



10 août 2018

L'honorable Ginette Petitpas Taylor, C.P., députée
Ministre de la Santé
Santé Canada
70, promenade Columbine
Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Madame la Ministre,

Comme vous le savez, le 9 novembre 2017, le Comité permanent de la santé de la Chambre des communes (le Comité) a convenu de tenir deux réunions sur *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*. Le 30 novembre 2017, le Comité a convenu de tenir d'autres réunions sur ce sujet. Lors de la première réunion le 5 décembre 2017, le Comité a entendu des représentants du ministère de la Santé, de la Société canadienne de pédiatrie et des Diététistes du Canada. Lors de la deuxième réunion le 12 décembre 2017, le Comité a entendu des représentants de la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC du Canada et de Diabète Canada ainsi que M. Benoît Lamarche, titulaire de la Chaire de nutrition de l'Université Laval.

Le Comité avait prévu de tenir deux autres réunions en juin 2018, mais les réunions ont malheureusement été annulées en raison de votes à la Chambre des communes. Voici les témoins qui étaient à l'ordre du jour de ces réunions : M. Malek Batal, professeur agrégé au Département de nutrition de la Faculté de médecine de l'Université de Montréal; les Producteurs de poulet du Canada; la Coalition pour une saine alimentation scolaire; le Conseil canadien des pêches; les Produits alimentaires et de consommation du Canada; Santé Canada (pour informer le Comité de l'avancement des consultations sur le Guide alimentaire); les Producteurs laitiers du Canada et les Producteurs d'œufs du Canada. On a demandé aux témoins qui étaient à l'ordre du jour des réunions annulées d'envoyer des mémoires au Comité, et le Comité en a aussi reçu d'autres intervenants.

Certains intervenants qui ont témoigné devant le Comité ou qui ont envoyé des mémoires au Comité appuyaient le Cycle d'examen des données probantes à la base des recommandations alimentaires de Santé Canada, le processus de révision du Guide alimentaire canadien et les principes directeurs et les recommandations proposés, tandis que d'autres soulevaient des réserves à tous les égards. Nous remercions de leur temps et de leurs efforts les témoins et les autres intervenants qui ont soumis des mémoires intéressants au Comité et qui soulignent certains des principaux points qui ont été soulevés à votre attention.

Le Cycle d'examen des données probantes à la base des recommandations alimentaires

Dans son mémoire, l'Association médicale canadienne souligne que les « Canadiens doivent avoir confiance que tout processus de révision basé sur des éléments de preuve vise avant tout leur santé et leur bien-être. », et la Coalition pour une saine alimentation scolaire affirme dans son mémoire que « Santé Canada démontre un ferme engagement à utiliser des données probantes afin d'éclairer son processus décisionnel ». Toutefois, certains intervenants ont remis en question dans leur mémoire l'interprétation par Santé Canada des données probantes et laissent entendre que certaines données incluses dans l'examen des données probantes ne sont pas actuelles. Par exemple, les Producteurs laitiers du Canada affirment que l'examen des données probantes souligne que « les produits laitiers sont sous-consommés et qu'ils sont associés à une meilleure santé osseuse et à un risque réduit de plusieurs maladies, dont l'hypertension et les accidents vasculaires cérébraux » et que l'approche qui consiste à prioriser les sources de protéines végétales plutôt que les autres formes n'est pas étayée par des données probantes. L'organisme Produits alimentaires et de consommation du Canada souligne que les données sur l'apport alimentaire et nutritionnel date de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC) de 2004 et qu'il faudrait procéder à un examen au moyen des données de l'ESCC de 2015. Par ailleurs, le Conseil des viandes du Canada suggère que la recommandation de mettre l'accent sur les protéines végétales provient d'une étude réalisée en 2011 par le Fonds mondial de recherche sur le cancer et que cette étude a depuis été mise à jour.

Le processus de consultation sur le Guide alimentaire canadien

La Coalition pour une saine alimentation scolaire louange le processus de consultation et qualifie son niveau de transparence de « excellent ». Elle ajoute qu'il y a eu de vastes consultations, qu'il y avait un ferme engagement à l'égard de l'utilisation de données probantes et que le processus n'a pas été indûment influencé « par des parties prenantes de l'industrie alimentaire, ce qui représentait la principale critique envers les guides alimentaires précédents. » Malek Batal, de l'Université de Montréal, mentionne aussi être en faveur de limiter la participation de l'industrie alimentaire en rappelant que le « guide alimentaire est loin d'être la seule occasion dont dispose l'industrie pour influencer ce que les gens consomment au quotidien. »

Cependant, l'Ordre professionnel des diététistes a remis en question la validité des questionnaires anonymes en ligne pour diverses raisons; il a notamment fait valoir que ce processus a peut-être permis à des membres de l'industrie agroalimentaire de répondre aux questionnaires plusieurs fois et que les opinions exprimées par un particulier ou une organisation avaient la même valeur.

Dans leur mémoire au Comité, certains membres de l'industrie ont soulevé des réserves au sujet du processus de consultation. Par exemple, les Producteurs de poulet du Canada se demandent si les répondants à la consultation initiale étaient représentatifs de la population canadienne. L'organisme Produits alimentaires et de consommation du Canada remet en question le fondement scientifique qui a sous-tendu la décision d'exclure l'industrie alimentaire et laisse aussi entendre que les questions en ligne démontraient un préjugé contre les aliments transformés. Le Conseil des viandes du Canada affirme que l'industrie alimentaire doit prendre part aux consultations sur le Guide alimentaire.

Principes directeurs, recommandations et considérations proposés en vue des recommandations alimentaires de Santé Canada

Principe directeur n° 1 : Une variété d'aliments et de boissons nutritifs est le fondement de la saine alimentation.

Santé Canada recommande :

- **Consommation régulière de légumes, de fruits, de grains entiers et d'aliments riches en protéines, surtout en protéines d'origine végétale** [une note affirme que les « aliments suivants sont riches en protéines : légumineuses (comme les haricots secs), noix et graines, produits à base de soya (incluant les boissons de soya enrichies), œufs, poisson et fruits de mer, volaille, viandes rouges maigres (incluant le gibier, comme l'original, le cerf et le caribou), lait et yogourt faibles en matières grasses, fromages ayant une faible teneur en sodium et en matières grasses. Il faut éviter de restreindre, chez les jeunes enfants, la consommation de certains aliments nutritifs qui contiennent des matières grasses, comme le lait homogénéisé (3,25 % M.G.) »]

Des intervenants expriment des réserves dans leur mémoire au sujet de ce qui a été perçu comme une préférence à l'égard des sources de protéines d'origine végétale au détriment d'autres sources de protéines (notamment les Producteurs d'œufs du Canada, les Producteurs de poulet du Canada, les Éleveurs de dindon du Canada, les Producteurs laitiers du Canada, l'Association nationale des engraisseurs de bovins et le Conseil des viandes du Canada). Les Producteurs laitiers du Canada affirment que l'approche qui consiste à prioriser les sources de protéines végétales n'est pas étayée par des données scientifiques. D'autres intervenants, y compris l'Association nationale des engraisseurs de bovins, indiquent dans leur mémoire que l'apport calorique est plus élevé avec des protéines végétales que des protéines animales et qu'il devrait y avoir des catégories distinctes pour les protéines végétales et animales. Le Conseil des viandes du Canada affirme que « [d]e mettre l'accent sur un aliment en particulier, comme Santé Canada le fait pour les protéines végétales, sans fournir de plus amples renseignements sur les proportions, les valeurs nutritives, la qualité des protéines et d'autres facteurs, est trompeur et peut entraîner de la confusion chez les consommateurs. »

Sangita Sharma, de l'Université de l'Alberta, propose qu'il soit question dans la recommandation de protéines et de produits laitiers plutôt que d'aliments riches en protéines et suggère aussi de ne pas mettre l'accent sur les protéines végétales. Le Conseil canadien des pêches recommande de mettre davantage en évidence le poisson comme source de protéines.

L'Ordre professionnel des diététistes appuie la mention de protéines végétales dans la recommandation, tandis que les Diététistes du Canada, lors de leur comparution devant le Comité, ont souligné qu'il faut préciser davantage ce que signifie la partie suivante de la recommandation : « surtout en protéines d'origine végétale ».

- **Inclusion d'aliments qui contiennent surtout des lipides insaturés plutôt que des lipides saturés.**

L'Association nationale des engraisseurs de bovins recommande une approche axée sur les aliments complets plutôt que de mettre l'accent sur les gras saturés. Les Diététistes du Canada recommandent de

préciser ce que cela signifie de remplacer les gras saturés par des gras polyinsaturés et demandent aussi ce que cela signifie quand on doit choisir un aliment.

- **Consommation régulière d'eau.**

Lors de leur comparution devant le Comité, Diabète Canada et la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC du Canada ont mis l'accent sur la nécessité d'améliorer l'accès à l'eau potable. L'Ordre professionnel des diététistes recommande d'utiliser un terme plus fort que « régulière » concernant la consommation d'eau et affirme qu'il « semble plus approprié de dire que l'eau est "la boisson de premier choix", comme c'est fait dans les explications générales du principe directeur n° 1 ». L'organisme suggère aussi d'inclure un avertissement au sujet des bouteilles d'eau jetables et des conséquences sur l'environnement.

Principe directeur n° 2 : Les aliments et boissons transformés ou préparés riches en sodium, sucres ou lipides saturés nuisent à une saine alimentation.

Santé Canada recommande :

- **Consommation limitée d'aliments transformés ou préparés riches en sodium, sucres ou lipides saturés.**

Certains témoins et certains mémoires soulignent la nécessité de définir « aliments transformés ». L'Ordre professionnel des diététistes affirme qu'il faut expliquer ce que les « aliments transformés » incluent et excluent (par exemple, cela ne devait pas inclure la farine, les huiles ou les fruits congelés). L'Association nationale des engraisseurs de bovins propose de faire une distinction entre les aliments hautement transformés et les aliments légèrement transformés.

Lors de sa comparution devant le Comité, le Dr Jeff Critch, de la Société canadienne de pédiatrie, a convenu qu'il faut mettre l'accent sur les répercussions négatives sur la santé des aliments transformés riches en sucre, en sel et en gras saturés. Cependant, des témoins et des mémoires font valoir que c'est problématique de mettre l'accent sur des nutriments précis. Les Producteurs d'œufs du Canada recommandent de mettre l'accent sur « l'ensemble [du] contenu nutritif » plutôt que les nutriments. Benoît Lamarche, titulaire de la Chaire de nutrition de l'Université Laval, affirme qu'une approche axée sur les nutriments risque de créer de la confusion et qu'il serait préférable de plutôt mettre l'accent sur l'alimentation au complet. Malek Batal, de l'Université de Montréal, souligne l'importance de prendre des repas avec d'autres et de manger en pleine conscience au lieu de mettre l'accent sur les nutriments. Par ailleurs, l'Ordre professionnel des diététistes affirme qu'il « est plus pertinent de développer des habilités pour planifier, s'approvisionner et préparer les repas que de compter les différents nutriments absorbés. »

- **Abstention de boissons transformées ou préparées riches en sucres.**

De nombreux témoins et mémoires mentionnent le sucre contenu dans le jus de fruits. Dans son témoignage devant le Comité, la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC du Canada affirme que « les boissons sucrées de toutes sortes, y compris le jus de fruit à 100 %, ne devraient pas être incluses dans les recommandations alimentaires formulées aux Canadiens. Il ne faudrait pas considérer ces boissons comme des solutions de rechange aux fruits. » Dans son mémoire, l'Association médicale canadienne affirme qu'il « faudrait recommander une quantité maximale de jus pour les enfants ».

Dans son mémoire, le Conseil canadien du jus maintient que l'exclusion des jus 100 % purs ne s'appuie pas sur des données probantes et qu'elle aura des conséquences non souhaitées. L'organisme Produits alimentaires et de consommation du Canada affirme que, selon « le rapport technique de 2015 de Santé Canada intitulé *Examen des données probantes à la base des recommandations alimentaires*, les jus de fruits et de légumes 100 % purs étaient "conformes" aux recommandations du Guide alimentaire canadien. » Le Club des petits déjeuners souligne que les jus 100 % purs sont une source importante de vitamine C et de potassium et que « les changements importants apportés à la classification des jus de fruits 100 % purs au Canada pourraient nuire à la diversité des produits fournis aux écoles que nous soutenons ». Benoît Lamarche, de l'Université Laval, indique qu'il n'y a aucune donnée probante qui indique que ne consommer aucun jus est mieux que d'en consommer une petite quantité.

L'Ordre professionnel des diététistes indique que Santé Canada doit clairement expliquer les raisons qui l'ont poussé à exclure les jus de fruits de ses recommandations alimentaires; autrement, il sera difficile pour les Canadiens d'accepter ce changement.

Principe directeur n° 3 : Des connaissances et compétences sont nécessaires pour naviguer dans un environnement alimentaire complexe et favoriser une saine alimentation.

Santé Canada recommande :

- **Choisir des aliments nutritifs au magasin et au restaurant.**
- **Planifier et préparer des repas et collations sains.**
- **Prendre des repas en famille ou entre amis aussi souvent que possible.**

De nombreux mémoires appuient ce principe directeur, mais des suggestions ont été faites pour le renforcer. Les Éleveurs de dindon du Canada soulignent qu'il faut multiplier les efforts d'éducation concernant les aliments et la nutrition, et la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC du Canada soulignent que les gens ont besoin de soutien et d'éducation sur la planification et la préparation de repas et de collations santé.

Le Conseil canadien des pêches recommande à « Santé Canada de réfléchir à fond aux meilleurs moyens de joindre les consommateurs en notre ère moderne et à la façon de leur fournir les renseignements pertinents qui pourraient porter sur autre chose que la simple valeur nutritive des aliments et le Guide alimentaire lui-même. »

En ce qui a trait à la préparation des aliments, Malek Batal, de l'Université de Montréal, explique que, lorsque nous parlons de l'importance de la préparation alimentaire à la maison, il faut aussi « parler des rôles des femmes et des hommes dans la préparation alimentaire pour ne pas ajouter un fardeau supplémentaire à la femme. »

Principes directeurs et recommandations : considérations

• Déterminants de la santé

Le problème de l'insécurité alimentaire au Canada a été soulevé dans des mémoires et devant le Comité par certains témoins. L'Association médicale canadienne affirme que « le Guide alimentaire doit aller de pair avec les efforts visant à accroître l'accès à des aliments santé abordables », et la Coalition pour une saine alimentation scolaire affirme qu'un « guide alimentaire ne peut à lui seul changer les choix alimentaires des gens sans d'autres mesures de soutien pour promouvoir des environnements alimentaires sains et améliorer la sécurité alimentaire ». Malek Batal, de l'Université de Montréal, mentionne l'importance de tenir compte de l'accès à des aliments sains par divers groupes, y compris les problèmes de l'insécurité alimentaire dans les réserves des Premières Nations.

Diabète Canada explique que tous les ordres de gouvernement doivent collaborer pour réduire l'insécurité alimentaire au Canada.

• Diversité culturelle

Sangita Sharma, de l'Université de l'Alberta, mentionne que « la viande et les produits laitiers sont au cœur de nombreuses traditions alimentaires familiales » et que « les produits alimentaires sources de protéines d'origine animale sont une composante essentielle des repas traditionnels des Autochtones. » Malek Batal, de l'Université de Montréal, explique que les changements doivent tenir compte des habitudes alimentaires de la population canadienne hétérogène et donne l'exemple d'enfants qui mangent en cachette des aliments traditionnels à l'école en raison de la stigmatisation liée à ces aliments. L'Association médicale canadienne affirme que « [l]es groupes alimentaires actuels ne tiennent pas toujours compte de la compréhension des aliments traditionnels et des habitudes alimentaires culturelles. Ces facteurs liés de façon intrinsèque à l'identité et à la culture contribuent à l'état de santé général. Il faut personnaliser les conseils en fonction d'âges et de groupes culturels différents. »

• Environnement

La Société canadienne de pédiatrie et Malek Batal, de l'Université de Montréal, conviennent que le développement durable et la protection de l'environnement doivent faire partie des considérations dans le processus de révision du Guide alimentaire. Certains intervenants de l'industrie ne sont pas d'accord et soulignent que l'inclusion de facteurs environnementaux « brouille l'insistance de Santé Canada sur la nutrition » (Éleveurs de dindon du Canada) et qu'il faudrait « éviter les déclarations générales sur la durabilité environnementale » (Producteurs d'œufs du Canada).

Autres enjeux soulevés par des témoins ou dans les mémoires

D'autres préoccupations qui sont soulevées par des témoins ou dans les mémoires ne concernent pas nécessairement les principes directeurs, les recommandations et les considérations proposés par Santé Canada. En particulier, il est mentionné qu'il peut être inapproprié d'appliquer les principes directeurs dans certaines circonstances. Par exemple, la Société canadienne de nutrition explique que la version actuelle du guide alimentaire canadien vise une population généralement en santé et elle s'inquiète de l'utilisation du guide dans les établissements de santé où les patients peuvent avoir des besoins nutritionnels différents. L'organisme recommande d'inclure le passage suivant dans les

recommandations alimentaires proposées par Santé Canada : « le GAC [Guide alimentaire canadien] n'est pas conçu pour être la seule source de planification de menus pour les populations vulnérables dans les établissements de santé. » L'Ordre professionnel des diététistes recommande d'inclure un passage pour préciser que le GAC ne se substitue pas à un plan de traitement nutritionnel individualisé pour les personnes atteintes de maladies chroniques, et la Coalition pour une saine alimentation scolaire souligne que les recommandations alimentaires doivent être claires dans leurs conseils concernant les enfants d'âge scolaire et les jeunes étudiants.

Les autres préoccupations soulevées par les témoins ou dans les mémoires concernent notamment :

- l'étiquetage sur le devant de l'emballage
- le besoin apparent de soutien fédéral pour un programme d'alimentation saine dans les écoles
- l'inclusion des faits sur l'alcool dans les recommandations alimentaires (Diététistes du Canada)
- l'inclusion de conseils sur les moyens de faire augmenter la consommation de fruits et de légumes dans les recommandations alimentaires (Société canadienne de pédiatrie)
- le rappel de l'importance d'une consommation adéquate de fibres dans les recommandations alimentaires (Société canadienne de pédiatrie)

Pour votre gouverne, vous trouverez en pièce jointe une liste d'hyperliens menant vers les mémoires soumis au Comité.

Le Comité espère que ce résumé sera utile à vous et à votre ministère dans la poursuite de l'examen du Guide alimentaire canadien.

Cordialement,

A handwritten signature in blue ink that reads "Bill Casey".

M. Bill Casey, député

Président du Comité permanent de la santé de la Chambre des communes

LISTE DES MÉMOIRES

Organismes et individus

[Association des transformateurs laitiers du Canada](#)

[Association médicale canadienne](#)

[Association nationale des engraisseurs de bovins](#)

[Batal, Malek](#)

[Centre for Health Science and Law](#)

[Coalition pour une saine alimentation scolaire](#)

[Conseil canadien des pêches](#)

[Conseil canadien du jus](#)

[Conseil des viandes du Canada](#)

[Éleveurs de dindon du Canada](#)

[Ordre professionnel des diététistes du Québec](#)

[Producteurs de poulet du Canada](#)

[Producteurs d'oeufs du Canada](#)

[Producteurs laitiers du Canada \(décembre 2017\)](#)

[Producteurs laitiers du Canada \(juin 2018\)](#)

[Produits alimentaires et de consommation du Canada](#)

[Sharma, Sangita](#)