



CHAMBRE DES COMMUNES  
HOUSE OF COMMONS  
CANADA

## Comité permanent de la santé

---

HESA • NUMÉRO 025 • 1<sup>re</sup> SESSION • 41<sup>e</sup> LÉGISLATURE

---

TÉMOIGNAGES

**Le jeudi 2 février 2012**

**Présidente**

Mme Joy Smith



## Comité permanent de la santé

Le jeudi 2 février 2012

•(0845)

[Traduction]

**La présidente (Mme Joy Smith (Kildonan—St. Paul, PCC)):** Bonjour et bienvenue au comité. Je dois dire que nous sommes très heureux de notre étude sur la promotion de la santé et la prévention des maladies, parce que beaucoup de témoins nous ont donné de très bons renseignements; nous sommes enchantés de vous accueillir aujourd'hui.

Nous avons M. Bill Jeffery, du Centre pour la science dans l'intérêt public. Soyez le bienvenu, Bill.

Nous accueillons Mme Phyllis Tanaka, de Produits alimentaires et de consommation du Canada. Soyez la bienvenue, Phyllis.

Nous avons les représentantes de la Saskatoon Health Region: la directrice, Mme Nancy Klebaum, et la nutritionniste pour le programme Food for Thought, Mme Donna Nelson. Nous sommes très heureux de vous avoir parmi nous.

Enfin, nous avons Mme Diane LeMay, directrice adjointe de Québec en Forme. Elle témoigne par vidéoconférence.

M'entendez-vous?

**Mme Diane LeMay (directrice adjointe, Partenariats, transfert de connaissances et innovation, Québec en Forme):** Oui, je vous entends.

**La présidente:** Si vous désirez faire un commentaire, vous n'avez qu'à lever la main de sorte que je puisse vous voir et m'assurer de vous inscrire sur la liste.

Nous entendrons aussi Mme Manon Paquette, conseillère provinciale en nutrition, Partenariats, transfert de connaissances et innovation. Bienvenue.

Nous allons d'abord entendre les exposés de dix minutes de chaque groupe, et nous commençons par Bill Jeffery, du Centre pour la science dans l'intérêt public. Allez-y, je vous prie.

**M. Bill Jeffery (coordonnateur national, Centre pour la science dans l'intérêt public):** Merci, madame la présidente.

Le Centre pour la science dans l'intérêt public est un organisme sans but lucratif, qui fait la promotion de la santé et qui se spécialise dans les questions de nutrition et de salubrité alimentaire. Nous avons des bureaux à Washington D.C. et à Ottawa.

Nous n'acceptons aucun financement de l'industrie ou du gouvernement. Nous avons la chance d'être très bien financés par les 100 000 abonnés à l'édition canadienne de notre magazine *Nutrition Action Healthletter*, qui ne contient aucune publicité. En moyenne, dans chaque pâté de maisons au Canada, on compte un foyer abonné à notre magazine.

Chaque année, les maladies liées à la nutrition coûtent au moins 5 milliards de dollars à l'économie canadienne — principalement aux provinces —, et certaines estimations avancent le chiffre de 30 milliards de dollars. L'Organisation mondiale de la Santé estime

que ces maladies sont responsables de 48 000 décès au Canada, en raison de cancers, du diabète, de maladies du coeur et d'accidents vasculaires cérébraux liés à la nutrition.

Des dizaines de rapports ont recommandé des modifications à la réglementation afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des aliments, ce qui aurait pour effet d'améliorer la santé, de protéger le régime d'assurance-maladie et d'augmenter la productivité de l'économie. En septembre dernier, lors d'une session extraordinaire de l'Assemblée générale des Nations Unies qui réunissait 33 chefs d'État, on a adopté la déclaration politique de la réunion de haut niveau de l'Assemblée générale sur la prévention et la maîtrise des maladies non transmissibles.

Cet engagement a mené à un consentement unanime — et je vais simplifier le texte des Nations Unies un peu — visant à réduire les répercussions du tabagisme, de la mauvaise alimentation, de la sédentarité et de l'inactivité physique et de la consommation nocive d'alcool grâce à la mise en oeuvre d'ententes et de stratégies internationales ciblées et l'adoption de mesures éducatives, législatives, réglementaires et fiscales.

Afin de favoriser la présentation d'un examen et d'un rapport exhaustifs à l'Assemblée générale en 2014, le Secrétaire général des Nations Unies et la directrice générale de l'Organisation mondiale de la Santé créeront, d'ici décembre 2012, un système mondial de contrôle des indicateurs pertinents relatifs aux maladies non transmissibles et aux objectifs à délai déterminé et présenteront des options pour renforcer l'action au moyen de partenariats efficaces qui, selon l'Organisation mondiale de la Santé, comportent des garde-fous pour se prémunir contre les conflits d'intérêts de nature commerciale. Enfin, on présentera à l'Assemblée générale, d'ici le mois de mai 2014, un rapport sur les progrès réalisés à l'échelle nationale dans la mise en oeuvre du plan d'action pour la stratégie mondiale.

Nous recommandons les réformes précises suivantes aux politiques du gouvernement fédéral, et j'aimerais souligner que ce sont, en grande partie, les mêmes que celles que nous avons recommandées lorsque nous avons comparu devant le comité en février dernier.

Premièrement, renforcer la réglementation sur l'étiquetage des aliments, y compris la présentation obligatoire de la valeur nutritive sur le devant de l'emballage. En pratique, les tableaux de la valeur nutritive que l'on trouve sur les denrées préemballées sont très utiles pour les consommateurs intéressés et avertis, mais ils devraient plutôt s'appeler « valeur nutritive compliquée présentée au verso de l'emballage ». Les consommateurs soucieux de leur alimentation devraient pouvoir examiner rapidement le devant de l'emballage afin de faire un choix judicieux et répéter ce processus des dizaines de fois par semaine, sans que cela ne transforme une simple course en un exercice de recherche long et fastidieux.

Deuxièmement, il faut imiter le Québec et interdire la publicité destinée aux enfants — dont la grande majorité fait la promotion d'activités sédentaires et d'aliments non nutritifs — partout au Canada et aider le Québec à endiguer la circulation de messages publicitaires non conformes qui franchissent la frontière grâce à Internet, les réseaux de télévision américains et d'autres médias. Depuis 1980, le gouvernement du Québec est un chef de file mondial dans la protection des enfants contre le caractère déloyal et les effets nocifs sur la santé de la publicité destinée aux enfants de moins de 13 ans. Cette loi a été contestée pendant les années 1980, et lorsqu'elle a validé la loi, la Cour suprême du Canada a dit que la publicité destinée aux enfants est « en soi manipulatrice. Elle vise à promouvoir des produits en convainquant ceux qui sont toujours prêts à tout croire. » Malheureusement, pour protéger les enfants de l'extérieur du Québec contre la publicité, il n'y a que des mesures symboliques.

Troisièmement, il faut abolir la TPS et la TVH sur les aliments qui sont bons pour la santé — comme les fruits, les légumes et les grains entiers — et les appliquer aux aliments qui augmentent le risque de maladie. Taxer les aliments qui préviennent les maladies est indéfendable, mais souvent, c'est précisément ce que fait la Loi sur la taxe d'accise. La TPS et la taxe de vente provinciale sur les aliments — ou la part de la TVH qui leur revient — rapportent au fédéral et aux provinces environ 3 milliards de dollars chacun.

● (0850)

Pour être honnête, dans la plupart des provinces, la loi prévoit une taxe d'environ 13 p. 100 sur les boissons gazeuses, les friandises et les grignotines, mais elle dissuade l'adoption de saines habitudes alimentaires en taxant le lait faible en gras, les grains entiers, les plats de légumes consommés au restaurant, de même que le soda, les salades, les plateaux de légumes et de fruits vendus dans les magasins de détail. Entre-temps, beaucoup d'aliments néfastes vendus en magasin sont détaxés, comme des céréales sucrées, du shortening chargé de gras trans, du fromage à haute teneur en gras saturé, des ailes de poulet, des hamburgers, qui sont gras, et même du caviar, qui est salé. Vous voyez ce que je veux dire. Cela n'a aucun sens. Les taxes devraient cibler les aliments malsains et être éliminées pour les aliments sains.

Actuellement, le Canadien moyen paie environ 95 \$ en TPS par année pour ses achats d'aliments. En 2010-2011, le montant du crédit pour TPS pour les personnes à faible revenu s'élevait à 631 \$ pour une personne seule dont le revenu est de 20 000 \$. Ces crédits pourraient facilement être augmentés de quelques dollars afin d'atténuer les effets régressifs supplémentaires qui pourraient découler d'une réforme de la taxation axée sur la promotion des aliments nutritifs, et on pourrait même l'augmenter davantage afin de réduire la pauvreté.

Quatrièmement, le gouvernement fédéral devrait se joindre à la plupart des gouvernements provinciaux et des administrations municipales et subventionner les repas pour les élèves canadiens, de la maternelle à la 12<sup>e</sup> année, pourvu que ces aliments satisfassent à des normes nutritionnelles strictes. Comme l'a révélé une importante étude de l'Université Harvard et l'a reconnu notre administrateur en chef de la santé publique, la subvention des repas en milieu scolaire peut aussi améliorer l'assiduité à l'école, le taux d'achèvement des études et permettre aux enfants des familles défavorisées d'avoir autant de succès dans la vie que les autres.

Le mois dernier, le ministère de l'Agriculture des États-Unis a adopté des normes nationales obligatoires en matière de nutrition qui sont beaucoup plus rigoureuses que les anciennes. Elles sont utilisées pour déterminer l'admissibilité à plus de 14 milliards de dollars de

subventions à l'alimentation dans les écoles, soit environ 1,30 \$ par élève, par jour. Pour chaque élève, cet engagement est plus de 30 fois plus élevé que ce que le gouvernement canadien a dépensé en subvention pour les repas en milieu scolaire. À ma connaissance, le gouvernement fédéral ne dépense toujours rien ou presque; les dépenses viennent surtout des gouvernements provinciaux. Au Canada, en milieu scolaire, c'est en Ontario seulement qu'il y a des normes obligatoires en matière de nutrition.

Cinquièmement, rendre obligatoire la divulgation du nombre de calories et de la quantité de sodium dans tous les mets au menu des restaurants des grandes chaînes, où les Canadiens dépensent 60 milliards annuellement, soit un cinquième de tous les aliments consommés. L'affichage de renseignements nutritionnels sur les menus des restaurants a été exclu de la réglementation, adoptée il y a neuf ans, rendant obligatoire l'affichage du nombre de calories et de 13 éléments nutritifs sur les aliments préemballés vendus dans les épiceries et les dépanneurs, mais non dans les restaurants, où les Canadiens dépensent une bonne partie de leur budget consacré à l'alimentation.

Tandis que Santé Canada continue à discuter de l'étiquetage des menus, les pouvoirs publics de la ville de New York et de la Californie, notamment, obligent l'affichage du nombre de calories sur les menus et bientôt, des règlements étendront cette exigence à l'ensemble des États-Unis.

Des dizaines de rapports de groupes et d'experts canadiens ont réclamé l'affichage obligatoire du nombre de calories et de la quantité de sodium sur les menus des restaurants. Des études démontrent que moins de 1 p. 100 des consommateurs font tout ce qu'ils peuvent pour obtenir l'information nutritionnelle avant de commander. En revanche, une étude méthodique menée à New York a révélé que l'affichage des calories sur les menus a permis de réduire le total de calories de 14 p. 100 pour chaque transaction, boissons exclues. C'est ce qui s'est passé quand les chiffres étaient affichés sur le menu.

Donc, les Canadiens qui découvriraient qu'un sandwich déjeuner à la saucisse, aux oeufs et au fromage chez Tim Hortons compte presque deux fois plus de calories que le muffin anglais aux oeufs et au fromage — 530 contre 270 —, ou que chez McDonald's, la salade César suprême au poulet chaud et croustillant compte près de cinq fois plus de sodium que la salade épicée à la thaïe — 1 320 milligrammes, comparativement à 260 — pourraient faire un choix différent ou décider d'aller manger ailleurs s'ils trouvent que toutes les données nutritionnelles semblent douteuses.

● (0855)

**La présidente:** Wow, c'est ma préférée. Je suis désolée.

**M. Bill Jeffery:** Six sont engagés à mettre en oeuvre la totalité de la Stratégie de réduction du sodium pour le Canada lancée il y a 18 mois. Comme le comité le sait, le Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire a formulé 33 recommandations dont certaines portent sur des réformes réglementaires. Quarante-vingt dix pourcent des Canadiens feront de l'hypertension au cours de leur vie, un problème en grande partie dû à un apport excédentaire en sodium et qui cause jusqu'à 16 000 décès prématurés chaque année.

Lors de la séance de comité de février dernier, je vous ai fait part de mes préoccupations quant au démantèlement du Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire. Je vais réitérer mes inquiétudes en soulignant au comité le fait que bien que des représentants provinciaux et territoriaux aient élaboré un plan de rechange, qui retire essentiellement la plupart des recommandations relatives à la réglementation, le gouvernement fédéral n'a toujours pas mis en oeuvre ce plan.

**La présidente:** Je suis désolée, monsieur Jeffery, mais votre temps est écoulé depuis longtemps.

Votre exposé était des plus fascinants. Merci beaucoup. Vous avez sans contredit retenu l'attention de tous. Vous nous avez fourni des renseignements très utiles. Merci.

Nous allons maintenant passer à Phyllis Tanaka.

**Mme Phyllis Tanaka (vice-présidente, Affaires scientifiques et réglementaires (Politique alimentaire), Produits alimentaires et de consommation du Canada):** Bonjour à tous.

L'association des produits alimentaires et de consommation du Canada salue l'occasion qui lui est fournie de contribuer à l'étude du Comité permanent de la santé sur la promotion de la santé et la prévention des maladies dans le contexte de l'alimentation saine.

Pour ceux et celles qui ne nous connaissent pas, PACC est la voie des principales entreprises canadiennes productrices ou distributrices de produits alimentaires et de consommation qui assurent la subsistance des Canadiens et des Canadiennes et améliorent leur qualité de vie. PACC et ses entreprises membres collaborent couramment avec les gouvernements et autres intervenants à l'élaboration de solutions efficaces pour des questions d'intérêt public.

Comme nous le savons tous, en 2004, l'Organisation mondiale de la santé publiait un rapport précurseur intitulé *Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé*. Ce rapport dresse la liste des principaux facteurs de risque pour les maladies non transmissibles et prodigue des recommandations à tous les intervenants sur les méthodes pouvant contribuer à réduire les MNT liés à deux secteurs névralgiques de préoccupation: une alimentation malsaine et l'inactivité physique. Les recommandations propres à l'industrie alimentaire sont notées dans le tableau 1 de mon mémoire.

C'est dans le contexte de ces recommandations de l'OMS que je partage avec vous les principales activités dans lesquelles sont engagés les producteurs alimentaires membres de l'association des PACC, par le biais de leurs affiliations internationales et à l'échelle nationale — des activités qui, sans équivoque, procurent un appui aux Canadiens et Canadiennes dans l'adoption de leur propre régime alimentaire sain.

Au niveau mondial, des multinationales du monde entier sont membres de l'Alliance internationale des aliments et des boissons (IFBA). L'IFBA collabore avec l'OMS et d'autres intervenants en cause dans la relève des défis mondiaux de la santé et du bien-être désignés dans la stratégie mondiale.

Les membres de l'IFBA ont fait des engagements quant à la reformulation et l'innovation de produits, ont fourni des renseignements pratiques et contextuels pour les consommateurs sur les aliments et les boissons, ont renforcé les mesures volontaires en matière de marketing et de publicité et ont fait la promotion de styles de vie plus sains. Le tableau 2 décrit ces prises de position.

Le plus récent rapport d'étape annuel a été publié en mars 2011 et on peut le consulter sur le site Web de l'organisation. Ce rapport

documente les progrès significatifs réalisés dans l'accomplissement de ses engagements.

Au niveau national, des actions similaires sont mises en oeuvre.

Les membres de l'association des PACC ont exprimé leur engagement de longue date à une vie active par le biais d'une déclaration volontaire qui tient compte des principales recommandations faites à l'industrie alimentaire dans la stratégie mondiale.

L'énoncé de l'engagement en matière de vie saine et active de l'association des PACC est axé sur le choix, l'innovation et la sélection de produits; l'éducation des consommateurs; des pratiques responsables en publicité et en marketing; et la mise en valeur d'une vie saine et active au travail et dans la collectivité. L'engagement formel est décrit dans le tableau 3.

Je vais brièvement parler de certaines initiatives réalisées ou en cours de réalisation pour appuyer l'engagement des membres de l'association des PACC.

L'association des PACC, représentant ses entreprises de fabrication membres, a joué un rôle essentiel au sein de deux importantes initiatives multipartites établies pour implanter des changements positifs dans l'approvisionnement alimentaire, à savoir le Groupe de travail sur les gras trans et le Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire. Les recommandations du Groupe multipartite de travail sur les gras trans avaient pour objectif d'éliminer réellement les gras trans de fabrication industrielle des produits alimentaires canadiens ou de les réduire au plus bas niveau possible.

Le dernier ensemble de données de surveillance recueillies et représentatives du marché canadien en 2008-2009 a révélé que 80 p. 100 des produits sur le marché sont maintenant conformes aux recommandations établies par le groupe de travail. Dans un communiqué de presse provenant de son ministère, la ministre Aglukkaq a reconnu la réussite des efforts de l'industrie alimentaire par la déclaration suivante:

Notre gouvernement se réjouit de constater que l'industrie a réduit le niveau de gras trans dans de nombreux aliments préemballés. Elle y est parvenue en trouvant des solutions plus saines, sans toutefois augmenter les niveaux des gras saturés.

● (0900)

L'industrie alimentaire était aussi représentée au sein du Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire qui a mis en oeuvre la Stratégie de réduction du sodium pour le Canada. J'étais d'ailleurs l'un des membres de ce groupe de travail. De plus, chaque société membre du PACC a collaboré avec Santé Canada sur les cibles proposées de réduction volontaire de la teneur en sodium des produits alimentaires transformés qui permettront d'atteindre l'objectif intérimaire qui est de passer à un apport moyen en sodium alimentaire de 2 300 milligrammes par jour.

La prémisse de mise en oeuvre pour l'industrie alimentaire comporte trois volets: les changements dans l'approvisionnement alimentaire doivent tenir compte de l'innocuité des aliments; on doit tenir compte des défis fonctionnels et techniques réels associés à la réduction de la teneur en sodium de certaines catégories d'aliments; la réceptivité des consommateurs doit être considérée comme un facteur. À cette fin, les changements à l'apport nutritionnel doivent être effectués de concert avec les campagnes d'éducation et de sensibilisation auprès de la population canadienne afin de l'informer sur ce qui se passe en ce qui concerne leur approvisionnement alimentaire et pourquoi elle devrait s'y intéresser.

Le tableau 79, qui constitue un extrait d'un rapport de l'Organisation mondiale de la Santé, offre une mise en contexte des défis que nous aurons à relever. Les 33 pays répertoriés dénotent tous un apport en sodium supérieur aux cinq grammes par jour recommandés par l'OMS, y compris le Canada. Vous remarquerez toutefois qu'en comparaison à la plupart des pays, la consommation de sodium au Canada est faible. C'est une bonne nouvelle. Malheureusement, le tableau indique également que nous pénétrons en territoire inconnu. Il n'y a pas encore de solution qui s'offre à nous pour baisser les quantités de sodium ingéré par les Canadiens et présentes dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire au Canada. Nous serons les chefs de file.

Quoique la Stratégie de réduction du sodium pour le Canada n'ait pas encore été complètement mise en oeuvre, cela n'a pas empêché les fabricants de produits alimentaires de faire de la réduction de la teneur en sodium des aliments transformés une priorité permanente. En fait, d'après une enquête menée récemment auprès de nos membres, 65 p. 100 des répondants ont déclaré avoir modifié la formule des produits dans leur filière pour en réduire la teneur en sodium, et 35 p. 100 d'entre eux avaient lancé sur le marché de nouveaux produits à plus faible teneur en sodium.

Nos membres ont également assumé un leadership en aidant les consommateurs à prendre des décisions éclairées. Depuis 2005, les fabricants de produits alimentaires affichent un tableau des valeurs nutritives sur les aliments transformés au moyen d'un format normalisé. On peut y lire les calories ainsi qu'une ventilation des 13 principaux éléments nutritifs. La liste des ingrédients sert quant à elle à informer le consommateur du contenu du produit. Le consommateur peut également faire des achats en toute connaissance grâce à l'affichage de renseignements additionnels, comme des allégations concernant la santé, la valeur nutritive et la réduction du risque associées à certaines maladies, le tout conformément aux règlements.

Je suis particulièrement fière de souligner la Campagne d'éducation sur le tableau de la valeur nutritive, soit une initiative novatrice, coopérative et primée qui a été lancée en octobre 2010. Cette campagne a vu le jour grâce à la collaboration entre Santé Canada et PACC. Cette initiative à multiples facettes explique le pourcentage de la valeur quotidienne aux consommateurs grâce à des messages sur les emballages, en magasin et dans les médias nationaux, y compris la presse écrite, la télévision et les médias en ligne.

La phase 1 ayant porté fruit, nous avons lancé la phase 2 récemment. Trente-quatre grands fabricants de produits alimentaires canadiens participent à cette initiative. La nature même du programme constitue une occasion en or de faire passer le message auprès des Canadiens.

● (0905)

Le prochain point faisant partie de notre engagement attire beaucoup l'attention, car il porte sur des pratiques responsables en marketing et en publicité, surtout en ce qui a trait aux enfants. Le Code de la publicité radiotélévisée destinée aux enfants a pour but de guider les publicitaires dans l'élaboration de leur messages destinés aux enfants de 12 ans et moins. Dans tout le Canada, sauf au Québec, les publicitaires doivent se conformer aux directives du code. Au Québec, comme Bill Jeffery l'a souligné, la publicité destinée aux enfants est interdite.

**La présidente:** Je suis désolée Phyllis, votre temps est écoulé.

**Mme Phyllis Tanaka:** Très bien.

Je vais terminer en vous remerciant de m'avoir donné la possibilité de témoigner. Vous trouverez davantage de détails dans le mémoire complet que nous vous avons transmis.

Encore une fois merci.

**La présidente:** Nous passons maintenant la parole à Nancy Klebaum.

**Mme Nancy Klebaum (directrice de la santé primaire, Saskatoon Health Region):** Merci.

Nous sommes vraiment honorées et privilégiées d'être ici aujourd'hui. Donna et moi représentons le programme Food for Thought de la région de Saskatoon en Saskatchewan. Il s'agit d'un projet pour un programme de nutrition prénatale canadien, et par conséquent nous sommes financés par l'Agence de la santé publique du Canada. Nous sommes également conjointement financés par la Saskatoon Health Region. Nous sommes ici pour vous présenter les histoires de réussites découlant du programme Food for Thought.

Food for Thought est un programme qui existe depuis 16 ans. Notre population cible est constituée de femmes enceintes ou ayant donné naissance, à faible revenu, qui vivent dans des conditions à risque. Nous avons comme objectif de les guider afin qu'elles aient une meilleure santé tant pour elles que pour leurs enfants. Les conditions de risque comprennent la pauvreté, l'adolescence, les femmes qui s'adonnent à l'alcool, aux drogues et au tabagisme ainsi qu'aux femmes qui ont des problèmes de santé mentale, des problèmes de violence, les femmes autochtones, les femmes qui ont récemment immigré au Canada et finalement celles qui vivent en isolement et qui ont un accès limité aux services.

Notre programme est orienté par la valeur générale du respect. Nous mettons l'accent sur le respect envers les autres en créant un environnement amical non menaçant dans le cadre duquel les participantes au programme Food for Thought rencontrent d'autres personnes faisant face à des problèmes semblables et avec lesquelles elles peuvent discuter librement de leurs préoccupations. Nous avons recours à une approche axée sur les forces, qui reconnaît que chaque femme est l'experte en ce qui a trait à l'apport de changements dans sa propre vie. On encourage les participantes à apporter de petits changements réalistes dans le contexte de leur vie quotidienne. Nous veillons également à faciliter l'habilitation, que nous définissons comme l'aide que nous apportons aux participantes afin qu'elles découvrent le pouvoir qui se trouve à l'intérieur d'elles-mêmes.

● (0910)

**Mme Donna Nelson (nutritionniste, Programme Food for Thought, Saskatoon Health Region):** Comment faisons-nous cela? Eh bien, il s'agit d'un programme unique puisque nous utilisons les cuisines comme moyen de diffuser de l'information sur la santé. Les sessions du programme ont lieu pendant les jours de semaine et durent environ deux heures et quart. Nous offrons des services de garde d'enfants de qualité sur les lieux. Nous offrons également le service de taxi vers et depuis les lieux où se donne le programme.

Pendant ces séances, les participantes cuisinent ensemble et échangent de l'information sur une variété de sujets. Il y a des séances à intervalles réguliers sur la planification et la préparation de repas économiques, nutritifs et délicieux; il y en a également sur l'établissement du budget alimentaire et les stratégies d'achat à l'épicerie ainsi que des ateliers sur la préparation d'aliments pour bébé. Nous examinons la question de la nutrition pendant et après la grossesse, la nutrition des enfants et les avantages de l'allaitement maternel. Nous organisons également des séances sur la croissance du fœtus et son développement ainsi que sur le travail et l'accouchement pour préparer les femmes à donner naissance.

En outre, nous discutons d'une saine sexualité et ce que cela signifie dans la vie des participantes, en plus de parler de la planification familiale, de l'éducation efficace des enfants et de relations saines. Nous servons toujours un petit goûter, et les participantes peuvent fièrement apporter à la maison la nourriture qu'elles ont préparée.

Nous fondons nos interventions sur des pratiques nutritionnelles bien fondées et intégrons les principes d'une saine alimentation dans la plupart de nos activités. Le personnel agit comme modèle en matière de saine nutrition, et cela se reflète dans tous les secteurs de la programmation y compris la planification des menus, les mesures d'hygiène alimentaire dans la cuisine, la préparation des repas et l'éducation alimentaire ainsi que l'alimentation des nourrissons et des enfants.

Nous ne leur enseignons pas seulement à faire de la limonade lorsque la vie leur donne des citrons, mais à faire un plat au thon lorsque la banque alimentaire leur donne du thon en boîte et du pain rassis.

**Mme Nancy Klebaum:** Le programme Food for Thought a élaboré certains partenariats clés avec d'autres groupes et organismes qui profitent de façon considérable aux participants. Par exemple, la Saskatoon Open Door Society, qui offre des services de rétablissement aux nouveaux immigrants et réfugiés, travaille en étroite collaboration avec nous et nous aide à offrir nos programmes à ce segment de la population.

Nous avons un partenariat avec READ Saskatoon, un groupe d'alphabétisation local qui offre des ressources à nos femmes. Nous avons élaboré un partenariat solide et très important avec les services de santé mentale et de toxicomanie dans notre région. Un travailleur ayant des connaissances spécialisées dans le domaine participe à la moitié de nos séances de programme. Cette personne peut offrir du counselling à court terme et aider les gens à obtenir des services rapidement.

En offrant des programmes à l'extérieur des principaux centres de santé, nous avons aussi conclu des partenariats avec de nombreux autres fournisseurs de soins de santé, comme des infirmiers praticiens, des infirmiers hygiénistes, des médecins de famille et autres.

Food for Thought est un programme unique parce que nous avons un programme de leadership par les pairs reconnu à l'échelle nationale. Les pairs leaders sont des participants au programme qui ont démontré pouvoir servir de modèles pour les valeurs principales du programme. Ces femmes sont choisies par le personnel et obtiennent une formation supplémentaire, du soutien continu et des honoraires. Elles travaillent avec le personnel pour aider à offrir les séances aux participants.

L'expérience de pair leader a servi de tremplin à de nombreux anciens clients vers du travail communautaire, des emplois rémunérés et une éducation supérieure. De plus, l'expérience donne aux nouvelles femmes un modèle de rôle avec lequel elles peuvent s'identifier et qui a vécu une expérience de vie semblable. Nos pairs leaders jouent un rôle clé dans la planification et la mise en oeuvre du programme en contribuant au comité consultatif du programme et en offrant régulièrement de la rétroaction sur les activités du programme.

**Mme Donna Nelson:** Nous aimons parfois sortir de la routine pour faire des projets spéciaux. Ces projets misent sur les forces des femmes et des mères sans égard à la génération et aux cultures.

Certains projets spéciaux exécutés récemment portaient sur la mise en conserve, le pain fait maison, la confection de couvertures

pour bébé, la confection d'écharpes pour bébé, la fabrication de couronnes du temps des Fêtes, la fabrication de boîtes souvenirs, la confection de mitaines, de tuques et de foulards en tissu molletonné, et nous allons bientôt commencer à tricoter des bottillons pour bébé.

Ces projets spéciaux aident les mères à tisser des liens avec leurs bébés et à apprendre de nouvelles compétences. Ils donnent aussi aux mères un sentiment d'accomplissement.

A-t-on prouvé que ce programme fonctionne? Comment savoir que le programme Food for Thought répond aux objectifs d'une meilleure santé pour les femmes enceintes et leurs enfants? Une bonne partie de ce que nous considérons comme étant des résultats positifs sont difficiles à mesurer. Nous croyons que la meilleure preuve de succès du programme Food for Thought se trouve dans les témoignages.

• (0915)

**Mme Nancy Klebaum:** Permettez-moi de partager avec vous le récit de l'une de nos participantes au programme Food for Thought qui est maintenant une pair leader. J'espère que vous trouverez que ce témoignage explique bien notre programme. Voici le récit de Courtney:

J'ai commencé le programme Food for Thought en décembre 2005. J'étais célibataire, enceinte et n'avais aucune possession. Je sortais d'un centre de traitement et j'étais enceinte pour la première fois. J'avais désespérément peur de tout. J'ai suivi un traitement de toxicomanie parce que je souffrais de dépendances depuis de nombreuses années, et j'avais finalement touché le fond du baril avec la cocaïne épurée. J'avais décroché du secondaire et quitté la maison à un jeune âge, et je consommais de la drogue et de l'alcool...

**La présidente:** Excusez-moi. Pourriez-vous ralentir un petit peu? Les interprètes ont de la difficulté à vous suivre. Je vous remercie.

**Mme Nancy Klebaum:** Oh, je suis désolée. Certainement.

Voulez-vous que je revienne en arrière? Non?

Je consommais des drogues et de l'alcool et ce, depuis sept ans. Je n'avais que 19 ans à l'époque. Je n'avais aucune compétence pour m'aider à vivre une vie productive, et je ne savais pas non plus comment m'occuper d'un enfant. J'étais aussi paranoïaque et dans un état constant de panique.

Lorsque je suis arrivée à Food for Thought, je me suis sentie bien accueillie, et plus important encore, en sécurité. J'avais l'impression de pouvoir participer au programme et de me sentir respectée (ce qui était étrange pour moi, parce qu'à ce moment-là je ne me respectais même pas moi-même.) C'était aussi l'une des premières fois où je me présentais quelque part sans que l'on ne veuille rien de moi. Mon transport était payé, je pouvais préparer des repas gratuitement et les emporter, et je pouvais participer à des discussions avec d'autres personnes autant ou aussi peu que je le voulais. J'aimais l'environnement vraiment positif de Food for Thought. J'ai appris à quel point il était important de bien nourrir mes enfants, et comment je pouvais me permettre de le faire. J'ai appris à préparer de la nourriture pour bébé et ce que mes enfants et moi devions manger pour être en santé. Avec le recul, je vois à quel point il est utile d'avoir acquis toutes ces connaissances.

Honnêtement, mes compétences dans la cuisine étaient la chose la plus moins importante pour moi à mon arrivée à Food for Thought. Je suis allée parce que c'était sécuritaire, et que j'avais accès à des choses que je n'avais pas seule. Mes bébés ont pu être immunisés, et j'ai obtenu du soutien pour l'allaitement. J'ai pu parler à un infirmier ou à un médecin de mes préoccupations, et j'ai tissé des amitiés avec des femmes qui étaient plus ou moins dans la même situation. Ce qui a eu le plus grand bienfait pour moi toutefois, c'est l'information. J'ai appris à m'aimer, à me respecter et à avoir de l'estime pour moi.

Les pairs leaders ont joué un rôle important dans le sentiment de sécurité qu'offre le programme, je me souviens encore de l'admiration que j'éprouvais à leur égard, elles avaient vécu des difficultés semblables et étaient de la même classe sociale que moi, et elles faisaient du bénévolat et aidaient. J'ai pu leur parler et les prendre pour modèle, et je me disais que si elles faisaient confiance aux membres du personnel, je pouvais leur faire confiance également. C'était bien de voir les dirigeantes du programme comme des égaux et pas seulement comme des adultes diplômés.

Après un certain temps, j'ai fini par faire confiance au personnel, et elles sont devenues (et continuent d'être) des piliers qui m'aident et me soutiennent peu importe ce que la vie me réserve. Lorsqu'on m'a demandé de devenir un pair leader, j'étais honorée, et en même temps je ne pouvais pas croire que quelqu'un voyait en moi les qualités que je voyais chez les autres pairs leaders.

Dans 11 mois, j'obtiendrai un diplôme en travail social. Je suis une doula formée, mère de trois enfants et fiancée. J'ai des possessions matérielles que je n'aurais jamais rêvé avoir. Je suis toujours pair leader pour Food for Thought. Les six dernières années ont été difficiles, remplies d'épreuves et de défis. Lorsque je me suis dit que je devrais retourner à l'école pour terminer mon secondaire, un groupe de femmes m'a dit que j'en étais capable, que j'allais réussir. Lorsque j'ai dit que le travail de doula m'intéressait, on m'a dit que j'étais capable et que je réussis. Lorsque je me suis dit que je devrais aller à l'université, et que peut-être que je pourrais devenir une travailleuse sociale, on m'a encore une fois dit que j'étais capable, et c'était vrai.

Qu'il s'agisse des gestionnaires, des animateurs de programme, des pairs leaders ou des participants, ma vie a été créée dans le cadre de ce programme. Je ne savais pas comment vivre une vie productive et importante lorsque je suis arrivée ici. Parfois je ne sais pas ce que cela veut dire ou comment y arriver... Mais je sais que la porte est toujours ouverte et que l'amour, le respect et la bonté y sont abondants. C'est pourquoi je ne suis pas partie et pourquoi je ne partirai probablement jamais.

Je vous remercie de votre temps et votre attention.

**La présidente:** Merci, Nancy. C'était excellent.

**Des voix:** Bravo, bravo!

**La présidente:** Vous avez bien démontré que la compassion, le travail pratique et la planification peuvent changer les vies. Les groupes avec lesquels j'ai travaillé m'ont donné nombre d'exemples du genre. C'est extraordinaire de voir les gens s'épanouir et d'avoir participé à cette évolution. Je vous félicite de ce magnifique programme.

J'aimerais maintenant passer à notre vidéoconférence avec Trois-Rivières. Nous accueillerons Diane LeMay, directrice adjointe, Partenariats, transfert de connaissances et innovation et Manon Paquette.

Je suppose que vous voudrez partager le temps dont vous disposez, soit cinq minutes chacune. Est-ce la façon dont vous voulez procéder? Très bien. Parfait. Nous pourrions commencer par Diane.

• (0920)

[Français]

**Mme Diane LeMay:** Bonjour. Tout d'abord, nous aimerions vous remercier de nous avoir invitées à faire une présentation sur la prévention des maladies et la promotion de la santé, et plus particulièrement la saine alimentation.

De mon côté, je vais vous présenter rapidement l'organisme Québec en Forme, et ma collègue Manon Paquette vous parlera davantage des stratégies que nous privilégions pour promouvoir une saine alimentation.

Québec en Forme est un organisme à but non lucratif qui est issu d'une entente de partenariat avec le gouvernement du Québec incluant sept ministères, trois organismes gouvernementaux et une fondation privée, la Fondation Lucie et André Chagnon.

Le financement de Québec en Forme provient du Fonds pour la promotion des saines habitudes de vie. Ce fonds bénéficie d'un montant de 480 millions de dollars pour une période de 10 ans, qui s'étend de 2007 à 2017.

Québec en Forme soutient des projets de promotion d'une saine alimentation et d'un mode de vie physiquement actif à l'échelle locale, donc dans les communautés, à l'échelle régionale et à l'échelle provinciale.

Le conseil d'administration est formé de 12 membres qui proviennent à parts égales du gouvernement du Québec et de la Fondation Lucie et André Chagnon.

Notre mission consiste à mobiliser les personnes et toute la société québécoise pour agir en faveur de l'adoption et du maintien d'un mode de vie physiquement actif et d'une saine alimentation, qui sont essentiels au développement des jeunes Québécois.

Notre vision est que les jeunes Québécois aient une saine alimentation et qu'ils aient un mode de vie physiquement actif, deux habitudes de vie qui sont reconnues par les communautés locales, par les décideurs, par toute la société et par leurs parents comme des éléments essentiels à leur plein développement et à leur réussite éducative.

Cette vision est ce qu'on veut voir arriver. On parle donc de jeunes qui bougent et qui mangent bien, de communautés mobilisées et responsables en ce sens, et d'une saine alimentation et d'un mode de vie actif, qui sont reconnus comme des éléments essentiels au plein développement des jeunes.

Nous venons de faire un nouvel exercice de planification stratégique qui nous a amenés à privilégier trois orientations stratégiques. La première est la mobilisation des communautés et la deuxième est la modification de l'environnement autour du jeune. Ma collègue va vous parler un peu plus de ce qu'on fait au chapitre de la modification des environnements, de même que de la transformation des normes sociales.

Le choix de ces orientations est basé sur une diversité d'expériences sur le terrain dont la nôtre depuis 2002 et sur ce que la littérature scientifique recommande pour induire de véritables changements de société. Il faut noter que nos orientations sont complémentaires au Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012 — Investir pour l'avenir, du gouvernement du Québec.

Le résultat visé est d'augmenter, notamment dans les milieux défavorisés, le pourcentage de jeunes qui adoptent et qui maintiennent une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.

Je vous parle de la première orientation de la mobilisation des communautés. Selon nous, mobiliser des communautés veut dire amener les gens à faire les choses ensemble, s'engager dans le même but et se rendre responsable soi-même de l'objectif que l'on veut atteindre collectivement. Il s'agit de prendre la décision de participer à un mouvement qui rassemble des organisations et les personnes concernées par ces deux habitudes de vie.

Nous avons des agents qui accompagnent, sur le terrain, des regroupements locaux de partenaires dans l'optique d'augmenter leur capacité d'agir sur les facteurs qui déterminent ces comportements des jeunes. Il s'agit aussi de mobiliser les acteurs régionaux et les acteurs nationaux ou provinciaux de manière à ce qu'ils tâchent de répondre aux besoins exprimés dans les communautés locales et qu'ils fassent converger leurs propres ressources en réponse à ces besoins de façon concertée ou à tout le moins complémentaire. On vise finalement à briser les silos de chacun, à amener les gens à partager notre vision et à mettre leurs ressources à contribution avec le levier qu'est Québec en Forme et le soutien qu'on leur accorde, pour qu'ensemble on se donne un plan collectif de changement.

Donc, on soutient à la fois des regroupements locaux...

● (0925)

[Traduction]

**La présidente:** Je vous prie de m'excuser, Diane. Vous vouliez partager la période qui vous était réservée avec votre collègue. J'aimerais vous dire que déjà la moitié du temps réservé est écoulée; cela dépend de ce que votre collègue veut dire. Il reste cinq minutes.

[Français]

**Mme Diane LeMay:** Nous en étions rendues là.

**Mme Manon Paquette (conseillère provinciale en nutrition, Partenariats, transfert de connaissances et innovation, Québec en Forme):** Merci. Je poursuis avec la deuxième orientation de Québec en Forme.

On parle de modifier les divers environnements. Quand on parle d'environnement, il s'agit de l'ensemble des éléments qui entourent les êtres vivants, les jeunes. On reconnaît l'interaction des individus avec leur environnement.

C'est pourquoi Québec en Forme a travaillé, avec le ministère de la Santé, à élaborer une vision axée sur des environnements favorables. On a divisé l'environnement en quatre catégories: les aspects de l'environnement qui concernent le physique, soit tous les éléments naturels et ceux du cadre bâti; l'environnement socioculturel, soit tout ce qui concerne les éléments relatifs aux structures et aux modes de fonctionnement des individus ou groupes d'individus; l'aspect politique, soit toutes les mesures et les lois qui structurent; et enfin, l'aspect économique, où ça peut aussi bien être lié aux activités de production ou de consommation qu'au coût des services. Le fait de travailler de concert avec des partenaires pour modifier leurs environnements les aide à faire un portrait diagnostique de leur communauté, MRC ou région.

La troisième orientation de Québec en Forme concerne la norme sociale. Il est important que l'approche passe de « il faut bien manger » à « il est normal de bien manger ». Québec en Forme prend donc des mesures afin de développer un marketing social, notamment un plan de communication avec ses partenaires. Il va encourager ce genre d'activités auprès des communautés locales, régionales et nationales. On parle donc ici de communication et de sensibilisation à tous les égards.

Tout dernièrement, Québec en Forme s'est doté d'une plateforme, d'un outil qui complète sa planification stratégique. Il permet de préciser pourquoi il faut agir sur l'alimentation. Dans le cadre de cette plateforme, on clarifie les changements escomptés. Ça permet d'avoir une vision commune, que nous partageons avec nos partenaires et que nous pouvons proposer. Ce n'est pas restrictif; ce n'est pas pour nous une façon de s'imposer. L'idée est de disposer d'un éventail de possibilités.

Nous avons eu la chance de pouvoir nous référer à une certaine expérience et de la documenter. Nous pouvons aussi nous fonder sur de la documentation pour faire ces propositions. Par l'entremise de cette plateforme, nous proposons à nos partenaires de tous les niveaux de développer les compétences des jeunes, d'accroître l'accès à une offre de qualité, notamment une offre alimentaire de qualité, et de contribuer à l'essor de normes sociales favorables.

Comment cela peut-il se traduire par une stratégie? C'est en développant les compétences des jeunes, en leur offrant des occasions d'apprentissage et d'expérimentation en mettant en oeuvre des programmes dans les milieux où ils évoluent, et en assurant la formation des intervenants. Quand on parle de donner accès à une offre de services de qualité, il s'agit d'améliorer les services offerts par la communauté, tant dans le domaine de l'activité physique que

dans celui de l'alimentation, et d'améliorer le cadre bâti. Il est question ici d'aménager des espaces verts, des parcs, des jardins et des aires d'allaitement. Comme je vous le disais plus tôt au sujet de la norme sociale, nous voulons sensibiliser les gens, communiquer avec eux et défendre ces causes dans leur communauté.

En conclusion, tous les partenaires de Québec en Forme, que ce soit à l'échelle locale, régionale ou nationale, partagent avec nous le désir de travailler à améliorer l'alimentation et le mode de vie des jeunes Québécois. Grâce à la diversité des représentants, aux solides partenariats qu'ils établissent avec les décideurs, à l'attention constante qu'ils apportent aux répercussions de leurs interventions, nous croyons qu'ils seront des acteurs de premier plan pour ce qui est de l'amélioration de la santé de nos jeunes.

Je vous remercie de votre attention.

● (0930)

[Traduction]

**La présidente:** Merci beaucoup.

Tous les exposés que nous avons entendus aujourd'hui ont été très utiles et nous vous en remercions tous.

Nous passons maintenant à la période de questions et réponses pour laquelle nous réservons sept minutes par intervenant. Il s'agit donc de sept minutes pour la question et la réponse.

J'aimerais rappeler à mes collègues que nous passerons à huis clos à 10 h 15 pendant une demi-heure pour discuter des travaux du comité.

Nous commencerons par Mme Davies qui, si j'ai bien compris, partagera le temps dont elle dispose avec M. Morin. C'est exact?

**Mme Libby Davies (Vancouver-Est, NPD):** C'est exact.

**La présidente:** Très bien. Merci.

**Mme Libby Davies:** Merci beaucoup, madame la présidente.

Je tiens à remercier les témoins d'être venus nous rencontrer.

J'aimerais poser quelques questions à M. Jeffery.

J'aimerais tout d'abord vous remercier de votre excellent rapport. Vous tracez un tableau plutôt triste, et c'est ce que nous devons entendre: nous devons connaître la réalité. Je ne sais pas si vous pouvez distribuer votre rapport et les recommandations qui y figurent, mais cela serait très utile pour le comité. Il serait bon que nous puissions recevoir des exemplaires.

J'aimerais savoir ce que vous pensez que l'avenir nous réserve et ce que nous pourrions faire. Nous savons que le Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire n'existe plus. Je me souviens qu'à la dernière rencontre des ministres provinciaux de la Santé on semblait avoir convenu, tout au moins au niveau des provinces, qu'il fallait réduire la teneur en sodium, et tout semble indiquer que le gouvernement fédéral n'appuyait pas les propositions en ce sens. Cette proposition n'est pas allée plus loin.

J'aimerais que vous nous en disiez plus long sur la comparaison entre une approche volontaire et l'approche obligatoire. Les représentants de Produits alimentaires et de consommation du Canada nous ont dit qu'il pourrait y avoir un problème au niveau de l'acceptation par les consommateurs. Cela m'inquiète quand je pense qu'on reconnaît tous que l'utilisation de ceintures de sécurité dans les voitures sauve la vie des gens mais que nous avons recours à une approche volontaire quand les gens se tuent parce qu'ils consomment trop de sel, de sucre et de gras trans. Je pense que les nouvelles au Québec sont très positives quand on pense à ce que le gouvernement est prêt à faire. J'aimerais en connaître un peu long sur ce que nous pouvons faire au niveau fédéral, tout particulièrement en ce qui a trait à la consommation de sodium, pour qu'on ne se limite plus à un programme volontaire et qu'on puisse forcer une réduction de la teneur en sodium des produits alimentaires.

**M. Bill Jeffery:** Certainement. Pour ce qui est du premier commentaire, nous allons distribuer, par l'entremise de la présidente et de la greffière, notre document technique la semaine prochaine.

Nous n'insistons pas pour des raisons idéologiques que l'on choisisse une voie obligatoire ou même volontaire. Si on optait pour une méthode volontaire qui permettrait d'atteindre les objectifs visés, nous serions satisfaits. Je crains cependant que l'option volontaire ne fonctionnera pas et qu'un groupe de fonctionnaires et de politiciens très futés discuteront de la question pendant deux ou trois ans pour prouver que ce genre d'option ne fonctionnera pas.

Le Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire a présenté dans ce rapport en juillet 2010 des recommandations fort judicieuses; nous n'avons toujours pas eu de réponses de la ministre de la Santé sur ce rapport. Je suis demeuré optimiste même jusqu'en novembre l'année dernière, lorsque les ministres de la Santé se sont réunis.

Je crois que le groupe qui a reçu pour mandat de la part des ministres et des sous-ministres de préparer ce plan de rechange voulait désespérément avoir l'aval de la ministre fédérale de la Santé et ils ont donc pratiquement éliminé toutes les mentions de règlement dans le rapport qu'ils ont présenté à la ministre. De toute façon elle a quand même refusé ces propositions.

Je me souviens d'avoir dit à mes collègues au sein du Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire que la première indication que nous aurions du fait que l'option volontaire ne fonctionnait pas est lorsque les entreprises refuseraient de fournir des renseignements sur les progrès qu'ils effectuaient. Ça semble être justement ce qui s'est passé; je ne pensais pas que ça prendrait autant de temps. La ministre a dit qu'elle ne voulait pas donner suite à cette proposition parce qu'elle ne voulait pas afficher en ligne les résultats. C'est un problème.

**Mme Libby Davies:** Je vais céder la parole à M. Morin.

[Français]

**M. Dany Morin (Chicoutimi—Le Fjord, NPD):** Merci beaucoup.

Je vais continuer sur la même lancée. J'aimerais parler du sodium avec M. Jeffery.

Préconisez-vous que les 18 recommandations du Groupe de travail sur le sodium soient adoptées? Privilégiez-vous plutôt une approche par étapes? Pour avoir des avancées concrètes, sur le plan fédéral, quelle serait votre première stratégie? Adopte-t-on les 18 recommandations? Y va-t-on par étapes? Quelles étapes concrètes pourrait-il y avoir, disons, en 2012?

• (0935)

[Traduction]

**M. Bill Jeffery:** Je ne veux pas semer la confusion en parlant d'un trop grand nombre de rapports, mais j'aimerais signaler que le rapport du Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire a été publié en juin 2010 et comportait 27 recommandations ainsi que six recommandations globales. Certaines de ces recommandations ont été mises en oeuvre, les plus simples, comme celles qui portaient sur la recherche et d'autres sur l'éducation et la sensibilisation du public.

Il y a des recommandations assez claires visant la modification de l'étiquetage nutritionnel, des choses qu'on doit absolument faire. C'est bien joli d'avoir des campagnes de sensibilisation, d'expliquer comment mieux utiliser l'étiquetage nutritionnel, mais tout le monde semble reconnaître que certaines de ces données sont trompeuses. La valeur quotidienne du sodium par exemple devrait passer de 2 400 milligrammes à 1 500. Pratiquement tout le monde le reconnaît, y compris le Institute of Medicine américain. Il existe une certaine confusion quant à la façon d'interpréter les valeurs quotidiennes.

Nous avons eu des discussions au Canada et ailleurs au Institute of Medicine américain quant au renseignement nutritif sur l'étiquetage sur le devant de l'emballage, ce sur quoi portait d'ailleurs une de nos recommandations. Un des éléments principal du rapport et du groupe de travail et du plan B était ce système volontaire qui est contrôlé en fait par la transparence. Et pour la ministre de la Santé, cette transparence semble présenter un obstacle.

**M. Dany Morin:** Merci.

Je suis parfaitement d'accord avec vous. Étant donné que le gouvernement conservateur ne fait vraiment pas preuve de leadership dans ce secteur, et le fait que nous savons que même les bébés prennent deux fois plus de sodium que la quantité recommandée, il nous faut agir dans ce dossier.

Vous avez mentionné dans votre rapport la possibilité de taxer la malbouffe comme on l'a appelée, d'une façon différente. C'est une chose fort compliquée, puisque les gouvernements provinciaux...

**La présidente:** Il ne vous reste que 30 secondes.

**M. Dany Morin:** Pouvez-vous nous en dire un peu plus long sur une façon différente de taxer les denrées alimentaires?

**M. Bill Jeffery:** Ce n'est pas vrai que nous ne taxons pas la nourriture. Nous le faisons c'est clair. La Loi sur la taxe d'accise explique clairement ce qu'on entend par des produits alimentaires de base. Certains produits, comme les Froot Loops, ne sont pas taxés. Le bacon non plus. Le club soda, qui est habituellement un produit sain, est taxable. Les règles sur la taxe sont fondées sur ces notions qui remontent à 1950, de ce qui devait être un régime alimentaire sage, et elles doivent absolument être modernisées. Les sciences de la nutrition ont changé de façon dramatique depuis.

**La présidente:** Merci beaucoup.

Nous passons maintenant à Mme Block.

**Mme Kelly Block (Saskatoon—Rosetown—Biggar, PCC):** Merci beaucoup, madame la présidente.

Je remercie tous les témoins d'avoir accepté notre invitation.

Vous avez soulevé toute une panoplie de questions, toutes intimement liées: la disponibilité d'aliments santé, l'étiquetage des produits alimentaires et la préparation des aliments.

Je voudrais m'attarder sur les propos des représentants de Québec en Forme. Vous avez dit que la vie quotidienne des parents comme des enfants avait changé depuis les années 1970 et 1980. Dans votre mémoire, vous précisez que le nombre d'heures consacrées à la préparation des repas est passé de neuf en 1986 à cinq en 2005. J'ai trouvé ça intéressant et voudrais faire un rapprochement avec les propos des témoins qui nous ont parlé du programme Food for Thought.

Je suis particulièrement heureuse que vous soyez venus aujourd'hui. Après tout, nous habitons dans la même ville et c'est dans ma circonscription que le programme a été lancé. Je suis vraiment ravie que vous ayez pu venir.

Les principes directeurs dont vous avez parlé et le fait que vous accordez une importance particulière à la participation et à l'autonomisation des participants dans le cadre des relations que vous tissez avec eux m'intéressent particulièrement. Ce principe sous-tend même les témoignages dont vous nous avez fait part. J'ai eu l'occasion de participer au programme moi-même et j'en connais bien les bienfaits.

J'aimerais vous poser quelques questions sur le programme lui-même. Combien y a-t-il de femmes par classe? Combien de cours offrez-vous, et combien y a-t-il de participantes par classe?

**Mme Nancy Klebaum:** De façon générale, les cours sont offerts de septembre à juin. Les programmes sont hebdomadaires. Je pense que nous organisons quelque 80 groupes par année. Le nombre de participantes varie: il y en a qui réservent à l'avance parce qu'elles ont besoin de transport et d'autres qui viennent à la dernière minute. Nous accueillons en moyenne de 10 à 15 femmes par session; ça fait un bon groupe.

• (0940)

**Mme Kelly Block:** Vous avez dit que les cours étaient offerts de septembre à juin. Pendant combien de temps les femmes participent-elles au programme? À quel moment commencent-elles leurs cours? Restent-elles inscrites au programme pendant une période précise?

**Mme Nancy Klebaum:** Vous posez une bonne question. Il s'agit d'un programme prénatal de nutrition. Nous encourageons fortement les femmes à s'y inscrire au début de leur grossesse. Elles peuvent rester jusqu'à ce que leur enfant ait six mois. Par après, nous les informons de l'existence d'autres ressources dans la collectivité qui offrent le même type de soutien. Alors, nous pouvons accueillir les participantes pendant plusieurs mois.

**Mme Kelly Block:** Vous avez précisé que le programme était disponible à Saskatoon, en Saskatchewan. Est-il offert ailleurs dans la province ou dans le pays?

**Mme Nancy Klebaum:** Il existe 325 programmes prénataux de nutrition à l'échelle du pays. Ce qui est sympa, c'est que chacun des programmes est assorti de son propre budget et varie considérablement d'une collectivité à l'autre c'est une bonne chose, parce que les services offerts dans la ville de Saskatoon ne sont pas nécessairement ceux dont ont besoin les habitants du Nord de la province, par exemple. Les programmes qui existent à l'échelle du pays sont donc assez différents les uns des autres.

Désolée, j'ai oublié la première partie de votre question.

**Mme Kelly Block:** Le programme existe-t-il ailleurs?

**Mme Nancy Klebaum:** Oui, effectivement.

**Mme Kelly Block:** Vous avez précisé que votre objectif est de venir en aide aux femmes enceintes qui se trouvent dans des

situations précaires. Pourriez-vous nous décrire les programmes qui visent à encourager ces femmes à bien manger?

**Mme Nancy Klebaum:** Donna pourra sans doute vous parler des aspects concrets du programme Food for Thought.

**Mme Donna Nelson:** Je pense que de par sa nature, le fait de cuisiner en groupe suscite de l'intérêt chez les gens et il y a toujours des discussions pendant les séances de cuisine. Ensuite, nous nous sommes concentrées sur l'éducation. Nous sommes sorties du cadre de la cuisine. Bon nombre de nos séances enseignent la lecture des étiquettes, la façon de faire les achats et comment s'y préparer, comment nourrir les enfants et comment nourrir les bambins, ce qui est important.

J'essaie d'adapter mes discussions aux situations qui m'environnent, selon l'âge des enfants de la plupart des femmes qui participent à notre programme et de les intéresser en parlant de ce dont elles ont besoin afin qu'il y ait un rapport avec leur vie.

**Mme Kelly Block:** Me reste-t-il du temps?

**La présidente:** Il vous reste environ une minute.

**Mme Kelly Block:** Je sais que vous avez de nombreux nouveaux arrivants au Canada, de nouveaux immigrants, ainsi que de jeunes femmes autochtones qui participent à votre programme. J'aimerais revenir à ce que j'ai dit au sujet des principes directeurs et des relations qui mettent l'accent sur les forces et facilitent l'autonomisation. J'aimerais seulement vous donner la chance d'en parler un peu plus, si vous voulez bien.

**Mme Nancy Klebaum:** Je pense que le fait que nous approchions toutes les participantes au moyen d'une approche fondée sur les forces est une partie extrêmement importante. Nous savons que quelles que soient les difficultés auxquelles se heurtent les participantes dans leur vie personnelle, chaque famille a ses forces. Il est parfois difficile de les dénicher, mais on y arrive en essayant. Cette famille a besoin d'apprendre comment tabler sur ses propres forces, et parfois, il s'agit seulement de résilience personnelle. Une famille peut avoir vécu des situations très difficiles dans le passé, et nous savons que grâce à notre appui, à nos soins et à nos encouragements, elle trouvera une façon de se sortir aussi de cette situation particulière.

Je pense donc qu'il s'agit seulement d'une ambiance générale de respect pour toutes les femmes. Le soutien moral et l'autonomisation dont nous avons aussi parlé sont vraiment facilités par le fait que personne ne porte de jugement sur leur situation.

**La présidente:** Merci beaucoup.

Passons maintenant à Mme Duncan.

**Mme Kirsty Duncan (Etobicoke-Nord, Lib.):** Merci, madame la présidente.

J'aimerais remercier tous les témoins. J'ai beaucoup apprécié vos exposés.

Monsieur Jeffery, j'aimerais vous parler de la nutrition chez les étudiants. Comme vous le savez, 42 p. 100 des élèves du primaire et 62 p. 100 des élèves du secondaire vont à l'école sans déjeuner. À Toronto, nous nourrissons 142 000 enfants tous les matins, ce qui signifie qu'un enfant sur quatre se rend à l'école affamé.

À Toronto, il existe une organisation appelée TFSS, la Toronto Foundation for Student Success. Ils ont demandé aux directeurs d'une collectivité à risque de quelle aide ils avaient besoin pour faire face à des problèmes qui résultaient de la pauvreté et de la violence commise avec des armes à feu. On s'attendait à ce qu'ils demandent des programmes parascolaires. Tous les directeurs ont dit avoir besoin de nourriture pour les enfants. Les enfants qui ont faim ont du mal à se concentrer. S'ils ont du mal à se concentrer, ils ont des problèmes de comportement, et toutes sortes de problèmes de santé.

J'aimerais que vous nous parliez un peu des capacités d'apprentissage d'un enfant qui sont fonction du délai entre son dernier repas et sa classe et de la façon dont la malnutrition chez un jeune enfant peut limiter son développement intellectuel à long terme.

● (0945)

**M. Bill Jeffery:** Je ne suis pas un spécialiste en nutrition pédiatrique — je le souligne dès le départ — mais j'ai lu suffisamment d'études de haut niveau pour savoir que les avantages pour la santé et pour la réussite scolaire ne font pratiquement aucun doute. Il s'agit simplement d'une volonté politique visant à mieux financer ces programmes. Il y a quelques décennies, aux États-Unis, peu après la Deuxième Guerre mondiale, on a déterminé qu'il valait la peine de subventionner ces programmes. Pendant plusieurs années, les normes nutritives étaient faibles. La grande transition qui a été faite récemment là-bas, c'est d'établir des normes de nutrition élevées, de sorte qu'on ne donne pas aux enfants du lait à teneur élevée en matière grasse et du pain blanc, par exemple, ce qui exacerbe de nombreux problèmes liés à la santé publique. Mais les conclusions... Je pense qu'elles n'ont pas été rendues.

**Mme Kirsty Duncan:** Merci.

Comme vous l'avez dit, notre propre administrateur en chef de la santé publique, le Dr Butler-Jones, a dit que l'une des meilleures façons d'améliorer la santé est de nourrir nos enfants afin qu'ils aient le ventre plein lorsqu'ils vont à l'école.

Pouvez-vous nous dire quelles incidences une alimentation inadéquate chez l'enfant peut avoir sur le risque de contracter une maladie chronique à l'âge adulte?

**M. Bill Jeffery:** De nombreuses preuves indiquent que les mauvaises pratiques alimentaires qui débutent chez l'enfant persistent jusqu'à l'âge adulte. Ces dernières années, nous avons remarqué une apparition précoce du diabète. On l'appelait auparavant diabète de l'adulte, mais cette maladie apparaît maintenant si tôt qu'on a dû la renommer. Nous avons entendu des médecins signalés qu'ils avaient détecté une accumulation de plaques dans les artères des enfants, même à un jeune âge. Votre comité a déjà fait rapport au sujet des problèmes liés à l'obésité chez les enfants, et bien entendu, il s'agit d'un signe annonciateur des problèmes liés à l'obésité chez les adultes. Il ne s'agit plus d'un problème isolé. Près de deux tiers des Canadiens ont un surplus de poids ou sont obèses, et 90 p. 100 des Canadiens auront, à un moment ou à un autre, une pression sanguine élevée. La consommation de fruits et de légumes est très basse. Ce sont des problèmes qui touchent tout le monde. Il ne s'agit pas seulement d'une communauté isolée à laquelle nous pouvons fournir des programmes spéciaux. Il faut trouver des mesures générales pour améliorer la santé de notre société et réduire la période de maladie, en fin de vie. Cela pouvait coûter très cher à l'assurance-maladie.

**Mme Kirsty Duncan:** Merci, monsieur Jeffery.

Je pense qu'il est important que les gens comprennent que le Canada figure parmi les quelques pays industrialisés dans le monde qui ne disposent pas d'un programme alimentaire national pour les enfants. Dans ma circonscription, on trouve l'incidence la plus élevée

de diabète de type 2 dans la province, et c'est lié à la pauvreté. Si on a le choix entre un litre de jus d'orange à 5 \$ ou deux litres de boisson gazeuse à l'orange pour 2 \$, le choix est facile à faire quand on tente de maximiser chaque dollar.

Pouvez-vous nous expliquer comment nourrir les enfants qui ont faim, afin qu'ils puissent aller à l'école, apprendre, quelle est la logique économique et comment ces mesures permettront-elles de réduire les coûts en santé, au bout du compte?

**M. Bill Jeffery:** Je ne sais pas à quel point il faut mettre l'accent sur l'alimentation des enfants, du point de vue économique. Les enfants doivent manger, d'une façon ou d'une autre, de sorte qu'il s'agit réellement de savoir si notre société peut s'organiser afin que tous contribuent un peu et que les enfants puissent manger à l'école et améliorer leurs résultats en matière de santé à long terme, et bien entendu, améliorer leurs résultats scolaires.

Je pense que j'en resterai là.

**La présidente:** Merci.

Il vous reste environ une minute.

● (0950)

**Mme Kirsty Duncan:** Merci.

De nouvelles données publiées par la Toronto Foundation for Student Success indiquent que le fait de se rendre en 10<sup>e</sup> année est un bon moyen de prédire si quelqu'un va obtenir son diplôme. Il existe de nouvelles données indiquant que si les enfants déjeunent le matin, leur chance d'obtenir leur diplôme augmente. On peut donc formuler un argument économique voulant que l'augmentation des taux de diplomation peut avoir une incidence sur notre économie.

**La présidente:** Merci beaucoup.

Passons maintenant à M. Gill.

**M. Parm Gill (Brampton—Springdale, PCC):** Merci, madame la présidente.

J'aimerais aussi remercier nos témoins de s'être joints à nous et d'avoir présenté de merveilleux exposés.

Ma première question s'adresse à Phyllis. Pourriez-vous nous parler un peu de la Campagne d'éducation sur le tableau de la valeur nutritive, lancée en 2010?

**Mme Phyllis Tanaka:** Oui. Comme je le dis dans mon exposé, la campagne a été lancée en 2010. Il s'agit d'un travail concerté entre Santé Canada, des compagnies de transformation des aliments membres de PACC et de McDonald, qui n'est pas membre de l'association.

En gros, le programme est conçu pour aider les consommateurs à lire les tableaux de valeur nutritive sur les aliments qu'ils achètent et à mieux comprendre les renseignements parce que, comme Bill Jeffery l'a dit, il n'a pas toujours été facile de saisir toute l'information qui se retrouve sur les étiquettes. Le pourcentage de l'apport quotidien était l'un des renseignements qui posaient problème aux consommateurs, et ceux-ci nous avaient dit, avant le lancement de ce programme, que c'était un volet qu'ils voulaient mieux comprendre. Le programme est axé sur le pourcentage de la valeur quotidienne et s'apprête à entamer sa deuxième année.

La diffusion de publicité à la télévision et en magasin nous permet de rejoindre un assez grand nombre de consommateurs, et nous croyons que c'est un très bon outil qui aide les consommateurs à faire des choix éclairés.

**M. Parm Gill:** Merci.

Les boissons énergisantes ont gagné en popularité au fil des dernières années, surtout auprès des jeunes. Pouvez-vous nous parler des effets de ces boissons sur la santé?

**Mme Phyllis Tanaka:** Je ne sais pas comment répondre à cette question. Comme nous le savons tous, les boissons énergisantes font l'objet d'une consultation au sein de Santé Canada. Par l'entremise de l'Association canadienne des boissons, le secteur a pris part de façon très active à des discussions pour s'assurer que les produits en magasin comportent tous les renseignements nécessaires pour orienter le choix du consommateur.

Comme les boissons énergisantes sont présentement régies par le Règlement sur les produits de santé naturels et qu'elles sont présentées ainsi sur le marché, on s'inquiète du fait que certains consommateurs — en particulier les jeunes — pourraient ne pas savoir qu'ils doivent tenir compte de la quantité de caféine qu'ils consomment. En somme, c'est là où nous en sommes: il faut déterminer comment mieux informer le consommateur lors du choix de boisson.

**M. Parm Gill:** Merci.

Ma prochaine question s'adresse à Donna ou Nancy. Selon vous, quels sont les obstacles clés qui empêchent les femmes à faible revenu de manger sainement et d'avoir une vie active?

**Mme Donna Nelson:** L'accessibilité aux aliments est un gros obstacle. Dans bien des cas, les femmes ont plus d'un enfant et bien qu'elles vivent en ville, elles n'ont pas accès à une voiture ou aux épiceries. Je pense qu'elles consomment souvent de la restauration rapide parce que ces restaurants sont plus faciles d'accès que les épiceries. C'est probablement le plus grand obstacle à une alimentation saine.

Les connaissances en matière d'alimentation constituent un autre obstacle. Je suis parfois surprise de voir à quel point les gens sont heureux de recevoir de l'information parce que je tiens parfois pour acquis que les gens en connaissent davantage sur la nutrition.

• (0955)

**Mme Nancy Klebaum:** Pour reprendre ce que Donna a dit, je dirai que dans notre communauté, les femmes vulnérables qui participent à notre programme vivent souvent dans ce que nous appelons des zones désertiques en épicerie: l'épicerie la plus proche se trouve à des kilomètres de chez elles, mais elles habitent à quelques mètres seulement d'un 7-Eleven ou d'un autre dépanneur. Dans bien des cas, les gens qui vivent dans la pauvreté disposent de budgets dérisoires pour s'alimenter, alors le choix entre quatre litres de lait à 7 \$, comme quelqu'un l'a dit, ou deux litres de boisson gazeuse à 1.99 \$ est clair. Ces femmes sont parfois conscientes qu'il ne s'agit pas d'un choix santé, mais le problème d'accessibilité les force à arrêter leur choix sur ce qui est abordable. On ne peut pas bien nourrir sa famille quand on est limité par le dépanneur du coin ou quand on achète une pomme à la fois, faute d'avoir une voiture pour se rendre à l'épicerie qui se trouve à des milles de sa résidence. Je pense que ça joue un rôle important dans la question.

Pour ce qui est de l'activité physique, on a souvent constaté chez nos participants que la pauvreté a tendance à avoir le dessus d'une personne. Quand quelqu'un doit constamment se contenter de trop peu, cette personne se retrouve pratiquement dans un état de nonchalance où elle poursuit sa vie routinière sans essayer d'améliorer sa santé, à moins qu'on ne l'encourage à le faire. C'est la raison pour laquelle des programmes, comme le nôtre, axé sur la force et sur l'absence de jugement défavorable, ont vu le jour. Ces programmes invitent les participants à apporter de petits changements sur lesquels ils peuvent ensuite miser — on encourage les

familles à faire de petits pas dans la bonne direction avec ce qu'elles peuvent se permettre.

**M. Parm Gill:** Quels sont quelques-uns des principaux concepts nutritionnels que vous essayez de transmettre dans le programme Food for Thought?

**Mme Donna Nelson:** L'un des aspects primordiaux sur lesquels nous misons est l'importance de l'allaitement puisqu'il s'agit d'un programme prénatal. La plupart des femmes avec qui nous travaillons sont enceintes et vont devoir choisir comment elles nourriront leur bébé. Nous reconnaissons l'importance de l'allaitement, et c'est donc une de nos priorités.

L'autre priorité, c'est l'importance de donner aux bébés de six mois de vrais aliments pour bébé. De nombreuses personnes croient que les aliments pour bébé viennent de petits pots, et je dois enseigner à ces gens que les aliments pour bébé viennent d'aliments, pas de petits pots, et qu'il est facile de préparer de la nourriture maison. Nous organisons des ateliers de cuisine pour faire des aliments pour bébé à la maison, et ce deux fois par année, pour enseigner les concepts de la nourriture pour bébé. Nous en tenons six ou sept par année.

**La présidente:** Merci beaucoup Donna, et merci à vous, monsieur Gill.

Nous allons maintenant passer à la série de questions de cinq minutes. Nous allons nous en tenir à ces délais pour permettre au plus grand nombre de personnes possible de poser des questions.

Nous allons commencer par Mme Quach.

[Français]

**Mme Anne Minh-Thu Quach (Beauharnois—Salaberry, NPD):** Merci, madame la présidente. Je tâcherai d'intervenir rapidement.

Je vous remercie de tous ces témoignages. Ils étaient vraiment dynamiques, intéressants et variés.

Je vais d'abord m'adresser aux deux dames de Québec en Forme.

Toutes ces initiatives que vous prenez sont vraiment efficaces. Pour ma part, je viens du milieu de l'éducation. Comme enseignante, j'ai vu beaucoup de jeunes profiter de vos interventions.

Vous avez parlé de modifications apportées à l'environnement, et je voudrais savoir si vous pouvez nous donner des exemples de changements concrètement établis dans des milieux naturels, des parcs, des jardins.

Sur le plan économique, j'aimerais savoir quels sont les coûts des services et quels résultats vous avez obtenus. Avez-vous espoir que le fédéral va s'engager afin d'élargir la portée de vos initiatives?

**Mme Manon Paquette:** Je vous remercie.

Nous documentons effectivement tout ce qui est réalisé sur le terrain, à plusieurs niveaux. Il y a présentement plus de 140 communautés en mouvement, avec à l'appui des plans portant sur la saine alimentation au Québec.

À titre d'exemple, il y a dans le domaine de l'alimentation beaucoup de programmes visant à développer les compétences des jeunes et de leur famille, de leurs parents. Le fait de parler de parents me fait penser au programme Food for Thought, à des groupes d'entraide, d'achat ou de cuisine collective dont la clientèle est constituée de jeunes mères ou de pères seuls qui veulent apprendre à cuisiner. À cet égard, il y a beaucoup d'effervescence dans le milieu communautaire.

Il y a également les marchés publics, qui prennent beaucoup d'ampleur au Québec. On parle ici de marchés saisonniers, de marchés dans les cours d'école qui sont inoccupées pendant l'été. Ces initiatives sont menées par des organismes communautaires. Il y a les comptoirs maraîchers, qui s'établissent un peu partout et qui rendent les aliments frais accessibles.

Il y a aussi la distribution par de nouveaux réseaux, parallèles, par exemple les circuits courts. C'est un phénomène émergent et très populaire au Québec. L'initiative Bonne boîte, bonne bouffe est un exemple. On rapproche les producteurs des citoyens en diminuant le nombre d'intervenants.

Pour ce qui est de la question économique, que vous avez mentionnée, il y a les prêts de locaux. Il s'agit de promouvoir ou favoriser l'utilisation de locaux à l'école, notamment par les organismes communautaires. Ils peuvent, par exemple, cuisiner dans les locaux d'une école. Ce genre d'initiative vous intéresse peut-être plus particulièrement, étant donné que vous venez du réseau scolaire.

• (1000)

**Mme Diane LeMay:** Aussi, grâce à un projet national, de la formation destinée à des cuisinières a pu être élaborée. Une étude menée auprès de cuisinières des réseaux des services de garde avait fait ressortir clairement l'isolement dans lequel se trouvaient ces personnes. Elles ne savaient pas trop vers qui se tourner pour développer des façons saines de cuisiner pour les petits bouts de chou fréquentant les services de garde.

Cette étude a mené à la mise en oeuvre d'un programme de formation pour les cuisinières des services de garde. Le fait que cette initiative se répande un peu partout au Québec permet de modifier les pratiques des cuisiniers du réseau des CPE.

Évidemment...

**Mme Anne Minh-Thu Quach:** Je dois vous interrompre parce que je veux poser une autre question. Je vous remercie de la réponse.

On a organisé une table ronde agroalimentaire dans mon comté justement pour rassembler les intervenants du secteur agroalimentaire et faire le lien avec la nourriture de proximité, les agriculteurs, les restaurateurs, les épiciers et l'industrie. Tous se sont mis d'accord pour dire que le gouvernement fédéral manquait vraiment de leadership présentement.

[Traduction]

**La présidente:** Il vous reste 25 secondes, madame Quach. Voulez-vous une réponse?

[Français]

**Mme Anne Minh-Thu Quach:** On constate que les personnes qui vivent des difficultés économiques ont de la difficulté à avoir de la nourriture saine.

Donc, je veux savoir quel rôle le gouvernement peut jouer pour corriger cette situation. La question est ouverte à tout le monde.

**Mme Manon Paquette:** Je ne suis pas certaine d'avoir tout saisi de votre question, mais brièvement, je dirais qu'il est certain qu'on voit une complémentarité entre notre action et l'action fédérale. Entre autres, on pense aux régions mal desservies et aux régions éloignées pour tout ce qui touche le soutien au transport.

En fait, il faudrait offrir un encadrement en ce qui touche le coût des aliments dans ces régions, parce qu'on constate qu'ils se vendent à des prix exorbitants et qu'ils sont inaccessibles pour ces communautés. On pense à tout le Nord du Québec, à la Côte-Nord,

à toutes les régions mal desservies ainsi qu'aux régions où vivent les Autochtones. C'est une préoccupation que nous avons également.

Le développement des serres dans le Nord du Québec est quelque chose qu'on voit d'un bon oeil.

[Traduction]

**La présidente:** Je suis désolée. Je vous ai alloué plus de temps. Nous allons passer à la prochaine question.

Merci beaucoup. Vous faites un excellent travail.

Monsieur Strahl.

**M. Mark Strahl (Chilliwack—Fraser Canyon, PCC):** Merci beaucoup.

Ma question s'adresse à Phyllis. J'ai remarqué que vous avez été membre du sous-comité du Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire, vous vous y connaissez donc en la matière.

Pouvez-vous nous éclairer? Le gouvernement ne peut pas modifier la réglementation sans se fonder sur des faits. Ces changements entraîneront des répercussions. Pouvez-vous décrire le processus qui permettrait aux transformateurs d'aliments de réduire la teneur en sodium dans tous les produits? Combien de temps est-ce que cela prendrait dans la production de l'aliment? À combien s'élèveraient les coûts pour le secteur manufacturier? Est-ce que cela s'appliquerait aussi à l'étiquetage? Quels effets cela aurait-il sur le secteur au Canada?

• (1005)

**Mme Phyllis Tanaka:** Le processus de réduction du sodium dans les aliments transformés est complexe, comme je le disais dans mon exposé.

Tout le monde s'entend pour dire que la salubrité des aliments est le critère prépondérant, il faut donc en tenir compte, particulièrement pour les viandes transformées en tranches, par exemple.

La réduction du sodium, notamment dans les produits de boulangerie, présente des difficultés techniques. L'un des membres du Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire était boulanger et il disait qu'il est impossible de faire du pain sans ajouter de sel.

Le troisième facteur, auquel on n'accorde pas toute l'importance qu'il mérite, c'est l'acceptation par les consommateurs. Lorsqu'on modifie un produit alimentaire auquel les gens sont habitués, il faut les tenir informés et les aider à comprendre pourquoi on apporte certaines modifications afin qu'ils acceptent le produit.

Pour une très simple reformulation d'un produit, le processus prend environ 28 mois. C'est le temps qu'il faut en moyenne pour qu'une entreprise élabore un nouveau concept et fasse les essais nécessaires afin de rester viable sur le marché. De manière générale, l'industrie s'efforce de réduire la teneur en sodium depuis un certain nombre d'années, effectuant des réductions discrètes, puisqu'elle reconnaît qu'il faut du temps pour apporter des modifications acceptables aux aliments.

Pendant la première période de 28 mois, on peut effectuer une réduction de 5 p. 100, peut-être. Pendant la prochaine phase, on pourra réduire encore de 5 p. 100, et ce, parce qu'il faut un échéancier réaliste pour accomplir cette tâche. Je suis désolée, mais je ne sais pas au juste combien cela coûte, mais il est évident que toute reformulation ou élaboration d'un produit coûte de l'argent.

Les règles relatives à l'étiquetage interdisent d'indiquer une réduction du sodium inférieure à 25 p. 100. Une réduction soudaine de 25 p. 100 est énorme et cela constitue un défi pour l'entreprise. Par conséquent, vous ne verrez rien sur l'étiquette qui indique que l'entreprise a commencé à réduire le sodium mais que cette réduction n'atteint pas encore 25 p. 100.

**M. Mark Strahl:** Très bien. Sûrement...

**La présidente:** Je pense que les témoins par vidéoconférence devraient faire une observation ou qu'elles veulent en faire une.

Était-ce M. Jeffery? Pardon, M. Jeffery.

**M. Bill Jeffery:** J'aimerais simplement dire un mot au sujet du coût et du fardeau de la modification des produits, du point de vue de la santé publique.

Les fardeaux imposés à l'industrie doivent être toujours comparés à l'incidence sur la santé publique. C'est la seule raison de modifier ces aliments — afin de réduire ces 10 000 à 16 000 décès par année. Ce n'est pas rien.

J'inviterais les membres du comité à ne pas prendre à la lettre ce que leur disent les groupes de l'industrie, tout comme ce qu'ils entendent des groupes qui s'occupent de la santé. Je puis vous dire que lorsque j'ai examiné la plateforme européenne pour une stratégie de réduction du sodium, les chiffres semblaient élevés — ils voulaient éliminer 800 tonnes de sel sur une période de temps donnée. Mais lorsqu'on fait le calcul, cela donne de 3 000 à 5 000 par année pour atteindre les objectifs en matière de santé publique.

**La présidente:** Merci, monsieur Jeffery. Je suis désolée, mais le temps est écoulé.

Nous passons maintenant à Mme Sellah et M. Morin qui vont partager leur temps.

Tout d'abord, Mme Sellah.

[Français]

**Mme Djaouida Sellah (Saint-Bruno—Saint-Hubert, NPD):** Merci, madame la présidente.

Comme mes collègues le savent, je suis médecin de formation, donc la question du sodium me préoccupe beaucoup. En effet, on sait que le seuil considéré comme adéquat est de 1 200 mg à 1 500 mg, soit une demi-cuillère à thé par jour, et que le niveau reconnu comme limite supérieure tolérable est situé à 2 300 mg, soit environ une cuillère à thé. De plus, on sait que la plus grande part de sodium que les Canadiens et Canadiennes consomment provient, à 77 p. 100, des aliments préparés vendus dans les épiceries.

Ma question porte sur l'étiquetage. Je sais qu'il va falloir beaucoup travailler sur l'étiquetage des aliments vendus en épicerie. Ma question s'adresse à tous. Est-ce que les gens ont pensé à l'étiquetage? On sait que lorsque quelqu'un va à l'épicerie, il va prendre un peu de tout. Malheureusement, l'étiquetage ne porte que sur la totalité de l'aliment qu'il achète, sans rien préciser quant aux besoins ou aux limites pour notre santé. A-t-on éduqué la population, l'a-t-on mise au courant de ça?

Sur l'étiquette, on écrit que le pourcentage de sodium est bas par rapport à la recommandation journalière pour notre organisme. Or, la

question est de savoir si on pense à quelque chose pour éduquer la population à cet égard.

Merci.

• (1010)

[Traduction]

**La présidente:** Madame Tanaka.

**Mme Phyllis Tanaka:** Je vais faire simplement quelques observations.

Le groupe de travail sur le sodium a en effet reconnu qu'il fallait informer le consommateur et c'est bel et bien l'un des piliers de la Stratégie de réduction du sodium. L'une de nos recommandations pour le gouvernement fédéral était de lancer une vaste campagne de marketing social pour aider les consommateurs à comprendre ce dont il s'agit. Alors je suis d'accord pour dire qu'il est important d'informer le consommateur.

En ce qui concerne la campagne relative au pourcentage de la valeur quotidienne, on cherche également un moyen d'inclure un message au sujet du sodium.

**La présidente:** Merci.

Monsieur Jeffery.

**M. Bill Jeffery:** Mon nom est Jeffery, mais merci, madame la présidente.

Pour s'assurer que les consommateurs comprennent ce qui est inscrit sur l'étiquette, il faut veiller à ce que l'information soit la plus claire possible. À l'heure actuelle, le règlement permet aux fabricants de jouer sur la taille de la portion déterminée; ils peuvent ainsi donner l'impression qu'un produit contient très peu de sodium tout simplement en réduisant la portion déterminée. Cela cause beaucoup de problèmes.

Comme vous le dites, le besoin alimentaire — ou ce que l'Institute of Medicine appelle l'apport suffisant — est d'environ 1 500 milligrammes, alors que la valeur quotidienne repose sur 2 400 milligrammes. Il faut remédier au problème, parce que cela induit en erreur quiconque lit une étiquette.

Le Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire a également envisagé la possibilité d'exiger que l'information nutritionnelle figure sur le devant du produit; on pourrait au premier coup d'oeil en regardant les produits sur la tablette d'un supermarché repérer celui qui a la plus faible teneur en sodium, sans avoir à prendre dans sa main 40 boîtes de soupe pour les retourner afin de lire l'information imprimée en petits caractères sur l'arrière du produit.

On pourra apporter beaucoup de changements. Il ne suffit pas de lancer de coûteuses campagnes de sensibilisation des consommateurs.

**La présidente:** Merci.

Monsieur Morin, vous avez une minute.

**M. Dany Morin:** Merci.

J'adore faire l'épicerie et prendre le temps...

**Des voix:** Oh, oh!

**M. Dany Morin:** C'est vrai. Je prends le temps de lire les étiquettes afin de choisir consciemment des produits sains. Toutefois, si je prends la même marque de produit et que je veux choisir un produit à faible teneur en gras, je constate qu'il contient toujours plus de sodium.

Ma question s'adresse à M. Jeffery. Peut-on échapper à cette spirale de mauvais choix? Si on réduit la teneur en gras, il faut augmenter la teneur en sodium pour donner plus de goût à l'aliment. Mais si on réduit aussi la teneur en sodium, comment va-t-on faire pour que l'aliment ait bon goût?

**M. Bill Jeffery:** Ce n'est pas toujours le cas. Bien au contraire, c'est parfois l'inverse. Cela dépend de chaque produit.

Le gouvernement finlandais a étudié la teneur en sodium des aliments. Il a constaté que quand on mangeait surtout des fruits et légumes frais et des aliments cuisinés maison, il était parfois difficile de consommer assez de sodium pour atteindre le seuil d'apport suffisant, lequel est trop élevé d'ailleurs selon beaucoup de scientifiques.

Ce sont surtout les aliments transformés qui font problème et aussi le fait que nos papilles s'habituent au goût salé des aliments. Nous aimons les aliments salés parce que c'est ce que nous mangeons.

Au fur et à mesure qu'on a réduit la teneur en sel des aliments au Royaume-Uni, la population a cessé d'aimer les aliments salés; ces aliments ont commencé à lui répugner.

• (1015)

**La présidente:** Merci, monsieur Jeffery, mais à vous entendre on penserait que vous êtes le Dr Jeffery. Je vous suis reconnaissante d'avoir été des nôtres ce matin car vous nous avez beaucoup éclairés.

Nous allons maintenant passer à huis clos pour discuter de nos travaux futurs. Je vais suspendre la séance pour seulement trois minutes et j'inviterais tout le monde à sortir de la salle sauf les membres du comité. J'ai bien dit trois minutes.

Merci.

*[La séance se poursuit à huis clos]*

---







**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>