



Chambre des communes  
CANADA

**Sous-comité sur la salubrité des aliments du  
Comité permanent de l'agriculture et de  
l'agroalimentaire**

---

SFSA • NUMÉRO 011 • 2<sup>e</sup> SESSION • 40<sup>e</sup> LÉGISLATURE

---

TÉMOIGNAGES

**Le lundi 1<sup>er</sup> juin 2009**

—  
**Président**

M. Larry Miller

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante :

**<http://www.parl.gc.ca>**

## Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le lundi 1<sup>er</sup> juin 2009

•(1605)

[Traduction]

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

J'espère que chacun d'entre vous a passé une belle fin de semaine.

J'aimerais remercier tous les témoins qui doivent participer à ce premier segment. Nous aurons l'occasion d'entendre des représentants des Bison Producers of Alberta, de Piller's Sausages, du Conseil canadien du porc et de la Fédération canadienne du mouton. Je constate également que la séance d'aujourd'hui est télédiffusée.

Laissez-moi voir un peu par qui nous commencerons. La parole est aux Bison Producers of Alberta.

Monsieur Olson, je vous prierais de ne pas dépasser les dix minutes.

**M. Thomas Olson (président, Bison Producers of Alberta):** Merci beaucoup, monsieur le président.

Mon nom est Thomas Olson et je suis président des Bison Producers of Alberta. J'aimerais vous parler un peu de notre organisme et de son intérêt à l'égard de la salubrité des aliments.

Les producteurs de bison de l'Alberta représentent environ 25 p. 100 des producteurs de bison dans le monde. Nous fournissons du bison un peu partout au Canada, aux États-Unis et en Europe.

La salubrité des aliments est très importante pour nous. Il y a quelques années, une défaillance du système canadien d'assurance de la salubrité des aliments a presque ruiné l'industrie du bison au Canada et en Alberta, pour des raisons qui n'ont rien à voir avec les producteurs de bison. En 2003, on a découvert une vache albertaine destinée à l'abattage qui était porteuse d'ESB. Les frontières se sont immédiatement fermées. La viande de bison, principalement réservée à l'exportation, ne pouvait plus voyager outre-frontières ni, malheureusement, franchir ne serait-ce que les frontières provinciales, en raison de la réglementation en vigueur au Canada. Voilà qu'une maladie qui n'affecte pas le bison, causée par des pratiques d'alimentation dont les producteurs de bison ne font pas usage, a causé une crise financière dans l'industrie du bison, qui peine encore à s'en remettre.

Si nous avons bien compris, le problème résulte de la conduite irresponsable de l'ACIA, qui a omis de faire une croix sur les pratiques d'alimentation des animaux qui, selon toute vraisemblance, pouvaient causer l'ESB. Ce n'est pas la science qui a fait défaut, mais bien la volonté politique et bureaucratique. Les mesures qui s'imposaient n'ont pas été prises et, malheureusement, les personnes à la source du problème n'ont pas eu à en porter le fardeau.

Quel rôle doivent jouer les producteurs primaires à l'égard de la salubrité des aliments? Les éleveurs de bison s'attendent à faire leur

part. Clairement, la salubrité des aliments commence à la ferme, et les pratiques d'élevage ont une incidence non seulement sur la qualité des aliments mais également sur leur salubrité.

Parce qu'il erre depuis si longtemps dans nos prairies, le bison est doté d'une capacité naturelle de s'accommoder de notre climat et de nos pâturages. Le bison est un animal qui profite à la base d'une bonne santé, grâce à un système immunitaire hautement évolué qui l'aide à lutter plus efficacement que les espèces de bétail domestiquées et importées contre la maladie. Par conséquent, les producteurs de bison évitent d'utiliser des produits chimiques qui risqueraient de compromettre l'innocuité des aliments ou qui pourraient en donner l'impression. Les producteurs de bison utilisent peu les antibiotiques. De nombreux éleveurs n'en font jamais usage et ceux qui y ont recours ne le font que très rarement et selon les recommandations d'un vétérinaire. Les antibiotiques ne font assurément pas partie du régime alimentaire courant des bisons.

Le bison est bien adapté aux parcours naturels de notre pays et, par conséquent, les producteurs sont moins tenus de faire usage de pesticides, qui sont peut-être aujourd'hui chose trop courante en agriculture. Nous n'utilisons pas de stimulants de croissance, donc pas d'hormones. Nous adhérons à la philosophie voulant que le bison soit à son meilleur et produise des aliments de qualité lorsqu'il n'évolue pas dans des milieux où il se sent trop à l'étroit ni où il est soumis à un stress auquel il n'est pas accoutumé.

Nous aimerions vous faire part de deux objectifs en matière de salubrité alimentaire.

Tout d'abord, nous estimons qu'il faut des protocoles et des mesures d'application de la loi efficaces en matière de salubrité des aliments, qui permettront d'obtenir les résultats voulus. Il conviendrait de faire les choses avec un scalpel plutôt qu'un couperet. Les protocoles doivent traiter très précisément des problèmes potentiels liés à la salubrité des aliments. En l'absence de protocoles efficaces de salubrité alimentaire, nous ne pouvons garantir aux consommateurs canadiens que les aliments qu'ils achètent sont exempts de risques, ni rassurer nos partenaires commerciaux quant à l'innocuité de nos aliments.

Deuxièmement, les protocoles de salubrité alimentaire doivent être raisonnables et pratiques. Dans notre hâte à vouloir assurer la salubrité des aliments, nous ne pouvons substituer la paperasse interminable et d'autres activités laborieuses à l'application de protocoles efficaces. Sinon, le coût des denrées augmentera ou l'industrie alimentaire perdra sa compétitivité, ou les deux.

Le coût de la salubrité alimentaire en est un sociétal, qui n'a pas à être assumé uniquement par le producteur. On observe du côté des gouvernements une tendance à refiler le coût de la salubrité alimentaire aux producteurs primaires ou encore à d'autres maillons de la chaîne alimentaire, qui est pour le moins séduisante. La salubrité alimentaire est une question publique qui doit bénéficier d'un financement public. Si les producteurs sont tenus d'assumer tous les coûts de la salubrité alimentaire, le prix des aliments ne pourra faire autrement que d'augmenter. Dans la mesure où la salubrité des aliments entraîne une augmentation du coût des aliments, on parle d'une taxe régressive. Bien entendu, ce ne sont pas aux personnes les plus vulnérables de notre société, y compris aux enfants, de payer le prix de la salubrité des aliments. Il s'agit d'une question sociétale dont le coût doit être assumé par la collectivité.

Si les producteurs primaires et d'autres maillons de la chaîne alimentaire sont dépossédés de leur compétitivité au Canada et à l'étranger, il en résultera un rétrécissement de l'industrie alimentaire au Canada, une diminution des recettes fiscales et moins d'emplois. Il n'y a certainement pas lieu d'entraver les mouvements de trésorerie de l'industrie alimentaire en lui imposant des coûts qui devraient en réalité être publiquement assumés. La salubrité alimentaire devrait faire partie de l'infrastructure canadienne.

• (1610)

Déjà, plus de la moitié des bisons au Canada sont exportés vivants aux États-Unis, où se fera le reste. De nombreuses raisons expliquent cette situation, la principale étant qu'il est simplement moins cher de transformer les animaux aux États-Unis qu'ici, au Canada. L'ajout de coûts au système canadien le ferait crouler sous le poids d'une bureaucratie interminable.

Les transformateurs et, indirectement, les producteurs, assument déjà certains coûts liés à la salubrité alimentaire, notamment ceux liés aux inspecteurs, à l'équarrissage et ceux, de plus en plus importants, liés aux tests. Ces coûts sont considérables, minent le rendement économique de notre industrie et entraînent une augmentation du coût des aliments.

Les protocoles de salubrité alimentaire doivent être pratiques et raisonnables. Notre organisme a vécu de grandes frustrations à l'égard de l'ACIA et de ses suzerains politiques, qui ont accepté certaines des pratiques de l'agence qui se résument, dans certains cas, à couler le moucheur mais avaler le chameau.

L'interdiction imposée quant au commerce interprovincial de viandes issues d'usines provinciales de transformation qui satisfont aux exigences de salubrité alimentaire est un exemple coûteux qui illustre certaines des pratiques défaillantes de l'ACIA. L'agence ne semble pas contester que la plupart des usines provinciales en Alberta satisfont à toutes les exigences raisonnables en matière de salubrité alimentaire. Toutefois, elle continue de s'opposer au commerce interprovincial de viandes issues des usines albertaines. Ceci n'a fait qu'exacerber le problème lié à l'ESB lorsque les producteurs de l'Alberta, qui produisent 25 p. 100 du bison vendu dans le monde entier, ont dû s'efforcer d'écouler la plupart de leurs stocks de bison en Alberta parce qu'ils ne pouvaient pas les vendre dans d'autres provinces.

Le manque de volonté bureaucratique, qu'on tente de masquer sous le couvert de la salubrité alimentaire, est un problème que nous tentons de régler depuis longtemps. J'ai rencontré l'ancien premier ministre et l'ancien ministre de l'Agriculture afin de leur expliquer le problème. L'ancien premier ministre m'a dit: « Donc, ce que vous me dites, c'est qu'un bison abattu en Alberta puis transformé en Alberta ne présente aucun danger pour un Albertain, mais qu'il pose un

risque pour la santé d'un Ontarien. » Lorsque j'ai acquiescé, il s'est tourné vers le ministre de l'Agriculture et lui a dit: « C'est stupide. Veuillez régler ce problème. » Cette rencontre a eu lieu il y a plusieurs années et le problème n'est toujours pas réglé. En fait, on pourrait comparer la situation à celle d'un patient en attente d'une chirurgie qu'il ne subira peut-être jamais parce que la liste d'attente est trop longue.

J'aimerais simplement dire après coup, tandis que ce comité se penche sur la question de la salubrité alimentaire, qu'il m'apparaît étrange que nous nous en tenions si étroitement aux maladies dites d'origine alimentaire tout en évitant d'aborder la question des problèmes de santé associés à la malbouffe. Jamais on aura vu autant d'aliments sains causer tant de maladies au sein de notre population.

Les maladies d'origine alimentaire, bien qu'importantes, font pâle figure à côté des problèmes de santé associés à la malbouffe, cette nourriture pourtant saine. Les taux d'obésité sont effrayants dans notre pays, tout comme ceux des maladies cardiaques, du diabète de type 2 et des maladies semblables. La viande de bison contient peu de matières grasses, est riche en protéines et renferme de très nombreux micro-éléments nutritifs; à l'inverse, on trouve de la malbouffe partout encore dans les écoles. Les consommateurs sont peu sensibilisés quant aux choix d'aliments sains à leur portée. Quand pourrions-nous compter sur le gouvernement pour offrir le soutien nécessaire aux aliments sains produits au Canada, afin qu'ils puissent concurrencer les options malsaines qui sont de loin plus lucratives et qui font l'objet de campagnes promotionnelles beaucoup plus importantes?

En terminant, j'aimerais réitérer que les protocoles de salubrité alimentaire doivent être efficaces, pratiques et raisonnables. Pour ce faire, nous espérons que le gouvernement du Canada saura assumer sa part des coûts liés à la salubrité alimentaire, et nous espérons voir l'ACIA autoriser le commerce interprovincial de viandes issues d'usines de transformation provinciales qui respectent les normes établies.

Merci, monsieur le président.

• (1615)

**Le président:** Merci beaucoup, et merci de ne pas avoir dépassé le temps alloué. C'est très apprécié.

Nous passons maintenant à Piller's Sausages and Delicatessens Ltée. M. Stein et M. Laws, je vous saurais gré de ne pas dépasser les dix minutes.

**M. James M. Laws (directeur général, Conseil des viandes du Canada):** Je prendrai la parole en premier et ferai mes observations en français. Peter enchaînera par la suite en anglais.

[Français]

Bonjour à tous. Mon nom est James Laws et je suis le directeur général du Conseil des viandes du Canada à Ottawa. Je suis accompagné de M. Peter Stein, directeur de l'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments chez Piller Sausages and Delicatessens Ltd.

Réputé pour ses produits primés, notamment son jambon forêt noire et ses salamis européens salés à sec, Piller est un des plus importants fabricants de saucisses européennes et de charcuteries fines en Amérique du Nord. On y produit également le pepperoni salé à sec qui occupe la première place au Canada en termes de ventes, selon les données de ACNielsen, dont le siège social est situé à Waterloo, en Ontario.

Piller a des clients à la grandeur du pays et exporte aussi vers les États-Unis. Or, certains de ses clients sont considérés comme des clients à risque élevé, notamment les hôpitaux, les habitations pour personnes âgées, etc. Ils reconnaissent, comme les autres, la responsabilité d'approvisionner ces types de clients du haut vers le bas.

Piller Sausages and Delicatessens est membre du Conseil des viandes du Canada depuis 35 ans. Justement, durant notre 89<sup>e</sup> conférence annuelle, qui s'est déroulée à Montréal le mois dernier, nous avons remis le prix du président au fondateur de Piller, Wilhelm Huber père, en reconnaissance de ses services émérites et de son soutien constant au Conseil des viandes du Canada. Il a siégé au conseil durant de nombreuses années, comme son fils Conrad Huber, l'un de nos anciens présidents qui est actuellement membre de notre comité exécutif.

Wilhelm Huber père, fondateur et président du conseil du groupe Piller, maître boucher de quatrième génération et fabricant de saucisses depuis 1949, donc depuis 60 ans, est né en Autriche. Il a émigré au Canada en 1954, transportant tous ses biens dans deux valises. Il a obtenu son premier emploi à Montréal chez Sepp's Sausages à titre de maître fabricant de saucisses. En 1957, il a déménagé sa famille à Waterloo en Ontario avec 500 \$ dans ses poches et il a lancé sa propre entreprise, Piller Sausages and Delicatessens Ltd.

Aujourd'hui, le groupe Piller est formé de cinq entreprises agréées par le fédéral: Piller's Sausages, Kretschmar Inc., Golden Valley Farms, Piller's Fine Foods et Piller's Distribution. C'est toujours une entreprise canadienne gérée par la famille et propriété de celle-ci. Deux neveux et trois fils de Wilhelm font partie de l'équipe de gestion. Ces entreprises donnent de l'emploi à plus de 700 personnes. Je pense, d'ailleurs, qu'un livre sur cette famille circule sur la table présentement.

À titre de transformateur de viandes, nous sommes l'un des maillons de la chaîne de la salubrité des aliments au Canada. De la ferme à l'abattoir, des usines de coupe aux transformateurs comme Piller puis aux vendeurs au détail et enfin aux utilisateurs ultimes, nous devons tous accorder une place prépondérante à la salubrité des aliments, afin de transmettre un produit sécuritaire au prochain maillon de la chaîne. Cette chaîne est la même et comporte les mêmes responsabilités, qu'il s'agisse d'un établissement local, provincial ou agréé au fédéral. C'est une question de principe, d'attitude et de responsabilité.

Il y a 41 ans, Piller était une usine provinciale, puis elle a été agréée par le fédéral en 1968. Elle a connu une forte croissance depuis lors, ce qui prouve que la transition sans heurt du provincial au fédéral est très réalisable.

Peter Stein travaille chez Piller depuis février dernier à titre de directeur de l'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments. Peter participe activement à notre comité technique depuis 12 ans et fait partie de notre groupe de travail sur la Listeria depuis l'été dernier. Il siège également au comité de travail sur les bonnes pratiques de fabrication, contribuant spécialement au volet sur le nettoyage et la désinfection. Peter a travaillé durant plus de 20 ans chez JohnsonDiversey, un chef de file mondial de la distribution de produits de désinfection et d'assainissement commerciaux et de soutien technique au chapitre de la salubrité des aliments. Peter était chargé du soutien technique au secteur de la viande et de la volaille relativement à l'hygiène, au soutien et aux programmes de désinfection. Peter a visité la plupart des usines de transformation sous inspection fédérale au Canada ainsi que de nombreuses usines

aux États-Unis. Il en sait probablement plus sur la lutte contre la Listeria au niveau de l'usine que la plupart des personnes que je connais.

• (1620)

La lutte contre la Listeria passe par l'installation de procédés sanitaires efficaces dans les usines — de bonnes pratiques de fabrication, de désinfection de l'usine et de l'équipement. Cependant, cette lutte passe aussi par l'équipement et la conception de l'établissement, par l'entretien approprié et la prévention de la contamination croisée, par le contrôle du flux de personnes et de produits en milieu de travail et le prélèvement d'échantillons dans l'environnement des chambres d'emballage et des trancheuses, et plus encore.

Je cède maintenant la parole à Peter pour qu'il vous explique la situation chez Piller.

[Traduction]

**M. Peter Stein (directeur, Qualité et la salubrité des aliments, Piller Sausages and Delicatessens ltée):** Merci beaucoup, Jim.

J'aimerais tout d'abord faire circuler certains de nos produits, simplement pour vous en montrer un peu la diversité, après quoi j'enchaînerai avec mes observations.

Bonsoir à tous. Comme l'a dit Jim, je m'appelle Peter Stein et je suis directeur de l'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments chez Piller's.

Je tiens d'abord, au nom du groupe Piller's, à exprimer mes condoléances aux familles qui ont perdu des êtres chers durant l'épidémie de listériose l'année dernière.

En tant qu'industrie, nous partageons tous la responsabilité d'assurer la salubrité des aliments que nous fabriquons au Canada et de ceux que nous importons d'ailleurs. À notre avis, la salubrité des aliments ne représente pas un avantage concurrentiel. Nous collaborons avec le Conseil des viandes du Canada et l'industrie pour conjuguer nos efforts en vue d'améliorer la salubrité des aliments dans nos propres usines et à l'échelle de l'industrie. Chez Piller's, nous avons relevé la barre à l'interne en ce qui concerne la salubrité des aliments. Nous assumons l'entière responsabilité de notre engagement à veiller à ce que nos usines génèrent des produits sans danger pour nos vendeurs au détail, nos clients des services alimentaires et, au bout du compte, les consommateurs.

J'avais hâte de vous présenter cet exposé aujourd'hui et de vous expliquer qui nous sommes et ce que nous faisons pour accroître la salubrité des aliments dans nos installations. Évidemment, je peux seulement parler au nom de notre organisation, et je répondrai avec plaisir par la suite à vos questions.

Depuis ce qui s'est produit l'été dernier, l'industrie de la transformation de la viande ne sera plus jamais la même, du moins pour ce qui est de la perception et de la confiance du public. Ceci a, par conséquent, changé l'industrie alimentaire. Je crois qu'on peut dire la même chose pour l'ACIA. Nous devons tous unir nos efforts et faire ce qu'il faut pour accroître et rétablir la confiance des consommateurs et la sécurité des produits, en marchant main dans la main dans la même direction.

Je peux vous assurer que le rythme des changements s'est accéléré de manière significative récemment. Je parle des changements au niveau des attentes des consommateurs à l'égard de notre industrie et des changements au niveau de la confiance qu'ils accordent à la sécurité des aliments qu'ils achètent. Toutefois, les consommateurs veulent aussi une meilleure valeur, moins de sel, moins de gras, l'élimination des allergènes et des listes d'ingrédients plus sains. En outre, nos clients s'attendent à ce que nous fabriquions des produits à durée de conservation prolongée. Nous sommes également confrontés à des pressions commerciales liées aux importations et issues de la réglementation canadienne et des règlements applicables aux exportations, qui subissent divers changements.

Chez Piller's, nous visons singulièrement à bonifier un certain nombre de programmes et d'initiatives dans chaque usine pour faire preuve de proactivité dans un environnement en constante évolution. Pour ce faire, nous améliorons continuellement nos programmes et nos systèmes d'assurance de la salubrité des aliments à l'échelle de l'entreprise. Nous tentons de dépister les anomalies et les lacunes potentielles, puis nous enquêtons sur le risque et faisons appel à la science pour prendre des décisions éclairées quant aux mesures correctrices qui s'imposent.

En voici des exemples. Nous avons adopté des pratiques de désinfection plus rigoureuses; par exemple, nous effectuons deux inspections de l'équipement durant le quart de désinfection. Nous procédons à la désinfection quotidienne des surfaces en contact avec les aliments, avant que la production ne débute, durant les pauses, les repas et les changements de quarts. Nous avons acheté du nouvel équipement de désinfection qui permet de mieux nettoyer les pièces qui sont habituellement difficiles à nettoyer à la main. Nous avons changé la composition chimique de nos produits d'assainissement pour un procédé plus efficace et plus agressif, qui est moins affecté par la qualité de l'eau et qui vise spécifiquement les protéines. Nous avons instauré un programme comportant trois volets pour le démontage de l'équipement d'emballage et le protocole de désinfection, y compris la réalisation de tests bactériens approfondis à l'interne. Nous augmentons le personnel d'assurance de la qualité dans chaque usine, afin d'amplifier nos capacités de surveillance. Nous avons embauché un directeur corporatif d'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments pour garder l'oeil constamment ouvert sur la salubrité des aliments à l'échelle de l'entreprise. Nous sommes en voie de doubler nos micro-tests visant l'environnement et les produits à l'échelle de nos usines. Nous nous employons activement à dépister les carences, même en l'absence de traces sur les surfaces.

Comme dernière réalisation au chapitre de la salubrité des aliments, nous avons installé deux nouvelles machines de pasteurisation à froid à haute pression, qui ont coûté plus de huit millions de dollars. Nous prenons la salubrité des aliments très au sérieux. Nous avons énormément investi dans cette nouvelle technologie de transformation, y compris en acquérant les deux plus imposantes machines de transformation à haute pression en Amérique du Nord. Notre entreprise s'était penchée sur cette technologie il y a quelques années, puis a décidé de l'acheter en novembre 2006. La suppression des additifs et des agents de conservation des listes d'ingrédients, comme nous l'avaient demandée nos clients, est la raison initiale pour laquelle nous avons investi huit millions de dollars dans cet équipement. Cette technologie détruit toutes les bactéries, y compris les agents pathogènes, qui pourraient être présents dans des produits déjà emballés pour la vente au détail, sans l'ajout d'additifs. J'ai ici avec moi quelques échantillons traités et non traités, simplement

pour vous montrer qu'on n'y voit aucune différence, que l'aspect du produit reste le même.

• (1625)

Malgré tout cela, Piller's a connu son premier retrait volontaire de produits, le mois dernier. Heureusement, personne n'a été malade. Il s'agissait d'un retrait sans gravité qui touchait peu de produits provenant d'une seule de nos usines et qui mettait en cause une seule pièce d'équipement dans cette usine. Nous avons fait tout ce que l'ACIA a recommandé et même plus, et nous avons retiré volontairement tous les produits provenant de cette gamme qui étaient encore en circulation. Nous avons réagi rapidement et pris les bonnes décisions sans hésiter. Ce qui nous est arrivé en avril dernier confirme simplement que la *Listeria* est source de préoccupations, même dans les usines bien entretenues, et qu'il y a toujours place à l'amélioration, peu importe ce qui est fait pour assurer la salubrité des aliments.

Dans chacune de nos quatre usines de production en Ontario, nous utilisons de l'équipement de transformation de la viande à la fine pointe de la technologie, les fumoirs les plus sophistiqués et la machinerie de tranchage et d'emballage de la plus haute qualité. Toutes nos installations sont équipées de la technologie informatique la plus avant-gardiste. Nous sommes ainsi en mesure de fabriquer tous nos produits dans l'une ou l'autre de nos installations et de combler tous les souhaits de nos clients, quels qu'ils soient, en tout temps de l'année.

Depuis le 1<sup>er</sup> avril dernier, le nouveau programme de dépistage de la *Listeria* a obligé notre entrepôt agréé de Waterloo à stocker plus de 700 palettes supplémentaires de produits, selon un programme de « blocage-déblocage », en attendant que les résultats de tests soient connus. Les usines de transformation de la viande, y compris la nôtre, embauchent des spécialistes chevronnés des sciences alimentaires et de la microbiologie pour maintenir leur programme d'assurance de la salubrité des aliments. Nous nous efforçons également de travailler en étroite collaboration avec l'ACIA et de faire preuve de transparence, afin de l'aider à comprendre nos processus, à mettre en place les programmes fédéraux et à en assurer efficacement le suivi. Nous encourageons l'ACIA à mettre pleinement et adéquatement en oeuvre ses nouvelles initiatives dans tous les établissements fédéraux, pour assurer la cohérence et l'uniformité. Nous reconnaissons que ceci pose parfois tout un défi.

Je ne voudrais pas clore mon exposé sans vous présenter une liste de commentaires et de souhaits. Voici donc une liste de points qui revêtent une énorme importance aux yeux de Piller's.

Premièrement, les produits importés doivent respecter les mêmes normes et les mêmes règlements que les produits canadiens.

Deuxièmement, toutes les usines, qu'elles soient agréées au provincial ou au fédéral, doivent être assujetties à la nouvelle politique sur la *Listeria* instaurée en avril dernier, ce qui protégera tous les clients potentiels.

Troisièmement, il nous faut un accès amélioré et plus rapide aux nouvelles innovations et interventions disponibles pour l'industrie.

L'industrie alimentaire a tout récemment dépassé l'industrie automobile pour devenir l'industrie la plus importante au pays. À ce titre, il conviendrait que nous profitions du même accès au financement gouvernemental offert pour la recherche et l'innovation, afin de faciliter l'amélioration à grande échelle de la salubrité des aliments dans tout le pays.

Enfin, nous devons interpréter clairement et mettre en place dans un souci d'uniformité les règlements et les programmes existants et nouveaux à l'échelle du Canada.

Je vous remercie de m'avoir accordé ce temps de parole. Je me ferai maintenant un plaisir de répondre à vos questions.

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Stein.

Nous passons maintenant au Conseil canadien du porc, avec M. Rice et Mme Lawrence.

**M. Martin Rice (directeur exécutif, Conseil canadien du porc):** Merci.

Mme Lawrence présentera l'exposé.

**Le président:** D'accord, merci.

**Mme Dawn Lawrence (coordinatrice du programme, Assurance qualité canadienne (AQC), Conseil canadien du porc):** Bonjour, et merci de nous accorder aujourd'hui la possibilité de vous présenter les avis du Conseil canadien du porc à l'égard des questions de salubrité alimentaire.

La production d'aliments salubres est la principale préoccupation de tous ceux qui participent à l'industrie agroalimentaire. Les producteurs canadiens de porc voient la mise en oeuvre et l'application à la ferme de pratiques de production visant à assurer la salubrité des aliments comme essentielles à leurs activités d'entreprise.

Dès 1995, le Conseil canadien du porc a réuni une équipe de spécialistes de la production et de la salubrité alimentaire en vue d'élaborer un système dont se serviraient les producteurs primaires afin d'évaluer, de documenter et de faire vérifier leurs pratiques de production dans un souci de diligence raisonnable. Lorsque le programme a été lancé en 1998, l'industrie du porc s'apprêtait à faire face à un effondrement du prix des porcs, et les producteurs s'interrogeaient quant à la nécessité de mettre en oeuvre un programme voulant l'application de pratiques auxquelles ils adhéraient déjà largement. La réponse est aujourd'hui la même qu'à l'époque : nos programmes permettent aux producteurs de démontrer ce qu'ils mettent en pratique.

Le programme AQC, Assurance qualité canadienne, a introduit l'approche dite HACCP à la ferme. À l'époque, les mesures HACCP étaient largement adoptées dans l'industrie de la transformation, mais pas dans les fermes. Depuis ce temps, 19 regroupements de producteurs spécialisés, dont le CPC, ont accepté de créer des programmes de salubrité à la ferme axés sur les principes HACCP. Autrement dit, les programmes sont axés sur les principes HACCP sans être purement reconnus HACCP, étant donné que l'analyse des risques est effectuée au niveau national avant d'être traduite en des documents dont peuvent se servir les producteurs à la ferme, plutôt que par chaque unité de production, qui serait alors tenue d'élaborer son propre modèle HACCP.

Les unités de production participantes sont inscrites par l'entremise des conseils provinciaux du porc et assurent la mise en oeuvre du programme de la manière indiquée dans la documentation de programme. Pour obtenir et maintenir une reconnaissance en vertu du programme, une unité de production doit se soumettre à une validation annuelle — qui consiste essentiellement en une vérification — pour s'assurer que toutes les exigences du programme AQC sont respectées. Ces exigences ont trait notamment aux dangers chimiques, physiques et biologiques potentiels auxquels sont exposés les animaux au cours du processus de production. Les dangers comme les résidus de médicaments, les aiguilles cassées et les contaminants bactériens sont contrôlés à la ferme grâce à

l'application de rigoureux protocoles liés à l'utilisation des médicaments, peu importe que ces derniers soient administrés directement au cochon ou encore par voie du fourrage ou de l'eau. Le protocole traite également du stockage, du mélange, de la manipulation et de la distribution des aliments destinés aux bêtes; de l'assainissement des bâtiments et de la biosécurité, y compris du contrôle des rongeurs; et également de la formation du personnel. La biosécurité sera d'ailleurs l'un des dossiers dont s'occupera le Conseil canadien de la santé porcine, un organisme récemment mis sur pied pour veiller à ce que les producteurs de porc aient accès aux toutes dernières approches et informations afin de réduire au minimum les risques de maladie.

Le succès du programme AQC en dit long. À l'heure actuelle, le programme compte près de 7 000 unités de production, qui représentent plus de 70 p. 100 de la production canadienne totale, et plus de 90 p. 100 des porcs abattus au Canada. Presque toutes les usines de transformation inspectées au niveau fédéral et de nombreuses usines inspectées au niveau provincial ont fait de la reconnaissance AQC une condition de vente, c'est-à-dire que les producteurs ne peuvent vendre à ces usines que s'ils adhèrent au programme.

Le programme fournit l'assurance aux clients et consommateurs que les producteurs de porc canadiens sont déterminés à faire tout leur possible au niveau de la ferme pour contrôler les dangers susceptibles de compromettre l'innocuité des aliments. Ces assurances sont vitales, étant donné que les producteurs de porc exportent leurs produits à plus de 100 pays, pour une valeur estimée en 2008 à 2,7 milliards de dollars.

Bien que le programme AQC existe maintenant depuis 11 ans, il ne cesse d'évoluer. Des comités administratifs et techniques poursuivent leurs travaux de manière continue pour s'assurer que le programme AQC demeure à l'affût des nouvelles données scientifiques, pratiques de production et modifications législatives.

Étant donné que la structure du programme est bien établie, nous pouvons maintenant y ajouter de nouvelles composantes. Il a été déterminé que le soin des animaux constitue une préoccupation publique importante. Compte tenu de cela, un volet lié à la protection des animaux a été introduit en 2005. Bien que la participation à cette composante du programme prenne peu à peu son envol, le programme AQC et sa structure ont permis de simplifier le lancement de cette nouvelle initiative.

En outre, il est également plus facile de lancer de nouvelles activités pour permettre l'accès à des marchés d'exportation précis. Par exemple, un protocole vient d'être élaboré en ce qui a trait à l'exportation vers certains pays de porc dont la nourriture est exempte de Paylean, et nous examinons actuellement la possibilité d'entreprendre d'autres initiatives.

Il est absolument essentiel d'appliquer un rigoureux programme national de salubrité alimentaire à la ferme. Ainsi, on s'assure d'avoir une seule norme en matière de salubrité alimentaire, ce qui mettra un frein à la prolifération d'initiatives propres aux entreprises ou aux provinces. Bien que les programmes de salubrité alimentaire à la ferme soient axés sur l'industrie, la participation du gouvernement est essentielle. La participation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'élaboration des programmes et au processus de reconnaissance est essentielle pour en garantir la crédibilité auprès des consommateurs de porc canadien.

On pourrait également défendre l'importance du financement gouvernemental pour assurer le maintien continu de ces programmes. Le gouvernement offre un financement lié à l'élaboration et à la mise en oeuvre, mais non en ce qui a trait au maintien continu des programmes. Aucun incitatif n'est offert aux producteurs. Bien que ces programmes offrent un avantage à l'industrie et fournissent un bien public, leur coût s'ajoute essentiellement aux autres coûts de production que sont tenus d'absorber nos producteurs.

• (1630)

Il faut également du financement pour la recherche sur la salubrité des aliments et le rôle des mesures de contrôle à la ferme.

L'engagement du gouvernement à assurer la salubrité des aliments à la ferme doit aussi être synonyme d'un système de réglementation efficace et simplifié. Les éleveurs de porcs n'ont pas pu avoir accès aux nouveaux produits vétérinaires aussi rapidement que les éleveurs d'autres pays. Malgré l'examen constant dont fait l'objet le système d'homologation des médicaments du Canada, les éleveurs canadiens sont toujours désavantagés. Nous sommes conscients que le Canada est un petit marché pour les produits vétérinaires, mais notre secteur est en concurrence avec d'autres sur le marché mondial. Il faut absolument que notre système de réglementation soit le plus concurrentiel possible.

Puisque nous sommes ici aujourd'hui, nous ne pouvons pas passer à côté de la crise financière qui frappe les éleveurs de porcs canadiens. Notre industrie contribue grandement à l'économie canadienne, mais elle a subi d'importantes secousses qui ont ébranlé le marché au cours des trois dernières années, la plus récente étant la grippe de type A H1N1, malheureusement mieux connue sous le nom de grippe porcine.

Selon des sondages menés au lendemain de l'écllosion de H1N1, la majorité des consommateurs canadiens a toujours confiance en la salubrité du porc, mais 8 p. 100 des personnes interrogées croyaient qu'il était possible d'attraper ce virus en mangeant du porc bien cuit. De plus, même si 90 p. 100 des consommateurs ne changeront pas leurs habitudes de consommation de porc à la suite de H1N1, ou encore augmenteront leur consommation, 10 p. 100 en mange moins. Une partie de ces résultats risque d'être permanente. Ce sont là de graves répercussions sur les consommateurs en réaction à un virus qui n'a rien à voir avec la salubrité des aliments. Cette situation a eu un impact sur les éleveurs de porcs à un moment où ils peuvent difficilement en encaisser davantage.

Les agriculteurs font leur part et continueront de le faire pour produire des aliments sains. Les gouvernements doivent appuyer ces efforts et doivent s'assurer que les producteurs profitent de l'environnement le plus concurrentiel possible.

Merci.

• (1635)

**Le président:** Merci beaucoup.

Passons maintenant à Mme MacTavish, qui représente la Fédération canadienne du mouton.

**Mme Jennifer MacTavish (directrice, Fédération canadienne du mouton):** Je remercie les membres du comité de m'avoir donné l'occasion d'être ici aujourd'hui.

La Fédération canadienne du mouton est une organisation nationale à but non lucratif qui représente plus de 11 000 producteurs de moutons au Canada. Elle compte huit membres provinciaux et trois membres associés: le Canadian Co-operative Wool Growers, la Société canadienne des éleveurs de moutons et la Fédération canadienne nationale de la chèvre. La Fédération canadienne du

mouton joue un rôle clé dans l'élaboration, la mise en oeuvre et la gestion de programmes qui permettent à l'industrie de rester concurrentielle, novatrice et souple. Pensons par exemple au Programme volontaire de certification contre la tremblante, au Programme d'assurance contre la fièvre catarrhale du mouton, au Programme canadien d'identification des moutons et au Programme de pratiques de salubrité alimentaire à la ferme.

Les pratiques de salubrité alimentaire à la ferme constituent un programme national fondé sur l'ARMPC auquel l'industrie a commencé à travailler en 1997. L'élaboration de ce programme s'est fait sous le signe de la collaboration; des représentants des gouvernements fédéral et provinciaux, des associations membres et des producteurs y ont travaillé ensemble. En 2005, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a accordé une reconnaissance technique au programme. Axé sur les producteurs, ce programme vise à examiner tous les secteurs de production et à exposer les options de gestion qui sont conçues pour diminuer les risques liés à la salubrité des aliments. Il est fondé sur les bonnes pratiques de production qu'il faut instaurer. De bonnes pratiques de production sont des procédures d'exploitation qui assurent la salubrité des aliments et l'efficacité de la production. Le programme recommande aussi la mise en place de pratiques adaptées visant à faciliter la fabrication d'un produit sain de haute qualité.

À ce jour, la fédération a fourni de la formation à plus de 1 000 producteurs, à l'aide d'ateliers ou de la formation en ligne. En plus de former des producteurs, la fédération cherche à obtenir la reconnaissance technique de son manuel de gestion. Les producteurs de moutons du Canada comprennent l'importance de fournir du mouton sain et de haute qualité et sont soucieux de respecter ce principe. Le Programme de pratiques de salubrité alimentaire à la ferme n'est qu'un programme parmi ceux auxquels ils ont accès. Ils participent également au Programme canadien d'identification des moutons et à divers programmes sur la santé qui contribuent à la salubrité et à la qualité de leurs produits. Ensemble, ces programmes permettent aux producteurs d'anticiper les problèmes, d'élaborer des techniques de diagnostic et de réduire les risques à la ferme liés à la salubrité des aliments. En particulier, le Programme de pratiques de salubrité alimentaire à la ferme permet aux producteurs de prouver qu'ils font ce qu'ils peuvent pour minimiser les risques liés à la salubrité des aliments.

Pour l'industrie, une des difficultés associées à ce programme est la capacité des producteurs à récupérer les frais supplémentaires engagés pour sa mise en oeuvre. Il nous faut des incitatifs qui encouragent les producteurs à participer. Dans le meilleur des cas, les producteurs exécuteront le programme en réponse aux incitatifs du marché selon lesquels ils reçoivent une prime parce qu'ils ont été reconnus officiellement par un programme de salubrité des aliments, ce qui leur donne une garantie de plus.

Il y a un besoin réel de s'assurer que les programmes auxquels participent les producteurs ne leur enlèvent pas d'avantages concurrentiels. C'est particulièrement vrai pour l'industrie du mouton, où la très grande majorité du mouton destiné à la consommation est importée. C'est la question de la compétitivité qui peut amener certains producteurs à hésiter lorsqu'on leur demande d'exécuter le programme. Une des façons de s'assurer que les producteurs de moutons du Canada restent concurrentiels est d'exiger que les produits importés satisfassent aux mêmes normes que les produits canadiens.

Il y a aussi beaucoup à faire pour harmoniser les codes de transformation de la viande au Canada en vue d'obtenir une norme unique. À l'heure actuelle, les producteurs de moutons canadiens ont de la difficulté à accéder à certains marchés canadiens. Au pays, comme 60 p. 100 des moutons sont transformés en Ontario — 90 p. 100 sont transformés dans des usines qui font l'objet d'inspections provinciales —, les producteurs canadiens ont de la difficulté à avoir accès à des marchés comme celui de la Colombie-Britannique, qui est le deuxième marché de consommation de mouton au Canada, et donc, à plus forte raison, à y être concurrentiels.

Les producteurs doivent également avoir des prix concurrentiels. Le Programme de pratiques de salubrité alimentaire à la ferme pourrait faire augmenter les coûts de production des producteurs de moutons, et leurs options de recouvrement de coût sont limitées. Pour cette raison, le programme pourrait être trop coûteux à mettre en oeuvre, ou il pourrait faire augmenter le prix du mouton canadien, ce qui inciterait les consommateurs à opter pour les produits importés. Les deux scénarios sont troublants. Dans les deux cas, il est possible qu'on perde des producteurs canadiens, et la capacité de s'assurer que les consommateurs canadiens ont accès à un produit sain et de haute qualité est limitée, surtout si on pense que les produits importés n'ont pas à satisfaire aux mêmes normes que les produits canadiens. La salubrité des aliments n'est pas uniquement la responsabilité des producteurs canadiens.

Si nous voulons continuer à fournir aux consommateurs canadiens les aliments sains et de haute qualité qu'ils s'attendent maintenant à retrouver dans leur assiette, il nous faut adopter une approche de collaboration, à laquelle participent les producteurs, les transformateurs, les détaillants, les consommateurs et le gouvernement. Une telle approche permet de partager les coûts qu'entraînent les mesures d'assurance de la salubrité et de la qualité des aliments.

• (1640)

Jusqu'à maintenant, l'industrie et le gouvernement ont collaboré en ce qui a trait à la salubrité des aliments à la ferme. Les deux entités croient que des programmes de salubrité des aliments à la ferme sont nécessaires. Le gouvernement a offert de l'expertise, de l'orientation et un appui financier au moment de la conception; or il a reconnu que pour que ces programmes de salubrité des aliments soient efficaces, ils doivent être conçus et gérés par l'industrie. Ainsi, on aura des programmes concrets qui répondent aux besoins particuliers de l'industrie.

L'appui du gouvernement pour la conception et la formation est grandement apprécié. Toutefois, l'enjeu est maintenant la mise en oeuvre des programmes; il faut s'assurer que les producteurs font l'objet d'une vérification et que les organisations de produit ont les ressources requises pour l'application continue des programmes.

Il faut souligner que le coût de l'élaboration des programmes de salubrité des aliments à la ferme ne repose pas seulement sur le gouvernement. Un avantage réel de ce processus est la reconnaissance du temps consacré par les producteurs comme contribution au coût de conception. De plus, les organisations nationales et provinciales, financées par des redevances des producteurs, ont également investi beaucoup de temps et d'argent.

L'approche de collaboration privilégiée par le Canada pour l'exécution des programmes de salubrité des aliments à la ferme se retrouve également chez les groupements de producteurs spécialisés. Les organisations de produit qui travaillent actuellement à leurs programmes de salubrité des aliments participent au groupe de travail canadien sur la salubrité des aliments à la ferme afin de

discuter de leurs défis communs et d'échanger des renseignements. Elles ont une chance inestimable de pouvoir procéder ainsi. Il est vital que cette collaboration liée à la salubrité des aliments à la ferme puisse continuer. Même si les producteurs d'agneau canadiens s'engagent à offrir des produits sûrs et de haute qualité, le gouvernement du Canada doit prendre ce même engagement et s'assurer que ses producteurs demeurent concurrentiels.

Merci.

**Le président:** Merci beaucoup.

Nous passons maintenant aux questions, en commençant par M. Easter qui dispose de sept minutes.

**L'hon. Wayne Easter (Malpeque, Lib.):** Merci à tous de votre présence aujourd'hui.

Je vais commencer par vous, Peter, parce que vous travaillez dans ce qu'on pourrait considérer comme une entreprise familiale.

La question à l'étude est la crise de la listériose et, à plus grande échelle, la salubrité des aliments. Nous aimerions — de ce côté-ci de la salle, du moins — que le système comporte une certaine reddition de comptes. Il semble que l'on n'ait pas accepté la responsabilité ni l'obligation de rendre des comptes, mais mettons ce point de côté pour le moment. À la suite de l'écllosion de *Listeria* l'été dernier, les directeurs ou propriétaires d'usines semblaient jouer le rôle de porte-parole auprès de la population canadienne concernant la salubrité des aliments. M. McCain y était, il a accepté la responsabilité.

Comment devrions-nous faire dans l'avenir? Il me semble que la responsabilité finale devrait incomber au gouvernement ou à un organisme indépendant — un organisme qui peut parler de la salubrité des aliments au Canada. Si on impute la responsabilité aux directeurs d'usines, je crois qu'on les met dans l'embarras. Ils ont un rôle à jouer, bien sûr, mais quelle est votre opinion à ce sujet? Comment pouvons-nous réduire la pression dans une situation qui pourrait être similaire à celle de M. McCain, dont le personnel a bien d'autres chats à fouetter et s'avère aussi être le porte-parole en matière de salubrité des aliments?

• (1645)

**M. Peter Stein:** Merci. C'est une question très intéressante.

Dans une situation de ce genre, peu importe l'ampleur que ça prend, la responsabilité revient très certainement à l'usine et aux directeurs, qu'ils soient propriétaires ou non. Cependant, vous traitez directement avec l'ACIA et différentes directions générales de l'agence — les opérations ou le BSRA. D'après mon expérience, il serait préférable de travailler en équipe et de communiquer avec les médias et le public dans cet esprit au lieu de laisser l'usine ou les directeurs se débrouiller.

Je comprends très bien votre question. Il ne s'agit pas de dire que l'ACIA n'est pas intervenue lors de l'incident. Elle était là, et les gens que nous connaissons et avec lesquels nous travaillons tous les jours nous ont beaucoup aidés. En même temps, les responsables de différents programmes et ministères entrent en action lorsqu'une situation de ce genre se produit, ce qui fait qu'il y a un certain manque d'uniformité. Nous avons fait preuve d'initiative et avons fait ce que nous avons à faire, bien au-delà de ce qui était nécessaire. C'est comme ça que fonctionne notre entreprise. C'est le code d'éthique que nous appliquons chez nous.

Mais oui, ce serait bien de pouvoir travailler avec l'ACIA ou avec des organismes gouvernementaux pour pouvoir communiquer ensemble avec le public et aller de l'avant dans n'importe quelle situation de ce genre.

**L'hon. Wayne Easter:** Monsieur Olson, en ce qui a trait aux protocoles de salubrité des aliments, vous avez dit qu'ils devaient être justifiés et pratiques, ce qui est difficile ici. Je ne sais pas qui d'autre a parlé de la nécessité d'avoir des produits importés qui satisfont aux mêmes exigences que les nôtres.

Ma question s'adresse en fait au groupe dans son ensemble; n'importe qui peut y répondre.

Je crois que nous pensons — monsieur le président, pas seulement au sein du présent comité, mais au comité permanent également — que les producteurs canadiens... Peu importe le secteur — Dawn a mentionné les médicaments vétérinaires —, notre système est plus lent. Par conséquent, notre compétitivité est affaiblie. Nous avons des exigences réglementaires concernant les produits alimentaires et les normes de salubrité; par contre, les pays avec lesquels nous rivalisons et qui exportent des produits ici ne semblent pas avoir les mêmes exigences, et pourtant, leurs produits se retrouvent sur nos tablettes. C'est le cas des produits qui proviennent de pays où on utilise différents médicaments vétérinaires non approuvés au Canada — en fait, c'est le cas d'une bonne partie du porc qui vient des États-Unis.

Comment faire pour se sortir de cette situation? Comment faire pour avoir un système qui, comme vous le dites, Thomas, est justifié et pratique sans être trop lourd, mais qui satisfait aux exigences en matière de salubrité des aliments et qui permet de répondre aux besoins des Canadiens? Avez-vous des suggestions?

**M. Thomas Olson:** Laissez-moi vous donner un exemple de ce qui n'est pas pratique. En ce qui concerne les usines provinciales et fédérales, l'un des enjeux dont nous avons discuté avec l'ancien ministre de l'Agriculture était la nécessité pour les usines fédérales d'avoir des stationnements payants, alors que ce n'est pas le cas pour les usines provinciales. Ce n'est pas une question de salubrité des aliments, c'est un règlement. C'est une exigence. Concentrons-nous sur les points qui sont vraiment importants et laissons tomber ce qui n'est pas essentiel pour la salubrité des aliments. Si nous nous concentrons, nous ne perdrons pas de vue notre objectif. Si nous nous éparpillons, nous imposerons trop de règlements sur des choses qui n'en valent pas la peine, les coûts augmenteront et nous n'atteindrons pas notre objectif.

**L'hon. Wayne Easter:** Quelqu'un veut-il ajouter quelque chose? Martin.

**M. Martin Rice:** Merci.

Je crois que nous devons essayer d'établir une uniformité internationale en ce qui concerne les seuils de tolérance liés à la salubrité des aliments, les limites maximales des résidus, des choses de ce genre. Nous avons accès au *Codex Alimentarius* de la FAO, aux bulletins de l'Organisation mondiale de la Santé et à d'autres outils, mais je crois qu'il faut que nous nous engagions résolument à utiliser ces seuils de tolérance internationaux, et pas seulement lorsqu'ils sont à l'avantage des États-Unis ou d'un autre pays, si nous voulons stopper la tendance voulant que chaque pays effectue son propre examen des données liées à la salubrité. Je crois que cela pourrait régler certains des problèmes que nous avons pour exporter en Chine parce que nous utilisons un produit qui y est interdit. Le plus grand producteur à l'échelle internationale de ce produit est la Chine. Bien entendu, il n'est pas officiellement utilisé dans ce pays, mais c'est principalement de là que provient le produit.

C'est étrange parfois: Dans de telles situations, nous devrions nous engager à appliquer ces seuils de tolérance internationaux et pas simplement les utiliser comme référence.

• (1650)

**Le président:** Merci, monsieur Rice.

Monsieur Bellavance, vous avez sept minutes.

[Français]

**M. André Bellavance (Richmond—Arthabaska, BQ):** Mesdames, messieurs, merci de vos témoignages.

Monsieur Laws, vous êtes de retour. Lors de votre dernière visite, la séance a été assez brève. On aurait aimé vous poser des questions un peu plus longuement. On va donc en profiter, puisque vous êtes à nouveau avec nous.

J'aimerais revenir au témoignage que vous avez livré la première fois que vous êtes venu. Vous avez parlé de la fréquence des tests. Vous disiez que le Conseil des viandes du Canada avait participé aux consultations de l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur les nouvelles mesures de contrôle de la *Listeria* qui sont en vigueur depuis avril dernier. Vous disiez que vous aviez encore des questions à ce sujet et que ce n'était pas résolu. J'aimerais vous poser des questions plus précises. Vous dites qu'il serait bien de modifier la politique et d'établir la fréquence des tests selon le risque que le produit présente. Voulez-vous créer deux catégories? Y a-t-il lieu de penser que certaines industries auraient moins besoin de subir des tests, et d'autres plus?

Je me questionne sur la fréquence des tests. Quand j'entends M. Stein témoigner, je pense qu'ils font tout en leur pouvoir pour avoir le plus de tests possibles, afin de s'assurer qu'il n'y ait pas de bactérie dans leur industrie. Pourtant, ça me semble être une assez grosse entreprise.

C'est à ce sujet que je voudrais avoir des détails. Ça me semble un petit peu contradictoire; je voudrais que vous nous parliez davantage de ce sujet.

**M. James M. Laws:** Je vous remercie de votre question.

Martin peut-être passer quelques-uns de nos produits. Notons que dans le cas d'un produit comme le pepperoni, qui est sec et salé, la *Listeria* ne peut pas s'y développer, du point de vue scientifique. Nous avons une politique qui varie selon trois différentes catégories. Si vous utilisez un antimicrobien, le nombre de tests obligatoires est réduit. Si vous utilisez un antimicrobien et qu'il y a un processus après l'emballage, ce nombre est encore réduit. Par contre, on veut que la politique soit la même pour un produit comme le pepperoni et pour un produit qui contient beaucoup plus d'eau, et dans lequel la *Listeria* peut très bien se développer. On croit que ça n'a pas de sens, d'un point de vue scientifique. On veut de la flexibilité.

On peut peut-être aller chercher quelques produits dans le coin et les faire passer devant nous.

Il y a le processus que Peter a expliqué. La compagnie utilise une très forte pression. Un produit traité par la grosse machine dont on a parlé et qui a subi une pression de 87 000 pouces par... Il est impossible que la *Listeria* survive sous cette pression. On croit donc que la politique devrait être modifiée pour refléter cette réalité. C'est pourquoi, selon nous, il n'y a pas assez de flexibilité.

D'autre part, imaginons que quelqu'un a construit une usine complètement moderne, qui n'a qu'un an ou deux, qui a des chambres séparées à chaque ligne. Imaginons ensuite qu'il y a un autre bâtiment, peut-être même plus vieux que moi, et qui a besoin de beaucoup plus de contrôles à cause de son design. Il faudrait qu'il y ait une récompense pour les compagnies qui démontrent qu'elles ont toujours d'excellents résultats. On parle des tests obligatoires de l'agence.

• (1655)

**M. André Bellavance:** Monsieur Laws, je comprends très bien votre explication. Cependant, la confiance des consommateurs est en jeu. Je comprends peut-être mal ce que vous demandez, mais s'il y a moins de tests pour certaines catégories d'aliments ou d'entreprises, je ne sais pas si les consommateurs auront confiance. C'est ce qui m'inquiète.

**M. James M. Laws:** On croit que oui.

C'est seulement une différence en termes de tests obligatoires. Les usines auront certainement leurs propres tests. Quand elles peuvent prouver, à l'occasion, jour après jour, qu'elles ont un processus très avancé, il devrait y avoir une certaine flexibilité. Elle existe déjà dans la politique. Si on utilise les antimicrobiens, on peut réduire le nombre de tests obligatoires. C'est pourquoi on veut une politique plus flexible fondée sur le risque.

C'est correct. C'est une politique mise en place pour la première fois. On accepte la politique, mais on veut aussi démontrer que l'on a de nouveaux processus, de nouvelles technologies et on veut être récompensés pour ces investissements.

**M. André Bellavance:** Le sujet des nouvelles technologies a été abordé, mais très brièvement, la dernière fois que vous avez comparé devant le comité. Je pense que la séance du comité était terminée, mais vous nous aviez donné plus d'explications.

Peut-être M. Stein pourrait-il nous expliquer comment fonctionne cette technologie. Je pense qu'elle est espagnole. Il s'agit d'une machine qui produit énormément de pression d'eau. Cela fonctionne avec de l'eau, à la pression, et ça tue toutes les bactéries. Ça semble intéressant pour toutes les entreprises, sauf que je constate que c'est assez cher. Vous avez deux appareils qui ont coûté 8 millions de dollars.

Est-ce une technologie qui est appelée à être de plus en plus populaire et, peut-être, comme c'est le cas pour bien des technologies, à devenir moins coûteuse avec le temps? L'utilisez-vous pour tous vos produits? Expliquez-nous un peu comment cela fonctionne et de quelle façon cela éradique les bactéries?

[Traduction]

**M. Peter Stein:** Bien sûr. Merci beaucoup pour votre question.

Je pense que tout le monde a vu cette photo. C'est la photo d'un de nos appareils dans un de nos établissements. Nous utilisons ces deux appareils pour traiter tous les produits qui sortent de cet établissement.

Le produit est emballé dans son emballage final, et il est ensuite placé dans cet appareil. On ferme la porte, la cuve se remplit d'eau et ensuite l'eau est mise sous pression à 87 000 livres. La pression est libérée après un certain nombre de minutes. Le produit sort à l'autre bout de l'appareil et a la même apparence qu'au début.

Ce qui se produit, c'est qu'aucun organisme vivant ne peut supporter une telle pression. Les bactéries voient leurs fonctions microbiennes perturbées, et elles meurent. Rien ne peut survivre à ce processus, et c'est pourquoi on le fait subir au produit dans son

emballage final. C'est un processus très propre, très efficace. Le seul effet que l'on remarque, c'est que le produit ressort de l'appareil un peu mouillé; alors on l'assèche et on le prépare pour l'expédition.

C'est un processus très efficace pour tuer les bactéries présentes dans le produit. En général, le compte est déjà de moins de 10, voire moins de trois, par gramme dans le produit au départ, ce qui est très bas. Grâce à cet appareil, on obtient une réduction logarithmique de quatre, de cinq ou de six, et il n'y a vraiment plus de bactéries. Toutes les bactéries sont éliminées. Nous faisons continuellement des tests et, chaque fois, nous obtenons un compte de zéro à la fin du processus. C'est une technologie formidable à cet égard.

Le problème, c'est que c'est très dispendieux. C'est un procédé par lot et non un procédé continu, et pour être en mesure de traiter tous les produits que nous avons dans tous nos établissements, il faudrait beaucoup d'appareils. C'est une proposition coûteuse. Bien sûr, il faut choisir les produits que l'on veut traiter, qu'il s'agisse d'un produit faible en sodium, d'un produit présentant un risque plus élevé ou de n'importe lequel de nos produits. Mais la technologie est excellente, et nous l'utilisons continuellement.

Je pense que oui, absolument, c'est une technologie que l'industrie va utiliser et adopter, et vous allez la voir de plus en plus dans les prochaines années.

• (1700)

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Stein.

Monsieur Allen, vous avez sept minutes.

**M. Malcolm Allen (Welland, NPD):** Merci, monsieur le président, et merci à tous les témoins de s'être déplacés.

Vous n'aviez peut-être pas terminé. Nous pouvons continuer un peu, parce que j'ai l'impression que vous avez autre chose à dire à propos de l'équipement.

Vous pourriez peut-être aussi nous parler de l'endroit où cette technologie a été conçue, de l'endroit où elle a été utilisée pour la première fois, pour que nous ayons le contexte historique de cette future génération d'appareils destinés, dans un sens, à nous amener là où nous voulons tous être, que nous soyons producteurs primaires ou consommateurs, c'est-à-dire d'en arriver à avoir confiance en la salubrité des aliments. Il n'y a personne dans la chaîne qui ne veut pas que cela se produise, qu'il s'agisse du producteur primaire ou des personnes qui, comme moi, n'ont qu'à tenir une fourchette dans leur main. Nous voulons tous la même chose. Tous les membres de notre comité sont unanimes, de même que toute la population canadienne.

Monsieur Stein, vous pouvez nous parler de ce sujet pendant encore quelques minutes.

**M. Peter Stein:** Merci beaucoup.

Il est important de souligner que cette technologie permet vraiment de réduire la liste des ingrédients. En d'autres mots, il n'est pas nécessaire d'inclure des agents de conservation dans votre liste d'ingrédients, comme vous devriez le faire si vous n'utilisiez pas cette technologie. C'est un avantage, et c'est vraiment la principale raison pour laquelle Piller s'y est intéressé il y a quelques années.

Par ailleurs, comme l'a mentionné Jim, le protocole d'essai que l'ACIA nous demande de suivre est le même pour tout produit, même pour un produit soumis à cette technologie. En fait, il s'agit d'une technologie assez nouvelle. Rien dans la réglementation n'indique comment l'utiliser. Nous serions peut-être en mesure de réduire le niveau des essais pour une catégorie d'aliments mais, honnêtement, le produit est pasteurisé dans son emballage. Le système ne présente vraiment aucun risque pour le produit. Il passe dans le système une seule fois. S'il y a une anomalie ou une erreur, le système s'éteint et ne s'ouvre pas. Il faut alors relancer le processus et le refaire du début à la fin, en prenant soin d'atteindre et de maintenir une pression de 87 000 livres; il est donc impossible qu'un produit passe dans l'appareil sans être traité. C'est une technologie très sûre et très précise qui nous permet d'obtenir des résultats extraordinaires.

Comme je l'ai dit, c'est sans aucun doute une technologie que nous allons voir au tout premier rang; cependant, elle est extrêmement dispendieuse. Le processus augmente le coût des produits, de très peu, mais nous estimons qu'il s'agit d'une démarche très proactive pour donner à nos consommateurs une tranquillité d'esprit en ce qui a trait à la salubrité de nos produits.

Je ne sais pas si tout le monde est en mesure de le faire, mais une chose est sûre, c'est que nous avons fait cet investissement avant l'écllosion de listériose de l'été dernier. C'est un projet que nous avons envisagé un an plus tôt. Je suis donc certain que cette technologie sera de plus en plus présente.

Au départ, elle était utilisée pour traiter les légumes, je crois, et les unités étaient très petites, ou beaucoup plus petites. Elle a donc été adaptée pour le traitement de volumes plus grands. Il est possible de traiter des centaines de kilogrammes en même temps en un seul cycle. La taille des lots que cet appareil peut maintenant traiter montre à quel point la technologie s'est améliorée au fil des ans. Au total, l'unité a une hauteur de 20 pieds et une longueur de 50 pieds. C'est une pièce d'équipement de grande taille qui pèse plus de 200 000 livres. C'est un appareil très robuste qui doit être de taille imposante pour pouvoir contenir autant de pression. Mais nous sommes convaincus que c'est la voie de l'avenir dans le domaine de la salubrité des aliments.

• (1705)

**M. Malcolm Allen:** Il est intéressant de noter que, d'après ce que vous avez dit, la principale raison pour laquelle vous vous êtes intéressé à cette technologie, c'était pour cesser d'utiliser des agents de conservation, et je pense que vous avez parlé du sel dans votre intervention précédente.

Je me tourne donc vers M. Olson. Vous avez dit quelque chose d'intrigant. Ce n'est pas une omission de notre part, mais on a l'impression que le comité n'étudie pas la question d'aussi près que vous le souhaiteriez probablement, en tenant compte du fait qu'il s'agit vraiment d'une question de choix santé dans la chaîne de la salubrité des aliments.

Nous avons donc ici une entreprise qui parlait d'acheter une technologie qui lui permettrait de réduire... Je pense qu'elle dit probablement — du moins en ce qui concerne le sodium — que ce serait meilleur pour la santé si nous pouvions tous réduire le sodium dans notre alimentation. Elle s'est tournée vers une technologie différente, et vous avez indiqué que c'était peut-être l'élément auquel nous ne consacrons pas nécessairement autant de temps que nous ne le ferions autrement.

J'aimerais savoir comment vous voudriez que nous abordions ce sujet, compte tenu de ce que M. Stein a dit.

**M. Thomas Olson:** Il est évident que c'est exactement de ce type de technologie dont nous devrions discuter. Non seulement elle permet de produire des aliments plus sûrs, mais elle nous permet aussi d'avoir des aliments plus sains. Parce que, en fin de compte, des aliments sûrs qui ne sont pas sains, ce n'est pas une solution; ce n'est qu'une partie de la solution.

**M. Malcolm Allen:** Pour ce qui est de l'alimentation de certains d'entre nous — moi y compris — vous avez probablement raison. Nous ne faisons pas toujours les bons choix et, malheureusement, les parlementaires non plus ne font pas nécessairement toujours les bons choix.

Ce que j'ai entendu de la part de presque tous les groupes qui sont représentés — et le greffier pourra me corriger si j'ai tort — c'est qu'il me semble que chaque groupe représente principalement des producteurs. Et je pense à Mme MacTavish, à Mme Lawrence, à M. Rice et à M. Olson, qui ont tous parlé du coût. Qu'il s'agisse du système HACCP ou d'un programme de sécurité à la ferme, ou quel que soit l'acronyme utilisé — parce que nous adorons tous les acronymes, je le sais — ils fonctionnent tous extrêmement bien, mais l'un des problèmes, c'est le coût.

Je ne veux pas avoir l'air trop naïf, mais personne n'a en fait posé la question: combien est-ce que ça vous coûte? J'aimerais d'abord préciser que, de ce que je comprends, nous ne parlons pas de milliers de dollars par animal, et je pense que nous le savons tous. Mais personne ne nous a jamais dit « Eh bien, voici ce qu'il nous en coûte », c'est-à-dire le montant que nous ne pouvons pas récupérer. Cela semble être l'autre élément de la question, parce qu'il n'y a pas de moyen d'offrir des incitatifs, comme vous l'avez dit, pour vendre les produits, parce que les gens s'attendent tout simplement à ce que les aliments soient sans danger.

Donc, si le gouvernement en assume le coût — et je sais que je n'ai probablement pas beaucoup de temps pour obtenir une réponse — de quel coût est-il question? Avez-vous une idée de ce qu'il en coûterait?

**Mme Dawn Lawrence:** Pour le Conseil canadien du porc, le coût moyen serait probablement d'environ 500 \$ ou 600 \$ par producteur par année seulement pour la vérification. Cela n'englobe pas les coûts liés à la mise en oeuvre, ni le temps consacré à l'élaboration de protocoles et à la tenue des dossiers; c'est seulement pour la vérification. Nous représentons environ 7 000 producteurs. Par conséquent, il en coûterait au bas mot 3,5 millions de dollars par année pour la vérification. Pour ce qui est des coûts liés à l'exécution du programme, assurée par le bureau national avec la contribution de notre conseil provincial, ils s'élèveraient à environ 1 million de dollars en frais administratifs.

**Le président:** Monsieur Olson, ou madame MacTavish, voudriez-vous formuler un commentaire?

**Mme Jennifer MacTavish:** Je dirais simplement que je suis d'accord avec ce que dit Dawn à propos des coûts du programme pour les producteurs. L'un des problèmes en ce qui concerne les mesures incitatives dans l'industrie de l'agneau réside dans le fait que, actuellement, la pénurie d'agneau canadien sur le marché est telle qu'il est possible de vendre presque tout ce qui est produit. Si personne n'exige qu'un producteur souscrive à un programme de salubrité des aliments et que, par conséquent, il en assume les frais, rien n'incite ce producteur à le faire.

**Le président:** Madame Lawrence, avez-vous quelque chose à ajouter?

**Mme Dawn Lawrence:** À l'opposé, lorsque l'industrie porcine a commencé à mettre en œuvre notre programme pour une période de deux ans, plusieurs entreprises de conditionnement ont décidé, plutôt que d'offrir un incitatif aux éleveurs qui font partie du programme, de leur donner 25 ¢ ou 50 ¢ de moins le quintal pour chaque animal amené dans leur établissement s'ils ne faisaient pas partie du programme AQC. Le producteur assumait ainsi le coût de mise en œuvre du programme. Non seulement il ne recevait pas plus d'argent s'il mettait en œuvre le programme, mais il perdait aussi de l'argent sur ses bêtes s'il ne mettait pas en œuvre le programme. Depuis ce temps, la situation s'est équilibrée, parce qu'il y a tellement d'entreprises de conditionnement; mais les producteurs ne voient pas le prix augmenter parce qu'ils mettent en œuvre ces pratiques de salubrité alimentaire à la ferme.

• (1710)

**M. Thomas Olson:** Prenons l'exemple du bison. Nous savons que le coût des mesures de santé et de sécurité dans les abattoirs pour le bison s'élèvent à environ 50 \$ par tête, et que c'est le producteur qui paie la note. Cela englobe les frais liés à l'inspection, à l'équarrissage — et rappelez-vous que l'équarrissage d'un animal ne donne pas la maladie de la vache folle — et enfin à tous les tests qui doivent être effectués. À 50 \$ par tête, ça ne semble pas excessif, mais cela explique en partie pourquoi plus de la moitié de la production de bison, plus de 30 000 bisons, ont abouti dans des abattoirs américains l'an dernier, tout simplement parce que c'est meilleur marché là-bas.

**Le président:** D'accord, merci beaucoup.

Monsieur Anderson, vous avez sept minutes.

**M. David Anderson (Cypress Hills—Grasslands, PCC):** Merci, monsieur le président.

Je tiens à remercier les témoins d'être ici aujourd'hui. Je pense que nous avons un bon groupe qui pourra répondre à certaines de nos questions d'ordre général.

J'aimerais en fait parler dans un instant des normes nationales relatives aux viandes qui s'appliquent aux établissements nationaux et provinciaux, et j'inviterais les témoins à se préparer à me faire part de leurs commentaires à ce sujet. Mais je voudrais d'abord m'adresser à M. Laws.

Je pense que vous avez exprimé quelques préoccupations concernant l'enregistrement des étiquettes préalable à la mise en marché, et je ne pense pas que vous ayez eu l'occasion d'en parler l'autre soir. Voulez-vous en parler maintenant?

**M. James M. Laws:** Certainement. Merci pour la question.

Selon certains médias, certains groupes auraient dit que ce processus d'approbation des étiquettes préalable à la mise en marché était une mesure liée à la salubrité des aliments. J'ai en effet envoyé une lettre à chaque membre de votre comité pour préciser que le Conseil des viandes du Canada et ses membres étaient en complet désaccord avec cette affirmation.

L'approbation préalable d'une étiquette — c'est l'élément important, l'approbation *préalable* — par un fonctionnaire d'Ottawa qui n'a jamais mis les pieds dans un établissement de traitement des viandes de sa vie n'a rien à voir avec la salubrité des aliments. Ce qui est bel et bien lié à la salubrité des aliments, c'est le fait de veiller à ce que l'information figurant sur l'étiquette d'un produit soit exacte.

L'industrie de la viande subit un double coup dur. Nous devons nous soumettre à ce processus d'approbation des étiquettes avant la mise en marché, mais nous avons déjà des inspecteurs dans nos établissements. Passons de l'abstrait au concret. Nous avons des

inspecteurs sur place qui peuvent venir nous voir et nous dire: « Très bien, qu'est-ce que vous faites aujourd'hui? » Ils peuvent vérifier la composition du produit. Ils peuvent vérifier l'étiquette. C'est ce que les inspecteurs devraient faire dans l'établissement. Ils doivent s'assurer que tous les ingrédients qui figurent sur l'étiquette sont contenus dans le produit. Le consommateur dont l'enfant est allergique aux arachides veut s'assurer qu'il n'y a pas d'arachides dans le produit qu'il achète. Le fonctionnaire d'Ottawa susceptible d'approuver l'étiquette au préalable n'a rien à y voir. Il ne sait absolument pas si l'employé a accidentellement mis des arachides dans le produit ou non.

C'est donc là que ça s'arrête. De même, si l'étiquette dit que le produit est entièrement cuit ou n'est pas entièrement cuit, le fonctionnaire à Ottawa ne sait absolument pas si ce produit a été cuit ou entièrement cuit. Le mode de cuisson constitue un autre élément important à prendre en considération.

Nous savons tous que les produits appelés l'an dernier — qui sont à l'origine de la création de votre comité — étaient tous pourvus d'étiquettes qui avaient été approuvées au préalable à Ottawa, ce qui montre une fois de plus que cette mesure n'a rien à voir avec la salubrité des aliments.

Les gens ont utilisé d'autres arguments — par exemple, le fait qu'il faille s'inquiéter des produits en provenance de marchés étrangers. Eh bien, c'est vrai, mais c'est pourquoi les Américains viennent chez nous pour vérifier notre système et que l'ACIA se rend chez eux pour vérifier les leurs. De la même façon, ils se fient aux inspecteurs qui travaillent dans les établissements pour s'assurer que, oui, ce qui a été mis dans le produit est bel et bien dans le produit.

Ce qui est assez intéressant, c'est que, avant le mois d'août dernier au Canada, il était interdit d'importer un produit contenant du diacétate de sodium. C'est dommage, parce que si nous avions été en mesure d'importer des produits de viande prêts à manger des États-Unis contenant du diacétate de sodium, ces produits auraient été plus sûrs que ceux qui ont été vendus au Canada. Nous avons finalement obtenu l'approbation de Santé Canada.

Nous sommes donc totalement en désaccord avec les commentaires formulés par certains autres groupes à propos de l'approbation des étiquettes avant la mise en marché. Ce processus d'approbation comporte d'autres problèmes; cela n'a rien à voir avec la salubrité des aliments.

**M. David Anderson:** Monsieur Stein, vous avez l'air d'accord.

**M. Peter Stein:** Absolument.

**M. David Anderson:** D'accord.

J'aimerais discuter davantage de ce sujet, mais je n'ai pas beaucoup de temps. Je vais donc revenir sur la question soulevée par M. Olson concernant les établissements dans l'ensemble du pays.

Des témoins nous ont dit qu'il fallait établir une norme nationale qui s'appliquerait à tout le monde. D'autres témoins nous ont dit qu'une telle norme n'était pas nécessaire, parce qu'elle entraînerait la destruction des petits établissements, qui ne seraient plus en mesure de maintenir leurs activités. Est-il possible d'avoir des normes différentes? Est-il nécessaire d'avoir des normes différentes? Ou bien devons-nous adopter une seule norme pour tous les établissements au pays?

Répondez librement, mais j'aimerais entendre le point de vue de différentes personnes.

• (1715)

**M. Thomas Olson:** Eh bien, les établissements sous contrôle fédéral ont certes des normes à respecter. Nous savons que ces normes reposent en partie sur les exigences de nos partenaires commerciaux.

**M. David Anderson:** Si nous avons besoin de ce genre de normes, qu'est-ce qu'on peut faire pour s'assurer que les petits établissements ne ferment pas leurs portes?

**M. Thomas Olson:** Pour ce qui est des normes qui sont susceptibles de reposer sur les exigences de nos partenaires commerciaux, si en fait toutes ces exigences viennent de nos partenaires commerciaux, la question qu'il faut se poser est la suivante: que faut-il vraiment faire pour assurer la salubrité des aliments? Je vais reprendre la question posée par l'ancien premier ministre — à savoir, pourquoi un produit qui est sans danger en Alberta constituerait-il un danger en Ontario? Si nous nous intéressons strictement à la question de la salubrité des aliments et que nous mettons de côté les autres questions de nature politique et les autres types d'objectifs, il me semble alors qu'il n'y a qu'une seule norme: l'aliment est-il sain ou non?

Dans la mesure où il y a de petits établissements qui n'arrivent pas à respecter les normes établies en matière de salubrité des aliments, il me semble que la grande question est de savoir pourquoi nous permettons que ces aliments entrent dans notre système. Mais dans la mesure où nous avons des règles qui ne sont pas concrètes... Par exemple, on m'a dit — je pourrais me tromper — qu'une règle exige qu'il y ait des toilettes aussi bien pour les hommes que pour les femmes. Or, dans un petit établissement, une seule toilette pourrait suffire pour les deux personnes qui y travaillent.

Si nous pouvons revenir à des règles concrètes, alors la salubrité des aliments ne sera pas compromise, et les petits établissements dont les aliments ne présentent aucun danger n'ont pas à respecter d'exigences qui n'ont vraiment rien à voir avec la salubrité des aliments, ou du moins à cette échelle.

**M. David Anderson:** Mais il y a une question d'ordre politique, c'est-à-dire que, si nous voulons exporter, certains gouvernements imposent des normes que nous n'appliquerions pas nécessairement dans notre pays. Cela ne signifie pas que les aliments présentent un danger ou qu'ils sont produits à un niveau différent; cela signifie simplement que, si nous voulons avoir accès à ce marché, nous devons atteindre ce niveau.

**M. Thomas Olson:** C'est exact. J'ai donc l'impression qu'on pourrait avoir un sceau fédéral rond pour l'exportation et un sceau fédéral triangulaire pour la consommation nationale.

**M. David Anderson:** D'accord. Est-ce qu'il y a d'autres commentaires?

Et avons-nous besoin d'une norme nationale au Canada, ou est-ce approprié d'avoir diverses normes pour les petits établissements dont la production vise des marchés restreints?

**Mme Jennifer MacTavish:** C'est grâce aux petits établissements qui visent des marchés restreints que notre industrie survit. C'est pourquoi nous ne devrions rien faire qui nuirait à leur capacité de traiter un plus grand volume de moutons.

Nous aimerions peut-être qu'une entente de réciprocité soit conclue entre les provinces. La production d'agneau au Canada ne suffit pas pour répondre à la demande des consommateurs. Nous ne cherchons pas à exporter d'énormes quantités d'agneau; nous voulons simplement être en mesure d'en envoyer en Ontario et en Colombie-Britannique pour que les britano-colombiens puissent

manger de l'agneau canadien. S'il y avait une entente de réciprocité entre les provinces qui permettrait le commerce national, ce serait merveilleux. Nous ne voulons pas mettre les établissements de traitement de petite taille dans une situation où leur gagne-pain serait menacé.

**M. David Anderson:** Est-ce que l'un des représentants des grandes entreprises de transformation aimerait formuler un commentaire?

**M. Peter Stein:** Je comprends tout à fait. Je pense que les inégalités se trouvent dans les coûts liés à l'inspection, aux tests et aux attentes de nos clients et des commerçants, qui sont plus élevés pour les établissements sous contrôle fédéral que pour les établissements sous contrôle provincial.

Je ne dis pas qu'il faut avoir une aire de stationnement pavée. Nous avons des inspecteurs sur place chaque jour, et notre travail est examiné sous toutes ses coutures. Des coûts s'ajoutent pour les tests obligatoires, pour les mesures qu'il faut prendre conformément à toute cette réglementation interne. C'est raisonnable. Si nos produits partagent le même espace dans les comptoirs des commerçants, le consommateur ne sera pas en mesure de dire, à moins qu'il ne sache lire les légendes, la différence entre les produits provinciaux...

**M. David Anderson:** Puis-je vous interrompre? La réalité, c'est que vous ne partagez pas l'espace de comptoir. Et c'est ce qui a été dit devant le comité de l'agriculture, quand j'y étais. Les petites entreprises de transformation travaillent dans un marché restreint, et c'est le seul marché auquel elles ont accès. Les entreprises que vous représentez travaillent dans un vaste marché, pour essayer de s'établir à l'échelle nationale. En réalité, s'il y a un problème avec l'un de vos produits, beaucoup plus de gens seront touchés que s'il s'agissait du produit d'une petite entreprise, alors que 10 ou 20 personnes risqueraient d'être touchées. Votre problème risque d'avoir des conséquences pour des milliers de personnes.

**M. Peter Stein:** Vous avez tout à fait raison.

Il y a un chevauchement, et j'ai pu le constater moi-même. J'ai travaillé à plusieurs reprises avec des établissements sous contrôle provincial en Ontario — avec la plupart d'entre eux, en fait. De ce que je comprends, le principal argument, c'est que l'on nous impose une norme plus élevée. C'est très coûteux, et c'est difficile de faire face à la concurrence, même s'il y a du chevauchement et si nous sommes concurrentiels sur le plan des coûts, en raison des coûts supplémentaires que nous devons assumer pour maintenir la norme fédérale, que notre produit soit destiné au marché ontarien ou au marché national.

• (1720)

**M. Martin Rice:** J'aimerais faire un bref commentaire. Au Conseil canadien du porc, nous n'avons jamais eu à prendre position sur la question de savoir s'il y avait deux systèmes en vigueur. C'est comme ça depuis très longtemps.

Mais s'il y avait des mouvements interprovinciaux de produits inspectés par le gouvernement provincial, j'imagine qu'on voudrait faire en sorte que cela ne devienne pas du commerce international. Un grand nombre des exigences que nous devons respecter reposent sur la relation que nous entretenons avec les États-Unis et de nombreux autres gouvernements.

Si un produit quitte la province où il a été inspecté, la situation devient problématique pour l'ACIA, qui ne... Je ne pense pas qu'il soit raisonnable de s'attendre à ce que l'ACIA confirme qu'un produit qui entre dans une autre province répond aux exigences de cette province, parce que chaque province est légèrement différente. Cela devient donc assez compliqué. Je sais, par contre, que nous avons essayé à plusieurs reprises au fil des ans d'établir une norme canadienne commune, et le projet a semblé s'enliser chaque fois. Les circonstances seront peut-être plus propices à la réussite la prochaine fois.

**Le président:** Merci.

Avant de passer à la prochaine série de questions, j'ai une question à poser sur le même sujet, c'est-à-dire les normes provinciales et la création d'une solution qui fonctionne.

J'ai un bon exemple dans ma propre circonscription, en ce qui concerne les grandes chaînes d'alimentation, qui font l'objet de notre étude sur la compétitivité. Elles ont manifesté leur désaccord ici, en Ontario, et probablement dans les autres provinces, en interdisant à leurs épicerie, qu'elles fassent partie de leur chaîne ou qu'elles soient indépendantes... Parce que même les épicerie indépendantes doivent acheter en gros une grande partie de leurs stocks par leur entremise. Elles ont indiqué que ces épicerie ne pouvaient vendre de boeuf ayant fait l'objet d'une inspection provinciale — et je suppose que cela touche le porc et probablement tout le reste.

Un homme de ma circonscription exploite sa propre épicerie indépendante. Il a comparu devant votre comité il y a quelque temps. Il est propriétaire d'un magasin, et il est aussi copropriétaire d'un abattoir sous contrôle provincial. Lui et ses associés viennent tout juste de remporter deux prix au cours des deux derniers mois pour la qualité, mais il lui est interdit de vendre de la viande inspectée par le gouvernement provincial dans son propre magasin.

Est-ce que les représentants des producteurs spécialisés, ou même M. Laws ou M. Stein, pourraient formuler des commentaires à ce sujet? C'est un problème. Il est certain que je n'ai pas toutes les réponses et je ne pense pas que notre comité ait toutes les réponses non plus, mais nous essayons d'en trouver, et nous constatons qu'il y a certains problèmes au Canada en ce qui concerne les inspections provinciales et fédérales. J'aimerais bien que vous me donniez vos commentaires là-dessus.

**M. James M. Laws:** Je vais formuler de brèves observations.

Pour faire suite aux commentaires de Peter, il est vrai qu'il est allé dans de nombreux établissements. L'Ontario a fait un bon bout de chemin depuis la publication du rapport du juge Haines en 2004. La nouvelle réglementation est très stricte. Mais dans certaines provinces, comme la Saskatchewan, je pense, et peut-être même dans quelques établissements du Québec, il n'y a aucune inspection. Le problème, c'est qu'il y a un écart assez important d'une province à l'autre. Si les provinces pouvaient conclure une entente selon laquelle elles veilleraient à satisfaire à la norme de l'Ontario, par exemple, ce serait excellent.

C'est certes une question à laquelle il est très difficile de répondre: pourquoi peut-on acheter sans problème en Ontario un produit qu'il est impossible d'acheter ailleurs? C'est une question à laquelle il est difficile de répondre.

**Le président:** D'accord. Avant de donner la parole à M. Stein, pourriez-vous nous dire si, à votre avis, c'est correct de permettre à une chaîne de magasins d'alimentation de faire cela? Je sais que ce n'est pas illégal, mais j'aimerais savoir ce que vous en pensez.

**M. James M. Laws:** Cela s'explique peut-être du fait que certaines provinces ne satisfont pas à la norme de l'Ontario, par exemple, et parce que certaines chaînes impriment peut-être une circulaire qui est envoyée à l'échelle du pays chaque semaine, elles doivent avoir le même fournisseur d'un océan à l'autre. C'est le problème auquel font face les propriétaires d'entreprise.

**Le président:** Je parle de l'Ontario.

Monsieur Stein.

**M. Peter Stein:** D'après ce que l'on m'a dit, si un établissement provincial n'est pas en mesure de faire entrer ses produits dans une grande chaîne, c'est généralement en raison de la durée de conservation. Ses produits n'ont peut-être pas la durée de vie requise pour qu'on puisse les laisser sur les tablettes pendant un certain temps.

Je voulais aussi mentionner que la différence entre les installations sous contrôle provincial est énorme. J'ai vu des installations provinciales qui sont très propres; elles égalent les meilleures installations fédérales. J'en ai vu aussi qui sont tout à fait à l'opposé, ce que l'on ne voit pas du côté fédéral. On en voit un certain nombre, mais c'est loin de ce que j'ai vu personnellement du côté provincial. Nous devons réduire cet écart. Si certains peuvent le faire, pourquoi ne peuvent-ils pas tous le faire?

Je pense que c'est une partie des vestiges de l'époque où nos établissements étaient inspectés par le gouvernement provincial. Nous sommes passés du côté fédéral, et nous avons très bien réussi. Je pense que, sur le plan de la salubrité des aliments et de la transformation des aliments, c'est faisable, absolument.

• (1725)

**Mme Jennifer MacTavish:** Pour répondre à votre deuxième question, à savoir si c'est correct que les magasins d'alimentation puissent avoir accès seulement à certains produits provenant d'établissements inspectés par le gouvernement fédéral, la réponse est non.

Si nous mettons l'accent sur le consommateur et que le consommateur cherche à obtenir un produit canadien ou un produit local — s'il se trouve dans le comté de Grey ou de Bruce et qu'il veut de l'agneau de Grey ou de Bruce — il devrait être capable de l'avoir. Cela serait trop compliqué et un peu difficile de lui expliquer pourquoi il ne peut avoir ce produit. Si nous voulons mettre l'accent sur le consommateur et sur ce que le consommateur veut, nous devrions être en mesure de trouver un moyen de lui fournir le produit qu'il demande.

**Le président:** Monsieur Olson.

**M. Thomas Olson:** Monsieur le président, en ce qui a trait aux normes relatives aux produits inspectés par le gouvernement fédéral qui ne sont pas destinés à l'exportation, il me semble que nous savons en quoi consiste les exigences sur le plan de la salubrité des aliments. Il ne s'agit pas d'une nouvelle science. L'ACIA pourrait établir une norme et un établissement pourrait y satisfaire ou non. Il ne s'agirait peut-être pas de la norme complète requise pour l'exportation, mais elle tiendrait compte de toutes les exigences en matière de salubrité des aliments. Cela ne signifie pas qu'un établissement qui ne satisfait pas à cette norme ne peut pas continuer de se conformer à la loi provinciale, quelle que soit cette loi, mais cela permettrait d'éliminer les barrières qui empêchent les produits de la viande de circuler d'une province à l'autre.

À mon avis, même si nous ne devrions pas mettre en péril la salubrité des aliments, nous devons adopter une démarche pratique à cet égard. Et nous pourrions certainement permettre que les produits de la viande satisfaisant à ces normes provinciales circulent d'une province à l'autre, notamment pour l'élevage du bison et de l'agneau et d'autres types d'élevage dont les volumes de production ne justifient pas la mise en place de grands établissements sous contrôle fédéral.

**Le président:** J'ai une dernière observation à faire sur ce que M. Stein a dit au sujet des différentes réglementations et des écarts entre les provinces. Nous sommes tous conscients de cette situation; on en revient toujours au commentaire de M. Olson, selon lequel les aliments peuvent être salubres dans une province, mais pas dans l'autre. C'est une chose difficile à comprendre pour la population et même pour nous.

Madame Bennett, vous avez cinq minutes.

**L'hon. Carolyn Bennett (St. Paul's, Lib.):** Merci beaucoup.

La pasteurisation à froid est une solution qui m'intrigue beaucoup. Manifestement, cette nouvelle technologie est très coûteuse. J'aimerais tout d'abord savoir si on peut l'utiliser uniquement dans le cas des produits qui sont scellés. Le produit à l'origine de la création de notre comité était fabriqué en quantités industrielles et distribué entre autres dans des maisons de soins infirmiers. Est-ce que cette technologie fonctionnerait pour ce type de produits?

**M. Peter Stein:** C'est une excellente question.

Oui, on peut par exemple pasteuriser à froid des coupes tout muscle, des gros jambons ou des gros rôtis de dindon, qui sont utilisés par les services de restauration et tranchés par la suite. Cette technologie fonctionne tout aussi bien pour ces produits. Mais dès qu'on ouvre l'emballage, le sort en est jeté. Le produit est sans risque dans son emballage; même si la date « meilleur avant » tombe en août, si on ouvre le produit aujourd'hui, on doit le consommer dans les jours qui suivent.

Cette technologie serait donc très efficace, mais dès qu'on ouvre l'emballage du produit, tout particulièrement dans les charcuteries, dans les résidences pour personnes âgées et les hôpitaux, où on tranche une partie du produit la journée où on a ouvert l'emballage, une autre partie le lendemain ou le surlendemain et ainsi de suite, la salubrité dépend de la propreté et de la stérilité de l'établissement et de ses normes à cet égard.

**L'hon. Carolyn Bennett:** Oui, mais nous voulons en arriver au point où nous en étions au début. Par exemple, dans le cas du lait, la pasteurisation n'est pas une option. Le fait est qu'on dispose maintenant d'un système de pasteurisation à froid qui n'altère pas le goût ni la qualité des aliments. Croyez-vous qu'il s'agit de la solution de l'avenir? Les petites usines devraient-elles s'unir pour acheter un système de ce genre? Pourraient-elles se regrouper en une coopérative? Allons-nous un jour manger uniquement des aliments qui auront été pasteurisés à froid?

• (1730)

**M. Peter Stein:** Je tiens d'abord à souligner que ce n'est pas une solution miracle. Cette technologie ne nous permettra pas de prendre la salubrité des usines à la légère ou d'assouplir les normes de fabrication. On doit être aussi rigoureux qu'on le serait si on ne disposait pas de ce système. Mais en effet, si une personne n'a pas les moyens d'en acheter un et que d'autres le peuvent, on pourrait faire payer l'utilisation du système. Pourquoi pas? C'est possible. On ne sait jamais. Je ne sais pas si cette pratique a cours.

**L'hon. Carolyn Bennett:** J'ai deux questions.

La question de savoir si nous avons suffisamment d'inspecteurs fait l'objet de beaucoup de discussions — et ce n'est peut-être pas assez. Je crois que tout le monde sait qu'ils sont trop peu nombreux à la frontière. En ce qui a trait aux usines et aux autres établissements, il est important de tenir compte du débat au sujet des vérifications et, évidemment, des résultats des tests de laboratoire effectués sur les prélèvements, entre autres — comme je suis médecin, il s'agit là d'un aspect qui m'intéresse. Chers témoins, y a-t-il suffisamment d'inspecteurs selon vous? Quel est le rôle de l'ACIA en matière de vérification?

Et pour aider un peu les analystes, pourriez-vous, peut-être pendant la prochaine série de questions ou à un autre moment, nous dire quels éléments devraient faire partie des recommandations? Comme ce facteur touche vos moyens de subsistance, vos observations nous aideraient beaucoup dans notre travail.

J'aurais aussi une question pour M. Olson. On s'inquiète beaucoup au sujet de la maladie débilitante chronique dans les fermes à gibier. Croyez-vous que certaines fermes à gibier, par exemple celles où on élève le wapiti, présentent un risque pour la salubrité des aliments de notre système alimentaire?

**M. Thomas Olson:** Laissez-moi tout d'abord répondre à votre dernière question. Je ne peux pas parler pour ce qui est de la maladie débilitante chronique. Les bisons n'attrapent pas cette maladie, et nous nous efforçons d'élever nos animaux en liberté, en plein air, afin de restaurer l'écosystème et d'améliorer la condition des bisons.

Je ne peux pas dire que je ne connais pas ces pratiques. S'il y a un problème de salubrité des aliments, c'est un problème. Il faut les régler. Nous n'avons pas ce problème avec les bisons.

**Le président:** D'accord, merci.

Quelqu'un d'autre souhaite faire un commentaire? Monsieur Rice, la parole est à vous.

**M. Martin Rice:** Les membres du Conseil des viandes du Canada seront bien plus au courant que nous de l'efficacité du système d'inspection qui est en place dans les usines, mais je crois que nous sommes tous d'avis qu'on peut en faire plus avec les données recueillies dans les usines et les données issues des programmes d'assurance de la qualité à la ferme, qui, selon nous, pourraient davantage contribuer à l'élimination des risques présents.

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Rice.

Jim, la parole est à vous.

**M. James M. Laws:** Je serai bref moi aussi.

Nous en avons parlé la dernière fois; il est clair que les inspecteurs doivent suivre régulièrement de la formation. Je crois qu'on ne leur alloue pas suffisamment de temps pour suivre de la formation. Il y a dix ans, on ne trouvait pas ce type d'emballage sur les tablettes. Les conditions dans lesquelles le produit se trouve ont été modifiées. On a remplacé l'oxygène par de l'azote et du CO<sub>2</sub>; le produit est donc entouré d'air normal auquel on a tout simplement retiré l'oxygène. C'est un emballage refermable qui ne comporte plus d'indications de date. Certains inspecteurs ont été embauchés il y a 20 ans; ce type de produit n'existait pas à l'époque. Les choses ont changé. Beaucoup de choses ont changé. Il existe de nouveaux produits. L'ACIA doit constamment réévaluer les risques associés aux produits alimentaires. C'est elle qui doit déterminer, par exemple, qu'il y a beaucoup d'inspecteurs à l'abattoir et qu'il faudrait affecter ailleurs. C'est l'ACIA qui doit faire cette évaluation.

**L'hon. Carolyn Bennett:** Elle devrait peut-être poser un loquet à la porte des toilettes; il importe peu qu'il s'agisse d'un homme ou d'une femme.

**Le président:** Poursuivons.

Monsieur Shipley, vous avez cinq minutes.

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

Je tiens à remercier les témoins d'être ici aujourd'hui.

Monsieur Stein, vous avez dit que votre organisation était autrefois régie par le gouvernement provincial et qu'elle est désormais régie par le gouvernement fédéral. Dans une installation du ressort du gouvernement fédéral, la norme applicable aux produits intérieurs et aux produits exportés à l'étranger est-elle la même?

• (1735)

**M. Peter Stein:** Ça dépend de l'endroit où les produits sont distribués.

**M. Bev Shipley:** Nous avons donc trois normes. Nous avons une norme provinciale, une norme fédérale applicable aux produits intérieurs et une norme fédérale applicable aux produits exportés à l'étranger?

**M. Peter Stein:** Les États-Unis ont une certaine norme; donc, si on exporte des produits dans ce pays, il faut s'y conformer. La norme du Japon est différente, et celle de l'Union européenne aussi. Certains pays acceptent des produits qui sont traités d'une certaine façon, alors que d'autres les refusent. Donc, nous devons bel et bien nous conformer à différentes réglementations.

**M. Bev Shipley:** C'est en fait un enjeu important pour nos petits abattoirs et nos producteurs, par exemple les producteurs de semences, certains producteurs de porc et même certains producteurs de boeuf. L'importance d'assujettir à la réglementation provinciale... Mais si un de nos systèmes fédéraux, qui n'a préséance que sur les systèmes provinciaux, porte sur le respect d'une norme fédérale applicable aux produits intérieurs, et que tous les autres systèmes fédéraux visent à respecter les normes d'autres pays, cela signifie que nos usines inspectées par le gouvernement fédéral satisferont uniquement aux normes canadiennes, qui diffèrent de certaines normes provinciales. Est-ce juste?

**M. Peter Stein:** Il ne fait aucun doute qu'elles sont différentes.

**M. Bev Shipley:** Nous débattons autour de cette table depuis quelques semaines déjà. Est-ce que les aliments sont plus salubres qu'il y a 10 ou 15 ans?

**M. Peter Stein:** Assurément.

**M. Bev Shipley:** Y a-t-il plus de maladies et de décès qu'il y a 10 ou 15 ans, d'après...?

**M. Peter Stein:** Si j'ai bien compris les chiffres du département de l'Agriculture des États-Unis, il y a plus de cas parce qu'un plus grand nombre de personnes les signalent. C'est la même chose pour les maladies causées par des aliments; on souffre de symptômes similaires à ceux de la grippe et on ne signale rien. On reste à la maison en attendant que ça passe. Maintenant, les gens font part de leur état et les médecins signalent les cas. Je crois qu'on fait davantage d'analyses et qu'on signale plus souvent les cas; c'est pourquoi les chiffres sont plus élevés. Mais il ne fait aucun doute que les aliments sont plus sécuritaires qu'il y a 15 ou 20 ans.

**M. Bev Shipley:** Est-ce que quelqu'un a quelque chose à dire?

Monsieur Rice.

**M. Martin Rice:** Pour ce qui est de la différence entre les produits intérieurs et les produits exportés à l'étranger, je crois que l'ACIA est chargée d'attester que le produit respecte la norme des pays

importateurs, lorsqu'elle est différente de la nôtre. Dans le cadre des accords commerciaux ou d'autres ententes, nous nous efforçons de plus en plus à faire accepter notre système aux autres pays pour qu'ils n'aient pas à inspecter chacune de nos usines. Il s'agit d'un système unique — je crois qu'on le qualifie ainsi — que les pays acceptent que, dans le système fédéral...

**M. Bev Shipley:** En fait, selon M. Stein, ce n'est pas le cas.

**M. Peter Stein:** Par exemple, le système du département de l'Agriculture des États-Unis et celui du Canada sont très similaires dans l'ensemble, mais il existe des différences. Les États-Unis peuvent employer des méthodes que nous ne sommes pas autorisés à employer. Ici, nous avons le droit d'employer seulement 10 p. 100 des méthodes qu'ils utilisent pour traiter leurs produits. Il y a certains agents que nous ne pouvons pas mettre dans les produits que nous exportons à l'Union européenne, car elle ne les acceptera pas, et le principe est le même pour le marché asiatique. Les systèmes sont très similaires dans l'ensemble, j'en conviens, mais il existe également d'importantes différences qui nous empêchent parfois d'exporter nos produits.

**M. Bev Shipley:** Monsieur Stein, vous avez mentionné avoir procédé à un rappel le 1<sup>er</sup> avril. Vous avez parlé de l'ACIA. Je n'ai pas noté vos propos, mais vous avez dit souhaiter collaborer plus étroitement ou quelque chose du genre.

En toute franchise, j'essaie seulement d'apprendre des leçons qui ont été tirées. Pouvez-vous nous aider? Quels liens de communication manque-t-il? Que pouvons-nous faire pour que tout le monde soit sur la même longueur d'onde lorsque survient un rappel ou un incident?

Je vais vous laisser répondre à ces questions d'abord.

**M. Peter Stein:** Il s'agit là de grandes questions.

Nous communiquons quotidiennement avec le groupe des opérations. Lorsque les résultats d'une analyse sont positifs, un autre groupe, le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments, qui fait aussi partie de l'ACIA, intervient. Il semble — à nos yeux en tout cas — que le bureau ne travaille pas en collaboration avec le groupe des opérations. Nous avons été davantage en contact avec le bureau qu'avec le groupe des opérations. La situation était compliquée parce que dans bien des cas, le groupe des opérations, même lorsque c'était avec lui que nous communiquions, s'en remettait au bureau. Je ne les en blâme pas. Le travail du groupe n'est pas fondé sur les risques, comme c'est le cas de certains autres à l'ACIA, mais en même temps, c'est avec lui que nous traitons régulièrement. Le bureau ne connaît pas nos installations, nos processus et nos activités.

Il y a eu une coupure, et nous avons été laissés à nous-mêmes. Nous avons dû prendre des décisions avant que le bureau agisse; nous avons rappelé tous les produits visés, car il n'y en avait pas beaucoup. Nous avons dû prendre le taureau par les cornes — si on veut —, prendre une décision et aller de l'avant rapidement.

• (1740)

**M. Bev Shipley:** Je crois qu'à un moment ou à un autre, il doit y avoir une séparation — je crois que le terme « coupure » ne s'applique pas —, parce que l'ACIA est une agence d'inspection. Elle ne peut pas être de connivence ni sembler être de connivence avec une entreprise, quelle qu'elle soit. Je crois que tout le monde en est conscient.

Mais il y a un problème, et c'est généralement attribuable à un manque de communication. Auriez-vous des suggestions — qui ne font pas partie des leçons qui ont été tirées — quant à la façon d'aller de l'avant, d'après l'expérience de votre organisation? Vos suggestions seraient utiles au comité si un autre incident devait se produire.

**Le président:** Merci, monsieur Shipley.

**M. Peter Stein:** Voulez-vous que je réponde brièvement à votre question?

**Le président:** Je crois qu'il vous demandait quelque chose.

**M. Bev Shipley:** En effet. Qu'il réponde s'il le peut. Je lui en serais reconnaissant.

**Le président:** D'accord.

**M. Peter Stein:** La fois où nous avons pris une décision avant que l'équipe de travail fondé sur les risques intervienne est un bon exemple. Alors qu'elle menait une évaluation des risques sur deux produits, nous avons tout bonnement décidé de rappeler tous les produits visés par le rappel parce qu'il n'y en avait pas beaucoup; c'est un peu comme si nous avions fait l'évaluation des risques. Nous n'avons même pas attendu qu'elle soit terminée. Nous nous sommes tout simplement dit que le rappel visait un si petit nombre de produits, et nous avons décidé de procéder au rappel pour éviter tout risque — nous avons même rappelé un produit dont les résultats d'analyse étaient négatifs. Nous avons tout simplement rappelé tous les produits; ils faisaient partie de la gamme de produits touchés, qui était toujours en circulation. Nous les avons tous rappelés. Nous avons agi de façon proactive.

Le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments s'est alors demandé ce qu'il allait faire. Il a déterminé qu'il fallait rappeler tous les produits. Nous avons fait notre propre communiqué de presse; il avait l'occasion de déclarer que nous avions agi de façon proactive dans l'intérêt des consommateurs, et que le rappel de tous les produits était la bonne chose à faire. Le bureau ne savait tout simplement pas comment gérer la situation. Nous avons tout fait nous-mêmes. Le bureau avait la chance de collaborer avec nous, de nous appuyer et de déclarer que notre entreprise avait agi comme il le fallait, c'est-à-dire de façon proactive, en rappelant tous les produits avant même qu'il ait mené à terme l'évaluation des risques.

**Le président:** Merci, votre temps est écoulé.

Vu l'heure qu'il est, mesdames et messieurs, nous allons passer à une autre série de questions où chaque intervenant aura trois minutes. Le temps de parole comprend les réponses. Je tolérerai jusqu'à trois minutes et demie, mais je vais interrompre la personne qui parlera à ce moment. J'essaierai de me montrer équitable.

Monsieur Easter, vous avez trois minutes.

**L'hon. Wayne Easter:** Ce qu'il est dur!

**Le président:** Eh bien, j'essaie d'être équitable et de permettre à tout le monde de poser des questions.

**L'hon. Wayne Easter:** C'est une nouvelle façon de faire. Nous sommes heureux de voir, monsieur le président...

**Des voix:** Oh, oh!

**L'hon. Wayne Easter:** ... que vous essayez de vous montrer équitable.

Jim, dans votre exposé sur le Conseil des viandes du Canada, vous dites que nous devons « interpréter clairement et mettre en place avec uniformité les règlements et programmes existants et nouveaux à l'échelle du Canada ». Si j'ai retenu une chose de ces audiences et des appels téléphoniques que j'ai faits à ce sujet partout au pays —

c'est pourquoi j'ai posé plus tôt aujourd'hui une question au sujet des termes « rationnel » et « pratique » —, c'est qu'il y a beaucoup de confusion. Quelqu'un a parlé plus tôt de l'existence de deux systèmes; en fait, nous avons 14 systèmes environ au pays. Chaque province dispose d'un système qui diffère quelque peu des autres.

Selon vous, comment devrions-nous nous y prendre pour dissiper la confusion, interpréter clairement et mettre en place avec uniformité sans avoir recours à une seule agence d'inspection? L'une des choses qui me dérange, c'est que parfois, l'ACIA traite de façon insensée les problèmes qui touchent une usine donnée.

• (1745)

**M. James M. Laws:** C'est un défi. Je crois que c'est pour cette raison que l'Agence canadienne d'inspection des aliments a mis en place ce système de vérification de la conformité. Elle voulait assurer l'uniformité à la grandeur du pays parce que chaque usine est légèrement différente et que la vision de chaque inspecteur peut être quelque peu différente. Au moment de la diffusion de la politique sur la listériose, nous nous posions encore beaucoup de questions. Même en la lisant, nous la trouvions complexe. À l'une des séances de formation à laquelle nous avons assisté, une femme — qui était responsable du contrôle de la qualité d'un établissement — s'est levée pour dire qu'elle avait dû lire la politique neuf fois avant de bien la comprendre. Nous trouvions que la politique avait été rédigée dans un style complexe. Comment pourrions-nous rédiger des règlements dans un langage clair et simple? Beaucoup d'entre nous avons trouvé que la politique était difficile à lire.

Voilà une suggestion: rédiger les règlements de façon claire.

**L'hon. Wayne Easter:** Je suis sur cette lancée depuis un certain temps. Est-ce que le problème ne découlerait pas en partie du fait qu'il y a des personnes dans les principales agences — pas seulement l'ACIA — qui dirigent les services de cette ville sans avoir gravi tous les échelons du système? Elles sont arrivées à titre de gestionnaires. Elles peuvent gérer des chiffres, mais elles ne comprennent pas l'industrie qu'elles doivent gérer. Elles n'ont pas occupé le poste d'inspecteur sur le terrain ou autre. Est-ce que cela fait partie du problème?

**M. James M. Laws:** Oui, il est clair que nous avons vu de tels exemples par le passé. Une politique a été élaborée à Ottawa par des gens qui n'ont jamais mis les pieds dans un établissement de traitement des viandes.

**Le président:** Merci beaucoup.

Monsieur Bellavance, vous avez trois minutes.

[Français]

**M. André Bellavance:** Monsieur Rice, je voulais en venir à la crise qui a frappé le secteur du porc, notamment en raison de la grippe que, comme Mme Lawrence l'a dit, les gens ont faussement appelée, au début, la grippe porcine.

Au sein de ce comité, évidemment, on a énormément parlé des bactéries. Toute l'industrie agroalimentaire est touchée quand un événement survient, par exemple chez Maple Leafs ou ailleurs. Il peut s'agir de fruits et de légumes venant même de l'extérieur. Il est arrivé que des épinards venant d'autres pays — je crois que c'était des États-Unis — aient été contaminés par la bactérie E. coli. Pour cette raison, les gens achetaient moins d'épinards du Québec et du Canada. La perception des gens est très importante.

Votre industrie a été victime d'une crise alors qu'il n'aurait pas dû y en avoir. Je me demandais si le gouvernement avait fait son travail de communication dans ce dossier. Les gens de ma circonscription savent que je suis le porte-parole de mon parti en matière d'agriculture, et plusieurs m'ont parlé de la grippe A (H1N1), surtout au début, quand on disait que c'était la grippe porcine. Les gens faisaient même des blagues à ce sujet parce qu'ils savaient que je visitais beaucoup de producteurs. Ils me demandaient si j'étais allé dans une ferme porcine et s'ils allaient contracter la grippe.

Je sais qu'il y a eu un barbecue sur la Colline du Parlement et je pense que tous les collègues ici présents y ont participé. Pour ma part, j'y étais pour montrer à la population qu'on pouvait manger du porc de façon sécuritaire. Outre cela, n'aurions-nous pas dû être un peu plus proactifs en expliquant bien clairement que ce n'était pas du tout dangereux de manger du porc pendant cette période?

Si vous avez des recommandations à faire, j'aimerais les entendre, en plus de la réponse à la question que je viens de vous poser.

[Traduction]

**M. Martin Rice:** Merci beaucoup.

J'aimerais également remercier plusieurs des membres assis autour de cette table qui sont venus à notre barbecue il y a deux semaines. Cette activité a permis de montrer aux producteurs qu'ils ne sont pas seuls pour composer avec cette situation.

Je crois que nous étions un de ces organismes qui essayait de se débarrasser du mot « porcine » associé à cette grippe. Santé Canada a officiellement adopté le terme « H1N1 », mais faisait très souvent référence à la « grippe porcine ». Nous ne voyons pas la nécessité de mettre le mot « porcine » dans ce terme. Je crois sincèrement que « H1N1 » suffit. C'est maintenant adopté. L'utilisation du terme « grippe porcine » laisse planer l'idée qu'il y a un lien avec la viande du porc.

Ça a été une énorme difficulté. En fait, comme l'a mentionné Don, nous avons perdu la confiance de certains consommateurs dans la salubrité du porc et ce, sans raison, comme vous l'avez laissé entendre.

**Le président:** Merci beaucoup.

À ce sujet, monsieur Rice, j'ai participé à un de ces barbecues de porc afin de véhiculer ce message dans ma circonscription également. C'est incroyable de voir comment les gens y ont réagi. J'ai été agréablement surpris de voir combien de citoyens de ma circonscription étaient déjà au courant de ce problème et avaient confiance dans la viande de porc. C'est positif.

Monsieur Allen, vous avez trois minutes.

• (1750)

**M. Malcolm Allen:** Merci, monsieur le président.

Je ne sais pas qui en a parlé plus tôt, peut-être monsieur Stein ou vous, monsieur Laws, mais en ce qui concerne les produits de viande prêt-à-manger, on devrait être plus précis sur ce que nous faisons ici pour les consommateurs à risque élevé. Pendant l'écllosion de l'an dernier, on a entendu dire que la majorité des gens qui avaient succombé à cette maladie étaient des personnes âgées ou immunosupprimées. Des avis ont été émis pour les femmes qui allaitent, les jeunes bébés, les femmes enceintes, les aînés et les personnes immunosupprimées.

En tenant compte de ça, avez-vous des idées concernant la manière de décider d'émettre des avis? Devrions-nous nécessairement examiner un groupe avant un autre? Devrions-nous ajouter des avis sur les étiquettes de certains produits de viande prêt-à-manger

afin de recommander à certains groupes d'être plus prudents que d'autres? Devrions-nous tout simplement laisser tomber ce genre de choses?

**M. Peter Stein:** Selon moi, c'est inutile. On fabrique un produit qui est salubre. La durée de conservation indique jusqu'à quelle date ce produit est salubre. La durée de conservation n'indique jamais la dernière journée à laquelle ce produit est salubre. Je crois qu'un produit salubre est un produit salubre. Selon moi, il devrait être salubre, qu'il ait ou non une faible teneur en sel.

**Le président:** Souhaitez-vous répondre à M. Allen?

**M. James M. Laws:** J'aimerais toutefois ajouter que de l'information a sans aucun doute été disséminée aux États-Unis, par exemple. Je crois que le Conseil des viandes avait recommandé lors de notre dernière comparution ici qu'il devrait y avoir, à notre avis, une autorité canado-américaine en matière de salubrité des aliments qui aurait la responsabilité de cerner les nouveaux risques ou les risques pour les personnes et leur santé. Cette personne devrait provenir du milieu de la santé et avoir pour mandat de veiller à ce que les personnes qui font partie des groupes à risque élevé, qui se trouvent dans des établissements de soins de santé de longue durée ou non, soient au courant de la situation officielle. À titre d'exemple, je crois que la politique stipule qu'il n'y a pas de problème à servir ces produits, mais qu'ils doivent être chauffés ou réchauffés jusqu'à ce qu'ils soient très chauds, ou qu'il est préférable de choisir des produits comme des pepperonis salés à sec qui empêchent la croissance de la listériose.

Dans l'ensemble au Canada, je crois que nous aurions certainement pu faire mieux pour nous assurer que ceux qui travaillent avec les aînés dans des établissements de soins de santé de longue durée soient au courant de ces recommandations qui étaient déjà diffusées.

**Le président:** Vous avez quelques secondes si vous souhaitez faire un dernier commentaire, monsieur Allen.

**M. Malcolm Allen:** J'apprécie les commentaires de M. Laws. Le seul problème que j'ai avec la notion de salubrité des aliments, c'est que pour moi, les arachides ne posent aucun problème, mais ce n'est pas le cas pour quelqu'un qui en est allergique. Il est évident que pour les personnes qui présentent un risque élevé, la consommation de produits de viande prêt-à-manger peut être comparable à une allergie aux arachides si quelque chose tourne mal.

Il nous a été impossible de dire sans équivoque que rien n'a mal tourné. Il y a des personnes qui présentent tout simplement un risque élevé. Si nous ne les éduquons pas et si nous ne leur venons pas en aide, nous ne leur rendons pas service.

Je crois que M. Olson l'a énoncé très succinctement. La salubrité des aliments est une chose simple: elle repose sur des aliments salubres.

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Allen.

Je cède maintenant la parole à M. Anderson pour trois minutes.

**M. David Anderson:** On a entendu beaucoup de témoignages ou de déclarations contradictoires à ce comité. Certains témoins nous ont dit qu'il n'y a pas eu de problème d'inspection, qu'absolument rien n'aurait pu être fait en ce qui a trait aux exigences et aux attentes. D'autres nous ont dit qu'il faudrait doubler le nombre d'inspecteurs sur le terrain — que c'est la solution à ce problème. On nous a dit que nous avons besoin de meilleures analyses de données à long terme pour être en mesure de voir des tendances se dessiner. On nous a dit que l'inspection visuelle était réellement la solution à ce problème. J'aimerais connaître votre opinion à cet égard.

Monsieur Stein, comme vous êtes un expert en la matière, j'aimerais également vous demander si l'annulation des essais environnementaux en 2005 a été une erreur? Est-ce un facteur qui aurait pu aider à prévenir ce qui s'est passé l'an dernier? Vous avez dit plus tôt que vous appuyez les changements apportés le 1<sup>er</sup> avril. Est-ce exact?

**M. Peter Stein:** Faites-vous référence à l'augmentation du nombre d'essais en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> avril?

**M. David Anderson:** Oui.

**M. Peter Stein:** Je crois que c'est une bonne chose que nous fassions plus d'essais. Cependant, comme Jim l'a mentionné plus tôt, le choix des éléments qui font l'objet d'essais et la manière dont ces essais ont été mis en oeuvre dans certains cas n'étaient pas très judicieux. Ça doit être démélié. Par exemple, pourquoi faisons-nous des essais sur des produits qui ne peuvent favoriser la croissance de la listeria ou qui tue tout simplement cette bactérie?

Ceci étant dit, quand on observe les résultats microbiologiques, on constate que c'est presque réactif. On doit commencer à examiner ça. En ce moment, on inspecte des endroits où on ne s'attend pas à en trouver, où il n'y a pas de problème; nous la recherchons à ces endroits et les nettoyons. Outre le fait de disposer d'un bon programme de désinfection dans tous les services pendant tous les quarts de travail, il n'y a pas d'autre solution. Par conséquent, les employés de l'entretien...

• (1755)

**M. David Anderson:** Donc, était-ce une erreur d'arrêter les essais environnementaux en 2005?

**M. Peter Stein:** Non, parce que je crois que c'était l'industrie qui assumait cette responsabilité, et que l'industrie l'avait demandé. C'est la même chose avec le HACCP. Lorsque le HACCP est entré en vigueur, c'était l'industrie qui le souhaitait. Cependant, on doit faire les essais aux bons endroits et savoir ce qu'on cherche. Je crois que bon nombre d'entre nous, qui évoluons dans cette industrie, avons appris beaucoup au cours de la dernière année en ce qui a trait aux endroits où la chercher ainsi qu'aux répercussions qui en découlent. Les endroits où nous la cherchions par le passé n'étaient pas adéquats.

**M. David Anderson:** D'accord, je crois qu'il nous reste environ une minute.

Quelles sont les autres technologies qui s'en viennent? Vous avez parlé d'une technologie plutôt dispendieuse que vous utilisez. M. Bellavance vous en a parlé. Mais quels types de nouvelles technologies très utiles pour vous existent?

**M. Peter Stein:** Il existe un certain nombre d'interventions utilisées dans les usines américaines comme ingrédients, qui vont de l'irradiation aux différents types d'additifs. Il en est question depuis des années au Conseil des viandes du Canada, depuis que je siège au conseil et à son comité technique. Et je —

**M. David Anderson:** Que recommanderiez-vous? On doit faire certaines recommandations.

Si vous aviez le choix, que recommanderiez-vous?

**Le président:** Soyez très bref.

**M. Peter Stein:** Bien, je crois que l'irradiation est une option que nous devons évaluer. Ça ne fait aucun doute.

**Le président:** Merci beaucoup à tout le monde d'avoir respecté le temps alloué.

Je tiens à remercier nos témoins d'être venus ici. Nous avons entendu de bonnes questions et de bonnes réponses qui nous aiderons à faire notre travail.

Monsieur Rice.

**M. Martin Rice:** Très rapidement, je me demandais s'il était d'une quelconque utilité pour le comité de se pencher sur le concept de l'équivalence utilisé dans le —

**Le président:** Le concept de quoi?

**M. Martin Rice:** L'équivalence est un concept qui fait partie des codes de l'OMC sur les obstacles sanitaires et phytosanitaires. Il s'agit d'un outil mis à la disposition des pays qui leur permet de traiter entre eux. Grâce à cet outil, ils ne sont pas contraints d'avoir des systèmes identiques, mais plutôt des résultats de système équivalents.

Je ne sais pas s'il s'agit d'un concept qui peut être intégré à l'inspection fédérale et provinciale ou non.

**Le président:** Bien, je crois que les membres du comité aimeraient entendre parler de tout et de rien aux fins de leur rapport, monsieur Rice. Par conséquent, si vous avez de l'information que vous croyez utile pour nous, il nous ferait énormément plaisir de l'obtenir. D'accord?

**M. Martin Rice:** D'accord.

**Le président:** Merci encore.

Nous prendrons une pause d'au plus 10 minutes, puis nous passerons au prochain segment.

• (1755)

\_\_\_\_\_ (Pause) \_\_\_\_\_

• (1805)

**Le président:** J'aimerais souhaiter la bienvenue à nos témoins.

Tout d'abord, nous recevons M. Hutton de la Federal Accountability Initiative for Reform, mieux connue sous l'acronyme FAIR. Nous entendrons également par vidéo M. Terry Pugh, secrétaire exécutif du Syndicat national des cultivateurs.

Bienvenue messieurs. Merci beaucoup pour votre participation.

Monsieur Pugh, je vous cède la parole pour 10 minutes ou moins.

**M. Terry Pugh (secrétaire exécutif, Syndicat national des cultivateurs):** Merci beaucoup, monsieur le président.

Je m'appelle Terry Pugh. Je suis le secrétaire exécutif du Syndicat national des cultivateurs situé à Saskatoon. Je tiens à vous remercier de me donner l'occasion de participer aux délibérations.

Bon nombre de nos représentants élus sont malheureusement en train d'ensemencer. Je suis désolé de ne pas avoir une copie de ma présentation en français. Un document sera élaboré, puis remis au greffier. Vous en recevrez une copie dans les prochains jours.

Le SNC est heureux d'avoir l'occasion de présenter son point de vue sur la question de la salubrité des aliments devant ce comité. Le SNC est une organisation démocratique pancanadienne indépendante composée de milliers de familles d'agriculteurs de l'ensemble du Canada qui produisent une foule de produits de base. Notre mandat consiste à veiller à ce que des politiques soient élaborées en vue d'augmenter les revenus agricoles nets provenant du marché et de promouvoir un système alimentaire fondé sur des exploitations agricoles familiales financièrement viables qui produisent des aliments sains, salubres et de grande qualité. Nous encourageons les pratiques vertes qui protègent notre précieux sol, notre eau et les autres ressources naturelles, et nous soutenons la justice sociale et économique pour les producteurs d'aliments et tous les citoyens.

En tant que petits exploitants agricoles, nous sommes évidemment en faveur d'un système alimentaire qui permet de produire des aliments sains et salubres pour les habitants de ce pays et d'ailleurs. Pour nous, la production alimentaire est bien plus qu'une industrie. Nous faisons tout ce qui est en notre possible pour nous assurer que les pratiques agronomiques que nous utilisons sont sécuritaires et durables, et nous accueillons favorablement les règlements élaborés en vue de nous aider à atteindre ces objectifs. En fait, la grande majorité de nos membres surpassent volontairement les exigences réglementaires pour produire des aliments salubres. Les agriculteurs sont prêts à accepter un coût raisonnable, mais il faut s'assurer que les coûts ne leur sont pas injustement refilés. Les coûts associés à la salubrité des aliments devraient être partagés équitablement entre le gouvernement et le secteur privée, car la salubrité des aliments et la santé sont des problèmes sociaux.

Les agriculteurs constituent un maillon de la chaîne alimentaire. Les produits de notre labour et de nos terres passeront entre plusieurs mains avant d'arriver dans l'assiette des consommateurs. Par conséquent, le risque que des problèmes surviennent dans le système alimentaire augmente à chaque étape. La tendance vers le traitement et la distribution centralisés à grande échelle et sur de longues distances de produits alimentaires a accru les probabilités qu'une contamination d'origine alimentaire qui n'est pas détectée à la source ait des résultats désastreux et largement étendus. L'écllosion tragique de listériose de 2008, survenue en raison de l'insalubrité d'usines de traitement de Maple Leaf à Toronto, a profondément ébranlé la confiance que les Canadiens avaient, jusqu'à ce moment, dans leur système alimentaire.

Le SNC est un ardent défenseur des mesures réglementaires qui accordent la priorité à la protection du public. Le SNC s'oppose fermement à l'autoréglementation des entreprises de traitement des aliments. Notre politique, en vigueur depuis assez longtemps, stipule que les aliments doivent être adéquatement vérifiés, réglementés et inspectés. Ces tâches essentielles doivent être effectuées par un nombre suffisant d'inspecteurs indépendants qui sont financés adéquatement par des fonds publics.

Dans le cadre de la dernière convention nationale du SNC qui s'est tenue en novembre dernier, on a adopté une résolution voulant que le SNC fasse du lobbying auprès du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire fédéral et de l'ACIA afin que, en premier lieu, l'inspection des usines et les essais qui y sont effectués soient faits par des inspecteurs de l'ACIA qualifiés, et que le nombre initial d'inspecteurs des usines de traitement et d'emballage de la viande payés par le gouvernement soit réinstauré.

Le public canadien ne veut évidemment pas que l'industrie établisse elle-même ses règlements. Un sondage récent effectué par Nanos et paru le 20 mai montre que 70 p. 100 des Canadiens croient qu'Ottawa devrait investir davantage de ressources et travailler plus

concrètement à l'élaboration de politiques sur la salubrité des aliments. À mon avis, ce sondage révèle que les Canadiens croient que l'ACIA devrait en fait être l'agence qui assume la responsabilité de veiller à ce que les aliments soient salubres et que le gouvernement du Canada intervienne là où les questions monétaires s'arrêtent. Ce n'est pas nécessairement l'industrie. Nous reconnaissons le fait que l'industrie a pris des mesures pour contrer la contamination lorsqu'elle a été découverte. Mais en réalité, les questions financières ne s'arrêtent pas avec l'industrie; elles s'arrêtent avec l'organisme de réglementation.

L'écroulement du système financier a montré les conséquences de la déréglementation. Le système financier s'est écroulé; il a dévasté les économies de la majorité du monde et détruit la confiance de nombreuses personnes dans les soi-disant avantages du libre-marché et de la déréglementation.

• (1810)

Par conséquent, la tragédie de la listériose a fondamentalement détruit la notion que les entreprises de traitement des aliments accordent toujours la priorité aux intérêts de leurs consommateurs. Le processus de déréglementation de l'inspection alimentaire canadienne et l'adoption d'un système d'autoréglementation des entreprises de traitement des aliments ont manifestement exposé les consommateurs à des risques. Avec les années, on a remis graduellement la surveillance de la salubrité des aliments entre les mains des entreprises de traitement, et le rôle et l'autorité des inspecteurs de l'ACIA ont considérablement diminué. Il me semble que Bob Kingston l'a souligné dans son témoignage.

Le budget de l'ACIA a été réduit au cours des années, et les inspecteurs alimentaires publics ont vu leur charge de travail s'alourdir. L'an dernier, l'inspection des viandes a été déréglementée à l'échelle provinciale dans les abattoirs du Manitoba, de la Saskatchewan et de la Colombie-Britannique. Avant 2008, les établissements de traitement des viandes agréés par le fédéral devaient se conformer à une vérification annuelle obligatoire de tous les systèmes qui était effectuée par l'ACIA. Cependant, on s'est aperçu que la pénurie d'inspecteurs de l'ACIA qualifiés pour effectuer ces vérifications s'est traduite par le non-respect de la fréquence des vérifications.

En avril 2008, le gouvernement Harper a modifié davantage ces exigences en adoptant un système de vérification de la conformité. Comme l'a dit Bob Kingston dans son témoignage, le système de vérification de la conformité fonctionnerait en théorie, mais l'ACIA a besoin de ressources pour soutenir sa mise en oeuvre. On a constaté que l'utilisation du système de vérification de la conformité a eu pour conséquence de diminuer de plus en plus le nombre de visites des inspecteurs de l'ACIA dans les usines; ils consacrent désormais une plus grande partie de leur temps à vérifier des documents de travail. Dans l'année qui a précédé l'écllosion, l'usine de Maple Leaf n'a pas été soumise à une vérification complète de ses systèmes. Je crois que ça démontre l'importance de ces vérifications.

Dans l'ensemble du Canada, plus de 800 usines de viande sont inspectées par le gouvernement fédéral, mais on ne dispose que de 1 100 inspecteurs d'aliments transformés entièrement qualifiés et de 230 vétérinaires en hygiène des viandes. Par conséquent, les inspecteurs de l'ACIA sont surchargés de travail à tel point qu'il leur est impossible d'assurer une bonne surveillance des usines dont ils sont responsables. On a déjà dit que l'inspecteur de l'usine de Toronto était responsable de 7 autres usines au moment de l'éclosion. Cela montre clairement qu'on a de la difficulté à s'assurer que le système fonctionne tel que prévu. Le syndicat a montré que les niveaux de dotation sont bien inférieurs au minimum requis pour effectuer adéquatement ces inspections des viandes. On observe, en fait, une pénurie importante de ces inspecteurs.

Je crois que ce serait une grave erreur de poursuivre dans la voie de l'autoréglementation de l'industrie. Le fait est qu'il est nécessaire d'augmenter les niveaux de dotation et d'accroître l'autorité des inspecteurs de l'ACIA afin de s'assurer que les entreprises privées respectent ces règles de sécurité. Pour s'assurer que des entreprises comme Maple Leaf ne tournent pas les coins ronds aux dépens des consommateurs canadiens, il est nécessaire que l'ACIA ait des inspecteurs dans les usines qui effectuent des inspections visuelles des conditions qui peuvent conduire à la contamination et qui veillent à ce que tous les protocoles et les exigences en matière de sécurité soient respectés. Dans le système actuel, les inspecteurs de l'ACIA ne se fient qu'aux documents qui leur prouvent que l'entreprise sait comment remplir ces documents, mais cela n'est pas suffisant.

On observe également l'apparition de ce processus de déréglementation dans d'autres secteurs qui touchent directement les agriculteurs. À titre d'exemple, à la Commission canadienne des grains, des inspections des grains ont été confiées au secteur privé. La Commission canadienne des grains a fait l'objet de compressions graduelles. On a en fait observé la même chose à l'ACIA où, chaque année, les fonds réservés à la Commission canadienne des grains pour effectuer des inspections adéquates sont toujours moindres, comme c'est le cas à l'ACIA. Ça a des répercussions directes sur les agriculteurs, parce que ça augmente les responsabilités potentielles de ces agriculteurs s'il y a contamination des grains dans le système de traitement en vrac.

• (1815)

On a également observé dernièrement cette situation... la CCG est exaspérée par une autre mesure récente qui vise à réduire davantage l'accès des agriculteurs au service d'inspection sur les lieux. Plus tôt ce printemps, on a annoncé que les centres de service de la CCG de Brandon, de Moose Jaw et de Melville, qui offraient tous des inspections sur les lieux, seront fermés. C'est un aspect très important du système alimentaire.

On a également observé des modifications au système d'enregistrement des variétés de semences qui accorde un plus grand pouvoir décisionnel aux entreprises de semences et de produits chimiques qui contrôlent les gènes qui se retrouvent dans de nombreuses variétés de semences génétiquement modifiées qui arrivent sur le marché. Le système les autoriserait à commercialiser plus rapidement ces variétés, sans qu'elles aient à effectuer le même type d'essai ni à s'assurer que la qualité des variétés de semences est équivalente ou supérieure à celles qui existent déjà.

Pour conclure, nous croyons fermement que la déréglementation du système d'inspection alimentaire met indûment en danger la santé et la sécurité des consommateurs canadiens et de l'étranger. Nous recommandons la mise en oeuvre des recommandations présentées dans le cadre de la première campagne de salubrité des aliments,

notamment l'embauche d'inspecteurs additionnels, l'imposition d'un moratoire sur les politiques d'autoréglementation de l'industrie et la suppression des obstacles qui empêchent les inspecteurs et les vétérinaires de l'ACIA de prendre des mesures immédiates lorsqu'ils sont témoins du non-respect de règlements dans des usines de traitement. Nous croyons fermement qu'il faudrait restaurer le système de rapports de vérification publique qui a été annulé en raison de la pression exercée par l'industrie des viandes.

Merci beaucoup pour votre appui.

**Le président:** Monsieur Hutton, pour 10 minutes ou moins, s'il vous plaît.

**M. David Hutton (directeur général, Federal Accountability Initiative for Reform (FAIR)):** J'aimerais remercier le comité de me donner l'occasion de témoigner.

Je représente FAIR, qui signifie Federal Accountability Initiative for Reform. FAIR est le premier organisme d'intérêt public canadien créé pour protéger les dénonciateurs. J'entends par ce terme les employés qui protègent l'intérêt public en dénonçant les actes répréhensibles. FAIR a accompli d'énormes progrès dans ce domaine au cours des 11 dernières années.

J'aborderai deux sujets connexes dans mes observations. Le premier porte sur la nature des systèmes de gestion sur lesquels l'industrie et, au bout du compte, le public dépendent de plus en plus pour garantir la salubrité des aliments. Je commenterai également le rôle essentiel des dénonciateurs dans la protection du public lorsque ces systèmes échouent, et le défi de protéger ces personnes.

Je commencerai par l'industrie alimentaire. Comme nous l'avons entendu dans les témoignages au cours des dernières semaines, l'industrie alimentaire évolue rapidement, passant d'une foule de petites fermes familiales à quelques producteurs industriels dont l'exploitation s'étend à très grande échelle. À l'instar du transport de personnes dans des avions pouvant contenir un plus grand nombre de passagers, ce changement entraîne des économies d'échelle. Le système est très efficace lorsqu'il est fonctionnel, mais lorsque survient un événement, le résultat peut être catastrophique et coûter la vie à de nombreuses personnes.

Nous avons également beaucoup entendu parler des systèmes de gestion qui sont mis en place dans l'industrie pour préserver la salubrité des aliments. Je veux faire une observation à ce sujet, car avant d'accepter ce nouveau mandat, je me suis surtout consacré aux systèmes de gestion, tant à titre de dirigeant dans l'industrie qu'à titre de conseiller en gestion. Je travaille dans ce domaine depuis le milieu des années quatre-vingt, avant que l'industrie alimentaire ait commencé à s'intéresser à ce sujet.

J'ai écrit deux livres sur le sujet, traduits et publiés sur quatre continents, alors je me sens à l'aise de faire des observations sur les systèmes de gestion. J'aimerais vous dire que sans ces systèmes, évidemment, et les techniques qu'ils incarnent, il ne serait pas possible aujourd'hui de construire une automobile fiable ou de protéger les réserves de sang ou d'envoyer l'homme dans l'espace. Ce n'est pas le fruit du hasard si le HACCP, dont nous avons beaucoup entendu parler, tire son origine de la NASA.

Alors que notre système alimentaire évolue vers un vaste complexe industriel, il sera impossible d'avoir un approvisionnement alimentaire sûr sans la mise en oeuvre diligente et experte de ces systèmes. Toutefois, ces systèmes, aussi efficaces soient-ils lorsqu'ils fonctionnent bien, sont fragiles. Voilà un élément essentiel, parce qu'ils nécessitent une grande expertise pour leur mise en oeuvre et un soutien tout à fait conforme de la direction, du PDG jusqu'aux employés de première ligne.

Du moment où l'expertise technique est compromise ou que l'appui de la direction s'affaiblit, le système commence à se dégrader et est susceptible d'échouer. L'empoisonnement de notre approvisionnement alimentaire ne dépend ensuite que d'une entreprise en difficultés financières qui commence à rogner sur les coûts, ou d'un gestionnaire du quart de nuit qui néglige un problème plutôt que d'arrêter la chaîne de production pour le régler. La catastrophe ne tient qu'à un mauvais joueur ou à un décideur incompetent.

Ce ne sont pas des paroles creuses. Les États-Unis ont récemment fait face à une éclosion d'infections à *Salmonella* dévastatrice, l'une des nombreuses éclosions qu'ils ont connues. Celle-ci en particulier est responsable de près de 19 000 cas d'infection dans 43 états. Elle a causé 9 décès et elle a déclenché le plus grand rappel d'aliments de l'histoire des États-Unis et, en fait, un rappel d'aliments international. Tout cela a été causé par une seule usine familiale de transformation des arachides située en Géorgie. C'est exact.

Près de la moitié des personnes infectées étaient des enfants, alors vous commencez à voir à quel point nous sommes vulnérables. Voilà pourquoi il est absolument essentiel, à mon avis, que nous mettions en place des mécanismes pour nous informer lorsque les choses ne tournent pas rond, avant la catastrophe.

Je vais maintenant parler des mesures sur la protection des dénonciateurs. Le dénonciateur type n'est pas quelqu'un qui entreprend sans retenue une croisade ou qui trouve des problèmes et les étale sur la place publique. On parle habituellement d'employés ordinaires qui font leur travail consciencieusement, et qui se retrouvent dans une situation où ils sont témoins d'actes répréhensibles ou qui se trouvent en possession d'une information gênante pour leur employeur ou leurs patrons. Ils se mettent ensuite en situation de risque lorsqu'ils essaient de porter les actes ou l'information à l'attention de la direction.

●(1820)

Le dénonciateur est une personne qui met sa carrière en péril pour essayer de nous protéger. Ce n'est pas une personne qui agit de façon irresponsable. Je crois qu'il s'agit tout simplement du gros bon sens si toutes les personnes oeuvrant dans l'industrie alimentaire — au gouvernement et dans le secteur privé — peuvent s'exprimer librement si elles ont un motif d'inquiétude, et dans un tel cas, nous serions beaucoup plus en sécurité qu'aujourd'hui. Il existe une preuve statistique convaincante en provenance d'autres secteurs qui indique que la dénonciation peut constituer le moyen le plus efficace que nous avons pour exposer les problèmes et les actes répréhensibles.

Certains d'entre vous doivent penser, eh bien, les gens ne devraient-ils pas s'exprimer de toute manière? Pourquoi ont-ils besoin de protection? Mais j'aimerais mettre l'accent sur le fait que d'habitude, une personne qui essaye d'attirer l'attention de ses patrons concernant certaines préoccupations ne veut pas avoir à craindre des représailles brutales et calculées — des tentatives de l'isoler, de faire en sorte que ses collègues aient peur de lui parler, et des humiliations. Habituellement, cette violence et cette intimidation se poursuivent jusqu'à ce que l'employé n'en puisse plus. À un moment donné, son médecin lui dira « vous ne pouvez plus retourner au travail, car cela est en train de vous tuer. » À ce moment, l'organisation a réussi à se débarrasser de l'employé et à le réduire au silence.

Cela va encore plus loin, car très souvent les employeurs mettent tout en oeuvre pour éviter que le dénonciateur puisse travailler. Alors non seulement l'employé en question perd-il son emploi, mais il est également fin à sa carrière. Un spécialiste américain a fait remarquer qu'habituellement le sort réservé à un ingénieur dans le domaine

nucléaire qui fait une dénonciation est qu'il finit comme vendeur chez RadioShack — et je partage tout à fait cette observation.

Les conséquences pour ces personnes et pour leur famille sont énormes: perte de leur gagne-pain, perte de leur carrière, perte de leur résidence, et très souvent perte de leur famille. Et d'habitude, ces personnes finissent par avoir des symptômes de stress post-traumatique, y compris des cauchemars, des mauvais souvenirs, une dépression chronique — et malheureusement, certains d'entre eux en viennent même à s'enlever la vie.

On peut penser que ce type de comportement serait celui en vigueur au sein d'une entreprise dont la rentabilité est menacée, et que ce n'est certainement pas le cas des employeurs du gouvernement. En tant que Canadiens, nous avons appris à avoir confiance en notre gouvernement, mais nous aurions totalement tort de le faire. J'aimerais vous donner tout simplement un ou deux exemples à cet égard.

La fondatrice de l'organisation FAIR est Joanna Gualtieri, qui a dénoncé le gaspillage et les extravagances au sein du ministère des Affaires étrangères au début des années 1990 et qui a ensuite été harcelée jusqu'à ce qu'elle quitte son emploi. Elle a poursuivi ses patrons pour harcèlement, et le procès en est maintenant à sa onzième année. On peut se demander comment une telle procédure peut prendre autant de temps? Eh bien, les avocats du gouvernement, payés par nos impôts, ont inventé plus de 10 500 questions à lui poser et lui ont imposé plus de 30 jours d'interrogatoire préliminaire, alors qu'habituellement un tel interrogatoire ne prend qu'une journée.

Un tel exemple n'est pas rare. Vous avez également entendu parler de Shiv Chopra et des dénonciateurs de Santé Canada qui ont perdu leur emploi après avoir témoigné devant le Sénat. Le Sénat a été incapable de les protéger, et ils ont dû avoir recours aux tribunaux pour essayer de récupérer leur emploi. Leurs audiences ont lieu depuis près de cinq ans.

Au Canada, nous sommes en retard en ce qui concerne la protection des dénonciateurs. La Loi sur la protection des fonctionnaires divulgateurs d'actes répréhensibles est entrée en vigueur en 2007, elle était destinée à offrir une protection à toute épreuve aux dénonciateurs, et elle devait devenir le mont Everest de la législation sur la protection des dénonciateurs dans le monde. Malheureusement, ces prétentions semblent être assez ridicules aujourd'hui. Nous avons un commissaire à l'intégrité du secteur public qui est un agent du Parlement. La commissaire a un nombre important d'employés et un budget de 6,5 millions de dollars, et après deux ans de fonctionnement, son bureau n'a pas trouvé le moindre exemple d'acte répréhensible dans toute la fonction publique fédérale. Nous pensons donc qu'au Canada, les dénonciateurs ne sont aucunement protégés, et qu'il n'existe même pas un semblant de protection pour eux dans le secteur privé.

Avant de vous quitter, je vais vous laisser un message très simple, qui est fondé sur deux décennies d'expériences que j'ai eues avec les systèmes de gestion et qui a été formulé à la suite de ce que j'ai appris sur la dénonciation au cours des cinq dernières années environ. Si vous devez vous souvenir de quelque chose, je vous en prie, souvenez-vous de ceci. Selon moi, à moins que nous créions une protection efficace pour les dénonciateurs qui travaillent dans l'industrie alimentaire, des fonctionnaires qui élaborent des politiques et supervisent l'industrie jusqu'aux gestionnaires et travailleurs des chaînes de production, les Canadiens continueront de mourir inutilement en raison de lacunes qui auraient pu être évitées dans le cadre de l'approvisionnement alimentaire.

• (1825)

Je ne prétends pas qu'il s'agit d'une solution globale. Il est évident qu'il reste beaucoup de choses à faire. Mais je dis que c'est un élément très important qui peut fournir un filet de sécurité lorsque tout le reste va mal.

Merci.

**Le président:** Merci beaucoup, monsieur Hutton.

Nous passons maintenant aux questions. Monsieur Easter, vous avez sept minutes.

**L'hon. Wayne Easter:** Merci, monsieur le président.

Bienvenue, monsieur Hutton, et Terry de Saskatoon.

J'aime l'arrière-plan derrière vous, Terry. Il est bien mieux que celui que le ministre transporte avec lui.

**M. Terry Pugh:** Merci. Est-ce que vous parlez du drapeau canadien?

**L'hon. Wayne Easter:** Non, il n'y a pas de drapeau canadien à cet endroit.

De toute façon, Terry, ma première question vous est destinée. Vous avez abordé la question de la responsabilité. Une des choses qui m'a bouleversé pendant l'exposé qu'a fait la présidente de l'ACIA devant le comité, c'est que fondamentalement, elle a déclaré que l'ACIA n'était pas responsable de la sécurité des aliments, que c'est plutôt l'industrie qui en est responsable. Quelle est votre opinion à cet égard, et qui doit être responsable?

**M. Terry Pugh:** Je crois qu'il est clair que le gouvernement et l'ACIA sont les responsables en la matière. Lorsque vous dites que c'est l'industrie qui est responsable en bout de ligne, puis vous mettez l'accent sur tous les règlements, en ce qui concerne fondamentalement l'établissement de règles pour l'industrie, et vous déclarez que le gouvernement est en charge de la réglementation, ce qui fait en sorte qu'ils s'en tirent à bon compte. Il est important de dire que ces personnes sont en charge de la réglementation, mais je crois également que le rôle du gouvernement et du Parlement est d'établir ces règles pour protéger l'intérêt de la population. L'intérêt de la population doit être ce qui est le plus important dans ce cas-ci. Si c'est l'industrie qui établit toutes les règles, il est évident que l'intérêt de la population ne sera pas la priorité fondamentale. Cet intérêt sera peut-être d'importance égale avec la volonté de faire des profits, mais son importance n'ira pas de soi.

• (1830)

**L'hon. Wayne Easter:** Dans votre exposé, il est évident que vous avez indiqué être fermement opposé à l'autoréglementation qui semble exister dans le système. Depuis la question de la listériose, pour laquelle l'inspecteur concerné était responsable de sept usines à Toronto, je pense qu'il s'occupe maintenant d'une seule usine. Il y a donc une amélioration à cet égard.

Est-ce exact de dire que selon vous, les inspecteurs doivent être liés à une tierce partie indépendante, de préférence le gouvernement, et qu'ils doivent travailler directement dans l'usine?

Je vais également demander son avis à ce sujet à M. Hutton.

**M. Terry Pugh:** Je vais commencer.

Oui, absolument, il devrait s'agir d'une tierce partie indépendante. Bien entendu, la difficulté avec l'ACIA, c'est qu'elle a un double mandat dans le cadre duquel elle n'est pas seulement responsable d'assurer la sécurité du système alimentaire, mais elle est également responsable d'aider à promouvoir entre autres les exportations.

L'ACIA est non seulement responsable de faciliter le succès de l'industrie, mais également de protéger l'intérêt de la population.

Je crois que la ligne est très tenue lorsqu'on essaie d'établir un équilibre entre les deux. Lequel de ces aspects devient la priorité pendant les moments critiques? Si le rôle prioritaire d'un organisme est de s'assurer de la protection de l'intérêt de la population, je crois qu'il est très clair où la priorité réside. Pour ce qui est de la possibilité d'avoir des inspecteurs sur place... Je crois que nous avons vu ce qui est arrivé à cette usine de Toronto où les responsables ont dit « Oui, nous avons fait une erreur, nous retournerons maintenant à une charge de travail raisonnable pour l'inspecteur concerné », ce qui montre que le système qui consiste à essayer d'élargir la responsabilité de ces personnes au-delà de ce qui est raisonnable ne fonctionne tout simplement pas.

**L'hon. Wayne Easter:** Je poserai la même question à vous deux — et peut-être que vous pouvez répondre les deux en même temps, monsieur Hutton — concerne les produits importés, pas seulement les conditions de vos propres systèmes de sécurité alimentaire internes, mais plutôt la façon dont nous devons nous occuper des produits importés au pays. Quelles devraient être les règles, comparativement aux règles que doivent respecter les agriculteurs canadiens et l'industrie canadienne?

**M. David Hutton:** Je ne suis pas un spécialiste de la sécurité alimentaire en particulier. Je travaille dans de nombreuses industries. Mais je vais essayer de vous répondre. Ma réponse est liée d'une certaine façon à l'incident que j'ai mentionné aux États-Unis dans lequel, fondamentalement en raison d'une lacune en matière de surveillance, une très petite usine a pu être à l'origine d'une énorme épidémie.

Je crois que nous devons traiter les fournisseurs étrangers comme s'ils n'avaient pas de systèmes, et par conséquent nous fier davantage à l'inspection des produits, à moins que nous n'ayons une preuve très convaincante qu'ils possèdent un système qui fonctionne. C'est la même logique qu'à l'interne: cela prend beaucoup d'expertise, d'engagement et de cohérence pour établir un bon système de sécurité alimentaire. Nous avons vu un exemple avec le cas Maple Leaf, de la façon dont une surveillance plutôt faible ou des analyses non convenables des tests environnementaux ont fait en sorte qu'on n'a pas découvert le problème.

Il faut amener les producteurs à établir leur capacité, comme c'est le cas lorsque vient le temps d'obtenir un permis de conduire, avant de leur accorder le privilège d'être inspectés d'une façon différente. Vous devez prendre pour acquis que les fournisseurs n'ont pas la capacité de gérer le contrôle du processus et tous ces types d'aspects jusqu'à ce qu'ils aient démontré d'une façon évidente qu'ils ont cette capacité.

**L'hon. Wayne Easter:** Terry, avez-vous quelque chose à ajouter concernant les aliments importés?

**M. Terry Pugh:** Oui. Je crois que les normes que nous imposons aux aliments importés devraient être les mêmes que les normes imposées aux produits d'ici. Il est important de s'assurer que nous n'exposons pas les Canadiens à des risques en important des aliments soumis à des normes inférieures à celles que nous avons à l'intérieur du pays. Je crois qu'il est important que nous assumions notre pleine souveraineté sur les règles et les règlements s'appliquant à la sécurité alimentaire au Canada.

**Le président:** D'accord, nous devons continuer, car nous devons prendre des votes.

Je m'adresse aux témoins, vous entendez les cloches sonner. Nous devons voter dans quelques minutes.

Mais monsieur Bellavance, vous disposerez de sept minutes. Je devrai faire en sorte que vous vous en teniez à cela, André. Merci.

• (1835)

[Français]

**M. André Bellavance:** Merci, monsieur le président.

Merci pour vos témoignages.

Monsieur Hutton, il est intéressant d'entendre l'opinion d'un spécialiste d'un organisme qui protège les dénonciateurs. Ce qui est arrivé avant la crise de la listériose est symptomatique de la défaillance du système de sécurité alimentaire canadien. Je veux faire référence au dossier de M. Luc Pomerleau, qui est un employé de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Dans son ordinateur, à son poste de travail, il a découvert un plan du gouvernement où il était question de pratiquer des coupes de 5 p. 100 dans le budget d'exploitation de l'agence et de faire appel de plus en plus à l'industrie pour l'inspection des aliments. Il y avait toute une série de mesures comme celles-là.

On ne peut même pas dire que M. Pomerleau est un dénonciateur, car il n'a pas dévoilé ce plan publiquement. C'est à son syndicat qu'il a dit qu'il allait y avoir des compressions et qu'il risquait donc d'y avoir des pertes d'emplois. Il était tout à fait normal qu'il le fasse savoir à qui de droit. Il n'a pas piraté le système informatique pour trouver ce plan ni défoncé un coffre-fort — expression que j'ai déjà employée ici — pour réussir à mettre la main sur ce document. Pourtant, il a été congédié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour n'avoir fait que son devoir. Évidemment, la population a fini par le savoir. Heureusement qu'à l'époque, il y avait ce plan secret, qui ne l'est plus maintenant.

J'aimerais connaître votre opinion puisque vous travaillez dans ce secteur. Peut-on considérer M. Pomerleau comme un dénonciateur? Comment se fait-il qu'on puisse, encore aujourd'hui, congédier quelqu'un parce qu'il a informé son syndicat qu'il avait découvert un document?

[Traduction]

**M. David Hutton:** Je suis d'accord avec vous sur le fait que M. Pomerleau semble avoir tout simplement fait son travail, et il est regrettable qu'il ait été congédié. Je crois qu'il est très révélateur qu'il n'ait jamais déclaré être un dénonciateur. Je ne crois pas qu'il ait jamais approché notre commissariat à l'intégrité du secteur public. Je ne l'aurais pas fait non plus compte tenu de son poste, car il n'aurait trouvé aucune protection auprès du Commissariat.

Fondamentalement, les fonctionnaires ne sont pas protégés, peu importe la législation et nos revendications. Ce qui est arrivé à M. Pomerleau, dans une situation qui est selon moi très inoffensive et très appropriée, est typique de ce qui se produit avec les gens. Nous avons toujours des gens qui viennent nous raconter le harcèlement dont ils font l'objet dans des cas beaucoup moins importants que cela. C'est très regrettable.

Nous avons rédigé un article qui est paru dans *The Hill Times* indiquant que cette crise aurait pu être prévenue si nous avions bénéficié d'une protection convenable pour les dénonciateurs au Canada. En premier lieu, les plans auraient pu être rendus publics beaucoup plus tôt, ce qui nous aurait permis d'en débattre. En deuxième lieu, nous aurions pu être informés de la part des inspecteurs sur le terrain lorsqu'ils avaient de la difficulté à mettre en oeuvre ces plans. Et en troisième lieu, nous aurions pu apprendre de la bouche des gens qui travaillent dans l'industrie alimentaire ce qui s'y passe vraiment, ce qui constitue une pratique commune. Nous avons été confrontés à un échec dans une des organisations les plus

grandes et les plus connues du pays. Que se passe-t-il ailleurs? N'y a-t-il pas de risques ailleurs? Nous ne le saurons jamais à moins que ces gens soient protégés.

[Français]

**M. André Bellavance:** Ce qui est scandaleux, c'est qu'on parlait de la santé publique et de la sécurité alimentaire. Au lieu d'être transparent et d'expliquer le plan, puisque quelqu'un l'avait découvert, on a appliqué un régime de terreur. L'exemple de M. Pomerleau s'est répandu probablement dans toute l'Agence canadienne d'inspection des aliments, même dans les autres instances gouvernementales, et a transmis le message que c'est ce qui arrivera à quiconque aura le malheur d'oser informer les gens. Je répète que dans son cas, il informait son syndicat des changements à venir, lesquels étaient inquiétants pour la population, en termes de santé publique. Je considère que votre travail est important parce qu'on n'a toujours pas le système nécessaire pour protéger ces gens.

• (1840)

[Traduction]

**M. David Hutton:** C'est vrai. Je presse donc le comité de recommander une protection des dénonciateurs dans l'industrie.

J'ai apporté un document. Une législation est présentée actuellement devant le Congrès américain. La législation fait l'objet d'un débat. J'ai un résumé ici, et il est disponible sur le site Web du Congrès. Il contient toute une liste d'épicerie de ce qui, je crois, constitue des actions très importantes qu'ils prennent, ou qu'ils se proposent de prendre, aux États-Unis pour essayer de remettre en état leur système alimentaire. Dans ce document, sous le dernier point de la rubrique « general provisions », on aborde la question de la protection des dénonciateurs qui travaillent dans l'industrie alimentaire. C'est certainement un aspect qu'ils examinent, et je crois que nous devons faire la même chose ici.

**Le président:** Monsieur Bellavance.

[Français]

**M. André Bellavance:** Pourriez-vous donner votre projet à la greffière afin qu'elle puisse le faire traduire et que tout le monde puisse l'avoir, s'il vous plaît? Merci.

[Traduction]

**M. David Hutton:** Oui, je le ferai.

**Le président:** Merci beaucoup, André. Je l'apprecie.

Nous allons devoir suspendre la séance pour la durée du vote. Il n'y a qu'un vote, messieurs, nous allons donc tenter de ne pas vous retenir trop longtemps.

• (1840)

(Pause)

• (1900)

**Le président:** Nous reprenons nos travaux.

Je remercie les témoins de leur patience.

Monsieur Anderson.

**M. David Anderson:** Je me demande si nous avons le quorum ou si nous devrions attendre le retour de M. Easter. Il souhaite probablement entendre la suite lui aussi.

**Le président:** Je ne crois pas que M. Easter reviendra. Je pense que Mme Duncan siège à sa place.

**M. David Anderson:** D'accord.

**Le président:** Nous avons le quorum et nous allons continuer la série de questions.

Je crois que c'est au tour de M. Allen, qui a sept minutes.

**M. Malcolm Allen:** Merci, monsieur le président.

Merci à vous deux pour votre patience. Au moins, il n'y a qu'un vote ce soir, et non trois ou quatre.

Monsieur Hutton, je pourrais commencer par vous. Nous avons entendu lors de témoignages précédents — et je ne suis pas certain que vous le sachiez, mais laissez-moi vous expliquer brièvement — que le système de vérification de la conformité, qui fait partie du système de conformité qui sera mis en place, a d'abord été un programme pilote. Selon M. Kingston, qui est venu témoigner, l'ACIA n'a jamais examiné ce système de vérification à la suite du programme pilote pour vérifier s'il fonctionnait bien. Tout le monde ne cesse de nous rebattre les oreilles en nous disant qu'il s'agit d'un programme scientifique et de projets scientifiques. Alors pourquoi ne voudrait-on pas vérifier un système scientifique qui a été mis en place et qui est utilisé?

En tant que spécialiste des systèmes, trouvez-vous qu'il est logique de mettre en place un système de vérification qui n'a jamais été examiné pour savoir dès le départ s'il fonctionne bien?

**M. David Hutton:** La réponse est évidemment non. Il va de soi qu'il faut réévaluer les méthodes de surveillance au fur et à mesure que l'industrie met en place des systèmes de gestion. Cependant, le grand risque est d'être naïfs au sujet des capacités de l'industrie et, par conséquent, d'adopter un mode d'inspection qui ne fonctionnera pas bien.

Par exemple, lorsqu'une organisation n'a tout simplement pas les compétences sur le plan technique ou sur le plan de la gestion pour mettre en oeuvre un système, on se retrouve avec des formalités administratives de façade qui peuvent cacher toutes sortes de problèmes d'incompétence et même d'actes répréhensibles. Dans cette situation, il est donc important que le processus de surveillance aille plus loin que ça et permette d'examiner ce qui se passe dans les faits; alors que lorsqu'il s'agit d'une organisation très compétente qui a mis en place un système éprouvé depuis un certain temps, il peut être possible d'agir différemment et de lui attribuer du mérite pour ce qu'elle a fait.

Je crois que votre question à propos du SVC est très pertinente. Il n'est pas logique de lancer quelque chose qui n'a pas été évalué.

● (1905)

**M. Malcolm Allen:** L'autre élément que j'ai trouvé intéressant lorsque vous avez parlé des dénonciateurs concerne une des choses que nous avons entendues de la part des responsables de l'inspection des aliments qui passent beaucoup de temps sur le terrain. Sans minimiser l'importance de ce qu'ils ont dit avoir vu au cours des inspections matérielles, la grande question demeure que la *Listeria* est invisible. Je reconnais que les lunettes à rayons x incluses lorsque vous achetez des bandes dessinées n'ont jamais fonctionné, alors on comprend ça. Mais ils ont dit une chose que j'ai trouvé vraiment très intéressante, c'est que, non seulement de temps à autre, mais très souvent, les employés d'usine s'adressent aux inspecteurs de façon discrète pour leur dire qu'ils devraient regarder telle ou telle chose.

Je ne sais pas. Vous êtes peut-être un expert de la situation des dénonciateurs, mais selon moi, ça ressemble presque à une opération de dénonciation interne où personne n'a été identifiée parce que l'inspecteur faisait alors ce qu'il avait à faire en fonction de l'information qu'il avait reçue. Bien sûr, il n'y a aucune conséquence pour l'inspecteur parce qu'il est une tierce partie qui n'est ni directement redevable à une agence particulière ou à un organisme particulier, ni un de leurs employés.

Comme ils passent moins de temps sur le terrain, ils soutiennent que c'est moins facile d'utiliser cette méthode. Je me demande ce que vous avez à dire sur l'amélioration de la précision ou de l'efficacité du système.

**M. David Hutton:** C'est une bonne question.

Les employés seraient une bonne source d'information pour les inspecteurs. Selon mon expérience à titre de consultant en gestion, il suffit de créer un milieu où les gens peuvent parler en toute sécurité pour pouvoir obtenir de l'information importante sur une organisation; information que les cadres supérieurs ignorent, même si elle est connue de tous les autres employés. Ce genre de canal pour les employés pourrait être utile. Il pourrait être encore plus utile si les employés disposaient d'une certaine forme de protection pour parler de façon officielle à leur gestionnaire.

Il y a une constante lorsqu'on observe ce qui se passe dans les autres pays et dans d'autres secteurs. Il n'y a pas que le processus de surveillance qui échoue. L'agence ne veut pas offusquer l'industrie ou faire des vagues, de sorte que les inspecteurs subissent des pressions pour ne pas signaler certaines choses. Nous avons constaté ce phénomène dans l'aviation. Je pense que ça se produit également beaucoup aux États-Unis. Des dénonciateurs ont tenté de porter l'épidémie de salmonelle à l'attention de la FDA. Si l'agence chargée de la surveillance n'est pas prête à accorder de l'attention à ses inspecteurs sur des questions comme celles-là, il y a vraiment un problème, et c'est à ce moment-là qu'ils ont besoin de protection pour s'adresser à quelqu'un d'autre.

**M. Malcolm Allen:** J'ai entendu plus d'acronymes dans les deux derniers mois que dans toute ma carrière, et ils concernent tous ces systèmes. Ils ont tous l'air fantastique — et ce sont probablement des systèmes merveilleux —, mais personne ne m'a encore dit comment on vérifie qu'ils fonctionnent vraiment et s'il y a des personnes qualifiées qui les font marcher. Il ne semble pas exister de méthodes pour déterminer si les personnes qui font marcher le système sont qualifiées. Les systèmes sont imposés à l'effectif en place, qui peut ou non être compétent pour l'appliquer. Lorsqu'on fait trop confiance à un système, sommes-nous plus ou moins en sécurité que nous l'étions lorsque nous ne faisons qu'examiner le système pour voir s'il allait fonctionner?

● (1910)

**M. David Hutton:** Il ne faut jamais reconnaître que le système d'une organisation fonctionne jusqu'à ce qu'on en ait eu la preuve. Il faut habituellement procéder à une vérification relativement en profondeur pour s'assurer que le système fonctionne vraiment. S'il ne fonctionne pas comme il le devrait, il ne s'agit alors que d'une façade, et toutes sortes de choses qu'on ne découvrira peut-être jamais pourraient se produire à moins qu'on procède à un examen approfondi.

**Le président:** Monsieur Anderson.

**M. David Anderson:** Monsieur Pugh, savez-vous que nous avons investi 113 millions de dollars dans un plan d'action sur la salubrité des aliments, que nous avons engagé 200 inspecteurs additionnels et que le nombre d'emploi à l'ACIA a augmenté de 13 p. 100?

**M. Terry Pugh:** Oui, c'est un point que vous avez mentionné à Bob Kingston, et je crois qu'il a assez bien couvert le sujet lors de son témoignage. Le montant de la somme investie est respectable, et l'argent que vous avez investi l'a été dans des secteurs importants pour le travail de laboratoire. Il s'agit de savoir s'il faut augmenter le nombre d'inspecteurs de première ligne. C'est très important.

**M. David Anderson:** Vous avez dit que nous avons fait des coupes dans le budget de l'ACIA. Mais lorsque je regarde les chiffres, je remarque qu'elle a reçu 489 millions de dollars de financement en 2005-2006; 571 millions de dollars en 2006-2007 et 639 millions de dollars en 2007-2008. Pouvez-vous me dire en quoi ces montants ressemblent à des coupes? C'est une augmentation substantielle chaque année. Les seules années où le budget de l'ACIA a subi des coupes sont 1994, 1995 et 2005, lorsque les libéraux ont eux-mêmes réduit le budget.

**M. Terry Pugh:** Eh bien, ce qui est important...

**M. David Anderson:** Je ne crois pas que nous devrions passer beaucoup de temps là-dessus. Il est clair que le budget a été accru de 150 millions de dollars en deux ans et que cela constitue une augmentation considérable.

J'aimerais aborder une autre question, celle de l'approvisionnement alimentaire. Aujourd'hui, vous avez publié un communiqué de presse qui parle de l'approvisionnement captif en boeuf. Il est important que vous soyez précis dans l'information que vous donnez. Dans votre communiqué, vous avez indiqué que l'approvisionnement captif en bovins canadiens représente les deux tiers des animaux abattus chaque semaine, soit 66 p. 100 d'entre eux. Lorsque nous avons vérifié avec CanFax, nous avons constaté que leurs chiffres indiquent que les bovins appartenant aux abattoirs représentaient 10 p. 100 des bovins acquis en avril. Les contrats subséquents représentent 7 p. 100. Cela signifie que, même en utilisant une définition large de l'approvisionnement captif, celui-ci représente environ 17 p. 100 de l'approvisionnement total.

Pouvez-vous nous dire comment vous êtes passés de 17 à 66 p. 100 ?

**M. Terry Pugh:** En fait, non, je ne peux pas, David. C'est notre service des ressources qui a préparé ces chiffres, et je n'ai pas cette information. Vous m'en voyez désolé.

**M. David Anderson:** Je ne sais pas si ça fait partie de la campagne de financement que vous tenez deux ou trois fois par année, pendant laquelle vous choisissez une question que vous présentez aux membres. Selon moi, ils doivent être précis parce que d'autres renseignements de CanFax indiquent que 65 p. 100 des bovins ont été échangés sur le marché au comptant l'an dernier; c'est une légère augmentation par rapport aux 63 p. 100 de 2007. Je crois que votre service de recherche doit revoir ses données et peut-être bien reprendre son analyse. Il pourrait peut-être même envoyer sa correction au *Edmonton Journal*, qui a publié l'article d'aujourd'hui.

Vous avez parlé du système de vérification de la conformité et vous avez cité Bob Kingston et certaines de ses préoccupations. Appuyez-vous ce système?

**M. Terry Pugh:** Le système lui-même fonctionne si on a les ressources pour le faire fonctionner, David. Mais il est important de s'assurer que le système lui-même fonctionne. Je crois que la dernière question portait simplement là-dessus. Je ne sais pas si on a vraiment vérifié le bon fonctionnement du projet pilote.

**M. David Anderson:** Il est évident que M. Kingston voulait qu'il y ait plus d'inspecteurs, car il est à la tête du syndicat et il aimerait beaucoup voir le nombre d'employés augmenter pendant son mandat.

Il semblait très critique à l'égard du changement concernant l'analyse des schémas de données. Plusieurs témoins nous ont dit que c'était un point capital, et que s'ils l'avaient mis en pratique l'an dernier ils auraient pu déceler le problème avant qu'il ne surgisse à l'usine des Aliments Maple Leaf. Est-ce que c'est quelque chose qui

vous préoccupe? Il voulait vraiment avoir plus d'inspections visuelles. La plupart des autres témoins nous ont dit que ce n'était pas nécessaire, et que nous devrions vraiment analyser les données, les tendances, les résultats d'analyses et tout le reste.

**M. Terry Pugh:** C'est une combinaison des deux, David. Si on ne fait qu'examiner les tendances qui ressortent de ces données, si on ne fait rien avec nos observations et si on ne se penche pas sérieusement sur la façon de corriger ces tendances une fois qu'elles ont été dégagées, en s'assurant que les résultats d'analyse prouvant la présence de *Listeria* sont communiqués à l'inspecteur plutôt que de les laisser dormir dans un dossier, personne n'en saura rien.

Il est donc important de trouver ces schémas, mais il est aussi important de prendre des mesures pour y remédier. Le système en place dans les usines des Aliments Maple Leaf était de leur propre conception, mais le problème est survenu malgré ce système — bien qu'il exigeât davantage que la réglementation, comme l'a fait remarquer Michael McCain. Il n'a pas permis de détecter le problème.

• (1915)

**M. David Anderson:** L'hiver dernier, vous avez travaillé à un projet particulier avec R-CALF aux États-Unis. Je crois qu'un communiqué de presse conjoint a été diffusé. Je me demande simplement s'il y a un lien avec la salubrité des aliments ou l'approvisionnement alimentaire pour les agriculteurs de l'Ouest canadien.

**M. Terry Pugh:** Pour le compte rendu, je précise que nous ne travaillons pas avec R-CALF et qu'aucun communiqué de presse conjoint n'a été diffusé.

**M. David Anderson:** Oh, je croyais avoir tiré cette information de votre communiqué de presse, où on parlait du travail que vous accomplissez avec eux. Je crois bien que j'étais préoccupé par cette collaboration, car cette entreprise n'a pas l'habitude d'être très amicale envers les agriculteurs canadiens.

Alors, vous n'avez pas eu d'entretien des rapports avec eux?

**M. Terry Pugh:** Absolument.

**M. David Anderson:** Très bien, je suis heureux de l'entendre.

Monsieur Hutton, j'aimerais maintenant m'adresser à vous. Plus tôt pendant votre exposé, vous avez semblé préoccupé à propos des grandes exploitations agricoles, du fait que la tendance vers les grandes exploitations pouvait mener à... Je crois que vous avez dit que ça pourrait coûter la vie à de nombreuses personnes. Les témoins qui ont comparu avant vous ont dit que la salubrité des aliments s'est incroyablement améliorée au cours des 10 ou 15 dernières années, et je pense que c'est en partie dû au fait que les exploitations sont plus grandes, et donc en mesure d'absorber les coûts de certains mécanismes de conformité de la sécurité à même leur budget.

Pouvez-vous nous dire pourquoi les grandes exploitations agricoles laisseraient autant de morts dans leur sillage? À mon avis, les normes actuelles sont les meilleures que nous ayons jamais eues.

**M. David Hutton:** Mon commentaire ne visait pas les exploitations agricoles en particulier, mais l'industrialisation de l'industrie et l'exploitation à grande échelle. Ce que je veux dire, c'est que lorsqu'on se trouve dans une telle situation — et j'ai fait une analogie avec l'aviation en disant que c'est comme piloter de grands avions qui contiennent plus de passagers — où il y a un problème, ça peut devenir beaucoup plus grave et faire plus de victimes.

On comprend tous qu'autrefois, lorsqu'il y avait beaucoup de petites exploitations agricoles, il arrivait parfois qu'un agriculteur éprouve des difficultés et rende malades ses voisins, mais il serait improbable qu'à cette époque-là, une seule usine d'arachides, par exemple, soit à l'origine du plus grand rappel de l'histoire des États-Unis.

**M. David Anderson:** J'aimerais vous poser une question à tous les deux, alors. Nous avons abordé ce sujet avec les témoins qui ont comparu plus tôt.

A-t-on besoin d'une norme nationale unique pour garantir l'innocuité des viandes, d'une norme sur les viandes, ou peut-on avoir deux ou trois normes au pays sans compromettre la salubrité des produits qu'on retrouve sur le marché? Si on a besoin d'une norme, comment faire pour protéger les petites usines?

**M. David Hutton:** Je ne crois pas avoir les qualifications nécessaires pour répondre à votre question.

**M. David Anderson:** D'accord.

Terry, vous avez sûrement quelque chose à dire là-dessus.

**M. Terry Pugh:** J'aimerais tenter de répondre, David, si je peux me permettre.

Je pense que le point que vous avez soulevé est très important. Les usines qui font l'objet d'inspections fédérales satisfont à une norme qui est conçue pour l'ensemble du Canada et pour l'exportation, mais ça ne veut pas nécessairement dire que la viande qui y est produite comporte moins de risques que celle produite dans les usines qui ont reçu l'approbation provinciale ou même municipale. C'est donc important.

Nous avons besoin d'abattoirs locaux, et je pense qu'il est important de mettre en place des règlements pour garantir un approvisionnement sans danger en viande, mais ce doit être des règlements appropriés pour l'usine. Tant que notre principal objectif est la salubrité, nous pouvons faire preuve de souplesse pour nous assurer que ce soit le cas.

**Le président:** Merci, monsieur Anderson.

Monsieur Pugh, je veux que tout soit clair. Il y a deux ou trois semaines, nous avons reçu un témoin du nom de M. Kingston, nom que vous avez mentionné à trois ou quatre reprises. Quel est le lien qui unit M. Kingston et le Syndicat national des cultivateurs? Travaille-t-il pour le syndicat, ou en est-il membre? Je me demande simplement quel est le lien.

**M. Terry Pugh:** Le lien, c'est que nous parlons ensemble et que nous communiquons. L'objectif commun est de s'assurer de fournir des aliments sains de la ferme à la table. C'est évident que les agriculteurs qui produisent ces aliments ont tout intérêt à ce qu'il en soit ainsi. Les travailleurs d'usines ont aussi tout intérêt à ce que les aliments fournis soient sains. Lorsque des préoccupations sont exprimées, je crois qu'il est important que tout le monde se parle; on arrivera peut-être ainsi à des solutions communes.

• (1920)

**Le président:** Merci.

Je suis d'accord. Nous sommes tous ici pour essayer d'améliorer la salubrité des aliments, et ainsi de suite. Je m'interrogeais simplement sur le lien qui vous unit. C'est tout.

Madame Duncan, vous avez cinq minutes.

**Mme Kirsty Duncan (Etobicoke-Nord, Lib.):** Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins de leur présence parmi nous. Ce que vous dites est très instructif.

Monsieur Hutton, je crois comprendre que les Américains sont venus ici l'an dernier pour vérifier nos systèmes, pour s'assurer que nos systèmes alimentaires étaient sans danger, et que par après, on pouvait lire sur leur site Internet qu'ils étaient préoccupés par une usine des Aliments Maple Leaf du Québec. Nos responsables fédéraux avaient accès à cette information, mais personne n'est intervenu.

Tout d'abord, est-ce que les employés des Aliments Maple Leaf pouvaient profiter de la protection du dénonciateur?

**M. David Hutton:** Je ne connais pas la situation particulière de Maple Leaf, mais je dirais que c'est une chose pour une organisation de prétendre qu'elle protège les dénonciateurs et c'en est une autre de la faire effectivement.

Prenez le cas de nos sociétés d'État. La Loi sur la protection des fonctionnaires dénonciateurs d'actes répréhensibles oblige tous les ministères et toutes les sociétés d'État à se doter d'un mécanisme interne de divulgation que ceux qui le veulent peuvent utiliser avant de s'adresser au commissaire à l'intégrité du secteur public. Or, qu'est-ce qu'on remarque? Chez nombre des plus gros employeurs, il n'y a pas le moindre constat d'actes répréhensibles et pas une seule divulgation. À la Société canadienne des postes, pas la moindre divulgation n'a été faite au moyen de ce système au cours de l'année dernière, et pourtant, en ce moment même, dans les actualités, on parle d'une affaire de dénonciation, celle de M. Christian Dumont, qui a été congédié pour avoir attiré l'attention sur une pratique consistant à vendre les circuits de distribution du courrier de l'après-midi, ce qui présente toutes sortes de problèmes au niveau de l'intégrité du système de distribution. Pour toute récompense pour le mal qu'il s'est donné, il a perdu son emploi. Les tribunaux ont systématiquement tranché en sa faveur. La Société canadienne des postes s'est vu ordonner de lui verser la somme de 80 000 \$. Elle refuse toujours de payer. Une ordonnance de saisie a été prononcée à son endroit.

Là où je veux en venir, c'est qu'il y a un monde de différence entre ce qu'une organisation dit faire et ce qui se fait en réalité.

**Mme Kirsty Duncan:** Une telle mesure est donc importante quand on considère la réalité du monde des affaires. Merci.

Je crois vous avoir entendu mentionner au début qu'il n'existe pas de mécanisme de protection dans le cas des fonctionnaires. Croyez-vous qu'un tel mécanisme aurait changé la donne pour les inspecteurs fédéraux, parce qu'ils auraient connu l'existence d'un problème à l'usine du Québec? Cette information figurait sur le site Web américain et pourtant rien n'a été fait.

**M. David Hutton:** Je crois très important d'étendre la protection des dénonciateurs aux fonctionnaires parce qu'ailleurs — et tout indique que c'est vrai au Canada également —, les organismes qui ont pour mission d'assurer une surveillance découragent, je dis bien découragent, leurs inspecteurs de faire rapport. Il peut y avoir de nombreuses raisons pour expliquer leur choix d'agir ainsi, mais aucune n'est bonne, et aucune ne va dans le sens de l'intérêt public et de la santé publique.

**Mme Kirsty Duncan:** Merci.

Si vous permettez, je vais poser une autre question. Quelle forme la protection des dénonciateurs pourrait-elle prendre dans le cas de l'industrie alimentaire au Canada?

**M. David Hutton:** Je pense qu'il faudrait mettre en place une loi qui protégerait tous les employés. Le principe de base devrait en être que toutes représailles exercées contre une personne qui dénoncerait des irrégularités constitueraient une infraction; elle devrait également désigner une instance sûre à laquelle s'adresser en plus des gestionnaires. Le dénonciateur devrait s'adresser à la direction d'abord, mais il faudrait également qu'il y ait un autre service auquel s'adresser si la direction ne veut rien entendre, ou si elle se met à user de représailles, afin de porter la question à un autre niveau. Et finalement, il devrait pouvoir révéler les irrégularités sur la place publique si rien n'est fait et si sa dénonciation ne donne pas lieu à une enquête en bonne et due forme. Voilà la forme qu'elle pourrait prendre.

Il faut mettre en place une loi claire, qui a des dents, parce que le problème, pour les dénonciateurs en général, est qu'ils sont seuls face à l'arsenal de moyens dont dispose l'employeur. Les ministères, par exemple, signeront un chèque en blanc à l'intention des avocats du ministère de la Justice pour qu'ils mettent tout en oeuvre pour que le pauvre dénonciateur soit coincé à jamais dans l'appareil judiciaire. Il est important que la loi soit claire et qu'elle ait des dents.

• (1925)

**Mme Kirsty Duncan:** Merci.

À votre avis, dans quelle mesure l'industrie alimentaire s'oppose-t-elle à la mise en place d'un mécanisme de protection des dénonciateurs et, toujours à votre avis, quels sont les obstacles qui empêcheront de la mettre en place?

**M. David Hutton:** Je ne crois pas que l'industrie alimentaire ait vraiment discuté de la question. J'ose espérer qu'un administrateur éclairé y verrait un avantage, mais il y a toujours la crainte, dans toute organisation, que le fait d'accorder une protection à des personnes qui connaissent l'existence de certains problèmes la mette dans l'embarras et lui vaille une publicité négative; mais en réalité, si on était plus attentif à ce que disent les personnes qui ont le courage de parler, on pourrait prendre des mesures pour corriger la situation avant que le problème dégénère et qu'il atteigne les proportions que l'on a observées dans le cas qui nous occupe.

**Le président:** Merci beaucoup, madame Duncan.

Je donne la parole à M. Shipley pour cinq minutes.

**M. Bev Shipley:** Merci à tous les témoins.

J'aimerais revenir un instant à M. Pugh.

Vous nous avez présenté un exposé et je sais que mon collègue vous a ensuite posé quelques questions. Vous avez parlé pas mal de M. Kingston, le représentant syndical qui est venu témoigner ici, sans admettre, il faut le dire, que le nombre d'inspecteurs avait été augmenté ni que des sommes supplémentaires avaient été débouquées par rapport au dernier budget.

Un autre aspect est devenu vraiment clair mais n'a pas été mentionné — et vous pourrez peut-être m'aider à mieux comprendre. Quand on fait appel à des inspecteurs de première ligne accrédités — et en passant, le nombre des inspecteurs de première ligne a augmenté d'environ 7 p. 100 —, savez-vous s'ils peuvent ou non être accrédités pour plus d'un secteur?

**M. Terry Pugh:** Oui, ça peut arriver.

**M. Bev Shipley:** Est-ce qu'il faut comprendre qu'ils passent d'un secteur à un autre — par exemple de l'horticulture au bétail puis à la transformation des aliments — selon le secteur dans lequel on a besoin de leurs services à un moment donné?

**M. Terry Pugh:** Je ne suis pas spécialiste de cette question, mais, d'après le témoignage, je dois reconnaître qu'il y a certains mouvements de ce genre. Quand vous avez posé la question à M. Kingston, il a répondu que c'était le cas et il a ajouté que c'était très rare dans le secteur de l'inspection des viandes.

**M. Bev Shipley:** À mon avis, c'est probablement rare, parce qu'on a constaté entre autres que, sur les 12 à 13 millions de maladies d'origine alimentaire qui surviennent chaque année au Canada, seul un petit pourcentage dégénère en situation de crise comme celle qu'on a connue. Alors si je comprends bien, ce n'est pas forcément chaque jour, mais plutôt quand une situation de crise éclate qu'il y a une réaffectation des inspecteurs. Ce serait logique, à mon avis.

**M. Terry Pugh:** Oui, absolument, en cas de crise, on concentre les ressources là où il faut pour la combattre.

**M. Bev Shipley:** Au cours de votre exposé, vous avez dit quelque chose au sujet de la déréglementation du système d'assurance de la qualité des aliments, à savoir qu'au cours des deux ou trois dernières années, on avait effectivement déréglementé le système.

Faisons un petit retour en arrière. Il y a eu la mise en place du SVC. Puis de nouveaux règlements se sont ajoutés le 1<sup>er</sup> avril de cette année. En fait, on a élargi le système d'analyse des données en fonction des tendances qui émergent. Ensuite, si je me rappelle bien, on a intégré au règlement des exigences plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité. Ce ne sont là que quatre mesures qui me reviennent à l'esprit pour le moment.

Je me demande comment concilier ces mesures avec l'affirmation selon laquelle il semble y avoir une déréglementation du système d'assurance de la qualité des aliments.

**M. Terry Pugh:** La question est de savoir qui met en place ces mesures et qui les applique. Est-ce l'industrie qui fait sa propre autoréglementation? Est-ce le rôle de l'ACIA d'examiner les rapports de vérification ou les différents rapports qui émanent de ce système? Ou procède-t-elle à des vérifications sur place à l'usine tout en examinant ces très importants rapports?

Quand c'est l'ACIA qui a la responsabilité de procéder aux vérifications, elle a le pouvoir de se présenter sur place pour s'assurer que les problèmes qui avaient été relevés ont été corrigés, n'est-ce pas? Quand les inspecteurs voient quelque chose qui cloche... À une certaine époque, ils pouvaient se présenter à l'usine et voir s'il y avait quelque chose qui sortait de l'ordinaire ou qui ne marchait pas comme il fallait. Ils pouvaient faire stopper le processus de production sur-le-champ et ordonner de démonter la machine en cause. Cela n'arrive plus. Examiner un dossier après coup en tentant de déceler un problème qui s'est déjà produit n'aura pas le même impact.

• (1930)

**M. Bev Shipley:** Ce que vous êtes en train de dire, si je comprends bien, c'est que ce genre d'intervention n'est plus permis.

**M. Terry Pugh:** Ce que moi, j'en comprends, c'est que l'intervention ne se fait plus de la même manière.

**M. Bev Shipley:** Vous ne répondez pas à ma question. Je parle de déréglementation. Vous dites que le système a été déréglementé. Et maintenant vous dites qu'à une certaine époque, les inspecteurs pouvaient se présenter sur place et ordonner l'arrêt de l'usine. Êtes-vous en train de dire que notre gouvernement aurait mis en place un mécanisme qui servirait à prévenir toute intervention de ce genre?

**M. Terry Pugh:** Le système actuellement en place fait obligation à l'entreprise de s'acquitter de cette responsabilité.

**M. Bev Shipley:** Bien. J'ai encore une dernière petite question au sujet de la déréglementation.

Si une personne de l'usine est témoin de quelque chose qui ne devrait pas être — comme M. Allen l'a dit, il leur a déjà été possible de parler à quelqu'un — est-ce qu'elle est toujours tenue de faire quelque chose? Je suppose que cela va sans dire.

**M. Terry Pugh:** Oui absolument. Le problème réside en partie dans la possibilité de parler à un inspecteur. Ils ne passent plus autant de temps à l'usine et le contexte ne leur permet plus comme avant d'aborder...

**M. Bev Shipley:** Un des témoins que nous avons entendus précédemment a affirmé que c'est précisément ce qu'ils font. Ils se rendent effectivement sur place, présentent leurs commentaires, lesquels sont ensuite dûment communiqués aux gens concernés.

**Le président:** Merci beaucoup.

Je donne maintenant la parole à Mme Bennett pour cinq minutes.

**L'hon. Carolyn Bennett:** Merci encore à vous deux pour votre présence parmi nous aujourd'hui.

Monsieur Hutton, j'aimerais savoir si vous avez examiné la situation entourant l'affaire du dénonciateur de l'ACIA, ce qui s'est passé avant l'événement et ce qui est arrivé ensuite, c'est-à-dire quand cette personne a été congédiée.

**M. David Hutton:** Ce que j'ai fait, c'est lire attentivement tout ce qui a été dit dans les médias à ce sujet.

J'ai bien fait quelques tentatives pour communiquer avec M. Pomerleau. On m'a dit — je crois que c'était son syndicat — que ce n'était pas une question de dénonciateur ou de dénonciation. Qu'il ne voulait pas être considéré comme un dénonciateur et que ce n'était pas de notre ressort.

Pour moi, cette affaire présente les caractéristiques du genre de situation dont nous parlons. Une personne est punie très sévèrement pour avoir fait non seulement son travail, mais aussi ce qu'on attendrait que cette personne fasse au nom de son sens du devoir. Je ne connais pas bien les détails de l'affaire à part ce que j'en ai lu dans les médias.

**L'hon. Carolyn Bennett:** Que lui serait-il arrivé s'il y avait eu une loi générale de protection des dénonciateurs?

**M. David Hutton:** Il se serait peut-être senti confiant de pouvoir parler à la commissaire à l'intégrité du secteur public sachant que son affaire donnerait lieu à une enquête. S'il était établi, par exemple, qu'il avait fait l'objet de représailles en conséquence de son geste, les personnes responsables d'actes de ce genre pourraient faire l'objet de mesures disciplinaires pouvant aller jusqu'à la perte de leur emploi. Ça, c'est la théorie et c'est ce que dit la loi. Mais dans les faits, au cours des deux dernières années, la commissaire à l'intégrité du secteur public n'a pas relevé un seul cas de représailles contre un employé. Il y a un tribunal auquel elle peut s'adresser pour juger les causes dans lesquelles il y a à son avis apparence de représailles. Ce tribunal n'a jamais siégé.

Au Royaume-Uni, quand on a mis en place une législation semblable il y a quelque temps, le tribunal a entendu, au cours de ses trois premières années d'existence, plus de 150 causes. C'est plus de 50 par année. Par rapport à nous, pays de plus petite taille, l'écart est infini puisque nous n'avons pas eu une seule cause; mais des enquêtes de Statistique Canada nous ont appris que plus d'un fonctionnaire fédéral sur cinq déclare avoir fait l'objet de représailles, de la part de leurs patrons dans la plupart des cas. D'après notre expérience, dénoncer est un moyen sûr de faire l'objet de représailles.

Nous croyons que près de 100 p. 100 de ceux qui s'y sont essayés en ont subi.

• (1935)

**L'hon. Carolyn Bennett:** Dans les services assujettis à une réglementation concernant, par exemple, le harcèlement sexuel, il doit obligatoirement y avoir dans l'entreprise ou dans le ministère une personne désignée à laquelle il sera possible de parler de son problème en toute sécurité. C'est parfois très difficile de parler de ce genre de chose à son supérieur immédiat et parfois plus difficile encore de s'adresser au supérieur de votre supérieur.

À votre avis, est-ce qu'une loi générale de protection des dénonciateurs devrait prévoir la désignation d'une personne qui ferait essentiellement office d'ombudsman pour les affaires de ce genre?

**M. David Hutton:** Oui. En fait, c'est un principe de base: dans la mesure du possible, les gens devraient pouvoir s'adresser à quelqu'un à l'intérieur de l'organisation avant d'aller voir à l'extérieur. Bien sûr, si l'organisation a la réputation de ne pas prêter attention à ce genre de choses et de punir les gens, dans ce cas-là, les employés ne doivent évidemment pas s'embarrasser de ce processus. La loi actuelle prévoit toutefois la désignation, dans la plupart des ministères et des sociétés d'État, d'un membre de la direction auprès de qui les employés peuvent aller faire leur divulgation.

Mais comme je l'ai dit tout à l'heure, ce système ne fonctionne pratiquement pas. Le nombre de cas de divulgation rapportés par le système est minime. J'ai parlé de Postes Canada où aucun cas de divulgation n'a été signalé, alors que cette organisation a eu pas mal de problèmes de relations de travail. Service correctionnel Canada en est un autre exemple. Donc, il y a une grande différence entre la théorie et la pratique.

**L'hon. Carolyn Bennett:** Merci.

**Le président:** Il vous reste pratiquement 10 secondes. Pouvez-vous conclure, très rapidement?

**L'hon. Carolyn Bennett:** Oui, je voudrais présenter mes excuses à M. Pugh pour les remarques désobligeantes des députés du gouvernement.

**Le président:** Quelle conclusion!

Monsieur Bellavance, vous avez cinq minutes.

[Français]

**M. André Bellavance:** Il est curieux que Mme Bennett ait terminé sur ça, parce que je voulais justement vous parler du simulacre de procès que les membres du gouvernement ont fait à M. Kingston, qui est président d'un syndicat. M. Kingston n'est malheureusement pas là pour se défendre. Si aux yeux des députés du gouvernement le fait d'occuper de telles fonctions est péjoratif, je ne partage pas ce point de vue. J'ai moi-même été président d'un syndicat lorsque je travaillais dans une station de radio. Les gens de mon entourage et ceux qui travaillaient à cet endroit considéraient que c'était un avantage, dans la mesure où je connaissais bien le milieu. Je pense que c'est le cas de M. Kingston, qui était inspecteur. Il est très crédible quand il parle de son organisation, parce qu'il la connaît très bien.

Pour ce qui est de la population en général, vous avez mentionné très brièvement le sondage Nanos dans le cadre de votre présentation sur la salubrité des aliments et la sécurité alimentaire. J'aimerais que vous nous donniez un peu plus de détails sur le fait que la grande majorité de la population croit que le gouvernement devrait assumer le rôle principal pour ce qui est de garantir la mise en vigueur des normes de sécurité. Au Canada, 73 p. 100 de la population pense que le gouvernement doit assumer la responsabilité finale de son système de sécurité alimentaire.

Vous n'êtes pas sans savoir que nous avons reçu ici le ministre Ritz ainsi que Mme Swan et pratiquement tous ceux qui se trouvent à la tête de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ils ont tous dit être bien contents que le président de Maple Leaf ait affirmé être le principal responsable. Or, la population ne partage pas ce sentiment.

Est-ce que vous-même et les gens que vous représentez croyez que le gouvernement canadien a la responsabilité finale en matière de sécurité alimentaire?

● (1940)

[Traduction]

**M. Terry Pugh:** Absolument. C'est tout à fait exact.

Je pense que, pour la population canadienne, c'est au gouvernement qu'il appartient, et à vous en tant qu'élus, de s'assurer que les lois et règlements qui sont adoptés ne nuisent pas aux Canadiens. L'objectif — et la population estime que ce devrait être celui du gouvernement — est de réglementer l'industrie, l'entreprise privée, bref, l'économie en général. Certes, les entreprises ont certaines libertés, mais en dernière analyse, les gens s'attendent à ce que ceux qu'ils ont élus, ainsi que les organisations et institutions gouvernementales qu'ils mettent en place, aient pour objectif de protéger les intérêts de la population. Ils font confiance au Parlement et à ses institutions.

Donc, oui, absolument, cette confiance ne peut pas être transférée tout simplement au secteur privé. Le rôle du gouvernement est de s'assurer que le système fonctionne bien, dans l'intérêt de ceux qui l'élisent.

[Français]

**M. André Bellavance:** D'ailleurs, l'idée de confier les inspections alimentaires à l'industrie est exactement ce que proposait le plan dévoilé par M. Pomerleau, dont on parlait plus tôt. Je parle ici du plan du gouvernement conservateur. Le nombre d'inspecteurs et les sommes d'argent investies sont également des sujets qui ont fait rire les conservateurs. Quoi qu'il en soit, des statistiques très claires indiquent qu'en moyenne, un inspecteur est chargé d'inspecter cinq usines. Or, on précise que l'inspecteur affecté à l'usine Maple Leaf avait sept usines à inspecter. Je pense que c'est vous qui nous avez fait part de ces statistiques. On a aussi appris que les inspecteurs s'occupaient de plus en plus de paperasse plutôt que de faire des inspections sur le terrain, donc dans les usines. On a beau dire, on a beau faire, certains aspects du système de sécurité alimentaire sont défaillants, et c'en est un exemple. Il n'y a pas de doute là-dessus.

De plus, on a appris récemment que l'Agence canadienne d'inspection des aliments devait créer un fonds d'urgence en prévision de crises comme celle de la listériose, et qu'elle devait puiser dans son fonds de fonctionnement. Le montant affecté à cette fin représente peut-être 10 p. 100 ou 15 p. 100. On parle d'allouer plus de fonds, mais il se peut aussi que l'agence doive utiliser cet argent pour créer un fonds d'urgence. Or, ce n'est pas de l'argent nouveau, mais bien de l'argent provenant de son propre budget de

fonctionnement. Bref, on peut faire dire bien des choses aux statistiques, mais il reste que vous avez observé une certaine réalité.

[Traduction]

**M. Terry Pugh:** Oui, quand vous transférez —

[Français]

**M. André Bellavance:** Excusez-moi de vous interrompre, mais certains rient un peu, de l'autre côté.

[Traduction]

**M. Terry Pugh:** — des ressources à l'interne ou à l'externe, il y a nécessairement, si vous devez répondre à une crise, un secteur qui s'en ressent. Et, bien sûr, c'est quand il y a une crise que les gens comprennent qu'il faut une réglementation.

C'est ce qui s'est produit avec l'effondrement des marchés boursiers. Tout marchait très bien jusqu'à ce que tout s'effondre, et c'est là qu'on s'est rendu compte que la réglementation était insuffisante. Avant la crise, comme tous les titres montaient, l'absence de réglementation était considérée comme une bonne chose par certains.

Il faut une réglementation, en période de prospérité comme en période de crise. Il est donc important d'avoir des systèmes en place et, comme l'a dit M. Hutton, de protéger ceux qui signalent un dysfonctionnement quelconque.

Prenez l'exemple de l'hormone de croissance bovine. Il y a quelques années, on a essayé de l'introduire dans le système canadien d'approvisionnement en lait, mais cela ne s'est pas fait grâce, surtout, à une forte opposition de la population en ce qui concerne l'hormone de croissance. C'est un fonctionnaire de Santé Canada, ou plutôt trois, qui se sont rendu compte de ce qui allait arriver et qui ont pris les mesures pour s'assurer que le système d'approvisionnement du lait ne serait pas compromis.

● (1945)

**Le président:** Merci, monsieur Pugh.

Monsieur Allen, vous avez cinq minutes.

**M. Malcolm Allen:** Merci, monsieur le président.

Merci aussi à la greffière d'avoir fourni l'information qui a ressuscité le canard à trois pattes qui avait fait connaître les documents de l'ACIA dont je parlais la semaine dernière. J'ai dû me tromper. Le canard n'était pas mort et il a réussi à faire son bout de chemin, malgré ses trois pattes.

Monsieur Hutton, j'ai une question au sujet des systèmes fondés là-dessus. J'avais demandé à M. Cameron Prince, qui est vice-président de l'ACIA, de me transmettre de la documentation sur le système de vérification de la conformité. Il m'a dit qu'il le ferait volontiers, et j'ai reçu la documentation à la fin de la semaine dernière. Je demandais notamment si, selon les listes de l'agence, les cinq tâches du système de vérification de la conformité avaient bien été effectuées.

Selon le document, les tâches qui ont été effectuées par le système entre avril 2008 et janvier 2009 — je ne sais pas si vous avez ce document, je vais donc vous citer les paragraphes 1, 2, 3 et 5 — sont au nombre de 135 457, et 134 764 avaient été prévues. Autrement dit, il y en a eu plus de 100 p. 100.

Au paragraphe 4, qui porte sur la conception du système et la réévaluation, c'est-à-dire une nouvelle évaluation, on renvoie le lecteur à une note explicative qui dit que :

Les tâches de vérification du paragraphe 4 sont des évaluations périodiques et intégrales des systèmes d'assurance de la qualité de l'entreprise qui sont effectuées par des spécialistes de la sécurité des aliments, une fois tous les deux ans. L'ACIA n'a pas, pour l'instant, de données complètes sur les tâches prévues au paragraphe 4 car celles-ci étaient planifiées sur une période de deux ans qui se termine le 31 mars 2010.

Donc, si je calcule bien, l'agence n'a pas dû commencer ces tâches avant mars de l'an dernier. Elle dit ne pas pouvoir nous fournir de rapport provisoire et que, étant donné que le système est planifié sur deux ans, il faut attendre jusqu'à la fin.

Vous paraît-il normal, quand un système connaît une grave crise comme celle de l'an dernier, qui a fait 22 morts, vous paraît-il normal, donc, que le système ne soit pas programmé pour indiquer: « Voilà ce que nous constatons à partir des données que nous avons en date d'aujourd'hui, même si ces données sont incomplètes. »? Est-il normal qu'on ne puisse pas au moins extraire des données à partir de cette tâche?

**M. David Hutton:** Vous avez tout à fait raison de souligner l'importance d'avoir ce genre de données au moment opportun.

Je n'ai pas l'intention d'entrer dans les détails de la crise qui a frappé Maple Leaf, si ce n'est pour répéter ce qui est du domaine public, et qui vous a d'ailleurs été rapporté par des témoins, à savoir qu'ils se sont heurtés à un problème qui se pose assez fréquemment lorsque vous recueillez des données qui sont très utiles pour la vérification et le contrôle mais que vous négligez d'analyser ces données de façon à repérer l'origine du problème.

En réponse à votre question, je dirais que, s'ils avaient été conseillés par des experts très qualifiés, qui savent ce que ces types de systèmes sont censés faire, cette négligence aurait pu être repérée assez tôt, car il faut savoir qu'une partie importante du système était dysfonctionnelle. Je pense que c'est le genre de chose qui devrait ressortir du type d'évaluation intégrale prévue au paragraphe 4.

**M. Malcolm Allen:** Ce qui m'amène à la question suivante : pourquoi n'allez-vous pas plus vite, puisqu'il semble que votre système ne marchait pas?

**M. David Hutton:** C'est certes une grave erreur de croire sur parole qu'une organisation a un système de gestion qui fonctionne, si vous ne l'avez pas minutieusement vérifié vous-même, car vous risquez alors de permettre à l'organisation de sauver les apparences. Derrière ces apparences de bureaucratie et d'activité, le système ne fonctionne pas vraiment comme il le devrait, mais l'organisation n'a peut-être pas les capacités techniques de corriger la situation. Il est donc à mon avis très important que ces vérifications intégrales se fassent en temps opportun et ne s'éternisent pas pendant deux ans, et que ce soit une caractéristique fondamentale des modifications qui seront apportées au régime d'inspection de l'organisation.

● (1950)

**M. Malcolm Allen:** Donc, pour quelqu'un qui travaille dans le domaine depuis plus de 20 ans, et qui a connu une grave crise... Je sais que vous ne voulez pas parler de Maple Leaf, et je ne vous le demande pas. Essayons de prendre le cas d'une autre entreprise où le dysfonctionnement des systèmes a causé une catastrophe. Je pense qu'on peut véritablement parler de catastrophe quand il y a 22 morts. Dans ce cas-là, ne serait-il pas normal que l'entreprise essaie d'accélérer les processus de vérification afin de repérer la cause du problème et de le corriger plus vite?

Un vérificateur de l'extérieur se présente et vous dit qu'il doit valider vos systèmes parce que certains affirment qu'ils sont dysfonctionnels. L'entreprise concernée devrait être contente qu'une tierce partie vienne valider ses systèmes, non? Dans le secteur de la fabrication, lorsqu'ils ont mis au point tous les nouveaux programmes ISO 9000, 9003 et 14 000, ils les ont tous fait valider par des vérificateurs de l'extérieur, pas à l'interne, pas par un vérificateur du fabricant. Or, les fabricants, eux, ne sont pas responsables de la sécurité des aliments. Dans certains cas, ils fabriquent des gadgets, et même pour ça, leur système doit être validé par des vérificateurs de l'extérieur.

**M. David Hutton:** Oui, je comprends très bien ce que vous voulez dire au sujet de l'importance du processus de validation. J'aimerais faire remarquer, à propos de catastrophe, que tout le processus d'enquête me semble vicié à bien des égards. Les membres du comité ne doivent pas s'imaginer que ce processus est aussi intégral et aussi approfondi que le voudrait la population.

Prenez le cas d'une catastrophe aérienne. S'il y a des victimes, on entreprend alors une enquête très approfondie. Le site de l'accident est parfois même considéré comme le lieu d'un crime. On fait venir toutes sortes de spécialistes pour examiner minutieusement ce qui s'est passé, et le processus peut nécessiter beaucoup de temps et d'argent. Malgré tous les efforts déployés par votre comité, j'estime que nous n'avons pas, au Canada, pour l'instant, un système adéquat pour faire une enquête approfondie en cas de crise grave et en tirer les leçons qui s'imposent. Nous sommes tributaires de ce que le fournisseur nous dit et des données que nous pouvons obtenir du système.

**Le président:** Merci, monsieur Hutton.

Monsieur Anderson.

**M. David Anderson:** Merci, monsieur le président.

J'aimerais demander à nos deux témoins s'ils pensent que la sécurité des aliments s'est améliorée au Canada au cours des 10 à 15 dernières années?

**M. David Hutton:** Il m'est difficile de vous répondre, mais quand je regarde ailleurs... Je travaille dans de nombreux secteurs différents, et je constate que, de plus en plus, lorsque le gouvernement a transféré sa responsabilité à l'industrie, il y a moins de surveillance et de contrôle. Les agences de surveillance voient leurs ressources s'amenuiser; les gens qui les dirigent ne savent pas toujours très bien ce qu'ils sont censés faire et font souvent l'objet de pressions pour approuver des mesures ou des initiatives de l'industrie qui ne sont pas appropriées. Je ne jurerais pas que c'est exactement ce qui se passe dans l'industrie alimentaire, mais c'est une tendance que je constate au Canada et aux États-Unis, ainsi que dans les autres pays qui ont décidé de déréglementer l'industrie mais qui le font de façon irrationnelle et sans contrôles adéquats.

**M. David Anderson:** Nous avons déjà expliqué que ce n'est pas ce qui se passe ici. Pensez-vous que la sécurité de nos aliments est plus grande aujourd'hui qu'elle ne l'était il y a 10 ou 15 ans?

**M. David Hutton:** Je n'ai pas les données pour faire cette comparaison, mais je ne pense pas que le système soit aussi sécuritaire qu'il devrait l'être.

**M. David Anderson:** Monsieur Pugh.

**M. Terry Pugh:** Je ne pense pas que le système soit plus sécuritaire, David. En fait, à bien des égards, ce serait un hasard qu'il soit aussi sécuritaire qu'avant. Les échanges commerciaux se sont multipliés au niveau mondial, et les sources alimentaires sont beaucoup plus diversifiées qu'avant. Les aliments sont transportés sur de grandes distances, ils passent par un plus grand nombre d'intermédiaires et d'étapes, ce qui multiplie les risques de problèmes dans tout le système alimentaire.

Cela ne veut pas dire que tout le système alimentaire soit comme ça. Dans certains domaines, il y a eu des progrès considérables. Par exemple, je pense que le secteur biologique est très sécuritaire. Les entreprises y sont assujetties à un grand nombre de règlements, à des procédures de traçabilité, etc.

Mais je ne pense pas qu'on puisse généraliser et dire que toute l'industrie alimentaire est plus ou moins sécuritaire aujourd'hui. Les risques de problèmes sont plus grands à cause des distances et de la centralisation des activités de transformation.

• (1955)

**M. David Anderson:** Je trouve votre réponse intéressante, car, tout à l'heure, quand nous avons posé la question à un autre témoin qui, lui, est responsable de la sécurité des aliments, il nous a répondu qu'il ne faisait aucun doute que la situation s'était considérablement améliorée. Il a répondu cela sans hésiter, et je trouve donc intéressant qu'on ait deux réponses différentes à la même question.

Monsieur Pugh, quand je vous ai appelé il y a quelque temps au sujet de certaines informations figurant dans votre communiqué de presse, vous m'avez renvoyé à un site Internet sur la sécurité alimentaire avant tout. Je l'ai consulté et j'ai constaté qu'il contenait un ramassis de ce que j'appellerais poliment de l'information fautive et tendancieuse. Quand vous m'avez renvoyé à ce site, saviez-vous qu'il avait été créé par le groupe de M. Kingston l'an dernier, lorsqu'ils négociaient une nouvelle convention collective, et que c'était la raison principale pour laquelle ils avaient ouvert ce site?

**M. Terry Pugh:** En fait, ce site a été créé par plusieurs groupes: la Coalition canadienne de la santé, l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada, l'Alliance de la fonction publique du Canada, l'Association des infirmières et infirmiers autorisés de l'Ontario, le Syndicat de l'agriculture, et la Fédération canadienne des syndicats d'infirmières/infirmiers. On peut dire que c'est un bon échantillon d'organisations.

**M. David Anderson:** Les responsables de ces organisations auraient intérêt à aller vérifier ce que contient le site, car on y trouve des informations complètement fausses. S'ils tiennent à la réputation de leur organisation, ils feraient bien de les faire corriger le plus vite possible.

Monsieur Pugh, vous avez laissé entendre dans votre déclaration que tout cela revenait à faire passer le profit avant le consommateur. Je crois que c'est à peu près ce que vous avez dit, et vous parliez alors des problèmes de l'an dernier. Pensez-vous vraiment que ce qui s'est passé l'an dernier soit dû au fait que certaines personnes ont fait passer le profit avant le consommateur?

**M. Terry Pugh:** Absolument. Le système en place ne protégeait pas adéquatement les Canadiens, à preuve, 22 personnes sont mortes. Aujourd'hui, nous avons pris des mesures pour corriger les problèmes fondamentaux qui se posaient alors. Mais j'estime que, lorsqu'on décide de réduire le nombre d'inspections ou bien la capacité d'un inspecteur de l'ACIA d'intervenir, l'intérêt du public est compromis.

**M. David Anderson:** La réalité, d'après ce que nous ont dit des témoins, est que personne ne pouvait prévoir les dysfonctionnements du système. Ni les fabricants eux-mêmes, ni les inspecteurs, ni les régulateurs, ni les usagers, ni les inspecteurs de l'ACIA. C'est le genre de problèmes que personne ne pouvait prévoir, d'après ce qu'on nous a dit. Par contre, vous semblez dire, vous, que c'est l'appât du profit qui a amené l'entreprise à dissimuler des dysfonctionnements potentiels du système, si bien que personne ne savait ou ne se doutait qu'il pouvait y avoir un problème.

**M. Terry Pugh:** Je n'ai pas parlé d'appât du profit. J'ai dit qu'il faut que les systèmes en place permettent des inspections adéquates... sinon, l'intérêt du public est inévitablement compromis.

**Le président:** Monsieur Pugh et monsieur Hutton, je vous remercie beaucoup. Notre réunion tire à sa fin, mais je tiens à vous remercier d'avoir participé à notre étude sur la sécurité des aliments. J'ai hâte de voir notre rapport.

**M. David Hutton:** Merci.

**Le président:** La séance est levée jusqu'à lundi prochain, à 16 heures.





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

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

**Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante :**

**Also available on the Parliament of Canada Web Site at the following address:**

**<http://www.parl.gc.ca>**

---

**Le Président de la Chambre des communes accorde, par la présente, l'autorisation de reproduire la totalité ou une partie de ce document à des fins éducatives et à des fins d'étude privée, de recherche, de critique, de compte rendu ou en vue d'en préparer un résumé de journal. Toute reproduction de ce document à des fins commerciales ou autres nécessite l'obtention au préalable d'une autorisation écrite du Président.**

**The Speaker of the House hereby grants permission to reproduce this document, in whole or in part, for use in schools and for other purposes such as private study, research, criticism, review or newspaper summary. Any commercial or other use or reproduction of this publication requires the express prior written authorization of the Speaker of the House of Commons.**