



Chambre des communes
CANADA

Comité permanent de la santé

HESA • NUMÉRO 038 • 1^{re} SESSION • 39^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le lundi 12 février 2007

Président

M. Rob Merrifield

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante :

<http://www.parl.gc.ca>

Comité permanent de la santé

Le lundi 12 février 2007

• (1535)

[Traduction]

Le président (M. Rob Merrifield (Yellowhead, PCC)): La séance est ouverte.

Nous remercions nos témoins d'être venus. Nous sommes, c'est certain, heureux de vous accueillir.

Nous accueillons aujourd'hui Sally Brown, Joyce Reynolds et Paul Hetherington. Nous vous connaissons tous. Nous vous avons vus visages à de nombreuses reprises et sommes heureux de vous revoir.

Je vois qu'Anne Ferguson est ici, et aussi le Dr Marangoni.

Nous vous remercions tous d'être des nôtres aujourd'hui. Nous sommes impatients d'entendre ce qu'a à dire le groupe d'experts sur les gras trans. C'est un sujet très important non seulement au Canada, mais dans le monde entier, et nous voulons informer le comité du mieux possible.

À propos du comité, tout d'abord, je tiens à remercier Mme Gagnon d'avoir assuré la présidence de la dernière réunion. Merci beaucoup. À ce que j'ai compris, vous avez fait un si bon travail que ma position au comité est en péril — j'ai déjà entendu cela de mes collègues — mais merci beaucoup.

Et félicitations à Mme Kadis, qui a été élue vice-présidente.

Nous avons un nouveau membre — en fait, nouveau ou ancien : Mme Beaumier était avec nous déjà il y a quelques années. Je vous souhaite bon retour au comité. Nous sommes heureux de vous y voir.

À titre d'information pour le comité, nous étions censés entendre accueillir des témoins de Dow AgroSciences Canada Inc., mais ils n'ont pas pu prendre l'avion à Calgary aujourd'hui, alors ils ne seront pas ici. Nous avons un document d'information, que vous avez reçu.

Nous allons laisser la parole à nos témoins, d'abord à Sally Brown, première dirigeante de la Fondation des maladies du coeur du Canada et coprésidente du groupe d'étude.

Vous avez la parole.

Mme Sally Brown (première dirigeante, Fondation des maladies du coeur du Canada et coprésidente du groupe d'étude, Groupe d'étude sur les graisses trans): Merci, monsieur le président. Merci beaucoup. Bonjour à tous et à toutes.

C'était un honneur pour moi que d'être coprésidente, avec Mary L'Abbé, du groupe de travail sur les gras trans.

Je tiens d'abord à féliciter le comité de jouer le rôle important qu'il a assumé en étudiant sur le problème de l'obésité infantile, et maintenant celui des gras trans.

Je vais d'abord brièvement passer en revue l'historique de notre groupe de travail. Il a été mis sur pied à la suite d'une motion de l'opposition à la Chambre, en novembre 2004. La motion était pour que Santé Canada et la Fondation des maladies du coeur coprésident

un groupe de travail plurilatéral qui serait chargé de formuler des recommandations visant la réduction des gras trans ou, si possible, leur élimination au Canada.

Le groupe de travail s'est mis à l'oeuvre en 2005, avec le mandat de faire au ministre de la Santé des recommandations concrètes et des propositions de stratégies pour éliminer efficacement les gras trans artificiels dans les produits alimentaires au Canada. Le gouvernement, et je pense que c'est à son honneur, s'est assuré que le groupe de travail soit largement représentatif. Cela n'a pas vraiment facilité la tâche des coprésidentes, mais c'était certainement la bonne chose à faire. Nous avons eu de longs débats et bien des opinions ont été exprimées, et je pense que c'est ce qui a fait que le rapport est très bon, beaucoup mieux que ce qu'il aurait pu être.

Précisons donc que le groupe de travail était composé de représentants du secteur de la fabrication et des services alimentaires, de quatre ministères fédéraux, d'associations professionnelles comme la Société canadienne de cardiologie, qui est représentée ici aujourd'hui, d'universitaires, de groupes de consommateurs, d'experts en santé de la population et de producteurs et de transformateurs d'oléagineux. J'ai le plaisir d'être accompagnée ici aujourd'hui de deux de mes collègues, Paul et Joyce, du groupe de travail, qui ont aussi beaucoup contribué à la rédaction du rapport.

On nous a fait comprendre, à la coprésidente et moi-même, qu'un rapport de consensus, si un consensus pouvait être atteint, augmenterait les chances de mise en oeuvre des recommandations du rapport par le gouvernement. Nous avons donc déployé de gros efforts pour déposer un rapport de consensus, ce que nous avons défini comme étant un rapport que tous les membres du groupe de travail pouvaient accepter. Était-ce l'avis ferme de tout le monde? Non, d'aucun côté du débat, s'il y a eu des côtés. Les groupes de la santé, ainsi que les groupes de l'industrie ont tous dû céder du terrain pour parvenir à un consensus. Mais ce n'est un rapport minoritaire, ce que permettait notre mandat, et je pense que c'est important pour ces délibérations.

Monsieur le président, la mise en oeuvre du processus réglementaire en soi, qui est recommandé par le groupe de travail, prend jusque quatre ans. Le groupe de travail a écouté les préoccupations du secteur de la boulangerie, et s'est préoccupé du fait que certains des plus petits exploitants, particulièrement dans le secteur des services alimentaires — je les appellerais les exploitations familiales, sans vouloir dénigrer personne — auraient besoin de plus de temps.

Alors nous recommandons une approche « deux plus deux », soit deux ans pour élaborer les règlements et jusqu'à deux ans pour les mettre en oeuvre, au besoin de façon graduelle. Cet échéancier, selon nous, laisse aussi assez de temps pour concevoir des quantités adéquates de choix plus sains.

Le processus réglementaire en soi, comme vous le savez, comporte plusieurs étapes, comme le test de l'impact sur les entreprises et une analyse plus approfondie sur les impacts potentiels sur le commerce. Les premières données de l'analyse auxquelles le groupe de travail a eu accès indiquaient que les règlements proposés seraient admissibles sous le régime d'accords commerciaux et internationaux, mais nous pouvons comprendre qu'ils puissent nécessiter un examen plus approfondi.

Il faudra jusqu'à quatre ans, monsieur le président — je tiens à le répéter — pour protéger la santé des consommateurs, quand tout atteste de ce que c'est ce qu'il faut faire, et rien ne l'infirmes. À 3000 décès par année, cela fait 12 000 décès. Je pense qu'il faut commencer.

Il fait peu de doute que l'industrie faisait quelques progrès avant que le groupe de travail soit même créé, et ces progrès se poursuivent, c'est certain, ce qui est une bonne chose. Je soupçonne que cela soulève la question dans l'esprit de certains d'entre vous, à savoir s'il y a des progrès, pourquoi réglementer? La Fondation des maladies du coeur a distribué un document d'une page donnant les 10 raisons pour lesquelles, selon nous, il faut réglementer. J'espère que vous l'avez. Il est en rouge et blanc, dans les deux langues officielles. J'espère que les raisons sont claires.

J'aimerais expliquer l'une des raisons, une raison seulement, et c'est l'expérience qu'a eue le Canada avec le règlement sur l'étiquetage, qui me semble très pertinent ici.

● (1540)

L'étiquetage nutritionnel existe au Canada depuis 1988, sur une base volontaire. L'industrie alimentaire s'est dite d'accord pour ajouter les étiquettes nutritionnelles de façon volontaire. Fait étonnant, ce n'est pas tout le monde qui s'y est conformé. De fait, en 2000 — soit 12 ans plus tard — les étiquettes n'étaient pas largement répandues. Il semble qu'elles apparaissaient sur les aliments sains, mais pas sur les aliments moins sains que visaient les mesures que prenait le gouvernement. En deux mots, une approche volontaire a été remplacée par l'étiquetage obligatoire réglementaire. C'est à ce moment-là que les chiffres des gras trans sont apparus sur les étiquettes.

En bref, le groupe de travail pensait que les mesures volontaires ne suffiraient pas. Trop d'aliments, selon lui, ne changeraient pas, particulièrement, probablement, ceux qui étaient le plus difficile à changer. Peut-être n'est-ce pas un hasard que ceux qui sont le plus difficiles à changer sont souvent ceux qui contiennent le plus de gras trans. Comme l'indique le rapport, dans certaines catégories d'aliments, les gras trans comptent pour pas moins de 45 p. 100 de la teneur totale en graisses.

L'élimination des gras trans artificiels dans nos produits alimentaires, selon nous, doit devenir réalité. Nous savons, sans le moindre doute, que cela peut se faire, et même mieux que ce que nous avons recommandé. Les Danois l'ont fait, et ils font encore des danoises. Nous ne recommandons pas de faire exactement pareil.

Il semble maintenant que c'est ce qui va arriver. Le public et certaines de nos organisations de la santé publique comprennent maintenant que les gras trans artificiels sont des toxines. Ce ne sont pas comme des substances naturelles dans nos aliments, comme le sucre ou le sel, dont une quantité modérée peut être acceptable et qui

présentent certains avantages, avec des aspects négatifs. Les gras trans n'ont que du négatif. Il n'ont rien en compensation. Il n'y a pas de teneur en gras trans qui soit sûre. Toute augmentation de l'ingestion de gras trans fait grimper les risques de maladie cardiaque. C'est aussi simple que cela.

Les municipalités de tout le Canada et des États-Unis commencent à agir de leur propre chef devant l'inaction du gouvernement fédéral des deux pays. La ville de New York a réglementé les gras trans dans les aliments des restaurants. La semaine dernière, le conseil de la ville de Philadelphie a adopté à l'unanimité un décret de réglementation des gras trans artificiels dans les restaurants. Ce décret n'attend plus que la signature du maire. D'autres villes américaines, comme Chicago, Los Angeles et Boston envisagent de suivre cet exemple.

Au Canada, Calgary, qui englobe la circonscription de notre premier ministre, envisage une approche similaire. L'administration de la santé publique de Toronto a communiqué avec nous pour nous signaler qu'elle étudie la question des gras trans et les solutions potentielles pour Toronto. Cependant, ils ont aussi dit qu'ils préféreraient que le gouvernement agisse en fonction de ce rapport.

Les municipalités du Canada ont été des chefs de file en s'attaquant au problème du tabac avec des règlements municipaux. Elles ont donc les moyens, et je suppose que maintenant, sur ce plan, bon nombre d'entre elles ont la volonté de faire quelque chose pour résoudre ce qui est nettement un problème de santé publique.

Ces mesures qu'ont pris récemment les villes, aussi compréhensibles qu'elles soient, ne sont pas, à mon avis personnel — ici je dois m'exprimer en mon nom, parce que ce n'est pas arrivé pendant les travaux du groupe de travail — la meilleure chose à faire. Je soupçonne que ma collègue de l'ACRSA, Joyce, sera d'accord avec moi, parce que les mesures que prennent les municipalités ne vont probablement viser que les aliments servis par les restaurants et non pas ceux qui sont produits au détail.

Nous consommons tellement de gras trans au Canada parce que nous mangeons beaucoup en dehors de chez nous. Nous consommons environ 22 p. 100 de nos repas en dehors de la maison, mais cela signifie que les 78 p. 100 restants sont achetés dans des commerces au détail, dont bien des produits contiendront encore beaucoup de gras trans même avec les mesures que prennent les municipalités.

À mon avis, ce n'est pas l'endroit où on achète le beigne qui devrait être important. L'approche ville par ville crée des règles du jeu inégales pour les entreprises, particulièrement pour le secteur de la restauration, et c'est loin d'être idéal, mais les villes agiront si le gouvernement fédéral ne le fait pas.

Je pense que la question à poser devant ce comité n'est pas à savoir s'il faut réglementer. La bonne question à poser, c'est si nous voulons voir l'élimination délibérée, planifiée, équitable et uniforme des gras trans partout au Canada, ou si nous voulons qu'ils soient supprimés de façon sporadique, inéquitable et incohérente et — je ne peux que le supposer, pour le consommateur — dans la confusion. Une approche fédérale réglementée, supérieure sur tous les points, selon nous, serait très susceptible d'être aussi plus efficace pour motiver l'industrie à produire des solutions plus saines que ne le ferait l'approche ville par ville.

Monsieur le président, nous pensons que le moment est venu pour le gouvernement fédéral de montrer son leadership. C'est ce pour quoi le groupe de travail a été mis sur pied. Nous pensons qu'il a remis un excellent rapport.

●(1545)

Le 8 décembre 2006, le premier ministre et le ministre de la Santé ont annoncé un plan qui « prévoit l'adoption de mesures immédiates visant à réglementer les substances chimiques dangereuses pour l'environnement ou la santé humaine ». Les gras trans sont de ceux-là. Plus personne ne nie le mal que peuvent faire les gras trans artificiels à la santé humaine. Il est temps de les éliminer de l'approvisionnement alimentaire.

Merci. J'attendrai vos questions.

Le président: Merci beaucoup.

Nous laissons la parole à M. Paul Hetherington.

M. Paul Hetherington (président-directeur général, Association canadienne de la boulangerie et membre du groupe d'étude, Groupe d'étude sur les graisses trans): Merci beaucoup, et bon après-midi tout le monde.

Je tiens moi aussi à remercier le comité de m'avoir donné cette occasion de présenter devant lui aujourd'hui des observations au nom des boulangeries du Canada au sujet des gras trans et des efforts que fait l'industrie pour trouver des substituts au gras trans.

J'ai préparé un document, et mes observations porteront sur certains des éléments qu'il contient. J'aimerais d'abord souligner une chose. Il y a une légère omission dans le document au sujet d'une description des gras sous les points de fusion. Je ferai cette correction, et j'enverrai le document révisé au greffier, dans les deux langues officielles.

Je vais nous présenter. L'Association canadienne de la boulangerie est une association sans but lucratif qui représente plus de 2 500 boulangeries de détail, rayons de boulangerie en supermarché et boulangeries commerciales de tout le pays. Les membres de l'ACB produisent deux gammes de produits spécifiques : des pains et des petits pains, et des gâteries comme des gâteaux, des pâtisseries, des biscuits, des glaçages, etc. Le secteur de la boulangerie est une industrie de 4 milliards de dollars, qui emploie directement environ 50 000 travailleurs dans le pays entier.

Au sujet des gras trans, l'ACB appuie le remplacement ordonné des ingrédients contenant des gras trans sur le marché. J'ajouterai que ce que nous entendons par « ordonné », c'est que pour atteindre cet objectif, les boulangers auront besoin de solutions aux gras trans qui répondent à leurs exigences fonctionnelles, sont sûres et sont facilement accessibles sur le marché.

À l'appui de ces positions, les membres de l'ACB travaillent depuis quelques années déjà avec les fournisseurs de l'industrie pour trouver des substituts aux gras trans. Des progrès ont été accomplis avec de nombreux produits, mais il reste d'importants obstacles d'ordre technique et d'approvisionnement à surmonter pour remplacer les gras trans dans certains produits de boulangerie qui nécessitent des matières grasses solides.

L'ACB estime qu'il est nécessaire de trouver une solution à long terme pour remplacer les ingrédients contenant des gras trans par des substituts à faible teneur en graisses saturées et trans. Ces solutions supposent notamment des activités comme le financement de recherches sur les graines oléagineuses, pour produire des variétés et processus qui permettront d'obtenir des ingrédients contenant moins, voire pas de gras trans du tout.

Pour que vous puissiez comprendre les défis que posent aux boulangers le remplacement des gras trans, j'aimerais consacrer quelques minutes à l'explication de la cuisson au four et des raisons pour lesquelles les boulangers utilisent des gras. Pour commencer, la cuisson au four, ce n'est pas de la cuisine. C'est une science. La

cuisson au four consiste en une série de réactions chimiques produites par une combinaison d'ingrédients aux quantités et propriétés fonctionnelles précises et de processus, comme le temps de repos, le laminage et la chaleur, qui permettent d'obtenir un produit particulier.

Il n'y a pas d'improvisation, en boulangerie. Les modifications aux ingrédients ou aux processus modifient la réaction chimique, ce qui donne un résultat différent, parfois plutôt catastrophique. Toute personne qui a déjà fait un gâteau ou un pain qui n'a pas levé sait de quoi je parle. De plus, la réaction chimique de la boulangerie peut être influencée négativement par des facteurs externes, comme l'air ambiant, l'humidité et l'altitude.

Les gras jouent un rôle très important en boulangerie. Les boulangers et pâtisseries utilisent divers gras, dans des buts différents, encore une fois, pour obtenir des résultats différents. Au nombre de ces matières grasses, il y a les huiles liquides, comme l'huile de canola ou de soja, le saindoux, le suif, le beurre, la margarine, les shortenings dont les shortenings végétaux hydrogénés et les graisses tropicales comme l'huile de palme. Il n'existe aucune matière grasse qui présente à elle seule toutes les propriétés que désirent les boulangers ou pâtisseries, et par conséquent, ceux-ci peuvent employer ces matières grasses séparément, ou en combinaison, selon les caractéristiques du produit et le résultat recherché.

Je fournis une explication plus détaillée dans notre document, sur les rôles divers des matières grasses en boulangerie et pâtisserie.

Dans la quête de solutions de remplacement aux gras trans, les diverses propriétés des matières grasses font qu'une approche universelle est irréaliste et que les boulangers auront besoin de plusieurs solutions pour répondre aux besoins particuliers de leurs produits.

En ce qui concerne les substituts aux gras trans, les boulangers du Canada ont été mis au défi dans certains secteurs de produits et ont été des leaders dans d'autres. Dans la catégorie des pains et petits pains, ces produits sont sans gras trans pratiquement depuis la fin des années 1990, quand l'industrie les a remplacés par des huiles liquides de canola ou de soja plus saines pour la santé.

Dans la catégorie des gâteries, les boulangers du Canada ont fait l'essai de plusieurs substituts aux gras trans pour la fabrication de produits pour lesquels l'utilisation de matières grasses solides comme les huiles végétales partiellement hydrogénées était la norme. Des progrès ont été accomplis dans la fabrication de certains produits comme les muffins et les gâteaux avec des huiles liquides. Le principal substitut de l'industrie pour les graisses solides est un shortening d'huile de palme utilisé largement pour les pâtes feuilletées. Le beurre est également une possibilité, mais étant donné ses propriétés fonctionnelles limitées, il est principalement utilisé dans les petites boulangeries.

●(1550)

Ces substituts n'ont pas apporté de solutions parfaites et ont produit des résultats insatisfaisants tels qu'une aération insuffisante dans les gâteaux, et une sécheresse et une instabilité des glaçages, biscuits et croûtes de tarte. Le plus grand défi reste pour l'industrie de trouver un substitut aux gras trans pour la production des pâtes feuilletées. Les matières grasses à faible teneur en gras trans ne sont pas acceptables, car elles n'offrent pas les fonctionnalités voulues, puisque leur intervalle d'indice de gras solide est trop large.

Un membre de l'ACB a résumé les frustrations que suscitent les recherches pour trouver des substituts aux gras trans efficaces pour la production de glaçage : essayez donc de construire un immeuble avec du mortier qui contient 30 p. 100 de ciment de moins. J'invite ceux qui aimeraient avoir une explication technique complète des défis qui se posent à la compagnie, devant notre document.

En plus du manque de fonctionnalité des substituts aux gras trans qui sont actuellement disponibles, les boulangers s'inquiètent de plus en plus de la salubrité de ces substituts. Les substituts au shortening à l'huile de palme ont une teneur en graisse saturée extrêmement élevée, soit environ 50 p. 100. On comprendra donc que les boulangers soient surpris de l'apparent revirement en ce qui concerne l'utilisation de graisses hautement saturées et nous nous inquiétons de la réaction des professionnels de la santé et des consommateurs à une augmentation de la teneur en graisses saturées dans leur alimentation.

En ce qui concerne le rapport du groupe de travail, l'ACB appuie le travail réalisé par le groupe de travail sur les gras trans et nous sommes heureux que ce rapport reconnaisse les défis qui se posent aux boulangers. Dans notre document, nous avons fait plusieurs observations sur ces recommandations, dont bon nombre sont dans le rapport lui-même. Ces observations, nous a-t-on dit, seront examinées dans le cadre d'un tout examen réglementaire.

J'aimerais néanmoins souligner trois éléments particuliers. Les boulangers n'ont pas, comme je l'ai dit, de substituts viables pour remplacer les gras trans dans un certain nombre de produits, ce que le groupe de travail a reconnu en indiquant que le remplacement des gras trans posait un défi particulier pour les produits de pâtisserie. Les boulangers craignent beaucoup que les consommateurs et professionnels de la santé n'acceptent pas l'augmentation de la consommation de graisses saturées qui résultera de l'utilisation de bon nombre des substituts aux gras trans actuellement disponibles. J'ajouterais — Sally en a brièvement parlé, et je n'ai pas été vexé par le commentaire sur les exploitations familiales — que les petites et moyennes boulangeries sont confrontées à la perspective d'une reformulation rapide et coûteuse de leurs produits et de dépenses d'investissement pour du nouvel équipement.

Pour conclure, l'ACB et ses membres sont en faveur de l'élimination des ingrédients contenant des gras trans du marché. Pour y parvenir, les boulangers ont besoin de substituts à faible teneur en gras trans dont on a la preuve qu'ils sont sûrs, qu'ils ont les propriétés fonctionnelles recherchées, qu'ils sont faibles en gras trans et en graisses saturées, et qu'ils sont facilement accessibles sur le marché.

Je vous remercie.

Le président: Merci beaucoup.

Nous laissons maintenant la parole à madame Reynolds.

Mme Joyce Reynolds (première vice-présidente, Affaires gouvernementales, Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires et membre du groupe d'étude, Groupe d'étude sur les graisses trans): Je me réjouis de cette nouvelle invitation à comparaître devant le comité permanent pour discuter cette fois de la question des gras trans et du point de vue de l'industrie de la restauration.

Je veux qu'il soit bien clair que l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires appuie les recommandations formulées dans le rapport du Groupe d'étude sur les graisses trans. D'importants progrès ont d'ailleurs été réalisés au sein de notre industrie en vue d'atteindre les limites fixées dans ce rapport. Je veux profiter du peu de temps dont je dispose aujourd'hui pour vous

exposer quelques-uns des obstacles auxquels notre industrie est confrontée. Je veux également porter à votre attention une recommandation pour laquelle l'intervention immédiate du gouvernement est requise.

Pour situer un peu notre association, je peux vous dire que nous représentons une industrie de 50 milliards de dollars donnant de l'emploi à plus d'un million de personnes et comptant pour 4 p. 100 du PIB. Nous regroupons 34 500 membres représentant toute la gamme des services dans toutes les régions du pays : restauration rapide, restaurants, hôtels, clubs, cafés, pubs, de même que les services alimentaires institutionnels des hôpitaux, des écoles et des bureaux.

L'industrie des services alimentaires est fermement déterminée à réduire la teneur en gras trans des aliments figurant au menu et à éventuellement éliminer complètement ces graisses. En partenariat avec leurs fournisseurs, les exploitants de services alimentaires ont réalisé d'importants progrès à ce chapitre. Ils ont travaillé en collaboration avec les fabricants et les fournisseurs pour identifier, chercher, développer, tester et mettre en application des solutions plus saines afin de remplacer les graisses trans.

Parmi les entreprises bien connues qui ont pris de telles mesures, je peux vous nommer New York Fries, Pizza Pizza, Chalet suisse, Harvey's, Joey's Only, Wendy's, PFK, Taco Bell, A&W, Starbucks et White Spot. Ce ne sont là que quelques-unes des entreprises qui sont parvenues à éliminer les gras trans de leurs huiles de cuisson et à réduire la teneur en graisses trans de bon nombre de leurs plats.

Je peux également vous parler de la grande frustration qui s'installe au sein d'une partie de ces entreprises parce qu'il leur est impossible d'informer leurs clients des résultats ainsi obtenus. À l'heure actuelle, le Règlement sur les aliments et drogues interdit aux exploitants de services alimentaires de faire valoir que des aliments figurant au menu sont exempts de gras trans s'ils contiennent deux grammes d'une combinaison de gras saturés et de gras trans. Par exemple, une entreprise peut cesser d'utiliser des graisses trans au profit d'une solution de rechange à forte teneur en acide oléique et faible teneur en acide linoléique, qui est considérée comme plus bénéfique pour la santé, et s'en servir pour la boulangerie, la friture et la préparation de ces aliments. Cependant, étant donné que certains des produits préparés renferment une grande quantité de gras saturés d'origine naturelle, comme les cuisses de poulet par exemple, on ne lui permet pas d'annoncer qu'elle offre des produits sans gras trans.

Bien conscient de cette difficulté que doivent surmonter les exploitants de services alimentaires, le Groupe d'étude sur les graisses trans a inclus la recommandation suivante dans son rapport, à la section 6.1.2 : « Afin d'aider l'industrie alimentaire à informer les consommateurs de la nature plus saine de ses produits, le Groupe d'étude sur les graisses trans recommande que le gouvernement du Canada étudie la possibilité de permettre des allégations « sans acides gras trans » qui conviennent mieux au secteur des services alimentaires. » Ces entreprises ont consacré beaucoup de temps et de ressources aux essais en laboratoire et aux tests auprès des consommateurs afin d'identifier des solutions plus saines et continuent d'investir dans des huiles plus coûteuses et des modes de fonctionnement plus dispendieux; on ne devrait pas les empêcher d'informer leurs clients qu'elles utilisent maintenant des produits plus sains en remplacement des graisses trans.

Nous vous encourageons à régler cette question sans tarder de manière à ne pas pénaliser les entreprises qui ont fait montre de leadership en cessant d'utiliser les gras trans et les nombreuses autres qui s'emploient à leur emboîter le pas. Bien des entreprises s'efforcent en effet d'y parvenir depuis assez longtemps déjà.

Dans le but d'aider et d'encourager tous les exploitants de services alimentaires à modifier leurs menus pour en éliminer les gras trans, l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires a élaboré des lignes directrices qui sont regroupées au sein d'un guide pratique. Vous devriez tous en avoir un exemplaire en main. Il est disponible dans les deux langues officielles. On y trouve des renseignements généraux au sujet des graisses trans et une marche à suivre à l'intention des exploitants. Il a été conçu pour aider notamment les petits exploitants qui ne peuvent pas procéder eux-mêmes aux tests en laboratoire et aux essais auprès des consommateurs et qui dépendent grandement de leurs fournisseurs qui doivent collaborer avec eux pour fabriquer des aliments commercialisables à partir de produits de substitution sains.

• (1555)

Je vais maintenant vous parler de quelques-uns des obstacles que doivent surmonter les exploitants de services alimentaires lorsqu'ils cessent d'utiliser des graisses trans.

À l'instar des fabricants de produits alimentaires, les exploitants de services alimentaires de grande taille ont consacré beaucoup de temps et de ressources aux essais en laboratoire et aux tests en restaurant relativement aux produits de substitution pour les graisses trans. Ils doivent trouver des produits qui satisfont à leurs normes maison en matière de saveur, de texture, de croustillance et de rétention de la chaleur notamment. Ces tests permettent parfois de révéler certains problèmes bien concrets. Le produit peut s'émietter; il peut être trop gras; il ne correspond pas nécessairement aux goûts des clients. En pareil cas, il faut recommencer tous les essais en laboratoire avec une autre matière grasse. Il faut donc d'abord et avant tout trouver un produit dont les caractéristiques fonctionnelles et la qualité seront jugées satisfaisantes par les consommateurs.

Une fois les solutions de rechange identifiées, la deuxième étape consiste à s'assurer un approvisionnement sûr et constant de ces produits pour répondre aux besoins de l'ensemble du système. Il faut pour ce faire entrer en concurrence avec un grand nombre de fabricants et de transformateurs pour avoir accès à des quantités très limitées de ces produits de substitution plus sains. Les difficultés d'approvisionnement se sont révélées un obstacle important pour les exploitants de services alimentaires.

Il est également primordial pour ces exploitants d'arriver à composer efficacement avec la complexité des recettes et des ingrédients qu'ils utilisent. Un restaurant à service complet peut acheter quelque 400 ingrédients différents, dont certains proviennent de l'extérieur du Canada. Pour chaque utilisation d'une huile ou d'une matière grasse, que ce soit pour une sauce, un rouleau de printemps, un biscuit, un beigne ou une pâtisserie, des tests doivent être effectués pour déterminer le produit de substitution qui convient pour le gras trans, parce que ce ne sont pas nécessairement toujours les mêmes.

Enfin, les restaurants doivent trouver des solutions abordables compte tenu du contexte commercial au sein duquel ils évoluent actuellement. L'effet combiné de la réduction du tourisme en provenance de l'étranger et du faible niveau de dépenses des consommateurs canadiens a limité la croissance réelle des ventes à 2,9 p. 100 entre 2001 et 2006. À l'opposé, les ventes des marchés d'alimentation ont augmenté de 10,1 p. 100.

Pour ajouter à ces difficultés, les coûts associés à l'exploitation d'un restaurant et d'un bar continuent de grimper. Les pénuries de travailleurs ont fait monter les coûts de main-d'oeuvre dans bien des régions du pays. Au cours des deux dernières années, les salaires hebdomadaires moyens dans le secteur des services alimentaires ont grimpé de 15 p. 100, comparativement à une moyenne de 6,1 p.100 dans l'ensemble de l'industrie. Lors du plus récent sondage mené par Statistique Canada, les exploitants de services alimentaires ont indiqué que les coûts des aliments correspondaient à 37,5 p.100 des revenus d'exploitation en 2004, une hausse par rapport à la proportion de 33,5 p. 100 enregistrée en 2001. L'augmentation des frais d'exploitation qui en résulte a érodé les marges bénéficiaires qui sont passées de 5,8 p. 100 en 2001 à 3,6 p. 100 en 2004.

Si je vous expose ces différents obstacles, ce n'est pas pour vous dissuader de mettre en oeuvre les recommandations pertinentes formulées dans le rapport. Nous estimons qu'il s'agit d'un impératif en matière de santé. Il est nécessaire pour nous que le gouvernement fédéral fasse montre de leadership dans ce dossier. Comme Sally l'a mentionné, nous sommes d'accord avec les recommandations formulées.

Contrairement à l'arrêté municipal que vient d'adopter la ville de New York, les recommandations du groupe d'étude sont d'application générale. Elles visent toute la gamme des produits alimentaires au Canada, en tenant compte des difficultés associées à l'utilisation de certains d'entre eux, et elles offrent la souplesse requise pour permettre la conception de produits plus sains. Elles permettent en outre de simplifier les mécanismes d'observation et d'exécution des règles.

Les recommandations du groupe d'étude prennent en considération les coûts et les difficultés pratiques qu'entraînerait une réglementation du secteur des services alimentaires en fonction des produits finis ou des extrants. Les restaurateurs n'ont aucun moyen de tester leurs produits. Comme ils peuvent utiliser différentes recettes et de nombreux ingrédients pour les aliments figurant à leur menu et que ces derniers changent fréquemment, les produits qu'ils offrent peuvent varier considérablement.

En optant pour une réglementation fondée sur les intrants, on s'assure que tous les produits achetés et utilisés par notre industrie sont automatiquement conformes. Nous sommes conscients qu'une telle situation peut être quelque peu désavantageuse pour notre industrie. Ainsi, les fabricants de plats congelés peuvent se permettre certains compromis, alors que cela est impossible pour les restaurateurs. Quoi qu'il en soit, par souci de simplicité, nous sommes favorables à cette approche.

Le groupe d'étude a consacré plus d'une année aux graisses trans en s'intéressant tout particulièrement aux effets qu'aurait une utilisation moindre de ces graisses en matière de santé. Il faut maintenant se pencher sur les répercussions de ces recommandations au chapitre du commerce, de l'agriculture, des affaires et de l'environnement. Le gouvernement doit bien comprendre l'investissement que cela exigera, tant de sa part que de celle de l'industrie, de même que les effets cumulatifs de ce type de réglementation.

•(1600)

En résumé, l'industrie des services alimentaires est consciente des préoccupations en matière de santé découlant de l'utilisation des graisses trans et de la nécessité de réduire considérablement cette utilisation. Malgré la résolution ferme de mettre en oeuvre les recommandations formulées dans le rapport du Groupe d'étude sur les graisses trans, il ne faut pas se faire d'illusions quant aux difficultés et aux défis qui nous attendent. L'ampleur du système d'approvisionnement alimentaire au Canada, le nombre d'intervenants, la complexité du processus de conversion, la disponibilité limitée de produits de substitution sains et la fragilité actuelle du secteur des services alimentaires sont autant de facteurs qui contribuent à l'énormité de cette tâche.

Je vous remercie.

Le président: Merci beaucoup.

C'était le point de vue du Groupe d'étude sur les graisses trans. À n'en pas douter, vous avez dû avoir des discussions fort intéressantes. Je suis persuadé que nous en saurons davantage lorsque nous arriverons à la période de questions.

Nous passons maintenant à la Société canadienne de cardiologie. Nous accueillons Mme Anne Ferguson.

Nous vous écoutons.

Mme Anne Ferguson (première dirigeante, Société canadienne de cardiologie): Merci beaucoup.

Bonjour à tous. C'est un plaisir pour moi d'être ici au nom de la Société canadienne de cardiologie pour vous entretenir de la nécessité d'éliminer les graisses trans au bénéfice de tous les segments de la population canadienne.

Je m'appelle Anne Ferguson et je suis la première dirigeante de la Société canadienne de cardiologie (SCC). Je ne suis pas moi-même cardiologue, mais je représente le point de vue de plus de 1 600 spécialistes et chercheurs canadiens en santé cardiovasculaire qui sont membres de notre organisation.

Le sénateur Wilbert Keon, que bon nombre d'entre vous connaissez, est l'un des principaux spécialistes en médecine cardiovasculaire au Canada; il a été président de la SCC de 1988 à 1990. C'est le sénateur Keon, de concert avec un autre membre de la SCC, le sénateur Yves Morin, et de nombreux autres intervenants qui ont mobilisé les troupes dans le dossier des graisses trans. Leur engagement a contribué à la création du Groupe d'étude sur les graisses trans dont le rapport récent a fait l'objet de discussions aujourd'hui même.

La SCC est fière de compter l'une de ses membres, le Dr Helen Stokes, au sein de ce groupe d'étude. Nos membres appuient sans réserve les recommandations finales du groupe d'étude. En outre, nous nous réjouissons de constater qu'il s'agit d'un rapport consensuel.

Le sénateur Keon demeure entièrement favorable aux recommandations formulées par le groupe d'étude; il a d'ailleurs agi comme hôte lorsque le rapport a été rendu public.

Monsieur le président, les maladies cardiovasculaires causent de terribles ravages aux Canadiens que les membres de la SCC ont comme patients, ainsi qu'à leurs familles. Ces maladies demeurent la principale cause de mortalité au Canada; chaque année, elles comptent pour 32 p. 100 de l'ensemble des décès. Il est fort probable que toutes les personnes ici présentes ont un proche qui a déjà été souffert d'une maladie cardiovasculaire.

Monsieur le président, ce sont ces terribles ravages qu'ils constatent chez leurs patients qui motivent les membres de la SCC à plaider en faveur de l'éradication des facteurs de risque comme les graisses trans, toutes les fois que cela est possible. Si la SCC est représentée ici aujourd'hui, c'est parce que les gras trans constituent un facteur de risque très important pour les maladies cardiaques et parce que nous avons la ferme conviction que les gras trans artificiels doivent être retirés de notre chaîne d'approvisionnement alimentaire dès que possible.

On estime à 3 000 le nombre de Canadiens qui meurent chaque année en raison d'une consommation élevée de graisses trans, lesquelles n'ont aucun avantage nutritionnel intrinsèque, sinon les calories qu'elles procurent. Les études de métabolisme et d'épidémiologie indiquent invariablement que les gras trans sont plus nocifs que toute autre forme de matière grasse. Non seulement augmentent-ils la concentration sanguine du LDL, ou mauvais cholestérol, mais ils diminuent aussi celle du HDL, ou bon cholestérol. Cela a pour effet combiné d'accroître les risques de maladies cardiovasculaires. Les preuves sont accablantes. Un apport accru de gras trans dans l'alimentation fait en sorte que les risques de maladies cardiaques sont six fois plus élevés que pour un accroissement des gras saturés.

En 2002, un groupe d'étude sur les macronutriments de l'Institut de médecine de l'Académie des sciences des États-Unis a recommandé de maintenir la consommation de graisses trans au niveau le plus bas possible, tout en assurant une alimentation adéquate du point de vue nutritionnel. À l'époque, le groupe d'étude n'a pas fixé de maximum à ne pas dépasser étant donné que l'information disponible indiquait que toute augmentation de l'apport en graisses trans accroissait les risques de maladies cardiovasculaires.

En 2003, l'Organisation mondiale de la santé a recommandé que l'apport en graisses trans soit limité à moins de 1 p. 100 de l'apport énergétique total, une limite que l'OMS considérait comme un niveau pratique de mesure répondant aux objectifs en matière de santé publique.

Enfin, les scientifiques canadiens ont soulevé, dès 1990, des préoccupations au sujet des effets néfastes des gras trans et de la grande place qu'ils occupent dans l'apport alimentaire des Canadiens. Des progrès considérables ont été réalisés dans quelques catégories, comme les margarines molles et certaines friandises, mais il y a encore beaucoup de pain sur la planche.

La SCC considère que l'approche réglementaire doit être privilégiée pour différentes raisons. À ce titre, nous sommes d'accord avec la liste des 10 principales raisons établies par la Fondation des maladies du coeur du Canada. Je crois que vous en avez reçu une copie. La SCC souhaiterait ajouter une raison à cette liste. L'Initiative canadienne en santé cardiovasculaire tire notamment son inspiration de la nécessité de mettre fin aux disparités énormes qui existent entre Canadiens pour ce qui est de l'accès à l'information sur la santé, aux soins et aux aliments sains. La réglementation est la meilleure et peut-être même la seule façon de s'assurer que les mesures prises profiteront même aux gens qui ne sont pas capables de lire les étiquettes, ce qui inclut les groupes vulnérables ayant un faible revenu et/ou un faible niveau d'alphabétisation. Ce sont les membres de ces groupes qui présentent les risques plus élevés de maladies cardiovasculaires.

Les recommandations du groupe d'étude feront en sorte que des produits exempts de gras trans pourront être accessibles à tous, peu importe leur revenu.

La mise en oeuvre des recommandations du groupe d'étude permettra d'améliorer considérablement la santé cardiovasculaire des Canadiens et de sauver des vies grâce, dans un premier temps, à la réduction de l'apport quotidien moyen en graisses trans chez les Canadiens de tous les groupes d'âge à un niveau inférieur à 1 p. 100 de l'apport énergétique total — ce qui est conforme aux recommandations actuelles des diététistes; dans un deuxième temps, aux mesures prises pour que tous les Canadiens, et particulièrement ceux dont la consommation est la plus élevée, profitent de l'élimination quasi complète des gras trans artificiels; et, dans un troisième temps, aux efforts favorisant le développement d'un approvisionnement adéquat en produits plus sains pour remplacer les graisses trans.

• (1605)

En octobre dernier, le gouvernement fédéral a annoncé la mise sur pied de l'Initiative canadienne en santé cardiovasculaire, en partenariat avec la SCC et la Fondation des maladies du coeur du Canada. Nous souhaitons exprimer notre reconnaissance au sénateur Keon et à M. Steven Fletcher qui ont été des chefs de file dans ce dossier. Au cours des deux prochaines années, les plus grands experts en maladies cardiovasculaires au Canada s'uniront à des personnes aux prises avec ces maladies pour déterminer les moyens à privilégier afin de réduire le fardeau que les maladies cardiovasculaires représentent pour les Canadiens, leurs familles et le système de santé. À cet égard, on se penchera sur les changements à apporter au système, la santé de la population, la réduction des facteurs de risque, les systèmes d'information et la santé des Autochtones.

Nous sommes fiers de prendre part à cette importante initiative en matière de santé cardiovasculaire qui sera l'occasion pour le gouvernement de continuer à exercer son leadership en faisant le nécessaire pour éliminer les graisses trans de l'alimentation des Canadiens. Ainsi, le gouvernement jouera un rôle essentiel dans la réduction du fardeau que ces maladies imposent aux patients canadiens, à leurs familles et au système de santé dans son ensemble.

Merci beaucoup.

Le président: Merci beaucoup.

Voilà qui est intéressant. Nous avons entendu le point de vue du groupe d'étude, puis celui de la Société canadienne de cardiologie concernant tous les problèmes associés aux gras trans. Je crois qu'il s'agit de problèmes très manifestes qui sont connus depuis bien des années. Nous allons maintenant écouter quelqu'un qui va nous proposer des pistes de solution.

Nous vous souhaitons la bienvenue, monsieur Marangoni. Nous avons hâte d'entendre ce que vous avez à nous dire.

• (1610)

M. Alejandro Marangoni (professeur, Département des sciences alimentaires, Université de Guelph): Tout d'abord, je tiens à vous remercier pour votre invitation. C'est ma première comparution devant votre comité, et je suis pas mal excité. C'est un peu comme une visite dans un magasin de chocolat; je trouve que c'est très stimulant.

Le président: Cela vous passera.

M. Alejandro Marangoni: J'en suis persuadé mais, pour l'instant, c'est formidable.

Je suis professeur titulaire à la Chaire de recherche du Canada de l'Université de Guelph. J'y suis depuis 16 ans. Mon domaine de spécialité est la structure des aliments, et particulièrement des matières grasses. J'étudie le gras. Le chocolat est principalement

constitué de matières grasses, mais il s'agit de bon gras, alors que bien d'autres matières grasses peuvent vous causer des problèmes.

Je veux aussi féliciter les personnes qui ont rédigé le rapport du Groupe d'étude sur les graisses trans, parce qu'il s'agit d'abord et avant tout d'un document fort intéressant. On y met de l'avant des théories fort progressistes en matière de santé. C'est aussi un constat très rigoureux. Il est possible que l'industrie fasse valoir qu'il est rigoureux à un point tel qu'il est impossible de s'y conformer. Quoi qu'il soit, les éléments de preuve sont trop accablants et il faut agir sans tarder. Les gras trans sont vraiment nocifs. C'est un problème incontournable.

Que pouvons-nous faire pour régler le problème? Comme M. Hetherington l'a indiqué, l'approche doit s'articuler en plusieurs volets. Beaucoup de gens ont besoin de faire frire des aliments et se retrouveront à acheter les huiles à forte teneur en acide oléique qui seront produites par les DuPont et les Monsanto de ce monde. Comme il s'agit de bonnes huiles pour la friture, le problème sera réglé pour ces gens-là.

Par ailleurs, d'autres personnes ont besoin de gras saturés pour certains travaux de boulangerie et d'autres préparations alimentaires. Il ne sera pas possible pour ces personnes de faire valoir qu'elles produisent des aliments sans gras trans, étant donné qu'elles devront surcharger leurs produits de gras saturés. Quels gras saturés seront utilisés? Il y a peut-être ici des experts qui pourraient répondre. Je dirais peut-être un gras à fort teneur en acide stérique, mais cela demeurera un gras saturé. C'est une question complexe, car cela nous amène à nous demander d'où proviendront ces gras saturés. Seront-ils produits par les agriculteurs locaux ou importés de Malaisie? De quels exploitants allons-nous assurer la survie, les Canadiens ou les Malaisiens? Peut-être est-ce davantage une question pour vous.

Qu'allons-nous faire si nous éliminons les gras trans? Par quoi allons-nous les remplacer? Je ne pense pas que la solution réside dans l'incorporation aveugle de gras saturés. Je ne crois pas que l'utilisation d'huile de palme en provenance d'outre-mer satisfera les agriculteurs canadiens, leurs homologues des États-Unis ou l'industrie canadienne de transformation des huiles.

Je suis ici pour vous faire la démonstration d'une solution de rechange pour bon nombre de produits de boulangerie. Je ne dis pas qu'il s'agit de la solution, mais bien d'une partie de la solution; je crois que c'est une avenue très intéressante. Grâce au groupe d'étude qui a établi des normes très élevées, il faut vraiment se creuser les méninges pour trouver des améliorations possibles.

Je me suis couché très tard hier soir et je vous ai apporté quelques biscuits aux grains de chocolat que j'ai confectionnés avec ce produit. Vous pouvez venir en croquer un. Comme je suis en présence de législateurs, j'ai conçu une étiquette nutritionnelle. Je ne vous la montre pas...

Des voix: Oh, oh!

M. Alejandro Marangoni: — mais on pourrait parler d'un produit de substitution à la graisse végétale exempt de gras trans. Pour 10 grammes de ce produit — il faudrait que je parle rapidement — vous n'obtenez qu'un demi-gramme de gras saturé, et il ne contient aucun gras trans. Je peux indiquer sur l'étiquette qu'ils sont faibles en gras saturés, ne contiennent aucun acide gras trans et sont une bonne source d'omega-3 parce qu'ils sont fabriqués à partir d'huile de canola. Ils sont également sans cholestérol et la présence de vitamine E pourrait même permettre d'affirmer qu'une alimentation saine faible en gras saturés et en graisses trans peut réduire les risques de maladie cardiaque. Je vous présente donc un produit faible teneur en gras saturés et en gras trans.

J'avais aussi apporté des couteaux, mais on me les a confisqués dans l'avion.

Comme vous pouvez le constater, c'est un produit plutôt solide, mais il ne contient qu'environ 5 p. 100 de matières solides. Vous pouvez venir vous amuser un peu, si vous le désirez. Il a été mis à l'essai pour bon nombre d'utilisations en boulangerie et a su répondre à quelques-unes des exigences fonctionnelles et physiques applicables. Je vous rappelle qu'il ne contient que 5 p. 100 de matières solides. Le reste est entièrement liquide, dont environ 60 p. 100 d'huile de canola. Il y a également de l'eau ainsi qu'une substance qui enrobe l'huile pour en faire de petites boules. Imaginez une piscine remplie de boules en cristaux. L'huile est à l'intérieur de ces boules. À l'extérieur, on trouve de l'eau aux molécules étroitement liées. C'est comme un petit ensemble de ballons qui sont constitués de cristaux. Je pourrais donc dire d'une certaine manière que ce sont des cristaux creux.

Il s'agit maintenant de leur donner les caractéristiques fonctionnelles de la graisse végétale. Ce sont de petits cristaux de taille micrométrique — mais assurons-nous qu'ils soient creux pour qu'ils ne renferment pas de gras supplémentaire. Je vous propose donc une solution qui ne comporte aucune graisse trans et très peu d'acides gras saturés. Nous avons également fabriqué des brownies avec ce produit. Je n'en ai pas avec moi aujourd'hui, car j'ai brûlé la dernière fournée aux environs de minuit hier soir et il était trop tard pour recommencer.

• (1615)

Imaginez un petit carré au chocolat vendu au magasin. Vous pourriez inscrire sur l'étiquette qu'il est sans gras trans, faible en gras saturés, une source d'oméga 3, qu'il convient à un régime alimentaire sain et blablabla, puisqu'il ne contient qu'un seul gramme de gras saturés. Le voici — et j'en ai distribué tout à l'heure — par simple substitution des principaux ingrédients.

La norme élevée fixée par le groupe d'étude a aussi forcé le milieu universitaire à chercher des solutions novatrices. Sans elles, à quoi bon? Remplacez cela par des gras saturés. Mais, sans solution novatrice, existe-t-il de nouvelles façons de structurer l'huile fluide de manière à produire une matière semi-solide ou solide comme celle-ci qui a la fonctionnalité requise — et c'est là l'élément crucial — pour faire des biscuits? Et quel est l'autre défi difficile à relever? Les produits feuilletés, les produits de pâtisserie. Les boulangers-pâtisseries sont en train d'en faire l'évaluation.

Plusieurs grandes entreprises s'intéressent à ce produit et songent déjà à l'utiliser dans la confection des muffins et des biscuits d'ici la fin de l'été. Maintenant, nous avons un problème d'approvisionnement, et il est important, mais nous y voyons aussi.

Ce que je dis, c'est que vous n'avez pas à vous en tenir uniquement aux gras saturés. Je crois que ceci serait profitable aux agriculteurs parce qu'il s'agit d'un débouché pour leurs huiles, et le prix de la technologie de structuration serait comparable à celui d'un shortening ordinaire. L'approvisionnement vient essentiellement des agriculteurs locaux.

Voilà donc une chose, qui semble donner de bons résultats.

Le président: Très bien. Nous voulons examiner la chose davantage, et nous allons maintenant passer à la période de questions.

Madame Brown, vous avez dix minutes.

Mme Bonnie Brown (Oakville, Lib.): Merci beaucoup, monsieur le président.

Félicitations à tous ceux qui ont participé aux travaux du groupe d'étude et à la rédaction de son rapport.

Comme M. Marangoni a été le dernier à prendre la parole, je vais m'adresser à lui tout de suite. Ce produit est-il disponible sur le marché quelque part?

M. Alejandro Marangoni: Sur le marché? Il le sera dans quatre mois.

Mme Bonnie Brown: Dans environ quatre mois? Vous avez donc un fabricant?

M. Alejandro Marangoni: Oui.

Mme Bonnie Brown: Ce fabricant peut-il le produire en quantités suffisantes pour approvisionner l'industrie boulangère?

M. Alejandro Marangoni: Si tout le monde l'aime — et c'est un grand « si » — si on aime les biscuits, alors c'est une très bonne question. Ce sera le facteur qui déterminera dans quelle mesure le produit pourra s'implanter. Mais s'il est bien accueilli, je crois qu'il faudra probablement un an et demi avant qu'il n'arrive à concurrencer les importations et les autres graisses.

Mme Bonnie Brown: Je crois que tous les membres du comité accepteraient d'être parmi les premiers à évaluer les biscuits, si vous voulez bien les distribuer.

Qu'en est-il du prix? J'imagine que vous ne le savez pas, puisqu'il n'a pas été fabriqué en quantités suffisantes. Croyez-vous qu'il sera comparable, disons, à celui du Crisco, du Fluffo et de tous ces autres shortenings?

M. Alejandro Marangoni: Le produit est composé à 60 p. 100 d'huile et à 40 p. 100 d'eau, alors le prix dépend essentiellement de l'huile, de l'eau et du monoglycéride, qui est un agent structurant utilisé couramment dans la fabrication du shortening. La valeur globale est en fait comparable à celle de l'huile de palme, non pas —

Mme Bonnie Brown: À quoi?

M. Alejandro Marangoni: Les huiles de palme. Ce sont les shortenings produits par Crisco et les autres.

En ce qui concerne le prix, c'est comparable. Toutefois, la question reste à savoir si le produit va plaire dans toutes les applications.

Mme Bonnie Brown: Merci.

Je vais poser des questions à Mme Sally Brown au sujet de son rapport. Abstraction faite des habituelles lettres de remerciement, le gouvernement fédéral a-t-il réagi à votre rapport? Avez-vous eu une réponse?

Mme Sally Brown: Non.

Mme Bonnie Brown: Est-ce qu'un des bureaucrates de Santé Canada vous a dit qu'ils étaient en train d'élaborer une réponse? Je remarque que vous recommandez « que l'ébauche des règlements soit publiée dans la *Gazette du Canada, partie I*, d'ici juin 2007 ». Si rien n'a encore été entrepris, ce serait un espoir vain.

• (1620)

Mme Sally Brown: En effet.

On ne nous a rien dit. Pour répondre à votre première question, nous croyons que d'ici à ce qu'on commence à annoncer que des règlements seront adoptés, il faudra quatre ans avant que toutes les pâtisseries s'y conforment. L'industrie a suffisamment de temps. Si vous croyez aux forces du marché, il y aura une solution s'il y a une demande.

Pareille échéance n'est plus possible maintenant, mais nous espérons qu'une fois l'annonce faite, les échéances seront fixées. Il faudra peut-être un peu moins de temps, parce que le groupe d'étude a fait beaucoup de travail dans certains domaines, alors il est possible que les choses puissent se faire un peu plus rapidement. Quoi qu'il en soit, on a suffisamment de temps pour mettre au point des solutions de remplacement, à notre avis.

Mme Bonnie Brown: Espérez-vous que l'industrie des services d'alimentation prendra des initiatives en même temps que les règlements seront élaborés, ou croyez-vous que les règlements devront être adoptés avant que l'industrie ne réagisse?

Mme Sally Brown: Si on regarde ce qui s'est produit dans le dossier de l'étiquetage lorsqu'il n'était que volontaire, c'était très lent. Dès qu'il est apparu qu'une réglementation allait être imposée et qu'on allait devoir s'y conformer, les progrès se sont accélérés. Je prévois que la même chose va se produire.

Mme Bonnie Brown: Puis-je poser une question à Mme Reynolds au sujet des membres de son association? Avez-vous une idée du pourcentage d'entreprises qui empruntent déjà cette direction?

Mme Joyce Reynolds: Je ne sais pas si je peux donner un pourcentage, mais je peux vous dire que toutes les grandes entreprises y travaillent. Les petites entreprises dépendent beaucoup de leurs fournisseurs et de ce qu'ils peuvent leur offrir.

En produisant ce document, un de nos objectifs est de les inciter à mettre plus de pression sur les fournisseurs pour qu'ils offrent des substituts aux gras trans.

Mme Bonnie Brown: Très bien.

Vous avez également mentionné les autres coûts que le secteur de la restauration doit envisager. Vous avez dit, je crois, que les salaires des travailleurs du secteur de l'alimentation avaient augmenté de 15 p. 100 au cours des deux dernières années. Il me semble que ces travailleurs n'ont jamais été les mieux rémunérés du pays. S'ils faisaient 8 \$ l'heure et qu'ils font maintenant 9,20 \$, par exemple, je ne crois pas qu'il y a de quoi s'indigner, quand on songe aux salaires qu'on gagne dans d'autres secteurs.

Mme Joyce Reynolds: Le secteur de l'alimentation offre des premiers emplois ou des emplois de premier échelon. Nous fournissons beaucoup d'emplois à des travailleurs à temps partiel qui utilisent cet argent pour payer leurs études.

Si les salaires augmentent trop rapidement, des pressions inflationnistes commencent à s'exercer et le pouvoir d'achat diminue également. Vous créez une spirale inflationniste qui devient problématique pour ceux qui veulent acheter des aliments.

Mme Bonnie Brown: C'est l'argument économique habituel qu'utilisent ceux qui s'opposent à la hausse des salaires des travailleurs mal payés, mais je me réjouis d'entendre que leur salaire a augmenté de 15 p. 100.

Merci beaucoup, monsieur le président.

Le président: Merci.

Nous donnons maintenant la parole à Mme Gagnon.

[Français]

Mme Christiane Gagnon (Québec, BQ): J'ai deux questions au sujet du modèle danois.

Lors de l'expérience danoise, on a réussi à limiter à 2 p. 100 le taux de graisses trans fabriquées de façon industrielle. Pourquoi est-on incapable d'aller plus loin au Canada? Je comprends que ce peut

aussi être difficile pour l'industrie et la restauration. Je pense que le Canada ne veut pas non plus appliquer cela aux viandes.

On connaît tous les bons biscuits danois ou les pâtisseries danoises. A-t-on appliqué cela aux pâtisseries danoises? Probablement que oui. Comment se fait-il alors qu'elles ont quand même un très bon goût? Ces étapes n'ont pas été difficiles à intégrer dans la stratégie pour éliminer les gras trans. Or, ce serait plus compliqué à faire ici, au Canada, parce que l'aliment n'aurait pas le même goût et ce serait difficilement acceptable pour le consommateur. On ne semble pas vouloir aller trop loin parce que cela va changer le goût de certains aliments. Les Danois, eux, ne semblent pas avoir cette crainte, puisqu'ils vont au-delà de ce que veut faire le Canada.

J'aimerais entendre vos commentaires à ce sujet. Je m'adresse à M. Hetherington, à Mme Brown et à M. Marangoni. Il serait intéressant de vous entendre là-dessus.

• (1625)

[Traduction]

M. Paul Hetherington: Merci de poser la question. Permettez-moi d'abord de faire un commentaire sur la limite fixée.

Comme nous le savons, le Danemark a fixé un seuil de 2 p. 100 et, en tant que membre du groupe d'étude, je dirai que c'était là une des questions que nous avons débattues tout au long de nos discussions. M. Stender, de l'Université de Copenhague, si je me rappelle bien son nom et son affiliation, a témoigné devant le groupe d'étude et on lui a demandé pourquoi le Danemark avait choisi un seuil de 2 p. 100. Sa réponse m'a surpris. Il a dit « Eh bien, on aurait atteint l'objectif avec une limite globale de 5 p. 100 ». En tant que membre du groupe d'étude, j'ai trouvé cette réponse intéressante.

Pour ce qui est de la différence entre le Danemark et le Canada, il s'agit tout d'abord de deux marchés totalement différents, le premier ayant une population beaucoup moins nombreuse, environ le quart de la nôtre, si ma mémoire est bonne, ainsi que des pratiques d'achat différentes. Par rapport à nous, les Danois font davantage leurs emplettes au jour le jour. Ils utilisent également beaucoup plus de beurre, si je ne me trompe, et comme substituts, ils ont opté pour le gras tropical. Dans ce cas, ils ont été capables de le produire. Je crois comprendre également — et c'est après en avoir parlé avec les entreprises membres de mon association — que les Danois n'offrent pas nécessairement la même variété de produits que nous offrons ici au Canada. Cela pourrait constituer un défi pour eux.

Par ailleurs, concernant les autres applications ou les autres usages de gras trans, comme la fabrication de glaçages, il est permis en Europe d'utiliser des additifs alimentaires que nous n'avons pas ici. Je parle des agents émulsifiants.

Mme Sally Brown: Je pourrais peut-être apporter une précision également. Concernant les recommandations du Danemark, en abaissant le seuil à 2 p. 100, les Danois ne pouvaient pas inclure les aliments mélangés. J'entends par là les aliments comportant des graisses trans à la fois naturelles et artificielles. Au Canada, on trouve une énorme quantité d'aliments mélangés dans les magasins de détail, que l'on pense aux pizzas et aux pâtés de viande. Nous voulions inclure tous les aliments mélangés, parce que nous en consommons beaucoup, et le seuil de 5 p. 100 vise tous ces aliments. Ce pourcentage s'applique au produit fini, même s'il contient des graisses trans naturelles. Nous avons jugé que c'était très important.

M. Stender a précisé que si les Danois pouvaient revenir en arrière, ils feraient ce que nous faisons. Il a dit clairement aussi que les changements ont été faits en bloc et que personne n'a remarqué la différence.

La seule autre chose que j'ajouterais, c'est qu'il existe une chaîne de restaurants au Québec qu'on appelle Pacini. Je ne sais pas si vous les connaissez. Ils ont présumé que les règlements étaient imminents, alors ils ont décidé de changer leurs 320 produits, si je ne me trompe, pour qu'ils ne comportent plus de gras trans. Leur objectif n'était pas 5 p. 100, mais l'absence de gras trans. Ils ont travaillé avec l'Université de Montréal, je crois. Ils l'ont fait sur une période d'un an et demi. Ils ne peuvent pas faire d'allégation. Il n'y a pas d'allégation. Ils ont dit qu'ils y avaient consacré 3 p. 100 de leur budget au cours de la première année. Ils n'ont pas transmis la facture à leurs clients, et ces derniers n'ont jamais remarqué la différence de goût. Nous étions estomaqués — L'autre coprésidente et moi avons rencontré leurs représentants, qui nous ont dit, si vous voulez le faire, vous pouvez le faire.

Le président: Poursuivez.

[Français]

Mme Christiane Gagnon: J'ai demandé aux membres du comité de bien vouloir vous recevoir aujourd'hui parce que je voulais vous poser une question.

Dans votre rapport, vous faites allusion à l'étiquetage en disant qu'il y avait des limites à sensibiliser les consommateurs. Les gens comprennent plus ou moins l'étiquetage, à l'exception d'un pourcentage assez minime d'entre eux.

Nous voulons savoir s'il est possible d'adopter des feux de circulation pour certains aliments, comme cela se fait au Royaume-Uni. C'est un moyen qui permet de comprendre beaucoup plus facilement la teneur en gras trans, le pourcentage de gras dans les aliments.

Pensez-vous que ce serait applicable au Canada?

•(1630)

[Traduction]

Mme Sally Brown: Je crois que la Fondation des maladies du coeur a été invitée à comparaître devant votre comité la semaine prochaine à propos de notre programme Visez santé, alors je ne vais pas en parler. À mon avis, les étiquettes sont extrêmement importantes et elles sont difficiles à comprendre pour les consommateurs, en particulier ceux des communautés ethniques et les consommateurs illettrés. Elles ne sont pas simples à comprendre pour moi. Il faut vraiment regarder la grosseur des portions, et c'est une chose importante à enseigner aux consommateurs.

À mon avis, de l'avis de la Fondation des maladies du coeur, il est très important que les teneurs en sucre, en sel et tout le reste soient indiquées sur les étiquettes, que celles-ci soient comprises et que les gens limitent la consommation de ces ingrédients. Les gras trans ne sont pas des ingrédients; il s'agit d'un produit chimique que nous avons fabriqué et qui n'existait pas auparavant, qui ne présente aucun avantage. Ce n'est pas une étiquette qu'il nous faut; ils doivent être retirés. Nous n'avons pas mis une étiquette sur les pots de peinture pour dire qu'ils contenaient du plomb; nous avons retiré le plomb. Un produit chimique qui n'a pas sa place doit être retiré. C'est très différent des autres ingrédients que l'on trouve dans les aliments et qui doivent être inscrits sur les étiquettes.

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Fletcher.

M. Steven Fletcher (Charleswood—St. James—Assiniboia, PCC): Merci, monsieur le président.

J'aimerais remercier les témoins de leur présence.

Je me rappelle lorsque la motion a été présentée. C'était une motion de Pat Martin, et j'étais porte-parole de l'opposition pour les questions de santé à cette époque. Pat Martin et moi sommes restés tard à mon bureau un certain soir et nous en sommes arrivés à une formulation que les membres du Parti conservateur pouvaient appuyer également. La motion a été adoptée et le groupe d'étude a produit un rapport. Il a fallu un peu plus de temps que ce que nous avions prévu, mais le rapport a été produit. C'est ce qui explique la frustration que je sens, à savoir que les choses ne bougent pas aussi rapidement que certaines personnes le souhaiteraient, mais il semble que ce soit dans la nature du monstre gouvernemental.

On parle des conséquences involontaires : si on interdit les gras trans et qu'on ne donne pas assez de temps pour les remplacer, les gens vont les remplacer par des substances encore plus nocives afin de se conformer à une loi bien intentionnée. Ils se conforment à la loi, mais le résultat est tout à fait contraire à ce que tout le monde souhaite ici. J'aimerais que quelqu'un fasse des commentaires à ce sujet.

Je vais poser ma question d'abord, parce que je suis toujours interrompu.

L'autre aspect porte sur le commerce. Quel impact crée-t-on sur nos relations commerciales, à la fois sur les exportations et les importations de produits? Que signifierait l'élimination des gras trans pour des produits importés de loin ou même de nos voisins du sud?

Enfin, nous avons eu un bon échange il y a environ deux mois avec le Conseil canadien du canola et la Fondation des maladies du coeur. L'échange portait essentiellement sur la réglementation obligatoire par rapport à la réglementation volontaire. Je vois que vous citez le Conseil du canola dans votre brochure, mais lors de cette réunion, ses porte-parole préconisaient des mesures volontaires. Malheureusement, ils ne sont pas ici aujourd'hui. Je me demande si quelqu'un peut faire des commentaires sur la possibilité d'avoir des mesures volontaires. En outre, vous avez peut-être une solution deux plus deux, mais que penseriez-vous si on optait pour une solution trois plus trois ou quatre plus quatre?

Voilà mes questions.

Mme Sally Brown: Je vais essayer de répondre, et quelques-uns de mes collègues pourraient peut-être intervenir.

Vous avez commencé, monsieur Fletcher, par demander combien de temps il faudra pour que les substituts soient offerts sur le marché. Je demanderais combien de temps est suffisant. Nous proposons quatre ans. En fait, aucun membre du groupe d'étude n'a jugé que ce n'était pas assez long, y compris mes collègues ici. Cela donne quatre ans, pour signifier au marché que d'ici quatre ans, un produit plus sain doit être offert aux consommateurs au Canada et ailleurs.

Dow est bien d'accord pour qu'on donne un signal clair au marché par la réglementation. C'est dommage que ses représentants ne soient pas ici. Sans cela, un signal sans plan d'ensemble ne sera pas suffisant. Le marché doit savoir, puisqu'il faudra quatre ans pour produire les semences, les semer, les cultiver et en faire un produit de rechange. Je ne suis pas un expert, monsieur Fletcher, mais je ne vois pas comment un processus de réglementation qui aboutirait dans quatre ans... Si vous le prolongez sur six ou huit ans, vous pourriez tout aussi bien ne pas avoir de règlement.

Le groupe d'étude a pris plus de temps que vous ne l'aviez souhaité parce que nous avons fait nos devoirs. Voilà ce que je dirais.

Pour ce qui est du commerce, nous avons reçu des avis à ce sujet, et nous en parlons dans notre rapport, disant que rien ne prouvait que la limitation des gras trans dans le régime des Canadiens ne serait pas perçue comme un objectif légitime dans le cadre du droit commercial, puisque cet objectif est de protéger la santé humaine. Nous savons aussi que le Danemark n'a été pénalisé d'aucune façon. L'Institute of Medicine of the National Academies, aux États-Unis, ainsi que l'Organisation mondiale de la santé sont également d'avis qu'il n'y aurait aucune incidence commerciale. Nous avons précisé dans le rapport qu'il fallait se pencher davantage sur cette question durant le processus de réglementation, mais que rien ne montrait que cet aspect poserait un problème. Je ne fais que répéter ce qui a été écrit dans le rapport à ce sujet. N'étant ni Dow ni un expert, je ne peux en dire plus.

L'impression était, je crois, que les mesures de réglementation répondraient aussi à certaines préoccupations que Joyce a exprimées. Il ne serait pas nécessaire de faire une allégation sur l'absence de gras trans dans le secteur de la restauration si ce n'était pas permis. Je dirais donc que vous n'avez pas à faire tout le travail pour produire une allégation si vous décidez que dans trois ou quatre ans, il n'y en aura aucune. C'est la solution la plus facile, parce que j'ai vu combien de temps il fallait pour faire approuver des allégations. Je dirais donc que ce n'est pas la meilleure solution.

• (1635)

Le président: Notre temps est écoulé, mais allez-y très rapidement, Joyce.

Mme Joyce Reynolds: Je vais répondre à la question concernant les conséquences non voulues. Il y a plusieurs décennies, notre industrie a remplacé les graisses saturées par les graisses trans — on pensait que les huiles végétales étaient un choix santé. On craint en effet que plus tard on découvre que l'huile à haute teneur en acide oléique et à faible teneur en acide linoléique ou certains des autres nouveaux substituts causent des problèmes. Il existe une certaine inquiétude à cet égard. Nous voulons être certains que quelle que soit la solution pour laquelle nous opterons, elle ne sera pas nuisible pour la santé à long terme. Nous ne voulons pas revenir aux graisses saturées. Notre industrie est intransigeante à ce sujet.

Quant à l'échéance et à la meilleure approche, nous privilégions une approche qui permettra d'assurer un approvisionnement durable en produits sains. Nous favorisons un accès rapide à un approvisionnement durable en substituts.

Nous ne sommes pas des spécialistes des échanges commerciaux. En fait, aucun participant au groupe d'étude n'en était un. C'est l'un des éléments sur lequel le gouvernement devrait se pencher.

M. Paul Hetherington: J'ai besoin de 20 secondes.

Le président: D'accord, vous avez 20 secondes.

M. Paul Hetherington: Merci.

Pour ce qui est de la solution à long terme, il est certain que nous cherchons une solution à long terme qui soit sûre.

C'est l'un des défis auxquels est confrontée l'industrie de la boulangerie et qui suscite une certaine inquiétude. Avant la tenue, le mois dernier, d'une rencontre avec environ 150 représentants de l'industrie, cet article a été publié, et je leur en ai fait part parce que nous discutons justement des graisses interestérisées. Je vais en laisser une copie à la greffière à titre d'information pour le comité. Il est écrit notamment : « Les graisses interestérisées, considérées par certains comme pouvant remplacer les graisses trans malsaines, peuvent contribuer à faire augmenter la glycémie et diminuer le taux d'insuline en plus d'avoir une incidence néfaste sur ce qu'on appelle

le 'bon' cholestérol. C'est ce que révèle une nouvelle étude menée par des chercheurs américains et malaisiens. »

Il ne s'agit là que d'une seule étude, dont la source n'est pas très fiable, mais ce genre d'information que l'on diffuse contribue à accentuer la confusion et les préoccupations chez ceux qui doivent prendre des décisions concernant les substituts des graisses trans.

• (1640)

Le président: Merci.

Madame Priddy.

Mme Penny Priddy (Surrey-Nord, NPD): Merci, monsieur le président.

M. Fletcher a davantage d'expérience que moi, surtout au sujet du gouvernement fédéral, mais j'ai quand même pu constater que parfois, le gouvernement est très lent à agir. Je dois dire qu'en ce qui concerne ce dossier-là, je me sens très frustrée, non seulement parce que 30 000 personnes meurent d'une crise cardiaque, mais aussi parce que ce nombre compte autant d'hommes que de femmes. Nous avons donc obtenu l'égalité dans ce domaine, quoique ce n'était pas ce genre d'égalité que l'on recherchait. Tous ces enfants dont nous discutons aujourd'hui risquent de faire partie de ces 30 000 personnes, et avant que ces règlements prennent effet, ils auront peut-être déjà eu une crise cardiaque.

Ce que je sais également à propos du gouvernement, c'est qu'il peut aussi agir à la vitesse de l'éclair, s'il le veut vraiment. Je suis certaine que nous pouvons en trouver bien des exemples. Il est vrai parfois que les changements prennent du temps à survenir parce que personne ne veut prendre des décisions à la légère, mais je sais aussi que le gouvernement peut agir très rapidement si c'est ce qu'il souhaite. J'ose espérer que ces 30 000 crises cardiaques par année et ce nombre d'enfants qui risquent de souffrir d'un diabète de type 2 et de toutes sortes d'autres maladies — et qui risquent donc de faire partie de vos statistiques — nous inciterons à agir très rapidement.

Comme je n'ai pas eu le privilège d'être là dès le début, je serais très curieuse de savoir si l'élimination des graisses trans a été un sujet de discussion.

Mme Sally Brown: On nous a demandé de nous pencher précisément sur les graisses trans transformées et non naturelles. Cela dit, nous avons également examiné les graisses trans naturelles parce que la question a été soulevée. Des représentants de l'industrie bovine ont participé au groupe d'étude. Par contre, nous avons décidé de ne pas nous aventurer sur ce terrain, pour trois raisons. Premièrement, les preuves ne sont pas aussi claires. Deuxièmement, les taux sont beaucoup plus bas. En effet, dans le boeuf et dans le lait, le pourcentage va de 2 p. 100 à 4 p. 100, alors que dans certains produits transformés, le taux est de 50 p. 100. Troisièmement, les produits qui contiennent des graisses trans naturelles comportent aussi beaucoup de bons éléments nutritifs, et nous ne voulions pas que les gens soient réticents à consommer du lait, du fromage et du boeuf.

Nous avons recommandé toutefois que des recherches soient effectuées, car le taux de graisses trans naturelles présentes dans le boeuf et d'autres produits est plus élevé que dans d'autres pays. Pourquoi? Devrions-nous modifier les aliments pour animaux? Nous nous sommes donc penchés là-dessus.

Mme Penny Priddy: D'accord, alors vous avez examiné cette question.

Mme Sally Brown: Tout à fait.

Mme Penny Priddy: Étant donné les pourcentages que vous avez calculés, autres que ceux dont vous avez parlé, a-t-il été question de l'élimination complète des graisses trans, car on sait que d'autres administrations publiques envisagent l'élimination totale, et pas seulement la diminution du pourcentage? Je ne veux pas savoir quelles discussions vous avez eues pour aboutir à ce rapport.

Mme Sally Brown: Oui, il en a été question, mais c'était la règle des 10 p.100 qui s'appliquait. Nous pouvons facilement atteindre 5 p. 100, et cela entraînera d'énormes bienfaits pour la santé. Par contre, même si on parvenait à faire baisser davantage ce pourcentage, on en tirerait des effets supplémentaires négligeables pour la santé. Mais comme il s'agirait tout de même d'un bienfait, nous en avons discuté. Il est donc prouvé que de réduire le taux à 5 p.100 est très bénéfique, et c'est aussi faisable. C'est pourquoi nous avons jugé qu'il s'agissait d'une solution réaliste, et c'est ce qu'on nous avait d'ailleurs demandé de trouver.

Mme Penny Priddy: Très bien. Je vous remercie.

Si vous teniez une baguette magique dans votre main aujourd'hui, que feriez-vous?

Mme Sally Brown: Je ferais en sorte que le gouvernement annonce aujourd'hui qu'il donnera suite dans les délais recommandés au rapport du Groupe d'étude sur les graisses trans, de sorte que d'ici trois ans, tous, sauf ceux qui ne le peuvent pas, auront fait un changement et que, d'ici quatre ans, tout le monde sans exception l'ait fait. C'est ce que j'aimerais.

Mme Penny Priddy: Merci.

Quelqu'un d'autre veut-il répondre?

Le président: Puisque personne ne répond, je dirais que si j'avais une baguette magique, je ferais en sorte qu'un gouvernement majoritaire conservateur soit élu.

Des voix: Oh, oh!

Le président: Vous avez posé la question, non?

La parole est à M. Dykstra.

M. Rick Dykstra (St. Catharines, PCC): Je suis certain que c'était un commentaire tout à fait objectif de votre part.

Paul, j'ai deux questions à vous poser au sujet d'un élément que vous mentionnez dans votre rapport. Premièrement, vous estimez qu'une solution à long terme est nécessaire. Que considérez-vous comme étant à long terme? Nous avons entendu parler de trois ans, cinq ans, sept ans et même dix ans.

M. Paul Hetherington: Pour répondre à cette question, il faut examiner l'historique de toute cette question. Je vais revenir à ce dont Joyce Reynolds a parlé tout à l'heure. Dans les années 1960 et 1970, et même dans les années 1980, on a dit qu'il fallait éliminer les graisses saturées. L'industrie a fait un effort et a remplacé ces graisses par ce que nous croyions être d'autres graisses beaucoup moins nuisibles pour la santé. Ce changement s'est révélé, malheureusement, mauvais. Quand nous parlons d'une solution à long terme, nous faisons référence à un produit destiné à remplacer les graisses trans que nous pourrions utiliser dans un avenir prévisible sans que cela ait des conséquences néfastes sur la santé.

C'est très simple; nous ne voulons pas revenir ici dans cinq ans pour discuter d'un substitut que nous utilisons.

•(1645)

M. Rick Dykstra: Vous envisagez donc un délai de cinq ans. Je présume, d'après ce que vous avez dit, que cela contribue à clarifier ce dont il est question et signifie que nous parlons maintenant davantage du temps que du processus.

M. Paul Hetherington: J'ai dit cinq ans parce que je ne veux pas devoir revenir ici pour participer à une discussion similaire à cause de problèmes qui auront été soulevés à propos d'un substitut. C'est ce que nous voulons dire quand nous parlons de solutions à long terme. Nous voulons qu'on offre sur le marché, dans un laps de temps précis, un substitut que nous pourrions utiliser à long terme, soit pendant des décennies.

M. Rick Dykstra: Je me demande alors pourquoi on parle de long terme? Pourquoi ne pas simplement expliquer ce qu'il faut faire et ensuite fixer une échéance pour nous permettre de remplacer les graisses trans par un autre produit?

M. Paul Hetherington: Je suis désolé, je n'ai peut-être pas été assez clair, alors je vais répéter.

Quand nous parlons d'une solution à long terme, cela n'a rien à voir avec un échéancier ni avec les recommandations formulées dans le rapport du groupe d'étude. Nous ne parlons pas d'un calendrier de mise en application. Nous parlons d'une graisse que nous pourrions utiliser pendant des décennies et qui sera considérée comme étant bonne pour la santé. Bref, un produit qui fera en sorte que nous n'aurons pas à tenir une autre discussion similaire à celle que nous avons maintenant. C'est ce que je veux dire par une solution à long terme.

M. Rick Dykstra: Je vous remercie. J'aimerais savoir quel genre d'échéance vous considérez raisonnable pour qu'on puisse faire ce dont vous venez de parler.

M. Paul Hetherington: Le groupe d'étude recommande quatre ans, en précisant que toutes les industries devraient avoir éliminé les graisses trans dans un délai de trois ans et qu'une année de plus pourrait être accordée aux industries pour lesquelles cela représente un plus grand défi, comme l'industrie de la boulangerie. Ce qui nous préoccupe, honnêtement, c'est de savoir ce que nous allons faire si, au terme de ces quatre ans, nous n'avons trouvé aucune solution de rechange viable.

M. Rick Dykstra: D'accord.

Joyce, vous avez fait un commentaire qui a suscité mon intérêt et qui m'a tout de suite amené à me poser une question. Vous avez donné le nom d'un certain nombre d'entreprises qui ont commencé à éliminer les graisses trans ou qui ne les utilisent plus du tout, mais vous avez mentionné qu'elles ont de la difficulté à le faire savoir.

Certaines de ces entreprises maîtrisent très bien l'art de communiquer un message et d'attirer la clientèle dans leurs restaurants ou leurs magasins. Je ne vois donc pas le lien entre l'incapacité d'informer les gens sur quelque chose qui est bon pour eux et la capacité d'attirer la clientèle.

Mme Joyce Reynolds: C'est tout simplement parce que le Règlement sur les aliments et drogues leur interdit d'annoncer qu'elles utilisent une huile sans gras trans dans la préparation de leurs produits.

M. Rick Dykstra: Elles ne peuvent pas le dire?

Mme Joyce Reynolds: Le Règlement sur les aliments et drogues leur interdit de le faire, alors que c'est le message qu'elles veulent transmettre. C'est ce qu'elles veulent faire valoir dans leur publicité. On reconnaît —

M. Rick Dykstra: Pourquoi?

Mme Joyce Reynolds: Cette interdiction vise à empêcher les entreprises de simplement abandonner les graisses trans au profit des graisses saturées. Voilà la raison. Le problème c'est que parmi la gamme des produits qu'offre un établissement, on en trouve certains qui contiennent des graisses saturées naturellement présentes dont la quantité excède la limite des deux grammes.

On reconnaît qu'il faut modifier le règlement. Il ne faut pas attendre. Sally a demandé si ce ne serait pas plus rapide d'éliminer les graisses trans. Nous espérons que ce n'est pas le cas. Nous souhaitons que les entreprises qui ont déjà éliminé les graisses trans de leurs produits transformés pourront le faire savoir...

M. Rick Dykstra: Si le ministère modifiait simplement le règlement en conséquence, pourraient-elles le faire?

Mme Joyce Reynolds: Oui.

M. Rick Dykstra: Merci.

Le président: Merci.

Madame Kadis.

•(1650)

Mme Susan Kadis (Thornhill, Lib.): Merci, monsieur le président et bienvenue à tous.

Quand je lis dans les documents que les gras trans produits par l'industrie sont des toxines, il est évident que nous prenons tous ce dossier très au sérieux. Devant la nécessité de trouver un substitut aux gras trans — sur laquelle on a beaucoup insisté dans le rapport du groupe d'étude —, quelle importance accordez-vous à des recherches comme celle menée par M. Marangoni?

M. Alejandro Marangoni: Ce que vous venez de dire est intéressant. L'industrie alimentaire ne fera absolument rien tant et aussi longtemps que vous ne réglemerez pas les gras trans. Sachez que la marge de profit est très mince dans les secteurs de l'alimentation. Comme je travaille avec beaucoup de gens de l'industrie, je sais qu'ils arrivent à peine à joindre les deux bouts. Ils resteront donc les bras croisés. Lorsqu'ils disent « d'ici un an », ils ne vous écoutent même pas, car pour eux, cela signifie dans un avenir lointain.

Vous pourriez déclarer que les gras trans sont désormais illégaux et vous ne verriez aucune différence. Il ne serait pas possible pour ces gens de faire valoir qu'ils produisent des aliments sans gras trans, étant donné qu'ils devraient surcharger leurs produits de gras saturés. Vous ne verriez probablement aucun changement dans les aliments que vous consommez. Les gens ne peuvent pas faire d'allégation, un point c'est tout.

Vous les retireriez de l'alimentation dès demain et cela n'aurait aucune incidence sur le prix des produits que vous consommez. Donc oui, ils sont malsains, et on ne peut faire autrement que de les retirer. Il n'y a aucun doute là-dessus.

Quant à la recherche sur les nouvelles façons de procéder, au Canada, nous savons depuis 1990 ou même avant que les gras trans sont nocifs pour la santé. Pourtant, rien de concret ne s'est produit avant que le gouvernement n'exige l'étiquetage nutritionnel, fin 2005. Tant qu'elle ne sera pas dans l'obligation de le faire, l'industrie n'agira pas. Pourquoi? Parce que la marge de profit est faible et que la graisse hydrogénée est bon marché. Maintenant qu'on a développé des substituts, vous pourriez interdire complètement les gras trans dès demain.

Si vous voulez retirer les gras saturés, vous devez prendre des mesures aussi draconiennes. Je pense que le gouvernement du Canada, par l'intermédiaire du CRSNG, le Réseau des aliments et

des matériaux d'avant-garde, et le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario ont tous mis en oeuvre des programmes actifs visant à appuyer les chercheurs de l'Université de Guelph ou d'ailleurs dans ce type de travaux, et je crois que d'autres organisations les encouragent aussi. Donc cela se fait. Quant à savoir si l'industrie voudra adopter ces technologies, c'est une toute autre affaire. Elle n'a probablement pas les moyens de toute façon.

Là est tout le problème. Si vous voulez une vraie solution, pour ainsi dire — soit aucun gras trans ni aucun gras saturé —, c'est un peu plus compliqué.

Mme Joyce Reynolds: Puis-je répondre à cela aussi?

Je ne suis pas tout à fait d'accord avec vous que le seul moyen de faire bouger l'industrie est de légiférer, parce que nous avons déjà vu énormément d'entreprises se débarrasser des gras trans. Nous sommes une industrie de consommation et c'est ce qu'exigent les consommateurs.

J'aimerais attirer votre attention sur la section 6.1.3 du rapport, dans laquelle vous recommandez au gouvernement de financer davantage la recherche sur les gras trans dans divers secteurs. Nous adhérons également à cette recommandation.

Mme Susan Kadis: C'est là où je voulais en venir. J'aimerais voir le lien entre les deux. Bien sûr, nous voulons que le gouvernement fédéral continue d'investir dans ces secteurs.

De plus, si vous me le permettez, monsieur le président, j'aimerais savoir comment on pourrait intégrer les recommandations du groupe d'étude dans le rapport final du comité sur l'obésité juvénile, parce que nous allons le présenter bientôt.

Mme Sally Brown: Ce sera un peu difficile.

Un gras reste un gras. Les gras trans ne contribuent pas plus à l'obésité que les gras saturés. Ils sont mauvais pour la santé, mais ne sont pas plus caloriques que les gras saturés. Une forte consommation de n'importe quel gras peut mener à l'obésité.

À certains égards, j'aurais aimé qu'ils ne s'appellent pas « gras trans ». Peut-être que si on les avait appelés différemment, « poignées de porte » par exemple, on aurait fait la distinction plus facilement entre un ingrédient lié à l'obésité et une toxine susceptible d'affecter les artères coronaires.

Nous sommes très heureux que vous vous penchiez là-dessus, mais sachez que les gras trans ne sont pas la principale cause de l'obésité.

Mme Susan Kadis: Toutefois, on entend souvent parler du fait que nos jeunes risquent de développer des maladies du coeur plus tôt. Je crois que leur régime alimentaire y est pour quelque chose.

Mme Sally Brown: Absolument. Les aliments à teneur élevée en calories sont souvent ceux qui contiennent le plus de gras saturés ou de gras trans. Tout ce que je dis, c'est que la valeur calorique d'un gras trans est comparable à celle d'un gras saturé. La différence entre les deux, c'est que l'un risque très fortement d'entraîner une coronaropathie.

Nos enfants courent plus de risques étant donné qu'ils mangent des aliments dénués de valeur nutritive. La malbouffe renferme souvent des gras saturés et des gras trans. Autant une alimentation faible en gras et en sucres est un facteur important pour prévenir l'obésité juvénile, autant la distinction entre les gras trans et les gras saturés ne l'est pas. Ce que j'essaie de dire, c'est que d'une façon ou d'une autre, les gras trans contribuent à l'obésité car ce sont des gras, mais surtout, entraînent une multiplication par six des risques associés aux maladies cardiovasculaires.

• (1655)

Le président: Votre temps est écoulé, mais je vais poursuivre dans la même veine. Il faut évidemment faire comprendre aux enfants que l'obésité et l'embonpoint occasionnent des problèmes de santé, mais le but n'est pas d'avoir des enfants maigres, mais plutôt en bonne santé. Nous voulons faire du Canada un pays où les gens se portent bien.

Nous devons donc retirer les gras trans de l'alimentation des enfants afin qu'ils soient six fois plus en forme.

Mme Sally Brown: Tout à fait, monsieur le président.

Comme Mme Priddy l'a dit, nos enfants ont été élevés avec un régime alimentaire riche en gras trans. Aucune autre génération ne l'a fait auparavant. Ils sont donc beaucoup plus susceptibles de souffrir d'une coronaropathie à un jeune âge, et le comité doit absolument faire quelque chose à ce sujet.

Je tiens d'ailleurs à vous féliciter encore une fois de vous pencher sur la question.

Le président: Merci beaucoup. Je voulais seulement que nous fassions la distinction.

Madame Davidson, vous disposez de cinq minutes. Non?

Monsieur Batters.

M. Dave Batters (Palliser, PCC): Merci beaucoup, monsieur le président.

J'aimerais remercier tous les témoins de leur participation aujourd'hui.

Je pense que la dernière discussion a été fructueuse. Même si nous étudions présentement l'obésité juvénile, nous voyons là toute l'ampleur du problème des gras trans, qui multiplient par six les risques de développer une maladie coronarienne. Je pense que ce sont là des renseignements très pertinents.

Nous sommes tous préoccupés par la question des coûts pour notre système de santé et nous nous demandons comment y faire face à l'avenir.

Prenez mon ami, M. Dykstra; il a des enfants. À mesure que ses enfants élevés dans les gras trans grandiront, cela occasionnera des coûts pour notre système. Les seules personnes gagnantes ici seront les cardiologues, mais ils vous diront que cette situation ne les rend pas plus heureux. Je pense que ce témoignage sera fort utile pour le comité.

J'aimerais savoir si quelqu'un a des réserves quant à ce rapport. Quelqu'un y voit-il un inconvénient? Comme tous les autres témoins qui ont comparu précédemment, êtes-vous d'accord sur tout ce qui se trouve dans le rapport? Êtes-vous unanimes?

Paul.

M. Paul Hetherington: Comme je l'ai indiqué dans notre mémoire, nous formulons des commentaires, ou plutôt des observations, sur certaines questions abordées dans le rapport.

Du point de vue de la réglementation, ce sera plus difficile concernant les aliments qui combinent des graisses d'origine industrielle et naturelle. Je me préoccupe probablement davantage des problèmes liés à la mise en oeuvre.

M. Dave Batters: Si le règlement est adopté — et je pense que vous en avez déjà parlé, madame Brown —, les agriculteurs et l'industrie auront-ils suffisamment de temps pour s'y conformer? Estimez-vous que l'échéancier est réaliste?

Mme Sally Brown: Tout à fait.

M. Dave Batters: Si Santé Canada n'opte pas pour la réglementation — Désolé, oui.

Mme Joyce Reynolds: Vous nous avez demandé si nous étions entièrement d'accord sur le rapport. Comme Sally l'a dit, nous avons dû faire de nombreux compromis. Il y a des choses que nous aurions changées ou faites différemment, mais ce qui est sûr, c'est que nous sommes prêts à défendre le présent rapport. Nous considérons qu'il est très raisonnable et accorde une certaine latitude pour régler les problèmes plus difficiles.

M. Dave Batters: Madame Reynolds, l'ACRSA a publié des lignes directrices et un guide pratique à l'intention des exploitants d'entreprises de services alimentaires afin de les aider à réduire ou à éliminer les gras trans de leurs menus. On peut lire dans le document que l'ACRSA appuie les recommandations du groupe d'étude et a élaboré un guide pratique ainsi que des lignes destinées à aider les exploitants de services alimentaires à réduire ou à éliminer les gras trans des aliments vendus dans leurs établissements. Les membres de votre association utilisent-ils ces documents? Avez-vous une idée du nombre d'entreprises de services alimentaires qui ont déjà commencé à réduire les concentrations de gras trans dans leurs menus?

Mme Joyce Reynolds: C'est très difficile pour nous de le savoir étant donné que nous avons 34 200 membres. Les exploitants de services alimentaires de partout au pays peuvent consulter le document que je vous ai distribué aujourd'hui sur notre site Web. Nous avons essayé de lui faire le plus de publicité possible. C'est évidemment une question qui revêt un grand intérêt pour nos membres.

Nous sommes certes au courant des activités de nos membres les plus importants. En ce qui concerne les plus petits, pour être honnête avec vous, je ne crois pas qu'ils soient tous conscients de la teneur en gras trans des produits qu'ils achètent. C'est l'une des raisons pour lesquelles nous avons élaboré ce guide, pour les obliger à faire attention aux produits qu'ils achètent ainsi qu'aux gras trans qu'ils contiennent, et à discuter avec leurs fournisseurs de solutions de remplacement.

• (1700)

M. Dave Batters: Merveilleux.

Monsieur Marangoni, j'en conclus que votre produit est breveté, n'est-ce pas?

M. Alejandro Marangoni: Tout à fait.

M. Dave Batters: Excellent. Quand allez-vous commencer à vendre des actions pour ce produit?

M. Alejandro Marangoni: Cela dépend de la loi.

M. Dave Batters: Je plaisante, bien sûr.

Je vais en parler à certains de mes collègues qui possèdent des restaurants Tim Hortons. Nous verrons s'ils veulent bien se rallier à nous et commencer à utiliser votre petit récipient Tupperware.

Je trouve que c'est particulièrement fascinant. Évidemment, certains diront qu'il y a des questions de liberté fondamentale en jeu ici. Si les gens veulent manger un beigne ou un biscuit aux brisures de chocolat, ils sont parfaitement en droit de le faire. Par contre, c'est la société qui devra payer dans quelques années pour leur pontage ou leur angioplastie.

Je pense qu'il serait très important d'y réfléchir, dans le contexte de l'obésité juvénile, mais surtout des maladies coronariennes, de concert avec des organismes comme la Fondation des maladies du coeur du Canada et la Société canadienne de cardiologie. J'imagine qu'ils seraient très intéressés à participer étant donné que les gras trans sont étroitement liés aux problèmes de santé cardiaque.

Je vous félicite d'appuyer ce rapport. Je sais que nous tiendrons certainement des discussions du côté du gouvernement et que nous examinerons attentivement ce rapport.

Merci beaucoup, monsieur le président.

Le président: Merci.

Monsieur Malo.

[Français]

M. Luc Malo (Verchères—Les Patriotes, BQ): Merci, monsieur le président.

Bonjour, mesdames, messieurs. Merci d'être parmi nous.

Cet après-midi, au fil des discussions, je me rends compte d'un certain nombre de choses. D'abord, les gras trans sont une substance toxique. Ensuite, en termes de sécurité alimentaire, il n'y a pas d'indications quant à la quantité minimum de gras trans que l'on peut utiliser.

Le professeur Marangoni nous a dit qu'il avait trouvé la solution pour remplacer les gras trans. Je ne sens pas d'intérêt, d'engouement ou d'enthousiasme débordant de la part des gens ici présents face à cette découverte.

Ma question s'adresse à M. Hetherington. Que pensez-vous de cette découverte, qui m'apparaît fort enthousiasmante? Comme le président du comité, j'ai goûté aux biscuits du professeur et je les ai trouvés très bons.

[Traduction]

M. Paul Hetherington: Je n'ai pas goûté aux biscuits, alors je ne peux pas vous dire. Je voulais tout simplement avoir une occasion d'échanger avec les membres du comité.

Pour répondre à votre question, je trouve cette découverte intéressante. M. Marangoni et moi en avons discuté plus tôt. L'un de nos plus grands défis est sans conteste la pâte feuilletée. Au fil de nos discussions, nous n'avons pas réussi à déterminer s'il s'agissait réellement d'un problème. Nous avons plutôt mis l'accent sur les biscuits, les gâteaux, les muffins, etc.

En fait, le professeur effectue présentement des essais avec l'un de nos membres qui produit une pâtisserie feuilletée afin d'essayer de prévoir le résultat exact. Si celui-ci est concluant, nous aurons franchi un pas important.

Mme Joyce Reynolds: Je me réjouis aussi à la perspective d'avoir ce nouveau produit, bien que je sache que cela prendra du temps pour le commercialiser et obtenir l'approbation du ministère de la Santé.

En fait, j'ai beaucoup de questions relativement à la vitesse à laquelle vous pourrez franchir toutes les étapes. Comme je l'ai dit plus tôt, nous ne voulons pas constater plus tard que le produit avait

le même impact sur la santé, même si c'était une superbe idée. Quand pourrions-nous régler ce problème?

Les questions des membres de mon association et les miennes abondent dans ce sens.

• (1705)

M. Alejandro Marangoni: Le rapport de la Royal Society of Chemistry qui vient de paraître fait état d'un essai clinique que nous avons effectué, montrant qu'il n'y a aucun effet sur le métabolisme des lipides et des protéines. Fait intéressant : lors d'une absorption contrôlée de lipides, l'insuline sécrétée dans le corps diminue. Par contre, une fois cela mélangé à un million de pépites de chocolat, on ne peut prédire ce qui arrivera. C'est le problème que posent beaucoup de ces produits.

Oui, nous attendons l'approbation. C'est une industrie conservatrice; on veut que tout fonctionne très bien avant d'agir. En attendant, on ne peut rien faire.

[Français]

M. Luc Malo: Cela pourrait prendre combien de temps?

Dr. Alejandro Marangoni: Cela pourrait peut-être prendre un an.

M. Luc Malo: Cela vous convient-il, madame Brown?

[Traduction]

Mme Sally Brown: Cela me conviendrait.

Le produit est à base de canola, n'est-ce pas?

M. Alejandro Marangoni: On peut utiliser n'importe quelle huile afin de satisfaire les électeurs : le soja dans l'Est, le canola dans l'Ouest et les deux dans les Maritimes, par exemple.

Personne n'a abordé la question de la commercialisation qui, dans ce cas-ci, est de taille. La graisse hydrogénée est un produit canadien. Les agriculteurs de l'Ouest, avec le canola et leurs grandes usines d'hydrogénation, vendent cette graisse partout au pays. Ils feront des pressions parce que leur survie en dépend.

Aux États-Unis, c'est le soja. La commission américaine du soja vous dira que l'hydrogénation de l'huile de soja répond aux besoins... et tout le Mid West vit de cela. Si on légifère contre eux, les cultivateurs doivent savoir que cela n'entraînera pas la fermeture de la moitié des entreprises du pays. C'est pourquoi ADM vend maintenant des graisses entièrement hydrogénées et interestérifiées contenant de l'acide stérique. Elles sont censées ne présenter aucun risque pour la santé, mais elles sont saturées.

Ces questions n'ont pas été prises en compte. Ce que nous avons ici est fait à partir de produits locaux. Aux États-Unis, les cultivateurs de soja ont perdu du terrain au profit des importations d'huile de palme, qui augmentent de façon exponentielle. Je ne dis pas que c'est bon ou mauvais, mais ces gens sont en train de perdre.

Vous verrez parfois que ces problèmes ont préséance sur celui de laisser mourir des personnes ou non. Ils sont très importants. Je pense que l'on devrait rassurer ces personnes en leur disant que peu importe le moyen utilisé, la moitié des agriculteurs ne feront pas faillite pour autant.

Le président: Merci beaucoup.

Madame Priddy, j'hésite vraiment à laisser parler une personne de plus — D'accord, allez-y.

Mme Penny Priddy: Je serai très brève. En fait, je n'ai qu'une remarque à formuler, car je crois que nous avons oublié un élément.

Madame Brown, lorsque nous vous avons demandé si le rapport sur les gras trans avait un impact réel sur le rapport concernant l'obésité, je pense que vous avez répondu que non, malheureusement. Je ne veux pas vous paraphraser.

Mme Sally Brown: Non, pour un obèse, c'est très important.

Mme Penny Priddy: Pour un obèse, oui. Toutefois, on sait que la santé des enfants obèses est plus compromise que celle d'autres personnes en ce qui a trait à la cicatrisation des plaies ou aux problèmes respiratoires. Alors, si nous rendons cela six fois pire à cause de... Je veux dire, il y a déjà des enfants dont la santé est fragilisée à cause de leur obésité parce qu'ils ont plus de mal à se rétablir après une maladie, par exemple. En ajoutant à cela, je pense qu'il y aurait un impact significatif pour ce groupe d'enfants.

Je vous remercie.

Le président: Merci.

Pour récapituler, comme la séance tire à sa fin, nous demandons au comité sur les gras trans non seulement de les éliminer, mais en plus de les remplacer par des graisses saturées à faible teneur. La deuxième partie de ce message semble faire son chemin, et je pense que le produit de M. Marangoni répond vraiment au problème.

Je tiens à vous remercier pour le travail que vous avez accompli. En tant que comité, je crois que nous devons prendre soin d'inclure ces deux éléments lorsque nous rédigerons notre rapport.

Cela vous convient-il? Est-ce que tout le monde est d'accord là-dessus?

Mme Sally Brown: Absolument. Nous espérons que notre rapport l'a clairement fait ressortir. Nous avons fait des tableaux complets proposant des solutions plus saines. Le groupe d'études aurait pu se contenter de remplacer les gras trans par des graisses saturées — parce qu'elles sont six fois moins dangereuses — , mais nous nous sommes dit que si nous le pouvions, nous devions aller plus loin vers des choix encore plus sains.

J'espère que c'est ce que vous aurez retenu du rapport.

Le président: Merci. Je voulais seulement apporter cette précision.

J'ai été vraiment surpris de découvrir que le beurre d'arachide contient 45 p. 100 de gras trans. Je suis heureux que mon dernier sandwich au beurre d'arachide remonte à ma 10^e ou 11^e année. Je me sens un peu mieux et en meilleure forme.

Ceci dit, j'aimerais remercier nos invités pour leurs témoignages. Nous allons faire en sorte que notre rapport traduise vos points de vue. Merci beaucoup.

Chers collègues, merci pour vos questions. Lundi prochain, nous devrions faire l'examen du rapport. Nous prendrons un peu de temps pour cela après la vidéoconférence. On devrait y arriver. Je demanderais aux nouveaux membres de bien vouloir lire le rapport et de préparer des questions. Merci.

La séance est levée.

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

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

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante :

Also available on the Parliament of Canada Web Site at the following address:

<http://www.parl.gc.ca>

Le Président de la Chambre des communes accorde, par la présente, l'autorisation de reproduire la totalité ou une partie de ce document à des fins éducatives et à des fins d'étude privée, de recherche, de critique, de compte rendu ou en vue d'en préparer un résumé de journal. Toute reproduction de ce document à des fins commerciales ou autres nécessite l'obtention au préalable d'une autorisation écrite du Président.

The Speaker of the House hereby grants permission to reproduce this document, in whole or in part, for use in schools and for other purposes such as private study, research, criticism, review or newspaper summary. Any commercial or other use or reproduction of this publication requires the express prior written authorization of the Speaker of the House of Commons.