



Chambre des communes
CANADA

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

AGRI • NUMÉRO 042 • 3^e SESSION • 40^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le mardi 7 décembre 2010

—
Président

M. Larry Miller

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le mardi 7 décembre 2010

•(0845)

[Traduction]

Le président (M. Larry Miller (Bruce—Grey—Owen Sound, PCC)): La séance est ouverte.

Ce matin, nous accueillons des témoins de l'ACIA.

Monsieur Mayers, docteur Evans, monsieur Prince, et madame Dubuc, je vous souhaite la bienvenue. Je suppose que vous allez prononcer des remarques liminaires.

Docteur Evans.

Dr Brian Evans (vétérinaire en chef et chef de la salubrité des aliments, Agence canadienne d'inspection des aliments): Merci beaucoup.

Bonjour, monsieur le président et membres du comité. Je suis ravi d'être ici ce matin. Ensemble, nous continuons de faire avancer les intérêts du Canada en matière de salubrité des aliments.

Je suis Brian Evans, chef de la salubrité des aliments et vétérinaire en chef du Canada, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Je vais vous donner un aperçu général de la vérification qui portait sur certains aspects de la gestion des aliments importés et la situer dans son contexte.

La vérification portait sur les années 2005 à 2008 uniquement. Les activités de première ligne en étaient exclues, car ce n'était pas le but de cette vérification précise. Elle évaluait uniquement le cadre de gestion.

Comme les rapports de vérification se concentrent sur les points qui pourraient être améliorés, il serait tentant pour les gens de l'extérieur de conclure qu'ils traitent de l'intégrité ou de la qualité d'un programme en entier. En fait, les rapports de vérification portent rarement sur ces volets. Dans ce cas, ces éléments ne sont pas visés par le rapport.

[Français]

La salubrité des aliments est, sans contredit, la grande priorité de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, l'ACIA.

Pour offrir aux Canadiens la protection qu'ils veulent et à laquelle ils ont droit, nous cherchons toujours des moyens d'améliorer notre système. C'est pourquoi l'ACIA a diffusé les conclusions de la vérification sur la salubrité des aliments importés.

[Traduction]

Devant l'intérêt soulevé par le rapport, je tiens à affirmer que tous les aliments vendus au Canada, qu'ils soient fabriqués au pays ou importés, doivent être conformes à la Loi sur les aliments et drogues et son règlement d'application, ainsi qu'à la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement.

En d'autres mots, les importateurs d'aliments doivent respecter les mêmes exigences en matière de salubrité des aliments que les

fabricants canadiens de produits alimentaires. En vertu des lois que j'ai mentionnées, ils doivent démontrer que leurs produits alimentaires sont conformes aux normes canadiennes élevées qui s'appliquent aux aliments fabriqués au pays. Que l'on soit importateur ou fabricant canadien, les obligations sont les mêmes: vendre ou distribuer des produits conformes aux normes de salubrité des aliments.

Selon un rapport récent d'un sondage du *Globe and Mail* et de Nanos, un pourcentage important de Canadiens est d'avis que la fréquence d'inspection des aliments importés est plus grande qu'il y a 10 ans. D'après moi, cette constatation est encourageante. Les Canadiens ont confiance dans notre système d'inspection. Le personnel de l'agence travaille fort chaque jour pour mériter cette confiance et la préserver.

La vérification portait sur les activités liées aux aliments importés de 2005 à 2008. Depuis, étant donné la mondialisation accélérée de l'approvisionnement alimentaire, l'ACIA a pris des mesures déterminantes pour gérer ce secteur d'activité.

En ce qui a trait à la vérification en tant que telle, elle nous a fourni des renseignements précieux qui ont aidé à améliorer nos activités. La diffusion des conclusions de la vérification a donné aux Canadiens un aperçu de ce que nous faisons. Nous en sommes heureux. Il est important d'informer clairement les Canadiens sur nos travaux.

Cependant, nous n'attendons pas les résultats de vérification interne ou externe pour améliorer nos programmes et nos politiques sur les aliments importés. L'agence n'a jamais ménagé ses efforts dans ce domaine. Elle continuera d'apporter des changements, dans l'immédiat et au cours de années à venir, pour tenir compte de l'évolution constante du contexte en matière de risque. Quoi qu'il en soit, nous avons tenu compte des conclusions de la vérification pour perfectionner nos plans.

Puisant dans les 223 millions de dollars de financement provenant du Plan d'action pour assurer la salubrité des aliments, l'ACIA travaillait déjà sur certains points soulignés dans le rapport de vérification, notamment le besoin de meilleurs contrôles sur les produits importés dans le secteur non agréé au fédéral qui se rapporte aux aliments comme les préparations pour nourrissons, les céréales, les bonbons, les épices et les assaisonnements.

[Français]

Le gouvernement a amélioré la structure de gouvernance de la salubrité alimentaire. De fait, c'est la première fois que je me présente devant le comité en tant que chef de la salubrité des aliments du Canada. Cette nouvelle fonction offre l'occasion de mieux faire connaître les travaux réalisés par l'ACIA en matière de salubrité des aliments, ainsi que les progrès accomplis par l'agence et ses partenaires à la suite des recommandations du rapport Weatherill.

● (0850)

[Traduction]

L'un de nos partenaires clés, l'Agence des services frontaliers du Canada, ou ASFC, travaille avec nous à s'assurer que les normes de salubrité des aliments sont observées. Les deux agences collaborent en ce qui a trait au contrôle frontalier des aliments importés.

L'an dernier, l'ACIA et l'ASFC ont procédé conjointement à 62 inspections éclair. Au printemps, elles ont fait une évaluation conjointe des menaces et des risques à la frontière.

De plus, l'ACIA effectue ses propres inspections à destination afin de s'assurer que les aliments importés sont conformes à la réglementation. Nous avons accru les analyses des aliments importés au Canada qui présentent un risque élevé. Nous effectuons des enquêtes ciblées sur plusieurs produits.

L'ACIA mène également des programmes destinés à détecter la présence de résidus et de métaux dans les aliments. Elle a publié dernièrement sur son site Web le rapport annuel 2005-2006 du Programme national de surveillance des résidus chimiques. Les rapports annuels liés à ce programme révèlent un haut degré de conformité des aliments importés et des aliments fabriqués au Canada. Par exemple, les rapports de 2005-2006 et de 2006-2007 révèlent un taux de conformité des produits analysés de l'ordre de 96 à 100 p. 100.

Dans le cadre d'un programme destiné à détecter la présence de résidus et de métaux dans les aliments pour enfants, on a constaté un très haut niveau de conformité dans les échantillons d'aliments importés et d'aliments fabriqués au Canada. Dans le rapport d'échantillonnage 2006-2007 du Projet sur les résidus de produits chimiques dans les aliments destinés aux enfants, on a analysé 293 produits canadiens et 543 produits importés. Le taux de conformité des aliments fabriqués au Canada s'établissait à 99,7 p. 100 et celui de produits importés à 98 p. 100.

Monsieur le président, l'ACIA ne fait pas que vérifier les aliments importés après leur fabrication. Elle prend également des mesures préventives pour assurer la salubrité des aliments avant que les produits traversent nos frontières. Elle travaille avec les membres du programme *California Leafy Green Marketing Agreement*, par exemple, pour s'assurer que les légumes-feuilles provenant de la Californie et destinés au marché canadien sont conformes aux pratiques de salubrité des aliments de ce programme et qu'ils ont fait l'objet de vérifications obligatoires effectuées par les inspecteurs du département de l'agriculture des États-Unis. En mai dernier, l'ACIA a reçu le *Golden Checkmark Award* dans le cadre de ce programme en témoignage de son soutien et de son engagement envers la qualité des inspections gouvernementales.

[Français]

Toujours dans le domaine de l'amélioration de la salubrité des aliments avant que ceux-ci passent la frontière, l'agence a resserré ses contrôles sur les viandes importées des États-Unis. Les importateurs ne seront plus informés à l'avance de la tenue d'une inspection de l'ACIA.

[Traduction]

Monsieur le président, lorsqu'un aliment n'est pas conforme, l'ACIA empêche son introduction au Canada ou procède à un rappel. Elle peut également accroître la fréquence des inspections auprès de certains importateurs ou fournisseurs qui n'ont pas toujours observé la réglementation.

Dans un monde où les ingrédients alimentaires sont fournis par des chaînes d'approvisionnement internationales, il est clair que les efforts doivent être déployés avant et après l'inspection frontalière si l'on veut que le contrôle de la salubrité des aliments importés soit efficace. Par conséquent, le Canada collabore de très près avec les principaux pays importateurs et exportateurs comme les États-Unis, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Union européenne. Nous mettons en commun l'information sur les vérifications, les évaluations des risques, les rappels et la conformité dans les autres pays.

Sur le plan des politiques, l'ACIA serait en mesure de revoir et de mettre à jour sa Politique en matière de contrôle des importations au début de 2011. Entretemps, nous avons établi une approche intégrée afin de prévoir et de classer par ordre de priorité les activités d'inspection, d'échantillonnage et d'analyse. Nous l'avons fait en nous basant sur les renseignements transmis entre les pays et sur les meilleures pratiques en cours. Cette démarche nous aidera à centrer nos efforts sur les endroits où les risques sont les plus grands.

De plus, l'ACIA a entrepris récemment des consultations sur la délivrance des permis d'importation afin de renforcer les contrôles auprès des chaînes d'approvisionnement. La suspension de permis est l'une des mesures que l'agence envisage d'appliquer auprès des importateurs qui vendent et distribuent des produits alimentaires insalubres.

[Français]

En ce qui concerne les activités sur le terrain, nous sommes en train de mettre à jour et de moderniser les manuels de procédures, les tâches d'inspection, la formation et les méthodes de laboratoire. Dernièrement, l'agence est passée d'une approche axée sur la gestion par produit à une approche intégrée axée sur un secteur d'activité. Cette nouvelle façon de faire permettra de faire face aux pressions exercées sur les ressources ainsi qu'aux risques et priorités en constante évolution.

● (0855)

[Traduction]

Toujours au niveau des inspections, à la suite des recommandations du rapport Weatherill, le gouvernement du Canada a procédé à un examen approfondi du système de vérification de la conformité, qu'on appelle SVC. Les rapports de cet examen sont cités en référence dans le Rapport sur les progrès accomplis en matière de salubrité des aliments de l'automne 2010. Ce rapport d'étape a été rendu public le 21 octobre 2010 et affiché sur le site Web de l'ACIA.

Le personnel d'inspection et les représentants syndicaux qui ont pris part à l'examen ont souligné que le système de vérification de la conformité représentait une amélioration par rapport aux démarches des années passées en matière d'inspection. Ils ont aussi reconnu que le système continuait d'évoluer et formulé des recommandations afin de poursuivre ce perfectionnement. L'agence a pris note des recommandations et s'emploie à y donner suite.

Monsieur le président, disposant de meilleurs renseignements, de méthodes améliorées et comprenant mieux où des lacunes peuvent surgir, l'agence continuera de promouvoir la salubrité des aliments au Canada. Nous avons un système de salubrité des aliments solide et efficace. Les vérifications internes et celles de tierces parties offrent au gouvernement l'occasion d'améliorer constamment les systèmes. Elles donnent également aux Canadiens la possibilité de savoir si nos programmes et services sont efficaces. Nous sommes reconnaissants d'avoir cette opportunité de faire connaître avec transparence les travaux que nous accomplissons.

Merci, monsieur le président. Nous sommes prêts à répondre à vos questions.

Le président: Merci de votre déclaration liminaire.

Nous allons passer aux questions.

Mais avant, j'aimerais dire ceci:

Il faut tenir compte, dans l'obligation de répondre aux questions du comité, du fait que les fonctionnaires sont censés fournir des conseils confidentiels à leurs ministres. Le rôle des fonctionnaires est généralement perçu du point de vue de la mise en oeuvre et de l'exécution de la politique gouvernementale et non de la détermination de cette politique. C'est pourquoi les fonctionnaires ne sont pas invités à commenter les décisions stratégiques du gouvernement.

Monsieur Eyking, vous avez sept minutes.

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

J'aimerais remercier l'ACIA de sa présence aujourd'hui.

Les Canadiens aiment bien consommer des aliments sains, frais et locaux, mais ils savent qu'on doit parfois les faire venir d'ailleurs parce qu'on ne peut les produire ici. Je suis heureux d'apprendre que vous collaborez avec les États-Unis... ou, en tout cas, que vous surveillez les produits qu'on importe. Les agriculteurs canadiens ne peuvent pas utiliser certains produits, et on espère que les Américains se conforment à la réglementation aussi. Au cours de la dernière année, les agriculteurs nous ont fait savoir par écrit, qu'ils se sentaient souvent désavantagés comparativement à d'autres pays où la réglementation est plus souple.

Vous avez parlé des légumes à feuilles, mais parlons des pommes. Bien des pomiculteurs de partout au pays sont désespérés. On importe des pommes et des cerises bon marché, et les pomiculteurs affirment qu'à l'étranger on emploie des produits interdits au Canada, sans compter le problème du dumping.

Les pomiculteurs pouvaient également compléter leurs revenus grâce aux pommes qui étaient tombées, c'est-à-dire des pommes de deuxième catégorie avec lesquelles on peut faire du jus. Le problème, c'est que des concentrés de jus de pommes nous arrivent de la Chine et d'ailleurs, ce qui les exclut du marché.

Ce n'est pas la concurrence qui leur fait peur, mais je me pose la question suivante. Le jus de pommes que l'on consomme chez McDonald's ou ailleurs, qui est peut-être fait du concentré provenant de la Chine, est-il inspecté en vertu de la réglementation stricte à laquelle sont assujetties les pommes cultivées dans cette région-ci par exemple?

Commençons par les pommes et les produits maraîchers, puis j'aimerais vous poser une question sur la viande.

Dr Brian Evans: Merci, monsieur le député.

Monsieur le président, je pense que le député soulève une question importante. Nous savons que l'approvisionnement alimentaire est un phénomène mondial. L'ACIA a évidemment pour rôle de veiller à ce que les produits importés respectent les mêmes normes que les produits canadiens. À cette fin, les programmes de surveillance des

résidus, que ce soit des produits chimiques, des antimicrobiens, des métaux lourds ou d'autres composés, s'appliquent tant aux produits importés qu'aux produits intérieurs. Ces programmes tiennent compte des produits approuvés par Santé Canada, le Centre de lutte antiparasitaire ou d'autres organismes canadiens, mais aussi des produits qui ont peut-être été approuvés dans d'autres pays mais qui ne sont pas autorisés au Canada. Les mêmes mesures seraient prises, que le produit chimique ait été importé illégalement au Canada et ensuite employé dans la production intérieure ou que la production ait été réalisée à l'extérieur de nos frontières.

À cet égard, monsieur le président, j'aimerais souligner que nos laboratoires veillent à disposer des méthodes nécessaires pour vérifier à la fois les produits approuvés au Canada et les produits approuvés dans d'autres pays. C'est une question complexe, parce que ces méthodes doivent être adaptées à différentes matières: une méthode employée pour la viande, par exemple, peut ne pas être efficace pour vérifier des produits laitiers.

Monsieur le président, le Canada est un exemple à suivre en matière de normes de vérification internationale. Ainsi, qu'il s'agisse de pommes ou d'autres types de produits, le Programme de surveillance des résidus chimiques s'applique autant aux produits importés qu'à nos produits intérieurs.

• (0900)

L'hon. Mark Eyking: On nous a dit à maintes reprises que dans le cas des viandes emballées sous vide vendues dans les clubs-entrepôts, qui vendent en grand volume, il n'y a pas d'étiquette d'inspection ni d'étiquette quant aux pays d'origine.

Est-ce vrai que vos inspecteurs veillent à ce qu'aucune viande dans ces emballages ne soit vendue dans les magasins de détail sans avoir été inspectée? Que fait l'ACIA pour vérifier ces produits importés?

M. Brian Evans: Merci, monsieur.

Monsieur le président, je vais demander à Paul Mayers s'il peut répondre à la question sur l'étiquetage.

M. Paul Mayers (vice-président associé, Programmes, Agence canadienne d'inspection des aliments): Merci, monsieur le président.

C'est là aussi une question importante. La procédure que Brian a décrite pour d'autres aliments vaut aussi pour les viandes. Elles sont assujetties aux mêmes exigences que les produits canadiens en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes et de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.

Quant aux produits qui sont importés en vrac et qui sont ensuite vendus — par exemple, dans les emballages sous vide dont a parlé le député, ces produits sont aussi assujettis aux exigences en matière d'étiquetage.

On nous a signalé qu'à l'occasion les détaillants de ces produits les mettent en vente sans ajouter l'étiquette additionnelle. Cette pratique nous a été signalée. Nous avons fait un suivi parce que ces produits sont effectivement assujettis aux exigences en matière d'étiquetage.

Quand le problème nous est signalé ou que nous le décelons grâce à nos activités d'inspection, nous intervenons pour que des mesures soient prises afin que l'étiquetage des produits soit conforme.

L'hon. Mark Eyking: Je ne sais pas si je vous ai entendu parler de l'importation de concentrés de jus de pommes. Vous dites que le concentré est vérifié à l'importation, quand le chargement est débarqué ici? Où est-ce que quelqu'un se rend dans les vergers en Chine pour vérifier les pratiques de culture et l'utilisation de matières organiques?

Les producteurs de pommes sont contrariés de voir ces produits bon marché entrer au Canada et ils sont convaincus que les producteurs ne sont pas assujettis aux mêmes exigences qu'eux.

Dr Brian Evans: Merci, monsieur.

J'aimerais apporter une précision. Dans le cas du jus de pommes ou du concentré de jus de pommes importé d'autres pays, comme je l'ai dit dans mon exposé liminaire, nous faisons plusieurs interventions. Nous intervenons dans le pays d'origine. Depuis quelques années, l'ACIA déploie du personnel dans divers postes dans le monde pour que nous soyons en mesure d'effectuer des inspections dans ces pays.

À l'heure actuelle, il y a un inspecteur vétérinaire en Chine, basé à Beijing et un autre à Tokyo...

L'hon. Mark Eyking: Désolé, mais sur cette question vous dites qu'il y a des inspecteurs sur place en Chine qui vont vérifier les modes de culture?

Dr Brian Evans: Nous avons des inspecteurs en Chine. Ils ne se rendent pas nécessairement dans les champs directement. Nous avons fait des vérifications. Nous avons envoyé en Chine des vérificateurs canadiens pour vérifier le fonctionnement du système d'inspection en Chine, pour donner l'attestation au contrôle réglementaire, pour réglementer les programmes d'essai et pour vérifier les procédures de certification.

Comme je l'ai dit, nous avons des inspecteurs à temps plein dans certaines régions du monde qui coopèrent actuellement avec nos partenaires, qu'ils soient des États-Unis ou de l'Union européenne. Quand leurs inspecteurs effectuent des vérifications, ils nous font part des données sur la conformité. Nous modifions nos procédures à la frontière en conséquence.

Nous pouvons aussi, comme nous l'avons expliqué, faire des analyses de résidus à la frontière ou après l'entrée au Canada. Si nous avons des doutes, si des informations nous sont communiquées, soit par l'entremise de sources dont INFOSAN, ou encore s'il y a un rappel international d'un produit, nous sommes habilités à l'intercepter à la frontière, à le détenir et à effectuer d'autres tests soit à la frontière soit dans un poste intérieur, pour déterminer que le produit importé n'est pas contaminé.

• (0905)

Le président: Merci.

Docteur Evans, j'aimerais revenir sur une question qu'a abordé Mark .

Je vais utiliser l'exemple du jus de pommes chinois, ou des pommes peu importe. Vous avez dit que nous avons des inspecteurs à la frontière qui veillent essentiellement à... vous savez, quand le produit arrive.

Le Canada assume-t-il seul le coût de ces inspections? Ou est-ce que le coût est répercuté d'une façon ou d'une autre sur l'importateur, qu'il soit à Toronto, à Vancouver ou ailleurs?

Dr Brian Evans: Monsieur le président, à l'heure actuelle, il n'y a pas de recouvrement auprès de l'importateur pour ce qui est des activités d'inspection effectuées par l'ACIA. Nous proposons actuellement, pour l'avenir, un régime de licences qui engloberait toute une gamme d'activités et de moyens d'exécution en ce qui concerne la façon dont les inspections sont faites et par qui, mais ce régime est toujours en cours d'élaboration.

Le président: Merci.

Monsieur Bellavance, pour sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance (Richmond—Arthabaska, BQ): Merci, monsieur le président.

Merci beaucoup de votre présence ici pour discuter de la salubrité des aliments. C'est toujours essentiel non seulement pour notre comité, mais pour les gens du gouvernement en général parce qu'il s'agit de la sécurité et de la santé de la population. Donc, c'est toujours un plaisir de vous recevoir à ce sujet. Évidemment, on a beaucoup de questions à vous poser, et 7 minutes, c'est peu.

Monsieur Evans, vous nous avez parlé d'un sondage selon lequel 44 p. 100 de la population semble croire que, depuis 10 ans, on fait plus d'inspections. On s'entend qu'il s'agit d'un sondage, qu'il s'agit seulement d'une perception. Si 44 p. 100 de la population pense ça, c'est donc dire que 66 p. 100 de la population ne pense pas ça. Parmi ces 66 p. 100, certaines personnes n'ont peut-être pas voulu répondre; peut-être que d'autres ont une opinion différente, mais, sans aucun doute, ce n'est pas un sondage sur les perceptions qui va nous dire que ça va nécessairement beaucoup mieux et qu'on fait réellement des inspections.

On sait qu'il y a de plus en plus d'aliments importés qui se retrouvent sur nos tablettes. Il y a 79 p. 100 des importations qui proviennent évidemment beaucoup des États-Unis, mais aussi de pays émergents au sujet desquels — on doit le dire — il y a des inquiétudes quant à la qualité des aliments. Je n'ai pas à porter de jugement sur la façon dont les autres personnes mangent, mais je me dois de porter un jugement sur ce qu'ils font qui s'en vient chez nous. Ça, par exemple, on a le droit de le dire. Donc, des produits qui proviennent du Mexique, de la Chine, du Chili, de la Thaïlande, etc., il y en a de plus en plus sur nos tablettes.

La perception de la population, c'est une chose. La perception des gens du milieu en est une autre. Il n'y a pas seulement la perception. Le constat que font les gens du milieu agricole par rapport à l'actuel système d'inspection des aliments importés est inadéquat. À preuve, l'Union des producteurs agricoles, la semaine dernière, tenait son congrès annuel, et une des recommandations qui a été faite au gouvernement fédéral concerne les aliments importés.

J'ai déjà posé une question à la Chambre à cet égard justement, parce qu'on savait qu'il était de plus en plus question du rôle de l'Agence canadienne d'inspection des aliments: est-elle capable de réellement faire ces inspections? Selon l'UPA, l'idéal serait de mettre sur pied ce qu'ils appellent un bureau fédéral de surveillance pour les produits importés, afin d'instaurer des mesures de réciprocité aux frontières et d'allouer les ressources, pouvoirs et outils nécessaires pour appliquer ces exigences. Donc, cela devrait être le mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Cependant, l'UPA croit que le travail ne se fait pas adéquatement.

Pensez-vous que ce serait à l'agence de mettre sur pied un tel bureau, ou est-ce que cela pourrait être au sein de l'agence qu'on mette sur pied un tel mécanisme, ou encore s'agirait-il carrément de mettre en place un tel organisme pour s'occuper spécifiquement de l'inspection des aliments importés?

[Traduction]

Dr Brian Evans: Merci.

Avant de répondre à la question comme telle, j'aimerais faire rapidement deux observations. Le sondage dont il est question a été fait par le *Globe and Mail* et Nanos. Je vois très bien où veut en venir le député. Environ 70 p. 100 des répondants croient que le nombre des inspections est resté inchangé ou a augmenté. Ce n'est pas que les gens croient que le nombre a diminué ou qu'ils croient que nous ne faisons pas un travail adéquat.

Si vous faites une analyse plus poussée de l'information, vous constatez qu'un certain nombre de sondages réalisés par le gouvernement et le secteur privé continuent de révéler qu'entre 70 et 85 p. 100 des Canadiens expriment une certaine confiance dans la salubrité des aliments vendus dans ce pays et dans la sécurité alimentaire.

Je crois que le député a parlé très éloquemment du défi que pose l'approvisionnement alimentaire mondial, qui est une réalité, ainsi que des défis que cela pose non seulement pour l'ACIA mais aussi pour les organismes de réglementation des aliments au niveau mondial. Quand on parle de responsabilité en matière de salubrité des aliments, cela relève carrément du mandat de l'ACIA en ce qui a trait aux aliments importés. Je ne crois pas qu'il soit nécessaire de doubler les mécanismes administratifs en place ou d'en créer de nouveaux pour garantir la salubrité des aliments importés. Si l'on souhaite parler de questions d'économie et de dumping, cela échappe au mandat de l'ACIA.

Comme nous l'avons indiqué, nous espérons pouvoir mettre en place dès le début de 2011 une politique révisée de contrôle des importations qui s'appliquera à toute la gamme des produits alimentaires importés au Canada — ceux dont nous disons qu'ils sont réglementés et ceux qui ne sont pas réglementés sur le marché canadien. Par ailleurs, nous menons d'autres activités et il est très important de savoir, quand on parle d'ententes d'équivalence et d'ententes de réciprocité que nous avons déjà en place des ententes de ce genre avec un certain nombre de pays.

Nous avons des protocoles d'entente avec la Chine et un comité Canada-Chine sur la salubrité des aliments qui s'est réuni le mois dernier et qui est très actif. Il est coprésidé par notre homologue chinois et par M. Richard Arseneault de l'ACIA. Nous avons un mécanisme semblable avec la Russie. Nous nous concertons avec les États-Unis quotidiennement sur des questions d'ordre technique. Nous avons du personnel de l'ACIA à Washington qui travaille quotidiennement avec la FDA.

Quant aux poissons et aux produits de la mer, par exemple, lorsque l'on décelait des problèmes dans le passé, nous mettions en

place des ententes qui renforcent les exigences techniques. Nous effectuons des vérifications dans les pays où des problèmes ont été décelés, non seulement par le Canada mais aussi par d'autres partenaires commerciaux, afin de veiller à ce que ces pays respectent les normes qui leur garantissent le privilège de pouvoir exporter vers le marché canadien.

●(0910)

[Français]

M. André Bellavance: Si c'est votre mandat, monsieur Evans, comment se fait-il qu'on nous dit que beaucoup plus d'inspections se font sur des documents que sur les aliments à proprement parler?

Et comment se fait-il que le milieu agricole lui-même estime qu'il devrait y avoir la création d'une entité — ils appellent cela un bureau d'inspection — exclusivement affectée à l'inspection des aliments?

Vous parliez, tout à l'heure, de l'exemple des légumes venant de la Californie. On ne parle pas de la Chine ou de l'Inde. Ce n'est pas loin. Ce sont des Américains et ce sont nos voisins, mais on est conscient qu'ils utilisent parfois des produits qui sont interdits ici.

Mark parlait tout à l'heure des pommes. C'est la même chose pour d'autres aliments. Il peut y avoir des pesticides utilisés aux États-Unis qui sont interdits ici, et les aliments se retrouvent quand même ici.

Vous avez parlé du California Leafy Greens Marketing Agreement: les aliments doivent être approuvés par l'USDA. D'abord, le terme « approuvés » veut-il dire « inspectés »? Quelle inspection font-ils?

L'Agence canadienne d'inspection des aliments est-elle informée de cette inspection, ou c'est seulement approuvé par eux, qui disent que c'est correct et que ça peut s'en aller là —, une question commerciale plus qu'une question de salubrité? En outre, l'Agence canadienne d'inspection des aliments fera-t-elle ses propres inspections?

Je comprends très bien que, si des choux de Bruxelles entrent ici, l'Agence n'inspectera pas chaque chou de Bruxelles dans chaque casseau. Par contre, pour ce qui est des cargaisons qui entrent ici, la population veut être rassurée et savoir si, chaque fois que ça entre chez nous, on fait une inspection selon des normes bien strictes, ou si on se contente seulement de regarder des documents en disant que c'est correct car l'USDA a accepté que ça s'en vienne ici et qu'on leur fait confiance.

[Traduction]

Dr Brian Evans: Merci.

Je vais demander à Paul Mayers de compléter ma réponse.

M. Paul Mayers: Notre approche nécessite plusieurs strates. D'abord, au niveau international, nous travaillons avec le Codex Alimentarius pour que les normes internationales qui s'appliquent à la salubrité des aliments et aux aliments vendus mondialement soient cohérentes et que l'interprétation de ces normes dans leur application soit cohérente. Le Canada est un membre extrêmement actif du Codex Alimentarius puisque nous voulons nous assurer que les normes internationales qui s'appliquent aux aliments vendus dans le commerce sont suffisamment robustes pour nous donner la protection que nous souhaitons.

Deuxièmement, nous travaillons directement avec nos partenaires commerciaux. Si nous reprenons l'exemple des États-Unis, qu'a mentionné le député, nous travaillons en très étroite collaboration avec le département de l'Agriculture et l'Administration des aliments et drogues des États-Unis, deux des organismes de réglementation qui s'occupent de l'approvisionnement en aliments.

Cette concertation robuste avec les États-Unis s'exerce au jour le jour. Elle ne se résume pas à une discussion occasionnelle. Nous travaillons quotidiennement avec nos homologues américains. Comme l'a dit le Dr Evans, nous avons du personnel qui travaille directement aux côtés de nos homologues. Quand nous gérons des activités au Canada, nous invitons nos homologues de la USDA à y participer. Nous participons à des événements qu'eux organisent.

Nous vérifions les activités en matière de salubrité des aliments de nos homologues américains et nous comprenons donc très bien leurs stratégies d'inspection. Certains produits importés au Canada en provenance des États-Unis ont reçu une certification officielle de la part de l'organisme de réglementation américain. D'autres produits entrent au pays sans formalité parce que nous comprenons les procédures d'inspection des États-Unis et que nous avons confiance dans la qualité de leur programme de surveillance.

La troisième strate, c'est bien entendu le travail d'inspection des produits que nous effectuons ici au Canada, au point de destination. Comme l'a expliqué le Dr Evans, nous avons un programme robuste d'inspection, d'échantillonnage et d'essai. Le Programme national de surveillance des résidus chimiques, et ce n'est qu'un exemple, effectue des tests chimiques sur les produits importés aussi bien que sur les produits canadiens.

Cette information nous permet d'appliquer des stratégies ciblées dans les secteurs où des problèmes ont été décelés. Le Dr Evans a parlé des opérations éclair que nous effectuons à la frontière avec l'ASFC qui nous permettent de cibler des catégories de denrées pour lesquelles nous avons décelé des problèmes dans le passé. Nous faisons un échantillonnage représentatif, mais si nous détectons un problème, la totalité du produit doit être inspectée jusqu'à ce que l'exportateur puisse à nouveau démontrer qu'il a repris le contrôle de son système, après quoi nous retournons aux échantillonnages représentatifs.

Nous adoptons donc une approche complète et robuste pour les importations, ce qui nous permet d'avoir confiance dans le fait que les importations satisfont aux mêmes normes que les produits canadiens.

Merci.

● (0915)

Le président: Merci.

Nous passons maintenant à M. Atamanenko, pour sept minutes.

M. Alex Atamanenko (Colombie-Britannique-Southern Interior, NPD): Merci.

Larry, avant que nous ne commençons, je crois savoir que si les membres sont d'accord, je peux partager mon temps, dans ce cas-ci avec Malcolm. Est-ce que cela vous va?

Le président: Oh, oui, libre à vous.

M. Alex Atamanenko: Merci. Comme nous avons notre spécialiste avec nous, donc...

Merci d'être des nôtres aujourd'hui. Mes questions seront brèves pour que vous puissiez avoir le temps d'y répondre.

Ma première question porte sur l'importation de chevaux en vue de l'abattage. Apparemment, il y a une liste de médicaments, comme

le phénylbutazone et le nitrofurazone, qui sont administrés à quelque 96 p. 100 des chevaux aux États-Unis, en plus de bien d'autres substances. D'après la revue *Food and Chemical Toxicology*, beaucoup de ces médicaments sont interdits dans les aliments pour consommation humaine à cause de leurs effets idiosyncratiques graves ou mortels chez l'humain. Autrement dit, tout animal auquel on aurait administré cette substance, même une seule fois, serait banni de la chaîne alimentaire.

Comme près de 96 p. 100 des chevaux élevés aux États-Unis contiennent ces substances interdites, comment pouvons-nous éviter qu'ils se trouvent dans la chaîne alimentaire?

Par ailleurs, il faut remplir un formulaire qui demande si des médicaments ou des vaccins ont été administrés à l'animal au cours de la plus courte des trois périodes suivantes: depuis le 31 janvier 2010; au cours des 180 derniers jours, ou depuis que l'on est propriétaire de l'animal. Théoriquement, on pourrait acheter un cheval, le garder pendant un jour et ensuite dire qu'aucune drogue ne lui a été administrée depuis qu'on en est le propriétaire.

Certains médicaments sont permis à condition que l'animal soit soumis à la quarantaine. Comment peut-on s'assurer que ces animaux sont bien en quarantaine pendant six mois? Et comment assurer la santé de ces animaux dans les parcs d'engraissement s'il est interdit de leur administrer des médicaments? Ne seraient-ils pas sujets à des maladies comme la gourme.

Voilà mes questions. J'ai en main des documents de l'usine de New Holland, en Pennsylvanie; on voit que la plupart des propriétaires ont signé le formulaire en indiquant simplement leur adresse; ils n'ont coché aucune des cases. Cela montre beaucoup de négligence et d'insouciance à l'égard des formulaires que nous leur avons remis.

Je m'arrête là pour que Malcolm puisse poser quelques questions.

● (0920)

Le président: Voulez-vous qu'on les laisse répondre à vos questions tout de suite?

M. Alex Atamanenko: Bien sûr. Je voulais seulement m'assurer que Malcolm aurait lui aussi quelques minutes.

M. Paul Mayers: Merci beaucoup, monsieur le président.

Le contrôle des médicaments vétérinaires chez les chevaux de boucherie repose sur le même principe que le contrôle des résidus de médicaments dans d'autres viandes. Nous avons un programme de tests. Les médicaments que vous avez mentionnés sont inclus dans ce programme. En fait, les tests que nous avons effectués ont montré une très grande conformité — une conformité à 100 p. 100 — à nos normes relatives aux substances interdites.

Nous administrons ces tests justement pour la raison que vous avez évoquée: ces substances pourraient être dangereuses pour la santé humaine. Il est donc important que notre programme de surveillance évalue le risque de présence des résidus de ces substances dans la viande.

De plus, comme vous l'avez dit, notre principal marché pour la viande de cheval c'est l'Union européenne. Nous collaborons étroitement avec les importateurs de viande de l'Union européenne pour satisfaire leurs besoins. Bien sûr, pour avoir accès à leur marché, nous devons être en mesure de leur garantir que la viande est exempte de telles substances. Nous sommes en mesure de le faire et d'avoir accès à ce marché grâce à notre vaste série de contrôles. Ces contrôles s'appliquent aussi à l'animal.

Vous avez demandé comment nous pouvons nous assurer que les délais d'élimination des médicaments sont respectés avant l'abattage de l'animal. Nous le faisons en combinant différentes mesures. Nous nous servons des formulaires que vous avez mentionnés et aussi, si l'information fournie est insuffisante, nous interdisons l'abattage pendant six mois.

Pour pouvoir donner cette assurance à nos clients, nous contrôlons les documents correspondant à chaque animal. Cela nous aide à déterminer si les délais d'élimination ont bien été respectés.

Grâce à ces méthodes et à la surveillance exercée par nos vétérinaires, dont le programme de tests fait partie, nous pouvons donner à nos partenaires commerciaux l'assurance que la viande assujettie à ces règles d'abattage respecte les normes établies.

M. Alex Atamanenko: Merci.

J'aimerais continuer, mais je vais laisser du temps à Malcolm.

M. Malcolm Allen (Welland, NPD): Je comprends ce que le Dr Evans a dit au sujet des aliments importés, des équivalences et du régime d'inspection des aliments à l'étranger. Ma première question a trait à la recommandation numéro 7 du rapport Weatherill... on a dit que vous feriez une vérification indépendante du système de vérification de la conformité, qui est un système maison. Mme Swan dit que vous ne l'avez pas encore fait.

Voici donc ma première question. Comment peut-on avoir l'assurance qu'il y a des équivalences là-bas alors que nous n'en avons pas ici?

Comme je n'ai que deux minutes, je vais vous poser tout de suite ma deuxième question.

Vous dites qu'on a effectué des vérifications d'équivalence, mais la seule que j'ai vue jusqu'ici, c'est celle qui figure sur votre site Internet, qui est pour les États-Unis.

A-t-on fait ces vérifications? Si oui, combien et quand seront-elles affichées sur le site de l'ACIA pour qu'on puisse les consulter. J'inclus dans ces tests les 10 principaux pays: États-Unis, Mexique, Chine, France, Italie, Brésil, Chili, Thaïlande, Australie et Royaume-Uni.

Je pose la question très rapidement parce que je vais manquer de temps, docteur Evans.

Dr Brian Evans: Merci beaucoup, monsieur le député.

Monsieur le président, comme je l'ai déjà dit, nous avons procédé à un examen approfondi du Système de vérification de la conformité à la suite du rapport Weatherill. Nous avons fait l'examen à trois niveaux et je peux les répéter si on le souhaite.

Quand nous...

● (0925)

M. Malcolm Allen: Permettez-moi de vous interrompre pour développer ma question, parce que je risque de manquer de temps.

Si je vous ai bien compris, vous estimez, ou l'ACIA estime — je ne veux pas personnaliser le débat — avoir pleinement donné suite à la recommandation sept.

Vous ai-je bien compris?

Dr Brian Evans: En un mot, je vous répondrais qu'on a demandé à l'ACIA... parce que l'examen sur les ressources a été effectué par une tierce partie. On l'a confié à quelqu'un de l'extérieur de l'ACIA pour assurer la transparence et la crédibilité de l'exercice.

Nous avons fait des calculs à l'interne et transmis nos calculs à Agriculture et Agroalimentaire Canada qui a passé un contrat avec un tiers, PricewaterhouseCoopers; cette firme a conclu que la méthodologie et les données que nous avons fournies relativement aux ressources nécessaires à l'exécution du Système de vérification de la conformité répondaient à toutes les attentes et étaient crédibles.

Sauf le respect que je vous dois, je n'oserais jamais dire que nous avons donné suite à toutes les recommandations du rapport Weatherill. En matière de sécurité alimentaire, nous ne devons jamais penser que notre tâche est terminée. Bien entendu, nous tenons compte du rapport Weatherill et donnons suite aux mesures qu'il recommandait, mais nous devons toujours renouveler nos efforts. Nous ne devrions jamais nous reposer sur nos lauriers. Nous devons sans cesse chercher à améliorer le système de salubrité alimentaire pour qu'il évolue en fonction des risques qui se présentent.

Je reviens à la question posée par le député sur les vérifications. Nous sommes en train d'actualiser notre site Internet en y mettant les vérifications effectuées par d'autres pays. Comme je l'ai dit tout à l'heure, la mondialisation de l'approvisionnement alimentaire exige une grande collaboration. Nous devons travailler avec les États-Unis. Nous tenons compte des vérifications qu'ils font dans d'autres pays et communiquerons l'information à l'Union européenne, par l'entremise de son groupe de vérification à Dublin. Nous mettrons en commun les études que nous réalisons sur des pays tiers avec ces groupes, comme nous le faisons avec l'Australie, la Nouvelle-Zélande et plusieurs autres.

Je pense que nous disposons d'une information très sûre relativement à l'équivalence des systèmes d'inspection de divers pays. De plus, nous recevons de différentes sources de l'information très à jour qui vient compléter nos études directes.

Le président: Merci.

Monsieur Lemieux.

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

Merci à nos témoins d'être ici aujourd'hui.

J'aimerais attirer l'attention sur une évaluation contenue dans un rapport des pays de l'OCDE. On y parle du Canada, en précisant qu'il s'est classé parmi les meilleurs pays dans l'étude mondiale de 2010 sur la sécurité alimentaire. Ce rapport lui a attribué la note globale supérieure. Ce rapport de l'OCDE reconnaît l'excellente performance du Canada.

Je pense que le nombre d'inspecteurs n'est qu'un facteur parmi d'autres. Il est bien plus facile pour les députés de l'opposition de mettre l'accent sur cet aspect puisqu'il est question de chiffres, mais ils ne disent jamais quel serait le nombre idéal d'inspecteurs.

Les inspecteurs sont un des éléments à considérer, mais il y a aussi tout un système de salubrité alimentaire qui comporte des procédés et des sous-procédés permettant d'assurer la salubrité des aliments consommés par les Canadiens.

Pourriez-vous décrire d'autres éléments du système et certains des changements qu'on a apportés, en expliquant comment toutes ces mesures contribuent à la salubrité des aliments au Canada.

Décrivez-nous certains de ces procédés et leurs composantes.

Dr Brian Evans: Merci beaucoup, monsieur le député.

Monsieur le président, j'ai témoigné devant votre comité à maintes reprises et j'ai la conviction — renforcée par l'avis d'experts du Canada et d'ailleurs — que la salubrité alimentaire dépend de tout un système. Elle ne dépend pas d'une simple inspection effectuée dans le cadre d'un processus plus vaste. Il ne suffit pas de faire des tests et des inspections pour garantir l'innocuité des aliments à cause de la nature de la production alimentaire.

À l'appui de nos inspecteurs de première ligne, nous comprenons à l'ACIA que la production alimentaire ne commence pas au moment de la transformation. Elle a pour point de départ un écosystème et commence à la ferme. Il faut surveiller tous les maillons de la chaîne de production. La salubrité des aliments est une affaire de culture qui exige que l'ACIA intègre différents programmes d'observation de la santé animale; contrôle des maladies, surveillance des antimicrobiens et des produits biologiques. Tout cela contribue très étroitement à la salubrité des aliments.

Le processus est très semblable en ce qui concerne la santé des végétaux. Nous devons être très au fait de la contribution des protéines végétales à l'approvisionnement alimentaire. Nous surveillons de près différentes substances, qu'il s'agisse de dioxines, d'aflatoxines ou de vomitoxines pour garantir que les aliments sont sans danger. Cela va bien plus loin que l'inspection qui peut être effectuée ponctuellement au moment où une plante ou un animal est transformé en aliments.

De plus, comme l'indique le rapport de l'OCDE, le régime réglementaire du Canada est reconnu et s'applique à un grand nombre de produits. Nous modernisons nos règlements et nos mesures législatives pour rester un chef de file à l'échelle internationale. Nous tenons à nous doter des outils et des pouvoirs nécessaires pour bien protéger les Canadiens.

Les auteurs de ce rapport ont été élogieux à l'endroit du système de rappel des aliments au Canada et de la traçabilité que nous avons commencé à instaurer. On peut en faire plus, mais le Canada a investi considérablement dans la mise en place de la traçabilité et dans le secteur des rappels alimentaires; notre activité est là aussi reconnue par les marchés. Nous n'attendons pas que des problèmes de santé humaine soient signalés pour amorcer un rappel. Nous avons des mécanismes d'information sur les entreprises et notre système de contrôle réglementaire peut également déclencher des rappels. Nous pouvons effectuer un rappel à cause de plaintes ou de

renseignements transmis par des tiers, ce qui nous ramène à l'importance d'une collaboration et d'un travail d'équipe à l'échelle internationale. Ainsi, si un aliment est rappelé dans un autre pays ou si des renseignements nous sont transmis, nous pouvons agir efficacement.

Permettez-moi de vous en donner deux exemples très classiques. Premièrement, l'utilisation de mélamine dans les produits laitiers, et particulièrement les préparations lactées pour nourrissons en Chine, qui a entraîné l'hospitalisation de dizaines de milliers de bébés dans ce pays. Grâce à nos relations avec la Chine et la Nouvelle-Zélande, qui a joué un rôle crucial dans la détection du problème dans les produits destinés au commerce, nous avons été avertis à l'avance de ce risque. En se basant sur cette seule information, le Canada a pris les devants en élaborant des tests permettant de détecter la mélamine dans les produits laitiers dans nos laboratoires de Calgary et les laboratoires alimentaires de tout le pays. Ces méthodes de test sont devenues la norme internationale pour ce genre d'analyses.

Tout le mérite en revient à nos scientifiques qui nous ont donné les outils nécessaires pour éviter que les Canadiens soient affectés par des produits contenant de la mélamine, lesquels ont fait des ravages dans d'autres pays que la Chine, mais pas le Canada.

● (0930)

Le deuxième exemple concret que je peux vous donner est celui de la contamination des aliments pour animaux à la dioxine, en Belgique voilà plusieurs années. La contamination était attribuable à l'ajout accidentel d'huile par les transformateurs, pendant le programme de recyclage. Cela a engendré un grave problème en Europe parce qu'il touchait les oeufs, la viande et d'autres produits, particulièrement les produits laitiers, provenant des animaux qui avaient mangé ce fourrage.

Encore une fois, grâce à nos relations avec l'Union européenne et aux alertes précoces données aux responsables des contrôles frontaliers, aucun Canadien n'a été exposé à la dioxine dans des produits alimentaires importés d'Europe.

Je vous assure que cette décision a été impopulaire. D'autant plus que l'éclosion a été signalée pendant le printemps, juste avant Pâques, et que beaucoup d'importants chocolatiers ont perdu leur approvisionnement en lait.

Voilà des exemples de mesures décisives prises grâce au système de protection des Canadiens. Quand des renseignements nous sont transmis, nous prenons des décisions pour contenir les risques et agissons immédiatement.

M. Pierre Lemieux: J'aimerais revenir un peu sur ce que vous venez de dire, ce sont là deux excellents exemples mais il y a en un qui est encore plus récent. Comme vous le savez, Saputo vient de procéder à un important rappel de fromage. Le système a-t-il fonctionné dans ce cas-là? Les produits Saputo vont être rappelés dans différentes provinces et cela touche toute une famille de produits.

Le système a-t-il marché dans ce cas?

Dr Brian Evans: Absolument. À la suite des événements tragiques de 2008, des changements ont été instaurés au Canada, avant même la parution du rapport Weatherill. On a notamment modifié nos méthodes de surveillance de l'environnement et du produit final, de même que celles qui ont cours dans le secteur privé.

En fait, le rappel que vous mentionnez a été décrété après un test effectué par l'ACIA sur un produit final contenu dans un sandwich vendu sur la côte Est. Ce programme nous a permis de détecter la *Listeria* dans un sandwich. Cela nous a beaucoup inquiétés au début parce qu'il s'agissait d'un sandwich au jambon et au fromage. Qu'est-ce qui était à l'origine de la contamination? La viande ou le produit laitier?

Nous avons pu démontrer très clairement que ce n'était pas la viande mais le fromage qui était contaminé, ce qui nous a amené à communiquer avec l'entreprise en question au Québec. Nous avons réussi à cerner la zone de communication potentielle dans une chaîne de production de cette immense entreprise. Avec l'aide de la compagnie, nous avons pu cesser la production le temps d'effectuer une enquête plus ciblée sur la *Listeria*.

On a pris des mesures considérables pour retracer ces produits. Saputo est un des plus gros fabricants de fromage au Canada et son réseau de distribution ou de pénétration est énorme. Cela illustre bien le défi inhérent à la traçabilité. En retraçant le produit primaire, on a déterminé plusieurs fournisseurs secondaires et tertiaires. Il faut être vigilant, et nous le sommes, relativement aux gens qui fabriquent ces sandwiches, aux grandes chaînes d'alimentation qui offrent ces produits, etc. Nous avons pu compter sur l'entière collaboration de la compagnie.

La collaboration des provinces était aussi remarquable, puisqu'elles contribuent au système de salubrité des aliments au Canada. L'ACIA et le gouvernement fédéral ne sont pas les seuls intervenants dans ce domaine. Nos collaborateurs provinciaux nous aident eux aussi à assurer l'efficacité des rappels en ce moment.

• (0935)

M. Pierre Lemieux: Très bien. Merci.

Le président: Merci.

À vous, monsieur Tonks, pour cinq minutes.

M. Alan Tonks (York-Sud—Weston, Lib.): Merci, monsieur le président.

Je remercie nos témoins d'être des nôtres. C'est très instructif. Je ne fais pas partie du comité, mais je comprends le défi que la protection du public pose au comité et à vous.

J'aimerais revenir sur la question posée par M. Allen. On m'a remis le rapport Weatherill à titre de documentation. S'il y a un mot qui ne manque pas d'attirer l'attention de tous, c'est le mot « vérification » et le rôle du vérificateur. Dès qu'on prononce ce mot, tout le monde réagit comme un chien de Pavlov. On sait qu'il s'agit de quelque chose de grave.

Docteur Evans, vous avez utilisé le terme « examen » pour désigner le rapport Weatherill. Permettez-moi de vous citer la recommandation sept de ce rapport:

Pour déterminer précisément les ressources d'inspection nécessaires et le nombre d'inspecteurs requis, l'Agence canadienne d'inspection des aliments doit retenir les services d'experts externes qui effectueront une vérification des ressources. Les experts doivent également recommander les changements et les stratégies de mise en oeuvre nécessaires. La vérification doit comprendre une analyse portant sur le nombre d'usines dont un inspecteur doit être responsable ainsi qu'une analyse du bien fondé de faire une rotation des inspecteurs.

Le rapport recommande l'examen par une tierce partie et utilise le mot vérification.

Il fait aussi une très importante mise en garde relativement à l'examen du rapport de l'ACIA sur le système de vérification de la conformité:

Cette revue ne garantit aucunement l'exactitude du calcul de l'ACIA et ne doit pas être interprétée comme une certification du calcul puisque les éléments suivants, entre autres, ont été exclus:

L'inspection, l'analyse ou la validation détaillée... des données...

Les évaluations, techniques et autres, des tâches du SVC sur le plan de l'adéquation de leur nature, fréquence ou durée.

Voilà des mises en garde qui sont importantes relativement aux inspecteurs.

Étant donné toutes ces mises en garde, le public peut-il se sentir entièrement satisfait et rassuré? D'après mon expérience, ce sont les inspecteurs qui travaillent sur le terrain et les inspections qui permettent de détecter les lacunes passées inaperçues jusque-là.

Je comprends tout à fait, tout comme le comité sans aucun doute, les améliorations que vous avez décrites et les changements qui ont été apportés, par exemple, relativement à la sécurité frontalière. Je veux vous donner l'occasion de répondre de façon générale à la question tout en pensant à ce que cela signifie pour le public.

Dr Brian Evans: Je ne peux vous dire à quel point nous apprécions la contribution de votre comité à nos efforts visant à assurer la salubrité des aliments au Canada. Nous apprécions aussi la passion, le dévouement et le professionnalisme de nos travailleurs de première ligne qui s'efforcent chaque jour — et pendant chaque quart de travail — à garantir la salubrité des aliments des Canadiens.

En ce qui concerne la recommandation sept, nous estimons avoir adopté une approche globale. Le député a cité des extraits du rapport de la firme PricewaterhouseCoopers qui, en tant que firme de vérification professionnelle, est tenue de définir la portée de la tâche qu'elle entreprend, en l'occurrence, l'examen indépendant des hypothèses, des méthodes de calcul, des représentations et des résultats de l'ACIA. Dans son rapport, PWC a déclaré que les estimations de l'ACIA étaient bonnes.

PricewaterhouseCoopers a conclu dans son rapport, et déclaré avec beaucoup d'éloquence, que les méthodologies, les calculs, les hypothèses et les représentations étaient tout à fait correctes, dans la limite des paramètres qu'ils avaient pu évaluer.

Le député a signalé que la fréquence et la durée des tests du SVC n'avaient pas été évaluées par PricewaterhouseCoopers. Cette tâche a été confiée à un tiers, un comité international composé de deux personnes, l'une des États-Unis et l'autre du Canada, ayant à leur actif une expérience combinée de plus de 50 ans dans le domaine des méthodes d'inspection des aliments.

Nous avons confié à ces deux spécialistes la rédaction d'un rapport sur les aspects techniques du SVC. L'un et l'autre ont conclu que le SVC était un bon système et qu'il avait apporté une grande amélioration aux inspections. Ce rapport faisait partie du rapport du gouvernement sur l'amélioration des processus de salubrité alimentaire.

On nous a recommandé d'accorder plus de souplesse aux inspecteurs. Ainsi, s'ils décelaient quelque chose d'anormal, ils pourraient mettre de côté la tâche sur laquelle ils travaillaient pour s'occuper sans tarder du problème émergent. Nous avons intégré cette mesure dans l'amélioration constante du système.

Ces experts estimaient que, dans l'ensemble, les descriptions et le temps imparti à chacune d'elles étaient appropriés. Ils ont également signalé qu'il n'est pas nécessairement judicieux de fixer un délai précis pour chaque tâche. Une usine peut compter 15 chaînes de production ou une seule; il faut une certaine souplesse pour tenir compte de la complexité du milieu de production. Notre système nous permet de le faire pour les tâches déjà décrites.

Le troisième élément abordé était la contribution d'un inspecteur de première ligne de l'ACIA avec le plein accord et la participation de l'Alliance de la fonction publique du Canada. Cela suppose une évaluation du SVC sur le terrain, tenant compte de l'avis du personnel et du syndicat. Ensemble, ces trois mesures répondent à mon avis à la demande de Mme Weatherill. Nous pensons que les Canadiens peuvent faire confiance au système actuel et s'attendent à ce que ces recommandations entraînent d'autres améliorations dans l'avenir.

• (0940)

Le président: Votre temps est écoulé.

Monsieur Shipley.

M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC): Merci, monsieur le président.

J'aimerais remercier les témoins de leur présence.

Nous parlons des produits importés ce matin et ce n'est pas une question toute simple. J'ai eu l'occasion et le privilège de siéger au sous-comité sur la salubrité alimentaire.

L'un des députés de l'opposition a fait remarquer que des produits maraîchers arrivent à la tonne des États-Unis, traversent la frontière, et ne sont pas inspectés alors qu'ils le devraient.

Premièrement, est-ce que c'est vrai?

Deuxièmement, pour vous parler franchement, j'ai été sidéré d'apprendre que les exportateurs américains recevaient un préavis de 72 heures que leurs cargaisons seraient inspectées une fois à la frontière. J'avais du mal à croire qu'on n'avait pas encore mis fin à cette pratique. Des députés de ce côté-ci ont donc recommandé que les inspections soient aléatoires.

Et c'est ma deuxième question: les inspections sont-elles aléatoires, et sinon, pourquoi? Quand est-ce que cette mesure pourra entrer en vigueur?

Dr Brian Evans: Merci, monsieur le député.

Monsieur le président, je vais répondre à la première question, puis je vais demander à Cameron Prince de répondre à la deuxième sur le préavis de 72 heures.

À propos des produits importés des États-Unis, encore une fois, je crois qu'il est important que nous réitérions que nous collaborons très étroitement avec l'ASFC pour gérer la question des importations à la frontière.

À propos des produits importés au Canada, nous effectuons des inspections en fonction des risques que présente le pays source. Il y a plusieurs années, des légumes à feuilles en provenance de la Californie ont été importés au Canada, mais depuis des programmes ont été mis en place pour veiller à ce que la contamination à l'E. coli ne se reproduise plus. Ce programme est exécuté par le secteur privé et supervisé et vérifié par des inspecteurs à temps plein du département de l'Agriculture des États-Unis. Nous en avons des garanties. Nous vérifions nous-mêmes ce programme à intervalles réguliers pour veiller à ce qu'il soit mené avec efficacité.

Nous prenons également des mesures à la frontière. Au cours de la dernière année, nous avons effectué 62 inspections exhaustives dans

différents points d'entrée, c'est-à-dire que tous les produits sans exception sont examinés pour nous assurer qu'ils sont conformes aux exigences canadiennes. Nous avons également effectué 480 inspections qui visaient certaines denrées à risque sur les marchés. Les inspections ont été réalisées partout au pays et visaient surtout les produits en provenance des États-Unis.

Nous inspectons également les produits maraîchers qui sont déjà au Canada. Grâce à nos programmes d'échantillonnage, nous sommes en mesure de soutenir le secteur privé, tant sur le plan de la qualité du produit que de la salubrité alimentaire. Ce n'est pas vrai que nous inspectons chaque camion qui traverse la frontière, mais notre système de surveillance fondé sur des normes scientifiques internationales nous inspire confiance. Nous croyons fermement que les produits importés au Canada respectent les normes canadiennes, qui ont pour objectif de protéger la population.

Cam, je vous demanderais d'aborder la question du préavis de 72 heures.

• (0945)

M. Cameron Prince (vice-président, Opérations, Agence canadienne d'inspection des aliments): Oui.

Merci de votre question sur les viandes importées.

En 2009, il est vrai que les entreprises pouvaient donner un préavis de 72 heures et ainsi savoir si leur cargaison serait inspectée au Canada ou pas. À la lumière des recommandations du sous-comité sur la salubrité alimentaire, nous avons pris des mesures le plus rapidement possible.

Depuis le 4 janvier 2010, on ne donne plus de préavis. En fait, nous avons élaboré un système avec l'Agence des services frontaliers du Canada qui permet aux douaniers de savoir rapidement si un camion doit subir une inspection complète ou partielle. Près de 20 p. 100 des cargaisons sont en effet inspectées dans des usines enregistrées; les autres ont un très bon bilan et ont donc obtenu l'autorisation de passer avec un certificat américain.

Oui, nous avons mis ce système en place. Nous avons eu quelques ennuis, mais nous les corrigeons et rendons le système plus automatisé, plus moderne. En ce qui concerne les livraisons de viande, nous nous réjouissons à l'idée de mettre en place des pratiques plus rigoureuses à la frontière.

Le président: Merci. Votre temps est écoulé.

Madame Bonsant, à vous la parole pour cinq minutes.

[Français]

Mme France Bonsant (Compton—Stanstead, BQ): Merci beaucoup.

Je vais revenir sur les produits chimiques. Certains pays acceptent des produits chimiques qui sont refusés au Canada, comme le contraire peut exister.

Plus tôt, vous avez dit que les pays exportateurs remplissaient des formulaires pour dire que certains produits avaient été inspectés.

Sur ces mêmes formulaires, y a-t-il un endroit qui indique que, au Canada, vous n'avez pas le droit d'utiliser tel ou tel pesticide, parce que le produit ne sera pas accepté? Ou est-ce plutôt un formulaire fourre-tout, où vous pouvez mettre à peu près ce que vous voulez?

[Traduction]

M. Paul Mayers: Je remercie la députée de sa question.

Il incombe à nos collègues de Santé Canada de contrôler les produits approuvés dans notre pays. Toutefois, pour ce qui est de la surveillance que doit exercer l'ACIA, on se concentre sur les produits alimentaires. Le Canada ne peut pas dicter les produits que pourrait approuver un autre pays; toutefois, pour les produits interdits au Canada, Santé Canada, en plus de rendre une décision, établit le niveau de résidu maximum.

On fixe une limite même pour les produits interdits au Canada. Essentiellement, il s'agit d'établir une limite au-delà de laquelle la santé humaine est menacée. Grâce à son programme de surveillance des résidus chimiques, l'ACIA mesure la quantité de résidus dans les produits, y compris des produits importés, pour veiller à ce qu'ils ne dépassent pas la limite permise.

On retrouve ces limites dans les normes établies par Santé Canada. En fonction de ces limites, nous avons mis en place des mesures de contrôle pour veiller à ce que la population canadienne ne soit pas exposée à des produits dangereux.

[Français]

Mme France Bonsant: Je vous ai posé la question parce que, dernièrement, quelqu'un a trouvé de la vitre dans un pot de cornichons qui provenaient de l'Inde. L'Agence canadienne d'inspection des aliments est-elle plus stricte envers certains pays? Fait-on les mêmes inspections de produits pour tous les pays ou vous dites-vous que, dans certains pays, l'environnement est une question moins préoccupante que l'économie? Voilà pourquoi je me demande si vous avez plus de réticences à l'égard de certains pays.

● (0950)

[Traduction]

M. Paul Mayers: Non, certainement pas. Nous avons une méthode fondée sur le risque qui prend en compte l'historique de conformité et les difficultés rencontrées par le passé. Si nous constatons qu'un pays enfreint les règlements à répétition, nous travaillons avec lui pour améliorer ses résultats. En même temps, nous rehaussons le niveau de surveillance là où nous avons cerné des problèmes.

Permettez-moi d'employer un exemple. Au Canada, nous avons connu une éclosion de cyclospora causée par un parasite dans les framboises. Après enquête, nous avons découvert que ces framboises provenaient du Guatemala. En plus de contrôler un plus grand nombre de produits, nous avons commencé à travailler directement avec les producteurs guatémaltèques pour mieux surveiller la production de framboises et réduire au maximum la possibilité de contamination au cyclospora. Comme Brian l'a décrit, ces mesures

s'inscrivent dans une approche systémique qui vise à garantir que les Canadiens ne seront pas exposés à un agent pathogène en particulier.

On peut en dire autant des exemples que vous avez mentionnés. C'est vrai, nous avons trouvé du verre dans des contenants de cornichons. Nous avons rehaussé le contrôle de ces produits. À l'occasion, une usine peut connaître des problèmes liés à l'utilisation du verre.

Si une tendance se profile, on peut demander à l'Inde de nous garantir que le problème a été résolu avant que ce pays ne nous envoie de nouveaux produits. Ces mesures s'inscrivent dans notre stratégie habituelle, et c'est ce qu'on entend par une méthode fondée sur le risque. Là où les risques sont plus élevés, on accorde une plus grande attention aux produits en question.

[Français]

Mme France Bonsant: Et si le pays en question continue et qu'à un moment donné...

[Traduction]

Le président: Madame Bonsant, je suis désolé. Votre temps est écoulé.

Monsieur Hoback.

M. Randy Hoback (Prince Albert, PCC): Merci, monsieur le président.

J'aimerais vous remercier de votre présence ce matin. C'est un plaisir de vous voir.

Vous savez, je ne crains jamais une vérification. Dans ma propre ferme, j'embauchais un vérificateur pour voir si je ne pourrais pas mieux faire les choses, dans un esprit d'amélioration. Les Canadiens s'attendent à ce qu'on subisse une vérification une fois de temps en temps et souhaitent qu'on emploie de nouvelles technologies pour améliorer les choses.

J'aimerais vous parler des systèmes automatisés. Connaissez-vous des systèmes qui vont nous permettre de faciliter et d'améliorer nos pratiques? Pourriez-vous nous en donner des exemples?

Dr Brian Evans: Merci, monsieur le député.

Monsieur le président, j'aimerais vous offrir le point de vue de l'ACIA. L'ACIA compte parmi les organisations les plus vérifiées au Canada. Notre pays fournit des produits alimentaires partout dans le monde. En fait, nous sommes l'un des plus grands fournisseurs sur les marchés mondiaux. Nous subissons les vérifications de presque tous les pays qui importent nos produits. Presque toutes les semaines, une équipe de vérification d'un autre pays est ici au Canada pour examiner le programme des poissons, le programme des fruits de mer ou celui de la viande de cheval, toutes des denrées que nous exportons.

Comme vous pouvez le voir, nous faisons régulièrement l'objet de vérifications externes. Aujourd'hui, nous aimerions vous parler du processus de vérification interne très rigoureux qui nous est indispensable. C'est un processus qui nous amène à faire sans cesse des améliorations. On ne craint pas de se faire vérifier. Au contraire, nous croyons que c'est très important. C'est une pratique qui encourage la sensibilisation et la transparence. On accorde beaucoup d'importance à l'avis des autres parce qu'on veut offrir le meilleur service possible à la population canadienne.

À propos des technologies émergentes, je pense qu'on peut les mettre à profit dans le domaine de la salubrité alimentaire. Qu'elles soient automatisées ou pas, il est nécessaire d'évaluer certaines d'entre elles. À titre d'exemple de technologie non automatisée, on peut penser aux inhibiteurs microbiens qui doivent être approuvés par Santé Canada. Parmi les technologies automatisées, on compte l'emballage sous vide qu'un certain nombre d'entreprises envisagent d'employer pour contrôler ou éliminer les bactéries. Certaines méthodes de détection figurent également parmi les technologies automatisées.

Ma collègue, la Dre Dubuc, pourra vous parler de l'utilisation de ces technologies dans nos laboratoires, où on peut détecter la présence de contaminants éventuels avec un seul échantillon du produit. Les nouvelles technologies pourront également profiter à notre personnel sur le terrain. À titre d'exemple, des technologies portables leur permettent d'analyser rapidement de l'information pour déterminer si des produits présentent un risque ou pas.

À l'échelle mondiale, je constate qu'on se sert des technologies automatisées dans le domaine de la traçabilité. À l'aide d'étiquettes qui émettent une fréquence radio, on peut suivre des bêtes du marquage jusqu'à l'abattage. On peut ensuite suivre les produits issus de ces animaux jusqu'au restaurant ou au supermarché à l'aide d'un code-barres.

Je crois que la confiance du public à long terme est tributaire de la traçabilité et de ses technologies. La population veut savoir d'où proviennent les aliments. À cet égard, elle souhaite savoir si les méthodes de production cadrent avec leurs valeurs sociales. Je crois que nous allons continuer à adopter ces technologies si elles ont été validées et se sont montrées inestimables. Ainsi, on pourra continuer à assurer la salubrité alimentaire dans les années à venir.

• (0955)

M. Randy Hoback: Merci.

J'aimerais aussi faire quelques observations. Beaucoup de gens ne comprennent pas le rôle que joue l'ACIA à l'égard des exportations du Canada. Prenons pour exemple le charbon bactérien dans le canola-colza exporté vers la Chine et la rapidité avec laquelle nous avons réagi et tenté de trouver une solution au problème.

Pouvez-vous nous expliquer ce que vous faites lorsqu'un cas comme celui-là se présente? Comment réagissez-vous aussi rapidement.

Dr Brian Evans: Nous sommes très conscients de l'importance des exportations pour le secteur agricole au Canada. Le nombre de pays qui importent des produits alimentaires du Canada témoigne de la réputation internationale du Canada. Ces pays font ce choix en raison de la qualité de nos produits agricoles. Ils le font en raison de la salubrité de nos produits et de l'intégrité de notre système d'inspection.

Quand se présente un problème comme le charbon bactérien dans le canola-colza, ou d'autres problèmes, nous intervenons à trois niveaux. Nos interventions sont toujours fondées sur des données

scientifiques. Nous adoptons des normes scientifiques reconnues au niveau international en matière de gestion, qu'il s'agisse d'un ravageur, d'une maladie ou d'un résidu. En tant qu'organisme de réglementation axé sur la science, nous croyons que les données scientifiques doivent faire partie de l'équation. Ce n'est peut-être pas la considération la plus importante, ni la seule, mais nous voulons des résultats fondés sur la science. Nous tentons d'en faire autant pour les normes d'importation et nous espérons que les autres pays nous traiteront de la même façon, par rapport aux normes internationales.

Dans un deuxième temps, nous travaillons avec le secteur. Le secteur touché a tout intérêt à souhaiter que nos activités dans le pays tiennent compte de leurs intérêts vitaux. Dans bien des cas, ils sont en mesure de se faire accompagner de leurs importateurs, ce qui crée un climat favorable aux discussions dans l'autre pays. Nous voulons nous assurer d'une participation tant publique que privée dans le but de trouver des solutions qui conviennent à tous les intéressés.

Le troisième élément, que nous n'hésitons pas à utiliser dans bien des cas, tient au fait que nous sommes déterminés à obtenir, au plus haut niveau possible, un engagement à trouver une solution qui serve les meilleurs intérêts des deux pays. En pareil cas, nous travaillons avec nos partenaires aux Affaires étrangères. Nous utilisons largement nos ambassades et nos ambassadeurs à l'étranger. Comme je l'ai dit, grâce au financement que nous avons reçu au cours des dernières années, et grâce au fait que des employés de l'ACIA travaillent sur place dans certains pays, nous avons pu nouer des relations positives avec d'autres pays afin de les aider à comprendre ce que nous faisons et que les mesures que nous prenons pour assurer l'intégrité du système sont à leur avantage. Pour leur part, ils nous aident à comprendre les obstacles qui existent dans les autres pays.

Nous apprécions énormément la contribution que font le MAECI et d'autres lorsqu'ils nous recommandent, dans l'intérêt du Canada, d'agir davantage au plan politique. Cela tient je crois de la philosophie de la valeur ajoutée: en toute circonstance, là où d'importants intérêts politiques, scientifiques et économiques sont en jeu, nous obtenons alors une résolution plus rapide des problèmes.

Le président: Merci beaucoup.

Nous passons maintenant à M. Eyking, pour cinq minutes.

L'hon. Mark Eyking: Merci, monsieur le président.

Le secrétaire parlementaire a donné à entendre que nous vous avions quelque peu malmené aujourd'hui. Mais il ne faut pas oublier que des gens sont morts de listériose et la vérificatrice générale a publié un rapport et il me semble donc que nous avons le devoir de poser des questions pointues.

Ma prochaine question portera davantage sur les exportations puisque nous parlons déjà beaucoup des importations. Quand je cultivais des légumes et que j'expédiais des choux aux États-Unis, j'avais l'impression qu'ils n'inspectaient jamais mes choux quand il y en avait moins. Ils les inspectaient toujours lorsqu'il y en avait beaucoup. Nous voyons la même chose avec les pommes de terre de l'Î.-P.-E. Nous le voyons maintenant avec les arbres de Noël. Lorsqu'il y en a beaucoup dans la région, il me semble que les inspections sont plus rigoureuses et plus intensives. Nous constatons que les Coréens font cela aussi avec le boeuf. En fait, leurs inspecteurs deviennent quelque peu des obstacles au commerce. Très souvent, cela n'a rien à voir avec la salubrité des aliments.

Votre mandat consiste surtout à protéger les consommateurs canadiens, mais je me demande si l'ACIA pourrait aider nos exportateurs davantage. Vous voyez ce qui se passe actuellement en Europe où il n'y a pas de frontière entre les pays et où les marchandises circulent librement. Pouvons-nous rendre notre frontière avec les Américains plus fluide en harmonisant nos réglementations? Pourriez-vous aider nos exportateurs davantage en intervenant en amont?

Par exemple, si un chargement de pommes de terre est rejeté à New York pour une raison frivole, vos inspecteurs pourraient peut-être aller sur place et dire: « Eh, les gars, c'est injuste ».

Je ne sais pas si cela fait partie de votre mandat mais pourriez-vous faire davantage pour aider nos agriculteurs? À tout le moins — et nous ne souhaitons pas que cette option s'impose —, je me demande si vous ne pourriez pas dire: « Vous voulez jouer dur? D'accord. Nous pourrions nous aussi intercepter quelques chargements. » Je sais que nous nous plaisons à être les bons gars et nous n'agissons pas normalement comme cela, mais je pense que les autres ne s'en privent pas.

J'aimerais de courtes réponses parce que mon collègue voudrait lui aussi poser une courte question.

● (1000)

M. Paul Mayers: Nous considérons que c'est tout à fait notre rôle d'intervenir quand les exportateurs canadiens se heurtent à des obstacles, surtout lorsqu'ils découlent de mesures sanitaires ou phytosanitaires. Dans les exemples que vous donnez, nous avons absolument un rôle à jouer puisque cela concerne la crédibilité de notre système. Cela touche directement la certification de nos exportations et les activités connexes et nous estimons donc être tout à fait habilités à agir pour soutenir les exportateurs canadiens dans ces circonstances.

Comme l'a décrit Brian, nous intervenons à trois niveaux. Par souci du temps qui file, je ne les répéterai pas mais nous intervenons pour expliquer nos mesures sur des bases scientifiques. Par exemple, dans le cas des exportations de pommes de terre de semence, le Canada s'est vu refuser l'accès au marché en raison des conteneurs. Dans de tels cas nous n'hésitons pas à envoyer nos agents techniques sur place. Au besoin, nous envoyons nos inspecteurs afin qu'ils obtiennent des réponses pour nous et pour l'exportateur.

Nous n'hésitons pas à dialoguer avec nos partenaires commerciaux. Ils ont des raisons légitimes de soulever leurs préoccupations. Nous respectons ce droit mais nous discuterons certainement avec eux le cas échéant pour nous assurer que leurs décisions sont légitimes.

Le président: Monsieur Valeriote.

M. Francis Valeriote (Guelph, Lib.): Merci.

Nous avons reçu une réponse à une question inscrite au feuilleton concernant les inspecteurs. Cette réponse révélait que les inspecteurs sont dans des bureaux sur le terrain, dans des laboratoires et dans des installations de transformation alimentaire dans tout le pays, regroupés en quatre zones opérationnelles et en 18 régions. Pour mars de cette année, le nombre total d'inspecteurs sur le terrain s'établissait à 3 342.

Pouvez-vous nous dire combien d'entre eux — à temps partiel et à temps plein, et en chiffres exacts — consacrent leurs efforts au secteur du boeuf?

M. Paul Mayers: Monsieur le président, lorsque l'on parle du nombre d'inspecteurs, il est important de comprendre les paramètres de fonctionnement de l'agence. Nous surveillons des usines qui font l'abattage de plus d'une espèce. Pour ce qui est de notre surveillance des opérations de transformation de la viande, nous inspectons des usines qui manipulent beaucoup plus que des pièces de boeuf. Notre objectif est de nous assurer que nous avons les bons inspecteurs pour veiller au respect des exigences de salubrité alimentaire au Canada.

Nous ne faisons pas de ventilation selon la nature...

M. Francis Valeriote: Je suis désolé, j'hésite à vous interrompre mais pourriez-vous me faire parvenir, et au comité, par écrit, le nombre d'équivalents temps plein, sur les 3 342 inspecteurs, qui travaillent sur le boeuf afin que j'aie une réponse? Est-ce que cela vous va?

Une voix: Il vient d'y répondre.

M. Francis Valeriote: Non, il n'a pas répondu.

Le président: Je crois que ce que M. Mayers...

M. Francis Valeriote: Tout ce que je veux obtenir c'est un chiffre, monsieur le président.

● (1005)

Le président: Je le sais. J'essaie de vous faire comprendre qu'il essaie de dire que ce n'est pas aussi simple que cela de répondre à votre question parce que les inspecteurs...

M. Francis Valeriote: Je crois que M. Evans, souhaite répondre.

Le président: ...inspectent une variété d'usines.

Allez-y, monsieur Evans.

Dr Brian Evans: Je comprends que vous essayez de déterminer combien d'inspecteurs se consacrent à l'inspection d'une catégorie de produits en particulier. La réalité c'est que dans notre monde, il y a des gens qui sont habilités en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes. Dans l'exercice de ces pouvoirs, ils peuvent inspecter de la volaille, du porc ou du boeuf.

Nous avons aussi des inspecteurs qui sont habilités en vertu de la réglementation sur la santé animale. Dans certains cas, il peut s'agir de vérifier le transport sans cruauté. Le chargement peut être mixte. Il peut y avoir des bovins mais aussi d'autres têtes de bétail dans le même chargement. L'inspecteur peut répondre à une demande d'investigation liée à la rage mais pas nécessairement chez une vache. Le problème pourrait toucher d'autres espèces.

Nous pouvons certainement vous donner des chiffres vérifiés. Nous savons le nombre d'inspecteurs qui travaillent pour l'agence à tout moment et nous pouvons vous dire en vertu de quelle loi ils exercent leurs activités mais ils ne sont pas tenus, au jour le jour, de déclarer leur emploi du temps et de dire: « Aujourd'hui j'ai consacré 10 minutes à l'inspection de produits bovins et x minutes aux produits d'un autre secteur. » Ils ne font pas le suivi de leur emploi du temps de cette façon.

Le président: Merci.

Monsieur Richards, vous avez cinq minutes.

M. Blake Richards (Wild Rose, PCC): Merci, monsieur le président.

J'aimerais moi aussi parler des inspections. Notre gouvernement a embauché, je crois, 538 nouveaux inspecteurs depuis notre arrivée au pouvoir et nous en embauchons 170 de plus pour combler les lacunes qui peuvent exister dans le système.

Ce sont de nombreux inspecteurs embauchés sur la période. Bien entendu, vous n'arrêtez pas les gens sur le trottoir pour les faire travailler comme inspecteurs dans les usines dès le lendemain. Ils doivent avoir les compétences et la formation voulues pour satisfaire aux normes de compétence que nous attendons de nos inspecteurs qui garantissent la salubrité des aliments que consomment les Canadiens.

Pouvez-vous me donner plus d'information sur l'expérience et la formation qu'ont ces gens quand vous les embauchez, sur la formation qu'ils reçoivent et sur le temps qu'ils y consacrent avant de se mettre à faire l'inspection de la salubrité des aliments que consomment les Canadiens?

Dr Brian Evans: Merci. Je vais demander à Cameron Prince de répondre à votre question.

M. Cameron Prince: Merci d'avoir posé la question.

Oui, nous sommes en train d'embaucher du personnel. Nous avons reçu des fonds pour 170 nouveaux inspecteurs. Il me fait plaisir d'annoncer que jusqu'à présent, nous en avons déjà embauché 157.

Les gens que nous cherchons à embaucher pour faire ce genre de travail ont préférablement une formation de pointe ou scientifique, quoiqu'il y ait de nombreuses personnes qui connaissent très bien le secteur des viandes en plus d'avoir une formation technique. Nous cherchons des gens qui ont un diplôme universitaire ou collégial en science alimentaire et qui ont une expérience connexe dans le secteur des viandes.

En ce qui concerne la formation, nous venons tout récemment de mettre en place un programme de formation très complet de 29 semaines pour les inspecteurs de viande. Ils passent neuf semaines en salle de classe pour apprendre à effectuer les inspections conformément au système de vérification de la conformité, à faire les échantillonnages, à utiliser la technologie pour les outils de la GI/TI, et ce genre de choses. C'est un programme très complet.

Pendant les 20 autres semaines, ils travaillent avec des inspecteurs expérimentés qui leur servent de mentors pour apprendre à transiger avec l'industrie et à s'acquitter de leurs tâches en matière d'inspection et de conformité. C'est un programme de formation très complet que nous avons mis en place au cours des 12 derniers mois.

M. Blake Richards: Excellent. Merci beaucoup.

J'ai une question à poser à M. Mayers. La dernière fois que vous avez comparu devant notre comité, voici ce que vous avez répondu à une question de M. Allen:

La vérification de notre système faite par les Américains est publiée chez eux. Inversement, nous faisons de même.

En ce qui concerne la salubrité des aliments, toute vérification va évidemment cerner les problèmes éventuels. Nous réagissons dans ces cas-là, quoi qu'il arrive, vérification ou non. Ce sont nos inspecteurs qui interviennent — comme on l'a vu par le passé — car ils accompagnent les vérificateurs américains. Il y a un rapport sur les constatations. Voilà pourquoi, dans leur rapport, les vérificateurs américains signalent que les autorités canadiennes réagissent correctement face à un problème.

En effet, certaines usines ont été rayées de la liste. On leur a fait parvenir un avis de redressement, auquel elles ont promptement obtempéré, et la liste a été

corrigée. Il en serait de même si nous découvriions un problème, qu'une vérification ait été faite ou non. Dans un tel cas, nous interviendriions directement et un avis de redressement serait émis. Nous escomptons alors des mesures immédiates.

Donc essentiellement, ce que vous dites, c'est que non seulement nous corrigeons tout problème que nous constatons ici au pays, mais nous vérifions aussi les usines américaines et cermons tous les problèmes qui doivent être corrigés là-bas également.

Je sais que M. Hoback a déjà brièvement abordé le sujet dans ses questions, mais pouvez-vous me dire quel travail vous faites en collaboration avec des pays autres que les États-Unis? Quelles autres mesures prenez-vous afin de vous assurer de l'innocuité des aliments qui entrent au Canada?

● (1010)

M. Paul Mayers: Merci beaucoup d'avoir posé la question.

En effet, l'approche que nous prenons avec d'autres pays est semblable que celle que nous prenons avec les États-Unis, c'est-à-dire que nous effectuons des vérifications officielles et nous évaluons la capacité de l'autorité compétente dans ce pays d'assurer une surveillance que nous considérons comme étant équivalente à celle qui est faite au Canada.

Notre approche ne se limite pas cependant aux vérifications. Nous concluons parfois des ententes bilatérales avec d'autres pays sur des questions spécifiques. Par exemple, nous avons élaboré un protocole d'entente avec la Thaïlande sur l'innocuité des fruits de mer, car nous avions eu certains problèmes à cet égard. De la cyclospora dans les framboises et l'approche que nous avons prise avec le Guatemala à cet égard.

Donc, lorsque nous travaillons avec d'autres pays, nous cherchons à nous assurer nous-mêmes que leur système de surveillance et les contrôles qu'ils mettent en place peuvent fournir une assurance raisonnable, avant que les produits arrivent au Canada, que ces produits offrent la qualité et l'innocuité à laquelle nous pouvons nous attendre de produits provenant du Canada.

Nous nous assurons par ailleurs, en utilisant la démarche de vérification de notre propre inspection et des tests que nous faisons ici, que ces contrôles ont été bien employés dans ce pays d'origine. C'est une approche globale qui tient compte des circonstances des autres pays et qui fonctionne avec leurs autorités compétentes — nos partenaires de la réglementation dans ces pays — pour offrir cette assurance permanente.

Comme Brian l'a dit, nous ne pouvons pas tout simplement faire nous-mêmes nos inspections et nos tests pour assurer l'innocuité de ces produits. Tout comme nous dépendons ici d'un système, les autres pays doivent nous démontrer de la même façon qu'ils ont les mêmes contrôles systématiques en place.

Merci.

Le président: Merci beaucoup.

Nous allons maintenant passer à M. Storseth pour cinq minutes.

M. Brian Storseth (Westlock—St. Paul, PCC): Merci beaucoup, monsieur le président.

Merci beaucoup aux témoins d'être venus.

J'ai une petite question complémentaire. En ce qui concerne les exportations et ce genre de choses, jusqu'à quel point est-il important pour nous de continuer d'avoir une approche scientifique plutôt, disons, qu'une approche économique ou politique?

M. Paul Mayers: Je peux commencer, et Brian voudra peut-être ajouter quelque chose.

L'approche scientifique est essentielle, car les pays peuvent avoir un point de vue différent en ce qui concerne leur politique commerciale, mais les données scientifiques sont les mêmes pour tout le monde. Lorsque nous nous appuyons sur les données scientifiques pour prendre des décisions, nous établissons alors une base de communication qui est uniforme entre tous les pays. Lorsqu'il y a des incertitudes, cela nous permet alors de bien comprendre la situation, de l'évaluer et d'éliminer toute incertitude qui pourrait exister.

Dans le domaine sanitaire et phytosanitaire, il y a le Codex Alimentarius pour la salubrité des aliments qui se fonde sur les données scientifiques. Dans le domaine de la santé animale, il y a l'OIE, l'Organisation mondiale de la santé animale. Encore une fois, elle se fonde sur les données scientifiques. C'est la même chose en ce qui concerne la santé des plantes avec la Convention internationale pour la protection des végétaux. Nous avons un cadre international très solide pour faciliter l'interaction entre les partenaires commerciaux, et ce cadre se fonde très fermement sur les données scientifiques car il sert d'élément d'équivalence.

Brian, auriez-vous quelque chose à ajouter?

• (1015)

Dr Brian Evans: J'aimerais ajouter deux choses en ce qui concerne le bien-fondé de l'approche scientifique.

En réalité, en l'absence d'une approche scientifique nous n'aurions aucun mécanisme de recours. Avec l'Organisation mondiale du commerce, en fait, parce que l'OMC reconnaît les organisations qui ont des normes scientifiques dont Paul a parlé, c'est grâce au processus de l'OMC que le fondement scientifique devient le bien-fondé d'une contestation devant l'OMC. Naturellement, ce n'est pas l'approche que le Canada préfère — nous préférierions régler ces questions de façon bilatérale chaque fois que cela est possible —, mais en ce qui concerne les cas où une affaire a été portée devant l'OMC concernant le Canada, que ce soit pour le saumon avec l'Australie ou pour les hormones avec l'Union européenne, dans tous les cas c'est le fondement scientifique qui a dicté le résultat du processus de l'OMC et lorsqu'on a constaté que nous étions en conformité et que d'autres ne l'étaient pas, les décisions ont été rendues en notre faveur.

La réalité est qu'en ayant un fondement scientifique, nous avons un recours. Comme Paul le dit, il est extrêmement important de nous assurer qu'il y a un bon fondement.

L'autre élément, cependant, qui est tout aussi important pour le Canada en ce qui concerne nos exportations, c'est que l'on permet la réciprocité. Si nous reconnaissons conjointement le fondement scientifique, cela crée un marché concurrentiel prévisible pour notre industrie parce qu'ils comprennent les exigences dont ils doivent tenir compte et qu'ils peuvent soumissionner et élaborer leur programmation en conséquence. Je pense que cela améliore la compétitivité et la prévisibilité du marché international dans une certaine mesure, et du point de vue des importations, cela nous permet également de démontrer, comme nous en avons parlé plus tôt aujourd'hui, que les normes que nous appliquons pour qu'un produit puisse entrer au Canada sont les mêmes normes que nous appliquons ici au Canada. Cela rend les règles du jeu équitables.

M. Brian Storseth: En ce qui concerne les 57 recommandations contenues dans le rapport Weatherill, on a donné à l'ACIA jusqu'en septembre de l'année prochaine pour les mettre en oeuvre. Sommes-nous sur la bonne voie pour que l'on puisse donner suite à ces 57 recommandations dans les délais prévus?

Dr Brian Evans: Oui, absolument. Comme vous l'avez souligné, Mme Weatherill donne dans son rapport une fenêtre de deux ans pour attendre cet objectif. Je pense que nous avons accompli des progrès considérables, comme on l'a vu dans le rapport publié en octobre de cette année. Nous sommes en voie de satisfaire toutes les exigences de mise en oeuvre soulignées dans le rapport Weatherill. J'aimerais revenir à ce que j'ai dit tout à l'heure: Je ne voudrais pas que quiconque pense que, une fois que nous aurons atteint les paramètres des recommandations, que nous allons nous reposer sur nos lauriers. Ce n'est pas comme cela que nous fonctionnons. Nous ne fonctionnerons pas comme cela à l'avenir. Nous allons continuer à utiliser le rapport Weatherill comme une approche qui nous permettra de continuer à fournir un régime de salubrité alimentaire de premier ordre.

M. Brian Storseth: Ma dernière question porte sur les inspecteurs de première ligne. Je pense que parfois l'on s'attarde à ces inspecteurs et on pense qu'ils sont le seul recours que nous avons. Pouvez-vous parler du rôle de la division scientifique de l'Agence canadienne d'inspection des aliments en ce qui concerne son appui des inspecteurs de première ligne? Pouvez-vous s'il vous plaît prendre en exemple le cas de la listériose?

Dr Brian Evans: Merci beaucoup, monsieur le député.

Monsieur le président, j'aimerais demander à la Dre Dubuc à compléter ma réponse.

J'aimerais tout simplement répondre que je crois fermement, comme je l'ai dit jadis dit à bon nombre de reprises à ce comité et dans d'autres forums, que le travail de l'inspection alimentaire et de la salubrité alimentaire en est un d'équipe. Bien entendu, l'inspecteur de première ligne est un outil fort important pour réaliser la salubrité alimentaire, mais, s'il ne jouissait pas de l'appui des gens en coulisse... Bien entendu, ils peuvent prélever des échantillons, mais si l'on n'a pas confiance dans le programme d'évaluation de l'échantillon en question, s'il n'y a pas de processus d'évaluation des risques pour prioriser ce sur quoi il faudrait axer nos ressources, alors le programme ne serait nettement pas aussi efficace.

J'aimerais que la Dre Dubuc vous parle maintenant du rôle crucial que jouent nos professionnels scientifiques en matière de salubrité alimentaire, de santé animale et de protection des plantes.

[Français]

Mme Martine Dubuc (vice-présidente, Science, Agence canadienne d'inspection des aliments): En effet, monsieur le président, différentes mesures contribuent à assurer la sécurité des aliments. L'inspecteur fait son travail, mais il est soutenu par toute une équipe de professionnels qui vise à lui donner le meilleur avis scientifique, les meilleurs résultats de laboratoire, et tout ça en se fondant également sur des méthodes validées et reconnues à l'échelle internationale.

L'agence possède un réseau de 14 laboratoires réparties dans tout le pays, dont 9 laboratoires effectuent des analyses dans le secteur alimentaire. Ce réseau est donc constitué d'experts, de chercheurs, de techniciens de laboratoire qui appliquent les différents programmes d'inspection par la réalisation d'analyses alimentaires qui visent à détecter différents pathogènes tels que les bactéries, salmonelle, listeria, E. coli, mais également des virus, des toxines, des parasites, des pesticides, des produits chimiques ainsi que des allergènes. Toutes ces analyses sont effectuées selon des méthodes développées, validées et reconnues à l'échelle nationale et internationale.

L'investissement récent du gouvernement dans le Plan d'action sur la salubrité des aliments a permis d'augmenter de façon considérable la surveillance de l'innocuité des aliments et des produits importés par la mise en oeuvre d'un programme de prélèvements ciblés qui vise, entre autres, à augmenter la surveillance des produits importés dans le secteur non enregistré par l'agence. C'est-à-dire que, depuis les dernières années, l'agence a des programmes et des établissements enregistrés dans lesquels on effectue des programmes de surveillance. La particularité du Plan d'action sur la salubrité des aliments est d'augmenter la surveillance des produits importés.

Permettez-moi de vous présenter un peu les progrès qu'a faits l'agence au cours des dernières années.

Dans le cadre du Plan d'action sur la salubrité des aliments qui est en place depuis 2008-2009, plusieurs échantillons ont été testés concernant des produits végétaux importés, des ingrédients importés, des produits laitiers, de l'eau embouteillée, des produits qui ont été transformés préalablement avant d'être importés et dans lesquels on a vérifié la présence d'allergènes, de microtoxines, de bactéries, de virus, de parasites, de toxines et de pesticides. Au cours de la première année de l'application de ce programme, l'agence a effectué 7 études ciblées sur les produits végétaux et les légumes. D'autre part, on a vérifié la présence de salmonelle, listeria, shigella et E. coli 0157:H7, pathogènes très bien connus par le secteur. On a prélevé près de 2 000 échantillons dans la première année, 6 800 tests ont été effectués sur ces échantillons, et on a obtenu des résultats de satisfaction dans une proportion de 99,9 p. 100, ce qui est très bien.

Dans la deuxième année, 2009-2010, on a doublé les études sur les produits importés, donc on a effectué 14 études sur des produits ciblés qui contenaient, dans ce cas, des épices, des fines herbes, des produits tels que les arachides et, encore une fois, on a vérifié la présence de bactéries et de virus sur près de 8 200 échantillons. On a donc plus que doublé les échantillons collectés et on a réalisé plus de

24 000 tests dans nos laboratoires. Encore une fois, on a obtenu des taux de satisfaction très importants de 99 p. 100. Dans cette deuxième année, on a aussi effectué la détection de produits chimiques et d'allergènes dans plus de 22 études de surveillance, et, encore une fois, des taux de satisfaction de 98 p. 100 sur ces études. Cette année, on testera plus de 25 000 échantillons dans tout notre réseau de laboratoires. La réalisation de ces analyses est également soutenue par des développements de méthodes. Au cours des deux dernières années, l'agence et ses spécialistes de laboratoire ont développé plus de 19 nouvelles méthodes pour surveiller l'innocuité des produits importés.

En conclusion, l'agence a également mis en place un service 7 jours sur 7 pour améliorer l'efficacité et la réalisation des analyses alimentaires. Donc, les laboratoires qui offrent le service d'analyses alimentaires offrent maintenant des services 7 jours sur sept pour s'assurer, dans tous les cas, d'avoir des temps de réalisation d'analyses les plus courts possible. Grâce à l'ensemble de ces mesures, on peut rassurer le comité: on a augmenté la surveillance dans les produits importés.

• (1020)

[Traduction]

Le président: Merci beaucoup.

J'aimerais remercier tous nos témoins d'être venus. Cette discussion a été fort éclairante et détaillée.

J'aimerais profiter de cette occasion pour vous souhaiter à tous et à toutes un très Joyeux Noël. Je vous souhaite de bonnes vacances. Je vous remercie de nouveau.

Chers collègues, nous devons maintenant passer à huis clos pour examiner les travaux du comité.

[La séance se poursuit à huis clos.]

POSTE  MAIL

Société canadienne des postes / Canada Post Corporation

Port payé

Postage paid

Poste-lettre

Lettermail

**1782711
Ottawa**

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

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

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

PERMISSION DU PRÉSIDENT

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

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

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

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

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

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

SPEAKER'S PERMISSION

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

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

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

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

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