



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

AGRI • NUMÉRO 035 • 2^e SESSION • 41^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le lundi 2 juin 2014

Président

M. Bev Shipley

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le lundi 2 juin 2014

• (1530)

[Traduction]

Le président (M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC)): Bienvenue à tous.

Je déclare ouverte la 35^e séance du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Notre étude porte sur la chaîne d'approvisionnement du secteur de la vente au détail et sur la prévention du gaspillage alimentaire.

Nous accueillons aujourd'hui M. James Smith, Prairie Gleaners Society, qui va témoigner par vidéoconférence depuis Medicine Hat, en Alberta.

Bienvenue, monsieur Smith.

M. James Smith (président, Prairie Gleaners Society): Bonjour.

Le président: Je suis heureux de vous entendre. La technologie semble bien fonctionner. Je vous invite maintenant à présenter votre exposé.

M. James Smith: Merci de l'invitation, monsieur le président, membres du comité permanent.

Je représente les sept organisations Gleaners au Canada, qui effectuent essentiellement le même travail. Il y en a trois en Colombie-Britannique, une en Alberta et trois en Ontario, dont deux n'ont entamé leur production que cette année.

Notre approche qui consiste à renforcer la sécurité alimentaire mondiale tout en réduisant le gaspillage alimentaire serait sans pareil au pays. D'autres organisations veulent nous imiter ailleurs au Canada et aux États-Unis.

En partenariat avec les cultivateurs et les emballeurs, nous transformons les légumes invendables. Nous travaillons toute l'année et nous recevons les divers légumes disponibles selon la saison. Avec l'aide de nombreux bénévoles, nous retirons les taches, les tiges et les coeurs des légumes, qui sont ensuite coupés mécaniquement en petits dés uniformes puis séchés dans des déshydrateurs commerciaux. Les légumes déshydratés sont entreposés dans des fûts de 45 gallons, puis le produit fini est emballé avant la distribution.

Certains légumes, comme les haricots, les pois ou les lentilles fendus et cassés, sont ajoutés en tant que protéine dans le mélange final de légumes déshydratés emballés.

Nous emballons nos produits en général une fois par année, lorsque nous avons recueilli tous les légumes nécessaires pour former le mélange contenu dans des sacs de plastique scellés de trois livres.

Dans les régions du Canada où l'on produit des fruits, les pommes et les poires sont déshydratées de la même manière. Les fruits sont bien sûr emballés séparément, avant d'être remis aux organisations de charité canadiennes, qui fournissent de l'aide alimentaire et des

secours en cas de catastrophe partout dans le monde, ainsi qu'aux banques alimentaires et aux soupes populaires ici au Canada.

En 2013, les organisations Gleaners au Canada ont reçu en tout un peu plus de 3 millions de kilogrammes de fruits et légumes frais invendables. Nous avons réussi à produire et à distribuer environ 32 millions de portions de fruits et légumes déshydratés nutritifs. Une portion représente un bol de soupe, si l'on suit nos directives de cuisson. En 2014, nous sommes en voie de transformer environ 4 millions de kilogrammes de fruits et légumes frais, qui pourraient donner environ 43 millions de portions.

Nos produits ont été envoyés dans au moins 55 pays. Tout le travail est accompli par des bénévoles qui peuvent se targuer d'avoir effectué plus de 152 000 heures de bénévolat en 2013.

Tous les aliments doivent être consommés ou transformés d'une manière ou d'une autre pour être conservés, sinon ils vont se gâter et seront gaspillés. Nous utilisons la déshydratation pour conserver les aliments longtemps sans réfrigération, pour réduire considérablement le volume et le poids afin de faciliter le transport et pour offrir des aliments nutritifs essentiels aux gens vulnérables, qui n'y auraient peut-être pas accès autrement.

Dans son rapport d'octobre 2011, l'organisation Médecins Sans Frontières indique que chaque année, le système international de l'aide alimentaire continue de distribuer des aliments d'une qualité nutritionnelle insuffisante à des millions d'enfants malnutris.

Les nutriments des fruits et légumes déshydratés peuvent grandement aider à répondre aux besoins alimentaires de la plupart des gens vulnérables.

Avec le soutien et la collaboration des bons partenaires, nous espérons aider à régler le problème du gaspillage alimentaire au Canada.

Le président: Merci beaucoup de votre exposé, monsieur Smith.

Comme les membres du comité viennent sans doute de l'entendre, la sonnerie va retentir dans 20 minutes. Je vais donc m'assurer que vous ne dépassiez pas vos 5 minutes.

M. Payne va commencer.

• (1535)

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

Jim, je suis content de vous revoir. C'est la deuxième fois cette semaine.

Vous avez une excellente organisation. Je suis content d'entendre parler de ce que vous faites. J'ai eu l'occasion de visiter vos installations samedi avec les gens de Telus et d'aider un peu à couper des légumes. Merci beaucoup de cette excellente visite qui m'a permis de comprendre exactement comment se déroulent vos activités.

Un article a été publié à votre sujet aujourd'hui. Je pense que c'est dans le *Medicine Hat News*. Je ne sais pas si vous l'avez lu, mais vous avez envoyé d'énormes quantités d'aliments partout dans le monde. Les produits envoyés dans les 55 pays dont vous avez parlé ne proviennent pas tous de Medicine Hat, n'est-ce pas?

M. James Smith: Non.

Je représente toutes les organisations Gleaners au Canada. Pour notre part, nous avons envoyé des produits dans 26 pays, depuis que nous avons commencé à travailler.

M. LaVar Payne: C'est exceptionnel.

D'où viennent tous vos produits? Je connais seulement certaines sources d'approvisionnement.

M. James Smith: Notre région compte sur une vaste industrie qui cultive des tomates, des poivrons et des concombres de serre, dont bon nombre sont rejetés. Dans la région de Taber, on cultive des pommes de terre, du maïs sucré, des oignons et bien d'autres légumes sur d'immenses superficies. Un des principaux producteurs de légumes se situe juste à côté de nous, à Redcliff, et il participe à la distribution de légumes dans les Prairies.

Nous avons un bon emplacement dans une région qui cultive beaucoup de légumes. Il n'y a pas que du blé et des bovins par ici.

M. LaVar Payne: Tous ces produits vous sont remis gratuitement?

M. James Smith: Oui.

M. LaVar Payne: C'est remarquable que la nourriture soit envoyée à vos organisations pour éviter le gaspillage. Je pense que vous avez livré 22 tonnes de produits pour les services d'urgence liés au typhon qui a sévi aux Philippines.

M. James Smith: C'est exact. J'ai reçu bon nombre de photos qui montrent où les produits sont distribués. C'est toujours gratifiant pour nos bénévoles, qui ne demandent qu'à voir où vont les produits.

M. LaVar Payne: Combien de bénévoles travaillent pour vous?

M. James Smith: Environ 20 par jour. Au cours de l'année, plus de 1 000 bénévoles viennent nous aider, de façon régulière ou seulement une fois.

M. LaVar Payne: C'est remarquable.

Quels sont les coûts de fonctionnement de vos installations?

M. James Smith: Une portion coûte de 3,5 à 5 ¢ selon le prix du gaz naturel, qui est notre principal coût de fonctionnement avec l'électricité. Nos coûts fluctuent en fonction des tarifs.

M. LaVar Payne: Vous envoyez vos produits partout dans le monde. Dites-moi comment vous organisez l'expédition et qui paie la note.

M. James Smith: Les organismes caritatifs qui apportent de l'aide alimentaire à l'étranger, surtout après de grandes catastrophes, ramassent les aliments à notre usine. Ils doivent assumer les coûts d'expédition dans le monde. Nous ne facturons pas la nourriture à ces organismes, qui n'ont qu'à payer le transport.

M. LaVar Payne: Je sais que des aliments ont été envoyés en Haïti. Je crois que l'organisation de Bob Davidson y a participé.

M. James Smith: C'est exact. C'était notre premier envoi d'envergure, depuis que nous avons commencé à travailler il y a cinq ans.

M. LaVar Payne: Je suis ravi de savoir que nous pouvons vous aider d'une manière ou d'une autre. L'alimentation est un domaine pertinent. Vous entreposez la nourriture, puis vous l'emballez une fois par année.

Pouvez-vous nous expliquer comment vous procédez?

Le président: Veuillez donner une réponse très brève.

M. James Smith: Nous nous assurons d'avoir la plus grande variété de légumes possible. Comme vous le savez, nous recevons divers légumes selon la saison. Les cultures racines sortent de l'entreposage durant les mois d'hiver, et les cultures automnales proviennent directement des champs. L'industrie de la culture en serre nous approvisionne presque toute l'année. Nous utilisons tous les divers légumes disponibles pour produire le mélange le plus varié et le plus nutritif possible.

• (1540)

M. LaVar Payne: J'ai goûté à votre excellente soupe.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Payne.

Veuillez m'excuser, madame Brosseau. Vous avez maintenant la parole pour cinq minutes.

Mme Ruth Ellen Brosseau (Berthier—Maskinongé, NPD): Merci, monsieur le président.

Merci, James Smith, de tout votre travail. C'est clair que vous sauvez des vies dans certains pays.

C'est très impressionnant de savoir que vous transformez 3 millions de kilogrammes de nourriture qui donnent 32 millions de portions. En 2014, vous prévoyez transformer 4 millions de kilogrammes d'aliments et produire 43 millions de portions. Quels sont le volume envoyé à l'étranger et le volume qui reste au Canada?

M. James Smith: La majorité des produits sert au secours et à l'aide d'urgence à l'étranger. Nous offrons nos aliments aux soupes populaires et aux banques alimentaires ici au Canada, mais pour tout dire, la réaction n'est pas très favorable. Nos aliments sont très simples, tandis que la plupart des banques alimentaires ici reçoivent des aliments avec lesquels les Canadiens sont plus habitués à cuisiner, comme les boîtes de conserve et les aliments emballés. Compte tenu du choix offert, les utilisateurs des banques alimentaires n'aiment pas beaucoup nos produits. Ils ne savent tout simplement pas quoi en faire ou ils n'en veulent pas. Les légumes déshydratés n'ont pas une très belle apparence.

M. LaVar Payne: Mais ils ont bon goût.

Mme Ruth Ellen Brosseau: LaVar dit qu'ils ont bon goût. Il faudrait examiner des échantillons.

M. James Smith: Les légumes déshydratés sont sans doute plus courants dans les soupes populaires, où les cuisiniers savent comment en faire de la soupe. Par contre, ces légumes ne sont peut-être pas familiers à certains utilisateurs des banques alimentaires.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Il faudrait peut-être renforcer la sensibilisation à ces aliments, qui sont tout de même bons au goût et bons pour la santé.

M. James Smith: Nous serons heureux de travailler en partenariat avec des conseillers en économie domestique ou des diététiciens qui voudraient renseigner les gens.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Votre organisme à but non lucratif fonctionne sans subvention du gouvernement. Vous recevez seulement l'aide de bénévoles, vous faites des collectes de fonds et vous recevez des dons, n'est-ce pas?

M. James Smith: C'est exact.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Si j'ai bien compris, il y a cinq organisations Gleaners en tout, trois en Colombie-Britannique, une en Alberta et une en Ontario, n'est-ce pas?

M. James Smith: Il y a trois organisations en Ontario, dont deux ont été mises sur pied cette année.

Mme Ruth Ellen Brosseau: C'est très intéressant. Je me demande si c'est possible d'organiser une initiative semblable dans ma province, où il y a du gaspillage alimentaire. Notre comité étudie ici une question très importante.

Vous avez aussi parlé de sensibilisation. Les États-Unis ont adopté en 1996 la loi de Bill Emerson sur le don alimentaire des bons samaritains. Sauf en cas de négligence ou d'inconduite volontaire, la loi protège tous les donateurs de bonne foi contre les poursuites criminelles, si les aliments rendent les bénéficiaires malades. D'autres pays comme l'Australie et l'Italie ont adopté des mesures semblables. À votre avis, le gouvernement devrait-il envisager d'en faire autant pour faciliter la distribution alimentaire durable?

M. James Smith: Je pense qu'un certain nombre de provinces ont adopté des mesures législatives là-dessus. J'en suis sûr concernant l'Alberta et je pense qu'il en va de même pour la Colombie-Britannique et l'Ontario. Je peux me tromper, mais je sais que l'Alberta a adopté une loi à ce propos.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Que devrait faire le gouvernement pour réduire le gaspillage alimentaire ou pour favoriser la distribution des aliments? Vous réalisez de l'excellent travail. Quelles mesures le comité devrait-il examiner?

• (1545)

M. James Smith: Cela nous aiderait beaucoup si vous pouviez favoriser les discussions entre les emballeurs et les producteurs, les encourager d'une certaine manière et leur faire connaître notre travail. Les grands producteurs et les emballeurs sont encore plutôt réticents à nous faire des dons. Nous pourrions transformer encore beaucoup plus d'aliments.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Je sais.

Merci beaucoup.

Le président: Merci, madame Brosseau.

Nous passons à M. Eyking, pour cinq minutes.

L'hon. Mark Eyking (Sydney—Victoria, Lib.): Merci, monsieur le président. Merci de votre présence aujourd'hui, monsieur Smith.

En tant que cultivateur de légumes, je sais qu'il y a du gaspillage dans les champs, surtout à cause des chaînes de magasins désormais. La plupart d'entre elles ne veulent que des légumes de première qualité. Les champs produisent toujours de 10 à 15 % de légumes de deuxième catégorie, qui ne trouvent pas preneurs en général. Vous faites de l'excellent travail.

Je ne pense pas qu'il y ait d'organisation comme la vôtre d'où je viens, au Canada Atlantique. Cherche-t-on à établir des organisations Gleaners partout au Canada?

M. James Smith: Ce n'est pas notre objectif, mais l'intérêt est grandissant et nous recevons des demandes. Un groupe de l'Île-du-Prince-Édouard nous a demandé de l'aider. Je crois qu'un autre groupe s'est montré intéressé en Nouvelle-Écosse. Je répète qu'un certain nombre d'organisations s'intéressent à notre travail, même aux États-Unis. Nous allons tout faire pour aider et encourager ces organisations toujours plus nombreuses, car nos activités pourraient prendre de l'expansion.

L'hon. Mark Eyking: Pouvez-vous expliquer un peu quels sont vos produits? Vous avez parlé de certaines cultures. Vos produits sont-ils congelés ou déshydratés?

M. James Smith: Nous avons reçus des fruits et légumes congelés par le passé. Par exemple, des usines près d'ici à Lethbridge emballent du maïs sucré congelé. Nous en avons déjà reçu, tout comme des pois verts congelés.

Cependant, nous obtenons en général des fruits et légumes frais endommagés et tachés à cause de la grêle ainsi que des pommes de terre fendues et endommagées durant les récoltes. Nous recevons des produits pour toutes sortes de raisons, à bien y penser.

L'hon. Mark Eyking: Vous emballez des produits déshydratés, n'est-ce pas? Préparez-vous des sacs de cinq livres ou de cinq kilos? Comment présentez-vous vos produits?

M. James Smith: Notre sac normalisé pèse 3 livres et fait 13 pouces de haut par 6 pouces de large.

L'hon. Mark Eyking: D'accord. Vous avez parlé de nombreux bénévoles. Les produits que vous recevez ne coûtent rien, mais vous devez tout de même dépenser beaucoup en électricité, en gaz, etc. pour la production et l'emballage. Quelles sont vos sources de revenus, si les autres organisations ramassent vos produits gratuitement à l'usine? Comment payez-vous les factures?

M. James Smith: C'est strictement grâce à des dons. Non seulement nos bénévoles donnent de leur temps, mais ils donnent aussi de leur argent. Nous sommes un organisme de bienfaisance et, bien sûr, nous pouvons donc émettre des reçus pour fins d'impôt pour tous les dons que nous recevons.

L'hon. Mark Eyking: La Corne de l'Afrique, par exemple, est souvent frappée par la sécheresse. Serait-il possible de faire parvenir de la nourriture dans cette région si les gens en avaient besoin? Disons qu'ils avaient besoin de quelques contenants de nourriture, est-ce que les gouvernements couvriraient les frais de transport? Vous avez parlé des Philippines.

Pourriez-vous nous donner un exemple de la manière dont tout est coordonné sur la scène internationale? Qui couvre les coûts avant que les produits ne soient expédiés de vos installations? Quelqu'un doit bien payer un transporteur de quelque sorte. Comment est-ce que ces aliments sont distribués sur le terrain? Pourriez-vous nous donner un aperçu de ce qui se passe?

•(1550)

M. James Smith: Bien sûr. Pensez à des organismes comme la Banque canadienne de grains, le Comité central mennonite et Vision mondiale; voilà certains des plus grands organismes avec qui nous travaillons. Nous travaillons aussi avec de plus petits organismes. Ils sont tous sur le terrain dans ces pays et partout au monde, pour venir en aide aux gens. Ce sont eux qui couvrent les frais de transport des produits. Nous avons recours à divers moyens.

En 2010, il y a eu de grandes inondations au Pakistan. J'ai pris des dispositions avec Air Canada et Pakistan International Airlines pour transporter nos produits là-bas très rapidement et gratuitement. Nous faisons tout ce que nous pouvons pour utiliser tous les moyens possibles. Nous trouvons que, quand il y a de grands besoins, plusieurs différents moyens concourent parfois à l'atteinte de nos objectifs, et les gens sont prêts à répondre aux besoins.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Eyking.

Je vous cède la parole monsieur Lemieux. Vous disposez de cinq minutes.

M. Pierre Lemieux (Glengarry—Prescott—Russell, PCC): Pourriez-vous me rappeler qui vous fournit cette nourriture? Vous avez parlé des entreprises de conditionnement. D'où viennent la plupart des aliments que vous traitez et envoyez à l'étranger?

M. James Smith: Les entreprises de conditionnement préparent les légumes pour qu'ils soient mis sur le marché. Les grandes fermes nous en fournissent aussi, mais aussi des petites fermes; nous prenons tout ce que les gens sont prêts à nous donner. Parfois c'est parce que les cultures ont été endommagées par de la grêle. Récemment, un agriculteur est venu nous porter 100 boisseaux de pois qui lui restaient. Il avait terminé ses semailles, et plutôt que de les jeter à la poubelle — c'était seulement 100 boisseaux — il nous les a apportés pour contribuer à notre... C'est de cette manière que nous recevons de la nourriture, peu importe où c'est cultivé, des personnes qui sont au courant du travail que nous faisons. Nous acceptons tout ce qu'elles peuvent nous fournir. Nous recevons tant des petites que des grandes quantités de nourriture.

M. Pierre Lemieux: Quand vous ciblez un pays en particulier pour y expédier de la nourriture, comment faites-vous pour déterminer qui en bénéficiera et comment faites-vous pour leur acheminer les produits?

M. James Smith: Ce n'est pas nous qui organisons le transport. C'est l'organisme humanitaire, comme Vision mondiale ou la Banque canadienne de grains, qui se chargera du transport et de la distribution des produits dans ces pays.

Je suis désolé — quelle était la première partie de votre question?

M. Pierre Lemieux: Je voulais savoir comment vous déterminer qui devrait recevoir les aliments, mais je présume que c'est par l'entremise de ces organismes humanitaires.

M. James Smith: C'est exact. Ce sont eux qui nous présentent une demande; en général, il s'agit d'un pays où il y a eu une importante catastrophe naturelle. Ce n'est pas toujours le cas, mais, en général, c'est là où la majorité de nos produits sont envoyés.

M. Pierre Lemieux: D'accord.

Pourriez-vous me rappeler combien de personnes participent à ces efforts? Est-ce que certaines d'entre elles comptent comme des employées, ou est-ce que ce sont toutes des bénévoles? Quelle est la taille de votre organisation?

M. James Smith: Dans chacune des installations où les aliments sont recueillis, il faut un employé. Il faut avoir une personne responsable sur place. Autrement, ce sont tous des bénévoles.

M. Pierre Lemieux: Merci beaucoup.

M. James Smith: Les bénévoles sont les piliers de notre organisme.

M. Pierre Lemieux: C'est très bien. Vous faites un excellent travail. Je pense que nous sommes tous très reconnaissants de ce que font les bénévoles pour appuyer des initiatives comme la vôtre et qui font en sorte qu'elles puissent fonctionner et être viables.

Merci de votre exposé.

Le président: Avez-vous terminé?

M. Pierre Lemieux: Oui.

Le président: Je vous cède donc la parole, Madame Raynault. Si vous souhaitez utiliser la minute ou deux qui restent, allez-y.

[Français]

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

Je vous remercie, monsieur Smith, d'être avec nous cet après-midi.

Selon nos documents, le gaspillage de nourriture s'élève à des milliards de dollars. Même si ce n'est pas tout le monde qui profite de vos efforts et de ceux de vos bénévoles, je vous félicite quand même de votre travail afin d'éviter que toute cette nourriture se retrouve à la poubelle sans que personne puisse en bénéficier.

Pour des raisons de concurrence, les chaînes d'épicerie traditionnelles se sont regroupées pour économiser de l'argent. Tout ce gaspillage engendre-t-il des effets favorables ou défavorables pour les producteurs agricoles, les transformateurs et les consommateurs pour ce qui est de la qualité de la nourriture? Ce n'est pas seulement les consommateurs qui sont responsables de ce gaspillage, mais également les producteurs et les chaînes d'alimentation. Que devrait-on faire pour éviter tout ce gaspillage?

Bien sûr, la nourriture est distribuée aux gens dans le besoin, mais pensez-vous vraiment qu'on pourrait faire autre chose pour éviter de gaspiller toute cette nourriture? La nourriture mise aux poubelles, c'est de l'argent gaspillé par les consommateurs, les transformateurs et les épiceries.

•(1555)

[Traduction]

M. James Smith: Vous avez absolument raison.

Beaucoup de la nourriture qui est cultivée, conditionnée et transportée est gaspillée. Je pense que les membres du comité est bien conscient de tous ces problèmes et en entendront parler des autres témoins.

Je ne sais pas si je peux vous donner une solution pour prévenir l'endommagement des légumes ou vous dire pourquoi les consommateurs... Dans les magasins d'alimentation, on voit que les consommateurs comme nous, nous prenons une tomate et nous la regardons et si jamais il y a une tache ou une imperfection quelconque, nous la mettons de côté et en prenons une autre qui est parfaite, qui est belle. Les magasins d'alimentation le savent bien, et nous avons de la chance de pouvoir faire des choix comme ceux-là dans notre pays.

Je sais que les cultivateurs et les conditionneurs s'efforcent de trouver des façons de donner de la valeur à ce qui ne nous paraît pas acceptable ou à la hauteur de nos normes, de créer un produit à valeur ajoutée, comme des sauces ou des jus et des produits de ce genre.

Ceux avec qui nous travaillons nous disent que le marché est saturé et qu'il ne semble pas y avoir d'autres débouchés; il y a une limite à la quantité de nourriture que notre pays peut consommer. C'est merveilleux d'avoir tant d'abondance. Malheureusement, il y a beaucoup d'injustice dans le monde. Il y a un problème de distribution, si vous voulez, qui fait en sorte que nous en avons tant et d'autres en ont si peu.

Je ne sais pas exactement comment régler ce problème, mais je peux vous dire que nous allons faire de notre mieux, et que nous

espérons que d'autres méthodes et stratégies seront mises en oeuvre dans ce sens.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Smith.

Notre temps est écoulé étant donné que la sonnerie retentit et que nous devons aller voter. Je remercie beaucoup les membres du comité.

Monsieur Smith, votre initiative est très intéressante. Cela montre que les aliments que la majorité d'entre nous rejetons en raison de leurs imperfections peuvent vraiment servir à répondre à d'énormes besoins dans le monde, tant au pays qu'à l'étranger.

Sur ce, nous vous remercions beaucoup de votre travail et du leadership dont vous faites preuve à Medicine Hat.

La séance est levée.

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.

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.

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