



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

AGRI • NUMÉRO 033 • 2^e SESSION • 41^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le lundi 26 mai 2014

Président

M. Bev Shipley

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le lundi 26 mai 2014

• (1530)

[Traduction]

Le président (M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC)): Je vous souhaite à tous la bienvenue après une semaine que nous avons passée dans nos circonscriptions respectives.

Nous étudions la chaîne d'approvisionnement du secteur de la vente au détail et la prévention du gaspillage alimentaire.

Nous accueillons aujourd'hui M. Martin Gooch, premier dirigeant de Value Chain Management International. Il comparait par vidéoconférence à Oakville, en Ontario.

Bienvenue, monsieur Gooch. Vous disposez de sept minutes. Puisque vous êtes notre seul témoin aujourd'hui, vous pouvez présenter un exposé un peu plus long. Par la suite, le comité vous posera des questions. Allez-y, s'il vous plaît.

M. Martin Gooch (premier dirigeant, Value Chain Management International): Je vous remercie beaucoup de me donner l'occasion de témoigner devant vous aujourd'hui et de répondre à vos questions. Mon exposé ne sera pas très long, car j'ose espérer que c'est notre discussion qui constituera la partie la plus importante de la séance.

Nous axons nos efforts sur la réduction du gaspillage alimentaire depuis un certain nombre d'années. C'est seulement depuis 2010, lorsque nous avons publié notre premier rapport intitulé *Food Waste in Canada*, qui a attiré l'attention de bon nombre d'intervenants de l'industrie agroalimentaire canadienne sur la question du gaspillage alimentaire, que nous la définissons comme une question importante pour nous en tant qu'industrie et en tant que société pour l'avenir, à l'échelle nationale et internationale, surtout compte tenu de l'importance qu'ont les exportations pour nous.

Le gaspillage alimentaire est un problème environnemental et économique énorme. À preuve, votre comité de la Chambre des communes fait une étude sur le sujet. Pourtant, il n'est pas encore dans la ligne de mire de bon nombre d'entreprises et d'organismes, et souvent, c'est parce que nous ne l'évaluons pas et n'en savons pas assez sur le sujet pour mettre en place des politiques et des programmes efficaces, qu'il s'agisse du secteur public, des gouvernements ou du gouvernement fédéral et des provinces, ou des entreprises et des organismes du milieu. À mon avis, cela nous amène à nous concentrer davantage sur la façon de gérer le réacheminement des déchets alimentaires plutôt que sur la façon d'en réduire la quantité au départ. À moins d'en réduire la quantité au départ, nous ne serons jamais en mesure d'atteindre les objectifs que nous pourrions atteindre autrement.

Le Canada accuse un retard par rapport à d'autres pays comme le Royaume-Uni et l'Australie, et à un certain nombre d'initiatives qui ont été prises aux États-Unis et en Europe, par exemple. Nous n'avons pas de cadre stratégique. Ce qui se passe en grande partie, c'est qu'on laisse les entreprises à elles-mêmes plutôt que de les

inciter à agir de façon proactive. C'est arrivé, par exemple, au Royaume-Uni, avec le plan de réduction des déchets, le WRAP. Bien des gens voient la dimension publique du WRAP comme un exemple. Ce qui se passe dans les coulisses dans le cas du WRAP constitue l'élément le plus important de l'ensemble du programme.

De plus, nous ne devrions pas oublier qu'au départ, le WRAP ne visait pas le secteur de l'alimentation. Cela s'est fait seulement ces dernières années, dans une période où l'industrie du Royaume-Uni se rendait de plus en plus compte qu'il y avait un problème du côté de ce secteur. La responsabilité sur le plan alimentaire et environnemental était un enjeu important pour l'ensemble de l'industrie.

J'espère qu'aujourd'hui, nous discuterons de mon point de vue sur l'avenir, et les possibilités et les stratégies, pour que le Canada puisse être, je l'espère, à l'avant-garde quant aux mesures qui sont prises ailleurs.

Merci.

Le président: D'accord. C'était un exposé concis, et nous aurons ainsi beaucoup de temps pour vous poser des questions.

Cela dit, je cède la parole à Mme Brosseau, qui dispose de cinq minutes. Allez-y, s'il vous plaît.

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

Je veux remercier M. Gooch. J'ai lu votre rapport et j'ai quelques questions à vous poser.

Pourriez-vous nous en dire un peu plus sur le WRAP, et nous dire à quel point il contribue à la réduction des déchets alimentaires?

M. Martin Gooch: Certainement.

Le WRAP est le plan de réduction des déchets. Il a tout d'abord été financé par le gouvernement du Royaume-Uni comme solution de rechange aux redevances de déversement. À la fin des années 1980 et au début des années 1990, le gouvernement allait présenter une mesure législative et augmenter les droits de déversement dans le but de réduire la quantité de déchets rejetés. La superficie de l'Angleterre est assez petite et le déversement est un problème. De plus, elle est plutôt à l'avant-garde dans les questions environnementales.

Les représentants de l'industrie se sont réunis et ont dit au gouvernement qu'ils convenaient qu'il fallait agir, mais que si on leur imposait des droits plus élevés, une partie devrait être versée dans un fonds pour aider l'industrie à s'adapter préalablement à ces mesures. Ils ont demandé au gouvernement de leur dire à quoi il s'attendait d'eux, et cette initiative a mené à la création du WRAP.

Je crois que le WRAP existait depuis cinq à huit ans déjà lorsque le volet du gaspillage alimentaire est apparu. Auparavant, il était axé sur l'industrie de fabrication en général. Les initiatives ont mené à une réduction concrète du gaspillage alimentaire dans l'ensemble de la chaîne, mais on considère qu'il y a encore beaucoup de travail à faire. On a réduit le gaspillage alimentaire, et on a adopté d'autres mesures liées aux déchets d'emballage et à l'énergie de déchets. Il est paradoxal que l'une des personnes qui travaille maintenant énormément à l'initiative sur la réduction du gaspillage alimentaire dans le cadre du WRAP soit M. Peter Whitehead. Il a dirigé le Food Chain Centre, qui faisait partie de l'Institute of Grocery Distribution. Ils se rendent compte maintenant que ce qu'il faisait à l'IGD en appliquant les principes de gestion « lean » dans le secteur agricole et agroalimentaire était le moyen le plus efficace de réduire le gaspillage alimentaire. On a bouclé la boucle.

● (1535)

Mme Ruth Ellen Brosseau: Le rapport indique que le gaspillage alimentaire est réparti comme suit: 9 % est lié aux champs, 3 % au transport, 8 % au service alimentaire, 18 % à la transformation et à l'emballage et 11 % à la vente au détail; et 51 % du gaspillage alimentaire se produit chez les consommateurs.

Je me demande si vous pensez que le gouvernement canadien a un rôle à jouer pour limiter le gaspillage alimentaire ou pour contribuer à sa réduction, et si vous pouvez aussi nous dire quelles seraient les répercussions financières, économiques et environnementales positives si l'on agissait, si l'on prenait les devants.

M. Martin Gooch: Je pense que les institutions publiques ont un rôle à jouer à cet égard. Bon nombre de règles ont été adoptées. Certaines d'entre elles contribuent à augmenter le gaspillage alimentaire plutôt qu'à le réduire. C'est en partie en raison de l'interprétation et c'est parce que les règles des différents ordres de gouvernement ou des municipalités ne sont pas coordonnées.

Oui, je considère que les institutions publiques ont un rôle moteur à jouer. Les données que vous avez mentionnées, le 51 %, est basé sur des estimations, car nous n'avons pas de données précises sur la quantité d'aliments que l'on gaspille au Canada.

Le total de 27 milliards de dollars estimé n'inclut pas certains secteurs, comme les produits de la mer. Les chiffres globaux, et le montant correspondant aux répercussions, représentent beaucoup plus que 27 milliards de dollars. En fait, le 51 %, le gaspillage qui se produit au niveau de la consommation, découle en partie de la façon dont les acteurs de l'industrie mènent leurs activités.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Puisque le gaspillage alimentaire se fait en majeure partie chez les consommateurs, pensez-vous qu'on pourrait faire une étude ou donner de l'information sur l'étiquetage? Les dates de péremption constituent un problème.

M. Martin Gooch: Nous connaissons certains des problèmes liés à l'étiquetage. Comme vous l'avez dit, la date de péremption est certainement l'un des facteurs qui entrent en jeu dans la quantité d'aliments gaspillés. De toute évidence, on peut en faire davantage pour coordonner l'utilisation de ces étiquettes, car par exemple, il se peut que pour deux produits qui ont été emballés dans des installations différentes par la même entreprise, les dates de péremption ne soient pas présentées de la même façon. Cela me déconcerte. Par exemple, on peut indiquer l'année, le jour ou le mois en premier, et à moins de vérifier une seconde fois, on peut se tromper, et une personne qui est trop prudente peut jeter des aliments inutilement.

C'est l'une des façons de faire de l'industrie qui aggrave le problème du gaspillage chez les consommateurs.

● (1540)

Mme Ruth Ellen Brosseau: Merci.

Le président: Merci beaucoup.

C'est maintenant au tour de M. Lemieux, qui dispose de cinq minutes.

M. Pierre Lemieux (Glengarry—Prescott—Russell, PCC): Merci.

Je vous remercie de votre présence.

Si vous me le permettez, je veux prendre un moment pour situer la présente séance dans le contexte de notre étude. Le comité fait une étude sur la chaîne d'approvisionnement, et nous examinons tous les éléments de la chaîne, de l'exploitation agricole au consommateur, et nous allons même plus loin, ce qui inclut par exemple le gaspillage. Nous nous penchons par exemple sur le secteur de la viande rouge, et nous examinons les secteurs du grain, des oléagineux et des boissons. Nous essayons maintenant de nous concentrer sur la distribution et la vente au détail, qui peuvent également inclure le contact avec les consommateurs, car ils achètent des produits chez les détaillants.

Notre discussion porte sur le gaspillage. Nous espérons que des distributeurs viennent témoigner aujourd'hui pour nous parler de leurs activités et de la façon dont les produits alimentaires sont expédiés vers leurs établissements et où ils sont acheminés. Par exemple, y a-t-il du gaspillage dans le cas des aliments qui ont une date de péremption?

Toutefois, lorsque je pense au gaspillage et à vos observations, je suppose que chaque élément — l'exploitation agricole, le secteur de la vente au détail, celui de la distribution et même les simples consommateurs — veut réduire le gaspillage, car il entraîne des pertes d'argent. J'ai cinq enfants, et je ne veux pas jeter de la nourriture, n'est-ce pas? Je veux que nous mangions les aliments que nous nous procurons. C'est la même chose dans chaque secteur. En jetant des aliments, on perd des revenus. C'est une perte de revenus pour n'importe quel élément de la chaîne. Je voulais donc peut-être vous poser quelques questions à cet égard.

Par exemple, j'aimerais vous poser des questions sur la salubrité alimentaire. Je crois que les gens sont préoccupés par cet aspect, et il en est de même pour les gouvernements et les transformateurs d'aliments, et pour tout le monde. Vous avez parlé de la date de péremption, mais les gens ont également une idée... Lorsque les produits ne sont plus dans leur emballage d'origine et qu'il se retrouve dans un autre emballage et sont placés dans le réfrigérateur du consommateur, il n'y a peut-être plus de date, mais on est en mesure de déterminer si l'on ne devrait pas manger un aliment, ou s'il commence à se détériorer, en quelque sorte, et c'est certainement le cas dans les familles. Je voulais vous demander vos impressions sur le gaspillage par rapport aux préoccupations relatives à la salubrité des aliments, tant dans la chaîne alimentaire que chez le consommateur, car il se passe deux choses différentes.

M. Martin Gooch: La salubrité alimentaire joue un rôle dans le gaspillage alimentaire, mais pas nécessairement de la façon dont vous pourriez le penser. Par exemple, retournons quelques années en arrière, à ce qui s'est passé chez XL Foods. Toute cette viande a été gaspillée. Elle aurait pu être utilisée d'une autre façon; on aurait pu l'intégrer à de la nourriture pour les animaux domestiques, par exemple. Il n'était pas nécessaire de l'enfouir avec les autres déchets.

Cela dépend donc en partie de ce que nous faisons des aliments qui ne peuvent pas être consommés par les humains. De plus, une partie de cette question concerne la façon dont les activités sont menées. Cela nous ramène au processus et à la façon dont nous incitons les entreprises agroalimentaires à agir. En tant que population, nous sommes devenus très méfiants quant à la salubrité des aliments.

En ce qui concerne l'autre aspect que vous soulevez, je suis complètement d'accord avec vous. Je pense que personne — ou sinon, très peu de gens le font — ne gaspille volontairement des aliments, mais nous le faisons en petites quantités, qui s'accumulent. On jette quelques feuilles de laitue, une salade qui s'est transformée en expérience scientifique... En effet, la salubrité des aliments intervient dans la discussion sur le gaspillage alimentaire, mais pas nécessairement de la façon dont nous le croyons à première vue.

De plus, sur le plan de la distribution, la façon dont notre système fonctionne ou tend à fonctionner peut être une cause du gaspillage alimentaire, par exemple lorsqu'on met la priorité sur de grandes quantités et les prix. Pour un distributeur... J'en ai parlé avec des détaillants partout dans le monde. En discutant avec eux en privé, on s'aperçoit qu'ils se trouvent dans un véritable dilemme. Encourageons-nous les consommateurs à moins gaspiller, ce qui veut dire qu'ils achèteront moins de produits et qu'il y aura des répercussions sur les profits du détaillant? Ce dont ils ne tiennent pas compte en général, c'est que si nous menions nos activités de façon plus efficace, nous gaspillerions nous-mêmes moins d'aliments dans nos établissements et à la maison. Parce qu'ils ne font pas le calcul des coûts qu'entraîne le gaspillage dont ils sont responsables, ils ne cherchent pas à le réduire, ce qu'ils feraient autrement...

• (1545)

M. Pierre Lemieux: Si je comprends...

M. Martin Gooch: ..., et c'est comme cela même au Royaume-Uni.

M. Pierre Lemieux: Vous disiez que le gaspillage alimentaire se produit le plus souvent au niveau de la consommation, si j'ai bien compris ce qu'a dit Ruth Ellen Brosseau. Une très grande partie du gaspillage est causée par le consommateur, et non par le distributeur.

M. Martin Gooch: Cela se produit au niveau de la consommation, mais c'est en partie à cause de la façon dont l'industrie mène ses activités, ce qui a amené Tesco à changer sa façon de fonctionner. L'entreprise ne suit pas la méthode « achetez en deux pour le prix d'un », car elle a compris — et, bien entendu, c'est l'un des plus importants détaillants — qu'inciter les consommateurs à acheter des aliments en grandes quantités aggrave le gaspillage alimentaire des consommateurs.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Lemieux.

C'est maintenant au tour de M. Eyking, qui dispose de cinq minutes. Allez-y, s'il vous plaît.

L'hon. Mark Eyking (Sydney—Victoria, Lib.): Merci, monsieur le président.

Merci au témoin d'être ici aujourd'hui.

Mes parents ont été élevés en Europe durant la guerre et ont aussi subi la Grande Crise. En tant qu'agriculteurs, ils nous ont toujours enseigné à ne pas gaspiller de nourriture. Mais les sociétés aisées gaspillent plus que les autres. Je présume que bien des raisons expliquent ce phénomène. Vous en avez donné quelques-unes concernant la chaîne d'approvisionnement des marchés d'alimentation. Vous avez évoqué les chefs de file du gaspillage, les grandes portions et les grands formats.

Tout le monde doit assumer une part de responsabilité pour réduire le gaspillage, de l'agriculteur jusqu'aux enfants assis à table.

C'est difficile de réglementer l'industrie, surtout les commerces de détail, pour changer les formats. Ce serait peut-être profitable d'inciter les entreprises d'emballage à offrir de plus petits formats. Bon nombre de familles sont plus petites, et certains foyers ne comptent que des aînés et des personnes vivant seules. À mon avis, le processus est axé sur le marché. L'emballage constitue bien sûr un aspect important.

Mais comment pouvons-nous sensibiliser davantage les consommateurs? Nous parlons souvent de l'industrie des fruits et légumes dans la chaîne d'approvisionnement, la chaîne du froid comme nous l'appelons, qui maintient la bonne température durant tout le processus. Mais le consommateur place ces produits dans des sacs en plastique. Il fait chaud dans sa voiture, et son réfrigérateur fonctionne mal l'été. C'est une lacune importante. Je pense qu'il faut encourager les gens à éviter le gaspillage, de l'école à l'âge adulte, mais comment faut-il s'y prendre?

Connaissez-vous d'autres pays qui en parlent aux consommateurs et aux ménages? Même le transport des courses du détaillant au domicile représente une perte. Est-ce que d'autres pays mènent des programmes pour éviter le gaspillage? Que pourrions-nous faire ici?

M. Martin Gooch: Bonne question. Nous réalisons pas mal de recherche sur la consommation et nous travaillons fort avec toute la chaîne de valeur, de la production agricole jusqu'aux détaillants et aux services d'alimentation. Dans une étude menée il y a quatre ans en collaboration avec Loblaw, nous avons demandé aux consommateurs comment ils conservent les pêches chez eux. Presque sans hésiter, environ 60 % des consommateurs nous demandaient en retour quelle est la meilleure méthode. Les consommateurs sont souvent leur pire ennemi en matière de conservation des produits. Je suis tout à fait d'accord que la sensibilisation est une option, mais il faut informer les gens plutôt que les culpabiliser.

Au Royaume-Uni, le WRAP accomplit beaucoup en ce sens et amène les consommateurs à manger plus sainement. Les mêmes pays reviennent souvent. L'Australie s'emploie à sensibiliser les gens avec son projet Love Food Hate Waste, qui reprend le titre du programme au Royaume-Uni. Je dis à la blague que c'est du vol. Des célébrités encouragent les gens à adopter des changements. C'est une bonne méthode, car les gens sont attentifs à leur message. Il ne faudrait pas qu'un PDG de supermarché leur dise quoi faire, tout en les invitant à acheter ses produits. Nous avons besoin d'une personne en qui les consommateurs en confiance pour leur indiquer le volume de produits gaspillés par une famille type, les causes du gaspillage et une façon simple de prolonger la vie des produits au réfrigérateur ou ailleurs.

L'emballage Green Seal constitue une initiative très réussie et courante au Canada. Il est assez simple la plupart du temps et peut beaucoup réduire le gaspillage des aliments à domicile.

Une autre solution consiste à donner des indications de conservation plus directes sur les emballages des aliments. Parmi les transformateurs qui connaissent du succès, le boulanger Warburtons aide à réduire le gaspillage. Les consommateurs n'aiment pas gaspiller une bonne partie de leur pain, qui devient bien vite impropre à la consommation si on ne le conserve pas adéquatement. Warburtons a mené l'élaboration d'un pain environ à moitié plus court, avec des tranches de taille ordinaire. Cette simple mesure a permis de réduire le gaspillage à domicile.

C'est difficile de changer les mentalités et les comportements des consommateurs. Il s'agit d'un projet à long terme, mais une approche progressive favorise les comportements naturels des consommateurs chez eux.

Vous avez aussi parlé des écoles.

• (1550)

Le président: Le temps est écoulé.

M. Martin Gooch: D'accord.

Le président: Merci beaucoup.

Merci, monsieur Eyking.

Monsieur Dreeshen, vous avez cinq minutes.

M. Earl Dreeshen (Red Deer, PCC): Merci beaucoup, monsieur le président.

Votre témoignage est intéressant, monsieur Gooch.

Je vais revenir aux écoles, parce que c'est là bien sûr qu'on enseigne la salubrité alimentaire. Je me souviens d'avoir appris dans les cours d'économie familiale que la cuisson empêche d'attraper l'E. coli et toutes ces bactéries. L'E. coli provient sans doute plus souvent des légumes et de ce genre de produits que des viandes, mais les battages médiatiques poussent les gens à tout jeter, sans comprendre que la cuisson tue les bactéries.

La culpabilisation dont vous avez parlé influence sûrement les décisions que les gens prennent à domicile s'ils entendent toutes ces histoires parfois amplifiées.

La formation à l'école me paraît extrêmement importante. Les gens doivent comprendre les différents dangers qui les guettent.

Votre organisation parle de réduction du gaspillage des aliments, de traçabilité et de ce genre de programmes. Pouvez-vous les lier à deux aspects différents? Il faut d'abord savoir comment les marchés agricoles gèrent la question. Vous pourriez leur faire des suggestions si nécessaire. Ensuite, le transport cause bien sûr du gaspillage. A-t-on étudié les produits acheminés du Canada à d'autres pays dans le monde? Par ailleurs, quel est le gaspillage prévu durant l'importation vers les frontières et les ports d'ici?

M. Martin Gooch: Voilà deux excellentes questions.

Je ne suis pas spécialiste des marchés agricoles. La plupart des consommateurs les fréquentent au lieu des détaillants pour des raisons très différentes. Grosso modo, il s'agit de types de commerces très différents. Les consommateurs qui vont au marché agricole sont avant tout déçus de leur expérience et des aliments achetés ailleurs. Ces marchés représentent un pourcentage assez faible des achats au total.

Je pense qu'en général, les projets de l'industrie peuvent aussi s'appliquer aux marchés agricoles pour réduire le gaspillage, concernant la manipulation, l'emballage, la présentation, la quantité et la distribution. Selon moi, les mêmes principes fondamentaux s'appliquent.

Nous réalisons présentement une étude internationale sur la traçabilité des produits de la mer. Un des objectifs consiste à cerner les causes de gaspillage dans la chaîne de valeur aquacole ou sauvage. La traçabilité peut aider à réduire le gaspillage. De nouvelles technologies aident les entreprises à gérer la température et d'autres facteurs liés à la chaîne. La traçabilité évolue, et elle va progresser de plus en plus.

• (1555)

M. Earl Dreeshen: Votre organisation surveille-t-elle le gaspillage lié au transport et à l'importation des fruits, des légumes et des autres produits venant de l'étranger?

M. Martin Gooch: Nous ne surveillons pas cette question précise, mais j'ai parlé avec un grand producteur alimentaire la semaine dernière. Des problèmes à la frontière des États-Unis et du Canada ont mené au gaspillage d'un conteneur de 40 pieds.

M. Earl Dreeshen: Dans l'exposé, vous avez parlé d'aspects qu'il faut améliorer. Quelles sont vos recommandations? Comment pouvons-nous aider les consommateurs et les producteurs?

M. Martin Gooch: Nous devons mettre l'accent sur les avantages. Bien des entreprises ne voient pas comment la réduction du gaspillage alimentaire peut hausser la rentabilité, souvent parce qu'elles n'en tiennent pas compte dans leurs mesures. La question ne suscite pas beaucoup d'intérêt.

J'ai parlé du WRAP dans une réponse précédente. Un des principaux avantages pour le Royaume-Uni, c'est que le WRAP travaille avec les entreprises pour trouver des façons de maximiser les profits. Cette organisation les aide à mettre en oeuvre des programmes pour augmenter les profits ou, au moins, pour réduire les pertes liées au gaspillage.

Ces informations ne sont pas publiées, car elles sont confidentielles. Seuls les résultats génériques sont rendus publics.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Dreeshen.

M. Martin Gooch: C'est un travail très utile.

Le président: Madame Raynault, vous avez cinq minutes.

[Français]

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

Je remercie le témoin d'être parmi nous aujourd'hui.

Monsieur Gooch, un peu plus tôt, vous avez dit qu'on gaspillait des légumes. À la maison, les gens gaspillent des légumes parce qu'ils ne savent pas comment les conserver. On a dit plus tôt que si on pouvait apprendre cela à l'école ou s'il y avait une information sur l'emballage, on éviterait tout ce gaspillage de nourriture. Un gaspillage de l'ordre de 30 % représente beaucoup de nourriture.

C'est la saison des asperges au Québec et c'est probablement la même chose dans le reste du Canada. Qui sait comment conserver une asperge fraîche? La laisse-t-on comme ça, dans le frigo? Lui met-on le pied dans l'eau pour qu'elle conserve sa fraîcheur un peu plus longtemps?

Je pense qu'éduquer d'abord les enfants sur ces questions et ensuite les parents serait une très bonne idée. Les enfants vont dire aux parents comment conserver les pommes de terre, par exemple. Je pense que ce serait très important.

Vous avez parlé aussi de l'uniformité de la date de péremption et je suis d'accord avec vous. Il est vrai que, parfois, ce n'est pas vraiment facile. La date de péremption ne veut pas dire que le yogourt ne serait pas bon trois ou quatre jours plus tard. Toutefois, on a tendance à s'en débarrasser parce qu'on craint d'être malade.

Chacun d'entre nous va probablement à l'épicerie. Dans nos moments libres, nous allons à l'épicerie et nous voyons les légumes. J'ai déjà été productrice agricole et je savais, lorsque je livrais des légumes, que les asperges et les tomates devaient être très fraîches. Toutefois, celles qui sont un peu moins fraîches ne sont pas nécessairement envoyées à la conserverie et sont encore mangeables comme telles. La tomate est encore bonne même si elle n'a pas la petite étoile voulue par je ne sais trop qui.

Comment voyez-vous le fait que toute cette nourriture soit gaspillée? Faudrait-il forcer les entreprises à mettre en conserve les légumes qui sont encore bons pour qu'ils durent plus longtemps et pour que les gens puissent aussi les manger à un meilleur prix? Qu'en pensez-vous?

• (1600)

[Traduction]

M. Martin Gooch: On prend un certain nombre de mesures au Canada à l'heure actuelle pour rediriger les produits transformés qui ne conviennent pas aux détaillants. Je vais bien sûr taire les noms, mais notre industrie alimentaire est si complexe qu'il est souvent impossible de transférer un produit frais à la chaîne de transformation.

La réglementation ne doit pas être plus stricte, mais plus ingénieuse pour aider les entreprises à s'améliorer. Comme nos études et un certain nombre de détaillants le signalent, un ou deux fruits de piètre qualité dans un étalage suffisent pour décourager les consommateurs d'en acheter. Mais les produits de deuxième catégorie clairement étiquetés et en rabais trouvent très souvent preneurs.

Par exemple, Tesco et Sainsbury's sont deux détaillants au Royaume-Uni qui appliquent cette mesure avec un franc succès. Aux États-Unis, Shop 'n Save épargne 100 millions de dollars par année, notamment parce qu'il gère mieux les fruits et légumes, qu'il offre des rabais ou qu'il fait la promotion des produits de deuxième catégorie.

[Français]

Mme Francine Raynault: Comment pourrait-on aider les distributeurs alimentaires à partager leur surplus avec les organismes ou avec les banques alimentaires et ainsi diminuer le gaspillage?

[Traduction]

M. Martin Gooch: Dans certains cas, les distributeurs et les banques alimentaires collaborent bien désormais. Les incitatifs fiscaux qui ont été proposés pourraient donner de bons résultats. C'est une mesure que j'encourage. Une protection plus claire aiderait aussi les nombreuses entreprises qui craignent d'être poursuivies, même si leur gestion n'est pas en cause dans la maladie provoquée par les denrées que les banques alimentaires redistribuent.

C'est clair que des problèmes peuvent survenir. Banques alimentaires Canada et nombre de banques alimentaires dans le monde seraient bien mieux placées que moi pour vous en parler.

Le président: Merci beaucoup, madame Raynault.

Monsieur Payne, vous avez cinq minutes.

M. LaVar Payne (Medicine Hat, PCC): Merci, monsieur le président. Merci d'être ici, monsieur Gooch.

La question est très intéressante. Lorsque je fais les courses avec ma femme, je n'en reviens pas. Nous sélectionnons les produits qui paraissent bien et nous laissons les autres de côté. Je pense que la plupart des consommateurs en font autant.

Au Costco, il y avait deux oranges pourries dans une boîte. Personne ne va l'acheter. Cet emballage précis entraîne peut-être du gaspillage supplémentaire, à cause des oranges pourries qu'il contient.

Vous avez tout à fait raison. Il faut nettement rehausser la sensibilisation des détaillants et des producteurs. Évidemment, il reste à savoir comment s'y prendre.

Votre site Internet mentionne un forum, selon lequel la réduction du gaspillage augmente la rentabilité. Pourriez-vous nous expliquer comment il fonctionne et quelles idées en ressortent? Propose-t-on des innovations dans ce forum?

• (1605)

M. Martin Gooch: Merci.

Nous avons tenu ce forum deux ans d'affilée. Nous examinons la possibilité de l'offrir encore cette année, compte tenu des autres projets mis en oeuvre depuis ce temps-là. Ce serait la troisième année.

Ce forum a deux objectifs. Il vise à faire part des idées et des pratiques mises en place dans le monde, pas seulement aux États-Unis et au Canada, ainsi qu'à amener la population et le privé à réfléchir au gaspillage alimentaire.

L'an dernier, une chaîne hôtelière nous a donné d'excellents exemples. Le chef principal d'un établissement économise d'énormes quantités de nourriture et augmente la rentabilité. Mark Schembri a exposé comment Loblaw gère et réduit le gaspillage alimentaire dans ses succursales. L'auditoire a beaucoup aimé ces deux exposés d'après ses commentaires.

Jason Wadsworth de Wegmans a indiqué comment l'alliance de réduction du gaspillage alimentaire s'est formée aux États-Unis et en quoi elle consiste. Cette alliance vient de publier une trousse d'outils pour réduire le gaspillage des aliments durant la distribution, chez les détaillants et dans les restaurants.

Ce forum permet surtout d'échanger des idées et de connaître les pratiques que les autres appliquent. L'an dernier, Peter Whitehead a parlé de son travail au Food Chain Centre et au WRAP. Les objectifs et les résultats mesurables aident les entreprises à améliorer leur rentabilité.

C'est beaucoup de travail. Nous travaillons avec une industrie aux pratiques bien ancrées.

M. LaVar Payne: Combien de personnes ou d'organisations ont participé au forum? Est-on réceptif au message qu'il envoie?

M. Martin Gooch: Le message circule-t-il autant que je le voudrais? Absolument pas. Une des raisons, c'est que de nombreuses sociétés ignorent l'existence du forum.

J'envie le WRAP pour ce qu'il a réussi à accomplir. Il n'y est pas parvenu du jour au lendemain avec un don de 20 \$; il a fallu des années. Cette initiative en a entraîné une multitude d'autres partout dans le monde. Le WRAP a obtenu un rendement considérable du capital public investi. Si je ne m'abuse, le Food Chain Centre, autrefois dirigé par le Dr Peter Whitehead, a obtenu un rendement de 1 000 % du capital public investi en moins de cinq ans.

Il existe beaucoup de possibilités, mais nous n'en profitons pas.

M. LaVar Payne: Oui, je sais. Quelques organisations dans ma circonscription en profitent. Nous en entendrons parler à une date ultérieure.

Il y a un autre point qui m'intéresse. Vous avez parlé de mesures incitatives au Royaume-Uni. Le gouvernement du Royaume-Uni continue-t-il d'offrir des incitatifs aux organisations locales, de prendre des redevances de déversement et de les réinvestir ailleurs?

M. Martin Gooch: Le programme WRAP existe toujours. Le gouvernement du Royaume-Uni n'investit plus autant qu'avant, mais le programme se tourne de plus en plus vers l'Europe continentale. Le gaspillage alimentaire est devenu un problème de plus en plus politique au Royaume-Uni, tout comme dans de nombreux autres pays. C'est une des raisons pour lesquelles le financement public dans le programme WRAP a été réduit.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Payne.

Madame Brosseau, vous avez la parole pour cinq minutes.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Merci, monsieur le président.

Je trouve très intéressant que le comité étudie cette question et la fasse connaître au public. Lorsque l'on compare d'autres pays avec le Royaume-Uni, l'Australie et même les États-Unis, on remarque qu'il y a du travail à faire à tous les ordres de gouvernement, puisqu'il est possible d'obtenir un rendement du capital investi. Il est possible de faire des économies et de réduire les impacts environnementaux qui découlent du gaspillage alimentaire.

Je sais que certains projets menés par le Centre de gestion des chaînes de valeur ont connu du succès. J'aimerais que vous nous parliez de ces projets.

●(1610)

M. Martin Gooch: Certainement. Comme je l'ai souligné plus tôt, un des projets concernait Loblaw et les pêches, en Ontario. Le but du projet était de déterminer ce qui n'allait pas.

Nous avons découvert que certaines années, en Ontario, un pourcentage important des pêches produites dans la province était gaspillé en raison, notamment du moment de l'année où elles étaient cueillies et de la façon qu'elles étaient emballées, refroidies, distribuées, présentées sur les étagères et manipulées à chaque étape de la chaîne. Nous avons d'abord défini quels étaient les problèmes et avons apporté une série d'améliorations en collaboration avec Vineland Growers, Loblaw, les producteurs et les entreprises de distribution concernés. Ces améliorations ont permis de réduire le gaspillage.

Nous avons également démontré que ce n'est pas uniquement une question de prix. Un nombre considérable de consommateurs sont prêts à payer plus que le prix de denrées suggéré pour obtenir un produit de valeur, alors que notre industrie à l'échelle mondiale se concentre principalement ou dans une large mesure sur le prix.

Nous avons donc participé à ce projet et à d'autres projets, tant au Canada qu'aux États-Unis — pour des raisons commerciales, je ne peux pas nommer les sociétés concernées —, où le gaspillage alimentaire, énergétique et de la main-d'oeuvre ont été réduits considérablement. Dans le cadre d'un de ses projets, une usine de transformation des légumes a économisé 7 millions de dollars par année en réduisant le gaspillage. Je ne parle pas de 7 millions de dollars supplémentaires provenant des ventes. Ces gains ont été réalisés en réduisant le gaspillage.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Le Canada est un pays très riche. Nous importons des aliments incroyables, mais je crois que nous produisons aussi des aliments incroyables de très grande qualité. Le problème, c'est la distribution.

Environ 800 000 Canadiens se présentent chaque mois à une banque alimentaire. Si nous avions un quelconque leadership ou un plan pour aider ces gens, ce serait utile. J'ai entendu parler d'un projet conjoint entre une épicerie et une banque alimentaire, à Montréal. L'épicerie apporte des aliments à la banque alimentaire en s'assurant qu'ils sont sains et sécuritaires. Ces éléments sont transformés et remis à des Canadiens dans le besoin. Ces gens ont maintenant accès à des aliments frais et sains.

Avez-vous entendu parler de ce projet? Je sais qu'il existe d'autres groupes.

M. Martin Gooch: Je n'ai pas entendu parler de ce projet en particulier, mais j'en connais d'autres, comme l'organisation Banques alimentaires Canada, bien entendu. Loblaw et Target ont également amorcé une initiative il y a plus d'un an. Plusieurs détaillants travaillent avec les banques alimentaires.

Un des obstacles que nous devons surmonter, c'est la diversité du pays. Une solution efficace dans certaines régions de l'Ontario, comme dans le fer à cheval doré, à Montréal ou à Québec ne le sera pas nécessairement dans d'autres régions du pays. Une des raisons, c'est qu'il n'est peut-être pas possible de distribuer efficacement les aliments offerts par les détaillants aux banques alimentaires situées dans les régions plus rurales.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Il est très important de pouvoir quantifier le gaspillage alimentaire. Vous avez fait de l'excellent travail à ce chapitre, mais je crois qu'il est nécessaire de trouver précisément où se produit le gaspillage afin de trouver des solutions adaptées. Est-ce que c'est ce que vous recommanderiez au comité? Lui recommanderiez-vous de mener une étude afin de trouver où se produit le gaspillage alimentaire et de trouver une façon d'empêcher ce gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire, pas seulement à l'étape de la consommation, mais aussi à l'étape du transport, par exemple?

M. Martin Gooch: Une telle étude est effectivement nécessaire. Nous devons trouver des façons efficaces et objectives de mesurer le gaspillage. Il ne suffit pas de demander aux gens d'estimer le gaspillage. Il y a toujours une différence entre ce qu'on présume et ce qui est vrai. Nous le constatons régulièrement dans le cadre de nos projets.

En collaboration avec le Network for Business Sustainability et Dave Sparling de l'Université Western Ontario, nous avons travaillé avec la Provision Coalition à la production d'un rapport sur le sujet qui sera publié prochainement. Il répondra à certaines de vos questions.

• (1615)

Le président: Merci beaucoup, madame Brosseau.

Monsieur Zimmer, vous avez la parole pour cinq minutes.

M. Bob Zimmer (Prince George—Peace River, PCC): Merci.

Merci d'être venu témoigner devant le Comité de l'agriculture.

Ai-je raison de dire que vous vous concentrez principalement sur le gaspillage qui se produit à l'étape de la préconsommation? Est-ce exact?

M. Martin Gooch: Oui, principalement.

M. Bob Zimmer: Donc, vous vous concentrez davantage sur les grossistes que sur les détaillants. Dans certaines de vos réponses, vous avez parlé, notamment, du projet concernant les pêches. De toute évidence, votre groupe effectue des recherches dans ce secteur afin de définir les problèmes. Auriez-vous un top cinq des problèmes entraînant le gaspillage alimentaire à nous présenter? Pourriez-vous nous dire quels sont les cinq principaux problèmes à l'échelle mondiale à ce chapitre et, si vous le savez, les cinq principaux problèmes au Canada?

M. Martin Gooch: Je n'avais jamais pensé à dresser de telles listes, mais je vais y aller de mémoire.

Un des problèmes serait le manque de coordination qui existe tout au long de la chaîne de valeur. Comparativement à d'autres industries, l'industrie agroalimentaire manque beaucoup d'organisation, et ce, pour diverses raisons; par exemple, ça fait tout simplement partie de la culture de l'industrie.

Il y a également un manque de planification. Beaucoup de pertes inutiles se produisent à l'étape de la transformation des aliments ou de la redistribution, ou découlent d'une mauvaise manutention ou d'un entreposage inadéquat. Le gaspillage alimentaire découle également d'une mauvaise utilisation des aliments pour animaux,

donc des processus inadéquats dans l'élevage du bétail et dans la production de certaines cultures agricoles.

Ce sont les mêmes trois ou quatre problèmes qui dominent à l'échelle mondiale, tant dans les pays développés que dans les pays en développement. Ce sont généralement les mêmes. Il s'agit souvent d'une combinaison du manque de technologie ou d'une mauvaise utilisation de la technologie et d'une gestion inefficace. Certains font les choses correctement et d'autres sont sur le point de faire les choses correctement et savent qu'ils peuvent faire mieux. Nous avons d'excellents exemples à partager pour encourager les autres.

M. Bob Zimmer: Ma prochaine question est elle aussi plutôt large et revient sur ce que vous avez dit. On sait qu'il y a du gaspillage alimentaire. Quel pourcentage des aliments est utilisé efficacement et quel pourcentage ne l'est pas? Parle-t-on d'un ratio de 90:10 ou de 80:20, par exemple? C'est une large fourchette, car vous avez abordé plusieurs sujets, comme les aliments pour animaux. Pourriez-vous nous donner votre opinion à ce sujet, si ça ne vous dérange pas?

M. Martin Gooch: Tout dépend du type de produit. Par exemple, il y a plus de gaspillage avec les fruits qu'avec d'autres produits qui ne sont pas aussi sensibles au temps et à la température. Certaines études...

M. Bob Zimmer: Quel serait le pourcentage pour les fruits?

M. Martin Gooch: Habituellement, on parle de 20 à 30 %. Mais, j'ai même vu jusqu'à 75 % de gaspillage.

M. Bob Zimmer: Qu'en est-il des autres secteurs dont vous avez parlé? Vous avez mentionné les aliments pour animaux. Pourriez-vous me dire quel pourcentage des aliments pour animaux est gaspillé? Vous dites que les aliments pour animaux sont mal utilisés. Pourriez-vous nous donner des précisions à ce sujet?

M. Martin Gooch: Je parle principalement de l'allègement des activités, soit l'optimisation des ressources. Par exemple, on sait que le volume des différents types d'orge utilisés pour nourrir les animaux, comme les bovins, varie selon la race. Les éleveurs choisissent la meilleure variété de grains en fonction de la génétique des animaux dans le cadre du système de production le plus adéquat pour la race concernée.

Il y a des exemples de cette pratique un peu partout dans le monde. Nous avons produit une vidéo sur une étude de cas. Il y a deux ans, le Beef Farmers of Ontario, par l'entremise d'une initiative du Royaume-Uni, a réussi à réduire son coût de production de produits du boeuf d'environ 400 \$ la tête. Ils y sont arrivés en utilisant plus efficacement les aliments pour animaux.

• (1620)

M. Bob Zimmer: Je m'excuse de vous interrompre, mais mon temps est limité. Ce que vous dites est très intéressant et intéresserait aussi les agriculteurs.

Mais, comment votre organisation procède-t-elle? Communiquez-vous avec les sociétés pour leur dire « Voici, nous avons un plan à vous proposer qui pourrait vous aider à réduire votre gaspillage » ou avez-vous simplement créé votre entreprise et vous attendez maintenant que les sociétés communiquent avec vous? Comment fonctionne votre organisation?

M. Martin Gooch: Les deux. Nous communiquons avec les sociétés que nous croyons être en mesure d'aider et d'autres sociétés communiquent avec nous. Nous entretenons une relation de longue date avec certaines organisations du secteur public et privé et j'accorde une grande importance à ces relations. Beaucoup de sociétés tentent de faire de grandes choses. Mais, beaucoup d'autres sont trop occupées ou distraites par toutes sortes de choses; il leur est donc difficile de se risquer.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Zimmer.

Monsieur Hoback vous avez la parole pour cinq minutes.

M. Randy Hoback (Prince Albert, PCC): Merci, monsieur le président. C'est une discussion très intéressante.

Je vais jouer l'avocat du diable. En tant que contribuable canadien, je me demande pourquoi je devrais m'inquiéter du gaspillage alimentaire. Comparons les problèmes au Canada avec ceux au Royaume-Uni. Le problème au Royaume-Uni est-il de déterminer quoi faire avec les aliments gaspillés et où les envoyer, ou est-ce simplement une question de déterminer comment les utiliser? Y a-t-il des avantages économiques pour la chaîne de valeur et les consommateurs à réduire le gaspillage? Qu'est-ce qui pousse les gouvernements à se pencher sérieusement sur la question?

J'aimerais que vous m'aidiez à comprendre tout cela.

M. Martin Gooch: Peter Whitehead serait le mieux placé pour vous parler de la situation au Royaume-Uni. Je vais vous répondre en tant que tierce partie et en m'appuyant sur ce que j'ai pu constater un peu partout dans le monde.

Il s'agit principalement d'une question économique et environnementale. Les chiffres sont là. De plus en plus de données montrent qu'il est avantageux pour les institutions publiques et les gouvernements d'investir dans la réduction du gaspillage. Le gouvernement du Royaume-Uni a obtenu un rendement considérable sur le capital qu'il a investi dans le Food Chain Centre. Il s'est penché non seulement sur la façon dont les sociétés ont changé leur façon de faire — les sociétés qu'il a analysées ne faisaient pas partie de la plus importante industrie —, mais aussi sur ce qu'elles ont fait avec les aliments qui se gaspillaient. Bien entendu, lorsqu'il y a une augmentation des profits, il y a aussi une augmentation des impôts. Il y a donc un rendement sur le capital investi du point de vue des impôts, mais il y a également des retombées économiques à l'extérieur du pays; les autres pays suivent l'exemple et copient les meilleures pratiques de l'industrie.

Nous avons parlé un peu plus tôt de la traçabilité. Il y a deux mois, j'étais en Australie en compagnie de représentants de la Beef Farmers of Ontario afin d'étudier le système australien de traçabilité des bovins. Certains pays sont prêts à payer plus cher pour des bovins de l'Australie, car ils considèrent l'Australie comme étant un fournisseur de bovins de grande qualité.

M. Randy Hoback: Que faites-vous dans de tels cas? Disons que j'ai une épicerie. Je remarque que mes bananes seront périmées au cours de la prochaine semaine. Donc, je les offre au rabais. Ensuite, un consommateur — et je fais la même chose — vient en acheter une douzaine, mais n'en mange en réalité que quatre ou cinq. Les autres finissent dans son congélateur et serviront plus tard à faire un pain aux bananes. Comment faites-vous pour éviter que de telles situations se produisent dans la chaîne de valeur, que les différents intervenants offrent leurs produits au rabais simplement pour s'en débarrasser? Il y a encore du gaspillage. C'est simplement qu'il se produit à l'étape de la consommation plutôt qu'aux étapes précédentes.

Auriez-vous des suggestions à faire à ce chapitre?

M. Martin Gooch: Il faudrait qu'il y ait une meilleure planification, et il faudrait aussi encourager l'industrie à cesser de réduire les prix à ce point. Les commerçants réduisent les prix à l'excès, ce qui encourage les consommateurs à faire leurs achats différemment et encourage aussi les commerçants à se comporter différemment. Nous avons donc besoin d'une approche plus efficace et mieux coordonnée. De plus, nous pouvons et devons tirer des leçons d'autres industries.

Par exemple, depuis des années, l'industrie automobile met l'accent sur ce qu'on appelle l'effet de fouet, c'est-à-dire l'effet d'une amplification de la demande. Ce n'est pas grave si un composant de voiture reste sur l'étagère pendant un mois. Il va rester là. La pire chose qui pourrait arriver, c'est qu'il devienne désuet parce qu'un nouveau modèle d'automobile vient d'être mis sur le marché.

On sait ce qui arriverait si on laissait un produit alimentaire typique sur l'étagère pendant un mois. Pourtant, il s'agit là d'une industrie qui déploie beaucoup d'efforts pour ne pas subir d'amplification, pour voir comment éviter cette augmentation continue de la demande, suivie d'une réduction, et ensuite d'une augmentation du nombre de produits — tout cela dû en grande partie à la manière dont nous interagissons avec les consommateurs.

M. Randy Hoback: En fait, il est intéressant de vous entendre dire cela.

• (1625)

M. Martin Gooch: Voilà comment nous nous positionnons.

M. Randy Hoback: Vous savez, j'adore Costco. Il s'agit d'un de mes magasins préférés. Mes enfants sont tous des adultes maintenant, mais quand je vais à Costco et que je veux du beurre d'arachides, je vois que le gros pot est beaucoup moins cher que le petit pot que l'on trouve dans les magasins locaux. Toutefois, à la date de péremption du produit, je n'ai probablement consommé que le quart du pot, et je me rends compte que je dois en jeter les trois quarts.

Que faites-vous pour sensibiliser les consommateurs et leur faire comprendre que, même si un produit est moins cher, il se peut qu'ils soient obligés d'en jeter et d'en gaspiller beaucoup?

M. Martin Gooch: À mon avis, il faut travailler sur deux fronts. Il faut d'abord sensibiliser les commerces et les encourager à ne pas agir de cette façon, et il faut aussi sensibiliser les consommateurs à ne pas faire leurs achats de cette façon. Le problème n'est pas facile à résoudre. Cela revient à dire que nous devrions effectuer une analyse de rentabilisation à ce sujet. Les détaillants sont très intelligents.

M. Randy Hoback: Votre raisonnement est intéressant. Je ne le réfute pas. Le problème, c'est que plus on achète de produits, moins le prix de chaque produit est élevé. C'est de cette manière que le système fonctionne. Quand j'achète 24 oeufs, le prix de chaque oeuf est moins élevé que si j'en achetais seulement 12. Comment pouvez-vous changer cette mentalité? Ce n'est pas facile à changer.

M. Martin Gooch: Ce n'est pas facile. Une des choses que nous pouvons faire, c'est d'encourager les consommateurs à remarquer combien de nourriture ils gaspillent, et donc forcément combien d'argent ils gaspillent. Depuis que ma famille et moi sommes sensibilisés au problème du gaspillage alimentaire, depuis trois ou quatre ans, nous avons changé nos habitudes — pas parce que nous sommes des environnementalistes fanatiques, mais parce que c'est logique sur le plan financier.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Hoback.

Cela met fin aux questions que nous allons poser au témoin aujourd'hui.

Monsieur Gooch, je vous remercie beaucoup d'avoir pris le temps de comparaître devant le comité aujourd'hui pour prendre part à notre étude sur la chaîne d'approvisionnement du secteur de la vente au détail et la prévention du gaspillage alimentaire.

Chers collègues, nous allons faire une pause d'une minute, après quoi nous poursuivrons à huis clos pour nous pencher brièvement sur une question.

Merci beaucoup.

[La séance se poursuit à huis clos.]

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

PERMISSION DU PRÉSIDENT

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

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

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

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

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

SPEAKER'S PERMISSION

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

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

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

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