



Chambre des communes
CANADA

**Sous-comité sur la salubrité des aliments du
Comité permanent de l'agriculture et de
l'agroalimentaire**

SFSA • NUMÉRO 007 • 2^e SESSION • 40^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le mercredi 6 mai 2009

—
Président

M. Larry Miller

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

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

Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le mercredi 6 mai 2009

•(1600)

[Traduction]

Le président (M. Larry Miller (Bruce—Grey—Owen Sound, PCC)): La séance est ouverte.

J'aimerais remercier tous nos témoins. Ils sont nombreux aujourd'hui, mais nous avons quatre heures au lieu de deux. Sans plus tarder, nous allons commencer.

Monsieur Fuller, on m'a dit que vous deviez quitter vers 19 h pour vous rendre à l'aéroport.

M. David Fuller (président, Producteurs de poulet du Canada): Oui. Mon vol est à 20 h, donc je quitterai probablement la réunion un peu avant 19 h.

Le président: Très bien. Dès que vous le voudrez, vous pourrez partir. Nous vous remercions d'être ici.

Monsieur Easter, je vous en prie.

L'hon. Wayne Easter (Malpeque, Lib.): Dans la motion originale, il était indiqué que les délibérations du sous-comité allaient être télédiffusées, et bien peu de nos réunions l'ont été. Nous nous penchons sur un sujet qui intéresse les Canadiens. J'aimerais qu'on m'explique pourquoi nos réunions ne sont pas télédiffusées.

Le président: En toute honnêteté, monsieur Easter, je croyais qu'elles l'étaient.

L'hon. Wayne Easter: Bien, je ne vois pas de caméras ici, monsieur le président.

J'aimerais que le greffier nous indique quelles réunions ont été télédiffusées et quelles ne l'ont pas été.

Pour passer à un autre sujet, j'ai présenté cette semaine au greffier un avis de motion qui porte sur une date très précise du calendrier. La motion est la suivante:

Que les représentants du Syndicat de l'agriculture soient invités à rencontrer les membres du Sous-comité sur la salubrité des aliments le 13 mai 2009 de 16 h à 18 h et qu'aucun autre témoin ne soit entendu durant cette période.

Je vous indique également, monsieur le président, que dès que j'en obtiendrai la traduction, j'aurai deux autres motions à soumettre à l'adoption. Je le fais parce que je sens que certains membres du comité sont réfractaires — alors que notre but est d'aller au fond des choses — à l'idée d'entendre les témoins qui se trouvaient dans les usines où le problème est survenu et d'entendre les gens qui travaillent sur le terrain, dans les usines, qui savent des choses à ce sujet.

Je voulais simplement aviser le comité que nous aurons à débattre de ces motions.

Le président: Très bien, monsieur Easter.

Pour ce qui est des témoins, je peux vous dire que le greffier a eu beaucoup de mal à obtenir la participation de certaines personnes à

certaines dates, pour plusieurs raisons. L'influenza H1N1 contribue en partie à ce problème. Si je me souviens bien, un de nos témoins est en congé de maternité, et une autre personne qui avait été invitée à comparaître ne travaille plus dans l'industrie et a refusé l'invitation. Il y en a d'autres, mais nous avons l'intention d'entendre chaque témoin disponible et nous nous efforcerons de trouver des dates qui conviennent. Nous continuerons de le faire.

L'hon. Wayne Easter: Je suis préoccupé du fait qu'on puisse noyer les témoignages de ces témoins pivots, qui se trouvaient essentiellement dans l'usine et sur le terrain au moment de cette crise de la listeriose, parmi ceux des autres personnes présentes; ces renseignements sont essentiels à l'atteinte de notre objectif premier, c'est-à-dire d'aller au fond de cette question. Je croyais que des représentants du Syndicat de l'agriculture allaient être des nôtres pendant deux heures. Je croyais qu'on s'était entendus l'autre jour, vous et moi, à ce propos, mais il semble maintenant que ça ne soit pas...

Je peux vous dire, monsieur le président, que si le greffier avait appelé le Syndicat de l'agriculture, des représentants auraient été ici pendant deux heures, si vous aviez voulu leur accorder ce temps.

J'ai fait valoir mon point. La motion sera proposée et nous en débattrons, parce qu'il s'agit de la façon dont nous pourrions faire en sorte de convoquer ici les témoins qu'il nous faut entendre.

•(1605)

Le président: Si je me souviens bien, vos propos étaient très clairs l'autre jour et vous n'avez jamais parlé de convoquer le Syndicat de l'Agriculture ici aujourd'hui, monsieur Easter.

Monsieur Storseth, la parole est à vous.

M. Brian Storseth (Westlock—St. Paul, PCC): Je souhaite invoquer le Règlement.

Merci beaucoup, monsieur le président. J'aimerais simplement apporter une précision au nom du gouvernement. Nous avons accédé à toutes les demandes souhaitant la télédiffusion des délibérations des comités, mais M. Easter, qui est un député de longue date, sait très certainement que l'article 119.1 du Règlement stipule que c'est au comité de demander que chacune de ses réunions soient télédiffusées.

Si vous regardez la motion dans les bleus, vous verrez qu'il est en effet question de télédiffuser des réunions. Toutefois, si vous voulez en faire télédiffuser davantage, en vertu de l'article 119.1, il vous faut soumettre une nouvelle motion pour chacune de ces réunions.

L'hon. Wayne Easter: Je ne souhaite pas débattre de cette question, monsieur le président, parce que...

Le président: Monsieur Allen, je vous en prie.

M. Malcolm Allen (Welland, NPD): Je comprends ce que dit M. Storseth, et je ne doute pas qu'il dise vrai lorsqu'il cite le Marleau et Montpetit, mais le secrétaire parlementaire est des nôtres aujourd'hui et il se souviendra clairement que nous avons fait connaître nos intentions sans ambages — tout particulièrement en ce qui me concerne — lorsque nous avons débattu de la question du déroulement des travaux de ce comité. C'était très clair pour moi, étant donné que j'ai présenté la motion originale, que toutes les réunions — et j'insiste sur le mot « toutes » — de ce comité seraient télédiffusées.

Si c'est une question de procédure, monsieur le président, et qu'il nous aurait fallu faire cette démarche à chacune de nos réunions, j'aurais donc apprécié qu'on s'entende afin que je puisse le faire. Je pensais que nous nous étions entendus, que nous allions procéder ainsi dans un esprit de collaboration. Nous vous avons également rencontré, monsieur le président, et je croyais comprendre avoir compris à cette occasion que c'était ainsi que nous ferions les choses.

D'apprendre aujourd'hui que ce n'est pas le cas... S'il s'agit d'une question technique, c'est-à-dire que quelqu'un aurait oublié de dire à quelqu'un d'autre de venir, parce que je sais que cette salle n'est pas équipée en tout temps pour le faire, alors je comprends. Étant donné que nous allons nous réunir très souvent ici, j'espère qu'à partir de maintenant, l'information sera transmise aux autorités concernées, afin de permettre la télédiffusion des délibérations.

Le président: Au tout début de votre intervention, j'ai parlé au greffier de cette question. Il n'y a que trois salles équipées pour la télédiffusion et, malheureusement, d'autres comités ont eu préséance sur le notre. Voilà donc la raison.

Monsieur Lemieux.

M. Pierre Lemieux (Glengarry—Prescott—Russell): J'aurais quelques observations à faire entendre.

M. Allen, M. Easter, M. Atamanenko et moi-même avons discuté de cette question et des possibilités du point de vue du sous-comité. Nous avons discuté de la possibilité de télédiffuser les délibérations et vous avez raison, j'ai indiqué que ce n'était pas un problème — et en fait, c'en est toujours pas un. Toutefois, il y a deux points à considérer du point de vue de la procédure. Tout d'abord, il faut tenir compte de la manière dont le comité a proprement parler... Je n'incarne pas le comité, et nous le savons tous. Nous travaillons tous ensemble au sein de ce comité, et nous utilisons des motions. Par conséquent, je ne peux parler au nom du comité, mais je peux certainement le faire au nom du gouvernement. Nous ne nous opposons pas à télédiffusion des réunions.

Toutefois, il y a deux facteurs à considérer. Le premier étant que le comité lui-même, en tant que comité, doit faire connaître sa volonté — il ne suffit pas que d'en discuter entre nous. Ensuite, comme l'indique M. le président, il y a la question de la disponibilité des salles. Les salles se font rares. Il arrive parfois qu'une salle équipée soit disponible, alors qu'à d'autres occasions, aucune ne l'est. C'est au comité d'exprimer sa volonté à la présidence, et au greffier d'entreprendre ses démarches compte tenu des installations et des ressources disponibles.

Enfin, je tenais à préciser la teneur de nos discussions, et à dire que le gouvernement ne s'oppose pas à la télédiffusion des délibérations.

Le président: D'accord.

Nous allons passer à M. Bellavance, puis à nos témoins.

Monsieur Bellavance, la parole est à vous.

[Français]

M. André Bellavance (Richmond—Arthabaska, BQ): Je serai bref parce qu'on a effectivement des témoins à entendre.

Sur ce point précis, sur les séances télévisées, je n'accepte pas comme excuse la disponibilité des salles. Il y a beaucoup de comités qui sont télévisés; le nôtre ne l'est pratiquement jamais. On a créé ce sous-comité et on a spécifié qu'on voulait que les séances soient télévisées. D'ailleurs, elles l'ont toutes été au début, sauf la dernière et celle d'aujourd'hui.

Tout ce qu'on demande au greffier — je pense que M. Lemieux comprend très bien qu'on n'accuse pas le gouvernement, en tout cas, pas pour ma part —, c'est de faire tous les efforts nécessaires pour que les séances soient télévisées.

Je pense même qu'on a déjà eu une séance télévisée avec des caméras mobiles. Nous n'étions pas dans une salle de comité qui est normalement équipée pour la télévision, à moins que je ne me trompe. Je pense donc que c'est possible de le faire, et c'est ce qu'on a demandé.

S'il faut présenter à chaque fois une motion pour demander que soit télévisée la prochaine séance, on le fera. Toutefois, selon une expression québécoise, c'est du taponnage. Dès le début, il me semble qu'il était entendu que toutes les séances seraient télévisées.

• (1610)

[Traduction]

Le président: D'accord. Merci beaucoup.

Nous passons maintenant à nos témoins.

Je demanderais à chaque organisation de limiter ses commentaires à dix minutes tout au plus. Je vous ferai signe à la huitième minute, en guise de préavis. Et je ne vous couperai pas la parole au bout de la dixième minute, si je sais que vous êtes sur le point de terminer. Vous pouvez ajouter quoi que ce soit pendant les séries de questions.

Nous allons commencer avec Mme Brenda Watson et M. Robert de Valk, du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments.

Madame Watson.

Mme Brenda Watson (directrice générale, Partenariat canadien pour la salubrité des aliments): Merci.

Nous sommes ici pour parler du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments. Nous sommes connus en tant que partenariat, et sommes une association nationale sans but lucratif composée de membres provenant des secteurs public et privé qui souhaitent éduquer les Canadiens sur les pratiques de manipulation en toute sécurité des aliments. Nous sommes engagés à éduquer les Canadiens quant à la facilité et à l'importance de manipuler et de préparer les aliments dans un souci de salubrité, afin de réduire les empoisonnements alimentaires d'origine microbienne. Notre message contribue à établir la confiance envers notre système alimentaire. Dans le document que j'ai fourni à votre greffier, vous trouverez une liste des membres du partenariat.

Pour vous donner un aperçu de l'histoire de l'organisation, le partenariat a vu le jour en 1997 dans le but de développer et d'implanter un programme national d'éducation sur la manipulation en toute sécurité des aliments, en insistant sur le rôle important que jouent les consommateurs dans le maintien de la salubrité des aliments. Le gouvernement et l'industrie reconnaissent conjointement que les consommateurs ont un rôle à jouer en ce qui a trait à la salubrité des aliments. Dans une campagne récente s'échelonnant sur un an, nous avons été en mesure de rejoindre au-delà de 12 millions de Canadiens à l'aide de nos messages de manipulation salubre des aliments. C'était en 2005-2006. Notre plus récent projet a été lancé en partenariat avec notre organisation soeur aux États-Unis, sous le nom de *Soyez prudents avec les aliments*. Cette campagne vise essentiellement les Canadiens qui préparent les aliments à la maison et elle offre une plate-forme d'icônes graphiques colorés accompagnée de messages détaillés sur la salubrité des aliments.

Ce matériel est fait sur mesure pour tous les membres du partenariat, y compris les gouvernements, les détaillants et les professionnels de la santé. La plate-forme *Soyez prudents avec les aliments* convient parfaitement aux brochures d'information, aux affiches, aux sites Internet et aux emballages alimentaires. Les icônes et les messages de *Soyez prudents avec les aliments* ont été à l'honneur en mars dernier dans un encart en couleurs du gouvernement du Canada, distribué dans 54 journaux du pays. Les membres du Conseil canadien des distributeurs en alimentation ont soutenu le partenariat en fournissant des messages saisonniers d'À bas les BACTéries et, maintenant, de *Soyez prudents avec les aliments* dans leurs circulaires, qui sont distribués dans tous les ménages au Canada.

Le partenariat est au service d'intermédiaires publics, privés ou d'organismes sans but lucratif qui ont à coeur d'éduquer les consommateurs. Le partenariat fournit une tribune aux membres pour leur permettre de partager et d'harmoniser leurs stratégies et leurs expériences de communication sur les pratiques de manipulation en toute sécurité des aliments. En retour, ils reçoivent une rétroaction et des avis d'expert. Lorsque possible, les membres agencent la portée de leurs propres messages pour en accroître l'envergure auprès des consommateurs.

Les Canadiens recherchent davantage de renseignements sur la salubrité des aliments. Selon des études récentes sur la population canadienne, Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada estiment qu'il survient entre 11 et 13 millions de cas d'empoisonnement alimentaire par année, occasionnant des coûts annuels de l'ordre de 12 à 15 milliards de dollars au système de santé, à l'industrie et à la société canadienne dans l'ensemble.

Selon la recherche, les consommateurs pensent qu'il est très important de suivre de saines pratiques de manipulation des aliments à la maison. Cette même recherche dévoile également que la majorité des Canadiens pensent bien comprendre et appliquer les procédures de manipulation en toute sécurité des aliments. Cependant, on se rend compte qu'une bonne partie des Canadiens n'appliquent pas de façon constante de saines pratiques de manipulation des aliments. Par exemple, seulement 15 p. 100 de la population utilise de façon constante un thermomètre de cuisson. L'utilisation d'un thermomètre de cuisson est très important, on ne peut pas déterminer qu'un aliment est suffisamment cuit simplement par son apparence. Un peu plus de la moitié de la population affirme décongeler parfois la viande et la volaille à la température de la pièce. Cette pratique peut permettre la croissance des bactéries sur les aliments. Seulement 50 p. 100 des consommateurs affirment se laver les mains pendant 20 secondes avant et après la manipulation des aliments. Le lavage

fréquent des mains et des surfaces réduit le risque d'empoisonnement alimentaire.

La recherche menée par le gouvernement du Canada a confirmé que les consommateurs veulent davantage de renseignements sur la salubrité des aliments, y compris les pratiques de manipulation en toute sécurité des aliments. Le consommateur a un rôle important à jouer dans la chaîne alimentaire et le partenariat, de concert avec ses membres, aide à sensibiliser les consommateurs sur les quatre mesures qu'ils peuvent prendre pour réduire le risque de contracter un empoisonnement alimentaire d'origine microbienne. Les quatre messages de base sont une plate-forme éprouvée mettant en valeur le rôle important que joue le consommateur à l'égard du système canadien d'assurance de la salubrité des aliments.

•(1615)

Comme je viens de l'indiquer, les quatre messages de base destinés aux consommateurs sont: nettoyez — lavez toujours vos mains et les surfaces; séparez — ne mélangez pas les aliments; cuisez — cuisinez à la bonne température et utilisez un thermomètre de cuisson; puis réfrigérez — et ce, dès que possible.

Le travail du partenariat aide à rappeler à l'esprit de la personne qui achète et prépare les aliments à la maison ce besoin de manipuler en toute sécurité les aliments. Il est essentiel de rappeler souvent aux gens l'importance de manipuler en toute sécurité les aliments pour éviter les empoisonnements alimentaires.

Nous participons à des initiatives continues de sensibilisation du public. Le partenariat offre aux consommateurs l'accès à des renseignements sur la manipulation en toute sécurité des aliments à la maison, dans les deux langues officielles, à l'aide de ses sites Internet: www.abaslesbac.org et sa version anglaise www.canfight-bac.org, et des deux nouveaux sites que sont www.soyezprudentsaveclesaliments.ca et www.befoodsafe.ca

Nos messages sont proactifs et continus. Nous ne sommes pas des gestionnaires de crise; nous avons plutôt un message constant à transmettre à l'année longue aux consommateurs. Ce sont ces quatre comportements de base qui contribuent à préserver la salubrité des aliments à la maison et, s'ils sont adoptés de façon assidue, qui réduisent le risque de contracter un empoisonnement alimentaire d'origine microbienne. Ces messages responsabilisent le consommateur et établissent la confiance à l'égard du système alimentaire canadien. Les messages ne changent pas selon la situation. Les messages peuvent être mis davantage en valeur avant des événements saisonniers comme Noël, le Jour de l'An, la fête de la Reine, la fête du Canada, la fête du Travail et la rentrée scolaire, parce que les longues fins de semaine sont des périodes propices pendant lesquelles les consommateurs sont peut-être plus réceptifs aux messages portant sur les saines pratiques de manipulation des aliments.

En situation de crise, le partenariat joue un rôle de soutien en dirigeant les médias et les consommateurs vers les organisations ou les associations les plus appropriées qui sauront leur fournir des renseignements scientifiques et factuels sur une situation donnée. Dans ce domaine, le partenariat compte sur Santé Canada, l'Agence de la santé publique du Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments et Agriculture et agroalimentaire Canada pour la recherche et l'expertise scientifiques.

Voici la liste des améliorations que nous avons apportées:

Premièrement, les initiatives en matière de salubrité des aliments doivent tenir compte du rôle important que jouent les consommateurs.

Deuxièmement, les notes d'information doivent être diffusées aux organisations comme le partenariat, pour permettre une meilleure diffusion de l'information auprès des consommateurs.

Troisièmement, la communication doit être harmonisée, intégrée et planifiée entre l'industrie et le gouvernement.

Quatrièmement, il faut des investissements continus pour transmettre les messages de salubrité des aliments aux consommateurs. Des campagnes visant à influencer un changement de comportement peuvent prendre de 20 à 30 ans avant d'obtenir des gains significatifs sur le marché, comme l'ont démontré les initiatives de gestion des fermes et la campagne anti-tabac.

Cinquièmement, nous croyons que le modèle du partenariat fait un usage judicieux des ressources financières. Au lieu de réinventer la roue, le gouvernement du Canada devrait investir dans ce qui existe présentement — c'est-à-dire le partenariat, qui a su si bien servir le consommateur canadien durant les 12 dernières années.

En 2009, tous les organismes impliqués dans le continuum canadien de la ferme à l'assiette doivent faire leur part pour préserver la salubrité des aliments. Il y a eu beaucoup de temps et d'investissements faits dans le continuum de la ferme jusqu'au marché du détail. Dans le futur, investissons adéquatement au niveau du consommateur dans ce continuum, parce que de la ferme à l'assiette, le consommateur représente le dernier maillon de la chaîne canadienne de salubrité alimentaire, mais un maillon important.

Le président: Merci beaucoup.

Nous passons maintenant au Conseil canadien des distributeurs en alimentation. Nous accueillons M. Nick Jennery et Mme Jackie Crichton.

M. Nick Jennery (président, Conseil canadien des distributeurs en alimentation): Merci, monsieur le président, et merci aux membres du comité de nous avoir convoqué à cette réunion. Je serai succinct; vous n'aurez pas me le rappeler.

Pour vous situer un peu, je suis PDG du CCDA et Jackie Crichton est notre vice-présidente, salubrité des aliments et étiquetage, et compte parmi notre effectif.

Nous représentons autant les petits que les gros distributeurs alimentaires, tant du côté de la vente au détail que du côté des services alimentaires. Pour vous présenter quelques statistiques, nous avons environ un demi million d'employés directs, et fournissons quelque 85 p. 100 de tous les produits alimentaires vendus dans 12 000 magasins au pays.

Bien entendu, la salubrité des aliments figure au haut de notre liste de priorités. Plus précisément, nous sommes d'avis que la salubrité des aliments est une responsabilité qui incombe à la chaîne d'approvisionnement. Nous sommes d'avis que l'industrie et le gouvernement se doivent d'adopter une approche fondée sur l'apprentissage continu en matière de salubrité, pour ensuite transmettre ces connaissances à tous et permettre ainsi l'amélioration continue des pratiques dans le domaine. Nous ne serons jamais arrogants au point de penser que nous connaissons toutes les solutions.

En gros, en tant que détaillants et distributeurs, nous savons aussi que notre industrie dépend largement de la confiance que nous témoignent les consommateurs, et ceux qui l'oublient le font à leurs risques et périls. Les consommateurs s'attendent à ce que nous leur vendions en tout temps des aliments de qualité, et ce tous les jours. Si un problème survient dans la chaîne d'approvisionnement, toute l'industrie en porte le fardeau. Nous prenons cette question au sérieux. Nous discutons ouvertement des enjeux et de la diligence

dont il faut faire preuve dans l'industrie, et nous partageons nos connaissances.

Ce soir, monsieur le président, je commenterai brièvement notre approche et vous ferai part de quatre recommandations que nous avons récemment formulées à l'intention du gouvernement.

Pour ce qui est de notre approche, nous ne tentons pas de concurrencer les autres en matière de salubrité des aliments et celle-ci est notre plus grande priorité, comme je l'indiquais précédemment. Nous partageons nos connaissances et nos idées par l'entremise d'un comité très actif, présidé par Jackie Crichton. En tant qu'association, nous partageons également les produits du comité, par exemple les manuels, modèles, pratiques exemplaires et programmes de formation destinés à l'industrie. Notre approche est celle de l'apprentissage continu et, grâce à elle, nous faisons preuve d'une plus grande diligence.

Toutefois, en dépit de l'excellent régime d'inspection en place et du fait que le système canadien d'assurance de la salubrité des aliments soit reconnu comme un des meilleurs au monde, grâce notamment à la mise en oeuvre du système HACCP et de programmes connexes dans l'industrie, les éclosions de maladies d'origine alimentaire présentent toujours un risque, et ce risque ne pourra jamais être complètement éliminé. Par conséquent, un des outils vitaux sur lesquels s'appuient les distributeurs et les détaillants alimentaires est le système de rappel des aliments, un système efficace qui permet de communiquer immédiatement à l'industrie les décisions prises par l'ACIA. Si vous demandez aux gérants de magasins et à leurs chefs de départements qui travaillent un peu partout au pays, ceux-ci vous diront tous que lorsqu'un rappel est émis, il n'y a qu'une chose à faire, c'est-à-dire retirer immédiatement le produit visé des étagères, sans poser de questions. Ces mesures sont enclenchées dès que l'ACIA émet un avis de rappel; le système de rappel est établi en fonction d'un émetteur unique, qui achemine à de nombreux destinataires de l'information en temps réel par voie électronique.

Qu'a fait l'industrie depuis le rappel des produits Maple Leaf pour étayer mes propos? Nous avons joué un rôle actif dans le processus de consultation mené à l'égard des changements que proposait d'apporter l'ACIA aux stratégies d'inspection liées à la bactérie *Listéria*, et avons recommandé l'application d'une méthodologie rapide d'essai au regard des nouvelles politiques envisagées. Nous sommes également d'avis qu'il faut concentrer d'abord les efforts sur les produits à haut risque.

Ensuite, nous soutenons la décision de Santé Canada de permettre aux transformateurs de viande qui ont à utiliser des agents de conservation d'avoir recours au diacétate de sodium et à l'acétate de sodium; cette décision vient appuyer la preuve scientifique qui démontre que ces agents permettent un meilleur contrôle des agents pathogènes.

Les marchés d'alimentation représentent un secteur où la concurrence est de plus en plus forte. Toutefois, lorsqu'il est question de salubrité des aliments, nous travaillons tous avec un seul objectif en tête, c'est-à-dire vendre des aliments de qualité, qui ne présentent aucun risque pour la santé. À titre d'exemple, nous avons travaillé avec la Fédération canadienne des épiciers indépendants en vue d'élaborer des manuels, et avons fourni à Santé Canada un exemplaire de notre programme de salubrité des aliments destiné aux intervenants du marché du détail, fondé sur le système HACCP. Ce programme est en voie d'implantation par tous les détaillants membres du CCDA. De plus, pour compléter, nous fournissons également des mises à jour succinctes qui viennent s'ajouter à la documentation référence existante, par exemple pour ce qui est de l'étiquetage et de l'emballage sous vide de produits par les détaillants.

• (1620)

À l'automne de 2008, le CCDA, de concert avec Produits alimentaires et de consommation du Canada et la FCEI, s'est efforcé de constituer un groupe de travail regroupant des associations de l'industrie, en vue d'examiner et de mettre à jour le *Supply Chain Food Product Recall Manual*, une bible dans l'industrie. Ce manuel, utilisé dans toute l'industrie, consacre une section entière au manuel d'intervention d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments de l'ACIA, communément appelé le FERM.

Plusieurs améliorations au FERM ont été proposées à l'ACIA, dont l'application uniformisée d'un modèle normalisé d'enquête par le gouvernement et l'industrie, et le recours à des avis de rappel uniformisés qui fournissent aux détaillants et aux consommateurs les renseignements dont ils ont besoin.

Monsieur le président, rien n'aurait pu être fait du côté des distributeurs ni des détaillants pour prévenir l'écllosion de listériose touchant les produits Maple Leaf; toutefois, nous travaillons activement avec les responsables de la réglementation et avec les organismes gouvernementaux pour faire connaître les pratiques exemplaires et les leçons apprises, de manière à contribuer au renforcement du système canadien d'assurance de la salubrité des aliments.

En conclusion, je vous ferai part de nos recommandations. Dans le but de tirer des leçons de l'écllosion survenue l'été dernier, le CCDA a élaboré quatre recommandations, qui devraient selon nous contribuer au renforcement du cadre régissant la salubrité des aliments.

Tout d'abord, le gouvernement et l'industrie doivent travailler à partir d'un modèle mutuellement reconnu de collecte de renseignements au moment des rappels. Ceci améliorera la qualité et la rapidité des communications. Cette démarche, qui vise à assurer l'uniformité, l'exactitude et l'utilité des renseignements, permettra du coup d'aplanir les divergences observables d'une région à l'autre, d'un inspecteur à l'autre, et d'une entreprise à l'autre. Ce modèle devrait également comporter une liste claire de questions qui concernent les produits secondaires également touchés par le rappel.

Deuxièmement, les consommateurs doivent pouvoir accéder en temps utile à de l'information complète et précise dans les avis de rappel et les autres avis émis par l'ACIA et dans les communications du gouvernement destinées aux médias. Lorsqu'on procède à un rappel, les choses peuvent se compliquer et provoquer de la confusion, ce pourquoi il convient de transmettre des renseignements précis dès le début du processus. Essentiellement, ce que je dis, c'est qu'il nous faut de l'uniformité, de la clarté et de l'exactitude dès le départ.

Troisièmement, pour maintenir la confiance des consommateurs — sur laquelle repose toute l'industrie — et pour

assurer leur sécurité, il faut éviter de transmettre des renseignements aux médias avant que ceux-ci ne soient communiqués à l'industrie. Pour protéger la sécurité des consommateurs, il faut aviser les détaillants dès qu'un risque se présente, afin que le produit soit retiré des étalages. Nous réagissons aux directives de l'ACIA, et non à celles des médias. À tout le moins, les communiqués de presse émis par les ministères devraient être transmis en même temps à toutes les parties visées.

Enfin, le quatrième point — et c'est un besoin qui se présente tous les jours —, c'est qu'il faut une tierce partie crédible pour transmettre de l'information sur les maladies d'origine alimentaire aux consommateurs; l'information doit être adaptée au contexte et communiquée en temps utile. Souvent, les consommateurs entendent parler de choses qu'ils ne comprennent pas et à propos desquelles on leur demande d'agir. Je pense que nous devons tous collaborer pour mettre ces choses en contexte, de manière à retenir la confiance des consommateurs. En temps de crise et d'inquiétude, les consommateurs veulent savoir qu'ils peuvent se tourner vers une entité crédible à laquelle ils peuvent se fier pour leur fournir de l'information précise et fondée scientifiquement. Cette tierce partie devrait avoir pour tâche d'informer les Canadiens quant aux agents pathogènes en cause, aux aliments touchés, aux personnes vulnérables, aux symptômes à surveiller et à la démarche à entreprendre si ces symptômes se manifestent. Nous recommandons que cette information soit diffusée de façon générique, en tout temps, et non pas uniquement en temps de crise, et ce pour chaque pathogène d'origine alimentaire.

En conclusion, monsieur le président, nous vous remercions une fois de plus de nous avoir permis de nous exprimer à cette tribune. Bien que nous ne voyons pas ce qui aurait pu être fait du côté des distributeurs ni des détaillants pour prévenir cette écllosion, nous apprécions cette occasion qui nous est donnée de faire connaître nos idées dans l'espoir de contribuer au renforcement du cadre canadien de salubrité alimentaire dans l'avenir. Nous sommes tout à fait déterminés à y arriver, et tentons de le faire jour après jour.

• (1625)

Le président: Merci beaucoup.

Nous allons maintenant passer aux Producteurs de poulet du Canada, avec M. David Fuller et M. Mike Dungeat.

M. David Fuller: Merci, monsieur le président. Vous avez une copie de notre exposé. Je n'ai pas l'intention de passer en revue toute le document. Je ne veux qu'en faire ressortir les grandes lignes, si vous me le permettez.

Les Producteurs de poulet du Canada sont une organisation nationale entièrement financée par les prélèvements perçus auprès des producteurs. Les PPC jouent un rôle important dans l'élaboration, la gestion et la mise en oeuvre, en partenariat, de programmes visant à rehausser la qualité, la salubrité et la compétitivité du poulet canadien.

Par le truchement de ses programmes à la ferme comme le Programme d'assurance de la salubrité des aliments, *Votre propre poulet*, le programme de soins aux animaux et les initiatives de biosécurité, les PPC travaillent en étroite collaboration avec des partenaires du gouvernement et des intervenants de l'industrie pour faire en sorte que l'industrie demeure innovatrice et réceptive.

La salubrité des aliments demeure depuis longtemps une grande priorité des Producteurs de poulet du Canada et de l'industrie canadienne du poulet. Ce que nous avons accompli, nous le devons à la confiance que nous avons su bâtir et conserver chez les consommateurs vis-à-vis de la salubrité et de la qualité du poulet canadien.

En procédant de façon proactive, nous contribuons à la santé de la population canadienne et réduisons les coûts de soins de santé liés à la mauvaise qualité des aliments. Nous tenons donc à cet avantage concurrentiel et nous nous permettons de nous opposer aux politiques et aux mesures, ou à l'absence de mesures, qui le mettent en danger.

L'absence de normes élevées sur la salubrité des aliments minerait la crédibilité de nos produits aux yeux des consommateurs, et le pays ne pourrait plus bénéficier de l'industrie florissante à laquelle il a droit aujourd'hui.

Les producteurs de poulet de partout au Canada prennent la salubrité des aliments très au sérieux, et c'est pourquoi ils ont mis en oeuvre le programme de salubrité des aliments à la ferme, financent la recherche sur la salubrité des aliments et participent de façon active à des projets et à des comités oeuvrant dans le domaine de la salubrité des aliments.

Cependant, tout n'a pas lieu à la ferme dans le dossier de la salubrité des aliments. Tous les partenaires de la chaîne d'approvisionnement doivent coopérer, que ce soit les producteurs, les transformateurs, les transporteurs, les détaillants ou le gouvernement pour livrer un produit de qualité aux consommateurs. Il est important de montrer à la population canadienne que les aliments qu'elle consomme sont parmi les plus salubres au monde, et le gouvernement joue un grand rôle à cet égard. Il ne faut jamais tenir pour acquis ni mettre en péril la place du gouvernement dans la tâche que nous avons d'assurer aux consommateurs un approvisionnement toujours salubre d'aliments d'ici ou importés.

Le gouvernement doit finaliser le Programme fédéral-provincial-territorial de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme. Il doit également effectuer une analyse rétrospective de l'incident de la grippe aviaire pour régler les problèmes en suspens et améliorer les protocoles en vigueur. De plus, il doit harmoniser les normes de transformation des viandes au Canada pour en faire une seule norme fédérale de même que prendre les mesures nécessaires pour que les produits importés répondent aux mêmes normes élevées que le poulet canadien. Il doit conserver le processus d'enregistrement des étiquettes avant commercialisation de l'ACIA, et mettre en valeur la force et l'intégrité du système de salubrité des aliments au Canada auprès des médias et de la population canadienne. Garder une présence dans les usines de transformation de la volaille inspectée par le fédéral est une autre de ses responsabilités. Et enfin, il doit accroître les investissements dans la recherche sur la volaille correspondant aux priorités collectives en plus d'informer les consommateurs sur leurs rôles et leurs responsabilités en matière de salubrité des aliments.

En 2001, les ministres fédéral, provinciaux et territoriaux ont convenu d'un cadre pour l'application des programmes d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme selon une approche HACCP. Ces programmes subiraient des inspections, et leur crédibilité serait assurée par le biais d'un processus d'officialisation fédéral-provincial-territorial.

Les Producteurs de poulet au Canada ont proposé avec vigueur un processus d'officialisation fédéral-provincial-territorial et se sont portés garants d'élaborer et de mettre en oeuvre leur Programme

d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme *Votre propre poulet*. Ils ont été les premiers à faire homologuer leur manuel du producteur en 2002 et les deuxièmes à faire homologuer leur manuel de la direction en 2006.

Jusqu'à ce jour, plus de 93 p. 100 des fermes avicoles du Canada ont été inspectées et plus de 83 p. 100 sont homologuées.

La troisième et dernière étape du processus d'officialisation FPT consiste en une vérification du système de salubrité du poulet par une tierce partie. Les PPC en sont actuellement à préparer cette vérification. Notre organisation est néanmoins inquiète de constater que la finalisation des critères d'officialisation FPT en est au point mort. Sans l'officialisation FPT, 10 ans de travail serait remis en question. L'officialisation doit devenir une priorité du gouvernement pour que les PPC puissent mettre en oeuvre tous les volets de leur programme innovateur.

- (1630)

Pour ce qui est de la santé des animaux, l'avantage du programme *Votre propre poulet* des Producteurs de poulet du Canada ne se ressent pas que dans le dossier de la salubrité des aliments. Les PPC s'en sont aussi servi pour améliorer la santé des animaux et les soins qui leur sont prodigués dans les fermes avicoles canadiennes.

Depuis 2004, les PPC ont collaboré avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour élaborer des protocoles là où il n'y en avait pas et améliorer ceux qui existaient déjà. Les mesures adoptées par le gouvernement et l'industrie traitent des méthodes de préparation, de prévention, d'intervention et de rétablissement en cas de maladies, au moyen notamment de dispositions accrues sur la biosécurité, d'un protocole de réforme préventive et d'un programme de surveillance de la grippe aviaire faiblement pathogène.

Des événements récents concernant la grippe aviaire montrent à quel point le Canada est allé loin dans ce dossier. Mais nous pouvons faire encore mieux. L'ACIA doit à tout prix effectuer une analyse rétrospective du cas de grippe aviaire décelé en 2009 en Colombie-Britannique en compagnie de l'industrie. Nous devons mettre à l'épreuve l'efficacité de nos nouveaux protocoles. Il nous faut aussi nous pencher sur des dossiers comme l'indemnisation des producteurs qui éprouvent toujours des difficultés à la suite de l'épidémie de 2004.

En ce qui a trait aux soins aux animaux, comme ils l'ont fait pour le programme de salubrité des aliments, les PPC ont élaboré, à la suite de consultations auprès d'acteurs de l'industrie et d'experts en la matière, un programme de soins aux animaux qui a reçu le feu vert de l'Association canadienne des médecins vétérinaires et de la Fédération des sociétés canadiennes d'assistance aux animaux. Ce programme est actuellement distribué aux producteurs et sera combiné à l'inspection pour la salubrité des aliments au cours de la prochaine année.

La salubrité des aliments, c'est une question de partenariat. Les producteurs de poulet et l'industrie canadienne du poulet doivent y mettre du leur, mais ce n'est pas suffisant. La salubrité des aliments est une responsabilité partagée dont les bénéficiaires sont aussi partagés. Et c'est pourquoi le partage des coûts s'impose de lui-même. L'une des grandes responsabilités du gouvernement consiste à établir un cadre réglementaire complet et uniforme afin que les consommateurs se sentent en confiance.

Au Canada, il existe au moins 11 normes différentes sur la transformation du poulet, une au fédéral et une autre pour chacune des dix provinces. Il n'existe qu'un seul consommateur, ce qui ne justifie en rien l'application de normes différentes pour deux morceaux de viande qui se retrouveront sur la même étagère.

Il faut chercher à harmoniser les normes sur les viandes. On a tenté de le faire par le passé, mais sans succès. Étant donné l'échec, il est primordial que le gouvernement fédéral et les provinces se réunissent de nouveau pour concevoir une seule et unique norme fédérale acceptable régissant la transformation des viandes.

L'un des aspects de ce processus qui pose problème est le recours à des normes différentes de celles en vigueur au Canada. Les produits qui proviennent de l'étranger doivent répondre aux mêmes normes que le poulet canadien, et ce n'est pas ce qui se passe en ce moment.

En ce qui concerne les exigences d'étiquetage, peu importe qu'il s'agisse de produits d'ici ou de produits importés, l'ACIA oblige l'enregistrement des étiquettes avant la commercialisation des produits. Cependant, malgré sa très grande utilité, le programme va disparaître au profit d'un autre programme dans le cadre duquel on enquêtera sur les problèmes à mesure qu'ils surviennent. On passe donc de la prévention à la réaction, ce qui va à l'encontre du principe HACCP en matière de salubrité des aliments. Ce n'est pas du tout un progrès. Les consommateurs canadiens s'imaginent que le gouvernement canadien a fait tout ce qu'il pouvait pour que les produits sur les étagères soient salubres.

J'aimerais conclure en parlant de la recherche. Les PPC croient qu'il est important de mener des recherches sur les questions de salubrité des aliments qui pourront servir de base aux programmes et aux politiques de l'industrie du poulet. C'est pourquoi ils ont contribué à la création du Conseil de recherches avicoles du Canada. Le Conseil ne cumule que six années d'existence, mais il a pu recueillir 1,2 million de dollars de l'industrie dans son financement de 5,1 millions de dollars pour la recherche.

Les fonds alloués par le cadre Cultivons l'avenir ne sont destinés qu'aux projets liés à l'objectif d'innovation et de compétitivité. Il faut débloquer des fonds pour des dossiers tels que la salubrité des aliments qui tombent dans l'objectif de contribution aux priorités de la population. Le financement de la recherche par l'intermédiaire du cadre Cultivons l'avenir ne doit pas être réservé à l'innovation parce qu'il exclut ainsi d'autres projets de recherche qui seraient très utiles.

● (1635)

Mon dernier commentaire, monsieur le président, est que les PPC allouent certes une quantité importante de ressources pour la salubrité des aliments à la ferme, mais ils oeuvrent aussi à des programmes d'information pour les consommateurs. Dans cette optique, ils ont contribué à la création du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, une association nationale ayant pour mandat d'informer la population canadienne sur l'importance de la salubrité des aliments consommés à la maison et de monter qu'il est facile de s'y mettre.

Le gouvernement du Canada doit mieux sensibiliser la population sur la manière de consommer les aliments en toute sécurité. Lorsqu'elles sont appropriées, les mesures adoptées pour la salubrité des aliments procurent des avantages indéniables, et le gouvernement devrait régulièrement mener des campagnes d'information.

Merci, monsieur le président.

Le président: Merci beaucoup.

Nous passons maintenant à M. Lynn Wilcott du BC Centre for Disease Control. Je comprends que vous venez tout juste de faire circuler un document.

● (1640)

Le greffier du sous-comité (M. Andrew Chaplin): Il s'agit seulement de ses notes d'allocation. Nous en avons besoin pour les traducteurs.

Le président: Je vois. Elles ont été remises aux interprètes. C'était mon erreur.

Allez-y, monsieur Wilcott. Vous avez 10 minutes.

M. Lynn Wilcott (directeur intérimaire des programmes, Services de la salubrité des aliments, BC Centre for Disease Control): Merci, monsieur le président.

Je ne pense pas que ce soit vraiment une bonne idée de faire circuler mes notes d'allocation, parce que je crains que personne ne puisse les lire.

Le président: J'avais mal compris le greffier.

M. Lynn Wilcott: Et je suis désolé de ne pas avoir préparé de document pour permettre aux membres du comité de suivre mon exposé. Ma présence ici a été confirmée seulement lundi. Et à ce moment-là, j'étais en conférence à Kananaskis, en Alberta; je n'étais donc pas à mon bureau.

Quoi qu'il en soit, on m'a demandé de venir vous parler, du point de vue provincial, de notre communication et de la façon dont nous travaillons avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ni moi, ni mon service n'avons joué de rôle direct dans le dossier lorsqu'il y a eu l'éclosion de listériose ou dans l'enquête dont a fait l'objet l'usine. Nous avons bien sûr participé au rappel, et nous avons aidé à faire en sorte que le produit soit retiré des tablettes.

Je travaille pour le BCCDC, le BC Centre for Disease Control. C'est un organisme qui fait partie de l'Agence de services de santé provinciaux. Plus précisément, je travaille aux Services de la salubrité des aliments, dont la responsabilité est de prévenir les maladies d'origine alimentaire.

Je vais vous décrire brièvement quelques-unes des activités que nous menons dans notre service. Nous offrons des services d'inspection aux usines de transformation titulaires d'un permis provincial, comme la transformation des produits laitiers, de la viande, du poisson, etc. Nous offrons un soutien technique aux régions régionales de la santé en ce qui concerne l'élaboration de lignes directrices en matière de politiques et de salubrité des aliments pour la province. Lorsque nous travaillons avec l'ACIA, dans le cas d'une éclosion ou d'un rappel, nous prenons part à des enquêtes et nous en assurons la coordination. Il arrive souvent que l'éclosion survienne avant que l'aliment en cause ne soit identifié. En fait, c'est ce qu'on voit le plus souvent.

Par ailleurs, nous assurons la liaison entre l'ACIA et les régions régionales de la santé, les gens qui travaillent sur le terrain et les inspecteurs en santé publique chargés du dossier.

Donc la collaboration de la province et de l'ACIA compte deux volets: il y a les dossiers liés à des éclosions sans rappel, et il y a tout le reste.

Pour tout le reste, c'est-à-dire les programmes opérationnels, nous travaillons très bien avec l'ACIA. C'est le travail que nous faisons quotidiennement. Il y a du chevauchement, par exemple en ce qui concerne le programme des produits laitiers, parce que les usines peuvent être immatriculées au fédéral et être aussi titulaires d'un permis provincial. Et nous travaillons extrêmement bien avec nos collègues de l'ACIA à la réalisation de ces activités opérationnelles quotidiennes. Nous travaillons aussi avec des gens d'Ottawa, au sein de comités fédéraux-provinciaux-territoriaux. Là aussi, nous avons une très bonne relation de travail.

Maintenant, en ce qui a trait aux rappels d'aliments et aux éclosions, lorsqu'il y a des rappels ordinaires d'aliments — il peut s'agir d'allergènes ou de cas d'éclosions où aucune maladie n'est en cause — là aussi, nous avons une bonne relation de travail, une bonne communication avec nos collègues de l'ACIA. Là où les choses se gâtent un peu, c'est pendant les rappels, lorsqu'il y a des maladies en cause, ou un risque de maladie, ou un risque de mauvaise publicité, ou même avant le rappel, lorsque nous procédons, en tant que province, à une enquête sur une maladie ou une éclosion. À ce moment-là, dans ce genre de situation, l'ACIA devient peu disposée à communiquer de l'information ouvertement et librement.

Afin d'illustrer l'importance que revêt cet élément pour nous, en tant que province, pendant les enquêtes, je vais vous expliquer brièvement comment se déroule une enquête sur une maladie.

En général, un patient malade va consulter son médecin ou se rend à l'urgence. Le médecin l'examine et établit un diagnostic; il soupçonne la présence d'une maladie d'origine alimentaire. Il peut alors prendre un échantillon de selles ou de sang pour confirmer son diagnostic.

Permettez-moi de revenir un peu en arrière. Presque toutes les éclosions sont d'abord détectées sur le terrain par des agents de la santé publique; elles ne sont pas détectées au moyen de tests en laboratoire ou des résultats des inspections d'usine. Ce n'est pas de cette façon qu'elles sont détectées. Elles sont détectées sur le terrain lorsqu'un cas se présente. Donc on teste les échantillons de selles ou de sang fournis pour y trouver un microorganisme, une espèce. Si on détecte la présence d'un microorganisme, on prend son empreinte génétique.

Lorsque la présence d'un microorganisme a été confirmée, le patient est interrogé. Nous prenons connaissance de ses antécédents médicaux, et nous cherchons à savoir ce qu'il a mangé, parce que, à ce point, nous n'avons aucune idée de ce dont il s'agit. Notre enquête commence vraiment dans l'obscurité.

Cette étape est en soi problématique, parce qu'on interroge souvent le patient pour savoir ce qu'il a mangé il y a deux ou trois semaines, en raison du délai des tests de laboratoire. En fait, dans le cas de bien des microorganismes, selon ce que le patient a mangé, les symptômes ne se manifestent pas avant plusieurs jours. Avec la bactérie *Listeria monocytogenes*, il peut s'écouler jusqu'à 70 jours entre le moment où la personne mange la nourriture et celui où elle commence à présenter des symptômes.

• (1645)

Nous prenons connaissance des antécédents médicaux et nous cherchons à faire des regroupements. Tous les résultats liés à tous ces antécédents médicaux sont réunis à l'échelle provinciale et nous les examinons. Nous commençons à faire des regroupements lorsque, par exemple, il y a une anomalie dans le nombre de cas de *Salmonella* et que l'empreinte génétique est la même partout; on comprend alors qu'il y a peut-être un lien entre chaque cas.

On examine alors ce que toutes ces personnes ont mangé. On cherche à trouver un élément commun. Si on est chanceux, on le trouve. Si on ne l'est pas, il faut recommencer les entrevues. À un moment donné, si tout va bien, on découvre des aliments semblables que les gens ont consommés.

Si c'est un aliment qui a été produit dans une usine de transformation ou si c'est un aliment importé, nous communiquons avec l'ACIA pour obtenir de l'information supplémentaire afin de pouvoir confirmer ou identifier l'aliment qui a rendu ces gens malades. Parce qu'il arrive qu'il y ait plus d'une anomalie, et qu'il y ait plus d'un aliment en cause.

On veut avoir de l'information notamment sur les modèles de distribution. Cet aliment a-t-il été distribué dans la région où habitent ces patients? A-t-il été distribué au moyen d'un numéro de lot ou d'un numéro de code? A-t-il été distribué à la même période où la personne l'aurait acheté?

Nous avons aussi besoin d'information sur l'usine de transformation d'où l'aliment pourrait provenir. Existe-t-il des résultats de tests pour cette usine? Ou bien les résultats de l'inspection étaient-ils plutôt mauvais? Nous avons besoin de cette information supplémentaire, en tant que province et en tant qu'enquêteurs, pour être en mesure d'identifier un aliment et de confirmer le problème.

C'est ce genre d'information que l'ACIA est souvent peu disposée à nous donner et à nous communiquer. Sans cette information, il est très difficile pour la province d'identifier les aliments et de confirmer qu'ils sont contaminés.

Avant de conclure, je dirais qu'une enquête sur une éclosion ressemble beaucoup à un casse-tête. On commence avec très peu de morceaux et, à mesure qu'on avance, d'autres morceaux s'ajoutent. Si vous n'avez pas tous les morceaux, c'est très difficile de finir le casse-tête. C'est en partie le problème que nous avons parfois avec l'ACIA. Elle n'est pas toujours disposée à nous communiquer librement et ouvertement cette information dont nous avons besoin au début de notre enquête.

Le président: Merci beaucoup.

Nous allons maintenant passer aux éleveurs de bovins. Nous recevons M. Dan Ferguson, de l'Association ontarienne des éleveurs de bovins, et M. John Masswohl, de l'Association canadienne des éleveurs de bovins.

Messieurs, vous avez 10 minutes.

M. John Masswohl (directeur, Relations gouvernementales et internationales, Canadian Cattlemen's Association): Merci, monsieur le président. Je vais faire quelques courtes observations et je donnerai ensuite la parole à Dan Ferguson.

Je dirais que la situation des producteurs bovins est très semblable à celle décrite par M. Fuller. Les producteurs prennent très au sérieux la question de la salubrité des aliments. Nous savons très bien que les consommateurs insistent pour que la nourriture qu'ils achètent ne présente aucun danger — et c'est normal. Or, le pouvoir des producteurs à cet égard est plutôt limité.

Cela dit, les éleveurs de bétail au Canada sont déterminés à s'assurer que le boeuf qu'ils produisent ne présentent aucun risque pour tous les consommateurs. Il ne faut pas oublier que leurs propres familles en consomment aussi; ils ont donc un intérêt personnel à assurer l'innocuité des aliments.

Cependant, la production bovine au Canada est un milieu concurrentiel. Nous devons donc tenir compte du fait que les acheteurs de boeuf, aussi bien sur le marché national que sur le marché de l'exportation, se fondent sur un certain nombre de facteurs pour choisir leur boeuf. Nous devons nous assurer non seulement que les acheteurs ont confiance dans l'innocuité du produit que nous leur offrons, mais aussi que notre prix est concurrentiel pour qu'ils choisissent ce produit canadien.

Nous avons mis au point un certain nombre de choses. En fait, nous avons élaboré un vaste programme de salubrité des aliments à la ferme, intitulé *Verified Beef Production*. Dans le cadre de ce programme, nous offrons de la formation aux producteurs pour que leurs connaissances soient à jour et qu'ils puissent produire de la viande saine.

Dan assure l'exécution de ce programme en Ontario, il va donc vous en décrire certains aspects.

• (1650)

M. Dan Ferguson (coordinateur, Verified Beef Production - Quality Starts Here, Ontario Cattlemen's Association): Merci de me recevoir aujourd'hui.

Le programme dont je m'occupe s'intitule *Verified Beef Program*. C'est un programme national fondé sur le principe HACCP qui a fait l'objet d'un examen technique par l'ACIA à l'échelle nationale.

Je présente ce programme sous forme d'atelier aux éleveurs depuis cinq ans. J'ai donc acquis mon expertise en rencontrant directement les éleveurs.

Nous offrons le même programme partout au pays. Ce qui est présenté en Ontario l'est aussi en Alberta. C'est très important pour ces gens de le savoir.

À l'échelle nationale, plus de 12 000 producteurs ont participé à nos ateliers, et la majorité provenait de l'Alberta, bien sûr. Pour encourager les producteurs à prendre part au programme, l'Alberta leur offre des incitatifs monétaires. Notre programme compte 4 500 producteurs en Alberta, 2 500 en Ontario, ainsi que des gens du Manitoba et de la Saskatchewan. Comme je l'ai dit, certaines provinces offrent des incitatifs monétaires supplémentaires pour encourager les producteurs à entreprendre le programme. Évidemment, comme le boeuf n'est pas un produit sous gestion de l'offre, il faut parfois utiliser une petite carotte pour inciter le producteur à s'inscrire à l'atelier.

Le programme VBP contribue au développement des programmes avec d'autres producteurs spécialisés par l'entremise du Groupe de travail canadien sur la salubrité des aliments à la ferme afin de résoudre les difficultés communes. Dans le cadre d'un projet réalisé récemment, on a comparé notre programme avec d'autres semblables aux États-Unis et en Australie, ce qui a permis d'y trouver certains avantages, comme la normalisation de notre programme national tant pour ce qui est des obligations des producteurs que des évaluations de la conformité.

À la ferme, les producteurs continuent de parler des avantages immédiats qu'ils ont tirés de leur participation au programme, notamment pour ce qui est de l'utilisation plus efficace des médicaments vétérinaires. Que leur exploitation soit grande ou petite, une analyse de leurs pratiques leur permet de savoir ce qu'ils peuvent améliorer. C'est un peu étonnant, parce que la plupart des premiers participants à notre programme sont considérés être les exploitations bien gérées, qui essaient d'être à l'avant-garde du programme.

Pendant l'atelier, nous examinons cinq procédures d'exploitation uniformisées différentes. Nous utilisons une formule proactive fondée sur le principe HACCP et dirigée par les producteurs. Nous cherchons à repérer les risques de danger liés à la salubrité des aliments, comme des résidus de produits chimiques provenant de l'utilisation de médicaments vétérinaires, et les risques de danger physique que pourraient constituer des fragments d'aiguilles brisées au moment du traitement.

En plus de traiter de ces cinq procédures d'exploitation pendant l'atelier, nous parlons de la gestion de l'hygiène des animaux, de l'alimentation et de l'abreuvement, du transport du bétail, du contrôle des pesticides, de l'usage du fumier, de la formation du personnel et des communications.

Comme vous avez probablement déjà entendu d'autres producteurs spécialisés parler de la façon dont ça se déroule, je ne vais pas décrire chacune de ces procédures d'exploitation uniformisées, parce qu'elles sont propres aux programmes à la ferme. Mais grâce à ces procédures d'exploitation et aux modèles de document que nous fournissons aux producteurs, nous sommes très confiants que les mesures garantissant la salubrité des aliments sont mises en place à la ferme.

Je pense que je vais m'arrêter ici.

Le président: Merci d'avoir été bref. C'était très bien.

M. Robert McLean, de la Keystone Agricultural Procedures du Manitoba.

M. Robert McLean (vice-président, Keystone Agricultural Producers): Merci beaucoup, monsieur le président. Bonsoir à vous ainsi qu'aux membres du comité, aux orateurs et aux invités. Je suis très heureux d'être ici aujourd'hui pour vous parler de l'importance de la salubrité des aliments.

Je suis le vice-président de Keystone Agricultural Producers, et je suis un membre actif de notre comité sur le bétail et la traçabilité.

Keystone Agricultural Producers est une organisation chargée de la politique agricole générale, qui représente les intérêts d'un large éventail de producteurs agricoles. Dans le domaine de la salubrité des aliments, l'organisation assume la responsabilité de rassembler les préoccupations communes à tous les producteurs agricoles, et surtout d'appuyer et de faire connaître les besoins de tous les secteurs de production, y compris les secteurs plus petits, au Manitoba.

La salubrité des aliments demeure une priorité absolue pour les producteurs agricoles canadiens. Nous avons la responsabilité d'offrir aux consommateurs des produits sains qui ne présentent aucun danger. Par ailleurs, notre subsistance dépend de notre capacité de garantir la sécurité et la qualité de nos produits aux consommateurs canadiens et étrangers. Des programmes et des systèmes adéquats doivent être mis en place pour faire face aux réalités des maladies d'origine alimentaire, des éclosions de maladies animales et d'autres problèmes liés à la salubrité des aliments afin de maintenir la confiance de nos consommateurs.

Ma présentation aujourd'hui portera sur certains problèmes d'ordre général liés à l'agriculture dans son ensemble, sur ce que les producteurs font pour résoudre ces problèmes et sur les secteurs de l'industrie où une aide gouvernementale accrue est nécessaire.

Les producteurs s'attaquent à la question de la salubrité des aliments par l'entremise de trois grands systèmes qui sont reliés: les programmes de salubrité des aliments à la ferme, les programmes de biosécurité et les programmes de contrôle et de traçabilité.

Les programmes de salubrité des aliments à la ferme sont en général des garanties de la qualité des produits. Ce sont des groupements de producteurs spécialisés qui s'occupent de l'élaboration et de l'administration de ces programmes. Certains de ces groupes vous en ont certainement déjà parlé.

Je voudrais vous parler de l'AQC. C'est le programme Assurance qualité canadienne, qui est mis en oeuvre à l'échelle du pays. Lorsque nous avons établi l'AQC à la ferme pour le porc, nous espérions que, grâce à ce programme de salubrité des aliments, il y aurait une indemnisation, plus l'accès au marché. Nous avons eu l'accès au marché, mais malheureusement l'indemnisation n'a pas suivi.

Les producteurs sont disposés à recourir à ces programmes pour prouver que leurs produits ne présentent aucun danger, mais le gouvernement doit savoir qu'il y a des frais à assumer pour les producteurs. La salubrité des aliments, c'est un intérêt public pour lequel le gouvernement doit assumer une part de responsabilité. L'industrie est prête à ouvrir la voie, mais le gouvernement doit assumer une partie des coûts pour le compte de la société, peut-être au moyen de crédits d'impôt ou de programmes de mesures d'encouragement.

Nous avons remarqué que certains groupes de consommateurs étaient disposés à payer pour des aliments qui répondent aux normes d'une certaine certification, qu'il s'agisse d'aliments biologiques ou locaux. Ces aliments se distinguent des aliments non certifiés, et leur prix est plus élevé. Comme on s'attend à ce que tous les aliments vendus au Canada ne présentent aucun danger, il n'y a aucune prime accordée aux producteurs canadiens qui paient les coûts associés à la production d'aliments sûrs, mais pourtant, ils sont en concurrence avec des producteurs étrangers qui n'ont pas toujours à payer les mêmes coûts. David en a parlé.

L'une des questions qu'il faut se poser est de savoir si les aliments importés respectent les mêmes normes que les nôtres en matière de salubrité des aliments, d'environnement et de main-d'oeuvre. À mon avis, ils ne les respectent pas.

Par ailleurs, les petits secteurs comme celui du mouton et de la chèvre, qui n'ont pas les ressources financières dont disposent les grands producteurs, ont besoin d'une aide supplémentaire pour mettre en place des programmes de salubrité des aliments à la ferme. Les petits producteurs de bétail n'ont pas les ressources humaines requises pour élaborer les programmes eux-mêmes, mais ils ne sont pas moins importants parce qu'ils ont une plus petite part du marché.

Comme je l'ai dit plus tôt, les programmes de biosécurité sont des initiatives dirigées par des groupements de producteurs spécialisés qui visent à protéger les animaux et à éviter la propagation de maladies. Comme nous l'avons vu dans le cas de la grippe H1N1, l'industrie canadienne du porc est un chef de file en matière de mesures de biosécurité et de protocoles de lutte contre les maladies, mais elle a besoin de l'aide du gouvernement pour élaborer des programmes de biosécurité pour les secteurs où il n'y en a pas actuellement. Il s'agit de secteurs où l'exploitation ne se fait généralement pas dans des environnements contrôlés, comme c'est le cas pour le porc et les secteurs à offre réglementée. L'élevage à ciel ouvert est un système beaucoup plus difficile à gérer sur le plan de la biosécurité. Le gouvernement doit travailler avec les secteurs et les organisations concernés pour s'assurer que des mesures appropriées en matière de biosécurité soient mises en place.

Par ailleurs, les organisations gouvernementales non agricoles et le grand public doivent être bien informés sur la biosécurité et la prévention des maladies et recevoir une formation à cet égard.

Certains d'entre nous ont entendu parler de situations où des gens sont entrés dans les installations d'une ferme sans vérifier s'il existait des protocoles à respecter en matière de biosécurité et sans demander le consentement du propriétaire. Au Manitoba, Keystone Agricultural Producers a agi rapidement pour créer, en collaboration avec le gouvernement provincial, un atelier destiné à former les inspecteurs du gouvernement et d'autres personnes qui fréquentent les fermes pour qu'ils comprennent l'importance de la biosécurité et qu'ils sachent à quoi ils doivent s'attendre quand ils font des inspections à la ferme.

• (1655)

Enfin, les programmes de contrôle et de traçabilité visent à faire en sorte que le gouvernement et l'industrie aient la capacité nécessaire pour réagir à la situation lorsque survient une épidémie. Grâce à ces programmes, il est possible de retracer un produit jusqu'à la ferme. Lorsque l'origine d'un produit est identifiée au moyen d'un système d'identification des lieux, on peut remonter la chaîne de distribution et rappeler d'autres produits provenant de la même source. De plus, s'il s'agit d'une maladie animale contagieuse, il est possible d'isoler rapidement le lieu d'origine et de prendre les mesures nécessaires.

Dans le cadre de ce système, il est essentiel d'établir des normes nationales pour tous les produits de base. Les programmes peuvent être administrés en partenariat avec les gouvernements provinciaux et les groupements de producteurs spécialisés, qui communiqueront avec les producteurs sur le terrain. Mais il est essentiel d'avoir des normes nationales. Si les programmes provinciaux pour l'accès au marché se font concurrence, la situation sera difficile pour les exportateurs dans toutes les provinces. Les vendeurs ne seraient pas en mesure de fournir de l'information claire sur les programmes de salubrité des aliments aux acheteurs étrangers.

Il incombe aussi au gouvernement fédéral de s'assurer qu'il y a des lignes directrices nationales en place. Quand il y a un problème dans une province, c'est tout le pays qui souffre des fermetures de frontières et des pertes de marché.

En résumé, les producteurs agricoles canadiens et les organismes gouvernementaux ont à leur disposition certains des outils et des programmes nécessaires pour s'assurer que les aliments qu'ils produisent ne présentent aucun danger, que leurs animaux sont en santé et, dans le cas d'un incident lié à la salubrité des aliments, que la source peut être isolée et le problème réglé rapidement. Ces programmes comportent toutefois certaines lacunes auxquelles il faut s'attaquer. Certaines touchent des produits de base en particulier, lorsqu'un secteur a du retard sur un autre; d'autres sont universelles et touchent tous les produits de base.

Trois tâches cruciales attendent le gouvernement fédéral. Tout d'abord, il doit élaborer des lignes directrices nationales pour le contrôle et la traçabilité en ce qui concerne la salubrité des aliments et la biosécurité, et ces lignes directrices devront être suffisamment flexibles pour que chaque province puisse les adapter à sa guise sans en compromettre l'efficacité. Deuxièmement, il doit veiller à ce que les producteurs participent à ces programmes en offrant des mesures d'encouragement appropriées pour favoriser la participation volontaire. Non seulement cette façon de faire favorisera une participation active au système mais, comparativement à un régime de réglementation, les producteurs seront plus disposés à se conformer si leurs efforts sont rémunérés. Et troisièmement, le gouvernement fédéral doit élaborer une stratégie visant à faire avancer l'industrie de l'alimentation dans le dossier de la salubrité des aliments et cibler des ressources pour garantir que l'industrie canadienne demeure concurrentielle à l'échelle internationale et le devienne encore plus.

La salubrité des aliments est la responsabilité de tous les Canadiens — aussi bien les producteurs, les transformateurs, les commerçants, les consommateurs que les gouvernements. Nous devons travailler de concert en vue d'atteindre cet objectif commun pour la santé et la sécurité des Canadiens et de nos consommateurs étrangers, de même que pour la prospérité économique de notre système de production alimentaire.

Merci.

• (1700)

Le président: Merci beaucoup, monsieur McLean.

Nous passons maintenant aux questions.

Monsieur Easter, vous avez sept minutes.

L'hon. Wayne Easter: Merci à tous de vous être déplacés et merci pour vos exposés.

Je m'adresse tout d'abord à vous, M. Wilcott. Vous avez dit que l'ACIA était essentiellement peu disposée à communiquer de l'information ouvertement. À mon avis, en ce qui a trait à la listériose, je pense qu'il aurait fallu une enquête beaucoup plus approfondie que ce qui se fait en ce moment. Certains d'entre nous se demandent, compte tenu de la possibilité qu'il y ait une élection, s'il aurait pu y avoir une certaine pression politique pour que cette information ne soit pas communiquée.

Vos observations vont en quelque sorte dans le même sens que celles du médecin hygiéniste en chef de l'Ontario. Permettez-moi de vous le citer. Dans son rapport, il a indiqué que le processus suivi par l'ACIA, plus particulièrement en ce qui a trait aux rappels répétés:

avait donné l'impression que l'intervention n'était pas bien organisée et avait contribué à l'impression de malaise et de confusion du public. Cela a compliqué la planification et l'organisation pour les bureaux de santé publique de leurs efforts.

Je me demande si c'est l'expérience que vous avez vécue avec l'ACIA.

Deuxièmement, l'autre problème... Je dois admettre que j'ai été scandalisé par la déclaration de la présidente de l'ACIA selon laquelle l'Agence canadienne d'inspection des aliments n'est pas responsable de la salubrité des aliments au Canada. Or, si elle n'en est pas responsable, qui l'est? Qui devrait l'être? C'est la question que je vous pose.

M. Lynn Wilcott: L'écllosion de listériose survenue l'été dernier était exceptionnelle. L'écllosion et le rappel étaient des situations exceptionnelles. Des masses et des masses de produits différents ont été rappelés. Je ne peux pas dire comment l'ACIA s'y est prise pour prévoir la suite des choses; je ne peux pas parler en son nom. Comme je l'ai dit plus tôt, je n'ai pas pris part à l'enquête dans les usines.

Sur le plan de la santé publique, les choses étaient confuses. Différents produits étaient visés par un rappel, et il était difficile d'intervenir compte tenu du fait que notre province s'était engagée dans une entente avec l'ACIA à voir à ce que les produits soient retirés de certains établissements, à savoir les institutions, les hôpitaux, les établissements de soins de longue durée et les restaurants.

Des milliers d'installations étaient touchées; au fur et à mesure que de nouveaux produits étaient rappelés, nos inspecteurs devaient retourner dans les installations et faire les vérifications nécessaires. C'était donc une période difficile. L'écllosion a été éprouvante.

• (1705)

L'hon. Wayne Easter: J'ai soulevé la question, même s'il ne fait aucun doute que nous aimerions déterminer quelles étaient les

responsabilités de chacun, parce que ce n'est pas le rôle de Mme Weatherill. Elle va plutôt déterminer ce qu'il convient de faire à ce stade-ci. Mais nous allons nous aussi devoir recommander des mesures à prendre. Plusieurs exposés de ce matin comportaient d'ailleurs un certain nombre de recommandations.

Le Conseil canadien des distributeurs en alimentation a mentionné qu'il doit y avoir une seule et unique voix, et qu'elle doit être crédible. Pourriez-vous ajouter quelque chose à ce sujet? Nous avons entendu ici l'ACIA, les autorités canadiennes en matière de santé et Santé Canada et, au final, ils ont admis qu'il s'agissait d'une responsabilité partagée. D'après mon expérience, lorsqu'une responsabilité est partagée, c'est que personne ne l'assume vraiment. Il est certain que le ministre ne porte aucune part de responsabilité. Quel est votre point de vue à cet égard?

M. Nick Jennery: Monsieur le président, j'aimerais attirer votre attention sur la situation actuelle en ce qui concerne le virus H1N1. C'est toujours le Dr David Butler-Jones qui fait des déclarations à ce sujet. Les gens le connaissent. Ils le reconnaissent et écoutent ce qu'il a à dire. Lors de la crise de la maladie de la vache folle, je crois que le Dr Brian Evans de l'ACIA a fait du bon travail. Il s'est manifesté rapidement. Il a expliqué la situation et a assuré la cohérence du message.

Je suis conscient que cette information peut paraître complexe et qu'elle vous tombe parfois dessus sans prévenir. Mais je vois que les choses s'améliorent peu à peu. C'est d'ailleurs ce que les clients disent dans nos magasins.

Une voix: Sauf pour ce qui est de la listériose.

L'hon. Wayne Easter: En effet.

M. Nick Jennery: Je laisse le soin au gouvernement de décider quel spécialiste est le mieux placé...

L'hon. Wayne Easter: Ce serait bien d'avoir un ministre qui ne cherche pas à se cacher.

Pour ce qui est des producteurs de poulet, David, vous avez dit dans votre exposé que le gouvernement doit veiller à ce que les produits importés respectent les mêmes normes élevées qui s'appliquent au poulet du Canada. Beaucoup de gens disent la même chose au sujet de tous les produits qui se retrouvent sur les tablettes des épiceries.

Est-ce que les produits importés respectent les mêmes normes que celles qui s'appliquent aux produits canadiens, que ce soit du point de vue de la production ou des mécanismes de contrôle de la qualité qui régissent la production? Si ce n'est pas le cas, alors pourquoi? Que faut-il faire pour que ce soit le cas?

M. David Fuller: Je vais vous donner un exemple très simple qui répondra à certaines de vos questions.

Un certain nombre d'antibiotiques sont interdits au Canada, mais un produit importé au Canada peut avoir été traité à l'aide de ces antibiotiques, ce qui nuit à notre compétitivité. Si certains antibiotiques ne peuvent être utilisés au Canada, alors les produits importés au Canada ne devraient pas pouvoir être traités à l'aide de ces antibiotiques.

Ce n'est qu'un simple exemple. Il nous faut une norme simple: si une pratique n'est pas acceptable au Canada, elle ne doit pas pouvoir être appliquée aux produits importés au Canada, qui sont consommés par les Canadiens. Tous les produits doivent être régis par la même norme.

L'hon. Wayne Easter: Qui devrait payer pour cela? Au Canada, les producteurs doivent assumer une grande partie des coûts liés à la salubrité des aliments tandis que dans d'autres pays, le secteur public en assume une part considérable.

M. David Fuller: Nous devrions tous assumer conjointement cette responsabilité. Il faut envisager différents aspects. Les choses sont différentes, même en ce qui concerne la transformation et l'approbation des étiquettes avant la mise en marché dont nous avons parlé; il ne fait aucun doute que ces éléments sont indispensables et qu'ils doivent être préservés au Canada.

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Bellavance, vous disposez de sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Merci beaucoup.

Ceux qui ne comprennent pas le français, je vous invite à trouver le bon canal pour entendre mes questions.

Monsieur Wilcott, c'est à vous que je voudrais poser mes premières questions. Votre agence relève directement du ministère de la Santé de la Colombie-Britannique. C'est bien ça?

• (1710)

[Traduction]

M. Lynn Wilcott: C'est exact.

[Français]

M. André Bellavance: Vous faisiez référence au fait que vos relations quotidiennes avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments étaient très bonnes. Cependant, vous avez quand même mentionné que du côté du partage des informations, vous dénotiez un manquement de la part de l'agence.

J'aimerais savoir pourquoi vous dites ça et si vous avez en tête l'exemple précis d'une situation où vous avez dénoté cette lacune de la part de l'agence.

[Traduction]

M. Lynn Wilcott: Je peux vous donner plusieurs exemples. Nous recevons la même information que le public dans les cas de rappels; donc, quel que soit l'avis public diffusé, l'information qu'il contient est celle dont nous disposons. On ne nous communique pas d'autres renseignements concernant, par exemple, les types de bactéries, les empreintes génétiques ou la distribution du produit visé. Nous avons exactement la même information que le public. Si nous voulons obtenir davantage de renseignements qui pourraient nous être utiles dans le cadre d'enquêtes sur les éclosions, nous devons en faire la demande. Parfois nous les obtenons, parfois non. Si nous arrivons à les obtenir, il faut attendre. Et plus une enquête sur une éclosion est retardée, plus le nombre de personnes susceptibles de tomber malades et de contracter une surinfection est grand. Ce n'est qu'un exemple parmi tant d'autres.

En voilà un autre: nous sommes au courant de certains rappels qui ne sont pas rendus publics. Certains sont attribuables aux résultats d'un essai bactériologique mené par une entreprise ou aux résultats d'un test effectué par l'ACIA. L'ACIA n'avise pas le public de ces rappels, et je ne sais pas vraiment pourquoi. Il pourrait s'agir de produits qui avaient été uniquement distribués dans des institutions ou des restaurants. Mais ce ne sont que des hypothèses. Je suppose que l'Agence considère qu'il n'est pas nécessaire d'en informer le public. Et si elle ne le fait pas, nous n'en sommes pas informés nous non plus. Il s'agit là d'un autre exemple. Encore une fois, ces renseignements pourraient s'avérer très utiles dans le cadre d'enquêtes sur d'éventuelles éclosions. Nous pourrions nous trouver

aux prises avec une éclosion dont nous ne connaissons pas la cause; cependant, si nous disposions de ces renseignements, nous serions en mesure d'intervenir.

Voilà deux exemples, et je peux vous en donner d'autres également.

[Français]

M. André Bellavance: J'imagine que vous avez déjà fait part à l'Agence canadienne d'inspection des aliments et à ses responsables de ce manque d'information et de votre besoin d'avoir à temps toutes les informations disponibles.

Que vous a-t-on répondu quant à la raison pour laquelle on ne partageait pas nécessairement tout avec vous?

[Traduction]

M. Lynn Wilcott: Il faudrait leur demander à eux.

[Français]

M. André Bellavance: Leur avez-vous déjà posé cette question?

[Traduction]

M. Lynn Wilcott: Nous leur avons demandé et ils ont répondu que ce n'était pas prévu dans leur politique ou que ça pourrait les mettre dans l'embarras. Bref, ils ne nous ont pas donné de vraie raison.

[Français]

M. André Bellavance: Avez-vous déjà demandé à un niveau plus haut, c'est-à-dire au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, de corriger cette lacune? Si oui, que vous a-t-on répondu?

[Traduction]

M. Lynn Wilcott: À ma connaissance, nous ne nous sommes pas rendus à ce niveau. L'administrateur de la santé de notre province, le Dr Perry Kendall, a rencontré à ce sujet — je n'arrive pas à me rappeler qui c'était — le directeur régional ou peut-être le directeur de l'ACIA. Je ne sais pas quel était le niveau de la personne qu'il a rencontrée, mais je sais que nous avons posé la question et qu'on nous a répondu qu'on nous fournirait parfois les renseignements, mais que dans certains cas, ils ne sont pas communiqués.

Il y a aussi des situations où nous ne savons pas quoi demander parce que nous ne recevons pas toujours l'information; nous ne savons pas quelle information il nous manque.

[Français]

M. André Bellavance: On apprend des choses assez aberrantes, lorsqu'on siège à ce sous-comité, dont celle-là.

Je vais vous raconter un événement survenu et vous me direz si vous avez déjà vécu une situation semblable. Le 20 avril dernier, l'Agence canadienne d'inspection des aliments, l'Agence de la santé publique du Canada et le sous-ministre de Santé Canada ont écrit au Dr Williams, qui est le médecin hygiéniste en chef de l'Ontario.

J'ai parlé de cela à l'administrateur en chef de la santé publique de l'Agence de la santé publique du Canada, M. Butler-Jones. Ce n'était pas très clair pour lui s'il se rappelait avoir écrit de tels commentaires.

On blâmait carrément l'Ontario, pas nécessairement pour ce qui était arrivé, mais pour avoir causé un délai dans la confirmation de la source de contamination. On rejetait la faute de ce problème sur l'Ontario, puisque le Bureau de santé publique de Toronto avait envoyé, pour fins d'analyses, des échantillons au mauvais laboratoire. Ces échantillons auraient été envoyés au Service de référence pour la listériose, au laboratoire de Santé Canada, situé à Ottawa, alors qu'ils auraient dû être envoyés au laboratoire régional de l'agence à Scarborough. Cependant, quand on a posé d'autres questions à d'autres personnes, on nous a répondu que le laboratoire de l'agence à Scarborough n'était pas agréé au moment où la crise de la listériose a eu lieu. Il y a donc des contradictions.

Je me demande toutefois si ce n'est pas la façon de faire de l'agence que d'essayer de balayer dans la cour des provinces les problèmes qui peuvent survenir.

Avez-vous déjà vécu une situation où on vous a dit que, finalement, c'était vous qui n'aviez pas fait la bonne chose? Considérant ce que je viens de raconter, existe-il une procédure particulière que la province doit suivre lorsque survient un tel cas de crise, ou est-ce fait un peu de façon aléatoire?

• (1715)

[Traduction]

M. Lynn Wilcott: Nous ne procédons pas de façon aléatoire. Les enquêtes sur les éclosions varient habituellement en fonction de la situation. Comme je l'ai dit plus tôt, la plupart du temps, nous ne savons absolument rien au début de l'enquête. Lorsque nous disposons de suffisamment de renseignements indiquant que des aliments pourraient être touchés — s'il s'agit d'un aliment importé ou transformé —, nous communiquons aussitôt avec l'ACIA pour les lui transmettre. Nous communiquons toute l'information dont nous disposons.

Je parle ici pour la Colombie-Britannique. Je ne peux pas commenter votre exemple concernant l'Ontario. Comme je l'ai dit tout à l'heure, lorsque nous en sommes à ce stade, nous demandons généralement d'autres renseignements. Nous avons besoin de plus d'information pour pouvoir confirmer si les aliments que nous avons mis en cause — et il y a souvent plus d'un aliment en cause —... Nous voulons circonscrire notre enquête. Nous demandons des renseignements et, comme je l'ai dit, nous ne les obtenons pas toujours.

Le président: D'accord. Merci. Votre temps est écoulé, monsieur Bellavance.

Monsieur Allen, vous disposez de sept minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président, et merci à tous ceux qui sont présents aujourd'hui.

Ma première intervention est en fait une demande à l'intention de M. Fuller, de M. McLean et... je suis désolé, je n'arrive pas à voir le nom du monsieur en question. Ferguson? D'accord. Vous avez tous fait allusion aux plans HACCP en place dans vos industries respectives. Je vous demanderais d'envoyer au comité une copie de ces plans si, bien sûr, vous êtes en mesure de le faire. Je vous en serais grandement reconnaissant. Et bien sûr, vous aussi, monsieur Jennery, car je crois que vous en avez parlé. M. De Valk, si vous en avez un vous aussi et que vous voulez nous le faire parvenir, nous en serions bien heureux. Le fait de procéder ainsi m'évitera des démarches et me simplifiera la tâche. Il arrive parfois que l'on tarde à me transmettre certains documents. Je recevrai vos plans peut-être plus vite de cette façon.

Monsieur Jennery, vous avez fait une observation intéressante, je trouve dans une de vos réponses. Vous avez dit que le Dr Evans était le principal porte-parole pendant la crise tragique de la maladie de la vache folle et que le Dr Butler-Jones était bel et bien le porte-parole... et il l'est en ce moment en ce qui a trait au virus H1N1. Vous avez dit qu'il — je reprends bien sûr vos propres termes — faisait de l'excellent travail. Je suis porté à être d'accord avec vous. Il semble être le représentant auprès du public. Ma question ne s'adresse pas vraiment à vous, monsieur; je ne fait que rapporter vos propos.

Pour ce qui est de la listériose, le représentant auprès du public était Michael McCain. L'Agence de la santé publique et l'ACIA ont joué ce rôle lors de deux autres graves événements au cours des six dernières années. Et voilà l'industrie qui se manifeste dans la situation actuelle. Je constate une seule différence entre les trois événements: lors des deux premiers — du moins jusqu'à maintenant, pour ce qui est du virus H1N1 —, nous n'étions pas aux prises avec une grave maladie mortelle, tandis que dans le cas de la listériose, il y a eu 22 morts.

Le président: Souhaitez-vous invoquer le Règlement, monsieur Lemieux?

M. Pierre Lemieux: Je tiens seulement à souligner que le ministre a été très présent pendant la crise de la listériose. Il a donné un grand nombre de conférences de presse dans le but de communiquer avec le public. M. Allen ne fait que colporter des calomnies.

• (1720)

Le président: Poursuivez, monsieur Allen.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Je tiens à remercier mon collègue pour son rappel au Règlement qui n'en était pas un.

La situation est simple: au cours de son témoignage devant le comité, M. McCain a allégué être le représentant auprès du public quand il était question de la listériose. D'après les médias, le public serait lui aussi de cet avis. Malgré le fait que le gouvernement croit avoir agi — manifestement, le ministre a fait des déclarations à quelques reprises, tout comme l'ACIA —, il reste que Mme Swan a affirmé dans son témoignage — et mon collègue de ce côté-ci a déjà dit la même chose — qu'elle estimait que c'est l'industrie qui est responsable de la salubrité des aliments. Il semble donc évident que le rôle de premier porte-parole revient à M. McCain.

Monsieur Wilcott, il y a toute une logique derrière le partage d'information; nous parlons ici de sécurité publique et, au bout du compte, de la santé publique dans notre système alimentaire. Si nous voulons que notre système alimentaire soit aussi sécuritaire que possible et avoir véritablement confiance en ce système, nous devons communiquer librement. Mais comment y arriver? Que devons-nous faire pour que, lorsque vous transmettez des renseignements à l'organisme fédéral, les provinces soient mises au courant de façon à pouvoir aider le public comme il se doit, à savoir dire aux gens de se rendre chez le médecin ou les informer des mesures de sécurité à prendre, etc. Je sais que vous dites qu'il est difficile de le faire. C'est un peu décousu. Comment faisons-nous pour assembler toutes les pièces du casse-tête? Selon moi, c'est comme faire un casse-tête: s'il nous manque une pièce importante, on ne peut le finir.

Quels changements aimeriez-vous que l'on apporte au processus de partage de l'information?

M. Lynn Wilcott: À notre avis, nous préconiserions un échange d'information complet, ouvert et gratuit, sans rétention d'information. Parfois, il arrive qu'un organisme possède de l'information qu'il ne juge pas pertinente, donc il ne la transmet pas.

Dans le cadre d'une enquête sur une éclosion, cette information peut être pertinente. Je ne peux exprimer mon point de vue d'une manière plus simple: un échange d'information très ouvert et gratuit. Sous un angle provincial, du moins en Colombie-Britannique, nous transmettons toute l'information que nous possédons, parce que nous voulons identifier la source alimentaire le plus rapidement possible. Mais on ne nous rend pas toujours la pareille.

M. Malcolm Allen: Peut-être que l'ACIA a besoin d'un plan de HACCP afin de pouvoir cerner les points critiques et vous en faire part.

À votre avis, comment pouvons-nous nous assurer que nous transmettons cette information aux autorités en matière de santé publique de l'ensemble du pays au moyen de la réglementation, de la législation ou du mandat? Il s'agit clairement des autorités en matière de santé publique, qu'elles soient localisées ou non. Je ne peux parler pour toutes les provinces parce que je viens de l'Ontario. Le système de santé publique de l'Ontario dispose d'organismes publics dispersés dans les régions. Nous avons un agent de santé publique provincial auquel les gens transmettent l'information. Sous cet angle, à votre avis, qu'aimeriez-vous que nous fassions afin de nous assurer que l'information circule?

Selon ce que disent deux agents de santé publique — un de l'Ontario et un de la Colombie-Britannique —, ce n'est pas le cas.

M. Lynn Wilcott: Je ne suis pas un parlementaire. Je n'adopte pas de lois.

Je fais simplement mon travail qui consiste à essayer de prévenir les maladies. La manière de procéder que vous demandez à l'ACIA... Je ne sais pas vraiment comment vous pouvez faire. Nous ne recherchons que le résultat, une circulation ouverte de l'information.

M. Malcolm Allen: Je l'apprécie.

M. Nick Jennery: Monsieur le président, je pourrais peut-être répondre à la question qui m'avait été posée initialement. Ce que je veux dire, c'est qu'il faut fournir un contexte clair aux consommateurs contrairement à ce qu'a dit M. McCain.

Il a donné des explications sur le problème et sur les mesures prises par l'entreprise. Là où je veux en venir, c'est que les consommateurs veulent vraiment savoir ce qui se passe. Certains d'entre eux n'avaient jamais entendu parler de la listériose auparavant. Quels sont les symptômes? Qui sont les personnes à risque? Que devriez-vous faire? De l'information est disponible sur certains sites Web du gouvernement du Canada. Je suggère simplement qu'il y ait une amélioration de la diffusion de l'information concernant les personnes à risque.

Il s'agit de cette information contextuelle et non d'une explication de ce qui se déroulait à cette époque. Voilà ce que je voulais dire.

Le président: Monsieur de Valk, vous avez levé la main. Voulez-vous parler?

M. Robert de Valk (directeur, Partenariat canadien pour la salubrité des aliments): Oui. Je crois qu'il existe un modèle que nous pouvons utiliser pour faciliter la circulation de l'information entre les provinces et les organismes du gouvernement fédéral comme l'ACIA. L'autorité en matière de santé publique dispose de ce que l'on appelle des sites sentinelles — il y en a un à Guelph — où les Canadiens peuvent présenter leurs résultats lorsqu'ils tombent malades et être suivis de très près.

Comme nous l'avons constaté dans ce cas particulier, les résultats sur le terrain sont souvent les premiers indicateurs qui permettent de constater l'existence d'une crise. Il y a donc un échange d'information dans ces sites sentinelles entre les provinces et le gouvernement fédéral. Je sais que 10 nouveaux sites sont en cours de développement, mais nous n'en avons eu qu'un pendant trois ans. Si nous avions eu plus de sites sentinelles et si davantage d'information avait été échangée, l'échange d'information entre les gouvernements et les organismes serait sans doute bien plus aisé.

Par conséquent, ça peut s'avérer être un outil pratique.

● (1725)

Le président: Monsieur Lemieux, vous avez sept minutes.

M. Pierre Lemieux: Merci beaucoup, monsieur le président. Je tiens à remercier les témoins qui sont présents aujourd'hui.

Vous avez tous dit, directement ou indirectement, que la responsabilité en matière de salubrité des aliments est partagée parce qu'il y a un très grand nombre de joueurs clés différents qui participent à la transformation des aliments. Les producteurs nous ont parlé des systèmes et des processus qu'ils utilisent, de la ferme jusqu'à la transformation. On nous a parlé de la préparation des aliments et des répercussions qu'elle peut avoir sur la salubrité des aliments. Par la suite, évidemment, il se retrouvent entre les mains des consommateurs qui finalisent la préparation des aliments s'ils sont consommés à la maison.

M. Wilcott a bien décrit les difficultés qui existent lorsqu'on essaie de déterminer si nous sommes en présence d'une éclosion. J'ai bien aimé que vous ayez mentionné qu'une éclosion est habituellement d'abord découverte sur le terrain. On doit par la suite regrouper les pièces du puzzle en interrogeant les gens: « Est-ce que plus d'une personne est malade? Qu'avez-vous mangé il y a deux semaines? Quelle est la source du problème? » Il s'agit d'un problème complexe et il y a de nombreux contacts.

Une des choses qui me préoccupent — d'après certaines questions posées par mes collègues —, est que j'ai parfois l'impression que leur mission est de jeter le blâme sur quelqu'un. Ils veulent accuser quelqu'un de cette situation. Lorsque mes collègues et moi-même avons voté en faveur de la création de ce comité et que nous avons déterminé les heures de travail du comité et le type de témoins que nous souhaitions entendre, l'objectif n'était pas de jeter le blâme sur quelqu'un. Nous souhaitions plutôt en savoir davantage sur ce qui s'est produit, sur les différentes personnes impliquées, sur les échanges qui ont eu lieu et sur la manière de mieux les gérer. Pour moi, c'est essentiel et nous devons tous travailler ensemble pour faire avancer les choses.

Les rapports sur les leçons tirées contribueront à faire avancer les choses. Ils ont été déposés par différentes organisations et il est évident que nous devons mieux communiquer. J'apprécie les commentaires de M. Jennery portant sur la communication de l'information essentielle à l'industrie et au public. Je le répète, les échanges entre les différents organismes gouvernementaux doivent être améliorés.

J'aimerais revenir sur un des commentaires formulés par M. Jennery sur la communication. Vous avez dit que l'industrie devrait être informée avant les médias et je me demandais quelles sont vos idées sur l'application pratique de ça. Compte tenu de la société dans laquelle nous vivons aujourd'hui — particulièrement puisque nous sommes tous interconnectés sur un réseau de communication à haute vitesse —, il y a souvent beaucoup de choses qui se produisent simultanément, mais les médias, l'industrie et le public doivent être informés en même temps. Vous pourriez peut-être élaborer sur ce point.

Je crains que si nous commençons à appliquer un processus par étape au lieu d'échanger l'information, cela deviendra plus bureaucratique. Les gens diront: « Écoutez, il y a eu un problème ici, et c'est pour cette raison que le public ne s'en est pas aperçu. Il y a eu un problème là, et c'est pourquoi l'industrie ne s'en est pas aperçue. » Je me demandais si vous pouviez formuler des commentaires sur ce que vous voulez dire par cette circulation d'information et sur les personnes qui devraient être informées en premier.

• (1730)

M. Nick Jennery: Monsieur le président, je voulais en fait dire qu'il serait à mon avis préférable de n'avoir qu'une source de vérité, et que l'information provenant d'une seule source soit diffusée à grande échelle. Avec les années, le Canada a mis au point un système électronique en temps réel enviable qui diffuse à grande échelle de l'information provenant d'une seule source. Tout le monde peut s'y abonner, donc nous recevons tous l'information simultanément.

Avec les complications d'un rappel continu — et, comme M. Wilcott l'a souligné, il s'agissait d'un rappel difficile —, nous sommes tentés de faire des conciliabules. Les médias se mettent ensuite à spéculer et à rapporter ce genre de choses. Je crois que nous avons tous un rôle à jouer dans ça, mais j'encouragerais l'appui à la mise en oeuvre du système de l'ACIA. Nous savons qu'il fonctionne.

Dans le cas du bisphénol A, les médias ont spéculé la norme qui serait établie. Nous n'avons pas réagi à ça. Nous avons attendu que Santé Canada fasse une déclaration officielle. Nous avons bien fait d'agir ainsi, parce que les spéculations s'appuyaient sur de fausses informations. J'encouragerais un respect total et absolu à l'égard du système de l'ACIA, parce qu'il s'agit du seul déclencheur auquel nous répondons. Lorsqu'il y a des discussions avec les médias, etc., cela peut parfois compliquer les choses.

M. Pierre Lemieux: J'ai également une question sur les rappels.

Vous avez fait certains commentaires sur les rappels. De quelle manière les distributeurs de produits alimentaires gèrent-ils un rappel? Font-ils une distinction entre un rappel volontaire et un rappel obligatoire? Est-ce que les documents administratifs sont différents? Est-ce que le mode de communication est différent?

M. Nick Jennery: Dans l'infrastructure de la distribution, que vous soyez chef de département, gestionnaire de magasin ou administrateur de société, il est reconnu qu'une situation de rappel — il y a une norme pour ça — n'est pas une occasion de discuter ni de poser des questions. Le produit est retiré des tablettes. On retire simplement le produit des tablettes.

Que fait-on après avec le produit? On doit y penser. Ça dépend de la situation. Ça dépend du fabricant, du produit ou de toute sorte de choses. Le fait est qu'on doit le retirer du point de vente puis déterminer quel est le problème.

M. Pierre Lemieux: Les avis de rappel sont-ils tous émis par le même organisme? À titre d'exemple, est-ce qu'une entreprise peut

émettre un rappel volontaire? Est-ce que les avis de rappel ne sont émis que par le gouvernement, ou recevez-vous des avis qui ne sont pas rédigés sur des papiers à en-tête du gouvernement, c'est-à-dire des avis émis par les fabricants eux-mêmes?

Mme Jackie Crichton (vice-présidente, Salubrité des aliments et étiquetage, Conseil canadien des distributeurs en alimentation): De manière générale, lorsqu'il y a un rappel, il est émis par l'ACIA. Il n'y a aucune différence entre les rappels volontaires et les rappels obligatoires. Un avis de rappel obligatoire n'est émis que lorsqu'une entreprise décide qu'elle n'émettra pas d'avis de rappel alors que l'ACIA a jugé que les produits devaient être rappelés. Tous les rappels sont traités de la même manière, et l'information qui est à l'origine du rappel provient de l'ACIA.

Le président: Votre temps est écoulé, monsieur Lemieux.

Je ne veux pas que personne s'inquiète. On entend la sonnerie parce que nous devons voter.

S'il y a consentement unanime, je suggère que nous procédions à une ronde de cinq minutes. Mme Bennett peut avoir cinq minutes. Je crois que nous avons le temps.

M. Pierre Lemieux: Je crois que les sonneries ne sonnent que pendant 15 minutes, donc je recommanderais que nous suspendions la séance et que nous reprenions plus tard.

L'hon. Carolyn Bennett (St. Paul's, Lib.): Je dois souper avec la ministre de la Santé à 18 heures. J'aimerais avoir mes cinq minutes, si ça vous convient.

M. Pierre Lemieux: Je comprends maintenant. Vous voulez commencer la deuxième ronde de cinq minutes, mais pas la terminer.

Le président: Certainement pas. Nous ne prendrons que cinq minutes. Je crois que nous avons assez de temps.

Allez-y, madame Bennett.

L'hon. Carolyn Bennett: Merci beaucoup.

Monsieur Wilcott, combien de cas de listériose avez-vous recensés en Colombie-Britannique?

M. Lynn Wilcott: Nous avons recensé quatre ou cinq décès, mais je ne me souviens pas du nombre total de cas.

L'hon. Carolyn Bennett: Avez-vous procédé à une étude rétrospective semblable à celle qui a été faite en Ontario? Est-ce que le Centre d'épidémiologie de la Colombie-Britannique a effectué un exercice pour déterminer les leçons tirées?

M. Lynn Wilcott: Oui, et nous avons fait un tel exercice.

L'hon. Carolyn Bennett: Seriez-vous en mesure de la déposer à ce comité?

M. Lynn Wilcott: Oui, je crois que c'est possible.

L'hon. Carolyn Bennett: Avez-vous examiné le rapport de l'Ontario?

M. Lynn Wilcott: Je ne m'en souviens pas. Peut-être.

L'hon. Carolyn Bennett: Il me semble que les conclusions de M. Williams sont très similaires aux vôtres en ce qui a trait à la clarification des rôles. Il était nécessaire pour eux de renforcer leur capacité de laboratoire, probablement parce que vous ne l'avez pas fait, et d'améliorer les communications. Comme l'a mentionné mon collègue, le SRAS nous a permis de tirer des leçons sur l'importance de la collaboration, de la coopération, de la communication et de la clarté des rôles de chacun. Le rapport de M. Naylor en faisait mention, mais pour une raison ou une autre, ça ne s'est pas produit cette fois-ci.

Je suis préoccupée par ce qui se trouve dans la chronologie et par ce que vous avez dit relativement au fait qu'on observe soudainement un ralentissement des communications une fois la bactérie entrée dans la chaîne alimentaire, qu'il y a une maladie ou possibilité de maladie ou une potentielle mauvaise publicité. Je me demandais de quelle manière vous pourriez en faire la démonstration pour nous en temps réel avec des cas réels. Y a-t-il des éléments d'information qui nous permettraient de constater que vous vous attendiez à ça? Utilisez-vous l'IFIS? Ne vous attendriez-vous pas à ce que de l'information y soit affichée dès que quelque chose survient? Est-ce que ça n'a pas été le cas cette fois-ci?

● (1735)

M. Lynn Wilcott: Dans le cas de l'écllosion de listériose?

L'hon. Carolyn Bennett: Oui.

M. Lynn Wilcott: Je ne m'en rappelle pas. Je ne fais pas le difficile. Je ne m'en rappelle tout simplement pas.

L'hon. Carolyn Bennett: Je crois qu'une de nos préoccupations était qu'une fois que nous savions qu'une usine distribue ses produits à l'échelle nationale, vous auriez souhaité connaître tous les endroits où les produits ont été distribués afin d'être en mesure de faire adéquatement votre travail en matière de santé publique. Est-ce que...?

M. Lynn Wilcott: À l'heure actuelle, l'information que nous souhaitons obtenir précède cette étape, c'est-à-dire qu'on cherche à savoir de quel produit il est question et s'il a été distribué à l'échelle nationale. Souvent, dans le cadre d'une enquête, on ne sait jamais exactement de quel produit il est question, et c'est à ce moment qu'on a besoin du plus d'information possible concernant un aliment en cause: de quelle manière il a été distribué, la chronologie, etc. C'est à ce moment qu'il faut connaître cette information. Lorsque nous avons tous ces renseignements en main, l'information est diffusée. Mais c'est avant ça.

L'hon. Carolyn Bennett: Même avant que les gènes ne soient cartographiés et qu'on sache qu'ils proviennent de la même source? Quel type d'information souhaitiez-vous obtenir de l'ACIA que vous n'avez pas obtenue?

M. Lynn Wilcott: Elle a initialement été décelée en Ontario. Je ne dirais pas qu'il s'agit du point zéro, mais c'est à cet endroit qu'elle a été identifiée. Il est donc difficile pour moi d'aborder précisément la question de cette enquête parce que nous n'y participions pas à ce moment.

Je suis désolé, quelle était votre question?

L'hon. Carolyn Bennett: Elle portait sur la qualité de l'information que vous auriez souhaité obtenir plus rapidement. Pouvez-vous expliquer ce qui a fait défaut?

M. Lynn Wilcott: Je le répète, je ne peux pas parler de ce qui s'est passé en Ontario. Nous n'étions pas impliqués à ce moment.

L'hon. Carolyn Bennett: Depuis ce temps, maintenant que vous y participez, y a-t-il eu des simulations d'exercice sur maquette ou des formations de simulation d'exercice sur maquette pour essayer de faire mieux, d'une manière virtuelle, que ce qui a été fait l'été dernier?

M. Lynn Wilcott: Nous avons effectué une simulation d'exercice sur maquette avec l'ACIA, et je peux dire que les choses se sont améliorées d'une certaine manière. Mais nous croyons que bien d'autres améliorations pourraient être apportées en ce qui a trait à la communication et à l'obtention rapide de l'information auprès de l'ACIA.

Le président: Votre temps est écoulé.

Je présente mes excuses à nos témoins, mais il arrive que nous soyons appelés à voter et nous devons tous nous y rendre. Nous devons suspendre la séance pour le moment.

J'aimerais inviter nos témoins... De la nourriture a été apportée pour le comité, mais vous restez ici pendant l'heure du souper. Je vous invite à vous servir pendant notre absence. Nous devons procéder à cinq votes, ce qui prendra un certain temps, mais nous serons bientôt de retour.

Je demanderais aux membres de revenir ici immédiatement après la période de vote afin que nous reprenions le travail. Merci.

● (1735)

(Pause)

● (1840)

Le président: Reprenons nos travaux. Je tiens à m'excuser de nouveau pour notre absence, mais ces choses font partie de notre mandat.

Reprenons la période de questions. Monsieur Shipley, vous avez cinq minutes.

M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC): Merci, monsieur le président. Et merci aux témoins pour le souper. Nous l'apprécions. Il faut un certain temps pour procéder aux votes.

Oh, Brenda n'est pas ici. Je devais...

M. Robert de Valk: J'essaierai de prendre la relève.

Le président: J'aurais dû le mentionner. M. Jennery a dû partir et Mme Watson m'a dit quand nous sommes sortis qu'elle devait partir à 18 h 30. M. Fuller aussi. Chaque groupe est encore représenté.

M. Bev Shipley: C'est parfait. Quand j'ai relevé la tête, j'ai vu la chaise vide.

Monsieur de Valk, il me fait plaisir de vous revoir.

En ce qui a trait au Partenariat canadien, à la salubrité des aliments au Canada, aux mesures de sensibilisation, à ce dont nous parlons ici — mis à part M. Easter qui essaie de faire porter le blâme à quelqu'un —, l'objectif est de faire avancer les choses. Qu'allons-nous faire pour empêcher qu'une telle chose ne se produise?

Je crois que M. Wilcott a brossé un tableau très clair de la complexité et des difficultés qui surgissent lorsqu'il est question de choses comme la *Listeria*, qui n'a pas de goût, pas d'odeur, pas de texture et qui est difficile à détecter. En fait, si nous n'avions pas fait les choses que M. Easter et son gouvernement ont annulées, nous n'aurions peut-être pas encore de réponse à tout ça. Nous souhaitons continuer à aller de l'avant avec des mesures établies en vue de prévenir ça.

Mme Watson a expliqué comment, au moyen d'une récente campagne, vous avez été en mesure de véhiculer notre message sur la manipulation saine des aliments à plus de 12 millions de Canadiens au cours de l'année. Une des choses qui en ressort est qu'il y a un nombre considérable de gens qui ne font que le minimum. Il est fort possible que vous et moi, dans nos maisons, ne fassions pas ce que nous devrions faire. Et si on souhaite changer la mentalité des Canadiens... Vous avez utilisé l'exemple de la difficulté de véhiculer les messages concernant la cigarette et la conduite automobile en état d'ébriété.

Lorsque vous parlez de faire la promotion de la salubrité des aliments auprès de plus de 12 millions de Canadiens, quel est votre point de référence pour mesurer la réussite de vos efforts? Avez-vous des idées?

• (1845)

M. Robert de Valk: Voilà sans doute la première question que les membres du partenariat se sont posés dès le début: « Comment évaluer nos efforts? » Quand plus de gens sont informés au sujet de la salubrité des aliments, le nombre d'incidents en lien avec la salubrité des aliments augmente également parce que les gens en sont plus conscients et les signalent.

C'est une arme à double tranchant. Bien que vous rejoigniez les consommateurs et les faites changer de comportement, ils prennent conscience de cet état de chose et consultent leur médecin en leur disant qu'ils croient que leurs maux pourraient être en lien avec la salubrité des aliments. Ces deux choses se produisent simultanément.

Toutefois, nous devons travailler avec l'idée qu'on doit rappeler un message au moins sept fois au consommateur avant qu'il ne l'assimile vraiment. C'est ce que nous disent les personnes qui travaillent en publicité. Par conséquent, nous travaillons étroitement avec tous les membres du partenariat, particulièrement les détaillants, car c'est chez eux que les consommateurs vont au moins une fois par semaine. Si nous pouvons les convaincre d'afficher le message sur une base régulière au cours de l'été, par exemple, nous savons que nous rejoignons peut-être sept fois les consommateurs pendant un mois.

C'est de cette manière que nous croyons pouvoir influencer leur comportement, particulièrement en ce moment. Le simple fait de se laver les mains, par exemple, serait très utile.

M. Bev Shipley: Je crois que vous verrez dans cet immeuble, et dans tous nos immeubles gouvernementaux, des distributeurs portables pour se laver les mains.

M. McCain a pris l'entière responsabilité de ce problème parce qu'il provenait de son usine, mais ça a soulevé le point que nous avons de 11 à 13 millions de cas de maladie d'origine alimentaire par année. Ces données proviennent de Santé Canada et de l'Agence de santé publique du Canada.

Nous avons donc un cas qui implique la *Listeria*, qui compte parmi les 11 à 13 millions de cas de maladie d'origine alimentaire. Est-ce que quelqu'un peut m'éclairer? Est-ce bien vrai?

M. Robert de Valk: Oui. Je crois que toute éclosion est comprise dans ces statistiques.

Cette statistique est semblable à un iceberg. Elle est compilée à partir du type de donnée que M. Wilcott collecte dans sa province et que toutes les autres agences de santé collectent. Ils croient qu'il pourrait ne s'agir que d'un aperçu de ce que pourraient être les possibilités de signalements et de l'expérience des consommateurs. Il n'y a jamais eu de 11 à 12 millions de cas signalés, mais nous connaissons la pointe de l'iceberg. Nous extrapolons à partir de ces données et supposons que c'est sans doute ce qui se produit dans la population.

M. Bev Shipley: D'accord.

Monsieur Wilcott...

Le président: Votre temps est écoulé. Nous reviendrons à vous.

Monsieur Easter, pour cinq minutes.

L'hon. Wayne Easter: Merci, monsieur le président.

Le programme annulé dont parle M. Shipley est, je crois, l'essai environnemental. M. Evans a dit, en réponse aux questions qui lui ont été posées, qu'il n'y a jamais vraiment eu d'exigences obligatoires en matière d'essai environnemental, mais je m'interroge à ce sujet.

Certaines des personnes auxquelles j'ai parlé sont réellement les vérificateurs des vérificateurs de ces usines, et il est à espérer qu'elles compareraient éventuellement devant ce comité. S'il devait y avoir un essai environnemental dans ces usines... Ce que je comprends, en ce qui a trait à la machine à découper qui était en cause, c'est que les spécifications du fabricant ont été respectées. Avons-nous besoin de plus d'exigences rigoureuses à cet égard dictées par les inspecteurs du gouvernement? Est-ce que quelqu'un a des idées là-dessus?

Monsieur de Valk.

M. Robert de Valk: Je crois que l'industrie essaye de vous dire que ce qui a peut-être cloché, c'est que la situation révélée par l'essai environnemental n'a pas été examinée d'une manière suffisamment approfondie.

En fait, on peut ordonner que tous les équipements soient nettoyés adéquatement comme c'est indiqué dans les manuels. Ce n'est que lorsqu'on effectue la procédure de nettoyage et qu'on fait les essais environnementaux et les essais sur la surface qui entre en contact avec les aliments qu'on peut commencer à se faire une idée du rendement. Si les résultats montrent qu'il existe un problème, on doit alors prendre d'autres mesures.

Une politique, en vertu de laquelle d'autres essais environnementaux et sur les surfaces qui entrent en contact avec les aliments doivent être effectués, est maintenant en vigueur. À mesure que nous obtiendrons ces données, nous serons en meilleure position pour répondre à votre question sur la nécessité d'adopter de nouveaux règlements.

À l'heure actuelle, on constate que l'ACIA et l'industrie ont convenu qu'il est nécessaire d'avoir de meilleures données sur le fonctionnement de ce processus dans une usine. Nous pourrions alors prendre de meilleures décisions en ce qui a trait aux politiques nécessaires.

• (1850)

L'hon. Wayne Easter: J'ai une question pour les associations professionnelles agricoles, que ce soit l'industrie du boeuf, du poulet ou le KAP. Le système HACCP est méconnu. D'après mon expérience, il fonctionne bien.

Je pose cette question parce que, dans le rapport que nous devons élaborer à la fin de la journée, ces aspects doivent être expliqués afin que le rapport permette à ceux qui le liront d'avoir une meilleure compréhension du fonctionnement du système dans son ensemble. J'aimerais que quelqu'un m'explique brièvement, si possible, le fonctionnement de ce système. Nous n'avons jamais eu l'occasion de poser cette question à l'ACIA.

Il y a un autre point que je ne veux pas oublier.

Dans la présentation du Conseil canadien des distributeurs en alimentation, vous avez dit que: « les médias ne devaient pas obtenir l'information avant l'industrie ». J'ai écrit « médias ». Est-ce que cela est arrivé? Dans de telle situation, le facteur peur est désastreux. On l'observe en ce moment avec le virus H1N1. La peur peut détruire une industrie pour de mauvaises raisons.

Pouvez-vous faire un commentaire à cet égard? Qu'est-ce qui doit être fait pour empêcher que ça se produise? Je le répète, je reviendrais sur le point que quelqu'un doit être tenu responsable. À mon avis, cette responsabilité partagée fait partie du problème.

Mme Jackie Crichton: Du point de vue des communications avec les médias, nous disons en fait que les médias et l'industrie devraient être informés au même moment. On devrait avoir recours à une diffusion à grande échelle provenant d'une seule source. C'est de cette manière que fonctionne le système actuel du webmestre de l'ACIA. L'information est transmise par voie électronique à toutes les personnes qui s'inscrivent auprès du webmestre, y compris tout consommateur qui souhaite le faire. Nous croyons qu'il est nécessaire de s'assurer que les communications se font de cette manière, c'est-à-dire une diffusion à grande échelle provenant d'une seule source, et qu'elles se fassent simultanément, sans qu'un groupe soit informé d'une situation avant un autre.

Le président: Monsieur Easter, votre temps est écoulé.

L'hon. Wayne Easter: Est-ce que Mike peut me répondre, monsieur le président?

Le président: Oui, Mike, si vous le faites rapidement.

M. Mike Dungate (directeur général, Producteurs de poulet du Canada): C'est un point de vue un peu différent, et tout dépend de ce qui se passe. Je ne vais pas parler de la listériose, mais je vais reprendre l'exemple de la grippe aviaire.

Je crois que ce qui a été bénéfique en 2004 — d'après le bilan que nous avons fait et les leçons que nous en avons tiré —, c'est que l'ACIA a informé l'industrie avant de rendre l'information publique, et que nous avons travaillé ensemble pour contenir la maladie.

Nous savions aussi que nos messages aux médias devaient concorder, en un sens, parce que dès que les médias allaient obtenir un communiqué de l'ACIA, ils allaient faire toutes les démarches possibles pour couvrir la nouvelle sous différents angles. À un moment donné, trop, c'est trop, un message différent est véhiculé, et donc nous essayons de nous appuyer pour la communication de l'information. Je crois qu'il faut créer des liens de collaboration et un esprit d'équipe. C'est très important pour savoir ce qu'il y a à faire et composer avec la situation.

Le président: Merci, monsieur Dungate.

Monsieur Bellavance, vous avez cinq minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Monsieur Wilcott, je m'adresse encore à vous. Plus tôt, mes sept minutes ne m'ont pas permis de faire le tour des questions que je voulais vous poser.

M. Dungate vient de parler de ce qui s'est passé en 2004 en Colombie-Britannique, ce à quoi vous avez aussi fait référence. À cause de la grippe aviaire, on avait alors dû détruire énormément de volailles.

J'imagine que le British Columbia Centre for Disease Control s'est directement impliqué dans tout ce qui s'est produit. Vous étiez certainement sur la première ligne lors de cet événement. Est-ce que je me trompe?

•(1855)

[Traduction]

M. Lynn Wilcott: Nous avons joué un rôle du point de vue de la santé humaine. C'est notre priorité, et c'était notre principale préoccupation à ce moment. Quant aux gens qui devaient disposer des volailles, nous leur avons aussi fourni de l'information sur la façon d'éviter les infections, parce qu'il y avait des cas de conjonctivite. C'est surtout cette maladie qui est apparue. Des travailleurs ont été atteints. Mais c'était notre première préoccupation à l'époque.

[Français]

M. André Bellavance: À cette époque, lors d'un examen *post mortem* — ce que l'on fait chaque fois après un tel événement —, l'agence elle-même avait reconnu avoir probablement contribué à la propagation de la grippe aviaire lorsque ses employés allaient dans des fermes et qu'ils ressortaient avec les mêmes bottes qu'ils avaient utilisés pour marcher sur les terrains contaminés.

Pensez-vous qu'il y a une amélioration de ce côté? En avril — c'est tout récent —, vous avez encore été aux prises, en Colombie-Britannique, avec un autre cas de grippe aviaire. Y a-t-il eu une amélioration entre les deux épisodes, selon vous?

[Traduction]

M. Lynn Wilcott: Je ne peux pas vraiment vous donner une réponse. Je ne m'occupe pas vraiment de biosécurité du point de vue de la santé des animaux de ferme. D'après ce que j'ai entendu, il y aurait eu des améliorations. Mais je n'ai qu'une connaissance indirecte de cet aspect.

[Français]

M. André Bellavance: Monsieur Dungate, êtes-vous capable de me donner une opinion là-dessus?

M. Mike Dungate: Oui. Je pense, monsieur Bellavance, qu'il y a eu une amélioration entre 2004 et 2009. C'est vrai. Cependant, c'est vraiment toujours difficile lorsqu'il y a un changement de personnel. Il y a beaucoup de bonnes formations. Il y a de l'équipement de biosécurité utilisé par les agents de l'ACIA. Néanmoins, même en 2009, nous avons expérimenté de petites difficultés par comparaison à 2004. Les difficultés se posent toujours par rapport aux avis de quarantaine, aux gens qui circulent dans les fermes. Même si ces dernières ne font pas partie du problème, si elles sont situées à l'intérieur de trois kilomètres, il existe un risque.

Par comparaison à 2004, ce sont de petites choses. Il n'en reste pas moins que, grâce à un examen *post mortem*, on a eu la chance d'apprendre des leçons, encore une fois.

M. André Bellavance: Vous parlez d'un problème en ce qui a trait aux avis de quarantaine. Est-ce parce qu'ils ont été émis dans le cas de fermes qui n'auraient pas dû en recevoir? Est-ce que c'est ce que vous voulez dire ou est-ce un autre genre de problème?

M. Mike Dungate: Les inspecteurs ont visité les fermes une à la fois en émettant des avis. Donc, si une souche du virus se trouve dans une ferme, il va se transmettre de l'une à l'autre. Ce n'est pas le cas présentement, il n'y a pas eu de transfert. On a inspecté ces deux fermes et tout est correct, mais il y a toujours un risque.

M. André Bellavance: Pourtant, en 2004, c'était un des problèmes. Ce n'était pas à la suite de la visite de fermes pour remettre des avis de quarantaine que ça s'était produit. C'était plutôt en faisant l'abattage des animaux qu'on avait transporté le virus, avec les véhicules, avec les employés, et on n'a pas encore compris qu'il ne fallait pas procéder de cette façon.

M. Mike Dungate: Oui, mais on a appris beaucoup en 2004, cela ne fait aucun doute. Absolument. Il y a un groupe à l'ACIA qui s'occupe de la volaille, de l'incidence d'une grippe aviaire, donc, ces gens connaissent tous les protocoles, mais peut-être que ce ne sont pas les mêmes gens qui ont remis les avis au début. Je ne suis pas certain. C'est pourquoi on veut faire un *post-mortem* avec l'ACIA.

M. André Bellavance: On déplore souvent le manque d'inspecteurs. Ce n'est peut-être pas le nombre qui fait défaut. Ça dépend peut-être des endroits où ils se trouvent, de ce qu'ils font. Je n'en sais rien, mais le ministre nous dit toujours qu'il y a tellement d'inspecteurs que c'en est incroyable. Il y a tellement d'employés à l'agence que je me demande si l'appareil est devenu tellement gros que la main gauche ne sait plus ce que fait la main droite. Je me pose cette question, mais je ne vous demande pas de faire un commentaire; je ne veux pas vous mettre dans l'embarras.

C'est déjà terminé?

• (1900)

[Traduction]

Le président: Oui, le temps est écoulé. Je vais vous laisser finir votre phrase, monsieur Bellavance.

[Français]

M. André Bellavance: Je me pose la question parce que du côté du Bureau du vérificateur général, depuis les années 1990, on dénote les mêmes lacunes, régulièrement, à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et ça ne me semble avoir été corrigé. À la suite de ce que je viens d'entendre sur un sujet aussi grave qu'une telle épidémie, on ne semble pas avoir tiré toutes les leçons. Je comprends ce que vous dites, qu'il y a eu de l'amélioration, mais je constate qu'il y a encore, malheureusement, de mauvais comportements qui se reproduisent. Je n'en reviens pas.

[Traduction]

Le président: Merci, monsieur Bellavance.

Avant de passer à M. Allen, si vous le permettez, j'aimerais qu'on reparle un peu du HACCP. Je crois que la plupart d'entre vous ont eu leur tour.

Je me demandais si les éleveurs de bovins et M. McLean, de Keystone, avaient des commentaires à faire sur le HACCP, sur ses avantages, etc.

Monsieur McLean.

M. Robert McLean: Je peux vous dire ce qui s'est passé avec le porc dans notre entreprise. Je veux parler du programme canadien d'assurance de la qualité.

Ce qui s'est passé, c'est que l'association provinciale a fait le tour des municipalités du Manitoba. Les producteurs sont allés à des réunions et ont reçu des manuels. C'était une réunion d'une journée où on expliquait le processus de certification. Pour la certification, qui est annuelle, le vétérinaire se déplace aux frais de l'exploitation agricole. Nous devons tenir quotidiennement un registre des aliments et des médicaments; tout doit être consigné et vérifié chaque année.

Voilà comment ça se passe sur une ferme au jour le jour.

M. Dan Ferguson: J'aimerais expliquer par souci de clarté que le HACCP est un programme à sept étapes. D'abord, il faut identifier les dangers par rapport à la salubrité des aliments. Puis, il faut élaborer une procédure normalisée d'exploitation qui permet de maîtriser les dangers dans les opérations, quel que soit le produit. On établit des cibles ou des limites critiques qui sont acceptables. Ensuite, c'est le processus de surveillance. À la cinquième étape, on définit les mesures à prendre pour corriger la situation. Puis, on crée des méthodes pour vérifier si les choses ont été faites correctement. À la dernière étape, il s'agit de constituer un dossier pour consigner l'information. Ce sont les sept étapes du HACCP, pour n'importe quel groupe.

Le président: Je vous remercie.

Monsieur Allen.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Nous ne voulions pas que vous vous sentiez laissé pour compte.

Je désirerais m'entretenir plus longuement avec Mme Crichton sur ce que représente la chaîne d'approvisionnement. Elle peut être très vaste d'un point de vue géographique et très complexe en tous points, à cause des installations, des personnes et des systèmes divers qui la constituent d'un endroit à l'autre, de l'agriculteur ou de la ferme jusqu'à la table, en passant par la chaîne de transformation.

Napoléon a déjà dit qu'une armée marche sur son estomac. Il a perdu la guerre franco-prussienne parce qu'il avait affamé ses troupes à mort.

Comprenez-moi bien, je crois que personne dans la chaîne, de la ferme à la table, ne veut offrir autre chose que des aliments qui soient les meilleurs et les plus sûrs possible. Par ma métaphore, je ne voulais pas dire qu'on tente de berner les gens.

Pouvez-vous nous parler de quelques-uns des aspects complexes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire que nous avons actuellement? Elle a beaucoup changé depuis 30 ans, je dirais, et à mon avis, elle devient chaque année de plus en plus complexe en raison de ce que nous consommons. Les aliments sont transportés sur des milliers de kilomètres.

Nous ne cultivons pas de papayes dans ce pays, mais nous pouvons en trouver. Nous ne cultivons pas d'oranges, mais nous pouvons en acheter. Il y a de nombreux autres produits sur les tablettes des magasins qui ne sont pas nécessairement produits ou cultivés ici. Cependant, nous assistons à la disparition de produits cultivés ici, par exemple les pêches destinées à la mise en conserve. Dans ma région, la péninsule du Niagara, lorsque CanGro, la dernière conserverie, a quitté la région, il n'y avait plus de conserverie à l'est des Rocheuses pour les pêches fraîches ni pour les autres fruits frais. La source locale de fruits en conserve des Canadiens s'était tarie. Lisez les étiquettes. Vous constaterez que ces fruits sont probablement produits en Chine. Lisez l'étiquette des emballages de poissons surgelés et vous constaterez qu'ils sont produits en Chine. Même si le poisson a été pêché dans les Grands bancs, il est possible que ce soit un produit de Chine.

Si vous le pouvez — je sais que vous n'avez pas beaucoup de temps —, pourriez-vous nous indiquer quels éléments du système ne sont pas à la hauteur? Et lorsque vous n'avez pas le contrôle sur des éléments que vous aimeriez contrôler, parce qu'évidemment, vous ne pouvez pas être partout à la fois lorsque vous faites venir vos produits de très loin, jusqu'à quel point êtes-vous certaine que les règlements qui régissent ici nos agriculteurs et transformateurs sont respectés là-bas? Quelle est votre opinion à ce sujet?

Enfin, une dernière question. Si vous n'êtes pas certaine que ces règlements soient aussi efficaces que ceux que nous avons, pourquoi vendons-nous ces produits? Je termine ici et je vous laisse prendre le reste du temps.

• (1905)

Mme Jackie Crichton: Nous avons certainement constaté une hausse du nombre de produits qui viennent de l'étranger. La demande des consommateurs constitue une des raisons. Les consommateurs voyagent, ils achètent des produits, ils reviennent ici et ils aimeraient voir ces produits sur nos tablettes.

Du point de vue des membres du Conseil canadien des distributeurs en alimentation et de l'industrie, la salubrité alimentaire passe au premier rang, quelle que soit la provenance du produit. Nous collaborons étroitement avec l'ACIA et nous tenons compte de ses constatations. Nous collaborons étroitement avec les vendeurs. Nous utilisons les meilleures pratiques communes à l'échelle internationale, nous collaborons avec des groupes tels que la Global Food Safety Initiative et nous utilisons les programmes qu'ils ont mis en oeuvre et qu'ils considèrent équivalents.

Tout dépend de la nature du produit et, parfois, du risque qui y est associé. Mais c'est toujours en tête de nos priorités. Lorsque nous prenons une décision concernant un achat, cet aspect de la salubrité alimentaire est présent. Bien sûr, d'autres éléments entrent en ligne de compte, mais la salubrité alimentaire est toujours notre priorité.

Le président: Vous avez quelques secondes.

M. Malcolm Allen: Je vais évidemment demander quelles sont les autres considérations, en plus de la salubrité alimentaire.

Mme Jackie Crichton: La salubrité alimentaire est clairement au premier rang. Parfois, il peut s'agir des quantités qui vous sont envoyées. Ça peut poser problème. La qualité du produit entre aussi en ligne de compte, selon les spécifications du produit. Est-ce que l'entreprise est capable de répondre suffisamment à la demande du produit pour approvisionner les commerçants?

Le président: Merci.

Nous passerons à M. Shipley, ou est-ce plutôt M. Storseth?

M. Brian Storseth: Merci, monsieur le président. Je sais que je peux passer inaperçu à vos yeux, mais...

J'aimerais remercier tous les témoins d'être venus ici et d'avoir fait preuve de patience aujourd'hui. Je sais que la pause que nous avons dû prendre pour aller voter a un peu perturbé le déroulement de la séance, mais nous apprécions votre patience et le temps que vous passez parmi nous. C'est un enjeu très important que nous devons traiter pour pouvoir réaliser des progrès relativement à la salubrité alimentaire.

J'aimerais parler un peu de la salubrité alimentaire, peut-être faire des liens entre ce qui se produit aujourd'hui et ce qui s'est déjà produit par le passé dans notre secteur agricole, et certaines de nos préoccupations relatives à la salubrité alimentaire au Canada. J'aimerais également que nous parlions un peu de notre bilan et que nous sachions à quel point il est satisfaisant.

Premièrement, j'aimerais parler à M. Masswohl de l'Association canadienne des éleveurs de bétail. Pourriez-vous nous expliquer le contexte scientifique de l'ESB et nous éclairer sur ce qui s'est produit? Pourriez-vous nous dire comment nous avons été affectés et, par le fait même, comment nous aurions pu mieux nous préparer?

M. John Masswohl: Oui, c'est certainement une des maladies qui nous vient le plus rapidement à l'esprit lorsqu'on parle d'une réputation qu'on ne mérite pas et de la manière dont les pays, le marché ainsi que les émotions réagissent face à la maladie. Ça pourrait être instructif pour l'industrie du porc, qui pourrait vivre la même situation avec le virus H1N1.

L'ESB était une nouvelle maladie apparue dans un premier temps en Europe et au Royaume-Uni à la fin des années 1970 et au début des années 1980, et on ne savait pas de quoi il s'agissait. Les animaux tombaient simplement malades, et on ne savait pas pourquoi. On a commencé à réaliser des recherches pour mieux comprendre et on s'est rendu compte que les personnes tombaient également malades. Au fil des années et des recherches, des barrières commerciales sont apparues et le commerce avec le Royaume-Uni s'est arrêté. C'est ainsi que les gouvernements et les gens ont géré la maladie.

La science a fait des progrès, et on a appris en quoi consistait la maladie et comment elle se répandait ainsi que la façon de la contrôler. Mais certains pays, dont le Canada, continuaient d'imposer des obstacles commerciaux. Nous étions peut-être un peu coupables et finalement on nous a rendu la pareille, parce que lorsque nous avons découvert la maladie ici, la même chose s'est produite chez nous. Nous avons immédiatement perdu tous nos marchés dans les autres pays, ce qui équivalait à environ 11 millions de dollars par jour, parce que nous exportons environ 60 p. 100 de notre production.

Lorsque ça s'est produit, et que les États-Unis se sont trouvés dans le même bateau que nous, nous avons réussi à gérer ce problème en montrant que nous savions ce que nous faisons. Nous avons changé la réglementation canadienne. Nous nous sommes assurés que les interdictions frappant la nourriture pour animaux empêchaient la propagation de la maladie d'un animal à un autre; la maladie n'était pas contagieuse, mais elle pouvait être contractée par la nourriture. Nous avons adopté certains changements relatifs à la transformation du boeuf pour veiller à ce que les parties à risque de l'animal, qui contiennent l'agent, ne se trouvaient pas dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Nous avons donc fait tout ce qui était possible pour garantir la sécurité du boeuf, et nous avons pris d'autres mesures pour veiller à la santé des animaux. Cependant, nous souffrons toujours des répercussions économiques. Je crois que c'est le message qu'on doit retenir ici; il faut déterminer ce qu'il faut faire... Certains des éléments dont nous avons parlé constituent de réelles préoccupations pour la salubrité alimentaire, et nous devons veiller à leur prévention et à leur contrôle.

D'autres éléments dont nous avons parlé sont des questions extrêmement importantes — la santé animale, la biosécurité, la prévention des maladies, et peut-être l'aspect marketing de l'étiquetage du pays d'origine — mais bon nombre de ces éléments ne touchent pas la salubrité alimentaire. Nous voulons être certains que lorsque nous parlons de la manière dont nous intervenons à cet égard et des leçons que nous avons tirées, nous visons réellement les objectifs. Si c'est un objectif de salubrité alimentaire, nous devons agir selon cette perspective.

• (1910)

M. Brian Storseth: C'est exact, et je crois qu'il est important de reconnaître la différence entre le commerce et la science. Trop souvent, on s'en sert comme excuse.

Je sais que l'élimination des MRS est quelque chose que l'Association canadienne des éleveurs de bétail a soulevé, même si ce n'est pas exactement de la même façon. Et je sais que vous et moi avons eu des discussions au sujet du fardeau réglementaire qui a été mis sur les épaules des agriculteurs et des responsabilités dans ce domaine. Mais il est important à mon avis de reconnaître que notre boeuf n'est pas seulement de la plus haute qualité pour la consommation, mais qu'il est également parmi les plus sûrs au monde.

Si on pense à la traçabilité, à la vérification de l'âge, ainsi qu'à d'autres outils dont vous avez entendu parler au sein du comité permanent et de la part de votre organisme conviendrez-vous avec moi que ces outils supplémentaires ne sont pas uniquement utiles pour la mise en marché, mais qu'ils le sont également pour la traçabilité et la sécurité de notre système? Êtes-vous d'accord?

M. John Masswohl: Absolument. On veut être certains de faire tout ce qui est nécessaire pour veiller à la sécurité, sans aller aussi loin que des choses purement cosmétiques, qui gonflent les coûts et qui ont des répercussions sur notre compétitivité.

M. Brian Storseth: Absolument.

Le président: Monsieur Storseth, votre temps est écoulé.

Monsieur Masswohl, vous avez mentionné quelque chose...

M. Brian Storseth: Est-ce que j'ai encore du temps, monsieur le président?

Le président: Non.

M. Brian Storseth: Je commence à pencher du côté de M. Easter lorsqu'il parle des choses qui se passent ici.

Des voix: Oh, oh!

Le président: Tout le monde a le droit au même traitement.

Monsieur Masswohl, vous avez fait référence à ce qui s'est passé lors de la crise de l'ESB. J'ai fait une déclaration à la Chambre aujourd'hui et j'ai mentionné exactement la même chose. La dernière chose dont nous avons besoin actuellement, c'est une campagne de peur ou de désinformation concernant la sécurité dans l'industrie porcine. Vous avez raison, je crois qu'ils sont extrêmement nerveux et qu'ils espèrent qu'ils n'auront pas à subir la même chose que l'industrie bovine a vécue. Je crois donc que c'était un excellent point.

Mais monsieur McLean, pour poursuivre dans la même veine, je me demandais ce qui se passait présentement avec le virus H1N1. Croyez-vous qu'il y a un problème de salubrité alimentaire si on mange du porc canadien ou d'ailleurs?

M. Robert McLean: Aucunement. Mais vous savez, le fait d'assister à cette séance nous apprend que nous faisons plus de tests et de surveillance. Il y aura donc plus de cas qui viendront aux oreilles des consommateurs. C'est tout simplement parce que le système fonctionne.

Est-ce que c'est un problème de salubrité alimentaire? Non, pas nécessairement. Je me demande quel système de surveillance ont les pays qui disent qu'ils n'ont aucun problème. On doit mettre tout ça en perspective.

• (1915)

Le président: Évidemment. J'espère que la même chose se produira pour l'industrie porcine que dans le cas de l'ESB, où nous avons connu une augmentation de la consommation moyenne de boeuf canadien au Canada. Le temps nous le dira.

Monsieur Easter, vous avez cinq minutes.

L'hon. Wayne Easter: J'ai quelques questions, monsieur le président.

Mike, je note que, dans votre exposé, vous avez dit que vous n'êtes pas en faveur du projet de rejet des carcasses de volaille, mais que vous ne voyez pas ça comme étant une question de salubrité alimentaire. Pourriez-vous expliquer le pour et le contre? Je vous pose la question parce que si on doit tenir compte d'autres bénéfices relatifs au système de rejet des carcasses de volaille, outre la salubrité alimentaire, je crois que nous devons y réfléchir. Et je crois que vous parliez de solutions qui provenaient de tierces parties.

J'ai une deuxième question pour vous. Vous mentionnez dans vos recommandations que l'harmonisation des codes de transformation de la viande au Canada doit se faire sous une seule norme fédérale. Je crois qu'un certain nombre d'entre nous s'inquiètent de cette approche, qui aurait des répercussions très importantes sur les petits abattoirs. Je fais principalement référence au boeuf et au porc et à ceux qui produisent des saucisses, qui offrent un produit sûr selon les normes fédérales, ainsi que des produits plus locaux, en achetant du boeuf et du porc de fournisseurs locaux et en le vendant à des résidents locaux dans une zone plutôt restreinte.

Pouvez-vous commenter ces deux points?

M. Mike Dungate: Merci.

En ce qui a trait au Projet de rejet des carcasses de volaille, nous parlons ici d'inspecteurs de l'ACIA qui sont à l'extérieur du circuit d'approvisionnement et de la volaille ciblée pour être retirée du circuit, et ces personnes doivent déterminer ce qui ne peut être conservé et ce qu'on pourrait sauver de tout ça.

En fait, les inspecteurs de l'ACIA devront surveiller l'ensemble du circuit. Ces gens sont là pour retirer le produit du circuit. Ils pourraient tout laisser passer, mais ils sont toujours là pour dire « Est-ce que c'est conforme à nos normes de qualité? » Lorsque le produit entre dans le circuit, s'il y a une aile brisée ou quelque chose du genre, la volaille est retirée du circuit et l'agriculteur n'est pas dédommagé. Il n'est pas payé parce que le règlement de l'ACIA stipule que ce produit n'est pas vendable. Si une pièce de volaille arrive cassée sur le circuit, elle ne va pas plus loin.

Nous avons toujours eu des inspecteurs de l'ACIA qui ont dit: « Voilà, ce sont les règlements de l'ACIA. Nous les appliquons et nous disons que ce produit doit être retiré du circuit. » Autrement dit, l'agriculteur ne reçoit aucun argent pour la partie de la volaille qui est retirée ou pour toute la volaille. C'est maintenant ce en quoi consiste le travail des inspecteurs de l'ACIA à l'extérieur du circuit, ce qui n'est nullement une question de salubrité des aliments parce qu'ils se limitent à retirer le produit du circuit. Ils ne parlent pas des produits à conserver dans le circuit; ils désignent simplement ceux qui doivent en être retirés.

Ensuite, on a un employé d'usine qui détermine si le produit a été détérioré à l'usine ou si cela est dû au fait que l'agriculteur a mal fait son travail au niveau du transport.

Puis, nous avons une personne qui achète le produit en se fiant à la législation fédérale pour déterminer si c'est elle ou l'agriculteur qui paiera pour le produit rejeté. Au lieu d'avoir une tierce partie dont la tâche consistait essentiellement à prendre une décision en se fondant sur la législation fédérale, l'acheteur doit déterminer qui doit payer — l'agriculteur ou l'usine de conditionnement.

C'est la raison pour laquelle nous disons que ce n'est pas une question de salubrité des aliments, mais plutôt un enjeu au niveau de la nature de la transaction entre les agriculteurs et l'usine de conditionnement, à savoir qui doit payer la note. L'ACIA assumait auparavant ce rôle de tierce partie et maintenant on s'en remet à...

Nous avons consenti, en partie, à le faire parce qu'alors les vétérinaires de l'ACIA devaient revenir à l'usine et signer une attestation après avoir étudié le travail effectué. Nous avons appris depuis, que dorénavant les vétérinaires ne veulent pas signer cette attestation parce qu'ils n'ont pas inspecté le produit, même s'ils sont supposés se rendre sur place et l'examiner. Ce qui nous inquiète maintenant c'est que nous n'avons aucun contrôle d'aucune sorte sur le déroulement du processus.

L'hon. Wayne Easter: Parlons-nous de petites usines, de grandes usines, régies par la législation provinciale ou fédérale?

• (1920)

M. Mike Dungate: Pour répondre rapidement, de notre point de vue, le produit se déplace partout au pays. Vous en avez entendu parler, de plus en plus, nous devons avoir un volume suffisant pour répondre à la demande d'un acheteur de cette importance. Nous ne pouvons tout faire au même endroit. Alors, le produit passe entre beaucoup de mains.

Cette façon de faire entraîne des problèmes au niveau de la compétitivité. Si le palier fédéral ne répond pas à nos besoins et qu'il est dépassé, comme il l'a déjà été, alors trouvons une législation commune efficace qui prend en compte toutes les normes auxquelles tout produit importé au pays doit se conformer.

Nous ne cherchons pas à baisser les normes réglementaires à un niveau inférieur à celui de la salubrité des aliments, pas plus que nous ne sommes intéressés à imposer un fardeau réglementaire. Ce que nous voulons, c'est une application uniforme partout au pays.

Le président: Votre temps de parole est écoulé, monsieur Easter.

Monsieur Shipley, vous avez cinq minutes.

M. Bev Shipley: Je vais poursuivre sur le sujet juste pour une minute. Cette question a fait l'objet de nombreuses discussions. En fait, un de nos témoins a dit que si vous deviez commencer à retirer... En fait, il devient plus facile de construire un hôpital que de construire un abattoir. C'est un commentaire judicieux et, venant de cette personne, c'est une juste évaluation de la situation. Nous avons entendu beaucoup d'histoires sur les raisons pour lesquelles les usines de conditionnement quittent l'industrie et c'est principalement parce que les restrictions sont trop rigoureuses.

On nous dit toujours qu'il n'y a pas vraiment de problème. La plupart d'entre nous, autour de cette table, achetons vraisemblablement des produits qui viennent des abattoirs provinciaux. Alors, là où ça devient un enjeu, c'est lorsqu'il s'agit de déterminer si nous devons soutenir les grandes entreprises ou fermer nos petits abattoirs communautaires qui, en réalité, font bien leur travail et ne semblent pas être visés par les rappels.

Aidez-nous à comprendre comment nous pouvons, sur le plan politique... Dès que nous parlons de modifier, d'harmoniser ou d'uniformiser une norme qui est considérée comme étant une norme fiable, alors toute la classe monte aux barricades en affirmant que nous laissons tomber les normes et que nous ne voulons pas protéger nos agriculteurs, notre population.

Nous avons la même situation lorsque nous tentons d'harmoniser les normes et parlons des produits importés au Canada qui doivent répondre aux normes canadiennes. C'est lorsque ces produits ne

respectent pas les normes, que nous avons un problème... Je soulèverai peut-être la question plus tard.

Pouvez-vous répondre à l'autre question? Comment pouvez-vous nous aider à nous y retrouver? C'est un enjeu important.

M. Mike Dungate: Monsieur Shipley, c'est effectivement un enjeu de taille et c'est ainsi que nous le voyons également, notamment lorsque nous parlons de certaines petites usines de conditionnement provinciales qui, parce qu'elles sont visées par des normes d'inspection provinciales, ne sont pas autorisées à expédier ni à vendre leurs produits à l'extérieur de la province. Ces usines sont peut-être situées à un endroit où leur marché naturel s'étend à plusieurs provinces et elles veulent avoir la possibilité de vendre leurs produits. Les responsables de ces usines estiment que les normes de l'ACIA et les coûts d'investissement les empêchent de le faire.

Je ne peux toutefois pas vérifier, mais j'ai souvent entendu que, ce qui se produit au niveau des normes nationales de l'ACIA, c'est que chaque fois que nous voulons exporter nos produits vers un pays, celui-ci impose une norme plus élevée à respecter et que nous l'appliquons ensuite partout au Canada. Alors, chaque fois, nous relevons nos propres normes. Peut-être qu'au lieu de bien négocier les conditions d'accès à ces marchés ou à ces pays, nous nous contentons de respecter ce qu'ils nous imposent et ce faisant, nous ne faisons que mettre la barre un peu plus haute pour nous-mêmes.

M. Bev Shipley: J'imagine donc que si nous avions une liste de 15 normes et qu'un pays signale qu'il veut appliquer une de celles-là, et n'exige pas les 14 autres, mais seulement celle-là, nous nous retrouverions avec 16 normes.

M. Mike Dungate: C'est exact.

M. Bev Shipley: Je crois que cela a toujours été un problème. J'essaie de réfléchir à la façon dont nous pouvons être plus compétitifs tout en maintenant en activité nos petites usines et nos entreprises communautaires qui assurent un bon service à nos communautés.

Monsieur Wilcott, je ne demande qu'à comprendre comment tout cela fonctionne afin que nous puissions aller de l'avant, assimiler les étapes et apprendre les leçons tirées de diverses expériences. Je crois, du moins je soupçonne, qu'après cet événement, chacun a su tirer des leçons. Vous l'avez fait en C.-B. Et je suis sûr qu'on l'a également fait en Ontario et en Alberta. Sur le plan national, l'ACIA a réagi — en fait, ils sont allés plus loin. Santé Canada s'est penché sur les leçons apprises et sur ce qui pouvait être amélioré.

Comment toutes ces démarches sont-elles coordonnées de votre point de vue? Comment se font les communications? Comment intégrer le tout? À votre avis, quel modèle devrions-nous adopter? En fait, tout tourne autour des communications, que ce soit ici ou, parfois, dans votre famille, peu importe, c'est l'une des plus grandes batailles que nous devons livrer.

• (1925)

M. Lynn Wilcott: Il y a deux ans, je crois, nous avons amorcé un processus. Une épidémie de bactérie E. coli en Alberta a été reliée aux donairs et nous souhaitons obtenir de l'information sur la distribution de ce produit en Colombie-Britannique. Nous n'avons pu l'obtenir et étions très frustrés de la situation. Notre responsable de la santé dans la province a alors fait des démarches auprès de l'ACIA pour obtenir cette information.

À la suite de cette situation, nous avons constaté, tout comme les représentants locaux de l'ACIA, que nous devons faire quelque chose pour améliorer les communications; nous nous sommes donc attaqués à l'élaboration d'un protocole de réaction aux épidémies de maladies d'origine alimentaire qui avait pour but l'échange d'information. La rédaction finale n'est pas terminée. Cependant, une fois que cela sera fait, j'espère que nous pourrions avoir une communication plus ouverte et transparente. Voilà le processus que nous avons mis sur pied en Colombie-Britannique.

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Dungeate, il y a une minute, vous avez mentionné que lorsque nous tentons d'accéder à certains marchés, quels qu'ils soient, les autres pays en demandent toujours un peu plus. Simplement pour clarifier vos propos, laissez-vous entendre que, somme toute, en ce qui a trait à la salubrité des aliments, les nouvelles exigences ne sont pas vraiment nécessaires ou affirmez-vous que peut-être que ces pays imposent des exigences supplémentaires simplement pour freiner l'entrée de produits chez eux? De leur point de vue, ce sont des importations. Pouvez-vous préciser tout cela?

M. Mike Dungeate: Je ne suis pas tout à fait certain de la raison pour laquelle ils le font. Je sais que dans bon nombre de cas, d'autres pays, le font certainement... Ainsi, lorsque nous négocions une entente de services vétérinaires, nous avons toujours dit que nous devrions assurer un niveau d'inspection équivalent, soit une inspection par l'ACIA par rapport au niveau d'inspection dans ce pays. Toutefois, en général, dans le cadre de ces ententes bilatérales de services vétérinaires, nous finissons par obtenir ces approbations d'inspection au cas par cas. Alors, les responsables viennent inspecter nos usines et, disons qu'une usine veut expédier des produits, elle doit faire ceci et cela de façon différente. Peut-être qu'ils imposent une mesure qui s'applique uniquement à cette usine en raison de la façon dont elle fonctionne; il n'en demeure pas moins que nous nous retrouvons avec des mesures intégrées à notre norme fédérale parce que nous avons seulement une norme fédérale et non une norme d'application au cas par cas. Quant à eux, ils inspectent chaque usine.

Le président: Merci.

Monsieur Bellavance, avez-vous des questions?

[Français]

M. André Bellavance: Oui.

Monsieur Dungeate, c'est M. Fuller qui a fait la déclaration d'ouverture, mais j'imagine que vous souscrivez à ces propos. J'aimerais obtenir un éclaircissement ou un commentaire de votre part sur ce qu'il a dit au sujet du gouvernement fédéral, qui, selon lui, pourrait agir avec une conviction accrue pour protéger la crédibilité de l'industrie et le processus national d'inspection en privilégiant des communications efficaces avec les consommateurs. Ça correspond passablement à ce que nous ont dit d'autres témoins aussi bien ce soir que depuis le début de l'étude sur la salubrité des aliments et la crise de la listériose, dans le cadre de ce sous-comité.

Quelles mesures devraient être prises, selon vous? Il est question de communications plus efficaces avec les consommateurs, mais est-ce qu'on ne devrait pas aussi parler de communications plus efficaces avec les provinces concernées et les autres agences? Il faudrait que tout le monde ait les mêmes informations, sache où l'on s'en va et comprenne ce que nous sommes en train de faire. J'ai déjà employé cette expression dans le cadre d'autres comités, mais il reste que j'ai l'impression que certains prennent des chemins de traverse. Comme M. Wilcott l'a si bien dit, il en résulte qu'on n'est pas aussi efficace qu'on devrait l'être.

Nous sommes maintenant en 2009 et nous avons déjà fait face à d'autres problèmes. Nous en sommes à revoir tout ça et à nous dire que les choses devraient être comprises. Contrairement à M. Shipley, je n'ai pas l'impression que la plupart des gens ont appris de leurs erreurs, que ce soient les agences, les ministères ou d'autres encore. M. Fuller nous dit qu'il faudrait améliorer les communications, mais de quelle façon pourrait-on le faire?

• (1930)

M. Mike Dungeate: D'une certaine façon, c'est une question d'éducation. On a mentionné que dans le système actuel, l'écart entre le moment où le consommateur achète le produit et celui où il le consomme doit être comblé. C'est pourquoi nous contribuons à un partenariat en matière d'éducation. Il faut que le gouvernement joue un rôle très important dans le cadre de cet exercice.

En ce qui concerne le projet de rejet de la volaille, des questions ont été soulevées dans les médias. Nous croyons qu'il ne s'agissait pas d'un problème de salubrité des aliments et nous voulions que l'ACIA le démontre, de façon à convaincre les gens que le problème était dû à autre chose. Franchement, je pense que cette question se situe surtout entre l'ACIA et les travailleurs. Il reste que les médias et nos consommateurs se sont demandé s'il y avait un problème du côté de l'abattage de la volaille. Or, ce n'était pas le cas. Il faudrait simplement corriger la perception des consommateurs et des médias.

M. André Bellavance: Merci. En fin de compte, c'est ce que vous reprochez à l'agence. M. Fuller a lui aussi parlé de la couverture médiatique de ces problèmes. Il a dit que l'agence n'avait pas fait ce qu'il fallait pour calmer le jeu, au contraire, et que le problème avait pris de l'ampleur. Ce n'était pas voulu par les producteurs, bien sûr, et sans doute pas non plus par d'autres intervenants de la chaîne alimentaire.

M. Mike Dungeate: C'est exact.

[Traduction]

M. Lynn Wilcott: J'aimerais ajouter quelques commentaires sur le sujet.

Une certaine peur s'empare du public lorsqu'il ne dispose pas de tous les renseignements ou croit qu'il n'a pas accès à tous les renseignements. C'est, selon moi, à ce moment-là que le public s'inquiète davantage.

Pour ce qui est de la diffusion de l'information au public par les organismes de réglementation, nous avons constaté une tendance au niveau de l'information sur l'inspection des restaurants en C.-B., et je crois que c'est partout pareil au pays. Cette information est maintenant affichée sur le site Web du ministère de la Santé. Alors, les gens peuvent consulter le site Web et savoir ce que le service d'inspection dit à propos d'un restaurant. Ils peuvent choisir de se rendre ou non à ce restaurant.

À un certain moment, l'industrie de la restauration affirmait essentiellement que le monde allait s'écrouler si une telle chose se produisait — ce ne fut pas le cas. Cela a plutôt incité les restaurants ayant une cote plus faible à s'améliorer et le public s'est senti plus en confiance vis-à-vis des restaurants qu'ils fréquentaient.

Je ne crois pas que ce soit différent pour les usines de conditionnement. Nous sous-estimons l'intelligence du consommateur moyen. Plus il dispose d'information, plus éclairées sont les décisions qu'il prend et plus il se sent à l'aise de les prendre. En fait, la population doit avoir confiance dans les produits qu'elle achète.

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Allen, avez-vous des questions? Vous avez cinq minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président. Mon ami M. Shipley a soulevé une question concernant un témoin qui était ici un peu plus tôt cette semaine, M. Charlebois, qui a utilisé l'analogie d'un hôpital et d'un abattoir — à mauvais escient, je crois, pour dire la vérité. Je crois qu'il fait fausse route en employant cet exemple, car il donne à entendre, d'une certaine façon, que la salubrité des aliments devrait être considérée moins importante qu'un séjour à l'hôpital.

Je ne suis pas d'accord, car, au fond, l'hôpital a pour vocation l'hygiène publique et les soins aux malades chroniques. On peut déplorer leur situation, mais les hôpitaux s'occupent tout de même d'hygiène publique. Comment peut-on laisser entendre que, d'une certaine façon, le système de production alimentaire devrait être moins hygiénique que ne le serait un hôpital? Plus de gens sont morts l'an dernier qu'il en est mort en moyenne dans les hôpitaux, si on s'arrête à y penser. À la limite, lorsqu'on s'arrête à penser à l'hygiène publique, je crois que le recours à cette analogie, comme l'a indiqué M. Wilcott, pourrait amener les gens à penser qu'il est plus difficile de diriger un abattoir qu'il ne l'est de diriger un hôpital. Eh bien, en premier lieu, dans un abattoir, il n'y a pas de chirurgies. Nous ne gardons pas les cochons ou les vaches dans des unités de soin. Il s'agit d'une *usine de transformation*. Alors, je crois que cette analogie était boiteuse, dès le départ.

Quoi qu'il en soit, le fait que les gens la reprennent soulève un point intéressant, car elle suppose que nous devrions voir la salubrité des aliments et le système des soins de santé comme deux choses différentes et que, d'une certaine façon, il y a l'un, et il y a l'autre. Je ne crois pas que ce soit vrai pour ce qui est de l'hygiène. Les deux choses devraient être sur un pied d'égalité. Une des choses que nous avons effectivement apprises et que j'entends de la part de tous les témoins, c'est que le système doit être sûr, depuis le producteur, jusque dans l'assiette. L'une des choses que l'on observe tout au long de la chaîne, c'est la manipulation. Beaucoup de monde manipule le produit, tout le long de la chaîne.

Que ce soit le fermier, qui fait un excellent travail, que ce soit le camionneur ou celui qui met le produit sur les tablettes, ou que ce soit à l'abattoir ou dans l'usine de transformation de la volaille, il y a de la manipulation partout. Alors pourquoi ne disons-nous pas que leurs normes d'hygiène devraient être égales aux normes qui régissent les soins aux patients? Ils transmettent tout simplement des types différents de pathogènes, d'un côté ou de l'autre. Je crois que nous faisons fausse route lorsque nous disons les choses ainsi. Je ne veux pas dire, monsieur Dungate, que c'est ce que vous avez fait. Vous ne l'avez pas fait, je veux être bien clair là-dessus.

Vous avez parlé de réglementation, et du fardeau que cela représente. Je me permettrai de vous dire qu'il y a des producteurs dans ce monde qui nous regardent et qui nous disent que nous avons relevé les normes, et leur avons fermé la porte. Nous leur disons: « Vous avez relevé les normes ailleurs, et vous nous avez fermé une autre porte ». Or, voici ce que l'industrie nous a dit jusqu'à présent devant ce comité. Que ce soit Michael McCain ou d'autres représentants de gros producteurs, ils disent dans leur témoignage que les normes qu'ils ont volontairement appliquées dans leurs usines sont plus élevées que ne le sont les exigences de l'ACIA.

Je me trompe peut-être. J'ai peut-être mal entendu, monsieur Dungate, que, dans une certaine mesure, les normes de l'ACIA sont plus élevées que ce que les usines estiment devoir faire.

Ai-je mal compris? Est-ce que ce sont des paroles en l'air ou est-ce bien le cas?

• (1935)

M. Mike Dungate: Je serais prêt à comparer notre système et ce que nous faisons dans notre industrie avec n'importe qui d'autre — absolument n'importe qui d'autre. Je travaille à une ferme. Je connais la réglementation, et je dirais, avec certitude, que ce que nous faisons à la ferme... Nous sommes passé au travers... et comme vous l'avez entendu de M. Fuller, 83 p. 100 de nos fermes sont déjà accréditées au programme HACCP. Pour être honnête, nous attendons de voir ce que décidera l'ACIA, de façon que nous puissions approuver ce système dans son ensemble. Nous nous inquiétons de l'immobilisme dans ce domaine, car nous voulons être dans le coup.

Je dirai ceci. Quelles que soient les normes — qu'il s'agisse d'une norme à respecter pour faire affaire avec un autre pays ou d'une norme à appliquer pour les besoins des acheteurs de notre produit, en particulier pour les consommateurs de notre produit — peu importe que la norme soit scientifique ou non. Si nous ne pouvons pas vendre notre produit parce que nous n'avons pas de programme de soin animal, parce que nous n'avons pas de programme de salubrité des aliments, ou encore parce que nous ne faisons pas exactement ce que nous avons dit que nous ferions, notre produit ne se vendra pas.

Alors, jusqu'à un certain point, il existe une norme de réglementation, mais il existe une norme de marketing aussi. Croyez-moi — et c'est ici qu'entre en jeu Michael McCain — nous respectons une norme pour le marketing. Dans presque tous les cas, nous serons au-dessus de cette norme, et nous devons surpasser cette norme, la norme de réglementation, parce que la norme de réglementation devrait représenter le minimum.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Allen. Je vous ai effectivement privé d'environ six secondes, mais guère plus.

Monsieur Storseth, vous disposez de cinq minutes.

M. Brian Storseth: Il est très généreux, à ce que je vois.

J'aimerais qu'il soit pris note du fait que, Dieu merci, nous n'avons de caméra de télévision ici, comme le souhaitait M. Easter, sinon on aurait remarqué qu'il n'y a pas de libéraux ici aujourd'hui.

J'aimerais aborder une question avec M. Masswohl. Nous sommes ici aujourd'hui à parler d'une question très importante, la salubrité des aliments. Au sud de la frontière, il se fait des choses selon moi, sous couvert de salubrité des aliments, alors que cela a très peu à voir avec la salubrité des aliments. Vous savez très bien de quoi je veux parler, de la loi concernant la mention du pays d'origine sur l'étiquette.

Histoire de donner la chance à la Canadian Cattlemen's Association d'indiquer officiellement ce qu'elle pense de la législation concernant l'étiquetage obligatoire du pays d'origine aux États-Unis, pouvez-vous me donner votre position là-dessus? Croyez-vous que cela a quoi que ce soit à voir avec les normes sur la salubrité des aliments aux États-Unis?

• (1940)

M. John Masswohl: Cela n'a rien à voir avec la salubrité des aliments. C'est une initiative de marketing. Elle a été décrite par l'administration qui était au pouvoir lorsque la loi a été adoptée comme une initiative de marketing, à la base, initiative qui n'a rien à voir avec la salubrité des aliments. Depuis l'arrivée de la nouvelle administration, nous avons constaté des hésitations, et on ne semble plus être très sûr de savoir s'il s'agit de marketing ou de salubrité des aliments. Nous n'avons pas tellement l'impression que le dossier s'oriente dans la bonne direction.

Le problème tient au fait qu'on a adopté une loi qui exige que la viande, qu'il s'agisse de boeuf, de porc, d'agneau ou d'autres produits, soit étiquetée avec la mention du pays d'origine dans lequel l'animal est né. Cela est contraire à l'ALENA. Cela est contraire aux règles de l'OMC. Ces deux ententes parlent du principe de la transformation substantielle, selon lequel le pays d'origine à indiquer sur la viande est celui où l'animal a été transformé en viande. Cette loi viole ce principe et nous pensons que la cause devrait être amenée devant l'OMC. Le ministre Day l'a dit la semaine dernière, lorsqu'il était de passage à Washington. Nous l'apprécions. Je suppose que des démarches juridiques suivront.

M. Brian Storseth: Je suis d'accord avec vous.

L'une des choses que j'entends parfois de la part des gens qui gravitent autour du Comité permanent sur l'agriculture, lorsque nous accueillons des témoins, c'est qu'ils font la promotion de la loi sur l'étiquetage obligatoire du pays d'origine, du point de vue du Canada. Je pense, non seulement que cela n'aurait rien à voir avec la salubrité des aliments, comme c'est le cas aux États-Unis, mais de plus, je pense que cette loi pourrait faire beaucoup de tort à notre industrie.

Êtes-vous d'accord avec ce que je viens de dire?

M. John Masswohl: Je crois qu'il faut être très prudent quant à ce que nous recherchons. Il n'y a rien de mal dans le concept de l'étiquetage obligatoire du pays d'origine à proprement parler, mais le problème que nous pose la loi américaine est la façon dont les choses ont été faites, c'est-à-dire l'étiquette de la viande, selon l'endroit où l'animal est né. La démarche du Canada, celle d'une norme s'appliquant à un produit canadien, une norme volontaire, il y aurait peut-être encore un peu de travail à faire sur la question de la définition, mais je pense que ce que nous faisons au Canada est une approche beaucoup plus appropriée, menée sur une base volontaire.

M. Brian Storseth: Je suis tout à fait en accord avec vous là-dessus.

Si le président veut bien me le permettre, nous avons parlé un peu plus tôt, monsieur Masswohl, du fardeau lié à la réglementation, du fardeau associé à quelques-unes des mesures additionnelles que nous avons dû prendre, en tant que gouvernement et en tant que pays, fardeau qui a été imposé aux producteurs canadiens.

J'aimerais que vous nous parliez officiellement du fardeau réglementaire et vous entendre dire comment vous aimeriez que le Canada aborde cette question, que vous parliez des différences entre le Canada et les États-Unis. Comment votre organisation aimerait-elle que nous agissions face à quelques-unes des différences qui existent au chapitre du fardeau réglementaire que vous percevez?

M. John Masswohl: Il y a plusieurs choses à dire. J'ai entendu le débat concernant les hôpitaux par rapport aux abattoirs. Je ne connais rien aux hôpitaux, mais il n'y a rien à dire concernant les abattoirs, puisque personne ne veut construire d'abattoir au Canada.

M. Brian Storseth: Exactement.

M. John Masswohl: En fait, c'est le contraire. Nous sommes inquiets au sujet de ceux que nous avons construits au cours des dernières années et qui ferment, parce qu'ils ne sont pas concurrentiels.

Pendant longtemps, nous avons été les défenseurs de l'harmonisation des réglementations. Cette harmonisation ne porte pas sur la seule question de la salubrité des éléments. Une grande part du débat concerne la compétitivité. Au sommet de la liste, selon moi, il y aurait l'interdiction frappant les aliments du bétail, l'élimination des MRS. Le Canada se devait d'améliorer notre régime d'interdiction frappant les aliments du bétail, ce qui a été fait. Je pense que nous

sommes allés un peu trop loin dans la mesure où, au fond, nous en avons surestimé les mérites.

Les Américains sont en train de se rattraper. Ils sont à mettre en oeuvre leur régime d'interdiction frappant les aliments du bétail. En fait, ils l'ont mis en oeuvre, techniquement. Il est en vigueur, mais il ne sera pas appliqué avant six mois encore. Je crois, et même si ce régime était pleinement mis en application, qu'ils n'ont pas à éliminer toutes les matières que nous avons nous-mêmes éliminées, et qu'ils ont toujours la possibilité d'utiliser ces matières dans la fertilisation.

L'une des demandes que nous avons adressées au ministre vise à faire en sorte d'harmoniser notre régime avec celui des États-Unis, et de nous donner la possibilité de revenir aux fertilisants. Nous ne sommes pas convaincus qu'il se produira beaucoup de transmission de la part des personnes qui épandent l'engrais qu'ils achètent chez Home Depot sur leurs propres terrains à Toronto. Il serait très commode de pouvoir disposer de nouveau de ces produits.

Il y a des problèmes en ce qui concerne l'approbation des médicaments vétérinaires. Je crois que l'un des témoins venus ici a parlé des médicaments vétérinaires dont l'utilisation est autorisée dans d'autres pays, mais pas nécessairement ici. Beaucoup de compagnies qui fabriquent des médicaments vétérinaires ne prennent pas la peine de demander au Canada d'approuver leurs produits en raison des longs délais et des coûts nécessaires pour obtenir leur approbation au Canada. Compte tenu de la taille du marché au Canada, ce n'est souvent même pas la peine d'en demander l'approbation.

Cela ne veut pas dire que ces produits ne sont pas sûrs. Nos concurrents les utilisent. Si nous avions un système de réglementation qui pouvait faciliter ou rationaliser le processus d'approbation sans sacrifier... Je ne parle pas ici de faire de concessions ou quoi que ce soit qui mettrait en danger la salubrité. Mais si d'autres pays ont approuvé certains produits, peut-être n'est-il pas nécessaire que nous reprenions tout depuis le début à chaque fois.

Une autre question concerne les frais d'utilisation, par exemple, liés à la présence de représentants en salubrité des aliments dans les abattoirs canadiens. Ces inspecteurs fournissent un service public qui consiste à procéder aux inspections en salubrité des aliments, et ces mêmes abattoirs canadiens remboursent au gouvernement le coût lié aux inspecteurs, tandis qu'aux États-Unis, les inspections sont considérées comme un service public fourni par le gouvernement américain. Ici encore, nous avons un déséquilibre au niveau des coûts.

● (1945)

M. Brian Storseth: À combien se chiffrent ces frais d'utilisation des services?

M. John Masswohl: Il est difficile de ventiler l'ensemble de ces coûts. Nous pensons que le total des frais d'utilisation qui se paient pour l'inspection de toutes les viandes au Canada — et je parle bien de toutes les viandes — s'élève à environ 20 millions de dollars par année. Nous assumons une partie de ces coûts.

Le président: Merci, monsieur Masswohl.

Nous passons à l'opposition officielle. Je crois qu'il n'y a aucune question de leur côté.

Monsieur Shipley? Non?

Eh bien, comme nous avons mené quatre séries de questions complètes et que nous n'avons pas assez de temps pour en mener une autre, je pense pouvoir dire que nous avons eu une très bonne séance, et que nous avons obtenu réponse à beaucoup de questions.

J'aimerais vous remercier tous, madame et messieurs, de votre présence aujourd'hui. Nous avons eu une séance très instructive. 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.