

CANADIAN SUPPLY CHAIN FOOD SAFETY COALITION
COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Mémoire prébudgétaire présenté au Comité permanent des finances de la Chambre des communes
5 août 2014

Les membres de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments sont reconnaissants de l'occasion qui leur est donnée de présenter leurs points de vue dans le cadre des consultations prébudgétaires de 2014.

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a été créée en décembre 2000 et constituée en société en 2007 pour « *devenir le porte-parole unique de l'industrie le long de la chaîne alimentaire, avec le public et le gouvernement sur les questions de salubrité des aliments qui concernent tout le secteur* ». Nos membres sont des associations nationales, provinciales et régionales qui font partie du secteur agroalimentaire ainsi que des sociétés individuelles qui fournissent des services à l'industrie. En date d'aujourd'hui, la Coalition compte 35 associations membres – 28 à l'échelle nationale et 3 associations provinciales ou régionales en tant que membres à part entière, et 4 membres associés. Ces derniers sont des entreprises qui fournissent des services de vérification, de certification et de consultation sur la salubrité des aliments aux entreprises alimentaires. On trouvera une liste des membres en annexe.

Les membres de la Coalition représentent les entreprises à chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, depuis les fournisseurs d'intrants en passant par la production primaire, les transports, la transformation, la fabrication, la distribution et l'importation jusqu'aux distributeurs au niveau des services d'exportation, de vente au détail et d'alimentation.

Notre vision :

« Le secteur canadien de l'agriculture, de l'aquaculture et de l'alimentation sera réputé dans le monde entier pour produire et vendre des aliments salubres. »

Notre mission :

« Faciliter, par le dialogue au sein de l'industrie alimentaire et avec tous les ordres de gouvernement, l'élaboration et la mise en œuvre d'une approche nationale concertée pour la salubrité des aliments afin d'établir sa crédibilité sur les marchés nationaux et internationaux. »

Thèmes des consultations prébudgétaires

Le Comité a recensé six (6) thèmes pour ses consultations en 2014. La Coalition a choisi deux de ces thèmes pour son mémoire :

- *Soutenir les familles et aider les Canadiens vulnérables en mettant l'accent sur la santé, l'éducation et la formation.*
- *Accroître la compétitivité des entreprises canadiennes par la recherche, le développement, l'innovation et la commercialisation.*

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation du gouvernement du Canada et ses principaux éléments – la mise en œuvre de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada et de ses règlements et la modernisation du système fédéral d'inspection des aliments – métamorphoseront, pour la première fois en l'espace de 60 ans, l'approche canadienne à l'égard de la salubrité des aliments pour toutes les entreprises qui font partie intégrante du secteur alimentaire, depuis les exploitations agricoles jusqu'aux distributeurs finals. Ce plan sera mis en œuvre au cours des cinq prochaines années.

Le programme du gouvernement promeut à la fois la santé des Canadiens personnellement en ciblant une baisse de l'incidence des intoxications alimentaires et la santé et la compétitivité du secteur agroalimentaire canadien en s'assurant que le Canada continue d'avoir l'un des meilleurs systèmes de salubrité des aliments du monde. La Coalition a été d'emblée un partisan de ce programme et elle continue de collaborer de près avec le gouvernement pour assurer la mise en œuvre efficace et équilibrée de ce plan.

Les budgets préalables appuyaient cette métamorphose (p. ex. rédaction de nouveaux règlements en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*, conception de nouveaux systèmes de gestion de l'information pour les organismes fédéraux, établissement de processus réglementaires plus efficaces, etc.) en finançant des initiatives au sein de Santé Canada, de l'Agence de la santé publique du Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Face à l'avenir, l'adoption de nouvelles approches enchâssées dans le *Plan d'action* et la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada et ses règlements* nécessitera de nouveaux investissements de la part des entreprises alimentaires canadiennes de toutes les tailles, y compris les micro, petites et moyennes entreprises (MPME), de même que des ministères et organismes gouvernementaux qui participent à la politique sur la salubrité des aliments et à sa surveillance.

Le budget fédéral de 2015 offre l'occasion idéale au gouvernement du Canada de s'assurer que ces investissements sont engagés et que cette transition à un système modernisé de salubrité des aliments est concluante à tous les niveaux des entreprises et au sein du gouvernement.

Voici les principaux investissements des entreprises alimentaires :

- élaboration de plans de contrôle préventifs¹ (PCP) qui respectent les nouvelles exigences réglementaires;
- formation des employés sur les nouveaux PCP et maintien de leurs compétences;
- mise en œuvre des PCP, notamment des nouvelles procédures, des mesures de contrôle de la salubrité des aliments et, s'il y a lieu, des nouveaux équipements ou autres biens d'immobilisations;
- maintien des PCP par des mises à jour et des changements réguliers lorsque de nouveaux produits ou ingrédients sont introduits ou que d'autres changements sont apportés aux méthodes de production;
- établissement, mise à l'essai et mise en œuvre de systèmes de traçabilité et de tenue de registres pour faciliter les rappels;
- frais de licence et d'enregistrement et établissement de rapports pour les établissements actuellement enregistrés (p. ex. les usines de transformation des viandes et des poissons) et pour les milliers d'entreprises récemment réglementées;
- certification de systèmes de gestion de la salubrité des aliments de tiers (un coût éventuel pour ceux qui exportent aux États-Unis en vertu de son nouveau règlement sur la salubrité des aliments ou qui vendent aux principaux détaillants et fabricants au Canada et ailleurs).

Principaux investissements pour les organismes et ministères gouvernementaux :

Pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

- Reformuler et évaluer les compétences de ses employés actuels, en particulier de sa Direction de l'inspection, à propos des nouvelles exigences réglementaires, du système d'inspection modernisé et des approches d'élaboration des politiques.
- Recrutement, formation et évaluation des compétences des nouveaux employés pour lui permettre de s'acquitter de ses responsabilités nettement élargies en matière de salubrité des aliments pour l'inspection des importateurs et des produits importés, des exploitations qui cultivent des fruits et légumes frais, des transformateurs et des fabricants de produits alimentaires et de leurs produits et enfin, des exportations.
- S'assurer que ses nouvelles méthodes d'inspection et que le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* sont systématiquement appliqués dans l'ensemble des secteurs actuels et nouvellement réglementés.

¹ Les plans de contrôle préventifs (PCP) réclament une rigoureuse analyse des risques par l'entreprise alimentaire qui aboutit à un ensemble de procédures illustré (écrit), vérifié et validé démontrant la façon dont l'entreprise se livre à des activités comme la traçabilité, les rappels, l'achat d'intrants et d'ingrédients, l'hygiène, la conception des installations et des équipements, l'entreposage des intrants et des produits, la production, le transport et la distribution, la formation et l'évaluation des compétences des employés et enfin, l'étiquetage. Les PCP ont pour but d'assurer que les produits alimentaires qu'une organisation cultive ou fabrique, importe ou exporte sont salubres et sont conformes aux règlements.

- S'assurer que ses nouveaux systèmes de gestion de l'information pour les frais de licence et d'enregistrement, les rapports d'inspection, les rapports d'incidents, etc. sont efficaces, à jour et constamment améliorés.
- Créer la capacité pour aider les entreprises alimentaires nouvellement réglementées, notamment les fermes et les MPME, à se conformer aux nouvelles exigences réglementaires, notamment en ce qui concerne les licences et l'enregistrement, l'élaboration et la mise en œuvre de PCP, la formation des employés, etc.
- Élaborer avec l'industrie des documents d'orientation pour les inspections sur place et les procédures d'échantillonnage qui reflètent entièrement les risques démontrés et les mesures d'atténuation accessibles pour les contaminants qui se trouvent à l'état naturel dans les aliments.

Pour Santé Canada

- Maintenir une forte capacité scientifique :
 - pour entreprendre des évaluations des risques au sujet des éventuels incidents de salubrité des aliments en temps opportun;
 - évaluer les répercussions possibles sur la santé de la présence de faibles concentrations d'allergènes et de mycotoxines et fixer des limites appropriées pour les aliments à base de céréales qui sont pratiquement réalisables grâce aux technologies vendues dans le commerce;
 - approuver les nouveaux processus et technologies, les nouveaux ingrédients, les nouvelles aides à la transformation, etc. pour assurer l'innovation et la compétitivité sur les marchés nationaux et internationaux.
- Maintenir une capacité stratégique efficace :
 - pour participer entièrement et efficacement aux tribunes intergouvernementales sur la politique de salubrité des aliments à l'échelle bilatérale (p. ex. Canada/États-Unis) et multilatérale (p. ex. Commission du Codex Alimentarius, etc.).

Pour l'Agence de la santé publique du Canada

- Parachever, avec la coopération des provinces et des municipalités, le réseau national FoodNet des sites de surveillance des intoxications alimentaires (pour le faire passer de trois (Ontario, Colombie-Britannique, Alberta) à six).
- Améliorer l'intégration des données de surveillance et de l'analyse de toutes les sources canadiennes (fédérales, provinciales et municipales).
- Veiller à ce que les laboratoires fédéraux disposent de la capacité voulue pour répondre aux besoins de recherche et d'analyse de la salubrité des aliments en pleine évolution.

Nos recommandations

Pour relever ces défis et s'assurer que le *Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation du gouvernement du Canada* et ses principaux éléments – la mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada et ses règlements* et la modernisation du système fédéral d'inspection des aliments – sont réalisés dans le délai envisagé, la Coalition a deux recommandations pour le budget fédéral de 2015 :

Recommandation n° 1 – Accroître l'aide financière du gouvernement fédéral pour la conformité des entreprises alimentaires par de nouvelles exigences réglementaires : le gouvernement fédéral a pour usage d'aider directement les entreprises alimentaires, notamment les exploitations agricoles, à adopter de nouvelles exigences réglementaires sur la salubrité des aliments et à fixer les attentes du marché. Parmi les exemples antérieurs d'aide financière directe, mentionnons notamment :

- l'élaboration et la mise en œuvre de plans HACCP dans les petites et moyennes usines de transformation des viandes (du milieu à la fin des années 1990);
- l'établissement et la mise en œuvre de programmes de salubrité des aliments à la ferme (de la fin des années 1990 jusqu'à Cultivons l'avenir 2);
- l'établissement et la mise en œuvre de programmes de salubrité des aliments pour le secteur non réglementé, notamment l'emballage, le camionnage, l'eau embouteillée, le réemballage et la vente en gros, la vente au détail et la distribution des fruits et légumes frais, etc. (de l'an 2000 jusqu'à Cultivons l'avenir 2).

La mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada et de ses règlements* aura des répercussions sur des milliers² d'entreprises des secteurs de l'agriculture, de la transformation et de la fabrication des aliments, de l'expédition, de la manutention et de l'entreposage, notamment des micro, des petites et des moyennes entreprises, ainsi que des importateurs et des exportateurs.

Mesure demandée : Le gouvernement fédéral doit songer à nettement augmenter le financement accessible en vertu de Cultivons l'avenir 2 – programme Agri-marketing (volet assurance) ou à créer un nouveau « *programme d'aide à la mise en œuvre* » de la nouvelle *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* pour offrir une aide financière directe à toutes les exploitations et aux entreprises alimentaires concernées en vue de l'élaboration et de la mise en œuvre des nouveaux plans de contrôle préventifs (PCP) et d'autres prescriptions réglementaires à compter du 1^{er} avril 2015 afin de s'assurer que les entreprises nouvellement réglementées arrivent à satisfaire aux exigences en 2016.

² L'analyse coûts-avantages préliminaire de l'ACIA (juin 2014) ne comporte pas une estimation numérique du nombre de nouvelles entreprises alimentaires qui seront réglementées. Il y a peu de chances pour que ce nombre soit connu avec certitude avant la fin de 2016 lorsque les derniers secteurs qui figureront dans le système de licences seront tenus de parachever le processus.

Mesure demandée : Le gouvernement fédéral doit songer à d'autres formes d'aide financière (p. ex. des stimulants fiscaux provisoires, etc.) en ce qui concerne les nouveaux investissements nécessaires pour la mise en œuvre des PCP et d'autres exigences liées à la salubrité des aliments. L'existence de ces stimulants pourra être limitée à la période de mise en œuvre prévue (c.-à-d. jusqu'à l'exercice 2017-2018).

Recommandation n° 2 – Accroître le financement du gouvernement fédéral des organismes et ministères fédéraux chargés de la mise en œuvre des nouvelles exigences réglementaires sur la salubrité des aliments. La mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada et de ses règlements* et l'évolution connexe de la nouvelle approche canadienne à l'égard de la salubrité des aliments nécessiteront de nouveaux fonds importants pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada.

Mesure demandée : Le budget fédéral de 2015 doit établir un plan quinquennal à compter de l'exercice 2015-2016 pour permettre au gouvernement de s'acquitter entièrement et efficacement des nouvelles responsabilités en matière d'inspection, de promotion de la conformité, de salubrité des aliments, d'évaluation finale des risques, de surveillance, de recherche, d'amélioration des laboratoires, de politique et de développement (à l'échelle nationale et internationale), de préparation de documents d'orientation et d'activités de réglementation et d'approbations.

Conclusion

La mise en œuvre du *Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation* et ses principaux éléments – la mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada et de ses règlements* et la modernisation du système fédéral d'inspection des aliments – est l'une des initiatives les plus importantes du gouvernement du Canada. Ce grand projet de modernisation de la salubrité des aliments au Canada et du milieu de réglementation est le premier à voir le jour en plus de 60 ans. L'aboutissement de l'initiative dépendra des investissements importants des entreprises alimentaires canadiennes de toutes les tailles et des principaux ministères et organismes chargés de la politique de salubrité des aliments et de sa surveillance. Le budget fédéral de 2015 offre l'occasion idéale au gouvernement du Canada de veiller à ce que ces investissements soient engagés et à ce que cette transition vers un système modernisé de salubrité des aliments aboutisse à tous les échelons des entreprises et au sein du gouvernement.

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments demande respectueusement au Comité permanent des finances d'insérer ses recommandations et les mesures proposées dans son rapport au gouvernement et au ministre des Finances pour le budget de 2015.

À nouveau, les membres de la Coalition tiennent à remercier le Comité permanent des finances de la Chambre des communes de lui avoir donné la chance de participer aux consultations prébudgétaires de 2014.

**Membres de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments
Août 2014**

Organismes nationaux (28)

CropLife Canada
Institut canadien de la santé animale
Alliance canadienne du camionnage
Fédération canadienne de l'agriculture
Association des producteurs d'œufs d'incubation du Canada
Éleveurs de dindons du Canada
Éleveurs de poulets du Canada
Producteurs d'œufs du Canada
Conseil canadien du porc
Association nationale des engraisseurs de bovins
Producteurs laitiers du Canada
Conseil canadien de l'horticulture
Association canadienne de la distribution de fruits et légumes
Conseil canadien des viandes
Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles
Association canadienne des surtransformateurs de volaille
Association des transformateurs laitiers du Canada
Conseil canadien des pêches
Produits alimentaires et de consommation du Canada
Fabricants de produits alimentaires du Canada
Conseil canadien du canola
Canadian National Millers Association
Association canadienne de la boulangerie
Association canadienne des importateurs et exportateurs
Association canadienne des importateurs réglementés
Conseil canadien du commerce de détail
Fédération canadienne des épiciers indépendants
Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires

Groupes provinciaux et territoriaux (3)

Alberta Egg Producers Council
Ontario Produce Marketing Association
Small Scale Food Processors Association

Membres associés (4)

SAI Global

NSF/Guelph Food Technology Centre

GS1 Canada

CanadaGAP