



CHAMBRE DES COMMUNES  
HOUSE OF COMMONS  
CANADA

## Comité permanent des pêches et des océans

---

FOPO • NUMÉRO 146 • 1<sup>re</sup> SESSION • 42<sup>e</sup> LÉGISLATURE

---

TÉMOIGNAGES

**Le mercredi 15 mai 2019**

**Président**

**M. Ken McDonald**



## Comité permanent des pêches et des océans

Le mercredi 15 mai 2019

• (1625)

[Traduction]

**Le président (M. Ken McDonald (Avalon, Lib.)):** Bonjour à vous tous. Nous allons commencer avec notre premier groupe de témoins.

Conformément à l'article 108(2) du Règlement, nous tenons une séance d'information sur l'étiquetage trompeur des fruits de mer. Pour notre première demi-heure, nous accueillons des représentantes d'Oceana Canada: Kimberly Elmslie, directrice de campagne, et Lesley Wilmot, directrice des communications. Nous avons également, à titre personnel, une ancienne employée d'Oceana Canada, Julia Levin.

Je ne sais pas qui doit prononcer une déclaration liminaire. Est-ce que vous allez partager le temps?

Si vous êtes prête, madame Wilmot, vous avez un maximum de sept minutes.

**Mme Lesley Wilmot (directrice des communications, Oceana Canada):** Je vous remercie beaucoup de nous avoir demandé de comparaître devant vous aujourd'hui afin de parler de l'étiquetage trompeur des fruits de la mer, des répercussions que cela produit sur le Canada et sur le monde et de ce que nous pouvons faire pour régler ce problème.

Pour ceux qui ne le savent pas, Oceana Canada est un organisme de bienfaisance indépendant. Nous faisons partie de l'organisation Oceana, la plus grande organisation internationale vouée exclusivement à la conservation des océans. Nous avons des bureaux partout en Amérique, dans l'Union européenne et en Asie. Nous croyons que le Canada a l'obligation nationale et mondiale de rétablir les ressources halieutiques épuisées et de garantir une source durable de protéines pour la population mondiale qui ne cesse de croître.

En ce qui concerne la question qui nous intéresse aujourd'hui, nous enquêtons sur la prévalence de la fraude liée aux fruits de la mer et des substitutions d'espèces depuis 2017 au Canada, et depuis 2011 à l'échelle internationale. Nous menons à ce sujet des campagnes aux États-Unis, dans l'Union européenne, au Mexique et au Brésil. La fraude liée aux fruits de la mer ou l'étiquetage trompeur, c'est toute activité visant à présenter de manière inexacte le produit qui est vendu, entre autres en substituant à un produit plus coûteux une espèce moins chère, moins souhaitable et plus accessible; à des produits sauvages des produits d'élevage; ou à des espèces pêchées légalement des produits du marché noir. C'est une menace pour l'innocuité des aliments; c'est trompeur pour les consommateurs et pour l'industrie de la pêche canadienne; et cela affaiblit la durabilité des populations de poissons. La création d'un marché pour le poisson pêché illégalement peut même masquer des atteintes aux droits de la personne à l'échelle mondiale.

Quand on substitue une espèce de poisson à une autre, les consommateurs risquent d'être exposés à des allergènes, à des parasites, à des produits chimiques présents dans l'environnement, à des médicaments utilisés en aquaculture ou à des toxines naturelles qui sont présentes dans certaines espèces de poissons. Les espèces peu coûteuses ou plus accessibles font l'objet d'un étiquetage trompeur qui en permet la vente comme s'il s'agissait d'espèces coûteuses, souhaitables ou moins accessibles. En plus des consommateurs qui se font duper en payant plus que la valeur du produit, les entreprises responsables et honnêtes doivent faire face à une concurrence déloyale. Cela nuit à nos océans parce qu'on déguise des espèces menacées ou en péril et qu'on permet que des poissons pêchés illégalement se retrouvent sur le marché. Cela mine les efforts déployés pour mettre un terme à la surpêche et pour gérer nos pêches de manière durable.

Malheureusement, c'est très courant au Canada et partout dans le monde. Oceana a réalisé en 2016 un examen de plus de 200 études publiées dans 55 pays et a constaté qu'au moins 20 % des 25 000 échantillons analysés avaient fait l'objet d'un étiquetage trompeur. Plus récemment, au Canada, en 2017 et en 2018, nous avons recueilli des échantillons de fruits de la mer dans des restaurants et des détaillants de cinq villes canadiennes, et nous avons constaté que 44 % des échantillons avaient fait l'objet d'un étiquetage trompeur, ce qui est alarmant. Cela correspond aux conclusions d'autres études menées au Canada. Par exemple, une étude de l'Université de Guelph, dirigée par M. Bob Hanner, a révélé que plus de 41 % des échantillons étaient mal étiquetés. Encore, en 2018, une étude de l'Université de la Colombie-Britannique a montré que 25 % des échantillons avaient été mal étiquetés.

Selon les recherches menées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments elle-même, 15 % de l'étiquetage trompeur se produit avant même que les produits de la mer atteignent l'étape de la transformation. Le Canada produit des fruits de mer de grande qualité. Cependant, nous exportons environ 85 % de notre production, et importons d'outre-mer environ 80 % de ce que nous consommons ici au Canada. Aucun autre aliment ne fait l'objet d'un aussi important commerce mondial que les fruits de la mer. Les chaînes d'approvisionnement sont longues, complexes et très obscures, et elles franchissent souvent de nombreuses frontières nationales, passant parfois plusieurs fois d'un côté et de l'autre de la même frontière, ce qui donne beaucoup d'occasions de mal étiqueter les produits et favorise les activités illégales en cours de route.

La seule façon de faire obstacle à cela est de recourir à la traçabilité de la chaîne tout entière, c'est-à-dire exiger que l'information clé soit associée aux produits de la pêche tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du point de capture ou de récolte au point de vente. Cette approche a été mise en place dans l'Union européenne, le plus important importateur de fruits de mer dans le monde, et le taux d'étiquetage trompeur a chuté. Les États-Unis ont aussi récemment adopté un système de traçabilité du bateau à la frontière pour les espèces qui risquent le plus de faire l'objet de fraude.

C'est donc le contexte au Canada. Ma collègue, Kim, va vous faire part des façons que nous recommandons pour aborder ce problème au Canada en particulier.

**Mme Kimberly Elmslie (directrice de campagne, Oceana Canada):** C'est excellent. Merci.

J'aimerais pouvoir vous présenter une solution miracle qui réglerait facilement ce problème, mais malheureusement, comme Lesley l'a dit, c'est un problème très complexe. Ce qui complique encore plus les choses, c'est que le Canada accuse un retard par rapport à des pays comparables. En ce moment, il y a au Canada moins d'exigences réglementaires concernant la traçabilité. Aucune agence n'est entièrement responsable de la lutte contre la fraude liée aux fruits de la mer. Cette question est réglementée par de multiples ministères des gouvernements fédéral et provinciaux, ce qui nous donne un ensemble de dispositions législatives et réglementaires disparates. Pour compliquer encore plus les choses, les provinces et les municipalités peuvent jouer un rôle.

Cependant, d'autres nations dans le monde font quelque chose pour s'attaquer à la fraude liée aux fruits de la mer. Par exemple, l'Union européenne montre vraiment la voie à cet égard, et ils ont des exigences rigoureuses en matière de traçabilité et de preuve de la légalité, de manière à décourager la fraude et à empêcher que des fruits de mer pêchés illégalement se retrouvent sur leurs marchés. En ce moment, si vous êtes dans un pays de l'Union européenne et que vous achetez un produit de la mer, en tant qu'acheteur, vous pouvez voir sur l'étiquette le nom commercial et scientifique du produit, la méthode de production, la région géographique où le poisson a été pêché ou élevé, l'engin de pêche utilisé, l'indication à savoir si c'est un produit frais, surgelé ou décongelé, la date de péremption et toute information sur les allergènes potentiels.

Nous avons constaté que les dispositions réglementaires de l'Union européenne fonctionnent. Avant, les niveaux de fraude constatés dans les pays de l'Union européenne atteignaient les 23 %. Puis, en 2015, après l'entrée en vigueur de la réglementation, nous avons constaté des niveaux d'environ 7 %. C'est donc efficace.

Il y a quelques années, les États-Unis ont créé un groupe de travail chargé de s'attaquer à la fraude et à la pêche illégale, non déclarée et non réglementée, ou INDNR. Il s'agit du programme de surveillance des importations de produits de la mer, ou SIMP pour Seafood Import Monitoring Program. Dans le cadre de ce programme, on se penche sur les espèces qui risquent le plus de faire l'objet de fraude. Le programme exige la traçabilité, du bateau ou de la culture jusqu'à la frontière américaine. Cela va être mis en œuvre pour d'autres espèces aux États-Unis. Ils ont commencé par les espèces les plus à risque.

Afin d'enrayer ce problème, nous recommandons entre autres, premièrement, de créer un groupe de travail pluriministériel au Canada, ce qui garantirait que tous les ministères pertinents travaillent ensemble à établir la stratégie de détection et de

prévention de la fraude liée aux fruits de la mer. Des exigences de traçabilité de la chaîne tout entière viendraient étayer cela.

Deuxièmement, il faut exiger et divulguer la documentation des prises afin de connaître l'origine et vérifier la légalité de tous les fruits de la mer canadiens et importés, comme le fait en ce moment l'Union européenne et comme l'a recommandé l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Le Canada en a convenu au sommet du G7.

Notre troisième recommandation est de resserrer le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada afin qu'il exige la traçabilité de la chaîne tout entière. En ce moment, on exige la traçabilité directement en aval et directement en amont. Quand viendra le temps de procéder à un examen, nous aimerions que cela soit plus exhaustif et que la traçabilité couvre le système entier. Nous voudrions aussi que les organismes de réglementation soient tenus de faire rapport de cette information par voie électronique.

Notre quatrième recommandation est d'améliorer les normes relatives à l'étiquetage des fruits de la mer. Nous savons ce que les gens des pays de l'Union européenne peuvent apprendre à propos de leurs aliments. Nous aimerions pouvoir faire de même ici. Nous avons vu que cela fonctionne. Cela peut encore fonctionner; l'information essentielle à propos du poisson voyage avec le poisson.

Enfin, nous recommandons d'inclure l'analyse de l'ADN pour l'authentification des espèces importées et canadiennes dans le programme d'inspection de l'ACIA, et d'investir davantage dans ce ministère pour qu'il puisse le faire.

Tout cela pour dire que nous sommes impatientes de répondre à vos questions. Nous nous réjouissons aussi à la perspective d'écouter l'exposé de Lyzette et de travailler avec l'ACIA, ainsi qu'avec d'autres ministères, car nous voulons vraiment trouver une solution à ce problème.

• (1630)

**Le président:** Je vous remercie.

Madame Levin, avez-vous un exposé à présenter?

**Mme Julia Levin (ancienne employée, Oceana Canada, à titre personnel):** Je suis ici en tant que soutien.

**Le président:** D'accord. C'est écrit que vous êtes ici à titre personnel, alors je voulais vous donner la possibilité de prendre la parole.

**Mme Julia Levin:** Je vous remercie.

**Le président:** Je ne savais pas combien de temps nous aurions, mais je pense que nous arriverons à faire trois interventions de sept minutes avant 17 heures.

Monsieur Morrissey, vous avez sept minutes.

**M. Robert Morrissey (Egmont, Lib.):** Merci pour vos exposés. Leur profondeur montre clairement que vous avez beaucoup réfléchi à la question et que vous avez fait de nombreuses recherches pour compiler vos données.

Vous avez dit que 44 % des échantillons que vous avez recueillis dans les restaurants — je ne me rappelle plus quels étaient les autres établissements commerciaux — portaient une étiquette erronée. Pouvez-vous nous donner un exemple de ce que vous avez trouvé?

**Mme Julia Levin:** Oui.

Sur les près de 400 échantillons que nous avons recueillis dans des restaurants, des épiceries et, dans une moindre mesure, des marchés, 44 % portaient une étiquette erronée.

Dans de nombreux cas, du poisson étant étiqueté comme du vivaneau ou du vivaneau rouge était en fait du tilapia. Nous avons collecté 44 échantillons de vivaneau, dont 12 de vivaneau rouge, et aucun n'appartenait à la famille du vivaneau. Il vaut la peine de mentionner que le terme « vivaneau » est un nom générique pouvant être donné à plus de 200 espèces, et sur les 44 échantillons, aucun n'était une de ces 200 espèces. C'est un des exemples d'étiquetage erroné les plus fréquents que nous avons trouvés.

Nous avons aussi trouvé du poisson étiqueté comme les cinq principales espèces de saumon du Pacifique, mais en réalité, tous les échantillons étaient du saumon de l'Atlantique, ce qui est un gros problème. Au Canada atlantique, nous avons trouvé du poisson étiqueté comme de la morue de l'Atlantique qui était en fait de la morue du Pacifique. Toutes les espèces emblématiques des différentes régions du Canada portaient des étiquettes erronées.

Un exemple plutôt désagréable dont nous avons déjà parlé, c'est que le thon blanc est presque toujours, en réalité, de l'escolier, qui est indigeste. Je n'en dirai pas plus.

• (1635)

**Mme Kimberly Elmslie:** On l'appelle le laxatif de la mer.

**Un député:** Ce n'est pas écrit sur le menu!

**M. Robert Morrissey:** Je vais revenir sur l'exemple du vivaneau. Un poisson est un poisson. Les variétés sont nombreuses. Je dois trouver cela bon, sinon j'arrêteraient d'en manger. À ce point de vue, pourquoi les consommateurs devraient-ils être préoccupés?

**Mme Julia Levin:** Les raisons sont nombreuses. Commençons par la santé. Sur les centaines d'échantillons portant une étiquette erronée que nous avons trouvés, 60 % posaient des risques pour la santé.

**M. Robert Morrissey:** Ils posaient des risques pour la santé?

**Mme Julia Levin:** Ils pouvaient avoir des effets sur la santé. Par exemple, le risque que les espèces substituées contiennent certains contaminants environnementaux était plus élevé. Nous avons obtenu le pourcentage en comparant nos résultats à la Liste des poissons de l'ACIA, qui présente tous les effets possibles sur la santé de certaines espèces.

Nous avons comparé les espèces substituées auxquelles l'ACIA a associé des risques pour la santé aux espèces nommées sur les étiquettes. Dans 60 % des cas, les poissons substitués posaient des risques pour la santé qui n'étaient pas associés à l'espèce nommée sur l'étiquette.

**M. Robert Morrissey:** Cela me préoccuperait.

**Mme Julia Levin:** Exactement.

Aussi, les poissons et les fruits de mer comportent un risque d'allergie très élevé. Personne ne veut se faire servir un poisson auquel il est allergique. Évidemment, c'est là un grave problème.

Il faut également tenir compte des répercussions sur les océans, car 30 % des échantillons portant une étiquette erronée étaient des espèces vulnérables ou menacées. Comme ma collègue l'a dit, la pêche illégale est aussi un grand problème rattaché à la fraude relative aux produits de la mer. La pêche illégale est assez courante, et l'un des principaux motifs de ce type de fraude, en plus de l'incitation économique, c'est de blanchir, si l'on peut le dire ainsi, le poisson attrapé illégalement en passant par les chaînes d'approvisionnement.

Comme nous l'avons déjà dit...

**M. Robert Morrissey:** Pouvez-vous nous en dire un peu plus à ce sujet? On blanchit...

**Mme Julia Levin:** On blanchit le poisson attrapé illégalement.

À l'échelle mondiale, au moins 20 % des prises sont liées à la pêche illégale, non déclarée et non réglementée. Imaginez à combien de milliers de tonnes de poissons ce pourcentage équivaut. Tout ce poisson doit passer par les chaînes d'approvisionnement, et l'étiquetage erroné est utilisé pour ce faire.

Il y a également un lien entre la pêche illégale et l'esclavage dans la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer. Nous serions heureux de vous transmettre un mémoire que nous avons soumis à vos collègues il y a un an et demi, dans le cadre de leur étude sur les chaînes d'approvisionnement et les entreprises responsables. L'esclavage à l'intérieur de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer est très bien documenté, et c'est une autre raison de ne pas vouloir manger de poisson portant une étiquette erronée.

De plus, 75 % des échantillons portant une étiquette erronée que nous avons recueillis faisaient passer le produit pour un poisson plus coûteux. La plupart du temps, le consommateur se fait duper. D'un point de vue financier, si vous payez le prix du saumon coho, qui coûte considérablement plus cher que le saumon de l'Atlantique, vous voulez être certain que c'est ce que vous achetez. Si vous payez le prix du bar du Chili, vous ne voulez pas qu'il s'agisse en fait de poisson blanc bon marché.

**Mme Kimberly Elmslie:** Je vais vous donner des exemples tirés d'un rapport que nous avons préparé à partir de nos échantillons. Je pourrais certainement vous l'envoyer. Je vais vous lire les exemples, car j'ai de la difficulté à me rappeler les chiffres.

Voici ce que nous avons trouvé au menu: du bar, qui coûte 113 \$ le kilogramme, remplacé par de la barbue, qui coûte 11 \$ le kilogramme; et de la langouste, qui vaut 95 \$ la livre, remplacée par de l'écrevisse, qui vaut 20 \$ la livre. C'est ce que nous voyons. Vous payez le prix d'un produit, mais vous obtenez un substitut qui vaut beaucoup moins que le produit que vous pensez acheter.

• (1640)

**M. Robert Morrissey:** Comment définissez-vous l'étiquetage erroné? Cela peut paraître évident, mais il en existe différentes formes.

**Mme Julia Levin:** Oui, c'est vrai.

En réalité, la fraude liée aux produits de la mer est un terme générique qui peut aussi être utilisé pour parler du glazurage excessif, de la représentation erronée du poids ou d'autres pratiques de ce genre, qui visent à faire croire que le poisson qu'on vous vend est plus gros ou de meilleure qualité qu'il ne l'est.

Oceana se concentre sur la substitution d'espèces en raison des répercussions de ce type de fraude sur les océans.

Cela répond-il à votre question?

**M. Robert Morrissey:** Eh bien, d'après ce que j'ai compris, vous me dites tout simplement que je n'obtiens pas l'espèce que j'ai achetée, mais vous abordez la question de l'étiquetage erroné des volumes. Je sais que des usines de transformation du poisson augmentent le volume en ajoutant certaines choses.

Est-ce que cela...

**Mme Lesley Wilmot:** Je vais juste préciser que notre étude ne traite pas des volumes, de ce genre de choses. Il est vraiment question de l'étiquetage erroné, de la substitution d'espèces.

**M. Robert Morrissey:** Je vois. C'est strictement... Il faudrait que ce soit le cas, pour pouvoir isoler cela.

**Mme Lesley Wilmot:** En effet.

**Mme Julia Levin:** Oui, tous nos chiffres portent strictement sur les espèces substituées. Une chose est indiquée sur le menu, et les tests d'ADN ont révélé que c'est une espèce totalement différente. Nous ne nous sommes pas penchés sur tous les autres problèmes possibles.

**Le président:** Nous passons maintenant aux conservateurs, à M. Doherty, pour sept minutes ou moins, s'il vous plaît.

**M. Todd Doherty:** Monsieur le président, je remercie nos témoins.

De quel endroit proviennent vos données sur la pêche illégale et non déclarée?

**Mme Kimberly Elmslie:** Elles proviennent d'études de Daniel Pauly, de l'Université de la Colombie-Britannique, et de Sylvain Charlebois, à l'Université Dalhousie. Daniel Pauly est un scientifique qui siège à notre conseil. Il s'est penché sur ces chiffres globaux. Dans la communauté scientifique, c'est le chiffre accepté.

**M. Todd Doherty:** Ces données renvoient-elles directement à la provenance de ces aliments et aux endroits où ils sont consommés, ou a-t-on les chiffres sur la quantité de poissons pêchés illégalement et non déclarés?

**Mme Kimberly Elmslie:** Voulez-vous dire en biomasse?

**M. Todd Doherty:** Oui.

**Mme Kimberly Elmslie:** Oui, je sais que cela peut représenter jusqu'à 30 % de la biomasse des prises.

**M. Todd Doherty:** Je vois, mais aurait-on les données réelles sur la pêche illégale et non déclarée pratiquée au large de nos côtes?

**Mme Kimberly Elmslie:** Je crois que oui. Un article est paru récemment. Le titre est « Pêche: des milliards engloutis faute de bonne gestion ». Je peux vous le faire parvenir. Il est très détaillé.

**M. Todd Doherty:** Ce serait formidable. Cela m'amène à ma prochaine question. Avez-vous consulté à ce sujet des ministères, comme l'ACIA et le MPO, ainsi que des intervenants de l'industrie?

**Mme Kimberly Elmslie:** Oui, nous en consultons dans le cadre de nos rapports. Les choses ont progressé de manière intéressante. Les ministères ne voyaient pas cela comme un véritable problème dans le passé, alors que je pense que l'on comprend maintenant que c'est un problème auquel il faut s'attaquer. Cependant, aucun ministère ne semble entièrement responsable. À défaut d'avoir un seul responsable, personne n'assume la responsabilité. Nous n'avons vu personne faire preuve de leadership dans ce dossier, et nous avons insisté sur certains enjeux. Nous voulons poursuivre les consultations, continuer d'aider et d'apporter une contribution, mais il a été difficile de naviguer dans le cadre législatif pour tenter de déterminer en quoi consistent les solutions.

**M. Todd Doherty:** Pouvez-vous nous faire parvenir un exemplaire du rapport?

Monsieur le président, vous pouvez me reprendre. Devons-nous passer par la greffière, ou peut-elle nous l'envoyer directement? Nous n'étudions pas cette question, donc... L'information peut-elle nous être transmise?

**Le président:** Je crois que je préférerais que le rapport soit remis à la greffière et ensuite distribué à tout le monde.

**M. Todd Doherty:** L'un ou l'autre. Je remettrai également ma carte aux témoins à la fin de la séance, et nous pourrions distribuer le rapport ainsi.

Sur ce, je vais céder le reste de mon temps à mon collègue, Mel Arnold.

**M. Mel Arnold:** Les observations que vous avez formulées il y a quelques secondes sont liées à une de mes questions sur la compétence et la responsabilité. Cela me ramène à l'étude que nous avons faite sur les maladies des poissons, l'industrie de l'aquaculture et ainsi de suite. L'ACIA et le ministère des Pêches et des Océans semblent se renvoyer une patate chaude, et personne ne prend vraiment les devants. Je crois que le dernier document que nous avons vu disait que le MPO allait recommander que l'ACIA prenne les devants. L'ACIA n'a pas dit qu'elle allait se saisir du dossier et y donner suite.

Voyez-vous cela comme un des principaux problèmes? Comme vous l'avez dit, personne ne prend les devants, et il n'y a donc pas de responsable.

• (1645)

**Mme Lesley Wilmot:** Je pense encore une fois que la prochaine témoin pourra en dire plus long sur la délimitation de ce cadre réglementaire. C'est également la raison pour laquelle nous demandons la création d'un groupe de travail pluriministériel pour démêler l'écheveau afin de déterminer qui est responsable des différents aspects de la question et de quelle façon nous pouvons trouver une solution avec tous les ministères concernés.

**Mme Julia Levin:** J'ajoute que les États-Unis ont créé un programme de surveillance des importations de fruits de mer. Pour y parvenir, 16 ministères ont collaboré et formulé des recommandations. C'est une première étape essentielle, à savoir réunir tous ces principaux intervenants afin qu'ils s'attaquent ensemble à la question.

**M. Mel Arnold:** Je suis heureux que vous ayez mentionné en quoi doit consister cette première étape. Ce n'est peut-être qu'en Colombie-Britannique, mais je crois que les huîtres doivent faire l'objet d'un suivi du point d'origine au point de consommation. Pourquoi n'est-ce pas nécessaire pour d'autres poissons dans la province?

**Mme Julia Levin:** C'est une excellente question. Certaines espèces de mollusque et de crustacé font l'objet d'un suivi plus rigoureux — je crois que c'est à cause des risques de maladie et des dangers pour la santé qui y sont associés —, mais c'est une validation du principe qui peut être appliqué pour que tous les fruits de mer que nous mangeons fassent l'objet d'un suivi.

**M. Mel Arnold:** Je vais céder le reste de mon temps à M. Calkins.

**M. Blaine Calkins:** C'est formidable.

**Le président:** Vous avez deux minutes.

**M. Blaine Calkins:** Quand le processus de l'Union européenne dont vous avez parlé a été mis en place, a-t-il eu une incidence sur la valeur marchande des fruits de mer assujettis aux exigences juridiques? J'aimerais le savoir, car je suis un agriculteur du centre de l'Alberta. Lorsque nous avons établi des exigences en matière de traçabilité pour le bœuf et d'autres produits, les producteurs ont assumé un coût dans le cadre du système. Je ne dis pas qu'il n'y a pas de rapport coûts-avantages; je me demande seulement quel a été le coût, si cela fait partie des renseignements que vous avez recueillis.

**Mme Julia Levin:** Nos collègues ne se sont pas penchés précisément sur cette question, et il faut sans aucun doute discuter de la répartition des coûts avec les intervenants. Les intervenants de l'industrie qui ont adopté la traçabilité dans le cadre de leurs activités, tant à l'échelle internationale dans ces pays qu'à l'échelle nationale nous ont, entre autres, dit que les avantages de la traçabilité dépassent largement les besoins d'ordre réglementaire et comprennent... Comme les fruits de mer sont grandement périssables et que 30 % des produits peuvent être perdus, cela signifie qu'on n'en perd pas autant. Cela veut dire que la chaîne d'approvisionnement devient tout simplement efficace dans une toute autre mesure. Il est intéressant de voir les avantages économiques intrinsèques. L'accès au marché et les logiciels de traçabilité représentent des coûts supplémentaires, et les divers pays ont également abordé de différentes façons le partage des coûts entre le gouvernement et l'industrie. Il reviendrait au groupe de travail d'étudier la question.

**Mme Lesley Wilmot:** Nous exportons déjà une grande partie de nos fruits de mer, dont une bonne partie vers l'Union européenne et les États-Unis. Pour être concurrentielles à l'échelle internationale et avoir un marché, beaucoup d'entreprises font déjà un meilleur suivi.

**M. Blaine Calkins:** Elles sont déjà certifiées.

**Mme Lesley Wilmot:** Le programme de surveillance des prises de Pêches et Océans exige que nous communiquions un certain nombre de renseignements à d'autres pays que nous ne communiquons pas à l'intérieur.

**M. Blaine Calkins:** Je comprends.

Le président va prendre mon temps. J'ai beaucoup d'excellentes questions.

**Des voix:** Oh, oh!

**M. Blaine Calkins:** Il va me faire taire et...

**Le président:** Je ne prends pas son temps. Je lui dis qu'il a dépassé son temps.

Monsieur Jones, vous avez sept minutes, ou moins. Allez-y, s'il vous plaît.

**M. Gord Johns (Courtenay—Alberni, NPD):** Je vais poursuivre dans la même veine que M. Calkins. Il a parlé des avantages. Nous avons vu des programmes de traçabilité. Sur l'île Fogo, ils font du très bon travail dans ce domaine, et nous pouvons constater que les pêcheurs en profitent.

Existe-t-il des programmes de traçabilité aux États-Unis et dans l'Union européenne qui ont fait la preuve qu'ils présentent des avantages importants?

Je rencontre beaucoup de pêcheurs, et ce genre de programme a un coût pour eux. Cela a des répercussions énormes sur une flotte commerciale qui a déjà de la difficulté à se maintenir à flot.

Pouvez-vous nous parler de quelques modèles qui existent dans d'autres pays?

**Mme Julia Levin:** On voit déjà des choses très intéressantes entourant le concept du Fishcoin, l'utilisation de la chaîne de blocs et la façon dont l'argent est réparti pour inciter les pêcheurs à participer au programme. Je peux vous faire parvenir de l'information sur l'écosystème Fishcoin, mais les pêcheurs voient les avantages de la traçabilité, malgré les coûts que cela entraîne pour eux, se matérialiser de différentes façons.

•(1650)

**M. Gord Johns:** Je suis convaincu que beaucoup d'espèces sont substituées par d'autres. De toute évidence, on fait passer des

poissons de faible valeur pour des poissons de plus grande valeur. Cela cause du tort aux pêcheurs directement.

**Mme Julia Levin:** Tout à fait. Le prix change sur le marché.

**M. Gord Johns:** À votre avis, quel ministère serait le mieux placé pour se charger du programme national de traçabilité? Avez-vous réfléchi à la question?

**Mme Lesley Wilmot:** Le problème tient au fait qu'un organisme s'occupe des importations et qu'un autre s'occupe de l'étiquetage et qu'il faut faire intervenir tout le monde, l'Agence des services frontaliers du Canada, Pêches et Océans et l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ce qu'il faut à l'heure actuelle, c'est réunir un grand groupe d'intervenants pour trouver une façon de s'attaquer au problème, car aucun des ministères n'a, à lui seul, le pouvoir de réglementation ou d'intervention nécessaire pour agir.

**M. Gord Johns:** J'ai une question pour Mme Elmslie.

Pourquoi croyez-vous que le Canada ne s'est pas attaqué aussi bien au problème de la traçabilité des produits de la mer que les États-Unis, l'Union européenne ou d'autres régions dans le monde? Je pense que l'Australie s'en tire très bien aussi.

**Mme Kimberly Elmslie:** Je pense qu'il y a quelques raisons à cela. La première est que ce n'est pas un problème qui était très bien connu. Je ne pense pas que les Canadiens en avaient pleinement conscience. Quand nous avons commencé à faire des tests, nous les avons faits un peu partout au pays pour attirer l'attention sur le problème. Il semble, d'après les réactions que nous avons obtenues du public, que les gens soient sous le choc d'apprendre ce qui se passe. Je pense que nous n'avions pas conscience que cela pouvait être un problème, mais maintenant que nous voyons les fraudes alimentaires se multiplier, comme c'est le cas pour le miel, l'huile d'olive et d'autres produits, nous commençons à mieux comprendre nos chaînes alimentaires. Je pense que nous sommes un peu déconnectés de ce que nous mangeons. Les produits de la mer sont un des produits qui changent de mains à de nombreuses reprises avant d'arriver dans notre assiette, et quand ils y arrivent, c'est presque impossible de les reconnaître.

Nous jouons à un jeu amusant lorsque nous organisons des dîners sur la fraude alimentaire à l'université. Nous présentons aux gens deux filets et nous leur demandons lequel est le saumon. Les gens ne le savent pas, même ceux qui vivent sur la côte — pour inclure tout le monde ici. C'est difficile de le savoir, parce qu'il s'agit d'une quantité déguisée. Je pense alors, encore une fois, à la complexité du problème, à qui il revient de s'en occuper. Quels règlements devrait-on mettre en place? Comment faut-il procéder? Il n'y a pas de façon simple d'y arriver.

**M. Gord Johns:** Combien de temps me reste-t-il?

**Le président:** Il vous reste trois minutes.

**M. Gord Johns:** Comme on le sait, il y a beaucoup de blanchiment d'argent en Colombie-Britannique à l'heure actuelle. Ce doit être une façon facile de placer son argent: la pêche illégale assortie à des violations des droits de la personne. On parle de beaucoup d'argent. Pouvez-vous nous en dire plus sur les montants qui empruntent sans doute cette avenue?

**Mme Lesley Wilmot:** Oui, bien sûr. Il s'agit d'un chiffre global, parce que nous n'avons pas un chiffre pour le Canada. Encore une fois, l'information provient de M. Sylvain Charlesbois. La fraude alimentaire est un problème de 52 milliards de dollars à l'échelle de la planète, et sa valeur dépasserait celle du commerce de l'héroïne et celle du trafic d'armes à feu réunies. C'est un problème mondial énorme qui est loin de retenir autant l'attention que celui de la drogue ou du trafic. C'est vraiment un énorme problème caché.

**M. Gord Johns:** Le gouvernement de la Colombie-Britannique a annoncé aujourd'hui qu'il mènera une enquête sur le blanchiment d'argent, et j'espère qu'on va se pencher sur la fraude sur les poissons, parce que, de toute évidence, nous importons beaucoup de poissons pêchés illégalement.

Pouvez-vous nous parler des répercussions directes qu'a la fraude sur les poissons sur l'écosystème des océans? Vous avez parlé de la pêche illégale. Pouvez-vous nous parler des espèces qui pourraient bien être menacées, en particulier près des côtes du Canada?

**Mme Julia Levin:** Pour revenir aux statistiques générales, sur le nombre de poissons mal étiquetés que nous avons trouvés, 30 % appartenaient à diverses espèces menacées ou vulnérables.

**Mme Lesley Wilmot:** Et pour un autre 38 %, on ne le savait pas, parce que l'état du stock de poissons n'était pas connu. Le 30 % d'espèces vulnérables s'applique donc aux stocks de poissons dont nous connaissons l'état de santé.

**M. Gord Johns:** Pour revenir au coût que cela représente, je peux imaginer la hausse énorme que cela aurait sur le PIB des pêches au pays. Savez-vous ce que cela représenterait si nous mettions un terme à la fraude sur les poissons? Il s'agit de sommes considérables qui arrivent au pays probablement de façon illégale et qui pourraient être investies dans nos villages de pêcheurs et nos villages côtiers. Le programme de traçabilité devrait faire ses frais.

• (1655)

**Mme Lesley Wilmot:** On pourrait sans doute faire des calculs à partir des chiffres aux États-Unis, puis du volume des importations et des exportations du Canada et des États-Unis. Nous n'avons pas l'information à l'heure actuelle. Nous pouvons tenter de l'obtenir. Je ne suis pas certaine qu'elle existe, mais nous pouvons certainement essayer de la trouver.

**Mme Julia Levin:** C'est difficile à quantifier, parce que cela dévalue les prix sur le marché, et il y a tellement de répercussions économiques.

**M. Gord Johns:** Tout à fait. Dans le cas de l'Australie, tout cela a été déclenché par les crevettes, n'est-ce pas? Les pêcheurs avaient de graves problèmes en raison des crevettes qui arrivaient illégalement sur le marché et qu'on faisait passer pour des crevettes de l'Australie.

**Mme Julia Levin:** Cela se passe certainement ici également.

**M. Gord Johns:** Oui, vous avez raison, ce qui veut dire que les consommateurs et les pêcheurs se font escroquer.

**Le président:** Il reste quelques minutes. J'ai une question que j'aimerais poser.

Vous avez parlé de traçabilité et de savoir de quel poisson il s'agit. À Terre-Neuve et au Labrador, nous avons des transformateurs — j'ai une entreprise, Ocean Choice International, par exemple, dans ma circonscription, et M. Rogers a Icwater Seafoods Inc. dans la sienne — qui parlent de la certification MSC et du fait que l'étiquette peut nous dire quand le poisson a été pêché, où il l'a été, quand il a été transformé et sa destination.

Est-ce que ce type de certification et d'étiquetage aide à éliminer l'étiquetage illégal des produits de la mer?

**Mme Julia Levin:** La certification du MSC est un excellent exemple d'un mécanisme de traçabilité de la chaîne de possession. Le problème, c'est que cela s'applique à moins de 10 % des produits de la mer vendus. L'accès à des produits sûrs de la mer, correctement étiquetés et provenant d'une pêche légale ne devrait pas être un luxe. Tous les Canadiens devraient avoir ce droit, peu importe où ils achètent leurs fruits de mer.

L'approche actuelle des États-Unis, qui consiste à n'appliquer la traçabilité qu'à 40 % des importations, entraîne une hausse des erreurs d'étiquetage des produits qui ne sont plus visés. Lorsque la certification est limitée à 10 % des produits, on tend à avoir des problèmes avec les espèces qui ne sont pas réglementées.

C'est tout ou rien, en quelque sorte. Pour des résultats optimaux, il faut assurer la traçabilité de tous les poissons.

**Le président:** Je suis simplement heureux de savoir que les entreprises de ma circonscription le font...

**Mme Julia Levin:** Oui, et c'est la chose à faire.

**Le président:** ... pour un plus haut niveau de confiance.

**Mme Julia Levin:** La certification du MSC est excellente, en effet.

**Le président:** Merci à nos trois témoins. Ce fut une demi-heure très instructive. Lorsque M. Morrissey a proposé que nous fassions une étude sur cette question, je pensais que ce serait un peu ennuyeux, mais c'est loin d'être le cas. Vous nous avez fourni d'excellents renseignements. Je pense que pour la plupart, nous ne savions pas qu'il y avait des problèmes, surtout en ce qui concerne la surévaluation frauduleuse des produits, comme vendre au prix de 95 \$ la livre un produit qui vaut 20 \$ la livre.

**M. Robert Morrissey:** J'aimerais avoir une précision.

**Le président:** Brièvement, s'il vous plaît.

**M. Robert Morrissey:** Comment vérifiez-vous les informations que vous nous avez transmises? Vous avez dit que vous avez parcouru le pays et que vous avez prélevé des échantillons. J'aimerais savoir comment vous vérifiez, de façon indépendante, les renseignements que vous nous avez fournis.

**Mme Julia Levin:** Nous travaillons avec le laboratoire de M. Robert Hanner. M. Hanner est le plus grand spécialiste du domaine au Canada et il participe à l'initiative Barcode of Life. Le processus du code à barres est le suivant: on prélève un fragment de l'ADN, et cet extrait, comme un code à barres, permet de déterminer l'espèce. Le laboratoire en est à la mise au point d'un code à barres de l'ADN plus complet pour les séquences d'ADN des fruits de mer. Toutes nos analyses d'ADN ont été réalisées à cet endroit. Ils ont déterminé l'espèce pour chacun des échantillons, puis nous avons fait des recoupements avec les menus ou les étiquettes. Ils se sont chargés de l'aspect scientifique.

**Mme Lesley Wilmot:** En outre, notre protocole de recherche était identique à celui d'un grand nombre d'études internationales dont les résultats concordent avec les nôtres. Le document que nous vous enverrons comprendra aussi des informations à ce sujet.

**Mme Julia Levin:** Si le Comité souhaite examiner la question de façon plus approfondie, je vous recommande d'inviter M. Robert Hanner à comparaître à ce sujet.

**Le président:** Merci beaucoup.

Nous allons suspendre la séance brièvement pour passer au prochain groupe de témoins.

• (1655)

(Pause)

• (1700)

**Le président:** Nous reprenons.

Nous entendrons maintenant l'exposé de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Nous accueillons Mme Lyzette Lamondin, qui est directrice exécutive de la Direction de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs à la Direction générale des politiques et programmes. C'est tout un titre.

Vous pouvez commencer votre exposé, si vous êtes prête. Vous avez sept minutes, tout au plus.

**Mme Lyzette Lamondin (directrice exécutive, Direction de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, Politiques et programmes, Agence canadienne d'inspection des aliments):** Merci beaucoup.

Bonjour.

Comme le président l'a indiqué, je m'appelle Lyzette Lamondin.

[Français]

Je tiens à remercier le Comité de me donner l'occasion de vous parler de l'étiquetage des produits de la mer.

[Traduction]

Plus précisément, je suis reconnaissante de la chance que j'ai de pouvoir expliquer comment l'étiquetage s'inscrit dans le mandat de l'ACIA et notre travail continu dans ce domaine.

[Français]

L'ACIA est un organisme à vocation scientifique axé sur les risques. Dans le cadre du portefeuille de la Santé, l'ACIA s'efforce de maintenir un système de salubrité des aliments solide et fiable.

[Traduction]

Les produits alimentaires, qu'ils soient canadiens ou importés, doivent être conformes aux lois canadiennes en matière de salubrité et d'étiquetage. Cela comprend l'obligation d'étiqueter les aliments d'une manière honnête et non trompeuse. Cette obligation s'applique à tous les aliments, y compris le poisson et les produits de la mer.

L'ACIA est bien consciente de l'attention croissante portée à la question de l'étiquetage du poisson et des produits de la mer et du risque de fraude alimentaire qui y est associé.

[Français]

Nous reconnaissons également qu'il s'agit d'un problème mondial et pas seulement national.

[Traduction]

Aujourd'hui, je voudrais expliquer trois points importants à ce sujet: la façon dont l'ACIA s'emploie à protéger les Canadiens en ce qui concerne le poisson et les produits de la mer; la façon dont le nouveau Règlement sur la salubrité des aliments au Canada appuie le travail de l'ACIA dans ce domaine; la façon dont nous continuons à travailler pour gagner et maintenir la confiance du public à cet égard.

Premièrement, le poisson et les produits de la mer représentent l'un des nombreux produits qui, dans certains cas, peuvent être mal étiquetés ou mal présentés. L'ACIA surveille l'étiquetage et la substitution des poissons dans le cadre de ses programmes d'inspection et effectue des analyses en laboratoire au besoin pour détecter la substitution des espèces de poissons.

En plus de nos propres activités d'inspection, un certain nombre d'études réalisées par des tiers, comme les rapports d'Oceana Canada, ont examiné cette question et contribuent à enrichir nos connaissances de base sur ces enjeux. Je suis heureuse qu'Oceana Canada soit représentée aujourd'hui pour exprimer son point de vue, et je suis reconnaissante de son invitation à participer à une séance d'information plus tôt cette semaine.

• (1705)

[Français]

Les études réalisées par des tiers constituent une source d'information utile pour l'ACIA.

[Traduction]

Néanmoins, il incombe aux entreprises — les parties réglementées — de s'assurer que les étiquettes de leurs produits alimentaires sont véridiques et non trompeuses, et que toutes les exigences d'étiquetage sont respectées.

L'ACIA joue un rôle clé de surveillance en vérifiant que les étiquettes des aliments et le matériel publicitaire sont conformes aux règlements. L'ACIA s'efforce de protéger les Canadiens contre la fraude alimentaire, comme la falsification intentionnelle, la substitution et les fausses déclarations sur les produits de plusieurs façons. Par exemple, depuis 2013, l'ACIA utilise régulièrement la technologie des codes à barres de l'ADN pour l'identification des espèces de poissons afin que nous puissions vérifier si l'étiquetage du poisson ou des produits de la mer correspond bien au produit lui-même. L'ACIA fournit des outils, comme un outil d'étiquetage en ligne, pour promouvoir la conformité et aider les entreprises à vérifier que leurs étiquettes alimentaires respectent toutes les exigences réglementaires.

Un autre outil clé est la liste des poissons de l'ACIA, qui établit un lien entre un nom scientifique pour le poisson et les produits de la mer et un nom commun, autrement dit, le nom usuel au Canada.

Il existe de nombreuses causes potentielles de représentation erronée des aliments. Il ne fait aucun doute que dans certaines situations, il y a une intention claire de commettre un acte frauduleux pour en tirer un avantage économique. Il s'agit d'un acte criminel dont la répression ne concerne pas seulement l'ACIA, mais aussi les organismes d'application de la loi.

Une fausse déclaration peut également se produire sans intention. Par exemple, dans certains cas, nous apprenons que des erreurs d'étiquetage ont eu lieu parce que nos partenaires commerciaux appellent une espèce par un certain nom, tandis que nous l'appelons par un autre nom. Cette situation peut être aggravée si l'on tient compte du fait qu'au Canada, les noms doivent apparaître dans les deux langues officielles. Il peut aussi y avoir des situations où des entreprises substituent des espèces par commodité, sans reconnaître la gravité de leurs actes.

[Français]

Je tiens à préciser que nous prenons des mesures appropriées dans tous les cas de non-conformité.

[Traduction]

Enfin, comme l'indique le rapport d'Oceana Canada, la chaîne d'approvisionnement internationale des produits de la mer est très complexe. Une fois qu'un poisson est capturé, il peut franchir de nombreuses frontières nationales.

Grâce au Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, qui est entré en vigueur le 15 janvier 2019, nous avons d'autres pouvoirs à notre disposition pour appuyer ce travail, ce qui m'amène au point suivant.

Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada exige maintenant que toutes les entreprises alimentaires, y compris les importateurs, détiennent un permis, tiennent des dossiers de traçabilité et aient un plan de contrôle préventif. L'exigence relative au plan de contrôle préventif permet aux inspecteurs de l'ACIA de vérifier les mesures de contrôle de l'entreprise, y compris la façon dont elle s'assure que les étiquettes sont véridiques et non trompeuses et dont elle surveille les plaintes et y répond. Il y a aussi une responsabilité évidente pour les importateurs de s'assurer que le produit qu'ils importent répond aux exigences canadiennes. Essentiellement, ils ont besoin de bien connaître leurs fournisseurs et les aliments qu'ils importent.

Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada prévoit également de nouvelles amendes importantes pouvant atteindre jusqu'à 15 000 \$ et des poursuites judiciaires, ce qui incite davantage les entreprises à se conformer. Qui plus est, les entreprises pourraient voir leur permis être suspendu ou le perdre.

Ce règlement comprend de nouvelles exigences en matière de traçabilité pour tous les aliments, et ces exigences se fondent sur la norme internationale établie par le Codex Alimentarius. Le Règlement exige des entreprises qu'elles tiennent des dossiers de traçabilité une étape en aval et en amont de la chaîne d'approvisionnement, de sorte qu'un aliment puisse être retracé tout au long de la chaîne d'approvisionnement, le cas échéant.

Les exigences en matière de traçabilité sont motivées par la salubrité alimentaire; l'objectif premier est de pouvoir retirer rapidement les aliments du marché au besoin. Toutefois, elles faciliteront également le traçage en amont au cours d'une enquête sur une fraude alimentaire. Cela m'amène à mon dernier point.

[Français]

La confiance du public dans les produits que les entreprises alimentaires produisent et offrent aux Canadiens est fondamentale pour l'accès au marché et l'acceptation des consommateurs. Les consommateurs canadiens veulent des produits de qualité sûrs et bien étiquetés.

[Traduction]

Le budget de 2019 prévoit 24,4 millions de dollars sur cinq ans pour l'ACIA, à compter de 2019-2020, et 5,2 millions de dollars par année par la suite pour renforcer notre capacité de lutte contre la fraude alimentaire.

• (1710)

[Français]

Ces fonds nous permettent de mieux comprendre et de mieux cibler nos activités d'inspection.

[Traduction]

Ces fonds nous permettront de mieux comprendre et de mieux cibler nos activités d'exécution dans les domaines de la fraude alimentaire.

Nous continuerons de collaborer avec l'industrie, les gouvernements et nos partenaires internationaux et de mobiliser les Canadiens pour aborder cette importante question.

Merci.

**Le président:** La parole est maintenant aux députés ministériels et à M. Hardie. Vous avez jusqu'à sept minutes.

**M. Ken Hardie (Fleetwood—Port Kells, Lib.):** Je vais regarder de notre côté pour voir si quelqu'un d'autre souhaite poser des questions, mais j'en ai certainement quelques-unes.

Lors d'une vérification concernant des produits de la mer, avez-vous déjà constaté qu'un produit était frauduleusement mal étiqueté? À quel endroit ce produit est-il entré dans le système et d'où provenait-il?

**Mme Lyzette Lamondin:** Nous effectuons régulièrement... Nous avons fait des analyses nous-mêmes et même avec M. Hanner, dont les autres témoins ont parlé, en 2018 pour examiner aussi des éléments d'ADN. Dans ce cas, nous avons vérifié davantage les produits importés et nos transformateurs. Les taux d'information trompeuse pour les produits de la mer étaient beaucoup plus faibles en amont de la chaîne alimentaire.

En ce qui concerne la provenance des aliments, nous imposons des exigences concernant le pays d'origine des produits de la mer importés au pays, mais je ne crois pas que nous ayons réalisé une vérification précisément sur cette question.

**M. Ken Hardie:** Vous dites que le poisson arrive dans les ports canadiens. Arrive-t-il déjà transformé et prêt à être vendu ou est-il transformé au Canada?

**Mme Lyzette Lamondin:** Je n'ai pas de données précises, mais les produits de la mer arrivent sous diverses formes. Une partie arrive au Canada sous une certaine forme en vue d'être transformée. C'est souvent ainsi. Nous autorisons aussi l'importation au Canada de poisson déjà transformé.

**M. Ken Hardie:** Les poissons canadiens comptent parmi les meilleurs au monde, et nous semblons en exporter une grande partie parce que des gens à l'étranger sont prêts à payer un prix plus élevé. Nous importons ensuite beaucoup de poisson. Je présume que c'est moins cher, à l'instar des télévisions ou des chandails en coton ouaté. Si les Canadiens achetaient du poisson canadien, pour le dire ainsi, quel supplément devrions-nous payer, selon vous? Dans quelle mesure nos *fish and chips* nous coûteraient-ils plus cher si nous utilisions du poisson pêché au Canada?

**Mme Lyzette Lamondin:** Je m'excuse, monsieur le président. Je suis spécialiste de la salubrité des aliments; je ne suis pas économiste. Je ne peux vraiment pas formuler d'hypothèses à ce sujet.

**M. Ken Hardie:** Je ne m'attendais pas à ce que vous me répondiez. Je voulais seulement poser la question pour faire réfléchir les gens, parce que cela semble un peu inhabituel.

La souveraineté alimentaire est l'un des enjeux qui reviennent, et ce, même dans ma région, où nous avons l'industrie de la pêche sur la côte Ouest, qui ne se porte pas très bien, mais nous avons beaucoup d'autres aliments cultivés au Canada. C'est devenu un peu un enjeu. Je suis parfois préoccupé quand j'entends que des substances étrangères aboutissent dans des produits alimentaires, y compris des produits laitiers. Des traces de cocaïne ont été détectées dans des crevettes au Royaume-Uni, pour l'amour du ciel. Comment cela se fait-il? Dans quelle mesure le commerce des produits de la mer se fait-il sans restriction dans le monde? Sans vouloir dénigrer vos travaux ou ceux d'Oceana, j'ai l'impression que c'est un peu le Far West.

**Mme Lyzette Lamondin:** Si vous me le permettez, monsieur le président, je peux répondre du point de vue de la salubrité des aliments. Pour être autorisés à entrer au pays, les aliments doivent respecter les exigences canadiennes en matière de salubrité des aliments.

**M. Ken Hardie:** Vous ne pouvez pas inspecter tout ce qui entre au pays.

**Mme Lyzette Lamondin:** Non. Toutefois, nous analysons 18 000 échantillons par année pour vérifier qu'ils sont exempts d'agents pathogènes. Nous analysons de 500 à 700 échantillons pour vérifier qu'ils sont exempts de résidus de médicaments vétérinaires, environ 500 échantillons pour vérifier qu'ils sont exempts de métaux et 100 échantillons pour vérifier qu'ils sont exempts de pesticides. Nous vérifions aussi d'autres éléments et contaminants comme les BPC et les dioxines, mais je vous l'accorde; nous n'analysons pas tous les poissons. Ce sont des échantillons, mais notre taux de conformité est très élevé.

**M. Ken Hardie:** J'aimerais revenir à ma première question. Avez-vous des anecdotes concernant des aliments importés au Canada qui ne répondaient manifestement pas aux normes? Le cas échéant, savez-vous d'où provenaient ces produits?

**Mme Lyzette Lamondin:** De mémoire, non, je n'ai pas de preuve montrant que les aliments qui entrent au Canada ne répondent clairement pas aux normes. Le cas échéant, nous ferions une enquête, et les aliments seraient retenus, renvoyés ou détruits. C'est ce que nous faisons.

**M. Ken Hardie:** Vous ne tenez ou ne publiez pas de registres sur vos activités d'application de la loi ou les sanctions imposées contre les responsables de l'étiquetage erroné.

**Mme Lyzette Lamondin:** Oui, nous tenons des registres sur l'étiquetage erroné des produits. Comme je l'ai dit, nos données ne révèlent pas d'incidence considérable du côté des importateurs, ce qui va dans le sens de votre question. C'est, je le répète, quelque chose que nous examinons de plus près maintenant que nous nous penchons sur la fraude alimentaire. Jusqu'ici, nous avons surtout mis l'accent sur les éléments liés à la salubrité des aliments, comme je l'ai mentionné: pathogènes, résidus de médicaments, et tout le reste.

• (1715)

**M. Ken Hardie:** Merci.

Je crois que M. Morrissey voulait également poser une question.

**Le président:** Allez-y.

**M. Robert Morrissey:** Les représentantes du dernier groupe, Oceana, ont déclaré que 44 % des échantillons recueillis dans des restaurants commerciaux portaient une étiquette erronée. Êtes-vous d'accord là-dessus?

**Mme Lyzette Lamondin:** Je n'ai aucune raison de douter de la validité de leurs données. Je crois que c'est probablement très vrai.

**M. Robert Morrissey:** Trouvez-vous la situation alarmante?

**Mme Lyzette Lamondin:** Oui, je trouve la situation alarmante. Chaque cas d'aliment qui ne porte pas la bonne étiquette devrait nous inquiéter au plus haut point. Il s'agit de déclarations fausses et trompeuses, et je crois qu'il y a toujours des risques de contamination. Selon nous, le défi consiste à déterminer à quelle étape cela se produit dans la chaîne d'approvisionnement. Les données semblent indiquer que ces incidents surviennent beaucoup plus souvent dans les restaurants et les commerces de détail que dans les usines de transformation et auprès des importateurs. Le problème semble s'aggraver en aval de la chaîne d'approvisionnement.

**M. Robert Morrissey:** Compte tenu de cette réalité, de quelles méthodes les consommateurs — j'entends par là les consommateurs commerciaux —, les restaurants ou les commerçants de fruits de mer disposent-ils pour confirmer ce qu'ils ont acheté? Comment seraient-ils en mesure de vérifier cette information?

**Mme Lyzette Lamondin:** Vous avez raison. C'est la racine même du problème, et c'est le plus grand enjeu. Les poissons peuvent être facilement substitués parce qu'ils se ressemblent. Il est difficile de les distinguer les uns des autres.

**M. Robert Morrissey:** À qui revient la responsabilité? Qui devrait être tenu responsable?

**Mme Lyzette Lamondin:** La personne ou l'entité qui devrait être responsable, c'est l'entreprise qui a enfreint la loi et qui a essayé de faire tout en son pouvoir pour duper le système. Pour ce qui est de repérer ces cas, il ne fait aucun doute que nous devons continuer à examiner nos mesures d'application de la loi. Les restaurants présentent une difficulté particulière parce qu'ils sont inspectés régulièrement par les municipalités et les provinces, mais pas nécessairement par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Il est tout simplement difficile de se rendre à chaque restaurant dans l'ensemble du pays.

Nous avons constaté, en étudiant le dossier de la fraude alimentaire, que la meilleure solution possible est de pouvoir établir l'origine du problème et de commencer à examiner cet aspect. Bien entendu, nous pouvons avoir le plus d'impact auprès des transformateurs et des importateurs. S'il y a des problèmes de leur côté, nous nous rendons sur place et nous avons les outils nécessaires, mais vous avez tout à fait raison de dire que les choses se corsent une fois que les produits quittent les entités réglementées, à savoir les transformateurs et les importateurs.

**Le président:** Nous passons maintenant du côté du gouvernement. Monsieur Calkins, vous avez sept minutes tout au plus.

**M. Blaine Calkins:** Je vous remercie, monsieur le président, d'avoir désigné ce côté-ci comme étant celui du gouvernement.

**Des députés:** Ah, ah!

**Le président:** Je ne fais que vous taquiner.

**M. Blaine Calkins:** En tout cas, je suis tout à fait d'accord avec vous.

Madame Lamondin, j'aimerais vous poser quelques questions. En ce qui concerne les produits de la mer, sous n'importe quelle forme, allant des produits crus jusqu'aux produits transformés, y a-t-il des renseignements que vous ou votre ministère aimeriez voir sur le connaissance ou l'étiquette et qui pourraient vous aider dans votre travail?

**Mme Lyzette Lamondin:** Oui, l'une des choses que nous réclamons avec insistance — et le nouveau règlement nous permettra de le faire —, c'est l'inscription de codes de lot, parce que cela nous aide à, au moins, entamer le travail de traçabilité et à cerner la cause profonde de tout incident. Là encore, c'est axé sur la salubrité des aliments, mais cela fonctionne aussi pour la fraude alimentaire. Notre nouveau règlement a élargi la portée de certaines exigences afin qu'elles s'appliquent à tous les aliments.

À vrai dire, ce qui est ironique, c'est que le poisson est probablement l'un des produits les mieux réglementés sur le marché, d'autant plus que notre règlement a rétabli d'autres éléments. Sur le plan de la traçabilité, le poisson est l'un de nos produits vedettes quand vient le temps d'effectuer un rappel. Lorsque nous faisons des rappels sur des produits de poisson, nous sommes en mesure de trouver le problème et de remonter jusqu'à sa source.

**M. Blaine Calkins:** J'allais justement vous poser une question là-dessus. Pensez-vous que les dispositions législatives et le nouveau cadre réglementaire dont vous disposez à l'heure actuelle prévoient les bonnes sanctions ou mesures correctives? Est-ce suffisant pour changer les comportements qui doivent être corrigés ou pour avoir un effet dissuasif à l'avenir?

**Mme Lyzette Lamondin:** Ces mesures ne sont en place que depuis quatre mois, mais oui, je pense que la capacité... C'est la première fois que nous obligeons les importateurs et les transformateurs à être entièrement responsables de la conformité à la réglementation, et nous avons précisé que leur permis dépend de leur capacité de remplir ces exigences. Nous pouvons maintenant leur dire que, s'ils démontrent un préjudice ou une intention d'enfreindre le règlement, ils risquent de perdre leur permis, ce qui est énorme. Les nouvelles amendes et la capacité d'imposer des sanctions pécuniaires nous donnent aussi plus d'outils.

Grâce à ces mesures et à la capacité de déterminer la source possible du problème, nous estimons que nous aurons un arsenal bien plus grand que jamais. Est-ce suffisant? L'avenir nous le dira sûrement.

Si vous me le permettez, je voudrais ajouter un point sur la traçabilité. Notre règlement a fait en sorte que nos exigences en matière de traçabilité soient conformes aux normes internationales qui s'appliquent aux aliments, sur le plan de la tenue des registres; c'est un pas en avant, mais aussi un pas en arrière. Il ne fait absolument aucun doute que l'industrie commence à faire des progrès dans les domaines de la chaîne de blocs et de la numérisation. Cela permettra à toutes les industries — y compris aux industries des fruits et légumes et du poisson — d'être en bien meilleure posture que maintenant; ainsi, il sera possible de déterminer, par un simple clic, quelle est la source originale. Toutefois, nous n'avons pas encore vu d'industrie où ces technologies sont appliquées autant que nous l'aurions espéré.

• (1720)

**M. Blaine Calkins:** Dans vos réponses un peu plus tôt, vous avez affirmé effectuer diverses analyses, surtout pour la salubrité des aliments. Je présume que cela comprend par exemple la ciguatera, le méthylmercure et toutes sortes d'autres choses du genre. J'ai raison? Vous avez parlé de dioxines. Vous avez parlé de toutes ces choses.

Est-ce que vous procédez à l'extraction de séquences d'ADN ou de toute autre source d'information génétique quand vous analysez ces échantillons?

**Mme Lyzette Lamondin:** Non. J'espère que je ne me trompe pas, mais je crois que le test d'ADN que nous effectuons pour l'identification des espèces de poisson relève davantage d'une approche orientée comparativement à notre évaluation périodique de la présence de pathogènes et d'autres éléments qui ne devraient pas être là. Ce sont des analyses propres à notre sphère scientifique.

**M. Blaine Calkins:** Est-ce qu'il y a la moindre preuve que quelqu'un a essayé d'expédier du poisson au Canada ou de passer les frontières avec du poisson, sous quelque forme que ce soit, transformé ou non, et qu'il a été interrogé sur la validité de l'information fournie sur le connaissance? Sinon, êtes-vous au fait de toute situation du genre?

**Mme Lyzette Lamondin:** Pas que je sache, mais cela ne veut pas dire que ce n'est pas arrivé et que nos inspecteurs n'ont pas relevé de cas du genre.

**M. Blaine Calkins:** Je n'ai pas d'autres questions. Mais certains de mes collègues en ont.

**Le président:** Monsieur Arnold, vous avez trois minutes.

**M. Mel Arnold:** Dans votre exposé, vous avez déclaré que vous teniez à préciser que, dans tous les cas de non-conformité, vous prenez les mesures appropriées. Quelles sont ces mesures? Est-ce que des amendes sont imposées? Est-ce que les entreprises doivent fermer leurs portes? Que se passe-t-il si les erreurs d'étiquetage ont été faites à l'extérieur du pays? Quelles sont les mesures appropriées dans ce cas-là?

**Mme Lyzette Lamondin:** C'est une excellente question.

Nous ne pouvons prendre des mesures appropriées que si la partie réglementée est canadienne. Nous ne pouvons pas intervenir à l'extérieur du territoire national. D'abord, les nouvelles exigences nous permettent de prendre les mesures nécessaires si nous constatons qu'un importateur canadien a frauduleusement introduit des aliments au pays sous une mauvaise appellation. Je reviens constamment à ces exigences parce qu'elles sont tellement importantes et que c'est un tout nouvel outil pour nous. Bref, comme je l'ai dit, tout dépend de ce que l'inspecteur souhaite faire. Nous procédons au cas par cas.

Cela dit, si nous constatons qu'un importateur fait affaire avec un fournisseur qui le dupe, nous effectuons un suivi pour établir s'il a remédié à son problème d'approvisionnement. C'est une réalité que nous essayons de faire comprendre aux importateurs; nous comprenons que ces personnes peuvent acheter du poisson et être bernées elles aussi.

Nous avons tendance à exiger un plan de mesures correctives qui montre de quelle façon l'importateur compte peut-être remédier au problème la prochaine fois.

**M. Mel Arnold:** Donc, quelle mesure appropriée serait employée dans le cas d'une personne qui importe sciemment des aliments mal étiquetés?

**Mme Lyzette Lamondin:** Comme je l'ai dit, ces mesures peuvent aller d'amendes sévères à des poursuites. Nous n'avons ni retiré ni suspendu de permis jusqu'ici, mais c'est tout à fait envisageable. Comme je l'ai dit, le nouveau règlement date de janvier. J'ai parlé des fonds que nous venons tout juste de recevoir pour lutter contre la fraude alimentaire. Vu cette nouvelle priorité, des groupes comme Oceana Canada contribuent à enrichir nos connaissances sur l'ampleur du problème. Donc, je crois que vous allez constater un durcissement des mesures au fil du temps. Auparavant, elles pouvaient se limiter à des mesures correctives. Mais, maintenant, nous pouvons aller plus loin.

**M. Mel Arnold:** Est-ce que l'ACIA et Pêches et Océans Canada ont commencé à coordonner leurs efforts en matière d'étiquetage des fruits et mer, et qui est responsable de ce dossier?

**Mme Lyzette Lamondin:** Non. Nous avons mis toute notre énergie dans notre propre étiquetage, en nous fondant sur les normes et codes d'usages internationaux adoptés par la Commission du *CODEX Alimentarius* et qui s'appliquent à l'étiquetage des aliments et à la sécurité alimentaire. À ma connaissance, nous n'avons pas discuté officiellement de la façon dont les étiquettes pourraient servir à indiquer de possibles activités de pêche illégale et non connexes, ce qui n'est pas un dossier auquel l'ACIA travaille directement.

**Le président:** Passons maintenant à M. Johns. Vous avez sept minutes tout au plus.

**M. Gord Johns:** Merci de votre présence ici.

Quand on regarde ce qui se fait au sein de l'Union européenne et aux États-Unis, comment l'Agence canadienne d'inspection des aliments se compare-t-elle à leurs organisations selon vous?

• (1725)

**Mme Lyzette Lamondin:** Ici encore, je ne peux parler que de la salubrité des aliments, mais je peux vous affirmer que, en matière d'étiquetage et de traçabilité des aliments, nos activités sont comparables à celles de nos homologues, c'est-à-dire le Département américain de l'Agriculture et le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques. Nous avons les mêmes exigences. En fait, je viens tout juste d'apprendre ce dont je vous ai parlé plus tôt à propos de l'Union européenne et des États-Unis, où les activités visent davantage la conservation. Je ne peux pas me prononcer là-dessus parce que nous n'avons pas fait de comparaison sous cet angle.

Du point de vue de la salubrité, de la traçabilité et de l'étiquetage, nous répondons aux normes internationales tout comme leurs organisations.

**M. Gord Johns:** Avez-vous l'impression que nous sommes au même niveau que l'Union européenne?

**Mme Lyzette Lamondin:** Si nous parlons des exigences d'étiquetage pour la protection des consommateurs et la salubrité des aliments, je dirais que oui. Je n'ai pas fait de comparaison directe, mais nous utilisons tous les deux le *CODEX Alimentarius*.

**M. Gord Johns:** Oui.

**Mme Lyzette Lamondin:** Comme l'ont précisé les représentantes d'Oceana Canada, les étiquettes européennes comportent d'autres renseignements que ceux retenus par l'ACIA qui ont trait à...

**M. Gord Johns:** Envisagez-vous ces options?

**Mme Lyzette Lamondin:** Non. Cela ne fait pas partie de notre mandat pour l'instant.

**M. Gord Johns:** Je songe simplement aux chiffres qu'elles nous ont donnés: 52 milliards de dollars pour la fraude à l'échelle du globe dans le secteur de la pêche et la quantité de poisson importée au Canada. Le gouvernement de la Colombie-Britannique a de nouveau soulevé la question du blanchiment d'argent, la possibilité du recours à une partie du contingent de pêche commerciale pour le blanchiment. Si quelqu'un peut blanchir de l'argent sous forme de contingent, il va pratiquer la surpêche aussi et s'adonner à la fraude. Je crois que dès qu'ils enfreignent la loi, les gens n'ont plus de limites.

Il pourrait s'agir de centaines de millions de dollars qui passent nos frontières. Quand je constate que l'on a prévu 5,4 millions de dollars au budget, c'est une goutte d'eau dans l'océan vu les pertes économiques que pourrait ainsi connaître notre pays et les coûts qu'elles pourraient engendrer pour nos pêcheurs.

Êtes-vous d'accord pour dire que 5,4 millions de dollars n'est tout simplement pas une somme suffisante compte tenu des pertes possibles pour nos pêcheurs et notre économie?

**Mme Lyzette Lamondin:** Encore une fois, je ne suis pas vraiment en mesure de répondre à cette question.

Je peux vous dire que la fraude alimentaire et les fausses représentations des aliments ont une incidence économique majeure, et pas seulement sur la pêche. Nous avons récemment réalisé une campagne-éclair ciblée sur le miel et constaté que la quantité de miel importé qui était mal représentée avait d'importantes répercussions. Je suis donc entièrement d'accord sur ce point.

En ce qui concerne l'étiquetage, je pense qu'il est important d'en parler. Au Canada, nous nous sommes engagés à assumer le fardeau de la réglementation et nous cherchons sérieusement à savoir si nous

utilisons des outils de réglementation adéquats pour atteindre certains résultats.

L'étiquetage est un élément qui coûte très cher à une industrie. Nous sommes en train de le moderniser pour nous assurer que l'industrie peut se conformer à ce qui figure sur l'étiquette, et qu'il s'agit bien de ce dont les consommateurs ont besoin et de ce qu'ils veulent.

Nous essayons aussi de...

**M. Gord Johns:** Je comprends, mais je ne peux pas imaginer que le coût de l'importation de poisson substitué à du poisson de haute qualité, qui fait l'objet d'une fausse représentation... Le coût de l'étiquetage doit être négligeable comparativement aux pertes.

**Mme Lyzette Lamondin:** Je faisais plutôt allusion à la nécessité de déterminer si l'étiquetage est l'outil adéquat pour atteindre les résultats escomptés.

**M. Gord Johns:** Oui, d'accord.

Nous avons un plan de protection des océans et un budget de 1,5 milliard de dollars pour protéger nos océans et créer de la valeur. J'imagine qu'un programme de traçabilité constituerait un excellent investissement pour le Canada. Il nous permettrait de créer de la valeur pour les pêcheurs et de nous assurer que nous protégeons nos océans et les espèces qui y vivent.

Pensez-vous que cela constituerait un bon usage du ministère ou un véhicule adapté pour investir dans ce genre de domaine?

**Mme Lyzette Lamondin:** Je préconise vigoureusement l'établissement de systèmes de traçabilité solides. Comme je l'ai dit, nous avons harmonisé notre réglementation avec la norme internationale minimale, en soulignant qu'elle s'applique tant aux grandes sociétés qu'aux petites entreprises familiales. Nous essayons réellement de mettre l'accent sur cela.

Ceci étant dit, notre agence a hâte de commencer à travailler avec l'industrie pour étudier de nouvelles technologies, comme la chaîne de blocs et la numérisation, et trouver des façons de faciliter leur adoption par l'industrie. Ces outils ne servent pas uniquement à assurer la conservation. Comme je l'ai dit, si vous n'avez qu'à appuyer sur un bouton pour déterminer l'origine d'un poisson ou d'une mangue, vous pouvez trouver rapidement la source d'un rappel ou d'une maladie.

Nous sommes de fervents partisans d'une traçabilité solide. De là à savoir si tout le monde est rendu au point où nous voulons tous arriver, je ne suis pas entièrement sûre que toutes les industries soient déjà prêtes pour cette étape.

• (1730)

**M. Gord Johns:** Vous n'avez pas réalisé d'audit.

C'est une bonne question, monsieur Hardie, je vous remercie de l'avoir posée.

Cela pourrait-il faire partie de vos plans, l'examen de l'Union européenne, la réalisation d'un audit, le passage à l'étape supérieure et la formulation de recommandations à l'intention des autres ministères qui disposent de ressources, comme Pêches et Océans, dans le cadre de leur plan de protection des océans? Cela fait-il partie de vos plans?

**Mme Lyzette Lamondin:** L'une des choses que nous prévoyons faire avec cet argent au cours de la première année est de réellement nous attacher à comprendre, tout d'abord, les questions liées à la fraude alimentaire, y compris celles qui touchent au poisson. Le poisson est notre priorité cette année. Nous réalisons une étude à l'échelle internationale et nous travaillons beaucoup avec nos partenaires internationaux — et je ne saurais trop insister là-dessus — pour comprendre la chaîne d'approvisionnement et déterminer où se produisent les fausses représentations, où elles sont présentées et quels en sont les moteurs, car les réponses à ce sujet varient.

Par exemple, dans le cas d'un petit transformateur à court d'un poisson qui lui substitue un autre poisson et le mélange avec celui-ci, car il estime que cela n'est pas très grave, il nous faut probablement promouvoir la conformité, informer les personnes et leur dire que cet acte simple contrevient à la loi.

S'il y a intention criminelle, nous devrions alors probablement faire appel à nos partenaires de l'application de la loi.

**M. Gord Johns:** Cela se produit-il souvent?

**Mme Lyzette Lamondin:** Oui, mais pas pour le poisson.

**M. Gord Johns:** Cela représente une grande quantité de poisson qui est mise sur le marché sans que cela soit documenté.

**Mme Lyzette Lamondin:** Le problème avec les criminels est qu'ils sont très habiles.

**M. Gord Johns:** Oui, mais nous voulons aller au fond des choses. C'est le but d'une enquête.

**Mme Lyzette Lamondin:** La plus grosse amende que nous ayons infligée concernait un problème lié au pays d'origine de poivrons verts. Les coupables ont été condamnés à la plus grosse amende jamais imposée; ils ont comparu devant la cour pénale, etc. Il a fallu des années d'enquête pour prouver qu'il s'agissait bien d'une fraude.

**M. Gord Johns:** Merci beaucoup.

**Le président:** Merci à vous, monsieur Johns, et merci à Mme Lamondin d'avoir été présents cet après-midi. Voilà qui conclut notre séance d'aujourd'hui. Encore une fois, merci à tous.

La séance est levée.

---







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

---

### PERMISSION DU PRÉSIDENT

---

Les délibérations de la Chambre des communes et de ses comités sont mises à la disposition du public pour mieux le renseigner. La Chambre conserve néanmoins son privilège parlementaire de contrôler la publication et la diffusion des délibérations et elle possède tous les droits d'auteur sur celles-ci.

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 de la Chambre des communes à l'adresse suivante : <http://www.noscommunes.ca>

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

---

### SPEAKER'S PERMISSION

---

The proceedings of the House of Commons and its Committees are hereby made available to provide greater public access. The parliamentary privilege of the House of Commons to control the publication and broadcast of the proceedings of the House of Commons and its Committees is nonetheless reserved. All copyrights therein are also reserved.

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 House of Commons website at the following address: <http://www.ourcommons.ca>