



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

44^e LÉGISLATURE, 1^{re} SESSION

Comité permanent des pêches et des océans

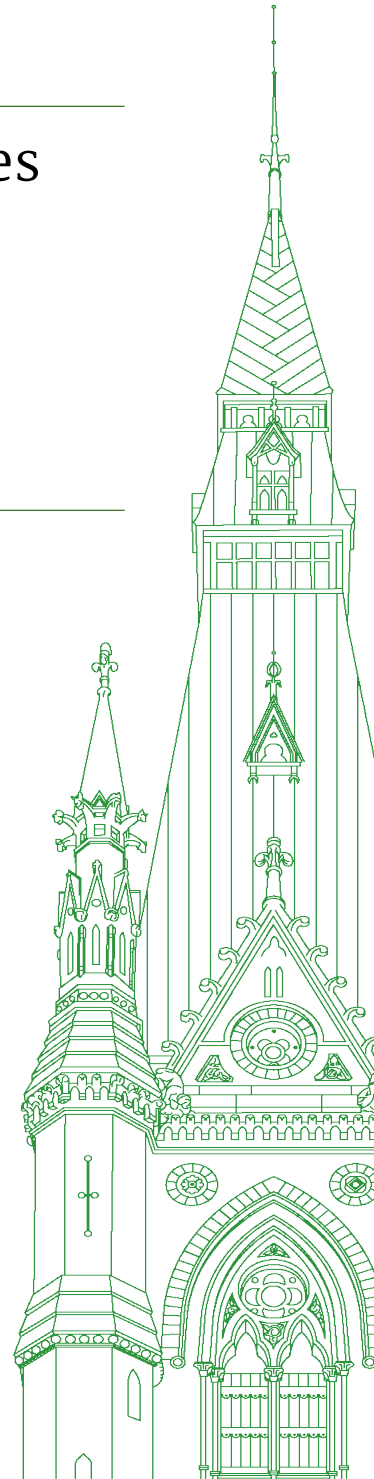
TÉMOIGNAGES

NUMÉRO 010

PARTIE PUBLIQUE SEULEMENT - PUBLIC PART ONLY

Le jeudi 3 mars 2022

Président : M. Ken McDonald



Comité permanent des pêches et des océans

Le jeudi 3 mars 2022

• (1100)

[Traduction]

Le président (M. Ken McDonald (Avalon, Lib.)): Je déclare la séance ouverte.

Bienvenue à la 10^e séance du Comité permanent des pêches et des océans de la Chambre des communes. Conformément à l'article 108(2) du Règlement et à la motion adoptée le 18 janvier 2022, le Comité reprend son étude sur la traçabilité du poisson et des produits de la mer.

La séance se déroule bien entendu en format hybride, conformément à l'ordre pris par la Chambre le 25 novembre 2021. Des services d'interprétation sont offerts pendant la séance. Si vous perdez l'interprétation, veuillez m'en informer immédiatement et nous veillerons à ce qu'elle soit rétablie avant de poursuivre.

Nous recevons un certain nombre de témoins, mais avant de les présenter, je dirai que la greffière m'a averti que le volume est très élevé dans la pièce. Il vaudrait beaucoup mieux que les députés désactivent leur micro et utilisent leur casque d'écoute, car la situation pourrait empêcher les interprètes de suivre la séance comme ils le voudraient.

Pour ce qui est des témoins, nous recevons M. Charlebois, professeur au Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire de l'Université Dalhousie, qui témoigne à titre personnel; Laura Boivin, présidente-directrice générale de Fumoir Grizzly incorporé; et M. Scott Zimmerman, président-directeur général de Safe Quality Seafood Associates. Il y a deux noms avec « Zimmer » dedans. Voilà qui pourrait poser un problème.

Nous entendrons maintenant l'exposé de M. Charlebois, qui dispose de cinq minutes.

M. Sylvain Charlebois (professeur, Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire, Dalhousie University, à titre personnel): Je remercie le président, les membres du Comité, les autres témoins et les participants.

Je veux remercier le Comité de m'avoir invité à traiter de l'industrie des produits de la mer et de la traçabilité. Étant originaire de la Nouvelle-Écosse, où l'industrie du poisson et des produits de la mer joue un rôle de premier plan dans l'économie, je me sens privilégié de m'adresser à vous aujourd'hui.

Au fil des ans, de nombreux rapports publiés au Canada ont laissé entendre que les cas de fraude relatifs aux produits de la mer abondent ici. Nous pensons qu'entre 25 et 60 % des poissons et produits de la mer servis dans les restaurants canadiens sont mal étiquetés, ce pourcentage étant de 10 à 15 % pour les produits vendus au détail au Canada. Même si la fraude relative aux produits de la mer est un problème mondial, on sait que le Canada tire de l'arrière par rapport à d'autres pays sur le plan de la traçabilité.

Aujourd'hui, je voudrais présenter au Comité les principales grandes recommandations suivantes afin d'établir un programme plus fort de traçabilité des produits de la mer au Canada.

La première recommandation concerne le fait que les industries du poisson et des produits de la mer forment une entreprise mondiale. Toute approche exhaustive en matière de traçabilité doit donc tenir compte de ce fait. Le déficit actuel d'obligations normalisées en matière d'information dans le secteur nuit à l'interopérabilité et, par conséquent, à la transparence et à la traçabilité. Cela a des répercussions sur l'efficacité des entreprises et établit les conditions propices aux activités illicites. Il existe de nombreuses technologies, mais elles ne vont pas assez loin. Si nous pensons que la pêche durable est possible, des programmes comme le Marine Stewardship Council — un organisme sans but lucratif que le Comité a invité, je pense — peuvent permettre de discipliner l'ensemble de l'industrie tout en rassurant la population. Ce genre de modèle fait fi des frontières. Cette certification stricte de la chaîne d'approvisionnement, qui repose sur des tests d'ADN aléatoires, fait en sorte que les produits de la mer certifiés par le Marine Stewardship Council sont toujours étiquetés correctement et sont gardés séparément des produits non certifiés. C'est un modèle valable dont l'utilisation devrait être encouragée.

La deuxième recommandation concerne le fait que la traçabilité est un outil, qui a déjà fait ses preuves dans d'autres industries, comme celles des produits pharmaceutiques, des pièces automobiles, de la haute technologie et de l'aéronautique. Si les exigences réglementaires en matière de salubrité des aliments ont initialement favorisé l'adoption de systèmes et de pratiques de traçabilité, ce sont les avantages commerciaux et financiers relatifs à l'intégrité alimentaire qui en encourageront et en maintiendront l'utilisation. De nombreuses technologies existent déjà, mais fonctionnent principalement selon le principe de la traçabilité à un échelon en amont et à un échelon en aval. Dans les industries du poisson et des produits de la mer, cela ne suffit pas. De nos jours, l'intégrité des aliments et la menace de la fraude alimentaire constituent certainement un facteur de motivation, et nos recherches indiquent que l'intégrité des aliments a plus de poids sur le marché que la salubrité des aliments. En récompensant les entreprises qui adoptent de meilleures pratiques de traçabilité transversale, on ferait un pas en avant. Il serait aussi essentiel d'encourager le recours à des technologies comme la visionique, l'Internet des objets et des chaînes de blocs pour automatiser les processus et éviter les erreurs humaines et les tromperies.

La troisième recommandation concerne le fait que les entreprises de produits de la mer qui cherchent à offrir une valeur optimale aux consommateurs utilisent déjà des données pertinentes, fiables et facilement accessibles sur leurs produits afin d'avoir un avantage sur la concurrence et prendre de l'expansion. Même si des progrès ont été accomplis à l'échelle mondiale afin de réduire la pêche illicite, non déclarée ou non réglementée, des informations récentes donnent à penser que le fait de connaître les conséquences des activités illégales ne décourage pas les contrevenants. Les Canadiens ne sont peut-être pas au fait du problème. Il serait donc essentiel de sensibiliser la population à propos de la fraude alimentaire.

Je voudrais remercier le Comité de m'avoir écouté. Ce sont là mes principales recommandations. Je répondrai à toutes les questions que le Comité voudrait me poser.

● (1105)

Le président: Je vous remercie de cet exposé.

Nous entendrons maintenant Mme Boivin pour cinq minutes.

[Français]

Mme Laura Boivin (présidente-directrice générale, Fumoir Grizzly inc.): Bonjour à tous.

Je vous remercie infiniment de me recevoir aujourd'hui. C'est un honneur pour moi de pouvoir m'adresser à vous.

Je suis Laura Boivin, présidente et coactionnaire de Fumoir Grizzly depuis maintenant 12 ans. Fumoir Grizzly est une PME située dans la province de Québec. Nous avons actuellement 95 employés et nous produisons plusieurs espèces de saumon ainsi que du thon, majoritairement du saumon fumé et des tartares qui sont distribués chez la plupart des détaillants et dans les restaurants, les hôtels et les institutions.

Nous transformons cinq espèces de poisson, soit du saumon sockeye sauvage, du saumon kéta sauvage, du saumon coho, du saumon atlantique, de la truite d'élevage et du thon.

Aujourd'hui, je voudrais vous signaler quelques éléments importants qui concernent Fumoir Grizzly en tant qu'entreprise de transformation du poisson. Je n'ai pas nécessairement une panoplie de recommandations à vous faire, mais j'aurai plutôt des demandes à vous présenter.

D'abord, ce qui prête à confusion pour le consommateur, c'est la provenance des poissons. Sur les emballages des produits d'importation, on va indiquer la provenance liée à la transformation, à l'élevage ou à la capture du poisson. Ce n'est pas clair et il y a beaucoup de confusion. J'ai vu moi-même plusieurs étiquettes sur des emballages en épicerie qui ne mentionnaient pas les bons renseignements, ce qui signifie que le consommateur final était mal informé.

Certaines étiquettes apposées sur les emballages contiennent aussi des allégations qui ne peuvent pas être vérifiées ou qui ne sont pas vérifiables. On peut donc dire à peu près n'importe quoi. Je pense simplement aux mentions « sans antibiotiques » ou « avec antibiotiques » qui se retrouvent parfois sur les emballages. À quel stade de la chaîne de valeur de l'entreprise a-t-on utilisé ou non des antibiotiques? Il n'y a pas de règles précises à ce sujet et, à mon sens, les règles peuvent créer de la confusion chez le consommateur final.

Ensuite, il y a aussi l'appellation des poissons à proprement parler. Dans notre secteur d'activité, nous avons le saumon atlantique.

Il y a déjà eu des campagnes de publicité pour informer le consommateur final, mais le nom du saumon atlantique n'est pas lié à sa provenance, mais plutôt à une génétique différente qui est propre à l'espèce *salmo salar*. Il peut provenir de la Colombie-Britannique, du Chili ou de la Norvège. Le consommateur final n'est pas au courant.

Quant à la génétique, il peut également y avoir de la confusion en ce qui concerne le saumon du Pacifique, puisqu'un saumon d'élevage pourrait avoir grandi dans l'océan Pacifique au Chili. Un saumon sauvage peut être du saumon sockeye, king ou kéta. L'emballage peut simplement indiquer qu'il s'agit de saumon sauvage du Pacifique, alors qu'il pourrait aussi bien s'agir d'un poisson que l'on retrouve en abondance dans l'océan que d'un poisson rare, dont les prix sont très différents.

J'aimerais aborder la question du saumon transgénique. Je ne sais pas si les membres du Comité en ont entendu parler. Nous avons pris connaissance de l'existence de ce saumon il y a quelques années. Il y a eu beaucoup de commentaires d'indignation de la part de chaînes d'épicerie qui ont refusé d'en vendre. La situation du saumon transgénique est particulière au Canada, puisqu'il n'y a pas d'obligation pour ce qui est de mentionner qu'il s'agit de saumon transgénique sur l'étiquette de l'emballage, que ce soit dans les restaurants, au comptoir des poissonneries ou à n'importe quel endroit où il sera consommé. Le consommateur final ne sait donc pas s'il consomme du saumon transgénique ou non.

Cela étant dit, aucun problème de santé n'est lié au saumon transgénique. Je n'ai pas de position formelle là-dessus, si ce n'est que de dire que ce n'est pas mentionné et que l'on devrait aborder cette question, dans un contexte où l'on veut accorder de l'importance à la traçabilité des poissons.

De façon générale, je terminerai en vous disant que les fournisseurs et les transformateurs de poisson doivent se conformer à de nombreuses normes en matière de traçabilité. Fumoir Grizzly applique les normes liées à l'analyse des risques aux points critiques, ou HACCP, et l'entreprise est aussi certifiée par le programme Safe Quality Food, ou SQF, et par l'Aquaculture Stewardship Council, ou ASC. De plus, nos fournisseurs sont certifiés par le Marine Stewardship Council, ou MSC, et par le programme Best Aquaculture Practices, ou BAP. Il y a beaucoup de règles liées à la traçabilité, et cela nécessite des systèmes intégrés dans les usines de transformation.

Mon seul commentaire, ce matin, c'est qu'il ne faudrait pas ajouter aux coûts de transformation, qui sont déjà très élevés. L'ajout de règles quant à la traçabilité, compte tenu des systèmes de certification qui sont déjà en place, occasionnerait probablement des coûts et ne nous éviterait pas d'avoir besoin de ces certifications.

● (1110)

Fumoir Grizzly a présenté une demande de certification ASC la semaine dernière relativement à la traçabilité. Elle a fait l'objet d'audits, et la seule chose que nous avons dû changer dans notre processus, c'est la position du logo sur les caisses de notre fournisseur. La certification auprès de cet organisme va se traduire par des coûts supplémentaires représentant 0,05 % du volume des ventes. Au bout du compte, il a été constaté que la traçabilité était bien assurée chez Fumoir Grizzly.

Il faut tenir compte du fait que des organismes de certification existent déjà, et que nous y adhérons en tant qu'entreprise de transformation. Il faut éviter les coûts supplémentaires et, surtout, il faut faire en sorte que nos règlements et nos certifications actuelles soient appliqués à tous les produits, y compris ceux qui sont exportés vers le Canada.

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

[Traduction]

Le président: Je vous remercie de cet exposé.

Nous entendrons maintenant M. Scott Zimmerman.

Vous disposez de cinq minutes.

M. Scott Zimmerman (président-directeur général, Safe Quality Seafood Associates): Bonjour à tous et merci de m'avoir invité à témoigner. C'est pour moi un honneur de m'adresser au gouvernement du Canada. Je vous remercie donc de prendre le temps de me recevoir.

Je m'appelle Scott Zimmerman. Je suis propriétaire d'une entreprise appelée Safe Quality Seafood Associates, laquelle propose des services de consultants. J'offre essentiellement des services externes d'assurance et de contrôle de la qualité. Je travaille pour l'industrie et la Food and Drug Administration, ou FDA, m'attaquant aux questions de conformité dans l'industrie des produits de la mer.

Aujourd'hui, je vous parlerai brièvement des règlements de la FDA et de la National Oceanic and Atmospheric Administration, ou NOAA, et des exigences de tierces parties en matière de traçabilité aux États-Unis.

Le premier sujet dont je veux traiter est une nouvelle règle que la FDA propose afin d'imposer des exigences en matière de traçabilité qui s'ajouteraient aux mesures de traçabilité à un échelon en amont et à un échelon en aval prévues dans la loi sur le bioterrorisme. Ce nouveau règlement fait partie de la Food Safety Modernization Act, qui est entrée en vigueur en 2011 et est encore en déploiement. Les nouvelles exigences en matière de traçabilité visent à réduire le temps nécessaire pour détecter les produits contaminés, particulièrement pendant des éclosions. Voilà qui réglera la question pour un des quatre éléments de base de la nouvelle ère plus intelligente de salubrité alimentaire de la FDA.

Outre la traçabilité à un échelon en amont et à un échelon en aval, il faudra fournir, pour tous les aliments figurant dans la liste de traçabilité des aliments — laquelle, dans le cas des produits de la mer, comprend pratiquement tous les genres de produits de la mer — des données clés, comme la température et les codes de traçabilité, qui seront recueillies à des moments cruciaux du processus de traçabilité. Ce sera notamment le cas quand le produit change de main pendant la chaîne de possession. Ces mesures sont de plus en plus nécessaires, en particulier pour les aliments prêts-à-manger qui n'ont pas d'étape d'élimination des micro-organismes avant que le consommateur ouvre l'emballage et mange le produit.

La FDA concentrera son attention en matière de traçabilité sur l'étape de l'élevage, ce qui inclut les entreprises d'aquaculture, ou de la réception, ce qui inclut le déchargement des poissons d'un bateau de pêche. La production d'aliments devra également faire l'objet de mesures de traçabilité. Divers types de données clés, comme la température, par exemple, devront être recueillies à cette étape. Toute étape à laquelle le produit cru est transformé exigera la col-

lecte de données de traçabilité, y compris lors de l'expédition. La FDA s'attendra à ce que toutes ces données soient entrées dans un tableau triable, comme un document Excel, pour qu'elles soient jugées conformes.

Le prochain programme dont je veux traiter est le programme de surveillance des importations de produits de la mer de la NOAA. Il s'agit d'un programme relativement nouveau. La Magnuson-Stevens Fishery Conservation and Management Act en vigueur ici, aux États-Unis, exige une telle mesure pour lutter contre la pêche illécite, non déclarée et non réglementée ou les produits de la mer mal identifiés d'entrer aux États-Unis et dans le commerce.

Les fonctionnaires de la NOAA doivent effectuer des audits auprès des importateurs en activité aux États-Unis et veiller à ce que des données essentielles soient recueillies à chaque déplacement ou à chaque étape de la chaîne de possession. Pour l'heure, ce programme de surveillance des importations de produits de la mer se limite à 13 groupes de poissons ou d'espèces de poissons importés. Ainsi, dans l'ensemble, la NOAA s'intéresse actuellement à 1 100 espèces uniques de poissons, mais des groupes exercent des pressions aux États-Unis pour ajouter d'autres espèces au programme de surveillance des importations des produits de la mer.

• (1115)

Le programme de surveillance des importations des produits de la mer et la NOAA reconnaissent que des groupes d'importateurs en activité aux États-Unis maintiennent des programmes conformes à la réglementation. Par conséquent, ils ont créé une liste d'importateurs américains ayant un bilan positif en matière de conformité.

Le dernier élément relatif à la traçabilité dont j'aimerais parler n'est pas lié à la réglementation; il est volontaire. Il s'agit de la certification par une tierce partie. Les propriétaires de normes sont nombreux. Il y a, par exemple, le Marine Stewardship Council, ou MSC; l'Aquaculture Stewardship Council, ou ASC; Best Aquaculture Practices, ou BAP; le British Retail Consortium, ou BRC; et Safe Quality Food, ou SQF, pour ne nommer que ceux-là.

• (1120)

Le président: Monsieur Zimmerman, je vais devoir vous interrompre. Vos cinq minutes sont écoulées depuis quelque temps déjà. Avec un peu de chance, vous aurez l'occasion de présenter le reste de vos observations pendant la période de questions. De plus, tous les membres du Comité ont reçu une copie de votre exposé.

Nous passons maintenant aux questions.

Nous allons commencer par M. Perkins. Vous disposez de six minutes.

M. Rick Perkins (South Shore—St. Margarets, PCC): Merci, monsieur le président.

Je vais m'éloigner un peu du sujet; je prie les témoins de m'excuser. J'aimerais proposer la motion suivante:

Que le Comité exhorte le gouvernement à retirer la Russie de l'Organisation des pêches de l'Atlantique Nord-Ouest, coupant ainsi une autre source importante de revenus pour l'invasion illégale de l'Ukraine par la Russie, et que cette motion soit rapportée à la Chambre.

Le président: Comme nous ne sommes pas en train de traiter des travaux du Comité, je ne peux pas lancer le débat ou la discussion sur la motion maintenant. Nous travaillons à notre étude, et des témoins sont présents. Il faut le consentement unanime pour qu'une motion soit présentée maintenant.

M. Robert Morrissey (Egmont, Lib.): Monsieur le président, j'invoque le Règlement. Le député pourrait attendre à la dernière demi-heure de la réunion pour présenter sa motion. Ainsi, nous pourrions en discuter sans perdre de temps avec les témoins.

M. Rick Perkins: La proposition est juste.

Le président: D'accord.

Vous pouvez poser vos questions.

M. Rick Perkins: Merci aux témoins.

Notre étude est fascinante. Je pense que nous sommes tous d'accord là-dessus. Nous en apprenons beaucoup sur la situation.

Comme les membres du Comité le savent, je me concentre surtout sur le côté du consommateur au point de vente. Je salue spécialement mon compatriote néo-écossais, le professeur Charlebois. Ma première question s'adresse à lui.

De nombreux témoins nous ont parlé du contrôle de l'exactitude de l'étiquetage des produits vendus au détail. Vous avez mentionné que 10 à 15 % des poissons et des produits de la mer vendus au détail sont mal étiquetés, et que ce pourcentage atteint 40 % pour les produits servis dans les restaurants. Nous avons entendu des faits semblables d'autres témoins, comme les représentants d'Oceana.

Concentrons-nous sur la vente au détail. Les exigences de l'ACIA en matière d'étiquetage sont minimales: les emballages doivent présenter trois informations de base. D'après vous, à quelles autres informations les consommateurs devraient-ils obligatoirement avoir accès sur les emballages?

M. Sylvain Charlebois: Je pense que Mme Boivin a parlé de la provenance. C'est une information importante, surtout aujourd'hui. Beaucoup de personnes recherchent des produits locaux. Ce serait rassurant pour les consommateurs de savoir que les emballages et les étiquettes donnent des renseignements exacts quant à la provenance réelle des produits.

Par ailleurs, la question des espèces crée beaucoup de confusion. J'ai trouvé que le témoignage de Mme Boivin rendait très bien compte de la confusion qui règne chez les consommateurs. Il y a tellement d'espèces que c'est difficile de s'y retrouver, à la fois pour les consommateurs et les détaillants.

Mme Boivin a aussi parlé du saumon génétiquement modifié. De nombreux détaillants, y compris Sobeys et Loblaws, ont boycotté le saumon d'AquaBounty. Toutefois, cela ne signifie pas qu'ils n'en vendent pas: c'est possible que ce soit un des ingrédients d'autres produits qu'ils vendent au détail.

Voilà pourquoi je trouve tellement important de commencer par les consommateurs. Il faut déterminer exactement de quelles informations ils ont besoin au point de vente, puis remonter à la source pour s'assurer que les données sont transmises d'un bout à l'autre du processus.

M. Rick Perkins: Certains témoins ont suggéré d'inclure des informations comme le nom scientifique du poisson, l'équipement utilisé pour le capturer et l'endroit où il a été pêché. D'autres détails sur la transformation devraient aussi être obligatoires.

Qu'en pensez-vous?

• (1125)

M. Sylvain Charlebois: C'est une bonne suggestion. En Allemagne, Metro — l'équivalent de Costco au Canada — utilise un code QR. En se servant de son téléphone pour balayer le code QR

au point de vente, le consommateur peut savoir exactement quand le poisson a été capturé et par qui, quand il a été transformé et quels ingrédients ont été ajoutés au produit avant qu'il soit vendu au détail. Le consommateur a accès à toutes ces informations, qu'il les veuille ou non.

M. Rick Perkins: Ma prochaine question s'adresse au professeur Charlebois et à M. Zimmerman.

Nous avons beaucoup parlé des normes européennes et de leur évolution. Les normes américaines semblent un peu différentes. Pour formuler des recommandations quant aux mesures à prendre pour améliorer la traçabilité et l'étiquetage des produits vendus au détail, pourrions-nous nous fonder sur les normes des États-Unis ou, surtout, sur celles de l'Union européenne, tout en réduisant le fardeau? Il y a aussi un troisième ensemble de normes: les normes canadiennes. Quel ensemble de normes recommanderiez-vous spécialement? Nous avons entendu dire que les normes de l'Union européenne étaient les plus avancées.

M. Scott Zimmerman: Je me spécialise dans les exigences américaines; je ne vais pas prétendre en savoir beaucoup sur les normes canadiennes ou européennes. Cependant, je peux vous dire que les consommateurs et les organismes de réglementation peuvent s'adresser à la FDA pour obtenir des renseignements à ce sujet. La FDA offre une vaste gamme de ressources, comme des vidéos et des guides d'étiquetage.

L'industrie des produits de la mer déploie des efforts en ce sens depuis longtemps. À notre avis, les guides publiés par la FDA... Je ne représente pas la FDA, mais j'aime les documents qu'elle produit; je les trouve conviviaux. Je les enseigne tous les mois pour l'Association of Food and Drug Officials. Je les trouve très faciles à assimiler. Je pense qu'il peut être très enrichissant de consulter le site Web de la FDA, ainsi que ses guides. Selon moi, les attentes auxquelles doit répondre l'industrie aux États-Unis sont très claires.

M. Sylvain Charlebois: Si vous me permettez...

Le président: Je suis désolé, monsieur Charlebois, mais le temps est écoulé. Avec un peu de chance, quelqu'un abordera un sujet semblable et vous pourrez alors répondre. Vous pouvez aussi envoyer une réponse écrite au Comité.

Nous passons maintenant à M. Cormier. Vous disposez de six minutes.

[Français]

M. Serge Cormier (Acadie—Bathurst, Lib.): Je vous remercie, monsieur le président.

Je remercie les témoins d'être avec nous aujourd'hui.

Monsieur Charlebois, il est plaisant de vous voir en personne. Je lis religieusement vos opinions dans *l'Acadie Nouvelle*, au Nouveau-Brunswick.

Vous m'avez facilité le travail, car je voulais vous demander quelles étaient vos recommandations pour le Comité et vous en avez fait trois.

J'aimerais que nous parlions davantage des règles mises en place et des nouvelles certifications. La fameuse cause des baleines noires qui sont victimes de collisions avec les navires dans le golfe du Saint-Laurent a eu un effet certain. Je ne dirais pas qu'il a été catastrophique, mais cela nous a obligés à nous adapter.

Vous avez parlé de la nouvelle norme MSC, qui est en place depuis plusieurs années. Les acteurs de l'industrie semblent dire qu'il est important de la conserver, mais qu'elle n'a pas eu d'effet.

Êtes-vous d'accord avec les acteurs de l'industrie pour dire que l'abandon de cette certification n'aurait aucun effet pour ce qui est du crabe ou du homard ?

M. Sylvain Charlebois: À mon avis, monsieur Cormier, le vrai problème ne vient pas nécessairement des entreprises qui sont à la recherche d'une certification MSC, mais il vient plutôt de celles qui ne la demandent pas.

Je trouve dommage de voir que des entreprises comme celle de Mme Boivin, par exemple, suivent les règles et se conforment aux bonnes pratiques, alors que d'autres ne s'y conforment pas. Il faut malheureusement avoir recours à la police et à de la surveillance pour s'assurer de se débarrasser des entreprises qui font très mal à la réputation du milieu.

Je parlais tout à l'heure de fraude alimentaire et je veux beaucoup insister sur ce point ce matin.

• (1130)

M. Serge Cormier: Je voulais parler de la fraude alimentaire un peu plus tard, mais vous pouvez continuer dans ce sens.

M. Sylvain Charlebois: La fraude est un problème vraiment important. Ce ne sont pas les entreprises soucieuses de se conformer aux règles qui en sont la cause, ce sont plutôt les entreprises qui ne font l'objet d'aucune surveillance.

J'ai visité beaucoup d'entreprises. Celles qui suivent les règles ne sont pas en position de déclarer quoi que ce soit. Or c'est pour cela...

M. Serge Cormier: Pour l'industrie, il est important de continuer à utiliser la norme MSC.

Est-ce exact ?

M. Sylvain Charlebois: À mon avis, cette norme est un modèle. Je n'irai pas jusqu'à dire que c'est ce modèle qu'il faut suivre, mais c'est un bon modèle. Il est robuste et il est utilisé sur la scène internationale.

M. Serge Cormier: Quand vous parlez de fraude alimentaire, faites-vous allusion à la fraude relative à certains produits, comme les fruits de mer que l'on retrouve dans ces emballages ?

Peut-il aussi s'agir de fraude financière ou encore du défaut de déclarer des prises ?

M. Sylvain Charlebois: À mon avis, une fraude est la résultante de l'inscription d'une information inadéquate sur une étiquette. Il y a trois sortes de fraudes, soit la contrebande, le mélange d'ingrédients et la mauvaise représentation.

Pour ce qui est des poissons et des fruits de mer, ce que l'on voit le plus souvent, c'est surtout la mauvaise représentation. Par exemple, il peut s'agir d'une étiquette qui ne mentionne pas nécessairement la bonne espèce ou la bonne provenance.

M. Serge Cormier: Selon vous, le Canada a-t-il mis en place des règles suffisamment robustes sur le plan de l'importation et de l'exportation ?

Y a-t-il place à l'amélioration, comme vous l'avez souligné dans vos recommandations ?

M. Sylvain Charlebois: Je crois que le Canada s'est doté de suffisamment de règles. Ce qui est important, c'est de forcer les entreprises à les suivre.

M. Serge Cormier: D'accord.

Je vous remercie.

[Traduction]

Monsieur Zimmerman, j'ai une petite question. Vous êtes aux États-Unis. Comme vous le savez, le Canada exporte beaucoup de homard et de crabe, par exemple, vers les États-Unis. Vous avez parlé des organismes de certification, comme le BRC et le MSC. Dans ma circonscription, quelque 12 usines de transformation du poisson sont dans le processus d'obtenir une certification.

Pensez-vous que le marché américain se penche aussi sur la certification ? Deviendra-t-il obligatoire d'être certifié pour exporter aux États-Unis ?

M. Scott Zimmerman: Certaines grandes entreprises vont exercer des pressions en ce sens. La certification par une tierce partie leur sert d'assurance. Toutefois, je ne saurais trop insister sur l'importance de comprendre que les certifications ne donnent qu'un aperçu de ce qui se passe dans les installations et que leur valeur dépend entièrement de la compétence des vérificateurs qui effectuent les audits.

Oui, les États-Unis ont commencé à avoir beaucoup recours aux audits réalisés par de tierces parties, dans le but de satisfaire aux exigences de la Food Safety Modernization Act. Il faut que les audits soient menés. Si de tierces parties ne sont pas envoyées dans les installations pour réaliser les inspections, pour effectuer les exercices de traçabilité et pour revoir les systèmes de gestion de la qualité, il n'y a que ce que le gouvernement peut... Avez-vous suffisamment de personnel sur le terrain pour réaliser les audits vous-mêmes ?

Un grand détaillant peut bien stipuler dans sa politique qu'il requiert une certification par une tierce partie, mais qui vérifie si les exigences sont réellement respectées ? De plus, qui examine les résultats des audits ?

M. Serge Cormier: Je vous remercie.

[Français]

Madame Boivin, est-il difficile pour les entreprises de se conformer aux règles en place ?

Mme Laura Boivin: Cela demande quand même une certaine expertise. Dans notre usine, trois personnes travaillent à temps plein au contrôle de la qualité. Nous considérons que de telles certifications sont nécessaires pour accéder au marché. Par exemple, nous venons d'obtenir la certification ASC. Nous la demandions déjà à nos fournisseurs, mais elle est maintenant requise de certains de nos clients.

Le coût lié au maintien de toutes ces certifications est élevé. Cela s'ajoute au prix final que paie le consommateur, bien évidemment. Le fait de choisir un fournisseur responsable amène une certaine contrainte, par exemple pour ce qui est du coût lié au maintien des certifications.

Pour ce qui est de la certification ASC, je mentionnais qu'il fallait donner un pourcentage sur le volume des ventes. À mon avis, les certifications que nous avons actuellement sont nécessaires, bien qu'elles soient difficiles à maintenir.

Cela étant dit, je suis totalement d'accord sur les propos de M. Charlebois. Le problème relève de l'application des règles, et non des règles actuelles. Les entreprises comme la nôtre doivent maintenir les certifications.

• (1135)

[Traduction]

Le président: Merci.

Merci, monsieur Cormier.

Nous passons maintenant à Mme Desbiens. Vous disposez de six minutes.

[Français]

Mme Caroline Desbiens (Beauport—Côte-de-Beaupré—Île d'Orléans—Charlevoix, BQ): Je vous remercie, monsieur le président.

J'aimerais saluer Mme Boivin, du Fumoir Grizzly, une entreprise responsable qui existe depuis trente ans au Québec et dont nous sommes très fiers. Je la remercie d'être là.

Je remercie d'ailleurs tous les témoins. Leurs propos sont très intéressants.

Madame Boivin, est-ce que les certifications, comme les certifications ASC et MSC, ont toutes un rôle à jouer? Ne pourrions-nous pas les regrouper dans une norme plus générale?

Mme Laura Boivin: Ces certifications visent des créneaux différents, mais, au bout du compte, elles concernent surtout la traçabilité et la sécurité alimentaire. La certification MSC concerne le saumon sauvage, et la certification ASC, le saumon d'élevage. En fin de compte, ces normes ont pour objectifs d'assurer la pêche durable, la sécurité alimentaire et la traçabilité.

Certaines certifications pourraient probablement être regroupées.

Mme Caroline Desbiens: Elles pourraient aussi être jumelées. N'est-ce pas?

Mme Laura Boivin: Elles pourraient être effectivement jumelées.

Par exemple, certaines chaînes américaines exigent la certification de l'organisme Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, que l'on ne retrouve qu'en Norvège. D'autres exigent la certification ASC, et d'autres encore, la certification BAP. On exigera la certification trois étoiles ou quatre étoiles.

Nous devons nous conformer aux exigences diverses des détaillants, et chacune engendre évidemment de nouveaux coûts.

Mme Caroline Desbiens: Qu'est-ce qui permettrait de simplifier votre travail sans pour autant faire augmenter les coûts?

Mme Laura Boivin: À mon avis, une organisation responsable doit s'assurer que ce qu'elle fournit au consommateur final correspond à ce qu'elle prétend fournir.

Comme vous l'avez suggéré, les certifications existantes pourraient être regroupées, mais je pense qu'elles suffisent pour maintenir des normes de traçabilité satisfaisantes. Le fait d'en ajouter n'empêcherait pas les détaillants de demander une certification en particulier qu'ils jugent absolument nécessaire.

Toute nouvelle réglementation sur la traçabilité va nécessairement ajouter un fardeau au système en place. Ce qui importe, c'est d'assurer le respect de la réglementation en ce qui a trait aux pro-

duits importés. Bien souvent, la réglementation est plus sévère pour les produits locaux comparativement aux produits provenant de l'extérieur du pays. Les exemples que je vous donnais tout à l'heure ne concernaient pas nécessairement des entreprises canadiennes, mais plutôt celles qui font de l'importation.

Il faut plus d'inspecteurs ou de surveillance sur le terrain afin d'assurer que ce que les consommateurs achètent correspond à ce que les entreprises prétendent offrir. Les entreprises de transformation sont déjà assujetties à beaucoup de règles. Chaque règle représente un coût supplémentaire pour le consommateur final, parce qu'il y a une limite à ce que nous pouvons absorber lorsque la marge nette est de 5 %.

Mme Caroline Desbiens: Je suis tout à fait d'accord avec vous à ce sujet, madame Boivin.

Lors de réunions précédentes, des témoins nous ont déjà fait part de leur intérêt envers la mise en place d'une table de concertation réunissant tous les intervenants, petits et grands, soit les transformateurs, les pêcheurs, les propriétaires pêcheurs, les grandes entreprises et les instances gouvernementales. Tous étudieraient ensemble la possibilité de mettre en place un système ayant plus de cohésion. J'ai même lancé l'idée de créer un poste de vérificateur général de la traçabilité et de l'étiquetage.

Monsieur Charlebois ou madame Boivin, avez-vous des commentaires à formuler à ce sujet?

• (1140)

M. Sylvain Charlebois: Je vous remercie de la question, madame Desbiens.

J'ai toujours été un admirateur de l'approche filière, qui a été adoptée en premier au Québec il y a plusieurs années. Cette approche permet à l'ensemble des joueurs de l'industrie de se concerter et de faire part des problèmes auxquels ils doivent faire face. À mon avis, la traçabilité concerne tout le monde.

Comme je l'ai dit plus tôt, on a d'abord associé la traçabilité à la salubrité et à l'innocuité des aliments. Au cours des années, on a présenté la traçabilité comme étant une valeur ajoutée, alors que ce n'en est pas une. C'est une façon de faire des affaires, une garantie qui est offerte à l'ensemble des joueurs de la filière, et pas seulement aux consommateurs.

L'intégrité de la chaîne est devenue d'une importance capitale et c'est pour cela que, lors de ma présentation, j'ai insisté sur la nécessité de récompenser ceux qui font du bon travail afin de protéger l'intégrité de la chaîne. À mon avis, au Canada, on ne le fait pas suffisamment.

Mme Caroline Desbiens: C'est très intéressant, je vous remercie.

Mon temps de parole est écoulé. J'y reviendrai donc au prochain tour de questions.

[Traduction]

Le président: Il ne reste qu'environ 10 secondes. Vous n'auriez pas le temps de poser votre question, et certainement pas de recevoir une réponse.

Nous passons maintenant à Mme Barron. Vous disposez de six minutes.

Mme Lisa Marie Barron (Nanaimo—Ladysmith, NPD): Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins de leur présence. Nous recevons beaucoup d'informations utiles.

J'aimerais demander à Mme Boivin de nous en dire plus sur le coût du processus de traçabilité pour le consommateur. Pouvez-vous nous donner plus de détails sur la réaction des consommateurs à l'augmentation des prix, sur les répercussions pour les entreprises et sur les changements qui vous aideraient à mieux répondre aux besoins des consommateurs.

[Français]

Mme Laura Boivin: Je n'ai pas de réponse générale à donner à cela. Je peux cependant vous dire, à titre d'exemple, que la certification obtenue récemment par Fumoir Grizzly représente un coût total de 100 000 \$ par année sur nos produits, auquel s'ajoute un coût annuel de 10 000 \$ à 20 000 \$ pour couvrir les audits de maintien de la certification. Cela ne vaut que pour cette certification, et Fumoir Grizzly en a quelques-unes.

La dernière fois que nous avons calculé le coût lié à l'emballage pour un client en particulier en fonction du volume, il s'élevait à 0,8 ¢. Les certifications et le processus de traçabilité peuvent donc avoir une incidence assez importante sur le coût des produits.

Quelle est la valeur ajoutée pour le consommateur final, au bout du compte? Beaucoup prétendent qu'elle est vraiment importante. Par contre, l'une de nos certifications, soit Aliments du Québec, ne génère pas tant de valeur ajoutée pour le consommateur. Ce dernier est-il prêt à accepter le coût de cette valeur ajoutée compte tenu de l'augmentation actuelle du prix des aliments? Je ne le sais pas. Cependant, il apparaît souvent pour moi que la réponse du consommateur ne correspond pas nécessairement aux habitudes et aux tendances d'achat.

Monsieur Charlebois, vous en avez souvent parlé, je n'y reviendrai donc pas.

Il y a donc effectivement un coût, cela ne fait aucun doute. Toute entreprise responsable devrait avoir un système de traçabilité et assumer ce coût. Les certifications sont-elles nécessaires? Si l'on veut vendre aux grands détaillants, on n'a pas le choix d'en avoir et il y a un coût qui y est lié. Il y a une limite à ce que nous, les fournisseurs, sommes capables d'absorber. Il y a nécessairement un coût supplémentaire que le consommateur doit accepter de payer.

Je suis désolée de ne pas avoir de réponse plus précise pour ce qui est du coût final.

[Traduction]

Mme Lisa Marie Barron: Je vous remercie, madame Boivin. L'information que vous avez présentée est utile. Je voulais simplement mieux comprendre et vous permettre de nous donner plus de détails. Votre réponse est utile, mais si vous avez d'autres renseignements à nous fournir, n'hésitez pas à nous les envoyer.

Ma prochaine question s'adresse à M. Charlebois. D'après vous, qu'est-ce qui pourrait contribuer à sensibiliser la population canadienne relativement aux produits de la mer et à l'étiquetage? Quels éléments éducatifs pourraient aider les consommateurs à mieux comprendre les produits de la mer qu'ils achètent et consomment?

• (1145)

M. Sylvain Charlebois: Je vous remercie, madame Barron. C'est une très bonne question.

Tout d'abord, pour ajouter à la réponse de Mme Boivin sur le prix, j'aimerais dire que dans le cas du poisson et des fruits de mer, l'élasticité de la demande est très grande. Les consommateurs ne sont pas aussi sensibles au prix de ces produits qu'ils le sont par rapport à d'autres produits vendus à l'épicerie. Je tenais à le mentionner parce que c'est un détail important. La compétitivité est importante, mais la sensibilité au prix n'est pas aussi considérable.

Pour répondre à votre question sur la sensibilisation, il y a environ 10 ans, quand j'ai commencé à parler de la fraude alimentaire durant mes causeries, je devais expliquer de quoi il s'agissait. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. Je pense que beaucoup de gens savent qu'il y a un problème, mais ils ne comprennent pas de quoi il retourne. À mes yeux, la sensibilisation est essentielle, qu'elle soit faite par l'ACIA ou par un autre organisme. D'après moi, c'est l'ACIA qui devrait être chargée de sensibiliser la population à la fraude alimentaire.

Il y a plusieurs scénarios. La fraude alimentaire peut prendre différentes formes, mais je recommande de mettre l'accent sur trois types de fraudes: la substitution d'ingrédients, la contrefaçon et la mauvaise représentation. Selon moi, ce sont les trois catégories sur lesquelles la population devrait en savoir plus.

Mme Lisa Marie Barron: Merci. J'espère qu'il me reste assez de temps pour vous demander de nous fournir plus de détails ou de finir de dire ce que vous voulez dire en réponse aux questions de M. Perkins concernant la volonté du Canada d'établir des normes comparables à celles des États-Unis ou de l'Union européenne.

J'aimerais vous entendre là-dessus.

M. Sylvain Charlebois: Je vous remercie.

Durant mon exposé et dans mon mémoire, j'ai cité un rapport comparatif que nous avons produit il y a quelques années et qui porte spécifiquement sur la traçabilité. Nous avons comparé le Canada à d'autres pays partout dans le monde, y compris l'Europe et les États-Unis.

Le Canada tire de l'arrière, tandis que, selon moi, l'Union européenne a une avance considérable sur les autres au chapitre des normes de traçabilité, simplement parce que l'Europe est complexe et qu'elle a réussi, je dirais, à harmoniser les normes de plusieurs États. Je le répète, de par la nature du marché, la fraude alimentaire ou la traçabilité du poisson sont un problème mondial. Peut-être les membres du Comité le savent-ils déjà, mais 90 % des produits de la mer consommés au Canada sont importés, et le Canada exporte 90 % de ce qu'il produit. La situation est la même aux États-Unis, grosso modo.

C'est donc un problème mondial, et l'Union européenne a réalisé des progrès énormes en comprenant que les risques sont liés à la nature mondiale de l'industrie.

Mme Lisa Marie Barron: Je vous remercie.

Monsieur le président, ai-je le temps de poser une autre question?

Le président: Non, nous avons dépassé le temps alloué.

Nous passons maintenant à la série de questions de cinq minutes. Monsieur Arnold, la parole est à vous.

M. Mel Arnold (North Okanagan—Shuswap, PCC): Merci, monsieur le président, et merci aux témoins. Mes premières questions s'adressent à M. Zimmerman.

Monsieur Zimmerman, vous avez parlé du programme de surveillance de la pêche illicite, non déclarée et non réglementée de la NOAA. Je crois que vous avez dit qu'il se limitait à 13 espèces. Le programme de surveillance actuel suffit-il pour lutter contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée et contre la vente illégale? Sinon, quelles lacunes doivent être comblées pour le rendre plus efficace?

M. Scott Zimmerman: Il y a longtemps qu'il n'y a pas eu d'examen de l'industrie américaine — de ses plus grandes composantes. Toutefois, ce sont les petits et moyens importateurs qui passent inaperçus et qui continuent de croître et de laisser une marque de plus en plus grande sur les pêches américaines. Il n'est pas facile d'auditer ces systèmes; de comprendre les chaînes de possession; et de savoir quels produits proviennent naturellement de la pêche d'un autre pays, par combien de mains passent les produits et, finalement, si les matières premières sont issues de la pêche illicite, non déclarée et non réglementée.

Il y a aussi des défis liés à la compréhension des lois et de la réglementation en vigueur dans les autres pays. Les vérificateurs de la NOAA sont-ils en mesure de les assimiler? Les exigences sont-elles respectées dans les pays d'origine? Ce sont toutes des préoccupations importantes.

• (1150)

M. Mel Arnold: Je vous remercie.

Il a aussi été question tout à l'heure des différents programmes de certification, qui varient d'un endroit à l'autre. D'après vous, faudrait-il standardiser ou regrouper les programmes de certification? Le cas échéant, quel organisme serait le mieux placé pour en faire la surveillance?

M. Scott Zimmerman: Des structures sont en train d'être mises en place, comme la Global Food Safety Initiative et la Global Sustainable Seafood Initiative. Elles fournissent des outils d'analyse comparative. Je trouve important qu'elles travaillent avec les organismes de certification qu'elles habilitent à réaliser les audits et qu'elles leur permettent d'harmoniser les audits pour éviter de vérifier deux fois la même chose. Ainsi, le même vérificateur pourrait être chargé de vérifier le processus de rappel, la traçabilité et le système de gestion de la qualité, car les normes relatives à ces éléments se ressemblent beaucoup. Si les organismes de réglementation apprenaient aux vérificateurs à effectuer des audits intégrés, les transformateurs économiseraient beaucoup d'argent. Toutefois, la décision leur revient.

M. Mel Arnold: Merci.

J'ai une autre question, pour M. Charlebois cette fois. Vous avez mentionné que les règles et les lois actuelles semblent suffisantes, mais que leur application laisse à désirer. Parlez-vous de leur application au Canada, de leur application dans d'autres pays ou de leur application à ce qui est importé au Canada? Pouvez-vous nous en dire un peu plus?

M. Sylvain Charlebois: Je dirais que le principal problème sur lequel je me concentrerais est celui des importations, pour être honnête. Il y a un manque de surveillance, et la conformité devient un problème national, je dirais. Nous avons déjà beaucoup de règlements au Canada pour soutenir les entreprises de chez nous. Franchement, la plupart font un très bon travail. J'ai visité des installations aquacoles en Nouvelle-Écosse, et les gens y sont très au fait des règles.

En ce qui concerne les importations, par contre, je ne pense pas que nous contrôlions suffisamment ce qui entre dans notre propre pays. Pour répondre à la question de M. Zimmerman, je pense qu'il y a quelque chose à faire là.

Pour en revenir à l'exemple du MSC, il s'agit encore une fois d'une entreprise mondiale, d'un système de surveillance mondial. Les tests ADN sont un bon moyen d'attester que l'espèce que vous avez devant vous est celle mentionnée sur l'étiquette. Beaucoup d'épiciers misent davantage sur cette technologie.

Le président: Merci, monsieur Arnold.

Nous allons maintenant passer à M. Hardie pour cinq minutes ou moins, s'il vous plaît.

M. Ken Hardie (Fleetwood—Port Kells, Lib.): Merci, monsieur le président, et merci aux témoins. Ce sont des renseignements fantastiques que nous obtenons.

À titre d'information, monsieur le président, je présenterai un peu plus tard, quand nous nous pencherons sur les travaux du Comité, une motion visant à ajouter une journée à cette étude. Il y a des gens à qui nous devons parler.

Je veux me concentrer, comme M. Perkins, sur le consommateur final. Le consommateur final ne connaîtra pas le nom latin de l'espèce. Il ne se souciera peut-être pas beaucoup du type d'engin utilisé, ou de quoi que ce soit d'autre. Il y a des gens qui s'en soucient pour de bonnes raisons. Nous devons réfléchir à des moyens, peut-être par des recommandations, pour aider le consommateur final à savoir en un coup d'œil ce qu'il achète.

Je vais commencer par vous, professeur Charlebois. C'est professeur ou monsieur, ou l'un ou l'autre?

M. Sylvain Charlebois: C'est l'un ou l'autre.

M. Ken Hardie: D'accord.

Peut-être vais-je commencer par Mme Boivin aussi.

Examinons le parcours du poisson depuis sa capture jusqu'au moment où il se retrouve dans l'assiette de quelqu'un. Qui tient le stylo en matière d'étiquetage? Qui a le pouvoir d'étiqueter ce poisson ou de modifier l'étiquette? Il y a les transformateurs, les grossistes, les détaillants et les restaurateurs. Y a-t-il d'autres personnes ou d'autres entités dans la chaîne qui ont le pouvoir d'influencer l'étiquetage?

Professeur Charlebois.

• (1155)

M. Sylvain Charlebois: Absolument. Je pense que votre introduction est très importante ici.

Lorsque je parle de fraude alimentaire, je dis souvent aux gens que s'ils vont dans un restaurant de sushis — avant la COVID, du moins — et que c'est un bar à sushis « à volonté » pour 15 dollars par personne, il y a de quoi se poser des questions. Là est le problème, dans la volonté de se poser les bonnes questions. Le pouvoir appartient au consommateur en fin de compte. La dernière chose que nos cinq grands... veulent, c'est d'un scandale pour fraude alimentaire. J'inclus là-dedans Loblaw's, Sobeys, Metro...

M. Ken Hardie: Je comprends cela, mais j'ai besoin d'une réponse précise à ma question.

Soit dit en passant, il y avait un restaurant de sushis à Metro-town, à Burnaby, qui était juste à côté d'une animalerie. Je ne voulais pas le mentionner, mais...

Qui a réellement le pouvoir sur l'étiquette dans la chaîne d'approvisionnement?

Madame Boivin, en avez-vous une idée?

[Français]

Mme Laura Boivin: En fait, l'information liée à l'étiquetage peut être transmise à n'importe quelle étape dans la chaîne alimentaire. Cela peut être affiché sur le tableau noir d'un restaurant, par exemple, où l'on indiquerait la provenance de la truite qui sera servie, ou encore par le truchement d'un petit panneau installé devant le comptoir de poissonnerie à l'épicerie.

Cela étant dit, il existe divers organismes de vérification. Par exemple, au Québec, il y a le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ou MAPAQ. Tout dépend du type de certification obtenue par une organisation, à savoir si la certification relève de la réglementation fédérale ou non. Le MAPAQ, par exemple, peut s'assurer du fait que la représentation indiquée est la bonne. Si l'on installe un fumoir dans une épicerie, les normes seront différentes. Il y a beaucoup de variations d'un endroit à l'autre.

Est-ce que les normes fédérales pourraient s'appliquer à l'inscription sur le tableau noir d'un restaurant? Qui va faire respecter ces normes?

Malgré toute la bonne volonté possible, je doute que l'on puisse faire respecter ces normes, puisque, en ce moment, on ne peut même pas faire respecter la réglementation canadienne actuelle et que ce qui y est contraire est tout à fait visible sur les étagères des supermarchés.

Je comprends que l'on veuille se doter de normes très larges, mais je ne pense pas qu'il soit possible de les faire appliquer, compte tenu des ressources dont nous disposons actuellement.

[Traduction]

M. Ken Hardie: Je lance cette question à la volée parce que je ne sais pas qui peut y répondre.

Y a-t-il quelqu'un dans la chaîne d'approvisionnement qui est vraiment le chien de garde de la véracité dans l'étiquetage du poisson, ou quelqu'un qui pourrait être responsable, si l'on veut, de l'exactitude de l'étiquetage?

Je penserais, par exemple, au grossiste qui achète peut-être ses produits du transformateur pour les distribuer ensuite à tous les autres, mais je ne sais pas. Qu'en pensez-vous?

Le président: Merci, monsieur Hardie. Votre temps est écoulé.

Si nos témoins ont des recommandations à faire, ils peuvent peut-être fournir une réponse par écrit.

Je vous remercie.

Nous allons maintenant donner la parole à Mme Desbiens pour deux minutes et demie, s'il vous plaît.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Je vous remercie, monsieur le président.

Je vais laisser M. Charlebois répondre à la question de M. Hardie, parce que c'est un sujet trop important. Nous voulons obtenir cette information.

Monsieur Charlebois, pouvez-vous répondre à la question?

M. Sylvain Charlebois: Je vous remercie, madame Desbiens.

La question de M. Hardie est un peu complexe. Il faut faire la part des choses entre le monde de la vente au détail et celui du service alimentaire. Le problème de la fraude ne s'y pose pas de la même façon.

En ce qui concerne la vente au détail, ce sont vraiment les distributeurs qui contrôlent à la fois la chaîne, les règles et l'intégrité de l'étiquetage.

Du côté des services alimentaires, c'est le far west, si je peux m'exprimer ainsi. Il y a toutes sortes de pratiques, et il est très difficile de surveiller tout cela. Le Comité a récemment reçu des représentants du groupe Oceana, alors j'imagine qu'ils vous ont parlé des résultats de leurs recherches, travaux auxquels j'ai d'ailleurs participé.

● (1200)

Mme Caroline Desbiens: Tantôt, vous parliez de récompenser les bonnes pratiques.

Quelle serait la façon de récompenser les bonnes pratiques, selon vous?

M. Sylvain Charlebois: C'est une bonne question.

Je m'attendais à cette question, mais je ne sais pas si j'ai une bonne réponse à vous fournir. Je vous avoue franchement que le fardeau fiscal pour certaines entreprises est quand même imposant. Nous pourrions nous pencher sur cet aspect.

Nous pourrions aussi promouvoir les vertus des certifications. Je vous donne un exemple. Au comptoir de fruits de mer d'une épicerie, où des produits comportaient une indication de certification du programme Ocean Wise SeaFood et de certification MSC, j'ai demandé au préposé ce que cela voulait dire. Le préposé ne le savait pas. De toute évidence, il y a un manque d'information. J'étais le premier client en quatre ans à poser cette question. Les programmes de certification ne sont pas expliqués au grand public.

La sensibilisation du public pourrait contribuer à aider le marché, à mon avis. On pourrait expliquer en quoi consistent les programmes de certification. Cela pourrait rassurer le consommateur.

Mme Caroline Desbiens: Je suis désolée de vous interrompre, mais je vois que mon temps de parole est écoulé.

[Traduction]

Le président: Je suis désolé, madame Desbiens, votre temps est écoulé. Le temps passe vite quand on s'amuse.

Nous passons maintenant à Mme Barron, pour deux minutes et demie ou moins, s'il vous plaît.

Mme Lisa Marie Barron: Merci, monsieur le président.

Je vois que M. Zimmerman voudrait nous faire part de ses réflexions à ce sujet. Je poserai donc une question plutôt ouverte, et vous pourrez y ajouter ce que vous souhaitez.

Monsieur Zimmerman, j'aimerais vous entendre un peu sur ce qui suit. Nous avons parlé avec des gens de Skipper Otto, par exemple, qui ont des méthodes vraiment novatrices pour faire le traçage des produits. Je me demande si vous avez des pistes de solutions à proposer au Comité en matière de traçabilité, dont il serait important que nous entendions parler.

Merci.

M. Scott Zimmerman: Ce que j'ai à dire sur la chaîne de blocs et les codes QR, c'est que les temps sont durs. Oui, certains des plus grands fournisseurs peuvent prendre des engagements financiers pour adopter ces technologies, mais, dans l'ensemble, cela ne se fera pas du jour au lendemain. Il existe une grande variété d'étiquettes RFID.

Ici, aux États-Unis, nous avons eu du mal à trouver une solution de traçabilité qui ne soit pas trop technique. Il existe une grande variété d'étiquettes, de codes et de techniques de traçabilité, en plus de l'Internet des objets, pour suivre les produits tout le long de la chaîne de traçabilité. Ces outils ne sont pas difficiles à trouver.

Je disais « non » à une idée que vous avez soulevée, soit que le gouvernement appuie la certification par des tiers. C'est un jeu très dangereux. Je le dis parce que j'ai vu des installations auditées par une tierce partie se faire reprocher ensuite par le gouvernement de ne pas avoir de systèmes de base comme des programmes HACCP. C'est très contradictoire qu'elles puissent être certifiées, alors que ces programmes de salubrité alimentaire sont un élément essentiel de la certification, puis qu'elles soient sanctionnées par le gouvernement parce qu'elles n'ont même pas ce genre de programme. Je voulais le souligner.

• (1205)

Mme Lisa Marie Barron: Merci, monsieur Zimmerman, d'avoir clarifié ce point. C'est très pertinent pour le Comité.

Monsieur Charlebois...

Le président: Merci, madame Barron. Il vous reste environ deux secondes, vous n'aurez pas le temps de poser une question ou d'obtenir une réponse.

Mme Lisa Marie Barron: Je peux essayer.

Merci.

Le président: Tout le monde peut essayer.

Nous allons maintenant passer à M. Zimmer pour cinq minutes ou moins, s'il vous plaît.

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

Je remercie les témoins de comparaître aujourd'hui.

Ma première question s'adresse à M. Zimmerman.

Je connais bien la vallée du Fraser, au Canada. J'ai déjà parlé devant le Comité de la pêche INN qui s'y pratique. C'est souvent de la pêche destinée au marché noir. Le poisson est échangé contre de l'argent et de la cocaïne. Je serais simplement curieux de savoir s'il y a des exemples similaires en Floride, s'il y a de la pêche INN directement liée au crime organisé.

M. Scott Zimmerman: Je crois avoir entendu quelque chose il n'y a pas si longtemps à propos de la pêche à l'anguille dans le Maine, qui serait liée à des pratiques illégales. Il n'est pas exagéré de penser que tout ce qui a une grande valeur — comme les our-

sins, le caviar, le homard — puisse être utilisé comme monnaie d'échange ici, aux États-Unis.

M. Bob Zimmer: Je ne connais pas très bien vos normes de traçabilité à part celles que vous venez d'expliquer. Je suppose que je voudrais simplement vous demander votre avis à ce sujet. À quel point serait-il efficace d'imposer des normes de traçabilité pour ces groupes d'aliments afin de lutter contre le crime organisé, en quelque sorte — je pense au caviar et à la pêche au homard, comme vous l'avez dit? Pensez-vous que cela limiterait la commercialisation de ces produits sur le marché noir?

M. Scott Zimmerman: En définitive, tout dépend de la compétence des personnes qui effectuent des vérifications de traçabilité dans ces systèmes. Il n'y a qu'un nombre très limité de personnes sur le terrain qui peuvent effectuer ce type de vérification, donc elles doivent choisir où elles concentreront leurs ressources.

La plupart du temps, elles se concentreront sur les produits prêts à consommer ayant une incidence sur la sécurité de la population. Ces produits sont ceux qui présentent un risque plus élevé, comme les légumes verts feuillus qui font l'objet de rappels parce qu'on y a détecté de la salmonelle, l'E. coli ou toute autre bactérie pathogène. La préoccupation n'est pas la valeur financière, mais plutôt la sécurité de notre population.

M. Bob Zimmer: D'accord, merci.

Je vais passer à Mme Boivin.

Vous avez fait quelques observations sur la traçabilité. Je m'y connais un peu en traçabilité en agriculture et j'ai pu voir à quel point cela peut être efficace. Nous avons parlé du terme « biologique ». C'est un terme qu'on retrouve sur des autocollants apposés partout, semble-t-il, mais il existe maintenant une norme. Il a fallu convenir d'une norme sur ce que signifie réellement le terme « biologique », et il y a différents seuils à cela.

Vous avez dit que vous ne vouliez pas de règlements ni de pratiques supplémentaires qui feraient augmenter les coûts, entre autres. Si vous pensez que les normes sont une bonne chose, qui vient vous mettre au défi de prouver que ces normes sont respectées? Qui vient regarder par-dessus votre épaule pour s'assurer que ce que vous dites est exact?

[Français]

Mme Laura Boivin: Chez Fumoir Grizzly, depuis le début du mois de janvier, nous avons fait l'objet de quatre audits liés à la certification, y compris celui en lien avec la norme SQF de l'Initiative mondiale de sécurité alimentaire, ou GFSI. Cette norme est exigée par la plupart de nos clients dans le marché du détail.

[Traduction]

M. Bob Zimmer: Vous pouvez peut-être expliquer à ceux d'entre nous qui ne connaissent pas les acronymes ce qu'ils signifient, du mieux que vous le pouvez, à tout le moins. Merci.

[Français]

Mme Laura Boivin: L'organisation GFSI regroupe des normes internationales comme les normes BRC, SQF et d'autres. Malheureusement, je ne connais pas par cœur la signification de ces acronymes, mais je pourrais vous les fournir plus tard, si vous le voulez.

Les trois audits de certification dont nous avons fait l'objet depuis le début de l'année coûtent extrêmement cher à Fumoir Grizzly. En effet, chaque fois, nous devons payer la personne qui vient sur les lieux et assumer d'autres frais connexes.

[Traduction]

M. Bob Zimmer: Est-ce que ces normes...? Est-ce que ceux qui font ces vérifications viennent d'Europe? Est-ce que ce sont eux qui viennent faire des vérifications ici ou est-ce qu'elles sont faites au Québec? Pouvez-vous dire d'où viennent les vérificateurs?

• (1210)

[Français]

Mme Laura Boivin: La personne qui vient faire les audits de certification pour l'organisation GFSI vient du Québec, effectivement. Les vérificateurs indépendants qui nous sont envoyés sont des tierces parties, souvent embauchées par l'entreprise NSF International, autre acronyme dont je ne connais pas la signification. NSF fournit des vérificateurs indépendants aux organismes de certification, et ces vérificateurs passent en revue chacun des critères de certification ou de réglementation. En l'occurrence, SQF avait 300 critères, dont les normes d'étiquetage.

Je vais revenir sur un point. L'organisation chargée de vérifier les renseignements figurant sur les emballages des produits vendus au détail est l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Cette dernière a une section qui étudie notamment les renseignements fournis sur nos étiquettes et sur nos emballages en particulier.

[Traduction]

Le président: Merci, monsieur Zimmer. Vous avez largement dépassé le temps imparti.

Nous allons maintenant passer à M. Kelloway, pour cinq minutes ou moins, s'il vous plaît.

M. Mike Kelloway (Cape Breton—Canso, Lib.): Merci, monsieur le président. Bonjour à mes collègues.

Je remercie les témoins ici présents de leurs témoignages et, très franchement, merci à tous les témoins qui sont venus jusqu'ici. C'est toute une expérience d'apprentissage que d'examiner les forces, les faiblesses et les lacunes qui nous sont exposées.

Je tiens également à remercier Mme Desbiens d'avoir proposé cette étude. Je sais qu'un autre député, M. Morrissey, s'est intéressé à la question au cours de la dernière législature. C'est exceptionnellement important pour les Canadiens.

Ma question s'adresse à M. Charlebois.

Comme je l'ai mentionné, de nombreux témoins ont parlé de la nécessité d'agir pour nous attaquer aux problèmes liés aux produits de la mer au Canada. Vous en avez parlé un peu ici, et d'autres témoins aussi, mais je me demande si nous pourrions examiner de plus près ce que font les autres pays à cet égard. Je crois que nous pourrions en apprendre beaucoup de ce qu'ils font en matière de traçabilité.

Je vais commencer par M. Charlebois sur cette question. Connaissez-vous d'autres pays qui se sont dotés d'un programme de traçabilité du bateau à l'assiette, et quels systèmes, programmes et mécanismes ces pays ont-ils mis en place pour lutter contre la fraude liée aux produits de la mer? Pouvons-nous commencer par cela, puis creuser un peu plus en profondeur les modèles de ces pays? Qu'est-ce qui fonctionne, qu'est-ce qui ne fonctionne pas et quelles leçons pouvons-nous en tirer, en termes clairs?

M. Sylvain Charlebois: Absolument.

Nous avons eu de nombreuses discussions avec le Center for Food Integrity, au Royaume-Uni. J'ai pu constater au fil des ans combien ils prennent la fraude alimentaire au sérieux.

Jusqu'à présent, l'ACIA a reçu un budget de 25 millions de dollars sur cinq ans pour se pencher sur la fraude alimentaire. Je travaille avec l'ACIA depuis plus de 15 ans. Au départ, la fraude alimentaire n'a jamais été considérée comme une priorité par l'agence fédérale. Maintenant, cela semble le devenir, mais l'agence ne peut pas vraiment faire grand-chose avec 25 millions de dollars.

Au Royaume-Uni et en Europe, en particulier, nous constatons un certain mouvement, de la collaboration avec l'industrie, de la sensibilisation des consommateurs de manière générale. Je dirais que le système de traçabilité du bateau à l'assiette se résume vraiment au programme de certification qu'on utilise pour sécuriser et rassurer le public. Je constate que les agences de l'UE font beaucoup d'efforts de sensibilisation du public. La pression publique est tangible.

Pendant la pandémie, il y a eu cinq rapports de l'UE sur la fraude alimentaire. Au Canada, je n'en ai encore jamais vu.

M. Mike Kelloway: C'est intéressant, en effet.

Quand j'enseignais à l'Université de Calgary, dans le programme de formation continue, je posais toujours cette question sur n'importe quel sujet ou défi. Cela revient à ce que vous dites ici. S'il y avait trois choses que nous devions faire en tant que gouvernement aujourd'hui, monsieur Charlebois, quelles seraient-elles?

Ce pourrait être ce que vous venez de mentionner, et voilà l'occasion pour vous d'en parler davantage. J'aime bien l'idée de la sensibilisation et d'une approche très intégrée de la diffusion d'information.

En matière de systèmes, de communication et d'éducation, quelles sont les trois choses dont nous pourrions parler à nos collègues et au gouvernement en sortant de cette salle aujourd'hui, pour nous assurer de faire avancer les choses dans la bonne direction?

• (1215)

M. Sylvain Charlebois: Trois choses? Je ne veux pas prendre trop de temps.

M. Mike Kelloway: Je ne veux pas vous limiter à trois. Trois, c'est bien, mais si vous en avez quatre, allez-y.

M. Sylvain Charlebois: Premièrement, il faut connaître l'ampleur exacte du problème. Nous ne savons pas quelle est l'ampleur du problème ici, au Canada.

La deuxième chose que je ferais serait de créer un endroit sûr où les acteurs de l'industrie et les consommateurs pourraient déclarer les cas suspects.

La troisième chose serait de favoriser la conformité et de récompenser autant que possible les gens en conséquence.

Il faudrait également faire davantage appliquer la loi. Je suis désolé de le dire, mais certaines entreprises nuisent vraiment à la réputation de l'industrie.

Je me concentrerais sur ces quatre points.

M. Mike Kelloway: Il me reste 19 secondes.

Cette question a peut-être été soulevée lors de réunions précédentes. Monsieur Charlebois, combien de temps a-t-il fallu à l'UE pour mettre en place le système qu'elle a maintenant? Combien de temps lui a-t-il fallu pour élaborer ce plan et depuis combien de temps est-il en vigueur?

M. Sylvain Charlebois: Il existe depuis 2013. Le scandale de la viande chevaline qui a secoué l'UE en a fait sourciller plus d'un, et la politique a changé presque du jour au lendemain. On s'est mis à financer adéquatement la recherche sur la fraude alimentaire, et de nouvelles technologies ont vu le jour. C'est pourquoi l'Europe est un peu en avance sur nous.

Je ne dis pas que le Canada a besoin d'une crise pour passer à l'action, mais je pense qu'il faudrait agir avant d'être plongés dans une crise majeure.

M. Mike Kelloway: Merci beaucoup.

Le président: Merci, monsieur Kelloway.

C'est ici que se termine le deuxième tour de la période de questions, mais il y a des motions à présenter au Comité et des instructions de rédaction à donner à l'analyste. Nous devons, pour cela, faire une pause de 10 minutes pour passer à la partie à huis clos. Est-ce que nous voulons continuer ou est-ce que nous...

M. Rick Perkins: Devons-nous examiner ces motions maintenant?

Le président: D'une façon ou d'une autre, il nous faut du temps pour la discussion et le reste. Nous devons délibérer à huis clos de la motion et des instructions de rédaction.

M. Rick Perkins: Je préférerais que les motions ne soient pas examinées à huis clos.

Je suis d'accord. Si nous voulons nous arrêter maintenant, c'est très bien.

Le président: Monsieur Hardie, vous avez la parole.

M. Ken Hardie: Monsieur le président, si nous pouvions examiner ma motion visant à ajouter une réunion à cette étude, cela nous libérerait de...

Le président: Nous ne savons pas encore si nous pouvons l'examiner ou non, monsieur Hardie.

M. Ken Hardie: Ce que je dis, monsieur le président, c'est que cela nous éviterait d'avoir à donner des instructions de rédaction à l'analyste aujourd'hui si nous entendons d'autres...

Le président: Il faut d'abord examiner les motions.

Je vous demande si nous devrions mettre fin aux questions ici pour avoir assez de temps, juste au cas où. Je demanderais la permission du Comité pour cela.

En gros, cette partie de la réunion se terminerait ici.

Je tiens à remercier tous les témoins qui ont comparu aujourd'hui. Ce fut une discussion très instructive sur un sujet auquel la plupart des gens ne prêtent pas beaucoup attention. Comme on le dit à Terre-Neuve, *we don't pay much heed to it*.

Je n'essaie pas de faire de l'opposition, comme dirait ma mère, en interrompant la discussion ici. M. Small saura de quoi je parle, mais je ne sais pas si les autres comprendront.

Encore une fois, merci à tous des précieuses informations que vous nous avez fournies aujourd'hui.

[La séance se poursuit à huis clos.]

Publié en conformité de l'autorité
du Président de la Chambre des communes

PERMISSION DU PRÉSIDENT

Les délibérations de la Chambre des communes et de ses comités sont mises à la disposition du public pour mieux le renseigner. La Chambre conserve néanmoins son privilège parlementaire de contrôler la publication et la diffusion des délibérations et elle possède tous les droits d'auteur sur celles-ci.

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 des communes.

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 de la Chambre des communes à l'adresse suivante :
<https://www.noscommunes.ca>

Published under the authority of the Speaker of
the House of Commons

SPEAKER'S PERMISSION

The proceedings of the House of Commons and its committees are hereby made available to provide greater public access. The parliamentary privilege of the House of Commons to control the publication and broadcast of the proceedings of the House of Commons and its committees is nonetheless reserved. All copyrights therein are also reserved.

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 House of Commons website at the following address: <https://www.ourcommons.ca>