



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

AGRI • NUMÉRO 053 • 1^{re} SESSION • 41^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le mardi 30 octobre 2012

—
Président

M. Merv Tweed

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le mardi 30 octobre 2012

•(0845)

[Traduction]

Le président (M. Merv Tweed (Brandon—Souris, PCC)): Bonjour à tous. Je vous souhaite la bienvenue à la 53^e réunion du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Conformément à l'ordre de renvoi du mardi 23 octobre 2012, nous étudierons aujourd'hui le projet de loi S-11, Loi concernant les produits alimentaires, et portant notamment sur leur inspection, leur salubrité, leur étiquetage, la publicité à leur égard, leur importation, leur exportation, leur commerce interprovincial, l'établissement de normes à leur égard, l'enregistrement de personnes exerçant certaines activités à leur égard, la délivrance de licences à ces personnes, l'établissement de normes relatives aux établissements où de telles activités sont exercées ainsi que l'agrément de tels établissements.

Nous recevons aujourd'hui M. James Laws, directeur général, Conseil des viandes du Canada, et Mme Karen Proud, vice-présidente, Relations gouvernementales fédérales, Conseil canadien du commerce de détail.

Je vous souhaite la bienvenue. Je pense que vous connaissez la chanson. Nous allons vous demander de faire vos exposés, puis les membres du comité vous poseront des questions.

Monsieur Laws.

[Français]

M. James Laws (directeur général, Conseil des viandes du Canada): Merci. Monsieur le président, je vais faire mes commentaires en français.

Bonjour, tout le monde. Je m'appelle James Laws et je suis directeur général du Conseil des viandes du Canada. Merci de m'avoir invité à parler aujourd'hui du projet de loi S-11, Loi sur la salubrité des aliments au Canada.

L'industrie des viandes canadienne est le plus important de nos secteurs de transformation des aliments. Il compte près de 70 000 employés. Les ventes annuelles brutes de porc, de boeuf, de veau, d'agneau et de volaille dépassent 24,1 milliards de dollars. L'an dernier, le Canada a exporté au-delà de 1,3 milliard de dollars de boeuf et de 3,2 milliards de dollars de porc vers plus de 125 pays partout dans le monde. Au total, il y a près de 740 établissements de viande agréés par le fédéral qui abattent des animaux, transforment la viande, l'équarrirent, la désossent, l'emballent, la mettent en conserve ou offrent d'en faire l'entreposage. Tous ces établissements sont inspectés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

La salubrité des aliments est la priorité absolue des transformateurs de viande. Nous appuyons la consolidation et la modernisation du cadre législatif visant les produits alimentaires. Actuellement, l'ACIA administre huit programmes d'inspection des aliments qui utilisent tous des méthodes et des outils d'inspection différents.

Le projet de loi S-11 proposé améliorera la surveillance alimentaire en instituant un régime d'inspection plus uniforme pour tous les produits alimentaires et des mesures de contrôle accrues des produits alimentaires importés. Le gouvernement et l'industrie savent depuis longtemps qu'il faut moderniser et renforcer la législation canadienne régissant les produits alimentaires.

En juillet 2009, l'organisme indépendant chargé d'enquêter sur l'épidémie de listériose survenue en 2008 a recommandé au gouvernement de simplifier et de moderniser la législation et la réglementation fédérales ayant des répercussions importantes sur la salubrité des aliments. C'est l'objectif même du projet de loi S-11. Nous avons longtemps soutenu que l'industrie de la viande au Canada était traitée de façon très différente des autres secteurs des aliments.

C'est pourquoi nous soutenons la consolidation et la modernisation de la législation selon les termes du projet de loi S-11, lequel entraîne l'abrogation de la Loi sur l'inspection du poisson, de la Loi sur l'inspection des viandes, de la Loi sur les produits agricoles au Canada, de même que des dispositions de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation portant sur les aliments.

Nous valorisons l'importance d'une approche moderne à l'égard de l'inspection ancrée dans le système de vérification et de conformité. Le regroupement de divers pouvoirs et dispositions dans une seule et même loi harmonisera les pouvoirs d'inspection et d'application de la loi, les rendra cohérents à l'égard de tous les produits alimentaires et permettra aux inspecteurs d'être plus efficaces et à l'industrie d'atteindre des niveaux de conformité plus élevés.

Le projet de loi S-11 donne le pouvoir au gouvernement de créer des réglementations pour renforcer la loi. Par exemple, l'alinéa 51(1) *m)* du projet de loi S-11 va exiger de certaines personnes qu'elles établissent, conservent ou tiennent à jour des documents et les fournissent au ministre ou à l'inspecteur ou qu'elles les rendent accessibles à ceux-ci. Ainsi, les consommateurs pourront bénéficier d'un système d'approvisionnement en aliments plus sûr.

•(0850)

Le projet de loi abroge la Loi sur l'inspection des viandes, un document de 17 pages, pour la remplacer par une nouvelle loi qui comprend plus de 60 pages. Le projet de loi compte plusieurs articles importants, dont les articles 52 à 55, qui décrivent l'incorporation par renvoi. On dit ce qui suit à l'article 52:

52. Les règlements pris en vertu du paragraphe 51(1) peuvent incorporer par renvoi tout document, indépendamment de sa source, soit dans sa version à une date donnée, soit avec ses modifications successives.

L'industrie de la viande du Canada est le secteur le plus réglementé de l'industrie des aliments. En plus de devoir nous conformer aux exigences qui s'appliquent aux viandes et aux aliments en vertu de la Loi sur les aliments et drogues et son règlement ainsi que de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, nous devons nous conformer à la Loi sur l'inspection des viandes et son règlement ainsi qu'aux exigences normatives et complètes du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* publié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ce manuel contient 19 chapitres et plus de 1 200 pages de texte. Il est déjà incorporé par renvoi dans les règlements sur l'inspection des viandes, qui comptent eux-mêmes 120 pages.

Il arrive souvent que l'agence change des dispositions dans le manuel sans consulter l'industrie. L'incorporation des documents par renvoi, en vertu des règlements, est un pouvoir important selon lequel les règlements pourront demeurer à jour et être modifiés. En effet, l'article 55 du projet de loi dit ceci:

55. Il est entendu que les documents qui sont incorporés par renvoi dans les règlements pris en vertu du paragraphe 51(1) n'ont pas à être transmis pour enregistrement ni à être publiés dans la *Gazette du Canada* du seul fait de leur incorporation.

Nous espérons que l'incorporation par renvoi sera appuyée par un processus qui garantira la consultation des parties prenantes. De cette façon, ceux qui sont touchés par un changement auront l'occasion d'exprimer leur opinion. Pour nous, cela risque d'être un cercle vicieux. En effet, le processus de la *Gazette* est lent, mais il a le mérite d'être clair et bien expliqué.

Permettez-moi aussi de souligner que la nouvelle loi s'applique seulement aux transformateurs de viande qui sont inspectés par l'agence et qui vendent leur viande dans le cadre du commerce interprovincial. La nouvelle loi ne va pas créer une norme unique, une norme nationale, pour l'inspection des viandes. Des centaines de transformateurs de viande au Canada vont continuer à fonctionner en vertu de différents régimes d'inspection dans les provinces. Nous croyons que toutes les normes provinciales d'inspection des viandes devraient se conformer à la norme fédérale en matière d'inspection des viandes.

Les Canadiennes et les Canadiens devraient s'attendre à ce que tous les produits de viande qu'ils consomment soient conformes aux mêmes normes rigoureuses, sans égard à leur lieu de résidence ni à l'endroit où ils font leurs achats. Nous sommes prêts à travailler en étroite collaboration avec les représentants du gouvernement et les élus afin de veiller à ce que la nouvelle loi établisse un cadre réglementaire qui assurera notre capacité concurrentielle sur la scène internationale et encouragera l'industrie canadienne de la viande à atteindre les normes les plus élevées au chapitre de la sécurité alimentaire.

Je vous remercie de votre attention. Je serai heureux de répondre à vos questions.

• (0855)

Le président: Merci.

[Traduction]

Madame Proud.

Mme Karen Proud (vice-présidente, Relations gouvernementales fédérales, Conseil canadien du commerce de détail): Bonjour, monsieur le président, et bonjour à vous, mesdames et messieurs les membres du comité. J'aimerais vous remercier de nous donner l'occasion aujourd'hui de prendre la parole au sujet du projet de loi S-11.

Je suis Karen Proud, vice-présidente des Relations gouvernementales fédérales au Conseil canadien du commerce de détail. Je vais essayer d'être assez brève car nous avons déjà soumis un mémoire au comité qui explique en détail notre position entourant le projet de loi S-11.

Le Conseil canadien du commerce de détail représente plus de 9 000 membres et 45 000 magasins partout au Canada. Nos membres vont des grandes sociétés multinationales que vous connaissez tous jusqu'aux entreprises administrées par un propriétaire indépendant de plus petite taille.

En février de l'an dernier, une nouvelle division de supermarchés s'est ajoutée au Conseil canadien du commerce de détail, ou CCCD, ce qui représente environ 95 p. 100 de toute l'industrie de l'alimentation. Nos supermarchés membres sont notamment Loblaw's, Walmart, Metro, Federated Co-ops, Co-op Atlantic, Sobeys, Costco et Canada Safeway.

J'aimerais commencer par dire que le CCCD et nos membres appuient sans réserve le projet de loi S-11. La preuve, c'est que le ministre Ritz a annoncé la présentation du projet de loi dans la circonscription de l'un de nos membres. J'étais présente pour appuyer le projet de loi. J'aimerais également mentionner que la semaine dernière, le ministre Ritz a comparu au comité et a déclaré: « Dans le dossier de la salubrité des aliments, les consommateurs demeurent, comme toujours, la priorité absolue du gouvernement. »

Je peux affirmer que si l'un de nos membres témoignait aujourd'hui, il vous dirait la même chose. La salubrité des aliments est la priorité absolue des supermarchés membres. Ils consacrent des efforts et des ressources considérables pour s'assurer que les produits qu'ils vendent aux consommateurs sont sécuritaires. Nous respectons totalement l'intention du projet de loi.

Comme vous le verrez dans notre mémoire, nous proposons quelques amendements qui, à notre avis, amélioreraient le projet de loi. Je ne vais pas les décrire en détail, étant donné que vous avez reçu une copie de notre mémoire bien étoffé, mais j'aimerais attirer votre attention sur quelques points importants.

Nous croyons que le projet de loi confère certains pouvoirs qui sont un peu larges. Par souci de transparence et de clarté, nous avons suggéré quelques changements mineurs qui, à notre avis, détourneront l'attention sur l'intention du projet de loi tout en conférant au ministre les pouvoirs voulus.

En ce qui concerne la divulgation de renseignements commerciaux confidentiels, nous estimons que le libellé de la Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation, qui a récemment été adoptée, représente une approche équilibrée qui conférerait au ministre les pouvoirs nécessaires dans ce domaine tout en tenant compte de la nature délicate de ces renseignements.

Mon ami, M. Laws, a signalé que nous avons également des préoccupations au sujet de l'incorporation par renvoi. Nous ne sommes pas en train de proposer d'amendement au projet de loi, mais nous demandons au comité de recommander que le Secrétariat du Conseil du Trésor élabore des lignes directrices pour les ministères sur l'utilisation de ces pouvoirs, puisque de plus en plus de mesures législatives qui sont adoptées permettent l'incorporation de documents par renvoi.

Nous aimerions nous assurer que les ministères reçoivent des directives sur la façon d'utiliser ce pouvoir, sur les documents pouvant être incorporés par renvoi et sur la nécessité de consulter adéquatement l'industrie au sujet de ces documents.

Comme je l'ai dit, je voulais être brève et j'espère y être parvenue. J'aimerais vous remercier de nouveau de nous donner l'occasion de vous faire part de nos opinions. Je me ferai un plaisir de répondre à vos questions.

● (0900)

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Allen.

M. Malcolm Allen (Welland, NPD): Merci, monsieur le président, et merci aux témoins d'être des nôtres aujourd'hui dans le cadre de notre étude du projet de loi S-11. Je conviens que c'est une mise à jour et il est à espérer que cette mesure législative deviendra la norme partout au pays en matière de salubrité des aliments. Comme ce n'est qu'un seul projet de loi, il est plus facile pour tous de savoir exactement les droits et les obligations de chaque partie, qu'il s'agisse des producteurs primaires ou des consommateurs.

Le projet de loi prévoit que l'on fasse une vérification cinq ans après son entrée en vigueur. On effectuerait un examen pour essayer de voir ce qui fonctionne ou pas et on apporterait des ajustements en conséquence. Nous croyons entre autres que si vous n'avez pas de point de départ auquel vous référer, comment saurez-vous où vous en êtes dans cinq ans d'ici? En ce qui concerne le SVC plus précisément, le système de vérification de la conformité, nous estimons toujours qu'il faut procéder à une vérification, comme l'indiquent le rapport *Weatherill*, même s'il a été préparé par PriceWaterhouseCoopers, et l'analyse et l'examen de Carol Swan.

J'aimerais entendre vos observations à tous les deux. D'après vous, devrions-nous nous pencher là-dessus? Je suis conscient que vous n'avez peut-être pas de réponse définitive à me donner. Est-il raisonnable de dire que l'on a un point de référence, si bien que lorsqu'on compte jusqu'à cinq, ce n'est pas quatre et demi, mais bien cinq. Les choses semblent se compliquer lorsque qu'on n'a pas de point de départ auquel se référer, car comment peut-on savoir où l'on en est dans ses calculs? On le saura lorsqu'on sera rendu à 10 car on peut compter de 5 à 10.

Je vais vous laisser répondre. Nous pourrions peut-être commencer avec Mme Proud. Procédons de droite à gauche.

Mme Karen Proud: Je dois dire que je n'ai pas d'opinion arrêtée sur le moment où la vérification devrait avoir lieu. J'aurais espéré qu'en élaborant ce projet de loi, le gouvernement aurait déjà établi quelques points de référence relativement à ce qui fonctionne ou pas. Je croyais que c'était la raison pour laquelle il a présenté le projet de loi. J'aurais espéré qu'on procède à un examen quelconque du système avant de présenter un nouveau projet de loi pour essayer de régler les problèmes.

M. James Laws: J'ajouterais que ce n'est pas une idée insensée, comme vous le dites. On a effectué un excellent examen du système de vérification de la conformité. On signalait depuis de nombreuses années qu'il y avait des irrégularités parmi les différentes régions du Canada quant à la façon d'appliquer le système. Ce système de vérification de la conformité a été mis en place pour tenter de rendre le système d'inspection au Canada plus uniforme. Il présente des défis et nous devons continuellement former des personnes partout au pays, mais c'est un système raisonnable.

M. Malcolm Allen: Madame Proud, nous voyons ce que les détaillants ont établi comme normes relatives à la vente au détail. Elles semblent varier d'un détaillant à l'autre, surtout chez les plus grands détaillants. Pensez-vous que ce sera un problème avec ce projet de loi? Le projet de loi S-11 est la norme minimale. Si l'on

demande des normes plus élevées, quelle incidence cela a-t-il sur le projet de loi? Des producteurs viennent nous rencontrer pour nous dire que la norme est telle ou telle autre chose. Elle change sans cesse. Ne pensez-vous pas que nous devrions avoir des normes relatives à la vente au détail uniformes pour que nous puissions tous savoir quel est le point de référence? Devrions-nous avoir une loi qui traite de la norme en matière de sécurité?

● (0905)

Mme Karen Proud: Quand les normes au pays sont uniformes, tout le monde sait ce qu'il doit faire, et c'est plus facile ainsi. Ce ne sont pas tous nos membres qui sont d'envergure nationale.

Dans la vente au détail, la salubrité des aliments n'est pas quelque chose de compétitif. Nos détaillants travaillent en étroite collaboration. En l'absence de norme ou s'il y a une lacune, les membres élaboreront une norme ensemble, en consultation avec Santé Canada et d'autres autorités. Ils l'ont déjà fait. Dans certains secteurs, ils ont créé leur propre réglementation ou leur propre loi parce qu'il n'y en avait pas. Bien entendu, nous préconisons toujours l'adoption d'une approche nationale uniforme à l'égard des normes.

M. Malcolm Allen: Monsieur Laws, vous avez dit que vous aimeriez qu'il y ait une norme nationale qui s'appliquerait à toutes les entreprises de transformation de la viande, peu importe si elles sont couvertes par l'Agence canadienne d'inspection des aliments en tant qu'établissements sous réglementation fédérale. Êtes-vous en train de parler même du plus petit abattoir?

M. James Laws: Oui, mais nous sommes également conscients que cela comporte des défis. Par exemple, j'ai visité l'été dernier cinq des usines provinciales qui participaient au projet pilote fédéral et qui attendaient de faire l'objet d'inspections fédérales: il y en avait une en Alberta, une autre en Saskatchewan, et trois en Ontario. Il est formidable que ces usines veulent être inspectées par le gouvernement fédéral et régies par un seul ensemble de règles. Dans notre association, nous comptons des membres de très grande taille et de très petite taille. L'important, ce n'est pas la taille, mais que tous les membres disposent des systèmes appropriés pour faire en sorte que les aliments soient les plus sécuritaires possibles.

Le président: Merci.

Monsieur Lemieux.

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

Je remercie nos invités d'être des nôtres aujourd'hui.

Je vous remercie, vous et vos membres, de votre engagement à l'égard de la salubrité des aliments. Je vous suis reconnaissant d'appuyer le projet de loi S-11 et de ce que vous tentez d'accomplir, en prenant un système qui est bon et solide et en l'améliorant davantage, surtout à partir des observations que vous avez reçues de la part des membres de vos organisations et des intervenants de l'industrie en général.

Je voulais poser une question concernant les amendes et les sanctions car elles peuvent parfois prêter à confusion. Elles sont essentiellement divisées en deux groupes, comme vous le savez. Les inspecteurs de l'ACIA peuvent utiliser les SAP, les sanctions administratives pécuniaires. Un inspecteur peut donner une amende pour des infractions mineures, graves ou très graves, mais les amendes sont très modestes. Je pense qu'elles sont de 1 300 \$ pour les infractions mineures et de 10 000 \$ pour les infractions très graves.

Le projet de loi S-11 prévoit des sanctions qui sont infligées par l'entremise du système judiciaire. Autrement dit, si une personne est reconnue coupable d'avoir enfreint la loi dans certaines circonstances et qu'un juge rend une décision, des sanctions sont infligées en cas d'infraction punissable par procédure sommaire et d'infraction punissable par mise en accusation. Je crois qu'on a augmenté considérablement ces amendes. Les sanctions pouvaient aller jusqu'à 250 000 \$ si la personne était déclarée coupable par un juge. Ces sanctions peuvent maintenant atteindre 5 millions de dollars, mais elles ne sont pas appliquées systématiquement, bien entendu. C'est à la discrétion du juge et selon les circonstances.

Je voulais demander à chacun de vous si vous jugez cette mesure raisonnable et positive. Qu'en pensez-vous?

M. James Laws: C'est certes vingt fois plus élevé que la sanction maximale qui pouvait autrefois être infligée. C'est donc très sérieux et nous ne nous y opposons absolument pas en principe. Nous voulons que les Canadiens sachent que nous appuyons le projet de loi. Il ne fait aucun doute que l'on parle ici d'une situation très grave, lorsqu'on inflige à une personne reconnue coupable la peine maximale prescrite par la loi pour avoir délibérément commis un acte répréhensible.

Cela dit, dans tous les cas, si une entreprise commet un acte et que, sans le vouloir, quelque chose tourne mal, l'ACIA peut lui retirer sa licence. Elle doit cesser de produire. C'est très sérieux. Cela peut vraiment avoir d'énormes répercussions et l'Agence a beaucoup de pouvoir à cet égard.

• (0910)

Mme Karen Proud: Je pense que l'augmentation des amendes montre aux Canadiens que le gouvernement prend la salubrité des aliments très au sérieux. Du côté de la vente au détail, ce n'est pas vraiment un problème pour nous car, comme je l'ai dit, la salubrité des aliments est la priorité absolue. Si l'ACIA, Santé Canada ou l'Agence de la santé publique relèvent un problème, nos membres agiront.

Je pense que les amendes sont importantes. Elles envoient un message clair, mais nos membres n'ont pas à s'en soucier car ils travaillent en collaboration avec l'ACIA concernant toutes les questions liées à la salubrité des aliments.

M. Pierre Lemieux: Très bien. Je vous remercie de cette intervention. Merci.

Je suis heureux d'avoir l'occasion de clarifier la différence entre les sanctions pécuniaires et la déclaration de culpabilité pour une violation prononcée par un juge, car on les mélange parfois et on pense que l'inspecteur de l'ACIA peut donner une amende de 5 millions de dollars, ce qui n'est pas le cas.

Je veux poser une question au sujet de la traçabilité. Comme vous le savez, la traçabilité joue un rôle clé dans notre système de salubrité alimentaire. Ce projet de loi s'inspire de la loi existante et, bien entendu, vise à améliorer la traçabilité au sein de l'industrie. Je pense que c'est ce que veut l'industrie également car c'est une formule où tout le monde y trouve son compte. Il peut y avoir des coûts initiaux, mais les économies et les avantages sont énormes.

Je veux connaître la position de chacune de vos organisations sur la partie du projet de loi S-11 portant sur la traçabilité.

Mme Karen Proud: Je serai brève. Je crois que James aura probablement quelque chose à ajouter.

Pour nos membres, la seule chose à laquelle ils doivent faire attention concernant la traçabilité, c'est d'avoir un système uniforme pour tous les produits. Pour respecter l'esprit de la loi, qui vise à

adopter une approche harmonisée, je pense que nous devons nous assurer d'élaborer de nouvelles exigences en matière de traçabilité. C'est la seule préoccupation que nos membres ont soulevée.

M. James Laws: Au Conseil des viandes du Canada, nous avons toujours préconisé une traçabilité complète, depuis l'exploitation agricole jusqu'à l'usine de transformation de la viande.

Par ailleurs, certaines installations sont en mesure de retracer l'origine d'un morceau de viande précis, c'est-à-dire jusqu'à la ferme. Ce peut être un processus très coûteux, mais certaines installations perçoivent cette traçabilité comme étant un avantage concurrentiel pour leurs activités particulières.

Le plus gros problème, c'est que dans l'éventualité d'un rappel, et il y en a eu un très important récemment, le fait de pouvoir retracer le fournisseur de viande aide à rappeler les produits le plus rapidement possible, pour veiller aux intérêts des consommateurs, mais aussi pour limiter la portée du rappel. Plus on retrace le produit rapidement, plus on limite l'ampleur du rappel. Si on n'arrive pas à retracer le produit, il faudra procéder à un rappel plus important.

Le président: Merci.

Monsieur Valeriote.

M. Frank Valeriote (Guelph, Lib.): Monsieur Laws et madame Proud, je vous remercie d'être ici. Je tiens à ce que vous sachiez que tout le monde ici appuie le projet de loi également et, comme vous, certains d'entre nous vont proposer quelques amendements.

J'ai une question à vous poser, Karen. Vous représentez un grand nombre de détaillants. Savez-vous si certains de ces détaillants ont déjà fait l'objet d'une vérification externe et indépendante de leurs systèmes et de l'efficacité de leur personnel?

Mme Karen Proud: Je ne saurais vous dire, mais je me ferai un plaisir de m'informer auprès de nos membres et de transmettre l'information au greffier.

M. Frank Valeriote: Pourriez-vous le faire avant la fin de la semaine et transmettre cette information au greffier?

Mme Karen Proud: Certainement.

M. Frank Valeriote: Très bien.

Je voudrais approfondir un peu une question qu'a posée M. Allen. Il a parlé des systèmes. Je parle de la vérification que recommandait Mme Weatherill au paragraphe 7 de sa liste de recommandations: une vérification complète, indépendante, externe et objective de l'ensemble de l'ACIA, de toutes les ressources, y compris les ressources humaines.

Étant donné que le vérificateur général procède à une vérification externe chaque année pour veiller à ce que tout soit bien géré, voyez-vous l'utilité d'une vérification externe objective de tous les systèmes et de toutes les ressources, y compris les ressources humaines, afin que nous sachions que l'ACIA est en mesure de faire ce qu'elle est censée faire, parce que son personnel reçoit une bonne formation et un bon appui, notamment sur le plan financier?

•(0915)

Mme Karen Proud: Je ne vois pas pourquoi nos membres s'opposeraient à cette vérification. Il est toujours bon de procéder à un examen interne afin de déterminer si on a les ressources adéquates pour respecter les exigences et le mandat, et surtout lorsqu'il y a une nouvelle mesure législative, si on a les bonnes ressources. Nous ne nous y opposerions certainement pas. Nous faisons maintenant totalement confiance à l'ACIA et nous travaillons en étroite collaboration avec son personnel.

Je ne crois pas que cela poserait problème.

M. Frank Valeriote: James, voulez-vous répondre?

M. James Laws: Je crois que c'était l'un des amendements du Sénat.

M. Frank Valeriote: Pas pour une vérification externe.

M. James Laws: Non, pas une vérification externe...

Je suis d'accord avec Karen. Je ne crois pas que nos membres s'y opposeraient.

J'imagine qu'il serait difficile de déterminer qui conviendrait comme vérificateur externe.

M. Frank Valeriote: L'une des nouvelles méthodes adoptées ici, c'est la fusion des systèmes d'inspection pour le poisson, les viandes et les produits agricoles, avec la combinaison des quatre mesures législatives.

Avez-vous des inquiétudes quant au regroupement de ces trois ou quatre mesures législatives, en ce qui a trait à l'efficacité d'un système d'inspection intégré? Autrement dit, tout à coup, les inspecteurs deviendront des généralistes qui ne maîtriseront aucun domaine précis, si vous voyez ce que je veux dire.

Je me demande si nous devrions nous en inquiéter et nous demander s'ils recevront une formation adéquate pour passer de l'inspection des viandes à l'inspection du poisson et à l'inspection des produits agricoles.

M. James Laws: Pour ma part, je crois que c'est une bonne idée pour deux ou trois raisons. Tout d'abord, l'inspecteur peut voir ce qui se fait dans d'autres secteurs.

À chaque incident de salubrité alimentaire, nous indiquons que nous cherchons à savoir ce qui est arrivé. Nous demandons aux inspecteurs de fournir une certaine orientation, car nos membres ne savent pas tout.

Par exemple, l'inspecteur qui travaille dans divers établissements et dans d'autres industries peut dire qu'une pièce d'équipement du secteur laitier fonctionne très bien pour une certaine application et qu'il faudrait envisager de l'utiliser dans un autre contexte. Je pense qu'il y a beaucoup d'avantages.

M. Frank Valeriote: J'ai une dernière question pour Karen.

Karen, nous ne pouvons pas consulter vos modifications. Le document remis est en anglais et n'est pas traduit. Pouvez-vous s'il vous plaît nous parler plus en détail de certaines modifications et des raisons qui vous amènent à faire ces recommandations?

Mme Karen Proud: Bien sûr.

Comme je l'ai dit dans l'exposé, nous pensons que les autorités ratissent un peu large à certains égards, comme la communication de renseignements commerciaux confidentiels. Le ministre détient de larges pouvoirs. Il ne semble pas y avoir beaucoup de restrictions, ou plutôt de structure. La Loi sur la sécurité des produits de consommation impose des restrictions ou un cadre pour les informations que le ministre peut rendre publiques et permet aux

diverses parties d'être mises au courant et de discuter. C'est une question clé.

Le projet de loi permet aux inspecteurs d'examiner les ordinateurs dans les établissements, mais rien ne précise ce qu'ils doivent examiner. Nous suggérons de leur donner ce pouvoir, mais qu'il se limite aux fins de l'inspection, au lieu de simplement accorder un pouvoir large.

Certaines dispositions du projet de loi autorisent les inspecteurs à être accompagnés durant les inspections. Nous voulons limiter ce pouvoir aux fins de l'inspection. Des membres nous ont dit que des inspecteurs étaient parfois accompagnés de membres de leurs familles. Je présume que les inspecteurs sont fiers de leur travail et qu'ils veulent que leur père ou leur mère voie comment ça fonctionne.

Nous proposons des modifications mineures, mais nous croyons qu'elles donnent le bon niveau de pouvoir au ministre et qu'elles limitent ce pouvoir de façon adéquate.

M. Frank Valeriote: Votre mémoire formule-t-il les dispositions modifiées?

Le président: Je suis désolé, mais je dois mettre fin à cette discussion.

•(0920)

M. Frank Valeriote: D'accord.

Mme Karen Proud: Oui.

Le président: J'indique aux députés que le document est en cours de traduction. Étant donné qu'il y a des termes spécialisés, la traduction prend quelques jours de plus. Vous recevrez le mémoire dès qu'il sera prêt.

Monsieur Richards.

M. Blake Richards (Wild Rose, PCC): Merci, monsieur le président.

Merci aux deux témoins d'être ici aujourd'hui. Je vous remercie de vos témoignages et des réponses fournies jusqu'ici. J'ai deux ou trois questions pour chacun de vous.

Je vais commencer par M. Laws.

Vous avez témoigné devant le comité sénatorial sur ce projet de loi. Vous avez dit que le Conseil des viandes du Canada « supporte la consolidation et la modernisation de la législation présentée dans le projet de loi S-11. » Pouvez-vous nous dire pourquoi c'est si important selon vous de consolider et moderniser la législation sur la salubrité alimentaire au Canada, surtout concernant l'industrie des viandes?

M. James Laws: Bien sûr. Dans les établissements de traitement des viandes, les inspecteurs effectuent des visites tous les jours, et des vétérinaires sont là en tout temps. Mais si j'ai bien compris, dans d'autres secteurs comme les établissements de traitement du poisson, il peut y avoir une inspection par mois. Les inspections ne se feraient qu'aux six semaines dans l'industrie laitière. C'est tout un paradoxe.

Concernant la Loi sur l'inspection des viandes, l'article 110 du règlement nous oblige à préenregistrer les étiquettes de tous les nouveaux emballages à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Nous devons payer 100 \$ pour que l'agence approuve un nouvel emballage de salami prêt à manger.

L'agence peut prendre six ou huit semaines pour approuver une étiquette, mais l'industrie laitière n'a pas à préenregistrer l'étiquette d'un nouveau yogourt qui se vend au marché. Nous disons que c'est insensé. Comme l'industrie laitière, nous devons respecter toutes les règles, mais c'est tout simplement insensé. Nous avons plusieurs exemples, comme l'approbation de l'étiquette qui n'améliore pas la salubrité des aliments.

Dans les établissements de traitement des viandes, les inspecteurs présents tous les jours peuvent examiner les étiquettes pour connaître la liste des ingrédients. Ils peuvent savoir exactement quels sont les ingrédients utilisés, à ce moment-là. C'est là que la salubrité importe vraiment, surtout concernant l'étiquetage, parce qu'il ne doit pas y avoir d'allergènes. Ce n'est qu'un exemple, et il y en a plusieurs autres.

C'est une simple question de justice. Par exemple, pourquoi ces règles s'appliquent-elles à l'industrie des viandes, mais pas aux autres secteurs?

Concernant les commentaires de M. Valeriotte, il y a sans doute des avantages à ce que les inspecteurs visitent diverses installations. Ça permet de renforcer le système d'assurance de la salubrité des aliments, si les inspecteurs peuvent mettre à profit leur expertise dans un autre secteur. Nous croyons que cette exigence permet aux inspecteurs d'en faire plus et rend sans doute leur travail plus intéressant aussi. Au lieu d'avoir à se rendre aux mêmes établissements tous les jours, les inspecteurs peuvent examiner différentes étapes de la chaîne alimentaire, améliorer leurs connaissances et faire progresser leurs carrières à l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

M. Blake Richards: Merci, monsieur Laws.

Madame Proud, j'ai des questions pour vous aussi.

C'est clair que le projet de loi S-11 va améliorer la salubrité des aliments au Canada; ça ne fait aucun doute. Il consolide les inspections, augmente les sanctions contre ceux qui compromettent la salubrité des aliments, donne les bons outils aux inspecteurs et établit des exigences de traçabilité. Toutes ces mesures vont améliorer la salubrité des aliments au Canada. Bien sûr, nous devrions tous appuyer le projet de loi. Je sais que c'est votre cas, et je vous remercie.

La perception est sans doute tout aussi importante. La confiance des consommateurs est essentielle, surtout pour le Conseil du commerce de détail. La sensibilisation des consommateurs aux mesures qui sont prises importe tout autant que l'amélioration de la salubrité des aliments.

Croyez-vous que les changements dans le projet de loi S-11 atteignent cet objectif et rehaussent la confiance des consommateurs? À votre avis, les Canadiens vont-ils penser que la salubrité alimentaire est supérieure grâce aux mesures prévues dans le projet de loi?

• (0925)

Mme Karen Proud: Je crois que les Canadiens accordent déjà une grande confiance au système d'assurance de la salubrité des aliments au Canada. Je pense que certaines dispositions du projet de loi aident à renforcer la confiance, comme l'augmentation des sanctions, la consolidation et l'harmonisation. Mais je pense qu'en

gros, les Canadiens ont très confiance au système actuel. Le rappel récent l'a prouvé et n'a pas entraîné de baisses importantes dans nos ventes de boeuf. Je pense que les Canadiens accordent une grande confiance au système.

Le président: Merci.

Monsieur Atamanenko.

M. Alex Atamanenko (Colombie-Britannique-Southern Interior, NP): Merci beaucoup aux témoins de leur présence.

J'ai quelques questions, mais avant de les poser, je veux parler d'un commentaire de James. Il faut appliquer des normes nationales sur la salubrité. Comment pouvons-nous veiller à la salubrité et permettre aux petites entreprises locales et aux agriculteurs de survivre?

En Colombie-Britannique, les nouvelles règles d'inspection des viandes ont grandement nui à beaucoup de gens. Des entreprises ont dû mettre la clé sous la porte, parce qu'elles ne pouvaient plus envoyer les animaux dans des établissements locaux. Des mesures absurdes s'appliquaient aux nouveaux abattoirs ou aux abattoirs mobiles, qui devaient disposer de salles de bains et de douches de la même taille. Les installations devaient être plus grandes, et il y avait toutes sortes de normes à respecter. Mais comme bien des gens me l'ont signalé, c'est Maple Leaf et XL qui ont causé les deux problèmes majeurs de salubrité des aliments.

Comment pouvons-nous continuer de permettre aux producteurs et aux petites entreprises de survivre et maintenir la confiance dans la salubrité des aliments?

M. James Laws: Excellente question. Je pense que certains changements apportés ces derniers temps au Règlement sur l'inspection des viandes donnent plus de flexibilité. Par exemple, il n'y a pas d'exigences sur la taille des salles de bains. La définition de revêtement a été changée pour comprendre ce qui est imperméable. Le revêtement n'a pas besoin d'être de l'asphalte. Il y a plusieurs autres modifications, qui permettent à un établissement enregistré au fédéral d'avoir un comptoir de vente. Je pense que ces modifications sont excellentes, parce qu'elles encouragent les petits établissements qui étaient inspectés par les autorités provinciales à continuer de vendre au détail.

Ce qui nous préoccupe, c'est qu'en Colombie-Britannique et en Saskatchewan, certains établissements sont rarement inspectés, ou ils ne le sont jamais. Oui, je comprends qu'il y a des questions liées aux grands établissements de traitement des viandes, qui étaient visés par le rappel. Mais les gens pourraient aussi tomber malades à cause des petits établissements.

M. Alex Atamanenko: J'ai une autre question. Karen pourrait répondre en premier.

Pensez-vous qu'il faut protéger les dénonciateurs pour prévenir les problèmes de salubrité avant que les consommateurs aient accès aux aliments? Soutenez-vous l'ajout d'une telle protection dans le projet de loi? Certains disent que le personnel n'était pas à l'aise d'expliquer ce qui se passait, lors du dernier incident. Autrement dit, c'est une disposition qui vise à protéger les consommateurs.

Mme Karen Proud: En principe, nous soutenons cette protection. Je répète que la salubrité des aliments est fondamentale pour nos membres. C'est très important de parler de tous les aspects qui peuvent soulever des préoccupations. Je n'ai rien contre une telle disposition.

M. James Laws: Bonne question. Je ne vais pas y répondre directement, mais les entreprises qui finissent par avoir beaucoup de succès sont celles qui ont une forte culture de salubrité alimentaire. Ces entreprises forment leurs employés de façon continue et ont des hauts dirigeants consciencieux. Elles doivent se montrer ouvertes aux bonnes suggestions et permettre aux employés d'arrêter la chaîne s'il y a des problèmes.

C'est malheureux si une compagnie vraiment consciencieuse en matière de salubrité alimentaire est soumise à ce genre d'exigence.

● (0930)

M. Alex Atamanenko: Si une entreprise est vraiment consciencieuse, une telle norme ne la dérangerait pas. Mais qu'arrive-t-il si la compagnie Z — je ne dirai pas X, parce que cette lettre réfère à une entreprise en particulier — n'est plus à l'écoute des employés tout d'un coup, qu'elle force l'adoption de certaines pratiques et que les employés ne sont pas protégés? Dans les circonstances, pensez-vous qu'une protection relative à la dénonciation, et nous avons parlé des normes d'inspection, profiterait aux Canadiens et aux autres consommateurs?

M. James Laws: Certains de nos membres diraient sans doute que, surtout dans un établissement enregistré au fédéral où il y a des inspecteurs en tout temps, rien n'empêche un employé de discuter un peu avec un inspecteur. Les employés peuvent très bien le faire. Faut-il adopter des mesures législatives? J'espère que non. Les employés ont toutes sortes d'occasions de parler aux inspecteurs.

Le président: Merci.

Monsieur Zimmer.

M. Bob Zimmer (Prince George—Peace River, PCC): Merci d'être ici aujourd'hui.

Je veux vous poser une question générale et importante à tous les deux. Que pensez-vous en général du système actuel d'assurance de la salubrité des aliments, sans le projet de loi S-11? Pouvez-vous nous dire quel est votre sentiment aujourd'hui?

M. James Laws: Concernant notre sentiment général, nous avons indiqué dans un communiqué que le Canada réussit très bien. À l'heure actuelle, nous exportons de la viande dans 125 pays, dont les inspecteurs vérifient notre système. Le Canada a reçu une excellente note dans une étude sur la salubrité alimentaire, réalisée par une université canadienne si je ne me trompe pas.

Enfin, je dirai qu'il se consomme environ 100 millions de repas par jour au Canada, si les gens prennent trois repas par jour. Le site de Statistique Canada indique que la nourriture ne fait pas partie des 10 principales causes de décès au Canada. Nous sommes très chanceux de ne pas avoir à nous préoccuper en général des aliments que nous consommons.

M. Bob Zimmer: Madame Proud, vous avez dit dans votre exposé que les Canadiens sont confiants et qu'ils n'ont toujours pas changé beaucoup leurs habitudes, après cet incident. Pouvez-vous parler de la façon dont les Canadiens voient le système actuel ou faire vos propres commentaires?

Mme Karen Proud: Nous croyons que le système actuel fonctionne bien. Le système d'assurance de la salubrité des aliments au Canada est excellent. Nous collaborons très bien avec les autorités

pour continuer d'apporter des améliorations. Le projet de loi renforce davantage le système.

J'ai une pleine confiance dans le système actuel au Canada.

M. Bob Zimmer: Monsieur le président, je vais demander aux témoins de parler davantage du projet de loi.

Comment le projet de loi S-11 va-t-il améliorer la salubrité des aliments au Canada? Pouvez-vous nous donner vos impressions à ce chapitre?

M. James Laws: Le projet de loi S-11 a pour effet important d'obliger tous les importateurs d'aliments à s'enregistrer, ce qui n'est pas le cas actuellement. Si je me rappelle bien, il y a quelques années, quand on a soulevé des craintes quant à la mélamine importée, les autorités avaient du mal à en faire le suivi aussi rapidement qu'elles l'auraient pu si tous les importateurs avaient été enregistrés, comme l'exigera ce projet de loi. Cela va beaucoup accélérer les choses. Cela va les aider beaucoup.

M. Bob Zimmer: Madame Proud.

Mme Karen Proud: Je dirais que ce projet de loi va harmoniser les façons de faire des différents groupes qui traitent les produits alimentaires. Du coup, il va apporter toutes les améliorations dont Jim nous a parlé. Les inspecteurs apprennent à force d'inspecter un produit puis un autre. Le fait d'élargir la perspective des inspecteurs dans le système de salubrité alimentaire va contribuer à améliorer le système en soi.

M. Bob Zimmer: J'ai une question pour M. Laws.

Vous avez réclamé l'établissement d'une norme unique pour tout le Canada. Je pense que ce pourrait être très efficace à bien des égards. Nous n'aurions plus les obstacles interprovinciaux qu'il y a parfois en ce moment. L'idée semble bonne, mais ce sera tout un défi de la concrétiser, particulièrement avec les provinces. Il est évident que les provinces vont devoir donner leur aval à cette mesure. Comment est-ce que ce programme va se déployer à votre avis?

M. James Laws: Il est vrai qu'on entend parler depuis longtemps de l'idée d'une norme nationale pour le boeuf. C'est un peu bizarre, mais c'est difficile d'expliquer qu'on peut faire venir un produit d'Ottawa à Kenora, en Ontario, mais qu'on ne peut pas le faire entrer au Manitoba s'il n'a été inspecté que par les autorités provinciales. C'est vraiment une situation difficile à expliquer.

Pour ce qui est des récentes modifications au règlement sur l'inspection des viandes et du projet pilote, je pense que c'est un bon premier pas vers une norme commune. Selon ces règles, plus un établissement est grand, plus les règles qui s'y appliquent sont strictes et plus il y a de tests requis, par exemple. Dans un établissement plus petit, les normes d'inspection sont plus basses, et le risque associé à certaines catégories d'aliments est plus faible. J'espère qu'un jour, nous arriverons à nous doter d'un système unique pour que la viande canadienne puisse être vendue dans toutes les provinces canadiennes.

M. Bob Zimmer: J'ai une autre...

● (0935)

Le président: Je vous remercie, mais je vais devoir vous arrêter là.

M. Bob Zimmer: Merci, monsieur le président.

Le président: Madame Brosseau.

Mme Ruth Ellen Brosseau (Berthier—Maskinongé, NPD): Je vous remercie beaucoup d'être parmi nous aujourd'hui.

À la lumière de la propagation d'E. coli, récemment, beaucoup de gens à qui je parle me disent qu'à l'épicerie, ils ne savent pas d'où vient la viande. Quand j'achète du bifteck pour mon fils et ma famille, je ne sais pas non plus d'où vient la viande. Je me demande si vous pouvez nous parler un peu de l'étiquetage. Est-ce que cela pourrait aider? Est-ce que ce serait plus encourageant et plus utile?

M. James Laws: Voudriez-vous savoir de quel abattoir exactement vient la viande?

Mme Ruth Ellen Brosseau: Oui, l'abattoir, ou peut-être la province.

M. James Laws: D'accord. Si la viande se trouve dans un emballage qui a été préparé dans un établissement sous contrôle fédéral, il y a une couronne dessus, ainsi qu'un numéro d'établissement. Vous pouvez ensuite aller sur Internet pour savoir d'où vient la viande, mais si c'est un produit de marque, vous le saurez tout de suite. Par exemple, si c'est un produit Maple Leaf, l'endroit d'où vient la viande est indiqué sur l'emballage. Bien sûr, si une société souhaite inscrire plus d'informations... Si c'est un produit vendu sous une marque, vous saurez d'où il vient.

Vous pouvez aussi toujours poser la question aux employés. Si le commerce coupe la viande et la remballage, vous pourrez demander aux employés où elle a été achetée.

Mme Ruth Ellen Brosseau: D'accord.

Est-ce que ce serait une bonne idée d'inscrire la température de cuisson recommandée sur l'étiquette des produits de viande?

Mme Karen Proud: Santé Canada a récemment publié un avis d'information à l'intention des consommateurs sur les températures de cuisson pour le boeuf attendri, en particulier. En même temps, nous travaillons en très étroite collaboration avec le ministère afin que l'information parvienne aux consommateurs.

Je peux vous dire que certains de nos membres ont déjà des produits étiquetés dans tout le Canada. D'autres en auront bientôt. Ils réagissent non seulement aux recommandations de Santé Canada, mais aussi à la demande des consommateurs.

Nos membres veulent bien servir les consommateurs. Les consommateurs veulent avoir accès à cette information, donc nos membres l'inscrivent sur les étiquettes. Ils précisent les températures recommandées sur les produits, compte tenu que Santé Canada vient tout juste de lancer une étude concernant les preuves scientifiques sur les bonnes températures de cuisson, et nous allons y participer très activement.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Pouvez-vous nous parler un peu de l'attendrissement de la viande, monsieur Laws? Que pensez-vous de l'attendrissement de la viande et de l'étiquetage?

M. James Laws: Certainement, j'ai apporté quelques échantillons que j'ai achetés au supermarché hier. Il y a une dizaine d'années, le Conseil des viandes du Canada a réclamé l'étiquetage obligatoire, surtout pour le boeuf haché, afin qu'on trouve sur les étiquettes des instructions sur la manipulation des aliments, comme la température de cuisson, des conseils sur le lavement des mains, etc. Nous pensons toujours que c'est une bonne idée, surtout pour le boeuf haché. Ce n'est pas obligatoire, mais beaucoup de commerces inscrivent déjà ces renseignements sur les étiquettes.

L'échantillon que j'ai apporté ici en est un très bon exemple. Il y est écrit par exemple de cuire le produit à 71°C, d'utiliser un thermomètre et de se laver les mains. C'est une excellente étiquette.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Est-ce qu'il devrait en avoir sur les biftecks aussi? La bactérie E. coli a été trouvée sur des biftecks récemment.

M. James Laws: Chose certaine, nous appuyons totalement Santé Canada dans ses démarches afin d'examiner les données scientifiques qui entourent l'attendrissement de la viande.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Nous n'avons pas vraiment parlé de la cadence d'abattage dans les abattoirs ni du ratio d'inspecteurs nécessaires par nombre de bovins transformés. Est-ce que vous pouvez nous en parler? Est-ce que la cadence est trop rapide dans certains abattoirs? Est-ce qu'ils sont tout simplement en train de devenir trop gros?

● (0940)

M. James Laws: Toutes les usines sont un peu différentes les unes des autres. La cadence d'abattage doit être approuvée, et l'Agence canadienne d'inspection des aliments affecte à chaque établissement le personnel requis en fonction de la cadence. L'établissement doit présenter un plan jugé acceptable au gouvernement et prouver qu'il est en mesure de gérer la production à cette cadence.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Il n'y a pas de norme nationale selon laquelle, s'il y a 2 000 bêtes transformées dans une usine, il faut 10 inspecteurs et 2 vétérinaires. C'est déterminé au cas par cas.

M. James Laws: Ce serait une bonne question à poser aux gens de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ils ont des critères pour les usines en fonction de leur cadence d'abattage.

Le président: Sur ce, je vais remercier nos témoins pour leur contribution d'aujourd'hui. Nous allons prendre une courte pause pour accueillir nos prochains témoins.

Juste avant, je vous demanderais de prendre la proposition de budget qui nous est soumise. Tout le monde en a reçu copie. Je vais demander une motion pour l'approuver.

Monsieur Allen.

(La motion est adoptée.)

Le président: Nous allons prendre une pause de cinq minutes pendant que nos témoins s'installent.

Je vous remercie.

● (0940)

(Pause)

● (0945)

Le président: Merci à tous et bienvenue de nouveau au Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Les témoins qui viennent de se joindre à nous sont M. Robert de Valk, secrétaire exécutif, et Mme Sukhdeep Bilkhu, présidente de l'Association canadienne des importateurs réglementés, de même que Ron Versteeg, vice-président des Producteurs laitiers du Canada. Je vous souhaite la bienvenue. Vous avez déjà comparu devant un comité, donc je vais vous demander de faire votre déclaration préliminaire, après quoi nous passerons aux questions.

Monsieur de Valk, je vous prie de commencer.

M. Robert de Valk (secrétaire exécutif, Association canadienne des importateurs réglementés): Je vais demander à ma présidente de faire la déclaration préliminaire.

• (0950)

Le président: Absolument, je vous souhaite la bienvenue.

Mme Sukhdeep Bilkhu (présidente, Association canadienne des importateurs réglementés): Merci.

Je vous remercie, monsieur le président, mesdames et messieurs les membres du comité, de m'avoir invitée à comparaître dans le cadre de vos audiences sur le projet de loi S-11, un projet de loi important pour tout le monde au Canada et pour toutes les personnes à l'étranger qui achètent des denrées alimentaires produites au Canada.

Ce projet de loi crée le cadre réglementaire qui régira la production et la commercialisation des aliments au Canada au cours des 30 prochaines années, au moins, et par conséquent, nous devons bien faire les choses. L'ACIR est d'avis que le projet de loi S-11 établit le cadre nécessaire pour moderniser la salubrité alimentaire au Canada.

Par ailleurs, nous avons aussi besoin d'une stratégie alimentaire nationale pour orienter la création du règlement qui découlera bientôt de ce projet de loi. C'est comme d'acheter une nouvelle voiture dont on a bien besoin sans avoir décidé comment on s'en servira ni où on souhaite aller. L'industrie et l'ACIA planchent à l'élaboration d'une stratégie alimentaire nationale, mais ce travail est loin d'être fini.

L'ACIR appuie le projet de loi S-11 parce qu'il mettra tous les produits alimentaires importés sur un pied d'égalité du point de vue de la salubrité des aliments. Nous remarquons également qu'il augmentera les pouvoirs et les outils des inspecteurs de l'ACIA.

Des incidents récents ont mis en lumière l'insuffisance des outils actuels et montré dans quels secteurs de l'industrie alimentaire la réglementation pourrait s'appliquer. Nous croyons que nous pouvons corriger ces faiblesses.

L'une des préoccupations de l'ACIR concerne le paragraphe 24(1). Il donne aux inspecteurs beaucoup de pouvoirs, dont celui d'accéder aux ordinateurs d'une entreprise s'ils soupçonnent un cas de non-conformité. L'ACIR estime que c'est raisonnable à condition que les motifs des inspecteurs soient documentés.

Il y a une différence de libellé entre les versions anglaise et française de l'article 24. Il est écrit dans la version anglaise « they have reasonable grounds », alors que dans la version française, le sujet est clairement l'inspecteur. Nous recommandons de corriger cette différence par modification des versions anglaise et française et d'insérer « l'ACIA » plutôt que « they » ou « l'inspecteur ».

Tout comme le Bureau de la concurrence doit documenter ses motifs pour avoir accès aux dossiers d'une entreprise, il faudrait que l'inspecteur précise pourquoi il soupçonne une infraction avant d'avoir accès aux ordinateurs d'une entreprise ou de pouvoir prendre toutes les autres mesures prescrites à l'article 24.

Dans la version anglaise, l'ACIR propose de remplacer le mot « they » par « CFIA » et d'insérer le mot « documented » entre les mots « have » et « reasonable ». Le passage se lirait comme suit: « in which the CFIA has documented reasonable grounds ». Cela assurerait qu'un inspecteur ne peut pas décider de son propre chef d'exercer les pouvoirs prescrits à l'article 24 sans d'abord convaincre les représentants de l'ACIA de la nécessité d'exercer ces pouvoirs et leur soumettre la documentation sur laquelle il se fonde. Selon l'ACIR, cette modification réduira considérablement les craintes des intervenants de l'industrie et harmonisera le processus d'inspection avec celui découlant d'autres lois fédérales.

Enfin, pour compenser la disposition de non-responsabilité contenue dans le projet de loi S-11, l'ACIR propose la création,

dans la loi, d'un fond d'urgence afin que les entreprises puissent recevoir une indemnisation en cas d'erreur des inspecteurs, de tests erronés ou d'autres mesures non fondées.

Je vous remercie beaucoup de votre temps.

Le président: Merci.

Monsieur Versteeg.

M. Ron Versteeg (vice-président, Producteurs laitiers du Canada): Monsieur le président, mesdames et messieurs les membres du comité, je vous remercie de nous donner l'occasion de participer votre étude du projet de loi S-11, Loi sur la salubrité des aliments au Canada.

Les Producteurs laitiers du Canada accordent une grande priorité à la salubrité des aliments et aux normes connexes sur la traçabilité, les soins aux animaux et la biosécurité. Ces aspects sont importants pour le secteur laitier du Canada.

Je suis un producteur laitier de Cumberland, en Ontario, un peu à l'extérieur d'Ottawa. Avec ma famille, je gère l'exploitation de 110 vaches.

En juin dernier, les PLC ont accueilli favorablement le projet de loi, car la salubrité des aliments est une grande priorité pour nous. Il s'agit, nous le reconnaissons, d'une responsabilité partagée entre les intérêts publics et privés. Le regroupement en une même loi de plusieurs textes de loi afférents à la salubrité des aliments clarifiera davantage le rôle et la responsabilité de l'ACIA en la matière. Les PLC ont également exprimé leur appui à un régime d'inspection plus uniforme dans l'ensemble des secteurs alimentaires et l'imposition de sanctions plus sévères pour les activités compromettant la santé et la sécurité des Canadiens.

Les PLC attendent avec intérêt de voir la façon dont la nouvelle loi reconnaîtra le rôle de la technologie dans la production alimentaire, resserrera le contrôle des importations et des exportations d'aliments, en plus de prévenir l'altération et les pratiques trompeuses, de renforcer l'étiquetage et de maintenir le pouvoir de fixer des normes alimentaires au Canada.

Les PLC sont d'avis que la qualité des aliments est directement liée à la santé et au bien-être des animaux. Des animaux en santé et bien traités produisent du lait de qualité. Le consommateur tient également au respect de l'environnement dans la production du lait.

La traçabilité est un outil d'atténuation du risque lié à la santé des animaux et accélérera la reprise de l'accès aux marchés en cas d'écllosion de zoonoses importantes et le retour à l'activité normale. La loi existante oblige à marquer toutes les vaches laitières au moyen d'une étiquette d'oreille. Les animaux que nous exportons sont marqués, bien sûr, et tous les animaux pur-sang sont déjà dans un livre ou un registre généalogique. L'information sur l'identification des sites est déjà publique. Par exemple, 45 p. 100 des vaches laitières du Québec sont traçables à 100 p. 100. C'est la norme que nous voudrions voir s'appliquer dans tout le Canada.

Les PLC et leurs 10 organismes provinciaux membres ont travaillé en étroite collaboration avec l'ACIA et Agriculture et Agroalimentaire Canada pour élaborer des programmes à la ferme tels que le programme Lait canadien de qualité (LCQ) et plus récemment, la Norme nationale sur la biosécurité pour les fermes laitières.

Ils ont également travaillé à l'élaboration du code de pratiques pour les soins et la manipulation des bovins laitiers avec plusieurs intervenants. Pour les PLC, l'intégration de ces outils est la prochaine étape logique pour rassurer le public au sujet de la qualité des fermes et des produits qui en sortent.

Les consommateurs continuent de s'attendre à ce que le gouvernement s'assure de la salubrité du système alimentaire. La surveillance par un tiers externe et fiable est un élément nécessaire au maintien d'une grande confiance en notre système alimentaire.

Monsieur le président, les PLC attendent avec empressement la promulgation de cette loi et l'occasion de participer à des consultations pour élaborer la réglementation connexe.

Je vous remercie de votre attention. Je suis tout disposé à répondre à vos questions.

• (0955)

Le président: Merci.

Madame Raynault.

[Français]

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

Ma question s'adresse à M. Versteeg, producteur laitier qui possède 110 vaches.

Nous avons un engagement envers la gestion de l'offre dans ce pays. Pouvez-vous nous expliquer comment ces secteurs ont un engagement sur le plan de la sécurité alimentaire? Comment vont-ils travailler avec ce gouvernement pour assurer la qualité des produits canadiens?

M. Ron Versteeg: Nous avons déjà une très bonne réputation sur le plan de la qualité et de la salubrité des produits laitiers au Canada. Nous avons l'assurance d'avoir des revenus équitables pour notre production.

Assurer la salubrité des produits laitiers fait partie de notre engagement envers le public et nos clients qui consomment des produits laitiers tous les jours. Il n'est pas dans notre intérêt de voir survenir des événements qui mettent en doute la confiance des consommateurs.

Il y a des régimes d'inspection sur les fermes. Par exemple, le programme Lait canadien de qualité sert à prévenir de tels épisodes. On continue de perfectionner ces systèmes de surveillance et d'inspection pour garantir aux consommateurs que la qualité et la salubrité du lait et des produits laitiers sont toujours bien surveillées.

Mme Francine Raynault: Certains intervenants remettent en question le caractère obligatoire de la traçabilité des aliments, sous prétexte que cela entraînerait des difficultés. Qu'en pensez-vous?

• (1000)

M. Ron Versteeg: Dans le secteur laitier, nous sommes peut-être plus habitués à des règlements obligatoires. C'est peut-être un peu plus naturel pour nous.

Je pense quand même que nos obligations doivent être basées sur la science. Ces contraintes sont basées sur la science. Il faut que ça soit solide. On doit s'assurer que tous les producteurs ou tous les intervenants dans un secteur respectent les mêmes critères de base.

C'est aussi une question d'équité sur le plan concurrentiel. Si certains intervenants ne respectent pas les règlements, ils ont un avantage économique, d'une certaine façon, parce qu'ils ont peut-être moins de coûts. Toutefois, ça met à risque le bien-être et la santé des Canadiens. Ce n'est pas dans l'intérêt public. C'est une question de

niveler le champ de jeu, si vous voulez, pour tous les intervenants dans un secteur.

Mme Francine Raynault: Des gens résistent à la traçabilité obligatoire, mais ce n'est pas bon pour leur commerce, si je puis dire. Ce n'est pas bon pour la vente de leurs produits, parce que les gens vont les laisser sur la tablette en attendant que ça soit sûr.

M. Ron Versteeg: Il est certain que ne pas avoir la traçabilité augmente les risques. Cela ne veut pas nécessairement dire que les aliments sont moins salubres, mais il y a toujours un risque. Dans ce dossier, il faut toujours gérer les risques, pour ne pas faire courir de risques aux Canadiens sur le plan de la santé.

Mme Francine Raynault: Me reste-t-il du temps?

[Traduction]

Le président: Vous avez une minute.

[Français]

Mme Francine Raynault: Ma question s'adresse aux représentants de l'Association canadienne des importateurs réglementés.

Le projet de loi va-t-il veiller à ce que les produits importés répondent aux normes du système de réglementation canadien? Le projet de loi veillera-t-il à ce que les produits importés soient conformes aux normes et aux exigences du régime de réglementation canadien, afin que les produits qui nous arrivent de l'extérieur ou qu'on envoie à l'extérieur répondent vraiment aux normes?

[Traduction]

M. Robert de Valk: Oui, c'est l'objectif du projet de loi, madame. Il va donner à l'ACIA des pouvoirs qu'elle n'a pas en ce moment pour octroyer des permis aux importateurs. Actuellement, les importateurs de produits carnés et de volaille sont assez bien réglementés par l'ACIA, mais les importations de la plupart des autres aliments au Canada ne sont pas aussi réglementées.

Ce projet de loi va combler le vide réglementaire et corriger la situation. Il va faire en sorte que les produits importés satisfassent aux normes en vigueur au Canada.

Le président: Je vous remercie.

Monsieur Hoback, la parole est à vous.

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

Merci aux témoins d'être ici aujourd'hui. Vos témoignages sont très intéressants.

Monsieur de Valk, j'ai lu le témoignage que vous avez rendu devant le comité sénatorial. J'aimerais vous donner l'occasion de nous expliquer davantage votre point de vue. Je vous cite:

Étant donné que tous les fabricants et importateurs de produits alimentaires se font la concurrence pour une partie de l'estomac du consommateur canadien, tous les produits alimentaires devraient être soumis à la même loi régissant la sécurité alimentaire. C'est ce que nous commençons à faire. Avant, il y avait la réglementation de la volaille, puis la réglementation du boeuf, puis la réglementation des fruits et légumes, puis celle des produits laitiers. Nous disons maintenant que la règle qui vise la salubrité des aliments vise tout le monde de la même manière.

Je crois que ce que vous proposez, c'est de regrouper les différentes lois et les différents secteurs.

Pourriez-vous nous donner un exemple où une installation doit être vérifiée par deux inspecteurs différents à deux ou trois semaines d'intervalle, simplement parce qu'on y fabrique plus d'un produit?

M. Robert de Valk: Certainement. C'est un des problèmes avec l'approche actuelle.

La formation des inspecteurs est axée sur des produits bien précis. De plus en plus, l'industrie alimentaire canadienne, et le public en général se rendent compte que tous les aliments doivent être traités de la même manière, ce qui est un peu problématique, étant donné la structure du système. Ce projet de loi permettrait de regrouper — comme nous l'avons dit, dans un nouveau cadre — tout ce qui concerne la salubrité des aliments au Canada.

Prenons, par exemple, le mot « naturel » pour que vous compreniez plus facilement. Vous l'avez sûrement déjà vu sur certains produits, mais plus aux États-Unis qu'au Canada. Il y a longtemps, le Canada a jugé que le mot « naturel » s'appliquait à la nature et qu'il ne devait pas apparaître sur nos étiquettes. Ainsi, nous avons évité la plupart des problèmes qu'ont eus les Américains à cause de ce mot.

Toutefois, les consommateurs demandent de plus en plus de produits naturels ou purs. Nous avons demandé au service d'information d'étiquetage de l'ACIA de se pencher sur le mot « naturel », puisqu'on refuse actuellement à l'industrie des viandes de l'afficher sur ses produits. On juge qu'il ne s'applique pas à la viande, puisque les bêtes sont élevées par des éleveurs. Donc, le produit n'est pas naturel.

Cela nous complique un peu la tâche. Prenons le yogourt, par exemple — et nous avons un représentant de l'industrie laitière ici qui pourrait nous expliquer la situation. Oui, c'est un produit naturel, mais c'est aussi un produit animal. Donc, selon nous, il faudrait établir des conditions équitables pour tous et permettre à tous les secteurs, pas seulement à quelques-uns, d'utiliser le mot « naturel ». Alors, définissons-le.

C'est ce que nous attendons de ce projet de loi: que les règlements s'appliquent à tous les produits alimentaires, pas seulement à la viande et à la volaille. C'est l'idée derrière ce commentaire que j'ai fait devant le comité sénatorial, et je crois que cette mesure législative pourrait rendre cela possible. À mon avis, ce serait une façon beaucoup plus équitable de réglementer l'industrie alimentaire.

● (1005)

M. Randy Hoback: C'est justement le sujet de ma deuxième question, soit le libellé des étiquettes et le rôle de l'ACIA dans le processus d'étiquetage. Je sais que le projet de loi prévoit des sanctions pour ceux qui altéreront les étiquettes et que les étiquettes devront contenir des renseignements additionnels.

Parlons de la traçabilité des produits. Selon vous, les étiquettes devraient-elles permettre de retracer un produit jusqu'à l'usine de transformation d'où il provient? Je me suis toujours demandé comme cela fonctionnait. J'aurais aimé pouvoir discuter avec le Conseil canadien du commerce de détail. Lorsqu'un quartier de boeuf est envoyé chez Costco, disons, et qu'il y est traité, comment fait-on pour retracer le parcours des pièces de viande?

Lorsqu'on analyse ce qui s'est produit à l'usine 38, si je ne m'abuse, je me demande si toute cette viande aurait été jetée si nous avions eu un système de traçabilité nous permettant de retracer le parcours de la viande jusqu'à l'usine — pas jusqu'au cultivateur, mais dans l'autre direction dans la chaîne d'approvisionnement.

Qu'en pensez-vous?

M. Robert de Valk: Vous avez raison. Vous êtes sur la bonne voie.

Il n'y a pas si longtemps, j'ai visité une usine en Hollande où j'ai pu constater l'utilité de la technologie. Chaque partie de tous les

poulets traités à cette usine peut être retracée du cultivateur jusqu'au supermarché. Toutes les étapes de la chaîne de production de l'usine sont contrôlées.

L'usine a ce qui ressemble à une tour de contrôle: une pièce avec des fenêtres et des ordinateurs. On peut voir exactement où va le poulet.

Les consommateurs d'aujourd'hui sont chanceux; ils peuvent profiter des avantages que procure la technologie. Ce projet de loi établit le cadre permettant d'incorporer la technologie à notre système pour que l'industrie alimentaire puisse s'en servir et en profiter. Les dispositions législatives peuvent être mises à jour. Nous pourrions ensuite dire à tous les intervenants de l'industrie alimentaire, et pas seulement aux usines de transformation de la viande, qu'il est économiquement possible d'ajouter la traçabilité à la chaîne d'approvisionnement, que la technologie existe et que nous voulons qu'elle serve.

Je crois que ce projet de loi nous permet de nous moderniser.

Le président: Merci.

Monsieur Valeriote, vous avez la parole.

M. Frank Valeriote: Merci, monsieur le président.

Merci à tous les témoins d'être ici.

Ma question s'adresse à Robert et à Sukhdeep.

Vous avez dit, dans vos exposés, que la réglementation est moins sévère en ce qui a trait aux aliments importés. Cela rejoint les témoignages que nous avons entendus il y a environ un an et selon lesquels seulement 2 p. 100 des produits alimentaires importés sont inspectés, principalement la viande, comme vous l'avez également souligné. Par conséquent, les Canadiens s'inquiètent des produits importés, surtout lorsqu'on entend parler de choses, comme la mélamine dans le lait provenant de Chine. Je ne tente pas de discréditer quiconque; je veux simplement tirer les choses au clair.

Le projet de loi S-11 contient des dispositions obligeant les importateurs à être agréés et à obtenir une licence. Ils devront aussi établir un plan de contrôle préventif en matière de salubrité alimentaire et en conserver une copie écrite. On dirait donc que le gouvernement délègue aux importateurs la responsabilité relative à l'inspection des aliments. Comment le fait d'obliger les importateurs à obtenir une licence et à établir un plan de contrôle préventif améliorera-t-il la salubrité des aliments importés?

● (1010)

M. Robert de Valk: C'est bien dit, mais j'aimerais revenir au premier point que vous avez soulevé. L'idée selon laquelle les produits importés au Canada ne sont pas inspectés ou font l'objet de moins de contrôle est fautive et ce n'est pas ce que nous avons dit. Je m'explique.

Depuis des années, l'ACIA inspecte tous les aliments importés au Canada selon des données scientifiques. Elle s'appuie également sur le principe selon lequel si on inspecte un nombre x de cargaisons, on aura une idée de ce qui entre au pays. C'est un peu comme les sondages sur les intentions de vote. En interrogeant 1 200 Canadiens, on a 95 p. 100 des chances de prédire avec succès le résultat des élections. C'est un peu la même chose que l'on fait aux frontières.

Mais, il manquait un élément à ce système. Ce que l'on dit, c'est qu'en cas de violation, tout ce que l'on peut faire, c'est de retirer le produit des étagères et d'espérer qu'il ne sera pas importé de nouveau. On ne peut pas poursuivre un importateur, comme le propose cette mesure. On connaît les produits indésirables qui sont importés; nous les avons testés et retournés, entre autres. On sait qui sont les importateurs, mais on n'a pas les moyens juridiques nécessaires pour les obliger à rendre des comptes. Ce projet de loi nous y autorise.

Bien entendu, toutes les usines de transformation de la viande au pays sont agréées et ont toutes été approuvées par l'ACIA. S'il y a un problème, on sait qui aller voir. On dispose des moyens juridiques nécessaires à la reddition des comptes. Mais, on a rien de tel en ce qui concerne les aliments importés. Ce projet de loi propose de corriger la situation, notamment en obligeant tous les importateurs d'aliments à être agréés.

Concernant les étiquettes, si l'on oblige — comme le propose cette mesure législative — les importateurs à s'enregistrer au Canada avant que l'on puisse obtenir leurs produits, on aura le plein contrôle sur ces importations. Le ministre et les députés pourront alors dire aux Canadiens que les produits alimentaires importés sont aussi bien contrôlés que tout autre produit.

M. Frank Valeriote: D'accord. Je comprends votre position sur la possibilité de retrouver l'importateur, mais, encore une fois, selon vous, faudrait-il augmenter le nombre d'inspecteurs des produits importés?

Madame Bilkhu, je vous vois hocher la tête.

Mme Sukhdeep Bilkhu: Pour le moment, les produits importés peuvent entrer au pays par n'importe quelle poste frontalier. L'ACIA inspecte 1 cargaison sur 10. Si elle décèle un problème, elle effectue une inspection plus approfondie. Nous avons également des ententes de prédédouanement avec les États-Unis et le Brésil. Donc, quiconque désire importer un produit d'un de ces pays doit d'abord demander à l'ACIA de dédouaner préalablement le produit avant qu'il puisse entrer au pays.

Donc, pour répondre à votre question concernant le nombre d'inspecteurs, et Robert pourra vous le confirmer, pour le moment, ce n'est pas un problème, n'est-ce pas?

M. Robert de Valk: Non.

Mme Sukhdeep Bilkhu: Les cargaisons sont inspectées au hasard. Celles qui présentent un problème font l'objet d'une inspection plus approfondie.

M. Robert de Valk: Lucky parle ici du système d'inspection actuel pour la viande. Nous disposons d'un protocole très rigoureux à ce chapitre.

Ce que propose ce projet de loi, c'est une façon d'aborder l'importation des autres produits alimentaires. L'approche utilisée pour la viande et la volaille ne conviendrait pas à ces importations, et les données scientifiques pourraient nous le confirmer.

Avons-nous besoin de plus de ressources pour inspecter ces autres produits alimentaires? On se demandait plus tôt si on avait suffisamment d'inspecteurs pour vérifier les usines de transformation

de la viande. Eh bien, ça dépend beaucoup du genre d'industrie alimentaire que l'on veut avoir et de l'orientation que l'on veut lui donner. Une stratégie alimentaire nationale nous aiderait en ce sens.

L'amendement proposé par le Sénat concernant l'imposition d'une étude quinquennale pour s'assurer que l'on dispose des ressources nécessaires nous sera également utile.

Lors de la création de l'ACIA, il y a plus de 10 ans, l'industrie alimentaire avait appuyé la décision. Les intervenants étaient d'avis qu'une agence chargée de la salubrité des aliments était une bonne idée. Le Canada est un chef de file dans ce domaine et un exemple à suivre. À l'époque, on a délégué à l'ACIA la responsabilité de toutes les lois relatives à la salubrité des aliments. On avait également promis d'examiner ces lois et d'éliminer les dispositions concernant la qualité des produits et autres critères normatifs pour se concentrer sur la salubrité des aliments.

Ce projet de loi amorce ce changement. Si l'on réussit, il faudra alors se poser la question suivante: si nous avons 5 000 inspecteurs sous l'ancien système, combien nous en faudra-t-il sous le nouveau? Pour le savoir, nous devons étudier la question.

Je ne peux pas vous dire si ce sera plus ou moins. En comprenant bien l'impact de cette mesure législative et de ses règlements d'application, nous devrions être en mesure de déterminer ce nombre, selon une bonne approche scientifique.

•(1015)

Le président: Merci.

Monsieur Payne, la parole est à vous.

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

Merci aux témoins d'avoir accepté notre invitation. Il est important pour nous d'avoir votre point de vue sur cette mesure législative. Beaucoup de témoins nous ont dit qu'il s'agissait d'un bon projet de loi, qu'il va dans le bon sens et qu'il aidera à restaurer la confiance des Canadiens dans notre système alimentaire.

J'aurais quelques questions à poser à M. de Valk ou à Mme Bilkhu. Dans vos exposés, vous avez parlé de l'accès à des ordinateurs et de vos préoccupations à ce chapitre. Quelles sont ces préoccupations? Si j'ai bien compris, les inspecteurs de l'ACIA ne feraient pas ces demandes si elles n'étaient pas justifiées. Je vous donne l'occasion de nous expliquer votre position. Si j'ai bien saisi, vous pouvez également faire part de vos préoccupations à l'ACIA.

M. Robert de Valk: Le projet de loi manque assurément de clarté à cet égard, et c'est pourquoi nous vous demandons d'examiner la question.

Tout d'abord, le libellé français laisse entendre qu'un inspecteur peut décider seul s'il a besoin de vérifier l'ordinateur d'une entreprise. Il peut tout bonnement se promener dans l'usine, regarder ce qui s'y passe et demander l'accès à un ordinateur s'il estime que quelque chose cloche. Pour notre part, nous pensons que c'est un peu trop simpliste.

Nous croyons que l'inspecteur devrait d'abord utiliser l'ordinateur à sa disposition dans l'usine et faire parvenir ses raisons de croire que quelque chose ne tourne pas rond à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, qui les évaluera avant de permettre la vérification des ordinateurs. Les motifs seraient ainsi consignés par écrit, et l'ACIA déciderait s'il y a des motifs de croire que l'usine ne respecte pas la loi.

Nous vous mettons tout simplement en garde, car le libellé manque un peu de rigueur. Un inspecteur pourrait ainsi décider seul d'exercer les nouveaux pouvoirs en matière d'accès, qui ne sont pas négligeables. N'en sous-estimez pas la portée. Ces pouvoirs sont-ils nécessaires? Oui; l'industrie convient qu'il s'agit d'un pas en avant et que nous en avons besoin. Or, j'ai travaillé au Bureau de la concurrence, comme je l'ai dit dans mon exposé, et je sais comment les choses se passent là-bas. Nous ne pouvions pas consulter les dossiers d'une entreprise sans d'abord en parler à un juge et lui soumettre des pièces justificatives sur nos motifs de croire qu'il y avait un problème.

Tout ce que nous demandons, c'est qu'au moins une autre personne de l'ACIA examine les motifs de l'inspecteur, après quoi les nouveaux pouvoirs pourront être invoqués, qu'il s'agisse de l'accès à un ordinateur ou de quoi que ce soit d'autre. C'est une simple mesure de contrôle, et je ne crois pas qu'elle soit déraisonnable.

● (1020)

M. LaVar Payne: Je crois savoir que les inspecteurs de l'ACIA doivent déjà avoir des motifs raisonnables de croire qu'il y a un problème avant de visiter une usine, d'examiner ses dossiers, de prendre des photos, et ainsi de suite. Si j'ai bien compris, ils doivent déjà respecter ces règles à l'heure actuelle.

Quoi qu'il en soit, j'ai d'autres questions. J'aimerais parler de l'inspection des aliments en provenance de l'étranger. Je crois que vous avez parlé de risque élevé et faible, surtout en ce qui a trait à l'inspection des viandes. Connaissez-vous la procédure s'appliquant aux produits importés? Faut-il déjà que l'ACIA ait conclu une entente avec le pays en question après avoir vérifié son système d'inspection?

M. Robert de Valk: C'est le cas au sujet des viandes et de la volaille. Autrement dit, nous ne pouvons pas importer des produits de viande ou de volaille de n'importe quel pays, à moins que l'ACIA en ait approuvé le système d'inspection. Il arrive que l'ACIA doive aussi inspecter l'usine avant d'approuver l'importation d'un produit, si le système du pays présente des lacunes dans certains secteurs. Par exemple, nous pouvons uniquement importer du poulet cuit de la Thaïlande en raison des problèmes de santé animale qui perdurent là-bas.

Les autres importations alimentaires ne sont pas soumises à cette approbation du système d'inspection et sont surtout surveillées à la frontière. Nous menons des inspections aléatoires grâce auxquelles, nous l'espérons, la réglementation canadienne est respectée.

Là où le bât blesse, comme je l'ai dit plus tôt, c'est que nous avons souvent du mal à identifier l'importateur de façon légale lors des inspections aléatoires. En cas de problème, nous pouvons donc difficilement faire quoi que ce soit à cet égard. Le projet de loi permettra de rectifier le tir.

Le président: Merci.

Monsieur Allen.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins.

Si vous me le permettez, monsieur de Valk, j'aimerais poursuivre sur ce que vous avez dit au sujet de l'article 24. Vous avez parlé d'un document transmis par l'inspecteur ou l'inspectrice — je vais me limiter au terme « inspecteur », qui englobe les deux genres. Vous dites que l'inspecteur devrait envoyer le document, puis attendre une réponse avant d'aller de l'avant. Si nous créons un nouveau niveau hiérarchique, qui approuvera la demande? De qui s'agira-t-il? L'inspecteur devra-t-il envoyer le document à son superviseur pour que celui-ci l'approuve? Le document devra-t-il porter la signature du supérieur?

Je crois comprendre les préoccupations entourant l'article 24, car c'est la deuxième fois que la question est soulevée. Par contre, sommes-nous en train de créer des niveaux hiérarchiques supplémentaires auxquels l'inspecteur doit s'adresser directement?

M. Robert de Valk: Puisque l'industrie ne veut pas multiplier les niveaux de gestion, la bureaucratie et la paperasse, ce n'est certainement pas l'objectif de notre demande. Nous voulons uniquement que l'inspecteur, qui a assurément une idée sur la situation, consigne ses observations à l'intention probablement de son superviseur du bureau principal, où elles seront conservées. Par la suite, il n'aura pas nécessairement besoin d'une permission pour aller de l'avant. Nous voulons simplement que ce soit consigné de façon à protéger l'inspecteur, l'ACIA et tous les intervenants si l'entreprise se plaint plus tard que toute l'affaire n'était qu'un coup d'épée dans l'eau. Nous ne demandons rien de plus.

● (1025)

M. Malcolm Allen: Je vous remercie de cette précision, car j'avais l'impression que nous allions ainsi multiplier les niveaux de gestion; je voulais m'assurer que ce n'était pas le cas.

Soit dit en passant, je crois que vos clients ont le droit de connaître l'objet de la demande. En cas de plainte, vous aurez un document qui atteste la nature de la demande. Vous pourrez ensuite mener à bien le processus de plainte. Monsieur de Valk, je suis ravi de cette précision. Je pense qu'elle est importante, car ainsi, nous n'allons pas commencer à nous demander dans quelle direction nous nous dirigeons au sujet de l'article 24.

Par ailleurs, vous avez aussi parlé du processus de révision. Vous avez souligné le bien-fondé de l'amendement du Sénat au sujet de l'examen quinquennal. Nous demandons notamment des points de référence qui nous permettront d'évaluer les progrès réalisés dans cinq ans. Je suis d'accord avec vous. Il est vrai que nous ne connaissons pas le chiffre, et qu'il pourrait être supérieur ou inférieur. On présume toujours que les membres de mon parti veulent plus dès qu'ils posent une question, mais ce n'est pas nécessairement le cas. Nous cherchons le chiffre qui convient, quel qu'il soit. Bien franchement, je n'ai pas la moindre idée de ce qu'il devrait être, et ce n'est pas à moi de le déterminer. Je pense que la question devrait faire l'objet d'une vérification indépendante.

Si nous établissons le chiffre dès maintenant, s'agira-t-il d'un bon point de repère? À mon avis, il faut le déterminer aujourd'hui, puis l'évaluer pour savoir à quoi s'en tenir dans cinq ans. J'affirme encore que si vous ne le faites pas aujourd'hui, vous aurez peut-être des renseignements dans 5 ans, mais beaucoup moins que dans 10 ans, puisque l'examen quinquennal vous servira alors de comparatif.

M. Robert de Valk: L'industrie tient beaucoup aux points de référence. Je ne crois pas que nous aurons le moindre mal à faire ce que nous aurions dû faire il y a cinq ans, à savoir déterminer les ressources nécessaires pour assurer l'innocuité des produits alimentaires au Canada. Le plus tôt sera le mieux. Nous ne sommes pas à l'aise à l'idée d'attendre deux, trois ou quatre ans avant de réaliser l'examen pour la simple raison que l'amendement vient d'être adopté.

Vous avez raison. Il n'y a rien de rassurant à attendre quatre ou cinq ans avant de nous rendre compte que nous avions sous-estimé notre besoin de 1 000. Déterminons le chiffre dès maintenant. Mais avant, vous devrez bien comprendre ce que vous essayez d'accomplir.

Compte tenu du nouveau projet de loi, nous aurons probablement besoin d'un certain temps avant de pouvoir dire aux consultants qui nous devons embaucher à cette fin. L'ACIA ne devrait pas s'en charger. Je crois qu'il est préférable de confier la tâche à un organisme indépendant, à qui nous proposerons des critères. L'industrie et l'ACIA essaient de les déterminer, après quoi il vaudrait mieux réaliser l'évaluation le plus vite possible.

Le président: Merci.

Monsieur Lemieux, vous pouvez y aller.

M. Pierre Lemieux: Merci, monsieur le président.

Je remercie encore les représentants des deux organisations d'être avec nous et d'appuyer le projet de loi S-11. Il s'agit selon moi d'une mesure législative importante. Je pense que bien des choses se déroulent rondement en matière de salubrité alimentaire, mais il reste toujours des aspects à améliorer. Le système ne sera jamais parfait en tous points.

En ce qui concerne le libellé de l'article 24, plus particulièrement, Mme Bilkhu a proposé de remplacer le mot « inspecteur » par « ACIA ». La disposition actuelle se lit ainsi: « l'inspecteur peut, à toute fin liée à la vérification du respect ou à la prévention du non-respect de la présente loi, entrer dans tout lieu — y compris un véhicule — s'il a des motifs raisonnables de croire... ». On propose donc de remplacer le mot « inspecteur » par « ACIA ».

Le problème, c'est que l'inspecteur agit déjà au nom de l'ACIA, et il exerce son pouvoir. Le fait de demander à l'agence d'approuver sa présence va selon moi à l'encontre de la raison d'être de l'inspecteur, qui est là pour intervenir rapidement s'il a des motifs raisonnables de croire qu'une situation est préoccupante.

L'affaire XL nous a permis de constater que la capacité à intervenir rapidement est déterminante. Je crains que le fait de remplacer le mot « inspecteur » par « ACIA » institutionnalise le processus de décision dont l'inspecteur est déjà investi, lui qui est sur place afin d'agir rapidement. Sa décision doit reposer sur des motifs raisonnables. En fait, une entreprise mécontente du comportement d'un inspecteur peut désormais faire appel à un tribunal, qui examinera la situation et évaluera à la fois les arguments de l'inspecteur et les préoccupations de l'industrie.

Qu'en pensez-vous? Êtes-vous d'accord avec moi? Je crains qu'un amendement semblable ralentisse le travail de l'inspecteur, qui devrait ainsi obtenir l'approbation de l'agence alors que la loi l'autorise déjà à agir. N'oublions pas qu'il représente l'ACIA.

• (1030)

M. Robert de Valk: En effet, il est admis que l'inspecteur appartient à l'ACIA. Nous ne cherchons pas à ralentir son travail. Je pense que la réponse que nous avons donnée à M. Allen éclaire déjà une partie de la question.

Plus particulièrement, vous dites que l'inspecteur peut agir s'il a des raisons de croire qu'il y a un problème puisqu'il fait partie de l'ACIA. Les motifs raisonnables lui appartiennent, et c'est la procédure. Or, nous voudrions que son raisonnement soit consigné de façon à ce que, si un tribunal fait enquête ou qu'on lui pose des questions, il ne réponde pas tout bonnement que c'est ce qu'il pensait à ce moment. Il pourrait plutôt présenter le document qu'il a créé au moment de l'inspection. Il pourrait même le conserver dans son ordinateur. Il n'a pas à demander la permission à qui que ce soit. Il ne fait que consigner son raisonnement; voilà ce qu'il manque.

Intégrer l'ACIA à la disposition signifie simplement que l'agence conservera le document.

M. Pierre Lemieux: Je n'en suis pas si certain.

Le problème, c'est que changer le mot entraînera deux conséquences.

Si l'on remplace le mot « inspecteur » par « ACIA », c'est l'agence — et pas l'inspecteur — qui devra avoir des motifs raisonnables d'agir. Cela n'a rien à voir avec les motifs raisonnables d'un inspecteur investi de certains pouvoirs en vertu de la loi et qui agit au nom de l'ACIA. Un libellé semblable institutionnaliserait une partie de la décision. Voilà surtout ce qui me pose problème. Je pense qu'un tel amendement ralentirait le processus puisque c'est alors l'agence qui devrait avoir des motifs raisonnables de croire qu'il y a un problème. Qu'il y ait un document ou non, elle devra faire part de ses motifs à l'entreprise.

En deuxième lieu, vous dites qu'il faut consigner les motifs raisonnables. Je comprends votre précision, mais je ne pense pas que vous arriverez nécessairement à vos fins en ajoutant le mot « *documented* » à la disposition anglaise. En fait, l'article permet à l'inspecteur d'examiner ou de mettre à l'essai toute chose qui se trouve dans le lieu, d'en prélever des échantillons, d'ouvrir tout emballage qui se trouve dans le lieu, ou bien d'examiner tout document qui se trouve dans le lieu.

Vous demandez donc à l'inspecteur, qui doit avoir des motifs raisonnables d'agir — il ne peut pas s'abandonner à ses caprices —, de consigner ses raisons puis de les faire parvenir à l'ACIA, qui l'autorisera alors à exercer ses activités plutôt raisonnables en matière d'inspection.

Je trouve cette procédure lourde. Je comprends bien que vous ne souhaitez rien de pénible, mais ce sera quand même le cas. Lorsqu'on lit la disposition et qu'on imagine comment les choses se dérouleront, on comprend que ce sera lourd. Le travail des inspecteurs sera ralenti et leur rapidité d'intervention en souffrira terriblement.

M. Robert de Valk: Je pense que vous réagissez de façon excessive au processus que nous vous demandons de mettre en place. La plupart des inspecteurs sont d'accord avec notre proposition. Ils aimeraient se sentir rassurés lorsqu'ils interviennent.

Vous pensez peut-être que les inspecteurs agissent sans crainte, mais permettez-moi de préciser que, depuis l'incident, ils hésitent beaucoup à intervenir en raison des conséquences de leurs gestes. Ils ont toute une tâche à accomplir, mais n'oublions pas qu'ils sont humains, eux aussi, et ont besoin d'avoir l'assurance qu'ils ne sont pas seuls à prendre la décision. C'est vrai dans les deux sens; nous veillons à rassurer les deux parties lorsqu'il est question d'intervenir.

Vous dites que l'inspecteur doit consigner ses motifs, puis obtenir l'autorisation de l'ACIA avant de passer à l'action, mais ce n'est pas ce que nous avons à l'esprit. Nous voulons plutôt instaurer un système de conservation des documents, qui pourront être consultés et servir de repère dans le cas d'une action future. L'inspecteur peut intervenir s'il a des motifs de le faire; tout ce que nous lui demandons de plus, c'est de consigner sa réflexion dans un document.

Par ailleurs, l'ajout de la référence à la documentation est sensé puisque nous englobons l'ACIA dans le mot « inspecteur ». Vous avez raison; c'est bel et bien l'ACIA qui reçoit et conserve les documents.

La disposition ne se limite pas à l'inspecteur. Elle ne régit pas uniquement la situation entre l'inspecteur et l'usine, mais plutôt l'ensemble de l'ACIA. Vous avez raison de dire que l'inspecteur fait partie de l'agence. On ne peut pas les différencier. L'ACIA doit avoir l'assurance que l'inspecteur intervient parce qu'il a des motifs de croire qu'une chose cloche. Mais aucun inspecteur ne veut invoquer des motifs seul puisqu'il pourrait provoquer la fermeture de l'usine; il ne veut pas en être l'unique responsable. Lors de l'incident récent, il y avait 46 inspecteurs sur place, mais je peux vous garantir qu'aucun d'entre eux n'allait fermer l'usine.

La question est digne d'intérêt. Si nous voulons que le système d'inspection fonctionne, nous devons veiller à ce que tous les intervenants soient à l'aise.

• (1035)

Le président: Merci.

Monsieur Atamanenko.

M. Alex Atamanenko: Je remercie les témoins d'être avec nous. Le projet de loi améliore visiblement la situation.

Monsieur de Valk, vous avez parlé de certaines améliorations à la frontière. Vous venez aussi de dire que nous devrions améliorer la communication d'information, ou encore l'accès des inspecteurs.

Voilà le projet de loi dont nous sommes saisis. Nous vous écoutons et voulons savoir ce que vous avez à dire. Nous nous demandons s'il y a lieu d'améliorer les choses. Si nous ne voulions rien changer, nous n'aurions pas besoin de vous écouter.

Ma question s'adresse à tous les témoins. À votre avis, que pouvons-nous ajouter au projet de loi actuel pour le renforcer et le rendre plus acceptable aux yeux des consommateurs et producteurs canadiens, et du grand public?

Monsieur Versteeg, vous pouvez commencer.

M. Ron Versteeg: Je pense que le projet de loi constitue un bon point de départ, mais le diable est dans les détails, comme je l'ai dit dans mon exposé. Sa réussite sera largement attribuable aux règlements qui l'accompagneront.

Cet aspect est important même si le processus d'élaboration n'a pas débuté.

M. Alex Atamanenko: Vous y avez visiblement songé. À votre avis, devrait-on s'attarder à certains aspects de la réglementation?

M. Ron Versteeg: Je crois que les règlements doivent être suffisamment normatifs pour arriver au but ultime, à savoir préserver la santé et la sécurité des Canadiens. En revanche, ils ne doivent pas alourdir inutilement le fardeau financier des producteurs ou des autres intervenants de la chaîne d'approvisionnement.

M. Alex Atamanenko: Avez-vous des exemples dont vos collègues et vous avez discuté?

M. Ron Versteeg: Rien ne me vient à l'esprit. Comme je l'ai dit tout à l'heure, les producteurs laitiers sont peut-être un peu plus ouverts que d'autres aux règles normatives. Nous trouvons qu'elles incitent tous les intervenants à donner le meilleur d'eux-mêmes, ce qui est finalement dans l'intérêt de tous.

Ce n'est pas l'avis de tout le monde, mais...

M. Alex Atamanenko: Vous voulez des règlements sensés qui facilitent les choses.

M. Ron Versteeg: C'est exact.

M. Alex Atamanenko: Monsieur de Valk, madame Bilkhu, avez-vous d'autres propositions qui permettraient de renforcer le projet de loi?

M. Robert de Valk: Le projet de loi a pour objectif d'englober tous les aspects de l'industrie alimentaire, entre autres.

Je dois avouer que nous ne l'avons pas examiné sous toutes ses coutures, au point de pouvoir vous dire s'il couvre tout. Nous savons qu'il englobe désormais des secteurs essentiels qui étaient négligés, mais c'est son objectif. Si, lors de votre examen, vous trouvez que le transport n'y occupe pas la place qui lui revient, vous devrez rectifier le tir.

L'incident récent démontre hors de tout doute que la salubrité des aliments dépend du bon fonctionnement de bien des variables. L'envers de la médaille, c'est qu'un grand nombre de petits détails peuvent aller de travers lorsqu'il y a un problème. Il faut donc que beaucoup de choses se passent bien. Que voulons-nous dire? Qu'il faut veiller à la salubrité des aliments chaque fois que c'est possible tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Si nous découvrons qu'une pratique au sein des exploitations agricoles permettrait d'améliorer la salubrité des aliments, le projet de loi devrait la rendre obligatoire ou bien la réglementer. Si nous rencontrons par exemple un problème de température lors du transport ou de la distribution, ou encore chez le détaillant, il est à souhaiter que le projet de loi nous donne les moyens de corriger la situation et de veiller au bon déroulement des nombreuses activités de la chaîne d'approvisionnement.

Cela dit, tout ce qu'il manque au projet de loi, et dont nous n'avons pas parlé, c'est un mécanisme d'appel. Il a été question d'un tribunal quelconque, mais le projet de loi ne prévoit rien qui permette de porter les décisions de l'ACIA en appel. Un tel mécanisme serait tout à fait judicieux compte tenu des nouveaux pouvoirs. Vous encouragez les inspecteurs à rendre des décisions, mais l'erreur est humaine, et nous en sommes conscients. Par contre, une erreur en matière de salubrité alimentaire peut entraîner la faillite d'une entreprise, le rappel d'un produit, ou des sanctions pécuniaires de plusieurs millions de dollars imposées injustement à une entreprise en particulier. Ce genre de situation nuit à notre compétitivité. C'est pour cette raison que nous proposons un mécanisme visant à compenser la disposition de non-responsabilité du projet de loi. Un mécanisme d'appel permettrait bel et bien d'équilibrer le projet de loi. Il est surtout question de conférer des pouvoirs à un groupe donné. Nous sommes d'accord en tant que représentants du secteur, mais il

ne faut pas négliger la possibilité d'erreur. Je connais des entreprises qui ont fait faillite en raison d'une analyse erronée en matière de salubrité alimentaire.

Ce n'est pas une science exacte, mais plutôt une culture. Nous convenons tous qu'il serait préférable d'éviter les erreurs, mais en même temps, nous devons assurer un certain équilibre.

● (1040)

Le président: Merci.

Je tiens à remercier nos témoins de leur comparution. Je vous suis reconnaissant de votre temps et de vos conseils. Merci.

Chers membres du comité, comprenez bien que vous avez jusqu'à vendredi pour soumettre vos propositions d'amendement au projet de loi. Je vous confirme également que l'étude article par article aura lieu mardi prochain, à la réunion habituelle en matinée, et que nous étudierons la Commission canadienne des grains de 18 à 22 heures le jour même. Vous avez reçu la liste des témoins. Je pense avoir choisi judicieusement, mais si vous voulez ajouter des noms ou pensez avoir besoin de plus de temps, veuillez me le faire savoir par l'entremise du greffier.

Monsieur Valeriote.

M. Frank Valeriote: Monsieur le président, je crois comprendre que jeudi le 8 novembre sera considéré comme un vendredi à la Chambre. Tiendrons-nous quand même une séance à 8 h 45 ce jeudi-là?

Le président: C'est ce qui est à l'horaire, à condition que nous terminions les travaux prévus le 6 novembre.

Y a-t-il d'autres remarques?

Puisqu'il n'y en a pas, 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>