



Chambre des communes
CANADA

Comité permanent de la santé

HESA • NUMÉRO 053 • 3^e SESSION • 40^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le jeudi 3 mars 2011

Présidente

Mme Joy Smith

Comité permanent de la santé

Le jeudi 3 mars 2011

• (1530)

[Traduction]

Le président suppléant (M. Tim Uppal (Edmonton—Sherwood Park, PCC)): La séance est ouverte.

Bienvenue à tous à cette 53^e séance du Comité permanent de la santé. Aux termes du paragraphe 108(2) du Règlement, nous faisons une étude intitulée Vivre en santé.

Nos témoins d'aujourd'hui sont Nathalie Savoie, des Producteurs laitiers du Canada; Jeffrey Turnbull, président, et Maura Ricketts, directrice, de l'Association médicale canadienne; François Décary-Gilardeau, analyste du dossier sur l'agroalimentaire, et Anu Bose, d'Options consommateurs; Nathalie Jobin, nutritionniste, de NUTRIUM; Derek Nighbor, de Produits alimentaires et de consommation du Canada.

Vous avez environ cinq minutes pour vos déclarations d'ouverture.

D'abord, les Producteurs laitiers du Canada.

[Français]

Mme Nathalie Savoie (directrice adjointe, Nutrition, Programmes nationaux, Producteurs laitiers du Canada): Monsieur le président, au nom des producteurs laitiers du Canada, je tiens à remercier le comité de nous avoir invités à vous adresser la parole aujourd'hui.

[Traduction]

Les Producteurs laitiers du Canada sont l'organisme national représentant les producteurs laitiers canadiens qui produisent l'ingrédient de base utilisé dans la fabrication des produits laitiers. L'organisme ne vend pas de produits laitiers.

Le service de nutrition des PLC, que je représente aujourd'hui, a pour objectif d'améliorer la compréhension de la valeur nutritionnelle et des bienfaits pour la santé associés aux produits laitiers dans une alimentation saine et d'encourager les Canadiens à bien manger et à consommer le nombre de portions de lait et de produits substitués recommandés par Santé Canada.

Les produits laitiers sont une source de 16 nutriments essentiels, et des études ont montré que, lorsque la consommation de produits laitiers est insuffisante, le régime alimentaire manque généralement de plusieurs de ces nutriments essentiels. Outre l'importance bien établie des produits laitiers pour la santé des os, des études montrent leurs effets bénéfiques dans la gestion du poids et la prévention de l'hypertension, du diabète de type 2 et du cancer du colon. Et malgré la teneur en gras saturés des produits laitiers, des données de plus en plus nombreuses permettent de croire qu'ils sont associés à une diminution du risque de maladies cardiovasculaires.

Malheureusement, la plupart des Canadiens ne consomment pas le minimum de produits laitiers recommandés.

Dans les messages sur la santé publique et les initiatives du gouvernement, on insiste beaucoup, et avec raison, sur les fruits, les

légumes et les grains entiers. Toutefois, la sous-consommation répandue de produits laitiers doit être reconnue et abordée de façon similaire dans les efforts du gouvernement et les interventions à venir guidées par le Cadre d'action pour la promotion du poids santé chez les enfants.

Comme différents secteurs participeront à l'élaboration d'une approche commune pour augmenter la consommation d'aliments nutritifs, nous croyons que notre participation aux discussions est fort pertinente, compte tenu de nos compétences dans les domaines de la nutrition et de l'éducation des enfants.

Je voudrais maintenant parler de l'étiquetage des aliments.

Les Producteurs laitiers du Canada conviennent qu'il est important de guider les consommateurs vers des aliments nutritifs et des modèles d'alimentation plus sains. Toutefois, l'information de l'étiquetage nutritionnel doit être sérieuse si on veut vraiment aider les consommateurs à faire des choix éclairés propres à répondre à leurs besoins. Lorsqu'on élabore des stratégies afin d'améliorer les habitudes alimentaires, il faut que les initiatives soient efficaces au lieu de mener à des conséquences non souhaitées.

Dans cette optique, nous avons des inquiétudes à exprimer au sujet de la recommandation voulant qu'on mette au point un système de profilage nutritionnel afin de définir les aliments sains, un logo normalisé sur le devant des emballages pour mettre l'accent sur les nutriments à limiter et indiquer bien en vue le nombre de calories sur les aliments emballés et les menus.

Le Traffic Light System du Royaume-Uni illustre bien les écueils de semblable système. Vous en trouverez un exemple dans notre mémoire technique, à la page 6 de la version anglaise et à la page 7 de la version française. Une couleur, le vert, le jaune ou le rouge, est attribuée aux aliments pour leur teneur en gras, en gras saturés, en sucre et en sel, sans qu'on tienne compte des nutriments bénéfiques. Les boissons gazeuses diète et le Jell-O sans sucre obtiennent trois feux verts, alors que des aliments nutritifs, comme le lait à 2 p. 100, le saumon, les amandes et l'huile d'olive pourraient tous avoir un feu rouge ou jaune pour le gras, le gras saturé ou le sucre.

Ces systèmes risquent d'écarter des aliments nutritifs comme malsains s'ils contiennent des nutriments qui les disqualifient. Par contre, des aliments peu nutritifs sont perçus comme sains parce que ces nutriments négatifs sont absents.

Si nous ne considérons que les calories, la situation est semblable. Une portion de lait aurait plus de calories qu'une portion semblable de boisson gazeuse et une petite portion d'amandes en aurait plus que trois biscuits Oreo.

Par ailleurs, nous nous interrogeons sur la possibilité de mettre au point un système de profilage nutritionnel pour définir les « aliments sains » parce qu'il est complexe d'établir des critères qui conviennent pour tous les aliments et prennent en considération les besoins de tous selon leur âge et l'étape de leur vie. Par exemple, les besoins en matières grasses des jeunes enfants sont fort différents de ceux des adultes.

Santé Canada a entamé des travaux dans ce domaine et publié deux rapports sur le sujet. Ils font ressortir la complexité et la nature controversée du profilage nutritionnel et révèlent qu'il y a très peu de données indiquant si ces systèmes ont un impact bénéfique ou non sur les indicateurs de santé. Plutôt que de définir des aliments sains, les rapports proposent de mettre l'accent sur les moyens de présenter et d'offrir les aliments qui sont plus susceptibles de mener à une alimentation saine ou malsaine. Ils soulignent également le manque de recherche sur la perception chez les consommateurs de l'étiquetage sur le devant de l'emballage. Il est certain qu'il faudra poursuivre le travail avant de tirer des conclusions sur le meilleur plan d'action et avant de pouvoir mettre au point des mesures efficaces.

En guise de conclusion, je dirai que nous appuyons les politiques et programmes fondés sur des données probantes qui aideront les consommateurs à choisir des habitudes alimentaires plus saines, à réduire l'incidence des maladies chroniques et à promouvoir un poids santé. Et nous sommes enchantés de comparaître aujourd'hui et nous serions heureux de collaborer avec le gouvernement à l'élaboration de stratégies efficaces afin de parvenir à cette fin.

Merci beaucoup.

• (1535)

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci.

Ce sera maintenant l'Association médicale canadienne. Vous avez environ cinq minutes pour votre déclaration d'ouverture.

Dr Jeffrey Turnbull (président, Association médicale canadienne): Merci, monsieur le président.

[Français]

Merci de cette invitation.

Les études portant sur les habitudes de vie saine sont très importantes.

[Traduction]

Il y a quelques semaines, ma collègue, la D^{re} Doig est venue vous parler des conséquences pour la santé d'une mauvaise alimentation et de l'inactivité physique, ainsi que des politiques préconisées par l'AMC pour promouvoir des habitudes de vie saines. Aujourd'hui, je voudrais parler plus longuement de l'étiquetage nutritionnel, des énoncés en matière de santé qui figurent sur les emballages et de l'étiquetage des aliments réglementés comme produits de santé naturels.

Les listes des valeurs nutritives peuvent être une source d'information importante, mais beaucoup de Canadiens ont du mal à les interpréter. Une recherche que Santé Canada a réalisée en 2009 sur l'étiquetage nutritionnel révèle que ceux qui s'y connaissent peu en nutrition ont du mal à utiliser les listes et sont incapables d'établir un lien entre l'information qui s'y trouve et leurs propres besoins alimentaires.

On voit de plus en plus d'affirmations sur la santé sur le devant des emballages, sous forme de slogans ou de logos comme Choix santé, et des affirmations sur la réduction des maladies et le contenu nutritionnel.

Ces études ont montré que les consommateurs croient que les aliments qui portent ces affirmations sont des choix plus sains, mais la multitude des affirmations peut susciter la confusion et détourner l'attention des caractéristiques moins saines de l'aliment ou simplifier à outrance les messages nutritionnels.

Conscients des préoccupations clairement énoncées par les Producteurs laitiers, nous estimons qu'une approche « coup d'oeil » uniforme et normalisée sur l'avant de l'emballage pourrait atténuer la confusion et aider les consommateurs à faire des choix éclairés. L'étiquetage « feux de circulation » d'utilisation facultative au Royaume-Uni en est un exemple. L'étiquette fixée sur l'avant de l'emballage des aliments transformés composites utilise le feu vert, jaune ou rouge pour indiquer les teneurs faibles, moyennes ou élevées en nutriments les plus étroitement associés aux risques pour la santé liés à l'alimentation: gras, gras saturés, sucre et sel. On y trouve aussi le total des calories par portion et de l'information sur le pourcentage de l'apport quotidien.

Des recherches réalisées au Royaume-Uni ont montré que les consommateurs comprennent généralement ces étiquettes. Les acheteurs sont plus portés à les consulter lorsqu'ils achètent un produit pour la première fois, pour comparer différents produits lorsqu'ils font des courses pour les enfants, lorsqu'ils essaient de contrôler l'apport de certains ingrédients comme le sel ou le gras pour des raisons de santé ou lorsqu'ils essaient de perdre du poids. Des recherches effectuées au Royaume-Uni et au Canada montrent également que ceux qui sont les plus portés à lire les étiquettes sont ceux qui s'intéressent déjà à la saine alimentation, ce qui n'a rien d'étonnant.

C'est pourquoi il faut intégrer la politique sur l'étiquetage à une politique plus générale sur la nutrition qui utilise de multiples moyens pour favoriser la sensibilisation et susciter l'intérêt pour une alimentation saine afin de garantir que les Canadiens ont des choix d'aliments santé, notamment en réglementant la teneur en sel des aliments transformés.

Une tendance récente à réglementer les aliments enrichis comme produits de santé naturels préoccupe beaucoup les médecins.

En effet, la Loi sur les aliments et drogues interdit de vendre des produits classés comme aliments en affirmant qu'ils offrent des avantages médicaux sauf si des preuves scientifiques convaincantes montrent que les affirmations sont fondées et les produits sans danger. La même législation solide ne s'applique pas aux produits de santé naturels, réglementés par une loi différente.

Le problème est préoccupant parce qu'une nouvelle tendance émerge: les fabricants de produits normalement vendus comme aliments enrichissent leurs produits en y ajoutant des produits de santé naturels approuvés comme des vitamines et des minéraux. Les boissons énergisantes, les jus vitaminés, les barres énergétiques, la gomme à mâcher et les friandises en sont des exemples. Le fabricant peut alors demander aux autorités fédérales d'autoriser la mise en marché du produit comme « produit de santé en format aliment »

Si la demande est approuvée, les exigences relatives à l'étiquetage des aliments ne s'appliquent plus et il est alors possible de faire des affirmations sur la santé qui seraient interdites par la Loi sur les aliments et drogues. Sans un étiquetage nutritionnel correct, il est difficile, voire impossible aux consommateurs de faire des choix éclairés en matière d'alimentation. Cela peut être particulièrement troublant pour les personnes qui ont une alimentation spéciale ou des problèmes de santé. En outre, les personnes trompées par des affirmations douteuses sur la santé pourraient consommer des calories vides ou beaucoup de gras ou de sodium sans en tirer de bienfait. La santé de Canadiens pourrait donc être compromise.

L'AMC a demandé à Santé Canada d'exiger des preuves convaincantes des bienfaits pour la santé avant de modifier le statut réglementaire d'un produit de celui d'aliment à celui de produit de santé naturel et d'imposer l'étiquetage nutritionnel pour tous les aliments réglementés comme produits de santé naturels. Face à un éventail de produits et d'affirmations sur la santé et à un battage publicitaire qui en vante les bienfaits, les Canadiens peuvent avoir du mal à faire des choix plus sains dans leur alimentation.

Pour faire le bon choix, nous avons besoin d'une bonne information nutritionnelle, et il faut pouvoir la consulter et la comprendre.

● (1540)

Les gouvernements et les fournisseurs de soins partagent la responsabilité d'aider les Canadiens à faire des choix qui les aideront à être et à demeurer en bonne santé.

[Français]

Les médecins du Canada veulent faire équipe avec les gouvernements et tous les Canadiens afin que notre population soit en meilleure santé.

[Traduction]

Je serai heureux de répondre à vos questions.

Merci.

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci.

Ce sera maintenant le tour d'Option consommateurs.

Mme Anu Bose (responsable, Bureau d'Ottawa, Option consommateurs): Monsieur le président, membres du Comité permanent de la santé, madame la greffière et chers collègues, bonjour. Merci de cette nouvelle occasion de comparaître.

Je m'appelle Anu Bose et je dirige le bureau d'Option consommateurs à Ottawa. François Décary-Gilardeau, analyste du dossier sur l'agroalimentaire à notre bureau de Montréal, m'accompagne.

Nous ne sommes pas des nouveaux venus au comité. Nous avons comparu vers la fin de l'an dernier pour exprimer une opinion très ferme sur le projet de loi C-36 qui est devenu, Dieu merci, la Loi sur la sécurité des produits de consommation.

Notre organisation est modeste, comptant une trentaine de personnes: juristes, économistes, scientifiques des domaines de l'énergie et de l'agriculture, mais nous nous sommes attaqués à des géants comme Maple Leaf et nous avons survécu. Nous participons aussi à plusieurs comités et groupes de travail gouvernementaux comme le Comité consultatif sur la réglementation des aliments et la Table ronde des groupes de consommateurs de l'ACIA.

Vivre en bonne santé, voilà un sujet très vaste et complexe. Nous avons choisi de nous limiter à l'étiquetage des aliments non seulement parce que nous sommes ce que nous mangeons, mais

aussi parce que nous avons vu trop d'affirmations qui font bon marché de la vérité sur les produits commercialisés.

Nous savons qu'il n'est pas très facile de manger sainement de nos jours à cause de la séduction exercée par les aliments prêts à manger et les plats cuisinés. Nous croyons aussi que la tendance doit s'inverser et que, avec l'aide des encouragements appropriés, les consommateurs canadiens peuvent faire des choix plus sains pour eux et leur famille.

Nos observations s'inspirent des lignes directrices de l'ONU sur la protection des consommateurs. Elles disent qu'il faut protéger les consommateurs contre les risques pour leur santé et leur sécurité et qu'ils doivent avoir accès à une information suffisante pour faire un choix éclairé. Cela renforce l'idée du devoir de diligence que tout gouvernement, y compris le nôtre, a envers ses administrés.

Option consommateurs soutient que toute l'information que les fabricants fournissent aux consommateurs doit être crédible, vérifiable et, par-dessus tout, appropriée. L'information doit également être facile à comprendre, c'est-à-dire exempte de tout jargon, car tous les Canadiens ne possèdent pas parfaitement l'une ou l'autre des langues officielles.

Monsieur le président, avec votre permission, je vais demander à mon collègue de poursuivre. C'est lui qui est l'expert de l'étiquetage et des affirmations en matière de santé.

Merci.

● (1545)

[Français]

M. François Décary-Gilardeau (analyste du dossier sur l'agroalimentaire, Service de recherche et de représentation, Option consommateurs): Merci, docteur Bose.

Bonjour, monsieur le président, mesdames et messieurs.

Les Canadiennes et les Canadiens sont préoccupés par leur santé et celle de leur famille. Ils savent que de saines habitudes de vie et une saine alimentation sont garants d'une bonne santé physique et mentale.

Pour aider les Canadiens à bien manger et pour les aider à faire les meilleurs choix possibles à l'épicerie ou au restaurant, plusieurs stratégies peuvent être mises en place. Nous aborderons deux enjeux de consommation: les allégations et les logos santé, et l'accessibilité aux aliments sains.

En premier lieu, nous aborderons le sujet des allégations et des logos santé. Au cours des dernières années, nous avons vu apparaître une multitude de nouveaux logos et de nouvelles allégations santé sur le devant des emballages des aliments. Si le tableau des valeurs nutritives et la liste des ingrédients permettent à une large partie de la population d'être mieux informée sur le contenu nutritionnel des aliments, ces logos viennent combler un autre besoin, soit celui d'avoir accès rapidement à de l'information facile à comprendre.

Peu importe leur revenu, de nombreux Canadiens ont du mal à lire les étiquettes. En effet, seulement 45 p. 100 des adultes canadiens ont des notions arithmétiques suffisantes pour comprendre le tableau des valeurs nutritives, alors que 52 p. 100 des adultes canadiens ont un niveau d'alphabétisation suffisant pour comprendre des textes complexes, comme la liste des ingrédients. Pour ces consommateurs, les logos et les allégations santé peuvent jouer un rôle important dans leurs choix. Pour cela, il faut qu'ils répondent à certains critères: par exemple, il faut que les logos soient crédibles et transmettent une information pertinente. Mettre un logo santé sur des biscuits Oreo sous prétexte qu'ils ne contiennent pas de gras trans, comme le fait Kraft, n'est pas pertinent parce que ces biscuits sont très gras et très sucrés.

Il faut aussi que les informations et allégations santé soient véridiques et qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur. Par exemple, la mention « sans cholestérol » sur un sac de croustilles est véridique, mais peut amener le consommateur à croire que ces croustilles sont meilleures pour la santé que celles d'un concurrent, ce qui n'est pas nécessairement le cas.

L'an dernier, nous avons dénoncé une série de logos santé placés sur des produits qui n'avaient pas beaucoup de valeur nutritive. Je vous ai apporté quelques exemples.

Le deuxième enjeu que l'on veut aborder est l'accessibilité aux aliments sains. Il est inconcevable qu'aujourd'hui, au Canada, certaines personnes souffrent de la faim. Saviez-vous qu'à Montréal, 48 p. 100 des élèves sont issus de milieux défavorisés? « Ventre affamé n'a point d'oreilles », disait Jean de La Fontaine. La situation est préoccupante. Aujourd'hui, à cause du prix des aliments et du faible revenu de bien des consommateurs, nous commençons à avoir une alimentation à deux vitesses: une pour les riches et une pour les pauvres. Trop souvent, faire des choix santé coûte cher.

Si nous applaudissons les efforts de l'industrie pour réduire la quantité de gras trans, de sel et de sucre ajoutés dans certains produits, nous croyons qu'il est essentiel que cet effort soit global et qu'il s'applique à tous les produits, pas seulement aux produits de niche. Nous déplorons qu'en 2011, les efforts mis en avant pour procurer aux citoyens une alimentation de qualité ne servent qu'une minorité. Le revenu des ménages est déjà le plus important déterminant de la santé, faut-il le rappeler. Avec la hausse du prix des aliments et du coût de la vie, cette tendance ne pourrait que s'amplifier. C'est pourquoi nous vous proposons quelques recommandations.

Tout d'abord, Option consommateurs recommande que le gouvernement du Canada resserre l'encadrement en lien avec l'utilisation des logos et des allégations santé placés sur le devant des emballages des produits transformés. Cela aiderait les consommateurs à faire des choix éclairés. Je crois qu'on a mentionné le *traffic light labelling* du Royaume-Uni, dans les dernières allocutions, mais le docteur Katz et le système NuVal sont aussi des exemples qu'on suit de près.

Option consommateurs recommande également que le gouvernement accélère la mise en place des recommandations des groupes de travail sur les gras trans et le sodium, et qu'il cible des objectifs de réduction par produit.

Finalement, Option consommateurs recommande que le gouvernement incite les entreprises à diminuer encore plus les gras trans, le sel et le sucre dans l'ensemble de leurs produits transformés et non seulement dans leurs produits de niche.

Merci beaucoup.

• (1550)

[Traduction]

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci.

Nous entendrons maintenant la représentante de NUTRIUM.

[Français]

Mme Nathalie Jobin (nutritionniste, Extenso, Le Centre de référence en nutrition de l'Université de Montréal, NUTRIUM): Merci, monsieur le président, de m'accorder cette audience.

En tant que professionnelle de la nutrition, je sais très bien que ce n'est pas si simple d'inciter les gens à bien manger. Le choix alimentaire est influencé par une série d'interactions complexes entre des facteurs individuels et des déterminants sociaux, culturels, économiques et environnementaux.

Les interventions en amont, qui visent la population et qui sont conçues pour aider les gens à maintenir ou à améliorer leur santé avant qu'elle soit compromise, ont un très grand pouvoir d'influence positive sur la santé. En fait, plus l'action est en amont, meilleurs sont les gains potentiels pour la population. L'étiquetage nutritionnel et les allégations font partie des stratégies environnementales qui visent à améliorer la santé de la population. Toutefois, actuellement, plusieurs lacunes subsistent en matière d'étiquetage nutritionnel. L'amélioration du système actuel serait nécessaire afin de développer l'aptitude des consommateurs à lire, à interpréter et à utiliser l'information nutritionnelle de manière efficace de façon à faire des choix favorisant l'alimentation saine.

Les points dont j'aimerais discuter concernent cinq aspects de l'étiquetage: le tableau de la valeur nutritive, les allégations, les logos, les aliments par rapport aux produits de santé naturels et également le menu des restaurants.

En ce qui concerne le tableau de la valeur nutritive, trois recommandations vous sont faites pour atteindre les objectifs établis en matière d'étiquetage nutritionnel afin d'aider réellement le consommateur à faire des choix éclairés. Premièrement, il faut uniformiser autant que possible les portions d'aliments semblables. Les exigences relatives au tableau de la valeur nutritive ont été établies à titre d'outil d'étiquetage qui permet aux consommateurs de comparer facilement la valeur nutritionnelle des aliments et de prendre des décisions d'achat éclairées. Toutefois, lorsque la portion de produits semblables n'est pas exactement ou approximativement la même, il devient difficile pour le consommateur de comparer les produits et de faire le bon choix.

Nous recommandons également de mettre à jour la base de l'établissement de la valeur quotidienne (VQ) dans le tableau de valeur nutritive avec les ANREF en vigueur en 2011. En tant qu'ex-membre du Groupe de travail sur le sodium, il faudrait également remplacer la base de l'établissement de la valeur quotidienne du sodium dans le tableau de la valeur nutritive en la faisant passer de 2 400 mg à 1 500 mg, de façon à refléter l'apport suffisant en sodium.

Enfin, la troisième recommandation est de mettre l'accent, dans le tableau de la valeur nutritive, sur certains éléments nutritifs moins désirables présents en grande quantité dans un aliment de façon à alerter le consommateur. À même le tableau de la valeur nutritive, on pourrait voir apparaître des valeurs en rouge, pour les éléments nutritifs qui dépassent 15 p. 100 de la valeur quotidienne. Les éléments nutritifs sur lesquels il serait intéressant de mettre l'accent serait, par exemple, les gras totaux, les gras saturés, les gras trans, le sodium et le sucre.

Nous avons également quelques préoccupations à l'égard des allégations santé et des allégations nutritionnelles. Le recours aux allégations santé et aux allégations en matière de contenu en éléments nutritifs sur l'étiquette des aliments est souvent perçu comme un outil de commercialisation que les entreprises peuvent utiliser pour attirer les consommateurs au moyen de la mise en valeur de certains aspects nutritionnels d'un aliment. Cependant, il est fréquent que de telles allégations soient utilisées pour mettre en valeur certains aspects positifs de l'aliment en faisant abstraction, dans certains cas, de ses aspects négatifs. Cette façon de faire peut inciter le consommateur à consommer un aliment en raison de l'une de ses caractéristiques sans qu'il ne tienne compte des autres.

Pour éviter cette conséquence, il pourrait être nécessaire d'intégrer un critère d'inadmissibilité à l'utilisation de tous les types d'allégations santé et d'allégations sur la teneur en éléments nutritifs. Cela ferait en sorte que les consommateurs ne soient pas induits en erreur par des allégations positives figurant sur des aliments dont, par ailleurs, la teneur d'autres éléments est moins désirable.

J'aborde maintenant la présence des nombreux logos commerciaux sur les aliments, dont on a déjà discuté aujourd'hui. En 2006, le Canadian Council of Food and Nutrition rapportait que 80 p. 100 des Canadiens voulaient qu'un étiquetage ou un emballage indique clairement la présence d'un aliment santé. La solution pour déterminer si un aliment est santé est non seulement de lire, mais de bien comprendre les informations sur les étiquettes. Le tableau de la valeur nutritive est fiable, mais il ne constitue pas le premier élément vu par les consommateurs, étant donné qu'il est au dos des emballages d'aliments. Ainsi, plusieurs symboles se trouvent maintenant sur le devant de l'emballage. Parmi les Canadiens qui lisent les étiquettes, environ la moitié recherche ce type de symbole pour guider leur choix. Par contre, plusieurs critiques peuvent être apportées à l'utilisation de ces logos commerciaux.

• (1555)

Ces nombreux logos sèment beaucoup de confusion auprès des consommateurs en raison d'une absence de standardisation dans les critères établis par le fabricant. L'utilisation de ces logos se fait principalement à des fins de marketing de la part de ces fabricants. Nous avons raison de nous questionner sur la compatibilité de ces logos avec le message de l'approche globale de l'alimentation. Enfin, nous reprochons l'absence d'autorité indépendante pour évaluer ces critères. Comme l'a dit mon collègue François Décaro-Gilardau, il faut aussi mentionner qu'un produit affichant un logo n'est pas nécessairement le meilleur choix dans sa catégorie, d'où la confusion auprès des consommateurs.

En conclusion, la présence de ces nombreux logos commerciaux et l'absence de critères standardisés participent à la confusion des consommateurs lors de l'achat des aliments. Pour pallier ce problème, l'établissement d'une tierce partie, qui assurerait l'encadrement de critères nutritionnels permettant l'apposition d'un logo sur un aliment, est nécessaire. Cette tierce partie serait entièrement indépendante et ferait office d'unique organisme pouvant permettre la présence d'un logo sur un aliment.

Enfin, on constate aussi une préoccupation concernant la délimitation entre les aliments et les produits de santé naturelle. De plus en plus d'aliments, la plupart enrichis, réussissent à gagner les tablettes des épiceries en empruntant la voie des produits de santé naturels au lieu de passer par celle de la Loi sur les aliments et drogues. Un resserrement de la frontière entre les produits de santé naturels et les aliments s'avère nécessaire pour protéger la santé des Canadiens.

En conclusion, en ce qui concerne le menu des restaurants, on doit si possible exiger...

[Traduction]

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci, madame Jobin.

Je suis désolé. Je vous ai donné un peu plus de temps parce que notre pendule s'est arrêtée, mais je vous remercie. Les questions vous permettront peut-être d'ajouter quelque chose.

Ce sera maintenant le représentant de Produits alimentaires et de consommation du Canada. Je vous en prie.

M. Derek Nighbor (vice-président principal, affaires publiques et réglementaires, Politique publique, Produits alimentaires et de consommation du Canada): Merci, monsieur le président, madame la greffière et mesdames et messieurs les membres du comité.

C'est un plaisir de comparaître au nom des Produits alimentaires et de consommation du Canada. Nous sommes l'association industrielle nationale la plus importante et représentons des entreprises qui fabriquent et distribuent des produits alimentaires et de consommation au Canada.

Pour vous donner une idée de qui nous sommes, disons que les entreprises que nous représentons aujourd'hui produisent environ de 75 à 80 p. 100 de ce que vous trouvez au marché d'alimentation de votre quartier. Il importe de savoir que nous sommes maintenant le plus grand employeur du secteur manufacturier au Canada, avec quelque 300 000 emplois tant dans les campagnes que dans les villes. Je jette un coup d'oeil autour de la table. Dans l'ensemble de vos circonscriptions, il y a probablement un millier d'emplois attribuables à cette industrie.

Qu'une chose soit claire: nos entreprises prennent très au sérieux les questions de nutrition, de santé et de mieux-être. Les trousseaux qui vous ont été remis aujourd'hui témoignent du fait que nous venons de lancer il y a quelques jours notre rapport sur la santé et le mieux-être, ce que nous ne faisons plus depuis quelques années. Il rend compte de tous nos efforts, de toutes nos initiatives de reformulation dans nos collectivités et milieux de travail afin de contribuer à fournir des produits plus sains et de favoriser un mode de vie plus sain.

Nous appuyons le Guide alimentaire canadien et en faisons la promotion. Nous sommes des partenaires actifs de Santé Canada. Je suis fier de ce que nous avons fait pour éliminer les gras trans, de ce que nous faisons avec le groupe de travail sur le sodium, des ONG et le gouvernement pour réduire la teneur en sodium des aliments et de ce que nous avons fait récemment pour indiquer les allergènes sur les étiquettes. Je suis fier de dire que nous n'avons pas demandé au gouvernement de nous soustraire à cet étiquetage. Nous avons pris notre responsabilité très au sérieux, compris que c'était la bonne chose à faire et appuyé le règlement publié récemment.

Tout récemment, nous avons participé à un programme avec Santé Canada. Vous aurez peut-être vu des publicités à la télévision et d'autres renseignements sur la Campagne d'éducation sur le tableau des valeurs nutritives, qui vise à aider les consommateurs à mieux comprendre comment lire le pourcentage de la valeur quotidienne et se servir du tableau pour faire des choix éclairés.

Le tableau est soumis à une réglementation. C'est une source d'information digne de confiance, mais, comme l'ont dit bien des intervenants, il y a une certaine confusion au sujet de son utilisation. C'est une occasion de travailler ensemble pour expliquer aux consommateurs comment se servir de cet outil qui existe depuis neuf ou dix ans au Canada.

Le tableau se trouve sur tous les produits alimentaires emballés. Comme ma collègue des Producteurs laitiers du Canada l'a dit, il permet aux consommateurs de faire le bon choix pour eux-mêmes et leur famille. Ma mère veut plus de calcium et mon père moins de gras. Difficile d'acheter du fromage chez mes parents. Lorsque nous cherchons des choses différentes, il nous faut éviter l'étiquetage simpliste et les généralisations.

C'est en novembre que nous avons lancé la campagne dont j'ai parlé. Trente-trois de nos entreprises y participent. Nous avons l'appui de la Fondation des maladies du coeur, des Diététistes du Canada, de l'Association canadienne du diabète et du Réseau canadien Obésité. Ils nous aident par leurs réseaux à promouvoir la campagne auprès des Canadiens.

Il a été un peu question aujourd'hui et au cours de séances antérieures du comité de l'étiquetage selon le modèle des feux de signalisation. La trousse que j'ai distribuée en donne quelques exemples, dont celui du fromage. Une conclusion très simpliste est tirée d'un ensemble de renseignements très complexe. Comme l'a dit l'Association médicale canadienne, ce système indique les niveaux de sucre, de gras, de gras saturé et de sodium au moyen de couleurs: rouge, jaune et vert. Cela fait problème. Le Parlement européen s'est récemment prononcé contre. L'Australie a beaucoup discuté de modèle avant de le rejeter. Bien souvent, on y a observé que si le client voit un feu rouge sur le devant d'un produit, il pense qu'il faut l'éviter, alors que ce n'est pas forcément le cas. Ce serait une grave erreur de prendre ce modèle pour une panacée, pour une solution magique.

Pour conclure, je rappellerai et réaffirmerai l'engagement de notre organisation à faire encore plus de sensibilisation. Nous avons engagé temps et argent dans cette campagne de sensibilisation au tableau des valeurs nutritionnelles. Je vous dirai que les PDG de mon conseil n'ont accepté d'injecter des fonds dans cette campagne qu'à condition que ce soit le premier volet d'une campagne qui comprendrait de multiples étapes et que nous pourrions continuer à élaborer. L'industrie s'engage à travailler avec ses partenaires de tous les segments pour s'assurer que les Canadiens font les meilleurs choix possibles lorsqu'ils font leur marché.

Je vais m'arrêter là, mais je serai heureux de répondre aux questions quand nous en serons rendus à cette étape de la séance.

Merci.

• (1600)

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci beaucoup. C'est justement là que nous en sommes. Les députés pourront maintenant poser des questions.

Ce sera d'abord M. Dosanjh, pour les libéraux. Nous serons limités à sept minutes, s'il vous plaît.

L'hon. Ujjal Dosanjh (Vancouver-Sud, Lib.): Merci.

Si je n'utilise pas tout mon temps, mes collègues prendront le relais.

Je m'y perds un peu. Je vous remercie tous de vos exposés excellents, mais j'ai une question à poser sur celui des PACC.

Monsieur, vous n'êtes pas favorable au modèle des feux de signalisation et vous participez à un projet avec Santé Canada et d'autres intervenants et ce projet laisse clairement croire que Santé Canada est en faveur des tableaux de valeurs nutritionnelles. Puis, Mme Savoie a dit que les deux modèles, celui des feux de signalisation et l'autre, peuvent poser problème. Vous avez dit qu'ils pouvaient prêter à confusion.

Ai-je bien compris ce que vous avez dit?

Mme Nathalie Savoie: Ils peuvent effectivement prêter à confusion.

L'hon. Ujjal Dosanjh: Les deux?

Mme Nathalie Savoie: Oui, les deux. Même s'ils visent à...

L'hon. Ujjal Dosanjh: J'essaie de m'y retrouver.

Monsieur Turnbull, vous avez décidé d'appuyer le modèle des feux de circulation, si j'ai bien compris. Vous estimez que l'autre modèle est bien, mais qu'il ne va pas assez loin. Il n'est pas assez facile à comprendre.

Au bout du compte, le comité devra tirer une conclusion et faire des recommandations. Si vous étiez à ma place, tous les trois, que recommanderiez-vous au gouvernement? Vous avez tous un avis différent.

M. Derek Nighbor: Je commence. Entendons-nous sur deux points: la confusion et la nécessité d'insister sur l'information et la sensibilisation. C'est la ministre Anne McLellan qui a lancé le tableau des valeurs nutritionnelles aux environs de 2002. Il y a eu un peu de bruit...

L'hon. Ujjal Dosanjh: C'était avant mon époque.

M. Derek Nighbor: Dans ce cas, nous allons reprocher les problèmes à Anne McLellan.

Des voix: Oh, oh!

M. Derek Nighbor: Le tableau a été lancé en 2002. Il y a eu un peu d'information et le gouvernement a consacré un peu d'argent à des efforts de sensibilisation. Santé Canada a fait une autre tentative autour de 2005 ou de 2006, mais ce n'était pas la campagne la mieux dotée en ressources. Nous n'avons pas fait beaucoup de choses, en réalité.

C'est un outil qui est complexe en soi parce que la nutrition et la bonne alimentation sont des questions complexes. Il existe beaucoup d'information. Il doit y avoir de 13 à 16 nutriments sur le tableau, et tout le monde cherche des choses différentes. Ceux qui souffrent d'hypertension ou de diabète cherchent des renseignements différents. Nous avons besoin de toute la masse d'information.

En décidant d'appuyer le tableau, nous nous sommes demandé comment nous pouvions collaborer pour amener les consommateurs à utiliser cette information dont ils connaissent l'existence. Des recherches que nous avons faites il y a deux ans, dont les résultats sont très semblables aux conclusions de celles de Santé Canada, montrent que 93 p. 100 des Canadiens savent que le tableau est sur les emballages. Environ le tiers d'entre eux s'en servent pour prendre leurs décisions. L'écart peut être de cinq ou dix points en plus ou en moins, mais c'est un élément dont les consommateurs sont conscients.

Comment leur donner le moyen de mieux s'en servir? Dans certains pays, cet étiquetage se place sur le devant du produit. Nos collègues américains songent à cette solution, mais je leur dis qu'ils mettent simplement devant ce qui est déjà derrière. L'information passe d'un endroit à l'autre. Les caractères sont peut-être un peu plus gros. Cela aidera-t-il les consommateurs à mieux utiliser l'information pour faire un choix éclairé?

•(1605)

L'hon. Ujjal Dosanjh: De plus gros caractères seraient pratiques pour les gens de mon âge.

Des voix: Oh, oh!

Dr Jeffrey Turnbull: Merci beaucoup.

Il y a des points d'entente. D'abord, ce que nous faisons prête à confusion. Ceux d'entre nous qui ont utilisé et examiné ces produits savent que nous avons très peu de temps pour prendre une décision, et toutes les variables inscrites sont déroutantes, même pour nous, même sans tenir compte du fait que d'autres consommateurs n'ont probablement pas fait les mêmes études ou ne se sont pas aussi bien informés. Nous pouvons tous convenir que ce qui existe n'est pas satisfaisant.

Deuxièmement, je ne pense pas qu'il y aura une solution idéale et nous devons poursuivre le travail. D'après ce que j'ai entendu ici, la simplicité et la sensibilisation sont essentiels. Nous avons donc appuyé un processus qui, même s'il n'est pas parfait, est simple et rapide. Il tient compte des difficultés que nous avons tous lorsque nous allons au marché choisir des produits. L'étiquetage à l'avant, un étiquetage uniforme et simple que tous peuvent utiliser, ce n'est pas parfait, et je conviens qu'il faut ajouter des données sur les valeurs nutritionnelles et l'effet nocif de certains médicaments, mais je dirais que, pour l'instant, c'est probablement ce qu'il y a de mieux parmi les possibilités offertes.

L'hon. Ujjal Dosanjh: Proposez-vous une combinaison des deux, du modèle des feux de signalisation et du tableau des valeurs?

Dr Jeffrey Turnbull: Il me tenait vraiment à coeur que nous mettions en évidence certaines valeurs nutritionnelles et pas seulement les mauvaises choses. Nous devons tous admettre que certains aliments que nous trouvons peut-être au marché n'ont pas une grande valeur nutritionnelle. Il faut donc mettre l'accent sur les deux aspects. Je crois néanmoins qu'un modèle simple et uniforme peut être remarqué et reconnu, une fois qu'ils s'y habituent, par tous les membres de la collectivité. Lorsqu'ils ont reçu un peu d'information, ils en profiteraient.

Mme Nathalie Savoie: Comme diététicienne, je souhaiterais que la nutrition soit simple, ce qui me priverait de mon emploi. Ce serait mon objectif, mais telle n'est pas la réalité.

Le tableau des valeurs nutritionnelles est là. Il n'est pas parfait, et il est possible de l'améliorer, mais au moins, on ne risque pas de dire aux consommateurs que les boissons gazeuses de régime sont saines et que le lait ne l'est pas. Il y a une foule d'exemples de systèmes qui essaient de simplifier à outrance des choses complexes. Je comprends vraiment que la complexité, c'est un problème pour ceux qui ne sont pas très renseignés, et je crois qu'il faut améliorer le tableau des valeurs nutritionnelles, améliorer l'information et peut-être remettre à l'honneur des aliments sains et très nutritifs.

Les aliments transformés font partie de notre régime, mais je ne pense pas que les consommateurs mangent assez de fruits, de légumes, de grains entiers, de produits laitiers, de légumineuses, de noix, etc. Je pourrais continuer. Ce sont des aliments qui risquent d'être menacés par un système qui simplifie l'alimentation à outrance.

Mme Maura Ricketts (directrice, Bureau de la santé publique, Association médicale canadienne): Selon moi, une partie du problème tient au degré de transformation des aliments. C'est un sujet dont il n'est pas question dans le tableau. Je crois que les produits qui sont à notre droite sont une bonne illustration.

Le lait et les produits du lait, comme le fromage et le yaourt, sont à peine transformés. Il ne convient peut-être pas d'employer les mêmes symboles pour les aliments qui sont peu transformés et ceux qui le sont beaucoup. En réalité, les problèmes se posent à propos des aliments très transformés. J'attire l'attention du comité sur cet aspect des choses.

On peut prendre un aliment sain, comme le yaourt, et j'espère ne pas contredire ma voisine qui est tout près et pourrait utiliser son stylo comme une arme mortelle, et en faire un produit qui n'est pas bon du tout en lui ajoutant une quantité énorme de sucre.

•(1610)

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci.

Je vais devoir vous interrompre.

Ce sera maintenant M. Malo.

[Français]

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

Un des éléments pour améliorer le tableau de la valeur nutritive que nous a proposé Mme Jobin est de standardiser les portions. En effet, à l'heure actuelle, les consommateurs ne peuvent pas comparer deux produits sur les tablettes. Ainsi, lorsque vient le temps d'acheter des céréales, des biscuits ou des craquelins, on ne peut pas comparer les valeurs nutritives parce que la portion n'est pas la même.

Mardi dernier, M. Duhamel, de l'association des diététistes du Canada, était avec nous. Il nous disait que c'était très simple et qu'on pouvait rapidement aller de l'avant de ce côté. M. Sherwood, de Boissons rafraîchissantes Canada, nous disait aussi que cela pouvait être fait relativement aisément par son industrie.

Monsieur Nighbor, de votre côté, les membres de votre association vont-ils rapidement appliquer cette solution, qui n'est pas une panacée, mais qui est relativement simple et qui donne un outil aux utilisateurs et aux consommateurs pour qu'ils comparent plus facilement les produits qu'ils achètent dans des catégories de produits similaires?

[Traduction]

M. Derek Nighbor: Je me ferai un plaisir de répondre. Comme vous êtes nombreux à le savoir, l'annexe M du Règlement sur les aliments et drogues établit les critères. Qu'il soit clair qu'il y a des critères dans les magasins et restaurants et partout au Canada, et que l'ACIA les fait respecter.

Voici un exemple qui a surgi. Je crois que c'était cette semaine dans les propos d'un représentant des Diététistes du Canada. Il s'agissait des différences entre les céréales. Il y a deux normes différentes, l'une pour les céréales en flocons ou soufflées et l'autre pour les céréales plus denses, comme le gruau d'avoine. Ce n'est pas la même chose dans le bol, le matin. Il y a des catégories.

Nous avons participé avec Santé Canada et d'autres intervenants à l'élaboration du règlement, il y a des années. Nous sommes toujours prêts à discuter. Nous avons dit à Santé Canada que, si des recherches décèlent des problèmes importants et s'il faut revoir le tableau parce que l'offre alimentaire évolue, nous nous devons probablement de revoir l'annexe.

Qu'il soit très clair que les entreprises membres ont des règles à suivre. Elles ne peuvent pas inventer à leur guise et faire varier les portions. Prenons le pain par opposition au bagel. Dans le cas du bagel, la portion est d'environ 90 grammes, mais cela se compare à deux tranches de pain, si on veut avoir un repas comparable, soit environ 70 grammes.

Je ne veux pas écarter la question du revers de la main, car elle est souvent posée, mais lorsqu'on compare des produits semblables, il y a nécessairement une certaine complexité, car ils ne sont pas exactement les mêmes.

[Français]

M. Luc Malo: Monsieur Décary-Gilardeau, voulez-vous intervenir?

M. François Décary-Gilardeau: J'en ai un exemple avec moi. J'ai deux bouteilles de Quick, dont une au chocolat. Sur la première bouteille, qui contient 14 ml, il est écrit qu'il y a 33 p. 100 moins de sucre. Sur la deuxième bouteille de Quick au chocolat, la portion est de 20 ml. On a donc une portion de 14 ml et une autre de 20 ml. Sur la portion de 14 ml, il est écrit qu'il y a 33 p. 100 moins de sucre, mais c'est parce qu'il y a 6 ml de moins.

M. Luc Malo: Que répondez-vous à cela, monsieur Nighbor?

[Traduction]

M. Derek Nighbor: Je voudrais voir ce qu'il en est pour le chocolat, car je ne vais pas faire de supposition en voyant un produit sur deux.

Qu'il soit clair qu'il y a des règles en place, et nos membres s'y conforment. S'il y a des problèmes évidents qu'un groupe ou l'autre ici présent ou Santé Canada veut soulever, je suis là pour ça. Il faut voir avec nos membres de quoi il retourne et chercher les améliorations à apporter s'il y a sur le marché des problèmes scientifiquement établis. Je n'écarterai pas ces préoccupations. Nous serions heureux de parler de ces questions.

[Français]

M. Luc Malo: Vos membres ont-ils la volonté de donner une information plus claire aux consommateurs? Cette volonté a-t-elle été clairement exprimée par vos membres?

[Traduction]

M. Derek Nighbor: Bien sûr. Je considère ce que nous avons fait en matière de reformulation. En seulement trois ans, environ 84 p. 100 des gras trans ont été retirés des aliments. Le travail qui se fait au sujet du sodium est éloquent. Dans l'étiquetage, il y a des exigences strictes au sujet du moment où on peut dire sur l'étiquette qu'on a réduit la teneur en sodium. Il y a un seuil de 25 p. 100. Si la réduction n'est que de 10 ou 15 p. 100, on ne peut pas l'inscrire sur l'emballage.

Il faut le dire sans ambages. Des règles très claires sont en place en ce qui concerne les affirmations qu'on peut faire. L'ACIA veille à ce qu'elles soient respectées.

•(1615)

[Français]

M. Luc Malo: Madame Savoie, précédemment, nous avons reçu Mme Reynolds, de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. Je la cite, et j'aimerais avoir vos commentaires.

Notre industrie aimerait bien faire davantage la promotion du lait. Nous aimerions mettre sur nos menus davantage de produits laitiers. Toutefois, en toute franchise, le prix du lait monte bien plus rapidement que les coûts de production. La Commission canadienne du lait est en train de mettre ce produit hors de notre

portée. S'il y a quelque chose que le gouvernement peut faire dans ce domaine, nous en serions vraiment enchantés.

Mme Nathalie Savoie: Monsieur Malo, l'an dernier, le prix du lait au détail au Canada a augmenté en moyenne de 0,5 p. 100 alors que l'indice des prix à la consommation était environ de 2 p. 100 ou 2,5 p. 100. On ne peut pas dire que c'est un aliment dont le prix augmente plus rapidement que les coûts de production des restaurateurs.

Par contre, on peut dire aussi que le prix à la ferme est basé sur les coûts de production. Ce prix à la ferme est à peu près fixe pour l'ensemble des fermiers de partout au Canada et il n'augmente pas plus rapidement que l'indice des prix à la consommation.

M. Luc Malo: Le prix est-il un faux prétexte, selon vous?

Mme Nathalie Savoie: Je ne saurais vous répondre pour l'industrie de la restauration. Par contre, je peux vous dire que nous, comme diététistes, sommes très préoccupés par le fait que les Canadiens ne consomment pas assez de produits laitiers. On fait beaucoup de recherches pour comprendre comment on pourrait les aider à changer ce comportement. On ne trouve pas que le prix des produits laitiers est un obstacle pour la très grande majorité des Canadiens. En fait, le plus grand obstacle est le fait qu'ils ne savent pas qu'ils ne consomment pas assez de produits laitiers. Le deuxième plus grand obstacle est le fait que cela ne les préoccupe pas beaucoup. Un sondage mené par Ipsos et Les diététistes du Canada a démontré que le coût était un obstacle pour seulement 6 p. 100 des Canadiens qui avaient été interrogés.

M. Luc Malo: Monsieur Décary-Gilardeau, dans votre présentation, vous nous avez parlé des signaux lumineux. Vous nous avez dit que c'était une façon plus rapide de donner de l'information sur le devant de l'emballage. Vous nous avez également parlé d'une autre méthode dont on a très peu entendu parler autour de la table. Pouvez-vous nous en parler davantage?

M. François Décary-Gilardeau: On fait beaucoup de travail auprès des consommateurs relativement aux signaux lumineux. Je fais un petit détour pour dire que les consommateurs aiment avoir des repères qui leur permettent de situer le produit sur une échelle sans avoir à comparer deux produits. À cet égard, la lumière et les couleurs sont de bonnes choses parce que cela permet aux consommateurs de ne prendre qu'un seul produit et de savoir déjà où ce produit se situe dans la liste des 10 ou 20 meilleurs produits. Le programme est en train de se développer. Cette semaine encore, une autre compagnie à New York, qui est un distributeur alimentaire...

[Traduction]

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci. Désolé, mais je dois vous interrompre. Je vous ai donné un peu plus de temps parce que j'en avais fait autant pour M. Dosanjh.

Mme Ashton a la parole.

Mme Niki Ashton (Churchill, NPD): Merci.

[Français]

Ma question s'adresse à vous, monsieur Décary-Gilardeau. C'est au sujet des positions du Québec à l'égard des publicités sur la nutrition auprès des enfants.

Je représente une circonscription du nord du Canada où la population est très jeune et est généralement présente dans des communautés autochtones. Comme vous le savez, les défis en matière de nutrition y sont importants. Il y a plusieurs problèmes sérieux, comme le diabète. La situation va s'aggraver à l'avenir, selon ce que m'ont dit des membres de la communauté médicale.

Nous sommes intéressés par le modèle qui existe au Québec, de même que par les conséquences qui ont résultées de la décision du gouvernement du Québec de bannir les publicités destinées aux enfants, notamment en matière de nutrition.

• (1620)

M. François Décary-Gilardeau: C'est sûr qu'on a toujours favorisé cette interdiction. Les enfants sont très vulnérables à la publicité. C'est connu depuis Piaget qu'ils ont une très grande vulnérabilité. En fait, les enfants ne sont pas capables de discerner la réalité voulant qu'on veuille leur vendre quelque chose.

Il nous semble donc évident que cette mesure est plutôt facilement applicable dans le reste du Canada et aurait des conséquences à très long terme sur les comportements alimentaires. Quand on inculque une habitude alimentaire à de jeunes enfants, c'est souvent pour la vie. On est donc très favorables à étendre cette interdiction sur la publicité destinée aux enfants.

Par contre, je suis désolé, mais je ne suis pas sûr d'avoir bien saisi la première partie de votre question.

Mme Niki Ashton: Chez nous, on n'a pas ce type d'interdiction. En plus de la publicité, il y a aussi d'autres contraintes, comme le coût. C'est beaucoup plus cher d'acheter des fruits et de se nourrir sainement. C'est beaucoup plus abordable pour les familles de ne pas manger sainement. Cela dit, ça nous servirait peut-être d'avoir de l'information appropriée et aussi d'appliquer d'autres mesures en termes de coût qui serviraient mieux les familles.

Peut-être avez-vous des idées à ce sujet?

M. François Décary-Gilardeau: Il y a une chose très intéressante et qui a été démontrée en Europe, et je suis sûr que Nathalie pourrait aussi en parler. On parle souvent de bannir la publicité au sujet des aliments malsains. Or, je pense que l'une des meilleures façons, et aussi l'une des moins coûteuses, c'est de fournir gratuitement une alimentation de qualité directement aux enfants.

La Commission scolaire de Montréal est en train de le demander. Elle dit que les enfants qui ont faim n'apprennent pas aussi bien. Ce qui est le moins coûteux, en fin de compte, ce n'est pas de faire de la publicité ni de faire de l'éducation, mais plutôt de donner des pommes, du lait et des produits sains sans faire payer les gens. Ça va toucher tous les gens.

Le prix des denrées de base est très préoccupant dans le nord du Canada et aussi dans le nord du Québec, que je connais un peu mieux. Je regarde ça une fois par année et ça me trouble beaucoup.

Mme Niki Ashton: Cette expérience en Europe pourrait-elle nous montrer quelque chose?

Mme Nathalie Jobin: En Europe?

Mme Niki Ashton: Je pensais que vous aviez parlé de l'Europe. Voulez-vous ajouter quelque chose?

Mme Nathalie Jobin: Je crois que ce serait d'instaurer une panacée superficielle que de donner gratuitement des aliments. Il faut aussi que ce soit accompagné de beaucoup d'éducation. Il faudrait aussi essayer de rejoindre les parents pour les inclure dans cette éducation. Je crois que c'est vraiment important.

De plus, il ne faut surtout pas isoler les enfants qui sont dans le besoin en les séparant des autres. Il faut donc mettre tout le monde ensemble pour éviter la discrimination.

Mme Niki Ashton: Monsieur Décary-Gilardeau, vous avez aussi parlé des élèves du niveau primaire et de quelques défis se présentant à eux en matière de nutrition appropriée. Vous avez abordé plusieurs aspects dans votre présentation.

Pourriez-vous nous en dire un peu plus au sujet de ce qui se passe avec cette population étudiante?

M. François Décary-Gilardeau: Encore une fois, je crois que Mme Jobin serait certainement mieux placée que moi pour parler de ce sujet.

En fait, ce sont des personnes qui sont plus vulnérables. Il faut aider les enfants à avoir un bon départ dans la vie, peu importe le niveau du revenu familial. Je veux vraiment mettre l'accent sur ce point. Ce qui m'inquiète, c'est que des jeunes, dès le primaire, sont hypothéqués parce qu'ils sont moins bien nourris. C'est une réalité qu'on oublie souvent parce qu'on est dans des cercles très fermés. C'est une réalité que des enfants ne mangent pas avant d'aller à l'école. Ils ont faim et cela aura un impact sur toute leur vie. Il ne faut jamais oublier ça. C'est une partie du rôle du gouvernement de s'assurer que les plus vulnérables sont notre priorité. Je pense surtout aux enfants. Je pense que personne ne peut s'opposer à ça.

Mme Niki Ashton: L'effet est sur le développement des jeunes en général, pas seulement les très jeunes, mais aussi les adolescents.

• (1625)

[Traduction]

Je m'intéresse également au recoupement entre l'alphabétisation et l'étiquetage. Étant donné les difficultés que bien des consommateurs éprouvent, il faut s'assurer qu'ils peuvent comprendre l'étiquetage.

Quelqu'un voudrait-il faire le point?

M. Jeffrey Turnbull: Je vais répondre avec plaisir. L'alphabétisation est un élément essentiel. C'est pourquoi nous avons besoin d'une approche très simple et facilement identifiable, avec une uniformisation qui rend les comparaisons possibles. L'alphabétisation, la culture, tous ces éléments sont essentiels à un système efficace.

Quel modèle choisir? Quel modèle est le plus efficace? Pour l'immigrant qui vient d'arriver, pour l'alphabète fonctionnel, ce qu'on voit au dos d'un emballage ne suffit pas. Je peux vous le dire tout de suite.

Je suis médecin et je m'occupe d'un millier d'itinérants à moins d'un mille d'ici. Je peux vous dire que les plus grandes difficultés, ce sont par exemple le fait que la mère seule ne peut se rendre au marché d'alimentation, qu'elle ne peut pas cuisiner parce qu'elle n'a pas de cuisine ou qu'elle n'a pas le temps parce qu'il n'y a pas d'argent. Ce sont des obstacles énormes. Oui, l'étiquetage est important et la sensibilisation aussi, mais c'est la pauvreté, la pauvreté, nous l'avons entendu dire toute la journée, qui est l'obstacle le plus important.

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci, monsieur Turnbull.

À vous, monsieur Carrie.

M. Colin Carrie (Oshawa, PCC): Merci beaucoup, monsieur le président.

Monsieur Turnbull, je voudrais que vous me donniez votre avis sur autre chose. Comme médecin, vous traitez des patients qui sont tous différents. Il y a bien des différences de l'un à l'autre. Notre étude s'intitule Vivre en santé, et une saine alimentation fait certainement partie d'un mode de vie sain, mais vos patients ont des besoins différents. L'un peut être diabétique tandis que l'autre souffre d'hypertension. Ce n'est pas forcément une bonne idée de manger du fromage quand on souffre d'hypertension, mais le même produit est probablement bon pour quelqu'un d'autre. Quel est le rôle de la recherche à l'égard de l'alimentation?

Dr Jeffrey Turnbull: Nous avons besoin de solides recherches et d'éléments probants pour éclairer nos décisions. Il y a un impératif commercial, je le reconnais, mais par ailleurs, il faut une approche normalisée et structurée des rapports, et tout doit reposer sur des faits.

Vous avez raison de dire qu'il est très difficile pour le consommateur de s'y retrouver dans l'étiquetage nutritionnel lorsqu'il a un problème particulier. Le diabétique est porté à compter les calories. Il doit surveiller à la fois son apport en calories et en matières grasses. Il doit ménager un équilibre et nous devons lui faciliter la tâche au lieu de la rendre complexe. Les diabétiques sont souvent âgés, et ils ont du mal à s'y retrouver dans les différents renseignements et à faire des comparaisons qui ont du sens et sont éclairées.

Oui, nous avons besoin d'éléments probants pour guider les décisions, et il y en a, mais nous devons traduire tout cela de façon que cela ait du sens et puisse être interprété.

Merci de votre question.

M. Colin Carrie: Anu, vous auriez quelque chose à ajouter?

Mme Anu Bose: Merci, monsieur le président.

La recherche est une chose excellente, mais il nous faut des recherches empiriques. Je ne crois pas que nous ayons besoin de recherches dans les archives ni de recherches théoriques. Il nous faut des recherches fondées sur des faits, et cela doit être empirique.

Il faut aller sur le terrain. Il faut organiser des groupes de réflexion. Il faut poser des questions à ceux que nous essayons de joindre. Rester au bureau à manipuler des chiffres n'est pas forcément l'idéal.

Merci.

M. Colin Carrie: Madame Savoie, j'ai une question à vous poser, car vous avez abordé un sujet auquel j'ai beaucoup réfléchi. Vous avez présenté un tableau. À la dernière séance, nous avons discuté de ce qui était sain et de la définition qu'on pouvait donner de cette notion. Ce tableau me dit quelque chose. Prenons les avocats, par exemple. J'adore le guacamole, et il y a de très bon gras dans l'avocat, mais il est probable que le guacamole serait étiqueté comme médiocre. Il y a aussi le saumon. C'est aussi un bon choix en raison des acides gras oméga. Je crois que c'est un bon choix. Les amandes sont un bon goûter et nous en avons à la maison. Il y a l'huile d'olive. Nous aimons cuisiner à l'huile d'olive et en mettre dans les salades.

Quelles sont les difficultés à surmonter? Si le gouvernement commence à étiqueter les produits comme sains ou malsains, quelles sont les difficultés propres à cette approche?

• (1630)

Mme Nathalie Savoie: En mettant les choses au pire, quelqu'un pourrait manger seulement des produits qui ont le feu vert et avoir tout de même un régime très malsain. Par ailleurs, les aliments que vous avez énumérés font partie de ce qu'on appelle un régime sain.

Au bout du compte, ce qui importe, à notre point de vue, ce n'est pas vraiment de classer les aliments comme sains ou malsains, mais de définir ce qu'est un régime sain ou plus sain qu'un autre. Mettre l'accent sur les aliments, les aliments complets, les aliments nutritifs, c'est ce qu'il faut faire. C'est en se préoccupant uniquement des nutriments ou des mauvais nutriments qu'on arrive à ces conséquences non voulues.

[Français]

Mme Nathalie Jobin: Pour poursuivre sur ce que Mme Savoie a mentionné, je reviens à l'utilisation des feux de circulation. À mon avis, ils augmentent le problème de la distinction entre les bons et les mauvais aliments. Je crois que cette distinction crée de l'angoisse au sein de la population. Cela devient extrêmement compliqué et angoissant pour un consommateur de manger, particulièrement quand on voit des aliments dans un emballage tout rouge qui nous dit non, non, non.

Il faut regarder l'alimentation dans son entièreté. Il n'y a pas de bons ou de mauvais aliments. Tout est une question de fréquence de consommation et de quantité. Je crois qu'il faudrait peut-être davantage communiquer de cette façon aux consommateurs pour éviter d'augmenter la confusion. En fait, la nutrition est en train de devenir une religion pour bien des gens. Je pense qu'en ce moment on est un peu à l'extrême. Il faut revenir un peu plus au milieu.

[Traduction]

M. Colin Carrie: Pour les responsables gouvernementaux de la réglementation, il est très facile d'étiqueter les aliments, par exemple, mais il est beaucoup plus compliqué de promouvoir un régime sain. Ce que nous retirons tous de ces échanges, sans doute, c'est que la tâche est loin d'être facile.

Hier soir, je suis allé faire mes courses. Je suis allé chez Loblaws. La chaîne Loblaws a le logo Menu bleu. Pour faire vite, j'ai pris un tas de produits Menu bleu. À la lecture, ils semblent plutôt bons.

Je me demandais simplement, monsieur Nighbor, si l'industrie commence à s'engager dans cette voie. Nous avons entendu que les différents logos sont une affaire compliquée, mais voici une entreprise, Loblaws, qui a les produits ordinaires et des produits de marque, et voici maintenant qu'elle offre ces produits Menu bleu. J'ai discuté avec des gens de Loblaws. Ils me disent que, dans l'ensemble, ces produits sont bien préférables en ce qui concerne les éléments dont la plupart des consommateurs cherchent à limiter l'apport.

Est-ce que l'industrie joue un rôle de chef de file à cet égard? Est-ce le marché qui détermine cette évolution?

M. Derek Nighbor: Oui, c'est le marché. Les consommateurs sont mieux informés. Il y a beaucoup de confusion, mais nous sommes mieux renseignés et plus conscients grâce à Internet. Les consommateurs savent mieux ce qui existe sur le marché et ce qu'ils mangent. Il y a toujours beaucoup de confusion, mais les consommateurs exigent des produits plus sains. L'industrie réagit en offrant ces divers produits, des produits variés sur le marché.

Le problème du sodium est un excellent exemple. J'ai discuté avec beaucoup d'entreprises membres qui ont très discrètement réduit la teneur en sodium en espérant que personne ne le remarque, car il y a un risque que les consommateurs se détournent du produit. Il ne faut pas diaboliser tel ou tel produit. Prenons les céréales. Si elles déplaisent au consommateur parce qu'il y a trop peu de sodium, il y a beaucoup de bons nutriments qui vont lui manquer s'il délaisse le produit. La question est vraiment délicate.

Il y a aussi la dynamique entre les fabricants et les vendeurs de produits alimentaires. Au Canada, trois grandes chaînes se partagent 80 p. 100 du marché de l'alimentation. Si on n'est pas présent dans l'une d'elles ou si ses produits ne se vendent pas dans ces magasins ou restent sur les tablettes, on ne survit pas très longtemps. Même avec les meilleures intentions, quand on veut créer des produits plus sains, si ces produits ne se retrouvent pas sur le marché, il y a un risque qu'ils ne se vendent pas et ne trouvent pas de place sur les tablettes.

C'est un vrai défi, une vraie responsabilité dans toute la chaîne de collaborer tous ensemble pour que les nouveaux produits se retrouvent sur le marché et que les Canadiens aient des choix, le choix de prendre des produits qui répondent à leurs besoins.

Le président suppléant (M. Tim Uppal): À vous, monsieur Murphy.

L'hon. Shawn Murphy (Charlottetown, Lib.): Merci beaucoup, monsieur le président.

Merci à tous les témoins de leurs exposés.

Il est évident que le grand objectif, ici, c'est d'opérer un changement. Comment nous y prendre, c'est la réponse. Et il est flagrant que l'étiquetage nutritionnel n'est qu'un élément de la solution. La question est très complexe. Je n'ai jamais vraiment compris ce qu'il fallait chercher et je m'y perds parfois dans ces pourcentages. Puis, il y a les volumes. L'autre soir, je regardais les croustilles. On disait 75 calories, je crois. Mais c'était pour six croustilles. Qui se limite à six? C'est très déroutant.

Nous essayons tous d'apporter des changements. Y a-t-il un exemple vers lequel nous tourner dans d'autres pays industrialisés qui ont fait un meilleur travail que le Canada? Je ne crois pas que je songerais d'abord aux États-Unis. Y a-t-il un autre pays qui a réussi à influencer le comportement des consommateurs, un pays où nous pourrions trouver des pratiques exemplaires?

• (1635)

M. François Décarie-Gilardeau: Je peux commencer.

Je crois qu'aujourd'hui, le champion en matière d'alimentation et de sécurité alimentaire, c'est le Royaume-Uni. Les Britanniques consommaient trop de sel, mais ils en ont réduit la consommation de 30 p. 100. Le problème ne se limitait pas à un segment de la population. Ils en mangeaient plus que nous et maintenant, ils consomment à peu près la même chose que nous. C'était peut-être un objectif facile à atteindre.

Chose intéressante en Angleterre, un office des normes alimentaires assure un leadership. Il est rafraîchissant qu'un organisme fédéral prenne l'initiative et essaie des solutions. Parfois, les résultats ne sont pas ceux qu'on espérait, mais il se fait d'excellentes recherches et il y a une belle stratégie de communication, ce qui nous manque au Canada. L'industrie joue un grand rôle de communication auprès des Canadiens, mais nous n'avons pas de champion du côté fédéral pour nous dire: « Du calme: tout le monde dit que c'est bon, mais les données scientifiques ne sont peut-être pas solides. »

Il faut donc étudier ce qui se fait au Royaume-Uni.

Nous devons aussi voir ce qui se fait aux États-Unis. Sur le marché américain de l'alimentation et surtout dans le commerce de détail, la concurrence est féroce. Certains marchés d'alimentation innovent et aident les consommateurs à faire de meilleurs choix, un peu comme le Menu bleu. Ils utilisent le système NuVal que j'ai expliqué. C'est un système de classement de 1 à 100.

On trouve de bons exemples là-bas. Comme pays, les États-Unis ne sont probablement pas le meilleur exemple, mais il y a des défaillants qui essaient et se battent, qui aident les consommateurs à faire du choix santé un choix facile.

M. Derek Nighbor: Je voudrais apporter une rectification à propos du sodium au Royaume-Uni.

François a raison de dire que le Royaume-Uni a lancé un programme. Il était au deuxième rang. Il a fallu 23 ans à la Finlande pour réduire sa consommation de sodium de 30 p. 100 et elle est toujours à un niveau stratosphérique, compte tenu du point où elle se situait. Le Royaume-Uni a lancé un programme visant à réduire la consommation de sodium, mais elle ne l'a fait diminuer que de 10 p. 100 en sept ans.

Je communiquerai avec plaisir cette information à la greffière après la séance. Nous avons observé de très près ce qui se faisait au Royaume-Uni, car notre stratégie canadienne de réduction de la consommation de sodium est à l'avant-garde. Nous voulons si possible tirer des enseignements de l'expérience des autres.

Merci.

L'hon. Shawn Murphy: Cela ne relève peut-être pas de l'étiquetage nutritionnel dont nous parlons aujourd'hui, mais y a-t-il quelqu'un qui préconise des messages négatifs comme ceux des paquets de cigarettes? Nous pouvons aller beaucoup plus loin en ce sens. Nous pouvons offrir des incitations fiscales ou légiférer. Sensibiliser l'opinion. Devrions-nous chez nous considérer ces possibilités de plus près?

M. Derek Nighbor: La différence, c'est qu'il faut manger et qu'on peut se passer de tabac. C'est la première distinction à faire clairement.

Je crois que nous devons considérer autre chose. J'ignore si le comité a suivi les travaux du Dr Kellie Leitch et son projet Sandbox. J'ai eu la chance de participer à la réunion avec environ 300 personnes à Toronto, il y a quelques semaines. Il y avait des représentants d'ONG, des universitaires et une foule d'intervenants. Une conférencière qui dirige la section des troubles de l'alimentation à l'hôpital pour enfants de Toronto a dit qu'elle était renversée du nombre de troubles de l'alimentation qui surgissent chez les jeunes, souvent à cause de la diabolisation: ne mange pas ci, ne mange pas ça.

Je ne suis pas un expert en médecine et je ne vais pas me faire passer pour...

• (1640)

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci.

Ce sera maintenant Mme Davidson.

Mme Patricia Davidson (Sarnia—Lambton, PCC): Merci, monsieur le président. Merci à vous tous d'être parmi nous cet après-midi.

Je voudrais en revenir à l'étiquetage nutritionnel et à la confusion qu'il suscite. Je crois n'avoir jamais discuté avec quelqu'un qui le comprenne, peu importe de qui il s'agit ou de quel milieu. C'est déroutant.

Voici un exemple dans la trousse que vous nous avez remise. Prenons le craquelin A et le B. Dans un cas, neuf craquelins, 23 grammes; dans l'autre, quatre craquelins, 20 grammes. On dit dans la trousse que, comme les poids sont similaires, on peut comparer les tableaux des valeurs nutritionnelles. Je ne connais personne qui arrive à l'épicerie et dit que tel produit fait 23 grammes et tel autre 20. Par contre, je connais bien des gens qui disent que, s'il y a neuf craquelins d'un côté et quatre de l'autre, il suffit de multiplier le petit chiffre par deux pour commencer à comparer les deux produits. Je ne connais personne qui utilise les grammes.

Il faut normaliser les portions, mais j'ignore la méthode que vous utilisez. Utilisez-vous le Guide alimentaire canadien pour mesurer les quantités? Qu'en pensez-vous?

M. Derek Nighbor: L'exemple du craquelin est excellent. L'un des craquelins, celui dont la portion est de quatre, est beaucoup plus épais et dense que l'autre, qui est plus feuilleté et mince. Pensez à l'allée des craquelins au marché et imaginez toutes les possibilités.

Mme Patricia Davidson: Je sais, mais si je regarde une boîte de craquelins pour décider du produit que je veux acheter, je cherche celui dont je peux manger la plus grande quantité.

M. Derek Nighbor: D'après le guide alimentaire, il faut en revenir à la portion recommandée. Combien va-t-on en manger chaque fois? À cause de la taille des craquelins, l'un qui est plus mince et l'autre plus dense, on aurait tendance à manger neuf de l'un et quatre de l'autre. Voilà l'exemple.

Je ne conteste pas que ce soit déroutant, mais il y a une raison si les choses sont structurées de cette manière. Les densités, les tailles et les types de produits varient.

Mme Patricia Davidson: Voudrait-on adopter des portions normalisées qui respectent le Guide alimentaire canadien ou un autre modèle plus simple à comprendre pour le grand public?

M. Derek Nighbor: Dans cet exemple, on tient compte du Guide alimentaire canadien. Encore une fois, faute d'une meilleure comparaison, il y a neuf petits craquelins d'un côté et quatre plus gros de l'autre.

Mme Patricia Davidson: Quelle autre formule pourrions-nous utiliser que les gens pourraient comprendre?

M. Derek Nighbor: Je crois que c'est neuf et quatre.

La prémisse du tableau, le guide alimentaire, c'est qu'on s'adresse au consommateur moyen, mais comme Nathalie l'a dit, un enfant sera différent de mon grand-père, qui sera différent de mon frère de 35 ans.

Mme Patricia Davidson: Dans cet exemple, on utilise le poids. Dans d'autres cas, on utilise le volume ou autre chose. Comment s'y retrouver?

M. Derek Nighbor: La comparaison est là. Je ne vois pas qui dire d'autre, honnêtement. On considère des portions comparables, un bol de céréales et un autre bol de céréales. Il peut s'agir de céréales plus denses, comme le granola d'avoine, ou de céréales en flocons. Les craquelins peuvent être plus ou moins gros ou petits.

La comparaison du haut porte sur des produits de même catégorie. Quelle quantité du produit A mangerait-on en une seule fois par opposition à la quantité du produit B?

Mme Patricia Davidson: Pourquoi ne pas avoir une boîte de céréales, par exemple, des céréales denses d'un côté et moins denses de l'autre, et on dirait qu'on peut manger une demi-tasse des unes et une tasse des autres? La portion serait indiquée sur la boîte.

M. Derek Nighbor: C'est comme ça que c'est structuré. C'est pourquoi il y a toute cette variabilité. On ne compare pas une tasse à une tasse. Autrement, vous seriez comme ça.

Mme Patricia Davidson: Où le poids intervient-il?

M. Derek Nighbor: On se base sur ce que mange une personne.

Je voudrais que Santé Canada soit représenté ici pour parler de la structure en soi; je peux parler de son application et de l'utilisation que nous en faisons.

Nous suivons des lignes directrices en annexe de la Loi sur les aliments et drogues. Elles reposent sur des modèles scientifiques et des recherches sur la portion normale. Il est tenu compte de la texture ou de la densité d'un produit par rapport à celles d'un autre qui peut être semblable, mais différent.

Mme Patricia Davidson: L'automne dernier, le gouvernement a annoncé la campagne de sensibilisation en partenariat avec votre organisation, je crois. Comment cela se passe-t-il? Quel est le rôle de votre organisation et quel est celui de Santé Canada? Sensibilise-t-on la population? Je ne le crois pas.

• (1645)

M. Derek Nighbor: Nous venons de commencer. La campagne à la télévision a débuté en octobre. Les publicités télévisées durent jusqu'à la fin de mars. Les messages d'intérêt public continuent jusqu'à la fin de l'année.

Nous travaillons constamment dans les médias. Il y a une composante pour les détaillants. Il y aura bientôt de l'information chez Walmart, Loblaws, Thrifty Foods, Sobeys West, Longo's...

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci. Je vais devoir vous interrompre. Merci beaucoup.

Et maintenant, M. Malo.

[Français]

M. Luc Malo: Merci, monsieur le président.

Monsieur Décary-Gilardeau, j'ai envie de vous donner un devoir à nous remettre. Je sais que vous avez identifié un certain nombre de produits comparables dont les portions indiquées sur le tableau nutritif sont complètement différentes. Il est donc difficile pour le consommateur de les comparer. J'aimerais, si c'est possible, que vous nous fournissiez cette liste de produits. J'aimerais obtenir également, si c'est disponible, une liste de certains produits où la portion suggérée n'a aucun bon sens. Je pense, par exemple, quand il est écrit « six chips ». Qui mange six chips après avoir ouvert un sac? Personnellement, je ne connais personne qui le fasse.

Madame Jobin, vous n'avez pas eu le temps de terminer votre présentation et j'aimerais vraiment l'entendre jusqu'à la fin. Pourriez-vous, s'il vous plaît, la terminer?

Mme Nathalie Jobin: Bien sûr. Il me restait un aspect à mentionner en ce qui concerne les restaurants.

Il faudrait pouvoir obtenir la divulgation de l'information nutritionnelle au sujet des mets standardisés préparés et assemblés sur les lieux qui figurent aux menus des restaurants et des établissements de services alimentaires. Cela devrait être fait de façon cohérente et aisément accessible, et non pas sur le site Internet, à l'endos d'un menu ou une fois que le repas a été servi parce que, à ce moment-là, il est difficile de le retourner. Donc, cela devrait être inscrit à un endroit aisément accessible et devrait être facilement lisible pour que les consommateurs sachent ce qu'ils mangent lorsqu'ils se rendent au restaurant.

M. Luc Malo: Tout à l'heure, vous nous disiez qu'il fallait essayer de traiter sur un pied d'égalité certains produits de santé naturels dans la catégorie des produits de consommation. Pouvez-vous nous en dire davantage à ce sujet?

Mme Nathalie Jobin: En fait, il ne s'agit pas de les traiter sur un pied d'égalité. Je ne sais pas si vous avez déjà constaté la situation suivante, mais personnellement, il a fallu que j'y prête vraiment attention pour m'en rendre compte.

Dans la section des jus de fruits, par exemple, il y a ceux qui sont régis par la Loi sur les aliments et drogues. Le tableau de la valeur nutritive apparaît sur le contenant et il y a des exigences liées à cela. Juste à côté, il y a de petits jus individuels qui sont des produits de santé naturels parce qu'on leur a ajouté plein de vitamines, différents antioxydants, etc. Donc, ils ne sont pas passés par la même voie que les aliments. Pourtant, ils côtoient les aliments sur les tablettes de l'épicerie. Ces petits jus sont achetés particulièrement pour les enfants. Or, je crois que cela peut être néfaste pour la santé de certains enfants s'ils en consomment avec excès, parce qu'on y a ajouté beaucoup de vitamines et de minéraux. Si ces enfants prennent aussi des suppléments, il se pourrait, à un certain moment, que ça devienne excessif.

À mon avis, les produits de santé naturels n'ont pas leur place dans les épiceries. Il faudrait les isoler pour que les gens sachent bien à quoi s'attendre lorsqu'ils se rendent dans cette section et qu'ils ne les confondent pas avec les aliments régis par une loi beaucoup plus sévère.

M. Luc Malo: Donc, il faudrait modifier la Loi sur les produits...

Mme Nathalie Jobin: En ce moment, il existe une faille. Cela permet à certains industriels et fabricants, qui savent très bien qu'ils ne pourraient pas se soumettre à la Loi sur les aliments et drogues, de proposer leurs produits enrichis comme des produits de santé naturels. Cela passe inaperçu. C'est cette frontière qu'il faudrait resserrer un peu plus parce qu'en ce moment, certains fabricants arrivent à se servir de cette faille.

M. Luc Malo: Merci.

Monsieur Décary-Gilardeau, vous n'avez pas fini de répondre à la question que je vous posais précédemment.

M. François Décary-Gilardeau: J'ai apporté une feuille que j'ai imprimée ce matin au sujet de NuVal. C'est Price Chopper qui a acheté ce système aux États-Unis. Je n'irai pas jusqu'à dire que le système NuVal est parfait. Il fait partie de la catégorie des index et contient 16 pages de calculs au sujet d'une grande quantité de nutriments. Le NuVal donne un *score*. Par exemple, le brocoli obtiendrait une note de 100. En fait, cela permet de comparer des

produits similaires entre eux en leur accordant une note. Par exemple ici, on a trois sortes de *chips* dont la note peut aller de 18 à 38, selon l'huile utilisée, la quantité de sel et d'autres facteurs.

Il existe aussi des tableaux nutritionnels simplifiés, comme le *traffic light labelling*. Ce sont deux sources de renseignements qu'on pourrait apposer sur les produits.

Il y a donc plusieurs outils. Je ne suis pas en train d'en proposer un en particulier, mais celui-là prend beaucoup d'expansion en ce moment aux États-Unis. Je crois que ça vaut la peine de l'étudier. Il n'est certainement pas parfait non plus. Comme rien n'est standardisé, il y a un vide qui, dans le fond, laisse la place à Kraft et à Nestlé de proposer leurs propres logos. Cela apporte une confusion sans fin. Alors, il faudra prendre cet espace, sinon on n'arrivera à rien, selon moi.

• (1650)

[Traduction]

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci.

Madame O'Neill-Gordon.

Mme Tilly O'Neill-Gordon (Miramichi, PCC): Merci, monsieur le président.

Merci à vous tous d'être parmi nous. Vos exposés m'ont beaucoup plu.

Nous le savons tous et nous sommes tous d'accord, il est de plus en plus déroutant d'essayer de manger sainement tous les jours. Nous nous préoccupons parfois de l'apport calorique alors que nous devrions nous préoccuper davantage de valeur nutritive. Par ailleurs, il se fait de plus en plus d'efforts pour que les jeunes familles, notamment, mangent mieux et reçoivent le message de l'alimentation saine et des habitudes saines.

La semaine dernière, j'ai visité une nouvelle école où j'ai enseigné autrefois. On y trouve une belle cafétéria neuve. J'y suis allé pour discuter avec les élèves, ce qui m'a permis de voir quel type de repas ils consommaient. C'était très sain. Rien de frit. Des pâtes et des petits pains de blé complet. C'était très encourageant. En dessert, je crois qu'ils prenaient une barre ou un muffin au son et du lait. Ils semblaient aimer ce repas et ils ne semblaient pas avoir envie d'autre chose.

Quand j'y travaillais, les élèves allaient dans les établissements de restauration rapide. Je me suis dit que la différence était profonde. Et l'école est dans un quartier déshérité. J'ai trouvé réconfortant ce changement dans le mode de vie des élèves.

Observez-vous des changements attribuables à votre travail et à celui des écoles, des changements dont vous êtes fiers, surtout du côté des jeunes familles?

Mme Maura Ricketts: Je ne dirais pas qu'il y a lieu d'en être fier, mais lorsque j'étais enfant, nous savions tous que le Coca-Cola était une gâterie. Un sujet n'a pas encore été abordé ici: de quoi discutons-nous au juste? Beaucoup de produits transformés dont nous discutons ne sont pas des aliments. Ils ne se trouvent pas dans le Guide alimentaire canadien. On ne peut pas mener une vie saine en mangeant des croustilles. Ce sont des produits spéciaux lourdement transformés. Il serait plus facile d'admettre qu'il ne faut pas y penser au quotidien.

Oui, cet étiquetage est déroutant, mais alors? On ne devrait pas beaucoup consommer de ces produits, de toute façon.

J'ai beaucoup aimé ce que vous avez dit de l'école, et je tiens à vous remercier de ces réflexions.

Mme Tilly O'Neill-Gordon: J'ai été très réconfortée.

[Français]

Mme Nathalie Jobin: Je voudrais appuyer ce que vous dites. En effet, on se perd un peu dans la complexité de tous ces logos, mais il ne faut pas oublier de mettre l'accent sur les produits de base, les produits frais, parce que ce sont eux avant tout qui composent une saine alimentation.

Le problème pour les familles d'aujourd'hui qui ne savent plus cuisiner et qui n'ont plus les habiletés culinaires pour cuisiner à partir des produits de base, c'est qu'elles doivent se fier sur ces aliments, et c'est là que ça se complique. La solution, plutôt que de régler le sort des produits transformés, est peut-être de redonner dans les familles sa place à la cuisine et au plaisir de cuisiner et aussi de l'enseigner de manière à ce que les familles puissent manger plus sainement.

[Traduction]

M. Derek Nighbor: Je voudrais souligner que le Nouveau-Brunswick et la plupart des provinces ont maintenant des lignes directrices sur l'alimentation à l'école, régissant les distributrices, les cafétérias, etc. L'Ontario va publier les siennes à l'automne. Nous participons de près à ces discussions. Il est intéressant que le Québec ait été l'une des premières provinces à s'intéresser vraiment à la question.

C'est une excellente initiative, et il faut la renforcer par la sensibilisation et bien faire comprendre pourquoi la question est importante. L'une des choses que nous avons observées au Québec, c'est que les cantines mobiles rôdent à proximité des écoles à midi. Il y a toujours un moyen. Quiconque a des enfants sait qu'ils peuvent être très créatifs et, bien souvent, vendre des trucs qu'ils gardent dans leur casier.

Il y a des initiatives très constructives auxquelles nous avons participé et que nous appuyons dans tout le Canada. On en revient à la grande idée de la sensibilisation et du renforcement positif. Il faut dire pourquoi tels aliments sont bons au lieu de mettre l'accent sur le négatif, sur ce qui est mauvais.

• (1655)

Mme Anu Bose: Madame O'Neill-Gordon, vous savez que les municipalités devraient être encouragées à faire en sorte qu'il y ait aussi des cantines mobiles qui vendent des aliments sains. J'en ai vu une à New York, le Rolling Stove. Elle offre de bons produits ethniques, comme des chapatis et le chana ou les pois chiches. Il y a des woks pour préparer des sautés. Pourquoi ne pas avoir la même chose? Les cantines mobiles n'ont pas à vendre de la poutine et des frites.

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci.

Au tour de M. Lamoureux.

M. Kevin Lamoureux (Winnipeg-Nord, Lib.): Merci, monsieur le président.

J'en reviens au tableau des valeurs nutritionnelles à l'arrière de toutes les boîtes et à l'étiquetage. On en trouve partout. Je trouve tout cela exceptionnellement compliqué. Chose intéressante, quelqu'un a parlé d'études selon lesquelles 30 p. 100 des gens consultent l'étiquetage. Je suis du nombre, sans doute, mais je n'en consulte qu'une partie. Je comprends la notion de calorie et je sais à peu près ce qu'on veut dire quand on parle de sodium et qu'on indique 35 mg. Pourtant, je ne pense pas que cela intéresse beaucoup 90 p. 100 des

consommateurs. Nous devons chercher les moyens d'y changer quelque chose.

M. Murphy a parlé des croustilles. La boîte de Froot Loops indique la « portion », mais il serait beaucoup plus logique de dire que la boîte contient 1 500 calories, mais peu importe le chiffre. Si la boîte me dure une semaine, je sais mieux à quoi m'en tenir. S'il s'agit de sodium, on pourrait mettre entre crochets l'apport quotidien recommandé.

Tout ce que je sais, c'est que les valeurs nutritionnelles sont là, mais, à mon avis, nous ne faisons pas un aussi bon travail que les gens le pensent. Il faut se mettre beaucoup plus à la portée du consommateur. En fin de compte, je ne suis pas sûr que le modèle des feux de signalisation qu'on trouve en Europe soit la meilleure solution. Les valeurs nutritionnelles donnent des possibilités, mais il faut sortir des sentiers battus ou discuter avec des groupes de réflexion. Il y a des gens qui ne comprennent pas nécessairement ce qu'est une saine alimentation, mais qui essaient de mieux comprendre.

Il y a un an, ma fille m'a dit que je devrais arrêter de boire du Coke. J'en bois beaucoup. Elle s'inquiétait du nombre de calories. D'après elle, je devais essayer le Coke diète, parce qu'il n'y a aucune calorie. C'est logique. J'ai suivi son conseil. Le goût ne me plaît pas autant, mais je le bois parce que ma fille me l'a demandé. Puis quelqu'un m'a dit que cette boisson-là contenait un ingrédient pas très sain, un cancérigène. Maintenant, je prends moitié-moitié lorsque je vais chez Burger King ou McDonald's.

L'information arrive de différentes manières. Il faut que les spécialistes comme les diététistes et les représentants de l'industrie nous disent: « Voici une solution dont nous savons qu'elle marchera mieux parce que nous avons discuté avec des groupes et que c'est logique pour le consommateur moyen ». Il faut des listes faciles pour les consommateurs, les valeurs nutritionnelles, le modèle des feux de signalisation ou autre chose.

Tout ce que je sais, c'est que le système actuel ne marche pas.

Mme Nathalie Savoie: Je dirais, et c'est à l'honneur de Santé Canada, que le Canada a été l'un des premiers pays au monde à avoir un étiquetage notionnel obligatoire. N'importe quelle solution peut être améliorée, une fois qu'elle est en place et que les gens voient comment elle marche. Je pense donc que des améliorations sont possibles, mais, comme je l'ai déjà dit, je ne crois pas que nous parvenions jamais à quelque chose de simple. Si nous le faisons, tous les autres éléments dont vous avez parlé se perdront au passage. La nutrition est une affaire complexe et elle ne va pas se simplifier. De plus en plus de recherches se font sur la nutrition, et ce qui nous semble certain un jour ne semble pas aussi assuré le lendemain.

Je voudrais avoir une réponse plus simple à vous faire, mais je dois dire que Santé Canada cherche à rendre l'information facile d'accès pour le consommateur, et le ministère va s'intéresser à la question à la faveur de son examen.

• (1700)

Mme Anu Bose: Monsieur Lamoureux, lorsque vous avez donné la liste de ceux qui devraient sortir des sentiers battus, vous avez oublié les consommateurs. Si les associations de défense des droits des consommateurs, qui sont à la ligne de front, ne participent pas aussi aux échanges, je crains que la solution ne soit imposée d'en haut et qu'elle ne soit sans doute pas applicable. L'économie du comportement nous enseigne qu'on peut mener le cheval à l'abreuvoir, mais qu'on ne peut pas nécessairement le faire boire.

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Je tiens à remercier M. Lamoureux d'avoir eu l'audace d'admettre devant tous les témoins qu'il va chez McDonald's et Burger King. Personne d'autre ne l'a avoué.

À vous, monsieur Stanton.

M. Bruce Stanton (Simcoe-Nord, PCC): Merci beaucoup, monsieur le président.

Bonjour. J'ai aimé vos exposés de cet après-midi. En vous écoutant, j'ai acquis de plus en plus la conviction...

Nous avons beaucoup parlé de l'étiquetage nutritionnel sur les emballages au point de dire que, en soi, l'étiquetage mènera à une alimentation plus saine. Il me semble que nous mettons la charrue avant les boeufs.

Comme nous l'avons entendu cet après-midi, je suis sûr que nous convenons tous que les consommateurs ont une foule de préférences et de choix. L'idée, c'est que nous voulons éclairer leurs choix, et l'étiquetage n'est là qu'à cette fin. Ne serait-il pas préférable de s'intéresser au départ à éclairer leurs besoins? Dans le guide alimentaire, par exemple, nous ne nous sommes pas beaucoup souciés d'informer les consommateurs sur ce qui est bon et ce qui est moins bon pour que, lorsqu'ils vont au marché d'alimentation, ils puissent décider que, d'après... Il est vrai que l'étiquetage nutritionnel est déroutant, parce que la gamme des possibilités est presque infinie.

Par exemple, ma femme cherche en ce moment à réduire la quantité de sodium dans notre alimentation à la maison. Elle s'intéresse au sodium. Elle regarde une boîte de tomates entières et une autre de tomates en dés. Les deux sont de la même grosseur. L'une à 70 p. 100 de sodium de plus que l'autre. Elle choisit donc l'autre. Ce qu'elle veut, c'est moins de sodium. Pour un autre consommateur, il se peut que ce soit tout à fait autre chose.

Devrions-nous faire plus attention, au départ, aux moyens d'informer les consommateurs sur ces choix? L'étiquetage nutritionnel vient en fait en deuxième lieu, n'est-ce pas? Prenons-nous les choses à l'envers? Je lance la question à M Turnbull et à Mme Jobin.

Dr Jeffrey Turnbull: Vous avez tout à fait raison. Il faut informer les consommateurs.

Je ne veux pas utiliser cette analogie, mais 80 ou 90 p. 100 du travail consiste à informer les consommateurs sur ce qui est bien ou mal. L'étiquetage, ce n'est que 10, 15 ou 20 p. 100 du travail. C'est mon impression. Oui, on peut discuter des trois ou sept croustilles, des deux ou quatre craquelins, mais il faut savoir au départ ce qui est bien ou mal. Nous devons informer tous les milieux. Les médecins ont la responsabilité de renseigner leurs patients lorsqu'ils ont telle ou telle maladie. Il nous faut les informer beaucoup mieux des choix alimentaires sains dans leur cas, compte tenu de leur nouvelle maladie. Il faut mieux informer les personnes en bonne santé autant que les patients.

[Français]

Mme Nathalie Jobin: En effet, je crois qu'on devrait davantage sensibiliser la population au concept du Guide alimentaire canadien, qui prône la consommation des aliments de base. Si la plus grande partie de la population consomme majoritairement des aliments de base, quand viendra le temps de choisir entre trois sacs de *chips*, on va choisir en fonction du goût et du plaisir, et non pas parce que telle sorte contient tant de milligrammes de moins de sodium.

●(1705)

[Traduction]

M. Bruce Stanton: C'est tout pour moi.

Merci.

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Très bien. Merci.

Nous passons maintenant à Mme Ashton.

Mme Niki Ashton: Merci.

J'habite dans ce qu'on appelle généralement le Nord du Canada rural. Il est indéniable qu'on y trouve des lacunes sur le plan socioéconomique et sur ceux de l'alphabétisation ou de l'accessibilité, et ces lacunes ont une influence sur l'alimentation et expliquent des différences en matière de santé entre les ruraux et les citadins.

Nous insistons sur l'étiquetage, mais lorsque les consommateurs ont un seul type de produit laitier, ou deux sortes de craquelins ou de croustilles au lieu de 20 et qu'ils sont infiniment plus abordables que les produits frais de boulangerie, par exemple, les choix sont beaucoup plus limités. La question du mode de vie sain se présente différemment.

Qu'en pensez-vous, de façon générale? Je voudrais savoir ce que vous pensez du rôle du gouvernement lorsqu'il s'agit de refermer les écarts entre les zones rurale et urbaine, aussi bien dans le Nord rural que dans les zones rurales en général. Ces écarts sont flagrants.

M. François Décary-Gilardeau: La question n'est vraiment pas facile.

Comme on l'a dit, la sensibilisation et l'étiquetage sont une grande partie du défi à relever, mais je crains bien que, malgré la meilleure sensibilisation et le meilleur étiquetage qui soient, il y a des gens qui ne pourront pas entrer dans le mouvement à cause de problèmes financiers. Il coûte plus cher d'acheter de bons produits, comme du lait entier, des légumes et des fruits, que du Chef Boyardee. Le Pepsi coûte moins cher que le lait.

Je m'inquiète vraiment du prix des aliments sains. Les prix de l'alimentation ont augmenté assez rapidement ces derniers temps, et c'est la même chose d'autres dépenses comme le logement. Le budget disponible pour l'alimentation, la saine alimentation rétrécit de jour en jour. Comment allons-nous faire?

Dans les campagnes et dans le Nord, les prix ont augmenté encore davantage, mais les salaires n'ont pas suivi. Je me demande vraiment comment nous allons pouvoir nourrir ces gens et les nourrir bien. Vous posez une excellente question.

Je viens de la campagne. J'en suis fier, mais dans les localités rurales, la concurrence est vraiment faible. Il y a un seul marché d'alimentation ou bien il faut faire 20 kilomètres pour en trouver un autre, et on ne fait pas ce trajet... Et puis il y a les aînés, les personnes peu mobiles, aussi bien en zone rurale qu'en ville. À Montréal, dans certains secteurs, il n'y a pas de marchés d'alimentation.

Ce sont des difficultés extrêmement importantes. Nous n'en avons pas beaucoup parlé aujourd'hui, mais nous devons nous y attaquer dans les 20 prochaines années, certainement.

Ce sont d'excellentes questions, mais à mon avis, il n'y a pas de solution facile.

Mme Niki Ashton: Il me reste une minute et je voudrais aborder un phénomène qui a émergé ces dernières années, celui des boissons énergisantes qui s'adressent surtout aux jeunes. Du point de vue de la commercialisation et du point de vue scientifique, la situation est loin d'être idéale.

Je voudrais connaître certains de vos... La question a été abordée brièvement, mais peut-être pourriez-vous nous dire quel devrait être le rôle du gouvernement et s'il y a lieu de suivre de près ce qui se passe de ce côté.

Dr Jeffrey Turnbull: Je peux commencer.

À cause des différences de réglementation, les boissons énergisantes sont vendues comme des produits de santé naturels. Cela les soustrait à certaines des normes qui s'appliqueraient autrement en vertu de la Loi sur les aliments et drogues.

Par conséquent, il y a deux problèmes: l'étiquetage est souvent fautif et on peut faire des affirmations injustifiées. L'étiquetage des composantes nutritionnelles n'est pas exigé non plus, alors que, autrement, il le serait.

Ce qui m'inquiète, à propos de ces boissons, c'est que, si on en abuse et si on les consomme avec des médicaments ou des drogues illicites, il peut y avoir des complications médicales très graves. J'estime qu'elles devraient être réglementées comme tout autre produit aux termes de la Loi sur les aliments et drogues, et...

• (1710)

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci, monsieur Turnbull.

La parole est à M. Brown.

M. Patrick Brown (Barrie, PCC): Merci, monsieur le président.

Je voudrais aborder quelques points dont nous n'avons pas discuté, bien que nous ayons discuté d'une foule de choses. Le Comité de la santé a un sous-comité qui s'occupe des troubles neurologiques, et il tient des audiences depuis un an. Un fait qui a émergé, c'est qu'il y a un taux de troubles neurologiques à la hausse dans différentes régions du Canada. Par exemple, je me souviens d'avoir entendu qu'il y a un plus fort pourcentage de sclérose en plaques en Saskatchewan.

Y a-t-il des choses que vous avez apprises en alimentation qui vous amènent à vous demander pourquoi il y a un plus fort pourcentage de troubles neurologiques au Canada? Y a-t-il une certaine alimentation que nous pouvons préconiser pour éviter des maladies semblables?

[Français]

Mme Nathalie Jobin: Jusqu'à maintenant, on n'a certainement pas pu identifier des aliments liés à ces maladies. Plusieurs hypothèses sont formulées, mais je ne pourrais pas vous les énumérer ici. À ma connaissance, dans la documentation qui existe, on n'a pas établi de lien clair entre la nutrition proprement dite et ces maladies.

[Traduction]

M. Patrick Brown: C'est l'une des raisons pour lesquelles, il nous faut pousser les recherches dans ce domaine.

J'ai entendu votre intervention de ce matin, monsieur Turnbull, au petit déjeuner de l'AMC. Il est agréable de vous voir au Comité de la santé.

Mon collègue M. Lamoureux a parlé des boissons de régime. Le contenant dit qu'il n'y a aucune calorie. Mais il dit aussi qu'il y a de l'aspartame.

Ce distingué groupe d'experts a-t-il quelque chose à dire de l'aspartame? Faut-il l'éviter dans une alimentation saine?

[Français]

Mme Nathalie Jobin: Compte tenu des données scientifiques sur le sujet, Santé Canada est assez au courant des effets possibles de l'aspartame. Si elle est consommée en quantités adéquates, je ne pense pas qu'il y ait lieu de s'inquiéter. Par contre, de plus en plus d'aliments en contiennent. Le consommateur devrait peut-être se questionner sur la quantité d'aliments contenant de l'aspartame qu'il consomme plutôt que de se dire qu'il n'y a pas de problème, vu qu'il consomme une seule canette de Coke par jour alors que pour atteindre la quantité maximale quotidienne d'aspartame, il devrait en consommer 10. Le fait est que beaucoup d'autres aliments en contiennent.

Pour ce qui est des boissons gazeuses diète, ma préoccupation est qu'elles entretiennent le goût pour le sucre dans la population. Il faudrait essayer d'enrayer ce problème. De plus, elles sont très cariogènes pour les enfants et n'apaisent pas la faim. Souvent, on consomme les boissons diète avec des aliments très caloriques. Ce sont des habitudes alimentaires qui viennent avec la consommation de Coke diète. Normalement, ce n'est pas une salade de fruits qu'on mange avec du Coke diète, mais plutôt une frite, des croustilles, un hamburger, etc. Ce sont ces habitudes-là qui sont dommageables. En continuant de consommer des boissons gazeuses diète, on entretient ces habitudes.

[Traduction]

M. Patrick Brown: Il faut tenir compte de tout le contexte. C'est plus ou moins ce qu'a dit Santé Canada lorsque nous avons examiné la question il y a un an. Il faut tout consommer avec modération. Il faudrait consommer beaucoup d'aspartame pour que des problèmes de santé apparaissent.

Voilà pourquoi l'étiquetage est si important. L'industrie des aliments de régime a pris de proportions massives au Canada, et vous vous demandez quelles peuvent être les conséquences lorsqu'on remplace des ingrédients importants.

Ce sont mes seules questions.

• (1715)

Le président suppléant (M. Tim Uppal): Merci beaucoup. Voilà qui met un terme à cette série de questions.

Au nom des membres du comité, je vous remercie d'avoir comparu et d'avoir contribué à notre étude Vivre en santé.

La séance est levée.

POSTE  MAIL

Société canadienne des postes / Canada Post Corporation

Port payé

Postage paid

Poste-lettre

Lettermail

**1782711
Ottawa**

*En cas de non-livraison,
retourner cette COUVERTURE SEULEMENT à :*
Les Éditions et Services de dépôt
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Ottawa (Ontario) K1A 0S5

If undelivered, return COVER ONLY to:
Publishing and Depository Services
Public Works and Government Services Canada
Ottawa, Ontario K1A 0S5

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

PERMISSION DU PRÉSIDENT

Il est permis de reproduire les délibérations de la Chambre et de ses comités, en tout ou en partie, sur n'importe quel support, pourvu que la reproduction soit exacte et qu'elle ne soit pas présentée comme version officielle. Il n'est toutefois pas permis de reproduire, de distribuer ou d'utiliser les délibérations à des fins commerciales visant la réalisation d'un profit financier. Toute reproduction ou utilisation non permise ou non formellement autorisée peut être considérée comme une violation du droit d'auteur aux termes de la *Loi sur le droit d'auteur*. Une autorisation formelle peut être obtenue sur présentation d'une demande écrite au Bureau du Président de la Chambre.

La reproduction conforme à la présente permission ne constitue pas une publication sous l'autorité de la Chambre. Le privilège absolu qui s'applique aux délibérations de la Chambre ne s'étend pas aux reproductions permises. Lorsqu'une reproduction comprend des mémoires présentés à un comité de la Chambre, il peut être nécessaire d'obtenir de leurs auteurs l'autorisation de les reproduire, conformément à la *Loi sur le droit d'auteur*.

La présente permission ne porte pas atteinte aux privilèges, pouvoirs, immunités et droits de la Chambre et de ses comités. Il est entendu que cette permission ne touche pas l'interdiction de contester ou de mettre en cause les délibérations de la Chambre devant les tribunaux ou autrement. La Chambre conserve le droit et le privilège de déclarer l'utilisateur coupable d'outrage au Parlement lorsque la reproduction ou l'utilisation n'est pas conforme à la présente permission.

On peut obtenir des copies supplémentaires en écrivant à : Les
Éditions et Services de dépôt
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Ottawa (Ontario) K1A 0S5
Téléphone : 613-941-5995 ou 1-800-635-7943
Télécopieur : 613-954-5779 ou 1-800-565-7757
publications@tpsgc-pwgsc.gc.ca
<http://publications.gc.ca>

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à
l'adresse suivante : <http://www.parl.gc.ca>

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

SPEAKER'S PERMISSION

Reproduction of the proceedings of the House of Commons and its Committees, in whole or in part and in any medium, is hereby permitted provided that the reproduction is accurate and is not presented as official. This permission does not extend to reproduction, distribution or use for commercial purpose of financial gain. Reproduction or use outside this permission or without authorization may be treated as copyright infringement in accordance with the *Copyright Act*. Authorization may be obtained on written application to the Office of the Speaker of the House of Commons.

Reproduction in accordance with this permission does not constitute publication under the authority of the House of Commons. The absolute privilege that applies to the proceedings of the House of Commons does not extend to these permitted reproductions. Where a reproduction includes briefs to a Committee of the House of Commons, authorization for reproduction may be required from the authors in accordance with the *Copyright Act*.

Nothing in this permission abrogates or derogates from the privileges, powers, immunities and rights of the House of Commons and its Committees. For greater certainty, this permission does not affect the prohibition against impeaching or questioning the proceedings of the House of Commons in courts or otherwise. The House of Commons retains the right and privilege to find users in contempt of Parliament if a reproduction or use is not in accordance with this permission.

Additional copies may be obtained from: Publishing and
Depository Services
Public Works and Government Services Canada
Ottawa, Ontario K1A 0S5
Telephone: 613-941-5995 or 1-800-635-7943
Fax: 613-954-5779 or 1-800-565-7757
publications@tpsgc-pwgsc.gc.ca
<http://publications.gc.ca>

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