



Chambre des communes
CANADA

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

SFSA • NUMÉRO 012 • 2^e SESSION • 40^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le lundi 8 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 8 juin 2009

• (1605)

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance (Richmond—Arthabaska, BQ)): J'aimerais vous souhaiter la bienvenue à notre séance d'aujourd'hui.

Habituellement, M. Miller est le président. Il sera parmi nous dans quelques instants. Il m'a demandé de le remplacer pour commencer cette séance sur la sécurité alimentaire.

Le deuxième témoin n'est pas encore ici, mais puisque la séance doit débiter à 16 heures, nous allons commencer.

Je vous souhaite la bienvenue, monsieur Albert Chambers. Vous êtes directeur général de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments. Je vous laisse 10 minutes pour livrer votre témoignage, après quoi les membres du comité pourront vous poser des questions. J'aimerais vous signaler que vous avez accès à l'interprétation.

[Traduction]

M. Albert Chambers (directeur général, Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité alimentaire): Monsieur le président, mesdames et messieurs les membres du comité, merci.

Merci d'avoir invité la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments à participer à vos audiences sur ce sujet de grande importance.

La coalition a été créée en décembre 2000, puis constituée en société en 2007, afin d'agir à titre de porte-parole efficace de la filière alimentaire auprès du grand public et des gouvernements dans les dossiers de la salubrité alimentaire concernant l'ensemble du secteur. La coalition compte parmi ses membres les associations nationales, provinciales et régionales de l'industrie agroalimentaire, ainsi que les entreprises qui fournissent des services au secteur.

Comme vous pourrez le constater en parcourant la liste des membres en annexe de notre mémoire, elle représente chacun des maillons de la filière alimentaire, depuis les fournisseurs d'intrants, les producteurs primaires, les transporteurs, les transformateurs, les fabricants et les importateurs, jusqu'aux négociants sur les marchés d'écoulement, sur les marchés étrangers, dans les commerces de détail et dans les entreprises de restauration.

La coalition a pour mission de faciliter, par la discussion au sein de l'industrie alimentaire et avec tous les ordres de gouvernement, l'élaboration et la mise en oeuvre d'une approche nationale concertée pour la salubrité des aliments afin d'établir une solide crédibilité sur les marchés nationaux et internationaux.

Au cours des huit dernières années, la coalition a participé activement à des consultations avec des ministres et des représentants officiels de tous les paliers et avec des représentants de l'industrie en vue de déterminer l'organisation future du régime

canadien de salubrité alimentaire. Nous percevons le travail du Sous-comité sur la salubrité alimentaire comme une autre précieuse occasion de poursuivre les efforts en vue de réaliser notre vision: les secteurs canadiens de l'agriculture, de l'aquiculture et de l'alimentation seront réputés dans le monde entier pour leur production et leur commercialisation d'aliments sains.

En mars 2009, la coalition a complété un projet d'un an visant l'élaboration d'une stratégie nationale pour les programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie. Des versions françaises et anglaises ont été distribuées avant cette séance.

Les organisations participantes, membres de la coalition et autres, qui ont travaillé à la rédaction de la stratégie ont convenu que celle-ci devait être fondée sur quatre principes directeurs.

Selon le premier principe, la salubrité alimentaire est une responsabilité qui incombe à tous les participants de la filière alimentaire, à tous les ordres de gouvernement et aux consommateurs.

Selon le deuxième principe, tous les ordres de gouvernement, l'industrie agroalimentaire et les autres parties prenantes devraient favoriser et faciliter l'établissement d'une approche nationale intégrée et coordonnée à l'égard des politiques et de la réglementation concernant la salubrité alimentaire basée sur des principes objectifs d'évaluation scientifique et de gestion des risques, ainsi que sur des normes internationales.

Notre troisième principe soutient que les initiatives de l'industrie et des gouvernements relatives à la salubrité alimentaire devraient encourager les entreprises et l'ensemble de la filière alimentaire à mettre en oeuvre le HACCP ou des systèmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP.

Enfin, notre quatrième principe dispose qu'il incombe aux entreprises alimentaires, aux gouvernements et aux autres parties prenantes de fournir les ressources financières adéquates, de gérer de façon proactive, d'actualiser, d'entretenir et d'améliorer continuellement leurs propres systèmes et initiatives en matière de salubrité alimentaire, ainsi que les systèmes et les initiatives communs.

J'aborderai brièvement chacun de ces principes.

Les entreprises de la filière alimentaire reconnaissent qu'elles ont leur part de responsabilité à l'égard de la salubrité alimentaire, responsabilité qu'elles partagent avec les gouvernements et les consommateurs. Leur reconnaissance ou leur sensibilisation à ce chapitre n'est pas récente. Les entreprises agroalimentaires du Canada, de même que leurs associations respectives, ont constamment préconisé cette prise en charge de la salubrité alimentaire, en particulier au cours des deux dernières décennies durant lesquelles les approches au pays et sur la scène internationale ont beaucoup évolué, et ce, à un rythme accéléré. Nous vous demandons d'appuyer ce principe de la responsabilité partagée dans vos recommandations finales.

Nous sommes pleinement conscients que, en vertu de la constitution, la responsabilité relative à la salubrité alimentaire est partagée entre les instances gouvernementales supérieures et qu'elle est, dans certains cas, déléguée à des municipalités ou à des agences provinciales et territoriales. Toutefois, nos membres et les entreprises agroalimentaires qu'ils représentent croient fermement que le Canada devrait avoir une approche nationale à l'égard de la salubrité alimentaire. Les Canadiens et les Canadiennes, peu importe où ils habitent ou font leurs achats, ont le droit d'avoir les mêmes assurances quant à la salubrité des aliments, des assurances qui devraient se baser sur des normes et des attentes communes.

Une conséquence de cette affirmation, c'est qu'il faudra demander aux entreprises agroalimentaires de chaque maillon de la filière alimentaire de fonctionner selon des normes et des attentes communes, parmi et entre les divers territoires de compétence. Bien sûr, nos attentes à l'égard des produits alimentaires importés doivent être les mêmes que pour les produits issus de notre système national.

• (1610)

La stratégie nationale de la coalition établit des buts précis en ce qui a trait à ce principe. Ces mesures incluent la révision de la vision fédérale-provinciale-territoriale d'une approche nationale à l'égard de la salubrité alimentaire, qui a été examinée pour la dernière fois en 1994, en fonction d'un ensemble de principes convenus. Il faudrait instaurer un mécanisme national de prise de décisions concernant les politiques et la réglementation en matière de salubrité alimentaire au Canada. Il faut aussi préciser le rôle et la portée des codes nationaux, ainsi que des programmes dirigés par l'industrie, des objectifs et d'autres exigences en matière de salubrité alimentaire, et intégrer les discussions interministérielles sur la salubrité alimentaire. Enfin, il faut ouvrir les voies de communication entre le gouvernement et les groupes sectoriels afin d'encourager leur collaboration relativement à l'évolution de la politique, des objectifs, des systèmes, etc.

Nous savons que les responsables des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux discutent de l'établissement d'une stratégie nationale pour la salubrité des aliments depuis au moins 2003. En février de cette année, les ministres de l'Agriculture ont demandé l'élaboration d'un plan d'action à ce chapitre. Nous savons aussi que cette approche a été adoptée par l'Australie et au sein de l'Union européenne, et qu'elle est activement discutée aux États-Unis. Il existe des modèles et des pratiques exemplaires employés au sein de systèmes fédéraux ayant des compétences partagées qui peuvent être étudiés et, peut-être, adaptés à nos besoins.

Nous demandons donc aux membres du comité d'appuyer vigoureusement dans le rapport final le principe de l'établissement d'une approche coordonnée à l'échelle nationale à l'égard de la salubrité alimentaire, et d'énoncer des recommandations précises au sujet de la procédure qui pourrait mener à son application.

Dès le début des années 1990, les entreprises agroalimentaires et leurs associations nationales ont travaillé de concert avec les gouvernements à l'élaboration et à la mise en vigueur du HACCP ou de systèmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP. Le Canada est d'ailleurs un pionnier dans le domaine du HACCP, ainsi qu'un important collaborateur dans l'établissement de l'approche internationale par l'entremise de la Commission du Codex Alimentarius. Les systèmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP ont été mis en oeuvre dans des établissements agréés par le gouvernement fédéral, dans certains autres établissements agréés par les gouvernements provinciaux, ainsi que dans divers grands établissements non agréés, plus complexes. Le Canada a aussi fait figure de pionnier dans l'établissement de systèmes de salubrité alimentaire pour les micros, petites et moyennes entreprises qui ne disposent pas des ressources nécessaires à la conception et à la mise en place d'un système HACCP propre à leur établissement.

Au cours des quelque 15 dernières années, les membres de la coalition et diverses associations sectorielles, en étroite collaboration avec le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux et territoriaux, ont établi puis mis en oeuvre des programmes nationaux de salubrité alimentaire basés sur le HACCP pour à peu près tous les segments de la filière alimentaire. Ainsi, l'industrie compte maintenant 22 programmes nationaux de salubrité alimentaire à la ferme, basés sur le HACCP, visant environ 99 p. 100 de la production primaire. Pour d'autres segments de la filière alimentaire, des associations sectorielles ont établi et mis en oeuvre au moins 14 programmes nationaux ou sont en voie de le faire.

La mise en oeuvre de toutes ces initiatives a nécessité des investissements considérables de la part des entreprises agroalimentaires, de leurs associations sectorielles et du gouvernement fédéral. Ces efforts de collaboration ont été si fructueux que les gouvernements ont renouvelé leurs initiatives de financement dans le cadre de *Cultivons l'avenir* et de *l'Initiative canadienne intégrée de salubrité des aliments*, dont la création a récemment été annoncée.

Les systèmes HACCP dirigés par l'industrie, ainsi que les systèmes basés sur le HACCP font maintenant partie intégrante de l'approche du Canada à l'égard de la salubrité des aliments. Ces systèmes constituent des compléments nécessaires aux ressources des gouvernements de tous les niveaux pour assurer l'inspection directe et les activités de vérification.

Notre stratégie, détaillée dans notre document, appuie l'investissement continu des entreprises agroalimentaires, de leurs associations respectives et des gouvernements tant dans la mise en oeuvre de ces systèmes que dans leur amélioration continue. Nous vous demandons d'appuyer, dans votre rapport final, le principe de l'application du HACCP ou de systèmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP dans les entreprises de l'ensemble de la filière alimentaire.

L'élaboration de principes est une première étape. Concevoir les outils nécessaires à l'établissement d'une approche nationale coordonnée à l'égard de la salubrité alimentaire tient du défi, mais c'est un défi qu'on peut relever. Veiller à ce que ces systèmes soient suffisamment financés, gérés de façon proactive, actualisés, entretenus et continuellement améliorés constituera la véritable mesure du succès de l'approche canadienne en matière de salubrité alimentaire.

Notre stratégie nationale comporte des buts et des mesures connexes que devront prendre l'industrie, les autres parties prenantes et les gouvernements pour les réaliser. Parmi ces mesures, il faut appuyer les programmes canadiens de salubrité alimentaire en contribuant aux efforts de sensibilisation; renforcer la formation en matière de salubrité alimentaire et l'infrastructure de vérification; accroître le bassin de personnes qualifiées en matière de salubrité alimentaire; assurer une formation de qualité uniforme parmi les spécialistes de la salubrité alimentaire, notamment les experts-conseils et les formateurs, et accroître l'appui des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux aux initiatives relatives à la salubrité alimentaire qui sont dirigées par l'industrie. Nous demandons aux membres du comité d'appuyer aussi ce principe dans leur rapport final et d'y inclure des recommandations visant l'affectation de ressources aux initiatives gouvernementales visant la salubrité alimentaire et l'établissement de l'infrastructure requise pour assurer la mise à jour, l'entretien et l'amélioration des activités de l'industrie.

• (1615)

Pour terminer, la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments tient à remercier le sous-comité de l'avoir invitée à faire un exposé. Vos recherches sur la salubrité alimentaire surviennent à un moment important de l'évolution du système canadien. Comme nous l'avons mentionné, les gouvernements — fédéral, provinciaux et territoriaux — étudient activement de nouvelles initiatives relatives à la salubrité alimentaire. En tant que parlementaires, vous vous attendez à ce que des modifications à la Loi sur les aliments et drogues soient de nouveau présentées au cours de la présente session. Les recommandations que vous soumettez en juin auront d'importantes répercussions.

Nous vous demandons d'étudier avec soin nos recommandations et la teneur de la Stratégie nationale pour les programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie que nous vous avons présentée aujourd'hui. Les recommandations de la coalition tiennent compte de l'avis général au sein de la filière agroalimentaire et de nos membres au sujet de l'orientation future à donner au régime de salubrité alimentaire canadien.

Comme dernier point, nous aimerions affirmer, au nom de nos membres, que la coalition est prête à travailler en collaboration avec le sous-comité ou tout autre comité de la Chambre, au fil des changements qui seront apportés au régime canadien de salubrité des aliments.

Je vous remercie beaucoup.

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance): Merci, monsieur Chambers.

Je voulais vous signaler que dans la version française du document que vous venez de lire, il est mentionné qu'à l'annexe A, il y a la liste des membres de votre organisation. Je pense qu'on l'a seulement en anglais; la version française n'y est pas. Si vous vouliez la remettre au greffier, s'il vous plaît, nous pourrions ensuite l'avoir avec votre document. Ce n'est pas grave, mais...

[Traduction]

M. Albert Chambers: Mes excuses, monsieur le président.

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance): Il n'y a aucun problème. Je veux simplement m'assurer qu'on l'aura.

Monsieur Anderson.

[Traduction]

M. David Anderson (Cypress Hills—Grasslands, PCC): Cette liste ne fait pas partie de nos documents, ou on ne me l'a pas fait parvenir à moi. Je vous serais donc reconnaissant de l'envoyer en anglais aussi.

Il s'agit peut-être simplement d'un problème de distribution.

Je vous remercie.

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance): Notre recherchiste en a une copie, mais si vous pouviez faire parvenir la liste de vos membres, elle pourrait ensuite être distribuée aux membres du comité.

Merci beaucoup.

Monsieur Brewster Kneen, vous êtes de la Coalition canadienne de la santé. Je vous souhaite la bienvenue au comité. Vous disposez de 10 minutes pour nous faire part de vos commentaires, après quoi on pourra procéder à la période de questions.

[Traduction]

M. Brewster Kneen (représentant, Coalition canadienne de la santé): Je vous remercie de me donner l'occasion de prendre la parole devant vous au nom de la Coalition canadienne de la santé.

Je parlerai peu de mon organisme. Je dirai seulement qu'il est d'envergure nationale et dans une grande mesure formé de bénévoles, que son personnel est peu nombreux et qu'il est très actif dans diverses provinces, particulièrement en Ontario et en Colombie-Britannique. Il s'occupe de questions liées à la santé publique au sens le plus large.

À la dernière minute, on m'a demandé de prendre la place de M. Michael McBane, qui est retenu ailleurs aujourd'hui. Je dirais donc à mon sujet que je suis écrivain et que j'ai à mon actif six ouvrages portant sur les aliments, l'agriculture, les manipulations génétiques et le rôle dominant joué par les grandes entreprises. Cela fait 30 ans que ma femme et moi publions *The Ram's Horn*, un bulletin mensuel dans lequel nous analysons les systèmes alimentaires.

Ces dernières années, les médias ont souvent traité de questions liées à la salubrité des aliments. Vous avez certainement entendu parler de bon nombre d'entre elles, qu'il s'agisse de l'encéphalopathie spongiforme bovine — problème qui suscite encore la controverse — ou de la listériose, de la salmonellose, de la grippe aviaire ou de la plus récente, la pandémie de grippe porcine H1N1.

Il est très tentant de concentrer la discussion sur certaines maladies particulières et sur la manière dont elles ont été traitées ou non. Telle n'est pas mon intention, car ces problèmes de santé sont tous le résultat manifeste de la manière dont nous avons permis que se construise et s'organise notre système alimentaire. Examiner à la pièce les maladies et les enjeux liés à la santé me fait penser à cette histoire où quelqu'un sauve à répétition des bébés lancés dans une rivière, mais sans se demander d'abord qui les jette à l'eau.

Le ministre de la Sécurité publique, M. Peter Van Loan a ainsi résumé les raisons pour lesquelles le gouvernement a décidé de fermer six prisons agricoles: « ... c'est un fait que le genre d'agriculture auquel on s'adonne dans les prisons agricoles n'a absolument rien à voir avec l'agriculture moderne de haute technologie et à haute intensité de capital ».

M. Van Loan a peut-être raison, mais ce n'est pas l'agriculture moderne de haute technologie et à haute intensité de capital qui nourrit aujourd'hui la plus grande partie des habitants de la planète, ni ne l'a jamais fait. C'est plutôt grâce à la diversité croissante des aliments destinés aux populations locales que le monde se nourrit. Or, l'agriculture pratiquée dans les prisons agricoles, qui fournit des aliments tant aux détenus qu'aux collectivités environnantes, se rapproche davantage de ces agricultures vivrières mondiales que du système agricole de haute technologie mentionné par M. Van Loan.

L'ACIA a été créée en 1997. Je me souviens des discussions ayant entouré sa création et toutes les questions connexes. À mon avis, elle est demeurée fidèle à son mandat implicite, à savoir de servir l'agriculture moderne de haute technologie et à haute intensité de capital. C'est justement là qu'on trouve l'origine des problèmes de salubrité des aliments et de santé publique sur lesquels votre comité se penche en ce moment. Ce sont en effet les structures et les pratiques industrialisées de l'agriculture, de la transformation des aliments et de leur distribution qui sont la cause des problèmes de santé publique que l'ACIA tente de régler et qui en multiplient les effets. Toutefois, l'ACIA est entravée dans son travail étant donné le mandat qui lui a été donné de favoriser et de protéger le système agricole industrialisé. Elle a donc plutôt tenté de redorer son image publique en s'efforçant de relever le niveau des petites entreprises agricoles locales et régionales de production, de transformation et de distribution, et de réglementer plus ou moins ces dernières de manière à les acculer à la fermeture, au profit des très grandes compagnies agroalimentaires centralisées et axées sur l'exportation.

On trouve un exemple très net de cela dans la manière dont l'ACIA a traité les petits abattoirs locaux ou dont elle a interdit la vente d'œufs frais aux marchés locaux, à moins que ces produits n'aient d'abord subi le classement obligatoire qu'on impose aux grandes entreprises de 60 000 oiseaux reproducteurs. La même chose vaut pour les industries porcine, bovine et tout le reste.

En fait, des maladies comme la grippe aviaire sont la résultante de la production de volailles intensive, à grande échelle et industrielle, que ce soit en Malaisie ou au Canada, et non de petits élevages en basse-cour où que ce soit dans le monde. Demandez-le aux agriculteurs de la vallée du Fraser en Colombie-Britannique.

• (1620)

Des bactéries et des virus tels que la listeria, la salmonelle et des maladies comme la grippe aviaire et la grippe porcine sont la conséquence inévitable de la production à grande échelle de viande, d'œufs et même de légumes. Les monocultures, quelles qu'elles soient, prêtent nécessairement flanc à des infestations opportunistes. N'oublions pas non plus les conditions dans lesquelles s'effectue la production intensive, comme dans l'élevage des volailles, des porcins et des bovins de parc d'engraissement; tout cela est un terrain propice à la contagion par toutes sortes d'hôtes dangereux.

Aucune mesure sanitaire prise en aval ni aucune réglementation ne réussira à changer cela. Si la santé publique, l'efficacité et l'écologie étaient à l'ordre du jour d'une agence ayant pour mandat de protéger et d'améliorer la santé des Canadiens et la salubrité de nos aliments, il faudrait que cette dernière réclame la refonte totale de notre système de production industrielle et la fin de la main-mise par une poignée de très grandes entreprises.

À chaque maillon de la chaîne alimentaire, des semences jusqu'aux supermarchés, trois grandes sociétés tiennent les leviers de commande, des sociétés qui sont tenues de se soucier avant tout des intérêts de leurs actionnaires, non de ceux de la population. Telles sont d'ailleurs leurs responsabilités, tant juridiques que

fiduciaires. Ce sont donc les intérêts de ces géants qui sont servis et protégés par Agriculture et Agroalimentaire Canada et l'ACIA. C'est à cela que se ramène la modernisation de la réglementation des semences, la simplification du processus réglementaire, l'élimination des obstacles à l'innovation et l'autoréglementation: l'enrichissement des grandes sociétés, non la santé des populations.

Les agriculteurs et les simples citoyens qui jardinent pour se nourrir et pour nourrir leurs voisins et pour alimenter les marchés locaux ne vont pas s'empoisonner, ni empoisonner leurs clients. Il est très peu probable que leurs méthodes de travail soient propices aux maladies. On les repèrerait sans tarder et ils devraient mettre fin à leurs activités. Après tout, la confiance est le fondement de toute économie qui fonctionne bien.

Les grandes exploitations de l'agriculture industrielle et les immenses entreprises de transformation de la viande peuvent effacer les millions de dollars qu'elles perdent en conséquence de l'écllosion de maladies causées par leurs produits. Elles peuvent reprendre là où elles ont laissé les choses, pourvu qu'à la demande de l'ACIA, elles apportent de légères modifications à leur système d'exploitation — un ou deux autres processus d'inspection. Or, l'ACIA n'a justement plus les moyens de veiller à ce qu'on se conforme à ses règles. La seule chose qu'on peut se demander maintenant, c'est quand aura lieu la prochaine écllosion?

J'estime qu'il est grandement temps, en fait plus que temps de démanteler le système alimentaire industriel mondial, ce au nom de la santé publique et de l'environnement du monde entier. Il est temps de mettre sur pied une agence publique qui se consacrera à l'agriculture écologique, y compris la diversité biologique et animale, les aliments sains, la production agricole pour les marchés locaux et régionaux — non pour l'exportation — et la garantie d'une alimentation de base pour tous. Autrement dit, son objectif sera donc la réalisation d'un véritable système alimentaire qui se soucie de la santé publique.

Je n'ignore pas qu'un tel défi est de taille, mais il est temps qu'Agriculture Canada et l'ACIA cessent d'être au service des grandes sociétés. Il est temps de jeter les nouvelles bases de nos politiques agricoles et agroalimentaires, soit des sols sains, une eau pure et une agriculture écologique. Les problèmes liés à la salubrité alimentaire disparaîtraient dans une grande mesure et tant les collectivités que les économies locales seraient florissantes, tout en fournissant à tous des aliments sains. La tâche que je vous propose est considérable mais essentielle, car nécessaire à notre époque.

Il me fera plaisir de discuter de ces questions avec quiconque le voudra, et je vous remercie de m'avoir permis de vous faire ces remarques.

• (1625)

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance): Merci beaucoup, monsieur Kneen, de votre témoignage.

On commence le premier tour de questions et réponses.

Vous disposez de sept minutes, madame Folco.

Mme Raymonde Folco (Laval—Les Îles, Lib.): Merci, monsieur le président.

Je voudrais féliciter les deux présentateurs, M. Chambers et M. Kneen, pour leurs présentations très succinctes. Je vais m'adresser surtout à M. Chambers, parce qu'il a touché des sujets sur lesquels je voulais déjà lui poser certaines questions.

Dans votre présentation, monsieur Chambers, vous n'avez pas parlé du gouvernement fédéral, mais c'est clair que vous voyez très clairement qu'il a un rôle de responsabilité envers la population canadienne. Dans le cadre de ce rôle, vous avez parlé d'un système national d'inspection avec des protocoles. Enfin, vous n'avez pas parlé de protocoles; c'est moi qui en parle. J'aimerais vous entendre sur la question des protocoles uniformes qu'il faudrait respecter à travers le Canada. Ça touche un peu ce que vous avez dit dans votre présentation.

J'ajouterais à cela la possibilité d'avoir un système plus diversifié à l'intérieur de cette responsabilité fédérale, peut-être une alternative qui serait un système diversifié qui répondrait plus spécifiquement aux besoins de chacune des régions et qui refléterait les processus locaux de production alimentaire. Je ne pose pas la question comme *either/or*, mais je vous demande plutôt si vous verriez un système complètement uniforme ou plutôt un système uniforme mais avec des variations régionales?

[Traduction]

M. Albert Chambers: Je vous remercie, monsieur le président et distingués membres du comité.

D'entrée de jeu, j'estime important de préciser que nous, de la coalition, sommes réalistes en dépit du fait que nous avons proposé de mesures très exigeantes à votre comité et aux gouvernements, à savoir une démarche nationale et coordonnée. Je m'attends donc à avoir le crâne dégarni le jour où tous les gouvernements du Canada s'entendent pour mettre en oeuvre une démarche unique en matière de salubrité des aliments.

• (1630)

Mme Raymonde Folco: Monsieur Chambers, je crois que cela dépend du côté de votre tête dont vous parlez.

M. Albert Chambers: Eh bien, cela fait très longtemps que cette mèche pousse, et aussi longtemps que l'autre devient de plus en plus clairsemée.

Ce que nous cherchons à obtenir, c'est que les gouvernements s'engagent à agir en ce sens. Dans le passé, ils ont pris diverses initiatives, comme par exemple, demander qu'on rédige des codes nationaux, qu'ils portent sur l'horticulture, l'industrie laitière ou le commerce de détail et la restauration. On a cependant observé que les provinces tiraient de l'arrière par rapport à de tels objectifs. Dans certains cas, c'était parce qu'on ne trouvait pas de moment à leur consacrer dans le calendrier législatif, dans d'autres cas, c'était pour d'autres raisons. Quoi qu'il en soit, on constate peu de progrès.

Nous aimerions d'abord que les ministres de l'Agriculture ou de l'Agroalimentaire et les ministres de la Santé souscrivent fermement au principe d'une démarche coordonnée et, en second lieu, lancent des discussions sur les moyens d'y parvenir, auxquelles eux-mêmes participeraient ainsi que leurs gouvernements, les parties prenantes de l'industrie et les autres parties intéressées et les consommateurs.

Ainsi que notre mémoire le soulignait, nous avons observé des exemples de moyens très intéressants à prendre. Quant à savoir s'ils s'adaptent bien à notre situation au Canada, compte tenu des difficultés que nous connaissons et de notre histoire, cela reste à voir. J'estime tout de même qu'il y aurait moyen de faire de grandes avancées. Si on réussissait, certains écarts demeureraient probablement, peut-être à l'échelle régionale, mais plus vraisemblablement à l'échelle provinciale. Pour ma part, bien que je répugne à employer l'expression « normes minimales », j'aimerais bien qu'on se dote de ce genre de normes et de démarches de base en matière de salubrité des aliments à l'échelle nationale. De cette manière, tous les acteurs

de l'industrie dans l'ensemble du pays, qu'il s'agisse d'agriculteurs, d'agrofournisseurs, de manufacturiers, de détaillants ou de restaurateurs, pourraient s'entendre sur l'objectif à atteindre et agir en même temps.

[Français]

Mme Raymonde Folco: Monsieur Kneen, ce que vous présentez, si j'ai bien compris, c'est une refonte totale du système agroalimentaire et de salubrité alimentaire à travers le Canada. Vous présentez, si je comprends bien, une philosophie différente en ce qui concerne tout le système de santé alimentaire.

Comment voyez-vous le rôle du gouvernement fédéral par rapport à la recommandation que vous venez de faire?

[Traduction]

M. Brewster Kneen: Merci de votre question, qui est très pertinente.

Ma femme et moi avons été agriculteurs pendant 15 ans. Nous avons élevé nos enfants à la ferme. Nous avons élevé des moutons et des agneaux pour le marché. Dès le début, parce que nous n'avions aucune expérience, j'ai demandé au représentant local ce que nous devions faire. Il m'a recommandé de cultiver du maïs. Or, nous cultivions un sol alluvial en Nouvelle-Écosse, et la pire chose à faire, c'est de perturber les pierres. Toutefois, comme la province avait un programme uniforme de culture du maïs, c'est ce qu'on recommandait à tous de faire cette année-là.

Cela a été une bonne introduction et une bonne leçon pour nous.

Cependant, au fil des ans, nous avons constaté que le gouvernement fédéral se retirait graduellement de l'agriculture. Aujourd'hui, si je devais demander au représentant local de me donner des conseils, je devrais m'adresser à quelqu'un qui travaille pour Cargill ou pour une des autres firmes agroalimentaires et qui, bien sûr, aurait un produit à vendre. Cela résume bien l'évolution de la situation au cours des 30 dernières années.

Le gouvernement a donc privatisé dans une certaine mesure ses responsabilités en matière d'agriculture. Il s'occupe maintenant de sélection des végétaux et essaie généralement de... Si vous voulez faire de la recherche, il vous faut un partenaire du secteur privé. Ce sont donc toujours les priorités du secteur privé qui priment.

Ce que nous réclamons, c'est une véritable politique agricole fédérale, une politique agroalimentaire fondée sur la santé et le bien-être des Canadiens et de l'économie canadienne, sur la production locale pour la consommation locale et sur la réduction...

Dans mon premier livre, en fait, je décris les caractéristiques de notre système industriel qui n'a fait qu'accroître la distance qui sépare les gens du lieu de production de leurs aliments. Nous assistons maintenant, à l'échelle du pays, à une préférence pour les aliments de proximité, pour la consommation d'aliments produits localement.

Le gouvernement fédéral a une énorme responsabilité qu'il doit assumer au nom de la population canadienne. Il doit revoir... Je ne devrais pas dire revoir, car je crois que nous devons tout recommencer et repenser l'agriculture. La politique actuelle est axée sur l'exportation et la balance commerciale, et non pas sur la santé publique. Je crois que c'est fondamental. Il faut reformuler le mandat de base.

Par exemple, au chapitre de la sélection des végétaux et de la science animale, il s'agirait de lancer des programmes dans l'intérêt public, qui ont l'appui du public. Cela impliquerait aussi un autre genre d'éducation — et encore là, cela devrait se faire de concert avec toutes les provinces. Je ne préconise pas un programme uniforme à l'échelle du pays, mais plutôt des programmes qui répondraient à certains critères, à certaines normes et qui seraient adaptés, comme la ferme, à l'écologie locale. Quel genre d'agriculture commandent les Prairies? Que fait-on dans les Maritimes, ou en ce qui concerne les pêches côtières en Colombie-Britannique ou la pêche intérieure au Manitoba?

Cela devrait se faire en collaboration avec Santé Canada. La santé, comme nous l'entendons, doit commencer par des aliments sains. Il est intéressant de noter que presque tous les gens avec qui nous sommes entretenus et qui avaient été atteints du cancer sont passés à l'alimentation biologique.

•(1635)

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance): Je vous demanderais de conclure, monsieur Kneen.

[Traduction]

M. Brewster Kneen: C'est incroyable. Ils ont découverts, comme nous le savons tous, que le cancer est une maladie environnementale. Quoi de mieux, pour commencer, que des aliments sains. Mais les aliments ne peuvent être sains s'ils sont contaminés par des agrottoxines ou génétiquement modifiés.

Cela vaut pour tout. Vous m'excuserez, mais la réponse n'est pas simple et je voulais vous expliquer ce que je veux dire.

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance): Votre temps est écoulé. Merci.

Monsieur Chambers, je vais continuer dans la foulée des questions que vous a posées Mme Folco au sujet des politiques nationales.

On note que pendant et après des crises comme celles de la listériose ou de la grippe aviaire, qu'on a malheureusement connues ici, les autorités gouvernementales se renvoient la balle. On dit que le gouvernement provincial aurait dû faire telle ou telle chose, mais ne l'a pas fait. Inversement, on peut aussi lancer la pierre au gouvernement fédéral. En ce qui a trait à la coordination, je crois suivre votre idée, mais en ce qui concerne l'ensemble des politiques nationales, il faut toujours faire bien attention — et ici, j'exprime mon propre avis, que vous partagez peut-être — de respecter les champs de compétence des provinces. Il est faux de penser que le gouvernement fédéral a toujours la seule et unique bonne solution. Je vais vous donner un exemple, et j'aimerais que vous le commentiez.

Avec le système d'Agri-Traçabilité, au Québec, on a une longueur d'avance sur les autres gouvernements depuis de nombreuses années. Je ne veux pas dire par là qu'on est meilleur en tout. Les gouvernements des autres provinces peuvent aussi avoir de l'avance dans d'autres domaines. Quand on parle de politique nationale, j'ai toujours peur — et c'est aussi le sentiment de plusieurs personnes, au

Québec — qu'à un moment donné, on ait tendance à niveler vers le bas et qu'on se fonde sur le plus petit dénominateur commun pour déterminer la norme. Une province, notamment le Québec, ayant développé une approche qui va plus loin n'aura pas envie de revenir en arrière.

•(1640)

[Traduction]

M. Albert Chambers: Monsieur Bellavance, vous avez tout à fait raison de dire que notre système est très inégal à l'échelle du pays, sur les plans de la salubrité des aliments et de la traçabilité.

Ce que notre coalition souhaite, c'est que les gouvernements, l'industrie et les autres parties prenantes aient des occasions de s'entendre sur un objectif commun pour l'avenir. Il existe peut-être déjà des pratiques exemplaires dans le cadre d'un programme particulier à une province, ou à l'échelon fédéral, ou peut-être dans ce que fait déjà l'industrie, et qui devance les gouvernements fédéral, provinciaux ou territoriaux.

Nous aimerions qu'il existe dans le secteur un processus décisionnel axé sur le consensus, mais il faut aussi comprendre que bon nombre d'entreprises agricoles ont des activités dans plus d'une province, ce qui les oblige à se conformer à des exigences différentes. Certaines provinces ont adopté des normes qui vont plus loin que celles de l'industrie, dans d'autres provinces c'est le contraire. Pour obtenir le même résultat, les provinces imposent peut-être des exigences différentes, mais cela signifie que ces entreprises doivent adapter leurs pratiques de gestion en matière de salubrité des aliments pour satisfaire aux exigences des différentes provinces.

Les différences n'existent pas qu'entre les systèmes fédéral et provinciaux. Ce peut aussi être une source de préoccupation à l'intérieur d'une province car à certains niveaux, dans certaines provinces, on a transféré les responsabilités aux autorités locales ou régionales, ce qui fait que, selon ce que m'ont dit certains de nos membres, dans la grande région de Toronto seulement, les exigences en matière de salubrité des aliments peuvent être différentes selon qu'on se trouve d'un côté ou l'autre d'une rue.

Nous, de l'industrie — des agriculteurs jusqu'aux agents de mise en marché —, nous souhaitons le plus vaste consensus possible sur ce que devraient être ces normes et sur la façon d'égaliser les chances pour tous à l'échelle du pays.

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance): Mais vous n'excluez pas qu'il est important, pour gérer une crise, que tous les intervenants soient partie prenante au processus, c'est à dire qu'on n'impose pas une norme provenant d'un ordre de gouvernement ou un autre. D'ailleurs, il m'a semblé que vous suggériez clairement dans votre allocution que tous les intervenants aient leur mot à dire et assument des responsabilités.

[Traduction]

M. Albert Chambers: C'est bien ce que nous souhaitons, et nous souhaitons le plus de coordination et de communication possible en temps de crise. L'industrie a vu émerger d'excellentes pratiques du gouvernement, dans certaines situations de crise, qui ont donné lieu à une très bonne communication, mais dans d'autres cas, comme le démontreront sans doute les études de ces situations, la communication entre les gouvernements et les acteurs de l'industrie n'a pas été optimale et devrait être améliorée.

Je crois pouvoir dire que nos membres estiment qu'il est possible d'établir des pratiques exemplaires à tous les paliers de gouvernement, et au niveau de l'industrie et des consommateurs, pour que nous puissions traverser ces crises plus facilement. Soyons clairs: quand nous parlons de normes nationales, nous ne préconisons pas l'imposition de normes fédérales aux provinces. Nous envisageons plutôt la création d'un nouveau mécanisme. Nous ne recommandons pas un mécanisme particulier. Les Australiens, dont la structure est semblable à la nôtre sur le plan du partage des compétences, se sont dotés d'un nouvel ensemble de mécanismes décisionnels qui donnent à tous droit au chapitre. Tous participent et s'entendent sur la norme. L'industrie et les autres acteurs jouent tous un rôle officiel dans ce processus. Nous ne disons pas qu'il faut faire exactement la même chose ici, mais nous disons que nous devrions au moins étudier ce genre de mécanismes en vue d'adopter une approche nationale pour notre système fédéral.

• (1645)

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance): Merci beaucoup.

Monsieur Allen, vous disposez de sept minutes.

[Traduction]

M. Malcolm Allen (Welland, NPD): Merci, monsieur le président, et merci aux témoins.

Monsieur Chambers, pour reprendre ce que vous disiez au sujet d'une norme nationale établie grâce à la collaboration — je pense que c'est ce que vous disiez —, par l'atteinte d'un consensus, réunissant tous les joueurs de champs de compétence différents dans un contexte politique, il pourrait en effet exister des divergences d'opinions quant au contenu de cette norme dans l'industrie, parce que vous représentez un secteur très diversifié. Il y a ceux qui s'occupent de transformation des aliments, et ceux qui travaillent du côté du détail. J'imagine que toutes ces parties prenantes auront une vision différente dans ce processus d'atteinte de consensus, bien qu'il s'agisse d'un objectif louable.

Ce qui m'amène à ma première question. Faisons abstraction du fait qu'il existe un grand nombre de joueurs. Imaginons qu'il y a simplement deux parties, l'industrie et l'organisme de réglementation, autrement dit, un quelconque ordre de gouvernement. Lorsqu'un différend survient, qui, selon ce modèle fondé sur le consensus, aura le dernier mot?

M. Albert Chambers: Je vais d'abord parler du modèle de consensus.

Je travaille dans le domaine de la salubrité alimentaire en collaboration avec divers gouvernements et associations depuis près de 20 ans maintenant. Un remarquable consensus a été atteint au sein de l'industrie et de groupes qui représentent de gros et de petits joueurs. À l'occasion, lorsque les administrateurs gouvernementaux disposent de suffisamment de marge de manoeuvre pour atteindre un consensus avec l'industrie, les gens s'entendent remarquablement bien sur ce qui doit être accompli.

Il ne s'agit pas seulement d'un consensus. On s'appuie sur des faits scientifiques et sur des outils d'évaluation et de gestion du risque acceptés à l'échelle internationale, ainsi que sur des normes. Je pense que nous pouvons faire de même. Puis, chacune des parties est responsable, si nous disposons d'une telle norme, de veiller à ce qu'elle soit respectée dans la limite de son champ de compétence. La décision finale en ce qui a trait à l'application de la norme revient au gouvernement responsable. Elle revient aussi, évidemment, à chacune des multinationales du secteur de l'alimentation sur le plan de la conformité.

Nous voulons, à l'échelle du pays, disposer de normes que pourront respecter les petites, moyennes et grandes entreprises qui emploient les outils les plus modernes. Nous ne voulons pas que chacune des provinces impose des règles différentes qui ne sont pas fondées sur des faits scientifiques.

M. Malcolm Allen: Je suis toujours intrigué quand des témoins viennent s'exprimer devant le comité. Tout le monde parle d'un système pour la salubrité alimentaire fondé sur des faits scientifiques et s'appuie sur le HACCP de bien des façons, dans le sens que... Je ne veux pas dire qu'il s'agit d'une béquille, mais il semble que ce soit un mécanisme de soutien soi-disant fondé sur des faits scientifiques.

La semaine dernière, nous avons entendu un témoin qui a parlé des systèmes et de l'analyse des systèmes. En fait, il a longtemps travaillé dans ce domaine. Nombre de vos membres ont probablement retenu ses services, au fil des années, pour examiner leurs systèmes. Il nous a parlé de la façon dont les systèmes font défaut.

À mon avis, on s'appuie trop sur les systèmes fondés sur les faits scientifiques, ce qui mène à des attentes excessives parce qu'on pense que, puisqu'il s'agit d'un système fondé sur les faits scientifiques, tout fonctionnera bien. Ce système HACCP, qui comprend un système de vérification de la conformité, fait partie d'un modèle que tous ont accepté. En fait, je dirais même que les membres de votre coalition en étaient probablement de fervents partisans. Pourtant, ils l'ont mis en oeuvre dans le cadre d'un projet pilote, et personne n'a vérifié s'il fonctionnait.

J'ai fait des études scientifiques à l'université, mais je suis loin d'être un scientifique. Selon moi, si vous mettez à l'essai un système et qu'il est censé donner un résultat précis, vous adoptez un peu la même démarche que si vous effectuez une expérience et que vous utilisez une hypothèse. Vous commencez par une hypothèse. Vous employez une méthodologie, vous menez l'expérience, puis vous vérifiez le tout et arrivez à une conclusion. Mais sans vérification, comment pouvez-vous savoir que cela a fonctionné?

Si vous voulez adopter une démarche scientifique et qu'un aspect vérification est inclus dans votre programme fondé sur les faits scientifiques, mais que vous n'effectuez jamais cette vérification pour déterminer si le système fonctionne vraiment, pouvez-vous vraiment parler de science? Est-ce un système fondé sur les faits scientifiques ou un système qui n'en a que l'appellation? Quand les gens constatent les termes utilisés, ils se disent: « Oh, ce doit être fiable parce que c'est scientifique ». En réalité, ce système est une coquille vide.

Comment élaborer ce système, comment s'assurer que tout le monde s'entend sur la façon de faire, que les vérifications sont faites et que tout le monde s'entend sur cet aspect, pour que le système élaboré soit réellement fondé sur des faits scientifiques, et non pas sur les désirs de quelqu'un en particulier?

•(1650)

M. Albert Chambers: Vous avez posé plusieurs questions.

Je tenterai d'y répondre brièvement, monsieur le président.

D'abord, j'inviterais les membres du comité à tenir compte du fait que le HACCP ou les programmes fondés sur le HACCP ont été élaborés grâce à un outil analytique très puissant. Le HACCP est une boîte à outils que vous utilisez pour appliquer les pratiques exemplaires à la disposition de l'organisation qui élabore le programme, lesquelles portent sur les dangers et les mesures à prendre pour réduire les risques.

Le HACCP fait partie d'un système efficace de gestion de la salubrité alimentaire. Celui-ci comporte d'autres volets, et je pense que le témoin qui est venu la semaine dernière a parlé de certains d'entre eux. Malheureusement, je ne suis pas resté pour entendre la suite des propos qui ont été échangés après que les cloches se sont mises à sonner et que le vote a eu lieu.

Prenons, par exemple, une norme s'appliquant au système de gestion de la salubrité alimentaire, la norme ISO 22000. Cette norme comprend assurément des pratiques exemplaires selon lesquelles il faut une validation pour déterminer qu'un système génère les résultats attendus. Ces principes doivent être appliqués, qu'il s'agisse de mécanismes créés par le gouvernement ou par l'industrie, pour qu'il y ait un plus grand degré de certitude.

Le HACCP n'est pas une solution miracle. Le HACCP ou les systèmes fondés sur le HACCP ne sont pas parfaits, mais c'est ce que nous avons de mieux à l'heure actuelle pour ce qui est de la façon de concevoir un système de gestion de la salubrité alimentaire. Les associations membres de la coalition ont assurément adopté cette approche. Elles cadrent avec la démarche internationale adoptée par la Commission du Codex Alimentarius. Tous nos plus grands partenaires commerciaux ont emprunté, et empruntent toujours, cette voie. Il y aura d'autres progrès et nous devons nous en inspirer pour l'avenir. Vous allez constater que certains de ces éléments se trouvent dans la stratégie pour la salubrité alimentaire du gouvernement, la stratégie fédérale-provinciale-territoriale, lorsqu'elle sera annoncée.

[Français]

Le vice-président (M. André Bellavance): Merci.

Monsieur Shipley, vous disposez de sept minutes.

[Traduction]

M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC): Merci, monsieur le président, et merci à nos témoins d'être venus aujourd'hui.

Monsieur Chambers, vous nous avez donné bien des renseignements utiles, et j'apprécie vos commentaires et votre exposé d'aujourd'hui.

Comme vous le savez, Sheila Weatherill a lancé une enquête qui se terminera au mois de juillet, ce qui s'ajoute aux travaux du sous-comité. Le comité a convenu d'étudier non seulement la listériose, mais la salubrité alimentaire de façon générale. Je pense que nous constatons l'utilité d'une telle étude, vu le nombre de témoins que nous avons entendus et les propos qu'ils ont tenus à ce sujet. Ils ne se sont pas limités à la listériose, un problème que nous avons malheureusement connu l'été dernier et qui a entraîné des décès. Je pense qu'aux vues de tout ce que nous avons constaté et de tout ce que nous avons entendu, tout le monde ici s'entend pour dire qu'il s'agit d'un problème plus vaste. Nous voulons nous assurer que le système alimentaire et la chaîne alimentaire intégrée sont protégés et

sûrs, de la ferme à l'assiette, si je puis dire. C'est l'une des analogies que nous utilisons.

Au cours de notre étude sur la salubrité alimentaire, qu'il s'agisse de la listériose ou de la salubrité alimentaire en général, on nous a répété qu'il s'agit d'une responsabilité partagée, et non pas de la seule responsabilité du gouvernement. Tout le monde s'entend là-dessus, de la ferme à l'assiette. Croyez-vous qu'il s'agisse d'une responsabilité partagée?

Je pense qu'on nous a aussi dit qu'il existe peut-être des leçons à tirer des événements, des plans sur lesquels nous devons nous améliorer. Peut-être pourriez-vous m'aider. Que pensez-vous de cette question de la responsabilité partagée et des progrès en matière de salubrité alimentaire qui ont été accomplis depuis l'incident de l'été dernier?

•(1655)

M. Albert Chambers: Monsieur le président, le principe de base de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité alimentaire se fonde sur la conviction ferme des membres de la filière alimentaire selon laquelle cette responsabilité relève de la filière alimentaire, des fournisseurs d'intrants — qu'ils fournissent des produits chimiques agroalimentaires ou d'autres produits utilisés dans la transformation des aliments — aux transformateurs primaires, puis à tous les intervenants jusqu'aux spécialistes du marketing, y compris les importateurs. L'Association canadienne des importateurs et exportateurs est membre de notre coalition. Chaque joueur de la chaîne a de grandes responsabilités pour ce qui est de veiller à ce que la nourriture produite soit la plus sûre possible.

M. Bev Shipley: Avez-vous quelque chose à ajouter à ce sujet? Ici, au comité, nous entendons beaucoup de témoins de l'industrie — pas seulement des producteurs, mais des transformateurs — nous parler des règlements au Canada et d'une forme d'harmonisation avec ceux des pays avec lesquels nous commerçons, les États-Unis étant le pays le plus près. Je ne pense pas qu'il faille toujours s'axer sur les États-Unis parce que nous faisons du commerce avec bien des pays. Certaines choses nous inquiètent, par exemple, lorsqu'un incident se produit en Chine ou dans tout autre pays duquel nous importons des aliments.

Pouvez-vous nous dire s'il est important d'essayer d'uniformiser certaines de ces normes ou de les harmoniser avec celles des autres pays? Cela ne signifie pas que nous devons relâcher nos normes. Cela suppose que nous les regroupions pour les harmoniser. Avez-vous des remarques à faire à ce sujet?

M. Albert Chambers: Monsieur Shipley, je pense que oui. Les politiques commerciales du 21^e siècle se fondent, je crois, sur le principe selon lequel on ne peut imposer des exigences sur les produits importés si l'on n'impose pas ces mêmes exigences à l'échelle nationale. C'est certainement ce qui a motivé les démarches fédérales dans des secteurs comme la transformation de la viande et de la volaille, les produits laitiers, etc.

Au cours des 15 dernières années, l'industrie a conçu des programmes nationaux accessibles qui peuvent être mis en oeuvre par les petites, moyennes et grandes entreprises, notamment des programmes de salubrité alimentaire à la ferme. Vous avez entendu le Conseil canadien du porc au sujet du programme AQC, et on vous a parlé du programme pour le poulet et du programme pour les oeufs. Nous disposons aussi de programmes de ce genre pour le camionnage, pour l'emballage, pour les silos. Presque toute la filière alimentaire dispose de programmes. Par contre, ces programmes ne sont pas pleinement mis en oeuvre dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. C'est quelque chose qu'il faudra manifestement faire.

Puis, il faudra examiner quels pays exportent leurs marchandises au Canada et déterminer si, oui ou non, ils disposent de programmes équivalents. Nombre d'entre eux ont des programmes aussi bons que les nôtres, sinon meilleurs. Nous devons nous pencher sur cette question.

M. Bev Shipley: Très bien, merci.

Monsieur Kneen, je voudrais vous poser une question. J'ai été un peu surpris par vos propos. Vous avez dit que vous avez été agriculteur il y a un certain nombre d'années, je pense que c'était il y a 15 ans. À votre avis, qu'est-ce qu'une exploitation familiale? Est-ce une exploitation de 15 acres, de 100 acres ou de 5 000 acres, ou une ferme laitière comptant 800 ou 1 000 vaches?

J'ai été étonné de vous entendre discréditer les agriculteurs de cette génération. Vous avez jeté le discrédit sur leurs préoccupations quant à l'environnement, aux méthodes d'élevage, aux méthodes de production qui sont utilisées, affirmant qu'ils ne comprennent pas la terre, le sol, la fertilité de celui-ci, le bétail et son régime alimentaire sain. En fait, si nous avions tous un régime alimentaire comme le bétail, nous serions probablement en meilleure santé que nous ne le sommes.

Je me demande seulement ce qu'est une exploitation agricole selon vous.

• (1700)

M. Brewster Kneen: Eh bien, je vous dirais qu'il y a bien des types d'agriculteurs. En tout cas, on ne peut pas parler d'un type unique d'agriculteur.

Vous semblez dire, je pense, qu'il existe une catégorie d'agriculteurs qui possèdent de grosses exploitations, bénéficient de capitaux élevés, s'adonnent à une grande culture, ont besoin d'un effectif important et sont très endettés — peut-être pour toujours — et sont tout à fait intégrés au système décrit par M. Chambers. Ces agriculteurs dépendent fortement des achats d'intrants et doivent vendre en grande quantité, par conséquent à de grandes sociétés commerciales ou sur un marché d'exportation. C'est une catégorie particulière d'agriculteurs, bien que la Fédération de l'agriculture et d'autres les qualifient non pas d'agriculteurs mais de « producteurs », terme qui, dans leur cas, est sans doute plus exact.

Par ailleurs, il existe une catégorie de... Je ne veux en aucun cas dénigrer celui qui cultive pour approvisionner le marché local comme le ferait un jardinier. On a eu trop souvent tendance à considérer que ceux qui cultivent pour leurs familles et leurs collectivités n'ont pas leur place en agriculture. C'est ce que je voulais dire en invoquant l'affirmation de M. Van Loan, qui considère que celui qui ne possède pas une grosse exploitation commerciale de type industriel n'a pas sa place en agriculture. Je pense que c'est... disons du véritable dénigrement; c'est le mot qui me vient à l'esprit.

Je dirais que parmi les agriculteurs, il faut inclure les gens qui, tout d'abord, approvisionnent leurs familles, qui approvisionnent aussi leurs voisins et le marché agricole local et qui vendent essentiellement aux fournisseurs et aux distributeurs régionaux. J'aimerais qu'il y ait beaucoup plus de ces agriculteurs-là pour contrebalancer la prépondérance des grandes exploitations commerciales de type industriel.

Je ne sais pas si cela répond à votre question, mais je considère qu'il y a toute une gamme d'agriculteurs, mais non pas une catégorie unique.

Le président (M. Larry Miller (Bruce—Grey—Owen Sound, PCC)): Merci, monsieur Kneen.

Nous passons maintenant à Mme Bennett, pour cinq minutes.

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

Nous arrivons à la fin de cette partie de la séance et nous aimerions beaucoup savoir précisément ce qu'il faudrait faire, à votre avis. Évidemment, les questions entourant la traçabilité et la recherche d'une meilleure réponse vont être essentielles. Mais à la lecture du rapport de l'Agence de la santé publique du Canada, j'ai été très préoccupée de constater que le PRITIOA — la façon dont le gouvernement s'organise pour réagir à une épidémie — n'a apparemment pas été mis à jour depuis 1999. La plupart des gens ne connaissent même pas les ententes conclues ni la façon dont les ministères et les autorités réagissent à une épidémie. Mais pour ce qui est du PRITIOA, monsieur Chambers, je n'y vois même pas de référence à l'industrie, qui ne fait pas partie du plan de communication.

Nous pensions avoir appris la leçon du SRAS pour ce qui est de la coopération, de la collaboration et des communications, et nous pensions avoir une meilleure idée des responsabilités respectives de chacun, comme tout cela figurait dans le rapport de David Naylor. Le système semble avoir assez bien fonctionné dans le cas de la grippe H1N1; pour ce qui est de l'étape de préparation à la pandémie, il y a eu des réunions et des communications entre les ministères, les autorités fédérales et provinciales et le secteur privé.

J'aimerais savoir ce que vous recommandez quant à la place de l'industrie dans la planification future, compte tenu, particulièrement, du fait que la confiance des Canadiens dépend du plan de communication et de la possibilité que chacun soit tenu au courant. Comme on l'a vu dans l'épidémie de l'été dernier, il semble que M. McCain, de Maple Leaf Foods, ait été le grand responsable des communications et que tout le monde lui ait emboîté le pas.

J'aimerais connaître votre recommandation en tant que représentant de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité et j'aimerais savoir pourquoi votre coalition n'a pas dit au gouvernement, au cours des 10 dernières années, de faire la mise à jour de ce plan.

• (1705)

M. Albert Chambers: Si nous remontions dans le temps, vous verriez que depuis que la coalition s'est constituée, elle a fait un certain nombre de suggestions quant à la nécessité d'améliorer certains éléments de l'infrastructure. Et il ne s'agit pas uniquement de l'infrastructure des capitaux durables; ce sont aussi d'autres éléments de l'infrastructure qui font partie de la structure de salubrité des aliments.

Il faut également savoir que tout récemment encore, la salubrité des aliments n'était pas aussi prioritaire que le souhaitent ceux qui en font la promotion. C'est devenu une priorité dans certaines provinces, et la loi a été révisée. C'est aussi devenu une priorité pour le gouvernement fédéral au cours des dernières années et nous avons vu apparaître certaines initiatives dans le plan d'action, dans les amendements apportés pendant la dernière législature à la Loi sur les aliments et drogues, etc.

Depuis quatre ans, je crois, la coalition copréside avec le gouvernement fédéral le premier comité de l'industrie agroalimentaire sur la préparation aux pandémies et elle participe au tout nouveau réseau de l'industrie agroalimentaire qui doit s'occuper des questions essentielles de l'infrastructure de préparation aux situations de crise.

Il y a eu du progrès: le gouvernement et l'industrie ont tiré des leçons des différentes crises, qu'il s'agisse de l'ESB, de la grippe aviaire, des problèmes de santé animale en Colombie-Britannique ou des problèmes actuels. Nous avons parrainé un certain nombre d'ateliers avec le gouvernement sur ce dossier et nous nous attendons à de nouveaux progrès, mais nous avons déjà constaté un engagement en ce qui concerne le gouvernement fédéral. Il a été très difficile d'en faire un engagement de proportion nationale. Or, nous devons être prêts à réagir, qu'il s'agisse d'un problème de salubrité des aliments, d'une pandémie ou de quelque autre défi concernant l'infrastructure de l'industrie ou la santé publique, et l'intervention doit se faire à l'échelle nationale, et non pas uniquement à l'échelle fédérale, provinciale ou territoriale.

Nous souhaitons donc que l'on progresse encore dans ce domaine.

L'hon. Carolyn Bennett: Y a-t-il des...

Le président: Il ne vous reste plus de temps, madame Bennett.

Je passe maintenant à M. Hoback pour cinq minutes.

M. Randy Hoback (Prince Albert, PCC): Pour votre information, monsieur le président, je vais partager mon temps avec M. Shipley.

Monsieur Kneen, la réponse que vous avez fournie à mon collègue sur la dimension des exploitations agricoles, qui aurait une incidence sur la qualité des produits alimentaires, me laisse un peu perplexe.

La première question que j'aimerais vous poser concerne la Coalition canadienne de la santé. De quoi se compose-t-elle? Quels autres groupes font partie de la coalition?

M. Brewster Kneen: Malheureusement, je n'ai pas cette information. On m'a demandé de remplacer quelqu'un et je ne fais pas partie du personnel. Je ne travaille pas...

M. Randy Hoback: Vous ne savez pas combien la coalition compte d'adhérents?

M. Brewster Kneen: Non. Je vais vous faire parvenir l'information.

M. Randy Hoback: D'accord.

M. Brewster Kneen: Je constate que lorsque nous avons commencé, j'ai omis de me présenter, et je vous prie de m'en excuser.

M. Randy Hoback: Vous savez, je m'inquiète beaucoup de ce que les commentaires et les suggestions formulés devant le comité ne sont pas fondés sur des faits. Ils ne reposent pas sur un examen effectué par les pairs. Je peux assurer toutes les personnes ici présentes que les fermes de nos grands producteurs sont sécuritaires. Ces fermes produisent des aliments qui sont parmi les meilleurs au monde, et nous avons la science pour le prouver.

Nous nous servons de cette science lorsque nous créons des marchés partout au monde avec ce produit. Je m'inquiète lorsque j'entends des gens qui disent qu'un producteur n'a pas une ferme sécuritaire si sa ferme fait 1 000 acres ou si elle compte 500 vaches ou un troupeau laitier de 800 vaches. Cela est complètement faux. Je suis sûr que vous serez d'accord avec moi là-dessus, n'est-ce pas?

• (1710)

M. Brewster Kneen: Je crois qu'il y a une très grande différence lorsqu'il s'agit d'un poulailler de 60 000 volailles, en ce qui a trait à la santé de toute l'exploitation et aux mesures à prendre pour garder les lieux hygiéniques et assurer la qualité du produit; cela peut être vrai pour le porc, par exemple et la volaille aussi... Je connais beaucoup de gens qui n'achètent plus de porc et de poulet au supermarché parce qu'ils veulent des produits qui goûtent quelque chose.

Ce qu'ils obtiennent de ces exploitations est peut-être salubre, mais s'agit-il d'un bon aliment et d'un aliment qui a de la saveur?

M. Randy Hoback: Encore une fois je ne suis pas d'accord. Je ne suis pas d'accord parce que la saveur de la viande dépend résolument de l'alimentation des bêtes, soit le maïs, l'orge ou l'avoine. Que l'on donne à manger à une bête ou à 600 ne change rien. Encore une fois, il s'agit de salubrité. C'est la raison pour laquelle le comité se réunit, pour parler de la salubrité des aliments canadiens.

Il n'y a pas de problèmes de salubrité. Si vous voulez parler de saveur, les gens ont toutes sortes de préférences. Le goût n'est pas une question de salubrité.

M. Brewster Kneen: L'origine des maladies et leur façon de se propager sont étroitement liées à la taille de l'exploitation. On n'a qu'à prendre n'importe quel cas n'importe où au monde...

M. Randy Hoback: Avez-vous une étude examinée par des pairs qui le prouve?

M. Brewster Kneen: Je vous l'enverrai.

M. Randy Hoback: Vous fournirez au comité des études qui prouvent cela, et qui ont été examinées par des pairs.

M. Brewster Kneen: Je voudrais seulement vous mettre en garde, parce qu'on est actuellement en train d'apprendre — je crois que vous y avez fait allusion tout à l'heure — que dire que quelque chose est scientifique ou examiné par des pairs ne confère pas nécessairement plus de crédibilité, car cela dépend des individus qui ont fait l'examen, qui étaient leurs employeurs et qui leur a fourni les contrats.

Comme vous savez, il s'agit d'une question d'actualité très importante dans l'industrie des médicaments. Il s'agit de la crédibilité de ce qui se trouve dans les rapports et des questions de salubrité. Je crois que la même chose est vraie du secteur alimentaire. Je suis désolé, je n'aime pas être obligé de le dire.

M. Randy Hoback: Cela peut être vrai dans les deux sens, cela peut être vrai aussi de l'examen par des pairs que vous fournissez, n'est-ce pas?

M. Brewster Kneen: Bien sûr.

M. Randy Hoback: Encore une fois, comme je l'ai déjà dit, je m'attends à ce que ces producteurs nous fournissent des aliments sains. Et je les connais. Ils fournissent des aliments sains. Ils ont des façons différentes d'assurer la salubrité des aliments qu'ils fournissent. Qu'il s'agisse du porc ou de la volaille, je connais les protocoles des grandes exploitations par rapport à ceux des petites. Dans certains cas, mais pas dans tous les cas, je pense que les exploitations plus grandes pourraient même être plus sécuritaires justement à cause de leur protocole et des processus qu'on y emploie.

Dire que tout ce qui vient d'une grande exploitation n'est plus bon ou n'est plus salubre est une grande erreur de la part de votre organisme.

M. Brewster Kneen: Je ne disais pas exactement cela. Je posais la question, à savoir où ces maladies se manifestent-elles?

Elles se manifestent dans les grandes exploitations, en milieu confiné, là où il y a un effet de serre qui encourage la croissance de toutes sortes de pathogènes. Les aliments sont peut-être salubres, mais de quoi a-t-on besoin pour que ces bâtiments et ces exploitations soient sécuritaires? Nous devrions nous pencher sur ce qui se passe au niveau de la qualité des aliments le long de ce processus, sur les conditions qui ont cours dans les bâtiments ainsi que sur les mesures d'assainissement et de stérilisation requises.

Du point de vue de la santé, en tant qu'individu, je veux avoir un système immunitaire en santé. Je ne veux pas un environnement stérile. C'est ce qui se produit dans ces situations. Les systèmes immunitaires des animaux sont détruits de la même façon que les nôtres seraient détruits dans les mêmes circonstances. Nous serions vulnérables à n'importe quel pathogène qui réussirait à entrer. Je ne crois pas que c'est logique. Il s'agit d'un système très coûteux qui n'alimente pas la majorité des gens de la planète. Lorsqu'il s'agit d'exportation, ce ne sont pas ces aliments qui parviennent à la majorité des gens dans le monde.

M. Randy Hoback: Oui, c'est de cela qu'il s'agit.

Le président: Merci. Votre temps est écoulé.

Madame Bennett, vous avez cinq minutes.

L'hon. Carolyn Bennett: Je désire revenir à M. Chambers pour quelques minutes. S'il y a des simulations d'exercices qui portent sur une éclosion locale ou une épidémie nationale, votre organisation ou votre industrie participe-t-elle à ces exercices et, si oui, combien de ces simulations ont eu lieu cette année depuis l'éclosion et combien ont lieu en général?

• (1715)

M. Albert Chambers: Lorsque vous parlez de l'éclosion, voulez-vous dire l'éclosion de listériose de l'année dernière?

L'hon. Carolyn Bennett: Je veux dire des exercices, des exercices d'entraînement.

M. Albert Chambers: Oui, j'essaie de comprendre, est-ce cela que vous vouliez dire?

L'hon. Carolyn Bennett: Oui.

M. Albert Chambers: Je n'ai entendu parler d'aucun exercice qui aurait fait suite à l'incident de l'été dernier mais, comme vous le savez, les documents sur les leçons retenues ont été déposés tout récemment. Par exemple, à la fin du mois, l'industrie et les deux paliers de gouvernement participeront à un atelier sur la contamination intentionnelle, qui constitue évidemment un autre problème dans la perspective de la salubrité des aliments. Je sais qu'à la suite des cas de grippe aviaire en Colombie-Britannique, on a organisé plusieurs exercices, je n'en connais pas exactement le nombre, qui portaient sur les leçons retenues en matière de santé animale et ce qu'il faut faire dans ce domaine. La coalition n'a pas participé à ces exercices, mais plusieurs de nos membres y ont participé, car il y était question de santé animale, d'élevage de volailles et de bétail. Ce n'était pas une discussion sur la salubrité des aliments.

La coalition a organisé elle-même deux ateliers nationaux: le premier portait sur un cas de contamination intentionnelle et l'autre concernait l'état de préparation aux pandémies. L'organisation d'ateliers de ce genre à l'échelle nationale est difficile et coûteuse

mais, au cours des dernières années, nous avons organisé des ateliers de ce genre en coopération avec les autorités gouvernementales. Le travail se poursuit. On peut peut-être se demander si les activités de cette sorte sont suffisamment fréquentes.

Dans un système de gestion de la salubrité alimentaire, les pratiques exemplaires consistent à faire des exercices de rappel et à s'assurer qu'un produit peut être récupéré s'il pose un problème. Je prévois... Je ne peux pas savoir combien d'entreprises de production alimentaire peuvent participer à ce genre d'exercice, mais on peut dire que si elles ne se sont pas dotées d'un bon système de gestion de la salubrité alimentaire, il est plus vraisemblable qu'elles fassent des essais. Nous sommes convaincus qu'il est possible de mettre de tels systèmes en place.

L'hon. Carolyn Bennett: Avez-vous été invité à participer à l'un de...? Le rapport de l'Agence de la santé publique a été rendu public il y a déjà un certain temps, en décembre 2008. On y demande une révision du Protocole de résolution des incidences de toxico-infections d'origine alimentaire, le PRITOA. L'industrie participe-t-elle à la révision du PRITOA?

M. Albert Chambers: À ma connaissance, nous n'avons pas été invités à y participer. Il se pourrait que certaines entreprises ou associations de production alimentaire soient intervenues dans ces discussions.

L'hon. Carolyn Bennett: Pensez-vous qu'il faudrait le recommander, en particulier pour ce qui est du plan de communication de...

M. Albert Chambers: La coalition souhaiterait beaucoup participer à la définition des pratiques exemplaires de communication, qu'il s'agisse d'un incident de salubrité des aliments, d'une pandémie, etc.

L'hon. Carolyn Bennett: Dans les séances pratiques concernant... est-ce qu'il en faudrait deux par an? Quelle devrait être leur fréquence?

M. Albert Chambers: Il faut comprendre que l'industrie agroalimentaire est très vaste et très complexe. Une séance nationale de pratique ne peut réunir que certains intervenants autour de la table. Je pense que c'est la bonne façon de procéder. Il faut réunir ceux qui sont intervenus directement lors d'un incident réel ou potentiel pour qu'ils fassent le bilan de leur expérience et, ensuite, il faut une vaste campagne d'éducation. Comme on l'a vu dans les rapports, certains responsables n'étaient pas parfaitement au courant de ce qu'ils avaient à faire. Plusieurs, dans l'industrie, n'étaient même pas informés de ce qui pouvait se produire dans ce genre de situation.

Le président: Il vous reste une demi-minute.

L'hon. Carolyn Bennett: Trouvez-vous étonnant qu'il y ait eu trois rapports différents: ceux de l'ACIA, de l'Agence de la santé publique et de Santé Canada? Apparemment, il n'y a pas de rapport global. Il y a aussi le rapport de l'Ontario. Comment le citoyen ordinaire peut-il s'y retrouver dans ces trois rapports qui se contredisent mutuellement? Avez-vous l'impression d'être...

M. Albert Chambers: Malheureusement, je n'a pas la compétence pour répondre à cette question.

L'hon. Carolyn Bennett: L'industrie souhaiterait-elle qu'on lui présente un rapport unique?

Le président: Il ne vous reste plus de temps.

M. Albert Chambers: Je pense que l'industrie souhaite que toutes les voix s'expriment, peu importe que ce soit dans plusieurs documents ou dans un seul. Il y a eu de la consultation et des échanges avant la présentation de ces rapports.

Le président: Merci.

Monsieur Bellavance, monsieur Allen, avez-vous d'autres questions à poser?

Vous en avez une? Allez-y, André.

• (1720)

[Français]

M. André Bellavance: Merci. J'en ai toujours une.

Monsieur Chambers, je reviens à vous. Vous représentez des membres qui proviennent du secteur de l'agroalimentaire. J'imagine qu'ils ont suivi avec beaucoup d'attention la crise de la listériose, l'été dernier.

On a parlé plus tôt de la responsabilité. Tant du côté du gouvernement que de celui des entreprises, on s'entend pour dire que la responsabilité en matière de salubrité alimentaire revient à toutes les parties impliquées, incluant même les consommateurs. En effet, il faut prendre en compte la façon dont les gens préparent leurs aliments, notamment. C'est un commentaire qu'on a entendu à maintes reprises dans le cadre de ce comité.

Comme observateur, vous n'êtes pas insensible à ce dossier, étant donné que vous représentez des gens du secteur agroalimentaire. J'aimerais entendre vos commentaires sur la façon dont cette crise a été gérée et vos conseils, non pas pour éviter ce qui s'est produit, mais plutôt pour apporter des améliorations à la façon dont cette crise a été gérée.

[Traduction]

M. Albert Chambers: Monsieur Bellavance, comme vous l'avez signalé, la coalition regroupe un grand nombre d'organisations — une trentaine — qui représentent tous les maillons de la filière alimentaire. La coalition n'a pas procédé à un post-mortem de l'écllosion de listériose l'année dernière. Cependant, je crois que vous trouverez dans notre mémoire d'importants commentaires, tout particulièrement à la sixième recommandation où nous signalons qu'il incombe aux entreprises alimentaires, aux gouvernements et aux autres intervenants de fournir les ressources financières adéquates et de gérer de façon proactive, d'actualiser, d'entretenir et d'améliorer continuellement leurs propres systèmes et initiatives de salubrité alimentaire.

Dans notre document sur une stratégie à long terme, nous avons signalé que l'industrie doit s'orienter dans cette direction et nous avons indiqué que le gouvernement également doit faire de même. Il s'agit pour une bonne part d'une question de formation, d'une question de ressources adéquates. Comme M. Allen l'a indiqué, il faut valider vos systèmes et compléter ce que vous entendez faire. Le gouvernement doit avoir les ressources nécessaires pour prendre ces mesures, et l'industrie doit débloquent les ressources nécessaires pour ces systèmes. Je crois donc qu'un des principaux messages que nous aimerions communiquer à la suite de l'expérience de 2008 est qu'il faut apporter des améliorations à l'affectation des ressources, à la formation, etc.

Le président: Monsieur Allen, il vous reste un peu de temps.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

En fait, monsieur Chambers, vous avez misé juste parce que j'allais vous demander de discuter en plus amples détails de la recommandation numéro six. Dans les détails qui suivent cette

recommandation, vous avez clairement indiqué qu'il faut faire de la sensibilisation, améliorer la salubrité des aliments et faire plus de formation et de vérifications.

Certains de l'ACIA nous ont dit — et ces commentaires sont même venus des représentants du gouvernement — que lorsqu'on avait mis sur pied un nouveau protocole d'échantillonnage au début de l'année, il n'y avait pas de personnel formé pour prélever ces échantillons. Ce protocole n'a pas été relancé encore parce que, si j'ai bien compris, la formation n'est pas encore terminée.

Dans votre modèle de consensus, qui décide qui n'a pas investi les ressources nécessaires? Comment pouvez-vous leur dire « Écoutez, vous devez investir plus parce que vous ne contribuez pas autant que les autres »?

M. Albert Chambers: Il y a plus d'une façon de répondre à cette question. Nous ne sommes pas entrés encore dans ces détails parce que nous avons déjà dit qu'il nous fallait avoir une excellente discussion quant au modèle qu'il nous faudrait retenir et aux engagements qui devraient être pris par tous les intervenants. Nous essayons de convaincre les gouvernements d'accepter que ces discussions doivent d'abord avoir lieu. Puis, nous pourrions passer à la création du modèle.

À l'évidence, les divers paliers ont des responsabilités et des budgets, toutes sortes de choses du genre, dont ils doivent tenir compte mais, s'ils donnaient à la salubrité alimentaire la priorité — nous aurions alors, à notre avis, une stratégie nationale et un mécanisme décisionnel national — ils affecteraient sans aucun doute les ressources nécessaires à ce dossier.

J'aimerais également signaler pour répondre à votre question que pendant un forum organisé par la coalition en collaboration avec les représentants des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux et les représentants de l'industrie en 2003, on a déterminé qu'il nous fallait un consensus ou une entente nationale, peu importe comment on l'appelle, soit une norme commune pour les qualifications et les compétences exigées des vérificateurs de la salubrité alimentaire, que ces vérificateurs s'occupent de programmes de certification et de vérification par des tiers pour des compagnies ou qu'ils travaillent pour les gouvernements fédéral, provinciaux ou territoriaux ou encore pour des administrations municipales.

Vous noterez que dans notre stratégie nationale, achevée à la fin du mois de mars, nous faisons toujours la promotion de cette idée parce que, six ans plus tard, nous n'avons toujours pas pu convaincre les gouvernements — le gouvernement fédéral, les provinces ou les territoires — qu'il s'agit là d'une chose essentielle.

Il y a donc des questions d'infrastructure du genre qui doivent être réglées avant qu'on soit assuré de la qualité et des compétences des personnes chargées dans l'industrie et au gouvernement des vérifications, etc. Je ne dis pas que ceux qui occupent ces postes sont incompetents; je dis simplement que nous devons nous entendre sur des normes de compétence. Tout cela permettra à tous les Canadiens, aux intervenants du secteur agroalimentaire, aux gouvernements ainsi qu'à nos clients à l'extérieur du Canada d'avoir une plus grande confiance dans notre système.

Il s'agit là simplement d'un exemple d'une longue liste de choses qui figurent dans notre document de stratégie nationale. Pour revenir à la question de Mme Bennett sur nos suggestions, vous trouverez une longue liste de suggestions dans ce document.

• (1725)

Le président: Voulez-vous ajouter quelque chose, monsieur Allen? Il vous reste environ une minute.

Très bien. Nous passerons maintenant à M. Shipley.

M. Bev Shipley: Je vais poser une toute petite question. Nous avons parlé de normes nationales et beaucoup de gens ont mentionné que nous avons des installations qui sont autorisées par les provinces et d'autres, par le gouvernement fédéral.

L'éclosion de listériose s'est produite dans une installation autorisée par le gouvernement fédéral. Enfin, on peut noter que la majorité des préoccupations ou des rappels sont associés à de grosses installations inspectées par le gouvernement fédéral. Je ne voudrais certainement pas donner l'impression que la salubrité des aliments, qu'elle relève du gouvernement fédéral ou des gouvernements provinciaux, n'est pas importante. La salubrité des aliments est très importante. Cependant, chaque province établit elle-même les normes que doit respecter une installation provinciale. Ce qui nous inquiète, c'est que si l'on décidait que toute installation doit être inspectée et autorisée par le gouvernement fédéral, il faudrait investir beaucoup d'argent, ce que les petites usines ne peuvent certainement pas se permettre de faire.

De plus — et cela ne touche pas la salubrité des aliments —, certaines exigences sont de nature plutôt esthétique, quoique ce n'est peut-être pas le meilleur terme pour expliquer la situation. Par exemple, l'allée doit être recouverte d'asphalte plutôt que d'un autre matériau, les murs doivent se trouver à une certaine distance des autres murs ou des entrées, ce qui n'a absolu rien à voir avec la salubrité des aliments. Cependant, si certaines usines devaient respecter ces normes maintenant, à la ligne, elles devraient simplement condamner leurs installations, recommencer et en construire de nouvelles.

À votre avis, serait-il possible de s'entendre sur des normes nationales de salubrité alimentaire? Pour ce qui est des autres questions qui n'ont rien à voir vraiment avec la salubrité alimentaire, nous voulons... parce que nous craignons, autrement, de perdre certaines de ces installations autorisées par les provinces.

M. Albert Chambers: La coalition est d'avis que ces choses sont possibles. Nous disposons d'outils qui ont été créés par l'industrie. J'en ai fait mention dans mes commentaires liminaires — on en parle dans l'exposé —, et d'autres témoins qui nous ont précédés en ont également fait mention. Cet après-midi, un représentant des camionneurs vous parlera du programme de salubrité alimentaire basé sur le HACCP qui a été mis sur pied et qui peut être adopté par toutes les sociétés de camionnage, qu'elles soient grosses ou petites.

Les provinces et le gouvernement fédéral ne se sont pas encore entendus pour reconnaître officiellement ces programmes. Même si l'industrie et les gouvernements ont investi des montants importants — des dizaines de millions de dollars — depuis la création de ces programmes il y a une quinzaine d'années, il n'existe toujours pas de mécanismes de reconnaissance officiels dans le secteur de la salubrité alimentaire. C'est une chose qu'il nous faut faire.

Ainsi il existe des outils dans lesquels nous avons investi en collaboration avec le gouvernement qui nous permettent d'atteindre les résultats que nous recherchons. Bref, les entreprises simples ont besoin de systèmes de gestion de la salubrité des aliments simples. Ces choses sont possibles, mais il nous faut être ouverts à cette approche. Il nous faut également être en mesure d'élaborer des objectifs de salubrité alimentaire très clairs, des objectifs qui sont différents des pratiques normatives. Ce n'est qu'ainsi qu'on pourra accomplir quelque chose.

• (1730)

Le président: Merci, monsieur Chambers.

Il ne nous reste plus de temps, et nous tenons à vous remercier messieurs d'être venus rencontrer notre comité aujourd'hui.

Nous allons prendre une pause d'environ cinq minutes pour permettre à nos prochains témoins de s'installer.

Encore une fois, merci messieurs.

• _____ (Pause) _____

•

Le président: Nous reprenons nos travaux.

Nous accueillons maintenant notre nouveau groupe de témoins.

J'aimerais souhaiter la bienvenue à Mme Bette Jean Crews, nouvellement élue présidente de la FAO. Nous sommes heureux de vous accueillir.

Nous accueillons également MM. Ron Lennox et John Gyoroky.

Vous avez un maximum de dix minutes. Nous allons commencer par Mme Crews.

• (1735)

Mme Bette Jean Crews (présidente, Fédération d'agriculture de l'Ontario, Fédération canadienne de l'agriculture): Merci beaucoup.

Je représente aujourd'hui la Fédération canadienne de l'agriculture. Je suis coprésidente du Comité sur la salubrité alimentaire.

J'aimerais d'entrée de jeu signaler que l'industrie canadienne de l'agriculture et de l'agroalimentaire produit des aliments sains, de haute qualité et écologiquement viables. Depuis le début des années 1990, les agriculteurs canadiens, en partenariat avec les gouvernements, ont pris l'initiative de concevoir des systèmes nationaux à l'appui de notre engagement en matière de salubrité des aliments et ils ont travaillé avec Agriculture et Agroalimentaire Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour élaborer l'approche canadienne de salubrité des aliments à la ferme.

L'approche canadienne repose sur la conception de programmes nationaux vérifiables propres à chaque type de produit ainsi que sur l'élaboration des stratégies et des outils nécessaires pour sensibiliser les producteurs et pour mettre en oeuvre des initiatives de salubrité des aliments à la ferme conformes à l'analyse des risques et à la maîtrise des points critiques (HACCP) du Codex Alimentarius ainsi qu'au Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme de l'ACIA.

AAC co-finance les programmes nationaux de salubrité des aliments à la ferme et participe à leur conception ainsi qu'à leur mise en oeuvre depuis 1997. Bien qu'aucun système de salubrité des aliments ne puisse éliminer totalement les risques, la Fédération canadienne de l'agriculture a pour objectif premier d'assurer la conception soutenue de systèmes forts et viables de salubrité des aliments à la ferme, de traçabilité et de santé animale pilotés par l'industrie dans l'intérêt supérieur de la population canadienne. Nous vous remercions de nous offrir la possibilité de nous adresser aux membres du comité sur certaines des exigences essentielles que nous croyons nécessaires pour maintenir les acquis.

Les agriculteurs canadiens ont pris l'initiative de concevoir des systèmes nationaux pour la salubrité des aliments, mais leur mise en oeuvre et leur gestion sont coûteuses. Ces initiatives contribuent au bien-être des Canadiens, mais n'ont généré que peu ou pas de profits sur le marché. Les aliments sains ne comportent pas de valeur ajoutée. Les revenus déjà faibles des agriculteurs menacent la viabilité de ces systèmes de salubrité. Le maintien et la consolidation de ces systèmes exigent un engagement financier ainsi qu'un partenariat permanent de la population et des gouvernements. La Fédération canadienne de l'agriculture préconise également un soutien gouvernemental pour améliorer la réputation du Canada en tant que fournisseur d'aliments sains de haute qualité au moyen d'un plan de communication financé par le gouvernement qui ferait connaître, à l'échelle nationale et internationale, les excellents systèmes de salubrité et de qualité des aliments mis en oeuvre par les producteurs canadiens. Ce plan contribuerait à dégager une valeur de marché pour les initiatives mises en place par l'industrie et à appuyer la compétitivité de l'agriculture canadienne.

Passons au leadership de l'industrie, ainsi qu'aux partenariats entre l'industrie et le gouvernement. Grâce au Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme, de 1997 à 2004, et au Programme canadien de salubrité et de qualité des aliments par la suite, les producteurs canadiens, en collaboration avec AAC et l'ACIA, ont dirigé et conçu de façon proactive l'approche scientifique canadienne de salubrité des aliments à la ferme. C'est grâce à ce leadership de l'industrie que 19 groupements de producteurs spécialisés avec 22 programmes propres à chaque type de produit couvrant 99 p. 100 de la production canadienne ont maintenant terminé ou sont en train de terminer les phases de conception de leurs systèmes de salubrité des aliments à la ferme fondés sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques.

Les producteurs craignent toute augmentation des coûts dans un marché très concurrentiel. Ils sont également très préoccupés par l'administration, la réglementation et la réduction des coûts par l'État. Cependant, ils sont aussi pleinement conscients du besoin d'assurer la salubrité de leurs produits. Pour ces raisons, l'industrie doit continuer d'assumer son rôle de leader en salubrité des aliments à la ferme et d'élaborer un partenariat solide avec les gouvernements.

Avec la collaboration de la FCA, des organisations nationales de produits et du Groupe de travail canadien sur la salubrité des aliments à la ferme, la conception de systèmes de salubrité des aliments à la ferme a été un succès; ces systèmes permettent une affectation efficace de fonds, la réalisation de recherches de l'industrie, l'obtention de l'appui des producteurs par leur propre organisation et la reddition de comptes aux Canadiens au moyen de vérifications annuelles des finances et de la conformité effectuées par des tiers.

- (1740)

Selon la FCA, sans ce partenariat, les grands progrès, l'appui des producteurs, et enfin, le succès de la conception de systèmes de salubrité des aliments à la ferme n'auraient pas été possibles. À ce jour, il s'agit d'un excellent exemple de l'efficacité des partenariats de l'industrie et de l'État pour offrir des services tout en permettant aux contribuables de réaliser des économies.

Les programmes de salubrité des aliments à la ferme ne sont efficaces que s'ils sont appliqués. La FCA croit qu'il est impératif que les organisations nationales de producteurs et leurs représentants provinciaux puissent compter sur un programme de mise en oeuvre à la ferme solide et bien financé pour appliquer les systèmes nationaux de salubrité des aliments. La FCA encourage l'établissement de systèmes de mesures incitatives pour les initiatives de

salubrité des aliments et elle est fermement convaincue que des programmes souples de mesures incitatives sont beaucoup plus efficaces pour accomplir des progrès que des démarches réglementaires rigides. Cependant, les programmes relevant maintenant des provinces et non plus du gouvernement fédéral, par suite de Cultivons l'avenir, on craint que l'accès au financement soit inégal d'une province à l'autre et que, pour cette raison, les programmes de sécurité des aliments ne soient pas mis en oeuvre de façon homogène.

Voici les recommandations de la FCA, pendant la transition du Cadre stratégique pour l'agriculture au programme Cultivons l'avenir: la rationalisation considérable du processus d'approbation, du traitement ou des ententes pour améliorer la capacité d'obtenir rapidement des contrats ou des prolongations; beaucoup plus de souplesse pour l'utilisation des fonds dans les secteurs de la formation, des ressources humaines, de l'achat d'équipement et du recouvrement total des coûts de vérification; la FCA recommande également que le Canada cherche à préciser la notion d'équivalence afin que les pays permettent davantage les importations provenant de pays exportateurs dont la protection en matière de salubrité des aliments assurée par les programmes d'inspection est au moins équivalente à celle de l'importateur, même si la procédure diffère à certains égards.

La traçabilité est la capacité, en tout point de la chaîne d'approvisionnement, de retracer l'historique des animaux et des produits; elle est un outil important pour l'agriculture. La conception et la mise en oeuvre de systèmes de traçabilité dans les domaines de la protection de la santé végétale et animale ainsi que de la salubrité des aliments contribuent de façon appréciable au bien public. De nombreuses initiatives sont actuellement en cours pour mettre en oeuvre des systèmes de traçabilité à l'échelle de la ferme et dans toute la chaîne. Cependant, employées seules, les normes de traçabilité ne rendent pas les aliments sains, elles ne font qu'aider à les retracer.

La FCA s'est félicitée de la décision du ministre de l'Agriculture fédéral ainsi que des ministres de l'Agriculture provinciaux et territoriaux d'élaborer et de mettre en oeuvre un système national de traçabilité pour le secteur agroalimentaire au Canada et elle a réclamé un système qui comprend toute la production alimentaire, y compris la production primaire, et qui suit la chaîne de valeur, s'appuyant sur des normes nationales.

En plus d'être avantageux pour le gouvernement sur le plan de la protection de la population, un système national d'identification et de traçabilité constituera un mécanisme de gestion des risques qui pourra grandement améliorer la compétitivité de notre industrie puisqu'il permettra de repérer les sources de contamination, de raccourcir le délai d'intervention en cas de crise et réduire au minimum les répercussions économiques que pourra avoir une épidémie causée par un animal ou une plante de l'étranger ou encore une crise de salubrité des aliments au Canada. La réduction des répercussions économiques permet de réduire la dépendance de l'industrie à l'égard des programmes de gestion des risques de l'État. Une agro-industrie performante est bénéfique pour l'économie du pays.

Un système de traçabilité national permettra à l'industrie de saisir les occasions de renforcer l'accès à nos marchés nationaux et à nos marchés d'exportation tout en répondant au besoin grandissant des consommateurs à l'échelle mondiale de connaître l'origine de leurs aliments. Il appuiera également les systèmes canadiens de salubrité des aliments à la ferme et soutiendra les efforts visant à éradiquer les maladies animales et végétales indigènes ainsi qu'à éliminer les incursions des maladies animales étrangères.

Il est donc important que les gouvernements fassent preuve de leadership et offrent leur soutien pour s'assurer du bon fonctionnement des diverses initiatives de traçabilité et qu'ils soient en mesure de communiquer entre eux. Les gouvernements doivent également aider l'industrie en cas d'incidents entraînant des pertes commerciales ou lors d'une indemnisation. En ce qui a trait à la mise en oeuvre, la FCA privilégie les mesures incitatives plutôt qu'un système réglementaire rigide.

• (1745)

La FCA appuie un système national de traçabilité qui est compatible à l'échelle du pays, pour l'ensemble des produits et pour l'ensemble de la chaîne de valeur, un système qui est aussi compatible technologiquement avec les normes internationales. Pour conclure, nous aimerions remercier le comité de nous avoir donné l'occasion de traiter de cette importante question.

Les recommandations que vous ferez en juin auront une incidence considérable sur l'industrie alimentaire. Nous espérons que vous tiendrez compte de nos commentaires et que vous vous appuyerez sur les excellents programmes scientifiques canadiens de salubrité des aliments à la ferme. La FCA et ses membres se sont engagés à travailler avec le gouvernement et tous les intervenants pour renforcer davantage le système de salubrité des aliments au Canada.

Merci.

Le président: Merci beaucoup, madame Crews.

La parole est maintenant à M. Lennox.

M. Ron Lennox (vice-président, Commerce et sécurité, Alliance canadienne du camionnage): Bonsoir, monsieur le président, mesdames et messieurs les membres du sous-comité.

Je m'appelle Ron Lennox. Je suis vice-président de l'Alliance canadienne du camionnage, fédération qui regroupe les associations provinciales de camionnage du Canada et qui représente quelque 4 500 transporteurs et fournisseurs de l'industrie du camionnage à l'échelle du pays. L'ACA est membre de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments, dont les représentants ont comparu devant vous plus tôt ce soir. Je suis accompagné de John Gyroky, gestionnaire général des docks et coordonnateur du HACCP auprès d'Erb Transport. Erb est une entreprise de transport familiale sise à New Hamburg, en Ontario, spécialisée dans le transport frigorifique, qui possède un parc constitué de 1 000 remorques frigorifiques, de 500 tracteurs et de 150 camions porteurs; elle emploie quelque 1 200 travailleurs et compte 140 propriétaires-exploitants.

Erb a reçu en 2008 le prix d'excellence en transport décerné par la revue *Canadian Transportation & Logistics*, ainsi que le prix du meilleur transporteur du géant de l'alimentation Sysco Corporation. Erb Transport a également été un des premiers transporteurs au Canada à adopter le programme de salubrité alimentaire en camionnage HACCP de l'ACA, dont je parlerai dans un instant.

La semaine dernière, j'ai eu le plaisir de comparaître devant le comité plénier de l'agriculture dans le cadre de son étude sur la compétitivité de l'industrie agroalimentaire canadienne. Dans mon

exposé, j'ai fait valoir que l'on ne peut pas avoir d'industries agroalimentaires compétitives à moins d'avoir une industrie du camionnage compétitive également. Le constat s'applique aujourd'hui également. En effet, pratiquement tous les produits alimentaires que nous consommons sont transportés par camion à un moment donné, probablement plusieurs fois même. Si vous voulez vous faire une idée complète de l'état de la salubrité alimentaire, vous devez alors examiner tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement, et le camionnage est un maillon clé.

Je m'en tiendrai à des remarques très générales. Je veux donner au sous-comité une idée du paysage réglementaire dans lequel évolue l'industrie du camionnage ainsi que des informations générales pour situer le programme de l'ACA qui est fondé sur le système HACCP.

La plupart d'entre vous présents ici ce soir ont entendu la description que j'ai faite la semaine dernière de la nature hautement compétitive du camionnage au Canada: 10 000 transporteurs employant un quart de million de chauffeurs, 375 000 travailleurs en tout et des recettes annuelles de quelque 30 milliards de dollars provenant du secteur du transport pour compte d'autrui. L'industrie dessert pratiquement toutes les localités et les villes du Canada et des États-Unis et représente environ les deux tiers de la valeur des échanges commerciaux entre le Canada et les États-Unis.

À elle seule, la société Erb Transport fournit un service de transport à température régulée à 1 800 expéditeurs, livrant des produits alimentaires à 24 000 destinataires partout au Canada et dans les 48 États américains du Sud. On dit souvent du camionnage que c'est l'industrie déréglementée la plus réglementée du Canada. Les jours de la réglementation économique des frais de camionnage et des itinéraires sont loin derrière nous. Toutefois, les transporteurs doivent toujours se conformer à la réglementation des autorités fédérales et provinciales ainsi qu'à celle des États dans des domaines comme la sécurité routière, l'environnement et les normes de travail. S'il est vrai que l'essentiel de l'industrie du camionnage au Canada est de compétence fédérale, il n'en demeure pas moins que nous sommes assujettis à la réglementation des provinces et des États notamment en ce qui a trait au poids et à la dimension des véhicules, domaine où il existe pas moins de 63 séries d'exigences au Canada et aux États-Unis.

Il en va de même pour l'alimentation, un secteur assujéti aux normes et aux règlements des provinces et de l'État fédéral. La difficulté pour une société de camionnage consiste à se familiariser avec les normes en vigueur dans tous les territoires qu'elle dessert et à s'y conformer. Évidemment, la réglementation gouvernementale n'est qu'un des facteurs qui influencent les pratiques des transporteurs pour le transport salubre des produits alimentaires. La deuxième considération importante est le marché. En effet, les transporteurs vendent leurs services à des expéditeurs de produits alimentaires, et s'ils veulent remporter de nouveaux contrats de fret et conserver leurs clients actuels, ils doivent respecter les normes de service qu'ils négocient avec leurs clients.

S'agissant de l'industrie alimentaire, il n'y a probablement rien de plus important que le respect des exigences des expéditeurs en matière de salubrité alimentaire. Nous avons vu les dégâts irréparables que peut subir un fabricant de produits alimentaires ou un détaillant, sans compter le risque pour la santé de la population, quand un produit alimentaire est assujéti à une contamination chimique, biologique ou physique.

Les expéditeurs de produits alimentaires ont grandement intérêt à s'assurer que les transporteurs dont ils retiennent les services appliquent des normes et des procédures qui font en sorte que leurs véhicules sont adéquatement nettoyés et décontaminés, qu'il n'y a pas de contamination croisée de produits alimentaires avec d'autres marchandises, et que la chaîne frigorifique est maintenue tout au long du processus de transport, du dock de chargement au dock de déchargement. En aval, les destinataires doivent également être assurés que les produits alimentaires qui parviennent à leur dock n'ont pas été contaminés durant le transport et ils doivent avoir des procédures pour surveiller, par exemple, la température des chargements durant le transport.

● (1750)

Je ne suis certainement pas ici pour laisser entendre que le marché est en quelque sorte un substitut pour la réglementation de la salubrité des aliments. Cela dit, pour reprendre ce que j'ai dit devant le comité plénier la semaine dernière, il n'y a probablement pas une industrie plus compétitive au Canada que celle du camionnage. Un transporteur ne fera pas long feu dans cette industrie s'il ne réussit pas à respecter ses obligations envers les expéditeurs dans des domaines d'importance aussi vitale que celle des pratiques de manutention salubre des aliments. Tout n'est pas une question de prix.

Dans la même veine, il existe bien des mesures que les transporteurs peuvent prendre au-delà de la réglementation et des exigences des expéditeurs en matière de salubrité des aliments, notamment le système HACCP. J'aimerais prendre quelques minutes pour vous décrire les activités de l'ACA à cet égard.

En 2001, l'ACA a été pressentie par l'Agence canadienne d'inspection des aliments concernant le Programme canadien d'adaptation aux mesures de salubrité des aliments. L'Agence allait fournir du financement à des associations nationales représentant le secteur non agricole de la chaîne d'approvisionnement pour l'instauration de programmes fondés sur le système HACCP. Notre première question, naturellement, a été de demander ce que signifiait le sigle HACCP, car aucun des employés de l'ACA n'en avait entendu parler. À l'époque, nous nous ressentions encore d'une vague de nouveaux programmes de sécurité instaurés après les attentats du 11 septembre, et la dernière chose dont nous avions vraiment besoin était un autre projet.

Toutefois, à discuter avec l'ACIA, nous avons compris l'importance de deux choses. Premièrement, si l'ACA ne participait pas à l'élaboration d'un programme pour le camionnage fondé sur le système HACCP, quelqu'un d'autre allait le faire à sa place; il valait donc mieux prendre les commandes nous-mêmes plutôt que d'être de simples passagers. Deuxièmement, les programmes fondés sur le système HACCP commençaient à être adoptés par les clients que nous servions, et nous avons donc estimé qu'il était important de donner aux transporteurs un programme qu'ils pourraient adopter et qui cadrerait bien avec ceux des expéditeurs. Nous voulions créer une situation où le transporteur, plutôt que d'avoir à se conformer à de multiples programmes d'expéditeurs, jouirait d'un programme taillé sur mesure pour les besoins de notre industrie.

Je n'entrerai pas dans tous les détails, mais l'ACA a pu obtenir du financement de l'ACIA, puis, plus tard, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada dans le cadre de son programme de salubrité et de qualité des aliments afin d'élaborer un programme de salubrité des aliments fondé sur le système HACCP, axé sur les particularités de l'industrie du camionnage. Nous avons donc mis sur pied une équipe consultative composée de transporteurs, d'experts techniques de l'ACIA et d'associations nationales de produits alimentaires comme

le Conseil des viandes du Canada, le Conseil canadien des distributeurs en alimentation, l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes et le Conseil des grains du Canada. Bien que la responsabilité générale du projet ait été assumée par l'ACA, l'élaboration du programme a été confiée, par voie de contrat, à Kasar Canada, une société de la Nouvelle-Écosse qui avaient acquis une expertise et une expérience considérables en élaborant et en mettant en oeuvre le PASA et le système HACCP.

Les travaux d'élaboration d'un plan stratégique ont commencé en 2001. Un programme de salubrité alimentaire a été conçu avec le concours du comité consultatif. Un projet pilote a été lancé auprès de 10 transporteurs de l'ensemble du pays desservant différentes composantes de l'industrie alimentaire dont les secteurs des viandes, des produits laitiers, des céréales et des conserves. Le programme a été révisé à la lumière des leçons tirées de la phase pilote, puis présenté plus tard à l'ACIA pour examen technique.

Je suis heureux de noter qu'en février 2005, l'ACIA a informé l'ACA que notre programme de salubrité alimentaire dans le domaine du camionnage, qui consistait en un ensemble d'éléments de base assortis de 10 modules associés à des produits en particulier, répondait aux exigences techniques de l'Agence. L'ACA a ensuite conclu un contrat avec Kasar afin que cette société exécute le programme pour son compte, aide les transporteurs, sous forme de services de consultation, à intégrer le programme de salubrité alimentaire dans le domaine du camionnage à leurs activités et supervise la mise en oeuvre au moyen de vérifications annuelles.

Je serai parfaitement franc avec vous en vous avouant que nous n'avons pas réussi à intégrer le programme fondé sur le système HACCP dans l'ensemble du marché, comme on s'y attendait. À ce jour, nous avons 14 participants certifiés parmi les transporteurs. Certains, dont Erb Transport et Midland de Moncton, au Nouveau-Brunswick, sont d'importants acteurs dans l'industrie du camionnage alimentaire. D'autres, de plus petits transporteurs dans différentes parties du pays, ont également adhéré au programme. Comment l'expliquer? Je vous dirais qu'il y a plusieurs raisons.

Au départ, nous croyions que ce serait les expéditeurs de produits alimentaires qui feraient l'essentiel de la promotion du système HACCP, mais cela semble avoir pris plus de temps à se concrétiser que prévu. De nombreux transporteurs se sont mis en rapport avec Kasar pour se renseigner sur le programme de salubrité alimentaire dans le domaine du camionnage au début, mais ils ont été nombreux à le rejeter en disant « Nous nous conformons déjà à la réglementation. Nous satisfaisons déjà à des exigences supplémentaires que nous imposent nos clients. Nous adopterons le système HACCP le jour où les expéditeurs l'exigeront. »

Les transporteurs ont également fait valoir en examinant le système HACCP qu'ils faisaient déjà l'essentiel qu'exigeait ce dernier, mais qu'ils ne tenaient pas de livres détaillés pour prouver la conformité avec les principes du système HACCP.

Bien que mes informations ne soient qu'anecdotiques, je vous dirais que la tendance semble être en train de se renverser à ce chapitre. Comme M. Gyorky vous le dira, les fabricants de produits alimentaires clients sont déjà en train d'exiger que des accords relatifs à la salubrité des aliments soient signés avec les transporteurs, y compris au moyen de programmes fondés sur le système HACCP, peut-être en réaction à des incidents impliquant la salubrité des aliments qui ont été très médiatisés, peut-être en réaction à la vive attention accordée à la salubrité des aliments et des produits en général aux États-Unis, ou encore peut-être en réaction à des études comme la vôtre. Quelle que soit la raison, nous commençons à apercevoir des signes positifs.

• (1755)

Nous avons également pensé que si le gouvernement fédéral devait conférer une reconnaissance officielle aux programmes non agricoles fondés sur le système HACCP comme celui de l'ACA, ces programmes auraient plus d'importance aux yeux des expéditeurs. Bien qu'il y ait eu de nombreuses discussions entre des représentants de l'industrie — sous les auspices de la Coalition pour la salubrité alimentaire — et les représentants gouvernementaux de l'ACIA, les discussions n'ont toujours pas abouti à quoi que ce soit de concret.

Monsieur le président, mesdames et messieurs les membres du sous-comité, je vous remercie de nous avoir permis de comparaître devant vous aujourd'hui. M. Gyorky et moi-même serons heureux de répondre à vos questions.

Merci.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Lennox.

Nous allons commencer maintenant un tour de questions.

Monsieur Easter, vous avez sept minutes.

L'hon. Wayne Easter (Malpeque, Lib.): Merci, monsieur le président.

Merci aux témoins d'être venus nous faire part de leurs exposés.

J'ai deux questions à poser à l'Association du camionnage et à la Fédération de l'agriculture.

Quelle est votre appréciation de notre régime réglementaire en matière de produits alimentaires au Canada par rapport au régime américain? Votre association de camionnage est présente dans les deux pays.

Bette Jean, vous connaissez bien, si je ne m'abuse, la structure de coûts aux États-Unis. Pouvez-vous nous faire une comparaison entre les deux pays?

À mon avis, la salubrité alimentaire devrait être une responsabilité publique, dans une large mesure. Il est évident que ce que vous êtes tenus de faire dans l'industrie du camionnage se traduit par une augmentation de coûts. À qui refile-t-on la facture? Je suppose que c'est sur le producteur primaire que les coûts se répercutent au bout du compte. Il en va de même pour la FCA en ce qui concerne les coûts à ce niveau-là.

Pouvez-vous nous faire une comparaison entre le régime réglementaire canadien et américain? Quelle est l'incidence de ces coûts sur le producteur primaire, qui est à l'origine de tous les aliments?

M. Ron Lennox: Monsieur Easter, John et moi avons discuté de la réglementation pendant le dîner. Il n'y a pas vraiment de réglementation directe au sujet de la salubrité alimentaire pour le camionnage. La plupart des règlements touchent les producteurs, les distributeurs et les détaillants.

Il y a certains règlements touchant à la séparation des produits, par exemple, en vertu de la Loi sur le transport des matières dangereuses, mais il n'y a pas beaucoup de règlements directs encadrant le camionnage. Nos instructions viennent des expéditeurs, qui sont généralement réglementés.

Je ne connais pas suffisamment la situation aux États-Unis pour pouvoir la comparer avec la nôtre et dire si nos règlements sont plus ou moins rigoureux que là-bas, mais je crois que leur système est assez semblable au nôtre, c'est-à-dire qu'il ne réglemente pas directement le camionnage.

Je suis désolé; il y avait une deuxième partie à votre question.

L'hon. Wayne Easter: Eh bien, vous avez répondu à la partie sur le camionnage aux États-Unis et au Canada. Pour la deuxième partie, je demandais qui paie vraiment pour ces changements. Il semble que ce ne soit jamais le consommateur, c'est plutôt le producteur.

• (1800)

M. Ron Lennox: Comme je l'ai dit au comité la semaine dernière, et vous étiez présent, monsieur Easter, les programmes ne sont pas gratuits. Nous parlions des programmes de sécurité la semaine dernière. La mise en place d'un programme HACCP a un prix.

Je ne sais pas combien Erb Transport a payé pour son programme et quels sont les coûts pour les vérifications continues mais, oui, les transporteurs sont dans une situation de très grande concurrence. Lorsqu'ils mettent en place de tels programmes, il est parfois difficile de simplement absorber ces coûts. Alors, ces coûts sont transférés à leurs expéditeurs.

L'hon. Wayne Easter: Bette Jean... ou John, désolé.

M. John Gyorky (gestionnaire général des docks et coordonnateur du HACCP, Erb (Membre de l'Alliance canadienne du camionnage), Alliance canadienne du camionnage): Nous avons le même programme HACCP dans toutes nos divisions. Du côté limité, nous desservons le Canada, et du côté international, nous desservons les États-Unis.

Je ne sais pas exactement quelles sont les exigences aux États-Unis, mais je sais que nous appliquons le même programme à tous nos moyens de transport, nos cargaisons et leur manutention. La manutention se fait dans les mêmes installations, dans les mêmes entrepôts, et les remorques sont sujettes au même nettoyage.

Nous avons fait de notre mieux, et je pense que la haute direction de Erb Transport croyait que c'était une nécessité de maintenir une certaine norme et de protéger l'intégrité de nos clients lorsque nous transportons leurs produits, puisque nous manipulons de la nourriture. Nous avons essayé d'absorber ce coût dans nos opérations quotidiennes. C'est une dépense supplémentaire, mais nous essayons de l'intégrer du mieux que nous le pouvons à nos activités.

Merci.

L'hon. Wayne Easter: Merci, John.

Bette Jean.

Mme Bette Jean Crews: Je ne sais pas quels sont les règlements pour chaque produit aux États-Unis, mais je sais que dans le secteur de la traçabilité, lorsque l'ESB a frappé le Canada, nous étions en meilleure position que les États-Unis pour retracer nos animaux. Nous nous sommes améliorés de façon phénoménale depuis, mais en ce qui concerne les exigences réglementaires, nous étions en avance sur les États-Unis. Ceci dit, je crois comprendre que le gouvernement américain aide de façon significative les agriculteurs pour qu'ils mettent en oeuvre ce qui est maintenant exigé.

J'aimerais revenir sur les coûts qui sont transférés aux producteurs, parce que le profit est mince. On l'entend souvent, mais il y a aussi de très petites marges. Nous sommes dans un marché international. Lors de mon exposé, j'ai parlé d'un programme ou d'un protocole de communications gouvernementales s'adressant aux consommateurs qui leur expliquerait ce que nous faisons maintenant, pourquoi il est bon d'acheter des produits canadiens et le fait que nos aliments sont sains et de haute qualité, et qui ferait également connaître les normes du travail et environnementales que nous respectons ici. Si l'industrie et le gouvernement peuvent faire cette promotion, alors nos clients seront plus loyaux.

Présentement, si on nous impose des protocoles de salubrité alimentaire très coûteux qui ne sont pas exigés par le marché, mais simplement par l'opinion publique, l'industrie ne pourra pas absorber ces coûts. Il ne sera pas possible de les transférer à cause de la politique des bas prix et de la concurrence du marché international, où les aliments sont produits avec des normes différentes.

L'hon. Wayne Easter: Vous dites en gros que la population devrait payer pour une plus grande part des coûts de la salubrité alimentaire.

L'autre point que vous avez mentionné, Bette Jean, dans votre exposé concernait la situation de certains produits — dont des aliments — importés au Canada, que l'ACIA doit également inspecter, et qui sont en concurrence avec des produits canadiens. D'après tous les témoignages entendus jusqu'à maintenant par notre comité, ces produits ne sont pas soumis aux mêmes règles d'inspection strictes qui régissent les producteurs canadiens, ni aux mêmes normes de production.

Qu'en pensez-vous?

Mme Bette Jean Crews: Je crois que les aliments peuvent entrer au Canada s'ils respectent les normes de production du pays de provenance. Prenons l'exemple très facile des États-Unis. Il y a des produits de protection des récoltes qui sont permis aux États-Unis mais qui ne le sont pas au Canada, mais les aliments peuvent quand même entrer au Canada. Nous avons donc vraiment besoin de plus d'inspections à la frontière. Et je ne parle pas de déplacer des inspecteurs d'un endroit à un autre. Il faut embaucher plus d'inspecteurs pour qu'il y ait une surveillance continue de l'ensemble de la chaîne, et à la frontière également.

• (1805)

L'hon. Wayne Easter: Bette Jean, je crois que vous avez également parlé d'un autre point qui ne m'est pas familier, c'est le financement actuel pour le programme Cultivons l'avenir qui pourrait nous mener vers une mosaïque de programmes pour l'ensemble du pays. Pouvez-vous nous donner des exemples précis?

C'est une des choses que je mentionne depuis un certain temps, mais pas précisément au sujet du financement. Les gouvernements provinciaux mettent en place divers programmes — l'Alberta, par exemple, en a le plus grand nombre —, mais un producteur dans une autre province doit ensuite faire concurrence à tout cet argent donné à l'industrie. Nous sommes d'accord qu'il faut qu'il y ait une certaine flexibilité pour l'ensemble du pays, mais ce qu'on obtient vraiment dans le cas du soutien agricole, ce sont des divergences.

Mme Bette Jean Crews: Nous sommes préoccupés par le programme Cultivons l'avenir... Nous nous réjouissons de la flexibilité permettant de résoudre les problèmes provinciaux, parce que chaque province est différente. En Ontario, où nous sommes situés présentement, les besoins en salubrité alimentaire sont très différents de ceux des autres provinces parce qu'il y a une grande variété de tailles de fermes et de produits.

Nous craignons qu'il n'y ait pas de vue d'ensemble du système national, que les provinces ne collaborent pas et qu'il n'y ait pas d'équité. Nous proposons un processus auquel participerait l'industrie et le gouvernement pour que nous sachions ce qui se passe dans chaque province et pour que le financement ne soit pas simplement utilisé pour... Et c'est le cas. C'est « premier arrivé, premier servi ». Les producteurs des provinces qui n'ont pas beaucoup d'argent à mettre dans ce programme seront défavorisés par cette situation.

Je voudrais également parler de la traçabilité, monsieur Easter. Nous avons besoin de systèmes provinciaux de traçabilité qui s'insèrent dans le système national. Plus tôt, lors de l'exposé par la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité alimentaire, on a soulevé des questions concernant les normes minimales et certaines provinces qui ont des normes plus élevées.

Il faut se rappeler lorsque l'on parle de la traçabilité, qu'on l'utilise parfois pour la gestion des urgences et pour des questions d'accès au marché; les systèmes national et provinciaux ne doivent servir qu'à la gestion des urgences. Que l'on parle de normes de base, de normes minimales ou de normes scientifiques, il faut simplement que la traçabilité soit possible. Si je veux faire la promotion de mon produit pour en vendre plus, je peux alors utiliser une version Cadillac.

Mais au Canada, nous devons respecter les normes internationales. Nous devons respecter les normes nationales et provinciales. Je suis allée à une conférence internationale, où l'on recommandait que la norme internationale soit la plus basse possible tout en permettant la traçabilité et la salubrité alimentaire pour la gestion des urgences et pour la santé animale. Je ne veux pas que nous perdions de vue cet aspect.

Le président: Merci.

Monsieur Bellavance, sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Madame Crews, je partage vos préoccupations concernant les coûts que doivent assumer les producteurs pour assurer la salubrité des aliments. Votre organisation représente plusieurs milliers de producteurs et de productrices agricoles qui veulent nous fournir des aliments sains. Au bout du compte, même si le problème ne vient pas d'eux, c'est leur réputation qui sera entachée.

Les producteurs agricoles veulent s'assurer que leur production est tout à fait conforme aux normes de salubrité, ce qui leur coûte de l'argent. Or, on se demande si les gouvernements se rendent compte de tous les efforts que les producteurs fournissent tant dans le cadre de leur travail que sur le plan financier pour assurer la plus grande salubrité possible des aliments. Au cours des dernières années, on a pris des mesures pour s'assurer que les produits qui sortent de la ferme sont très sains.

Le gouvernement ne semble pas avoir cette sensibilité, même qu'il impose des mesures qui coûteront cher aux producteurs. Je pense notamment aux matières à risque spécifiées, les MRS. Nos producteurs de boeuf ont maintenant l'obligation de se débarrasser des MRS, ce qui n'est pas le cas de nos partenaires économiques américains. On vient de créer une concurrence qui est déloyale pour nos producteurs.

Je ne dis pas qu'on est contre la mise en place de ces mesures. Cependant, je me demande pourquoi le gouvernement a mis en place ces mesures. Ne sait-il pas qu'il crée ainsi une concurrence déloyale? Il faut qu'il aide nos producteurs à assumer ces coûts supplémentaires.

J'ai d'autres exemples de crises de salubrité alimentaire. Au début de mon mandat, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire a visité des producteurs du Manitoba dont les boeufs avaient eu la tuberculose bovine. On a vu un producteur de bétail pleurer en repensant à ce qui s'était passé des années auparavant, où il avait tout perdu. Les compensations étaient arrivées en retard et n'étaient pas adéquates. Il en fut de même pour des éleveurs de Colombie-Britannique, qui avaient dû abattre des millions de volailles en raison de la grippe aviaire.

En réponse, le gouvernement a récemment fait paraître dans la *Gazette du Canada* des changements aux montants de compensation, qui passent de 33 \$ à 8 \$ par poulet, ou quelque chose comme ça. Je partage cette préoccupation. Il y a une sorte de déséquilibre.

J'aimerais entendre vos commentaires. Vous avez peut-être aussi d'autres exemples à nous donner.

• (1810)

[Traduction]

Mme Bette Jean Crews: Aviez-vous une question?

[Français]

M. André Bellavance: Oui, mais vous avez le droit de...

[Traduction]

Mme Bette Jean Crews: En ce qui concerne l'indemnisation des producteurs, voilà exactement pourquoi le gouvernement doit agir et collaborer avec l'industrie pour l'aider à concevoir et à mettre oeuvre des programmes de salubrité alimentaire. Quel que soit le type de programmes catastrophiques que l'on mette en place au pays, tant que nous n'aurons pas la traçabilité qui nous permettra de limiter les dommages dans une situation de rappel, et les protocoles de salubrité alimentaire pour chaque produit, les dommages seront phénoménaux. Et vous avez raison: nous ne sommes pas encore entièrement remis de l'ESB. Le gouvernement doit participer à ces programmes.

Je voulais mentionner une autre chose, mais je ne m'en souviens plus. Voudriez-vous me poser une autre question précise? Je crois que vous disiez que le gouvernement doit participer, et je suis complètement d'accord avec vous.

[Français]

M. André Bellavance: Je m'attendais à ce que vous commentiez cette situation. Les producteurs agricoles doivent faire des efforts pour défrayer les coûts liés à la salubrité des aliments. En contrepartie, le gouvernement ne semble pas préoccupé par l'aide qu'il doit apporter aux producteurs. Vous avez dit vous-même que les efforts que fournissent les producteurs ne leur procurent pas de valeur ajoutée. Néanmoins, ils doivent s'assurer que les gens ont de la nourriture salubre dans leur assiette.

J'ai donné l'exemple des matières à risque spécifiées. Le gouvernement doit-il s'assurer que ce ne sont pas seulement les producteurs qui défraient les coûts?

[Traduction]

Mme Bette Jean Crews: Oui, j'ai dit dans mon exposé qu'il n'y a pas de prime à la salubrité alimentaire. C'est pourquoi nous sommes ici aujourd'hui: pour nous assurer de continuer notre bon travail. Le Groupe de travail canadien sur la salubrité des aliments à la ferme a collaboré avec les organisations de produits pour établir des protocoles de salubrité alimentaire, des protocoles vérifiables pour certains produits pour lesquels ils ont pu le faire. Le travail n'est pas terminé pour tous les produits. Nous aimerions qu'un processus soit mis en place pour permettre de continuer le travail et d'y inclure plus de produits.

Vous avez également parlé des matières à risque spécifié. C'est quelque chose que l'on doit éliminer dans l'agriculture moderne. Il faut le faire autant pour les marchés que pour la gestion des urgences. Et il y a des connaissances scientifiques qui nous permettront d'utiliser ces matières à risque spécifié pour produire de l'énergie. On le fait dans l'Ouest de l'Ontario. Nous en sommes à quelques mois, voire quelques semaines, d'achever le travail.

L'appui gouvernemental pour ce type de programmes agira comme une subvention pour les agriculteurs qui doivent se débarrasser de ces animaux parce qu'il y aura un avantage pour le récupérateur d'animaux d'aller chercher le cheptel mort. Il n'y a plus d'industrie du cuir au Canada. Nous ne pouvons pas utiliser le cheptel mort afin de produire des aliments pour animaux à cause des matières à risque spécifié qui y sont contenues. Il n'y a pas de marché. Voilà ce que le gouvernement peut faire pour utiliser les nouvelles connaissances scientifiques et permettre aux agriculteurs d'expédier leurs animaux morts sans qu'il leur en coûte parfois plus que d'expédier des animaux vivants. Il faut le soutien gouvernemental jusqu'à ce que les connaissances scientifiques soient mises en pratique.

• (1815)

Le président: Merci, monsieur Bellavance.

Je donne la parole à M. Allen pour sept minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président, et merci à vous tous d'être venus.

Madame Crews, vous avez piqué ma curiosité lorsque vous avez parlé du niveau nécessaire pour la traçabilité. Je pense que vous êtes la première personne à nous avoir parlé de l'importance de la traçabilité, non pas en termes de salubrité alimentaire, mais de gestion s'il se passait quelque chose afin que nous puissions retracer — puisque c'est là l'essentiel — où est rendu un produit, à qui nous l'avons envoyé, ou qui est en train de le consommer. Il est intéressant de noter à quel niveau vous avez dit qu'elle devrait être. Et j'ai trouvé intéressant que vous ayez dit que le marché veut peut-être avoir un niveau différent, le modèle Cadillac, pour reprendre votre expression.

Dans ce contexte et dans celui de la salubrité alimentaire, il est difficile de conscientiser les consommateurs à l'importance d'offrir un rendement décent aux producteurs primaires, et je ne crois pas que de nombreux membres du comité de l'agriculture contesteraient le fait que c'est le producteur qui semble payer le gros des coûts des programmes. Je ne crois pas que les consommateurs s'y opposent, mais si l'on visitait la plupart des marchés agricoles ou des supermarchés, on se rendrait compte que la plupart des consommateurs ne sont pas au courant des difficultés financières qui accablent les agriculteurs. Ils en seraient probablement surpris.

J'aimerais savoir comment, d'après vous, nous pourrions communiquer avec les consommateurs pour leur faire comprendre que les producteurs primaires doivent recevoir un rendement équitable. Comment voyez-vous ce lien s'établir? Vous avez parlé d'éducation — et c'est important en soi —, mais pour les producteurs que vous représentez, et vous-même en tant que productrice, vous devez trouver un moyen de récupérer cet argent. Je ne sais pas si l'éducation serait suffisante. Lorsqu'un consommateur voit le prix du lait ou du pain augmenter, il croit que c'est le magasin qui en profite. Il ne croit pas nécessairement que cet argent retourne aux producteurs.

Mme Bette Jean Crews: Il y a différents consommateurs.

Je me trouve dans une situation où, maintenant que les enfants sont finalement partis — et je pense qu'ils cesseront de revenir...

M. Malcolm Allen: Ce n'est pas toujours le cas.

Mme Bette Jean Crews: ... Je peux me permettre le luxe de payer un peu plus pour la nourriture parce que j'en connais la valeur. Mais je dois vous dire franchement, lorsque nous remboursions notre hypothèque et que nous élevions quatre enfants, les tomates que nous achetions en hiver ne provenaient pas de l'Ontario. Soyons réalistes. Les consommateurs ne pourront pas tous toujours être en mesure d'acheter ce qu'ils veulent.

Cependant, il y a des consommateurs qui accordent de l'importance à l'environnement, aux normes du travail, au niveau de vie que nous avons ici, de même qu'aux normes de salubrité alimentaire. Ils y accordent assez d'importance pour être prêts à payer plus. Je suis chanceuse car nous avons un petit marché agricole dans notre ferme. J'ai toujours dit que je pouvais informer environ 1 000 personnes par été, et c'est à peu près tout. Au cours des 30 dernières années, j'ai sensibilisé beaucoup de gens.

Si le gouvernement décidait de participer à cet effort de sensibilisation des consommateurs, ou de collaborer avec nous à l'élaboration d'un programme de mise en marché... Nous avons le Conseil de l'adaptation agricole en Ontario — nous l'avons toujours — qui nous permettait de commercialiser les aliments locaux. C'est maintenant une responsabilité provinciale, et je dois dire que la province de l'Ontario fait du très bon travail de ce côté. Mais si des fonds du gouvernement fédéral, même par l'entremise de ce programme, pouvaient être utilisés dans le cadre d'initiatives d'information sur la salubrité alimentaire pour que le consommateur soit conscient des différences...

Les consommateurs présument que le gouvernement les protège. Ils présument que tout ce qui provient de l'extérieur de nos frontières est aussi bon que ce que nous produisons ici. Voilà pourquoi il faut cet effort de communication. Il faut leur expliquer.

● (1820)

M. Malcolm Allen: Du point de vue du consommateur, je dirais, comme tous les témoins l'ont fait, que personne ne veut produire des aliments pour empoisonner qui que ce soit. Les consommateurs le savent aussi. La chaîne comporte toutes ces étapes, y compris celles dont M. Lennox s'occupe, à savoir le transport par camion et l'expédition de produits d'un endroit à l'autre. Tout le long de la chaîne, chacun fait de son mieux pour que le produit soit sûr lorsqu'il arrive enfin sur les rayons ou dans l'assiette. Mais le consommateur ne comprend pas bien tout ce qui se passe en coulisses, le long de cette chaîne, et comment l'aliment lui est parvenu.

Nous ne cultivons pas la papaye, et les gens savent bien quand ils achètent une papaye que ce n'est pas un produit canadien. Mais ils peuvent se poser la question quand il s'agit de tomates, de laitue, selon la saison, surtout à ce temps-ci de l'année, à partir de mai. Un autre bon exemple: les asperges. Le consommateur ne sait pas vraiment s'il s'agit d'un produit du Chili ou d'un produit du Canada, à moins de vérifier soigneusement, et ce ne sont pas tous les marchands qui nous donnent ce renseignement.

Le consommateur tient pour acquis que personne ne cherche à l'empoisonner, et il a raison.

Les coûts doivent être assumés par quelqu'un. S'ils doivent incomber au producteur primaire, il me semble que comme société, parce que nous avons à cœur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, comme société... En fait, c'est la base même de ce qui nous garde en vie. Si nous nous empoisonnons, nous disparaissions.

Notre société doit donc assumer ces coûts, et nous devons tous contribuer.

En passant, je suis d'accord avec vous. Quand mes enfants étaient plus jeunes et que j'avais une hypothèque à payer — je suis dans la même situation que vous, car mes enfants sont presque partis de la maison —, il était difficile de joindre les deux bouts à une certaine époque.

Il me semble qu'il nous faut une politique qui énonce que nous sommes prêts à payer pour avoir des aliments sûrs et comment nous avons l'intention de faire mettre en place les processus voulus. C'est ce que le gouvernement canadien demande. On dirait ensuite ce qu'il faut faire pour y arriver. L'industrie dira ce qu'elle est prête à faire. Et au final, quelqu'un devra verser l'argent. Il me semble que ce ne seront jamais les consommateurs.

Monsieur Lennox, vous avez dit plus tôt que votre secteur cherchait à réduire les coûts par l'entremise de gains d'efficacité dans vos systèmes axés sur l'analyse des risques HACCP. Vous dites avoir réussi à le faire, ou avoir assez bien réussi à le faire. Ce succès sera-t-il assuré longtemps, ou atteindrez-vous un point où vos gains d'efficacité s'amenuiseront et où vous devrez refilez les coûts aux consommateurs?

M. Ron Lennox: Quand je dis que des coûts ont été refilez aux consommateurs, ces coûts sont en fait plutôt minimes. Pour une société de camionnage, les grandes dépenses d'exploitation sont le carburant, la main-d'oeuvre et le matériel. La mise en place d'un programme HACCP ne représenterait qu'une fraction des coûts d'exploitation d'une société de camionnage.

Pour ce qui est de notre capacité d'absorber les coûts, comme c'est un secteur très concurrentiel, nous ne pouvons pas nous en tirer en augmentant nos prix, que ce soit à cause d'un programme HACCP ou d'autres choses, puisque le prix est très important pour notre clientèle, de même que le service.

Le président: Merci, monsieur Allen. Votre temps est épuisé.

Avant de passer à M. Anderson, madame Crews, ce que vous disiez était intéressant au sujet d'avoir les moyens d'acheter des aliments, etc. Je suis comme vous, je crois que mes garçons sont enfin partis de la maison, pour la dernière fois.

Je dis parfois qu'il y a trois sortes de consommateurs quand il s'agit d'acheter des aliments. Il y a ceux qui veulent acheter des produits canadiens ou locaux et qui en ont les moyens. Il y a ensuite ceux qui veulent acheter des produits canadiens ou locaux et qui n'en ont pas les moyens. Il y a enfin l'autre groupe, ceux pour qui cela importe peu, seul le prix compte, pour des raisons financières ou autres, et c'est comme cela.

Je pense que vous êtes plutôt d'accord avec moi là-dessus.

• (1825)

Mme Bette Jean Crews: En effet, mais je dois vous dire que c'est aussi gratifiant d'aller à l'épicerie. Je prendrai l'exemple des tomates, parce que les tomates de l'Ontario ou du Canada sont parfois difficiles à trouver: je demande toujours aux responsables des fruits et légumes où sont les tomates de l'Ontario. Je l'ai fait assez souvent, et il y a toujours un autre client, près de moi, qui s'apprête à prendre une tomate étrangère. Il m'écoute et se demande pourquoi je veux des tomates de l'Ontario. Il suffit d'une petite phrase pour parler de ce que nous faisons ici, et ce client dépensera 20 ¢ la livre de plus pour acheter des tomates de l'Ontario.

Comme je le disais, moi, je peux conscientiser un millier de consommateurs par an, mais le gouvernement, lui, peut en conscientiser beaucoup plus.

Le président: Merci d'avoir fait cette excellente observation.

Monsieur Anderson, vous avez sept minutes.

M. David Anderson: Je voulais justement parler de ce que disait M. Lennox au sujet du coût du HACCP. Je voulais lui demander s'il savait ce qu'il en coûtait pour se conformer au programme HACCP, si vos sociétés membres ou votre association avaient étudié la question et si c'était vraiment à leurs yeux un coût peu important. Je suis un producteur, un agriculteur, aussi, et pour une exploitation agricole, c'est un investissement très important. Êtes-vous arrivés à répartir ces coûts suffisamment pour qu'ils ne soient pas trop élevés?

M. Ron Lennox: Ce n'est pas rien. J'ai parlé à notre fournisseur de services, Kasar Canada, qui me dit que le coût d'instauration d'un tel programme pour une société de camionnage peut facilement atteindre 50 000 \$. C'est sans compter les coûts permanents pour les vérifications, par exemple. Le coût des vérifications dépend du nombre d'installations sous surveillance.

Mais dans l'ensemble, je le répète, compte tenu des autres coûts d'exploitation d'une société de camionnage, ceux-ci sont généralement minimes.

Je ne sais pas si John veut ajouter quelque chose.

M. John Gyorky: Je suis plutôt d'accord avec Ron. Pour Erb Transport, je pense qu'il s'agit de ce qu'il en coûte pour rester en affaires, mais c'est minime comparativement au coût de la main-d'oeuvre, du carburant et du matériel.

M. David Anderson: Transportez-vous du bétail sur pied?

M. John Gyorky: Non, monsieur.

M. David Anderson: Alors je dois peut-être poser ma question à l'association.

Avez-vous des commentaires à formuler sur l'incidence de l'étiquetage indiquant le pays d'origine sur les camionneurs pour ce qui est du nombre d'animaux transportés et de la situation dans laquelle vous vous trouvez?

M. Ron Lennox: Je ne connais pas suffisamment le secteur du transport d'animaux pour vous répondre. Je suis désolé.

M. David Anderson: C'est bon.

Parlons maintenant de la frontière. Deux ou trois témoins nous ont dit qu'il fallait faire beaucoup plus d'inspections à la frontière. Dans des exposés, on nous a dit qu'un certain nombre de véhicules pouvaient être choisis et pourraient aussi... La plupart des inspections de véhicules se font loin des ports.

Je me demande si vous trouvez que la frontière est un bon endroit pour ce transport. Trouvez-vous que c'est trop compliqué? Que c'est trop facile? Qu'il faut resserrer les critères d'inspection?

M. John Gyorky: De notre côté, les chauffeurs de notre section internationale qui se rendent aux États-Unis possèdent des cartes expresses pour avoir un accès rapide. Nous avons une autorisation sécuritaire préalable avant le départ de nos véhicules. J'en ai parlé avec le vice-président de notre section internationale et il m'a dit qu'il n'y a pas vraiment de problème. Nous sommes aussi conformes aux normes du C-TPAT. Avec la carte expresse, nous n'envisageons pas vraiment de problèmes pour traverser la frontière.

M. David Anderson: Est-ce que c'est vrai dans les deux sens?

M. John Gyorky: Je dirais que oui. Je ne connais pas aussi bien la situation pour entrer au Canada. Je me préoccupe plutôt de notre entrée aux États-Unis. On m'aurait communiqué des problèmes à ce niveau, et il ne semble pas que nous en ayons. Mais nous avons pris les mesures de précaution nécessaires pour accélérer ce processus avec, encore une fois, la carte expresse et la conformité avec le C-TPAT.

M. Ron Lennox: Un des points que j'ai soulevés au cours de notre étude sur la concurrence la semaine dernière était l'importance des manifestes électroniques pour aider les camions à traverser la frontière. Les États-Unis s'en servent déjà, et le Canada devrait commencer cette année. Cela nous aidera beaucoup à accélérer le passage de la frontière.

En ce qui a trait au choix de la frontière comme endroit pour inspecter les véhicules, j'ajouterai une chose. La frontière est généralement un endroit très occupé, très congestionné avec très peu d'espace. Il y a des produits qui peuvent être expédiés en entrepôt et, bien sûr, dans la mesure du possible, nous préférierions que les produits soient inspectés ailleurs qu'à la frontière, pourvu qu'on puisse garder l'intégrité des produits avec des sceaux, et pourvu que les produits ne soient pas périssables, par exemple.

• (1830)

M. David Anderson: Mme Crews a parlé de l'importance de systèmes d'incitatifs en ce qui a trait à l'utilisation du HACCP. Vous avez affaire à des systèmes d'incitatifs.

J'ai l'impression que vous avez une relation de coopération avec l'ACIA. Est-ce que vous avez pu travailler à ce niveau-là, ou est-ce qu'il s'agit d'un système plutôt réglementaire? Je crois que vous avez dit un moment donné que vous vous êtes rendus compte que si vous ne participiez pas, quelqu'un d'autre le ferait pour vous. J'aimerais vous entendre là-dessus.

M. Ron Lennox: Vous avez parfaitement raison. Notre relation avec l'ACIA au cours du développement du programme a été très positive. Le ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire s'est aussi joint à nous plus tard.

Je ne pourrais pas vraiment vous dire que nous avons participé à des programmes d'incitatifs, mais certainement le gouvernement fédéral et les provinces aussi, je suppose, ont participé au programme de salubrité et de qualité alimentaire et ont fourni tous les fonds pour les dépenses liées à l'élaboration du programme. Il s'agissait de coûts assez importants. Avant de venir ici aujourd'hui, j'ai vérifié les chiffres et les coûts s'élevaient à environ 350 000 \$.

Notre rôle consistait à faire des contributions en nature seulement. Nous n'aurions jamais pu trouver cette somme d'argent à l'interne pour réaliser ce genre de projet, à mon avis.

M. David Anderson: J'aimerais passer à Cultivons l'avenir et à la traçabilité, mais d'abord, j'aimerais vous demander si vous trouvez que vous faites face à des situations différentes d'une province à l'autre? Ou bien, étant donné que vous travaillez au niveau des exportations, êtes-vous plus ou moins aux prises avec le même genre de situation?

M. Ron Lennox: Comme je l'ai dit, il y a vraiment peu de règlements qui s'appliquent aux camions, et donc nous agissons plutôt en fonction des exigences des expéditeurs, au niveau de la salubrité alimentaire. C'est vraiment une des raisons principales pour laquelle nous avons élaboré le système du HACCP. Nous ne voulions pas faire face à des exigences différentes pour toutes les personnes pour qui nous travaillons.

Nous voulions avoir notre propre programme pour que nous puissions leur dire, « Regardez, nous comprenons votre besoin de protéger l'intégrité de cette cargaison; voici ce que nous faisons à l'interne pour assurer son intégrité, et nous aimerions que ces systèmes se complètent ». C'était le principe de base.

M. David Anderson: Alors quels sont les principaux éléments de votre programme HACCP? Vous aviez dit que vous nettoyez vos remorques, vous avez parlé des normes, etc. Quels seraient les éléments les plus importants, étant donné que ce ne sont pas des éléments qui sont nécessairement liés à la salubrité alimentaire?

M. Ron Lennox: Voulez-vous répondre à la question, John?

M. John Gyoroky: Volontiers. Les principaux éléments du programme HACCP s'appliquent à tous nos transferts, à la propreté de nos véhicules ou de nos remorques et de nos camions. C'est également le cas aux endroits où il y a transbordement de marchandises. Nombre de nos clients, à mon avis, comprennent que parfois la marchandise fait partie d'un chargement partiel, et la remorque A à bord de laquelle cette marchandise est chargée n'est pas nécessairement la remorque qui va livrer la marchandise. Il n'en est pas ainsi dans le cas d'un plein chargement.

Si on utilise une remorque qui doit faire halte à une installation de transbordement ou à un entrepôt, les éléments du programme s'appliquent aux mesures d'hygiène requises, à la lutte contre les ravageurs, à la propreté et à la formation des employés en matière d'hygiène personnelle et également de santé et sécurité au travail. Nos remorques sont toutes munies de planchers en aluminium ondulé et de panneaux Bullitex. Le bois est totalement absent des conteneurs. Nos remorques sont toutes réfrigérées ou à double température. Elles peuvent maintenir deux températures, celle de la réfrigération et celle de la congélation et ce, dans un même véhicule.

Tous ces éléments font partie du programme. Le programme s'applique à l'édifice et à tous nos véhicules, à notre personnel par l'entremise des mesures de lutte contre les ravageurs, des mesures de nettoyage de nos véhicules et d'une surveillance régulière. Une fois par année, nous procédons à une vérification interne, mais nous devons également nous soumettre à une vérification effectuée par Kasar Canada. Cela me tient fort occupé.

M. David Anderson: Ai-je encore une minute ou deux?

Le président: Votre temps est écoulé.

Monsieur Lennox, monsieur Gyoroky, il y a des revendications que je qualifierais d'extrêmes de la part de groupes de défense des animaux afin que l'on modifie les règles de transport du bétail. Je pense que certains vont jusqu'à réclamer que le plancher des camions soit recouvert d'une moquette. Ce serait pratique, n'est-ce pas?

Ma question porte sur ce que vous avez entendu dire à propos de ce que ces groupes préconisent. Pensez-vous que c'est lié de quelque façon que ce soit à la salubrité des aliments?

M. Ron Lennox: À vrai dire, je ne sais pas très bien ce que ces groupes préconisent, monsieur Miller, mais...

Le président: Cela vaut peut-être mieux.

M. Ron Lennox: D'accord. Je veux dire que je peux l'imaginer, mais ces revendications ont-elles trait à la salubrité des aliments? Sans doute que non. Il s'agit ici... Les transporteurs qui déplacent du bétail doivent respecter les codes visant le traitement des animaux, et ils s'y conforment. Ces codes sont-ils parfaits? Pourraient-ils être améliorés? Sans que ce soit de la moquette sur le plancher, je ne saurais dire, mais je n'y vois pas là une question de salubrité des aliments.

• (1835)

Le président: Une partie du code dont vous avez parlé est un exemple. J'ai fait venir dans ma région du bétail en provenance du Manitoba, de la Saskatchewan et de l'Alberta. Je pense que la limite se situe à l'ouest de Moose Jaw ou de Regina. Tout le bétail qui est transporté vers l'Ontario doit être déchargé à Thunder Bay. C'est coûteux, mais je n'en conteste pas la nécessité et je ne m'y oppose pas.

M. Ron Lennox: Permettez-moi de décrire brièvement notre programme. Les principaux éléments en sont l'assainissement, la lutte contre les ravageurs assortie de tous les programmes préalables et les procédures courantes de fonctionnement, ainsi que des modules propres à certaines denrées, suivant leur spécificité. Il y en a un qui vise les animaux vivants. Il s'agit essentiellement de consignes qui visent les divers codes régissant le bien-être des animaux afin de s'assurer qu'ils sont transportés sans cruauté.

Le président: Merci beaucoup à vous tous.

Le timbre que nous entendons nous appelle pour des votes. Nous reviendrons par après, mais nous risquons de ne pas pouvoir le faire avant la fin de la période que nous avons réservée pour vous.

Ainsi, je vais vous remercier d'être venus participer à notre étude sur la salubrité des aliments. Je suis sûr que nous nous reverrons ici en comité.

La séance est suspendue et reprendra après les votes.

•

_____ (Pause) _____

•

• (1905)

Le président: Nous reprendrons nos travaux et nous remercions les représentants de l'ACIA d'être venus.

Si je ne m'abuse, c'est Mme Swan qui va commencer.

Mme Carole Swan (présidente, Agence canadienne d'inspection des aliments): Merci, monsieur le président.

Monsieur le président, mesdames et messieurs, je suis heureuse de me présenter à nouveau devant le comité. Comme je l'ai mentionné lors de notre dernière comparution, nous sommes tous attristés et déçus par les cas de maladie d'origine alimentaire survenus l'an dernier. Nous tenons à exprimer nos condoléances aux familles des victimes.

J'aimerais aborder les trois points suivants. Premièrement, je partage le point de vue qui a été exprimé par la majorité des témoins qui ont comparu devant le comité. La salubrité des aliments est une responsabilité conjointe qui commence au niveau de l'administration des producteurs et se termine par un consommateur bien informé. Cette responsabilité ne repose pas uniquement sur un groupe ou un organisme.

Ces responsabilités sont énumérées dans les lois fédérales. Le gouvernement est responsable de fixer des normes sur la salubrité des aliments. Plus particulièrement, il incombe à Santé Canada de déterminer ce qui constitue un danger pour la santé. L'ACIA est chargée de fixer des normes solides en matière de production alimentaire, de s'assurer que l'industrie se conforme à ces normes, de mettre en oeuvre des mesures d'application et de faire des rappels, au besoin. Les producteurs ont la responsabilité de produire des aliments sains.

[Français]

Deuxièmement, je veux mettre l'accent sur le fait que les employés de l'ACIA sont des fonctionnaires professionnels et dévoués. Les employés travaillent avec acharnement dans le but d'identifier les facteurs ayant contribué à l'écllosion l'été dernier, de les comprendre et d'y réagir.

Les mesures nécessaires ont été prises afin d'éviter qu'un tel incident se produise à nouveau, et nous avons examiné comment nous aurions pu agir différemment. Ces mesures sont indiquées dans le document de l'agence « leçons apprises » et ont été divulguées au comité et au grand public.

[Traduction]

Enfin, je veux souligner que l'agence est impatiente de recevoir les conseils du comité et de Mme Sheila Weatherill, qui est chargée d'enquêter de façon indépendante sur la façon de réduire les risques et d'améliorer la salubrité des aliments consommés par la population canadienne.

Merci. Je vais céder la parole à M. Evans.

Dr Brian Evans (premier vice-président, Agence canadienne d'inspection des aliments): Merci, madame Swan.

Monsieur le président, mesdames et messieurs, je suis heureux également de me présenter de nouveau devant le comité.

Malgré les efforts déployés par l'ACIA l'été dernier, 22 Canadiens ont perdu la vie tragiquement et de nombreux autres ont été atteints de maladies graves parce que des viandes prêtes-à-manger avaient été contaminées par la listériose. Nous voulons à tout prix éviter qu'une telle situation se reproduise. C'est pour cette raison que l'ACIA donne son appui inconditionnel au travail du comité et à l'enquêteur indépendant qui sera responsable de faire des recommandations afin d'assurer une plus grande salubrité des aliments au Canada et d'atténuer les risques que de tels incidents se reproduisent.

Bien avant la nomination de l'enquêteur indépendant et notre première comparution devant le comité, l'ACIA avait entrepris un examen franc et approfondi et une analyse des protocoles, procédures et activités concernant l'écllosion de listériose. Cet important travail était nécessaire afin de déterminer les points vulnérables dans un environnement qui évolue sans cesse et les risques que cela comporte pour le système de contrôle de la contamination des aliments en vue d'apporter des correctifs dans les plus brefs délais.

●(1910)

[Français]

Avec une connaissance approfondie et un engagement de maintenir les plus hauts niveaux de sécurité possible pour plus de 100 millions de repas consommés chaque jour par les Canadiens, nous regardons vers l'avenir. Nous avons appris grandement par suite des conclusions et des leçons tirées de cette écllosion. Ces connaissances ont donné lieu à de nouvelles procédures pour protéger les Canadiens contre ce pathogène mortel. Le temps ne me permet pas d'énumérer toutes les procédures de sécurité, mais permettez-moi de vous donner quelques exemples.

[Traduction]

La formation des inspecteurs des aliments a été accélérée. Cela s'imposait puisque nous avons demandé un contrôle plus strict des essais environnementaux sur la listériose. De plus, nous avons intensifié notre coordination avec les joueurs clés dans le réseau de la salubrité des aliments dont Santé Canada, l'Agence de la santé publique du Canada, les autorités provinciales et territoriales et leurs services de santé publique. Comme Carole l'a mentionné plus tôt, parmi les partenaires importants, on compte les producteurs d'aliments qui sont en première ligne également lorsqu'il est question de production d'aliments sains.

Nous avons également investi dans les laboratoires. Le travail se poursuit pour confirmer de nouvelles mesures d'analyses plus rapides et augmenter notre capacité de procéder collectivement à des empreintes génétiques. Nous continuons de peaufiner un système d'inspection strict connu sous le sigle SVC et nos inspecteurs appliquent rigoureusement les principes du HACCP, qui est une approche qui s'est révélée efficace et qui a été acclamée par la communauté internationale du milieu de la salubrité des aliments.

L'ACIA a pris les mesures nécessaires pour assurer la protection des aliments contre la listériose, mais à elles seules, ces mesures ne sont pas suffisantes. Il nous faut cerner tout le réseau pour garantir que tous les intervenants adoptent de solides mesures afin d'empêcher qu'une tragédie semblable se répète à l'avenir. La solidité d'une chaîne repose sur le plus faible de ses maillons et, par conséquent, si un élément de la production est vulnérable, cela peut avoir des résultats déplorables pour la salubrité des aliments. Voilà pourquoi j'ai trouvé encourageant que des responsables d'autres paliers de gouvernement, des représentants du secteur, des universitaires et des membres de syndicats viennent témoigner devant le comité pour communiquer leurs perspectives et réaffirmer leur détermination à améliorer le système. Chacun a un rôle à jouer.

[Français]

En rétrospective, nous pouvons affirmer que nous avons manqué l'occasion de réduire les conséquences de la contamination et de réduire le potentiel qu'une telle contamination se produise à nouveau.

Nous avons la ferme intention et l'obligation de faire mieux.

Malgré le fait que des améliorations sont toujours possibles et nécessaires, je ne peux accepter l'idée que certaines ressources et le personnel de l'ACIA était insuffisants pour faire face à cette situation. Les ressources des l'ACIA sont supérieures à ce qu'elles étaient auparavant.

[Traduction]

Le nombre d'inspections des aliments a augmenté de façon régulière depuis la création de l'agence, et la formation et les compétences de nos inspecteurs se sont consolidées. Il en va de même des techniciens en laboratoire et des enquêteurs qui sont des intervenants clés pour déterminer la source d'une éventuelle contamination. Le professionnalisme, le dévouement pour le service au public et la reconnaissance de l'importance du travail qu'ils accomplissent sont la marque d'excellence des employés de l'ACIA. Ceux qui n'en conviennent pas poursuivent un objectif différent.

La perte tragique de vies humaines aurait pu être moins élevée, voire évitée, si ce type d'aliments, qui comporte un risque connu pour des populations vulnérables, avait été chauffé avant d'être servi ou n'avait pas été servi à des personnes âgées ou à des consommateurs souffrant d'un système immunitaire affaibli, c'est-à-dire si l'on avait respecté les normes élaborées depuis longtemps par Santé Canada à cet égard. La contamination de ces produits aurait pu être évitée ou repérée plus tôt si les résultats environnementaux positifs avaient été signalés ou évalués en plus grand détail.

Un autre facteur important dans l'ensemble des circonstances tient à la vitesse et à la qualité des renseignements échangés entre les autorités responsables de l'hygiène publique et celles qui étaient responsables de la salubrité des aliments. Les déficiences au niveau de la collecte appropriée, de l'identification, de la manipulation et de la vérification des échantillons d'aliments ont contribué aussi à retarder la confirmation de la contamination au moment de la production, et non pas au moment de la préparation.

S'il est vrai que les communications n'étaient pas idéales, il est manifeste que tous les responsables se sont employés rigoureusement à protéger le public et à obtenir des réponses dans les plus brefs délais. Il est malheureux et déplorable qu'il y ait eu des pertes de vie ou des vies transformées à tout jamais, mais si vous vous reportez au témoignage, vous constaterez qu'on a ménagé aucun effort, ce qui indubitablement a limité les maladies et les pertes de vie.

[Français]

Selon les normes internationales, l'inspection de la salubrité des aliments était approfondie et rapide, ce qui a donné lieu à des rappels d'aliments avant même d'avoir reçu la confirmation que le type de listériose était identique à celle qui a causé la maladie, et ce, une semaine avant la confirmation que le premier décès était causé par la contamination de produits de charcuterie.

● (1915)

[Traduction]

Il y a un aspect capital dont je voudrais vous faire part aujourd'hui, et c'est la complexité de toute la chose. La salubrité des aliments exige l'interaction et l'intervention d'un grand nombre de joueurs. Partant, le régime de salubrité des aliments est complexe. Cette complexité s'accroît du fait que la production d'aliments est mondialisée, que la demande des consommateurs évolue, que la démographie évolue, qu'on constate de nouveaux types de production et de nouvelles technologies de transformation, etc. La nature et la source des risques menaçant la salubrité des aliments évoluent rapidement, et notre système d'inspection doit suivre cette évolution.

Permettez-moi d'utiliser une métaphore militaire — et je le fais à contrecœur étant donné l'anniversaire que nous célébrions le week-end dernier, celui du jour J. La guerre en matière de salubrité des aliments est menée grâce à une alliance d'unités, chacune ayant sa propre spécialité et sa propre structure de commande. L'ennemi à

combattre est dynamique et changeant. Le terrain où se déroule le combat change constamment. Nous sommes en présence d'un environnement complexe qui nous pose des défis. Je poursuis la métaphore. Il faut avoir une vue d'ensemble de la campagne et comprendre tous les atouts qui peuvent être déployés pour relever le défi auquel nous sommes confrontés. Il faut une vision et une stratégie de haut niveau, mais également des exécutants solides et coordonnés appartenant à toutes les unités de soutien.

Dans la lutte contre les maladies alimentaires, l'ACIA est un des nombreux atouts clés. Nous sommes impatients de remplir notre rôle dans l'exécution de la vaste stratégie qui sera proposée par le comité et le bureau de l'enquêteur indépendant.

En terminant, je tiens à dire à tous les membres du sous-comité que quiconque offre une compétence en matière de normes rigoureuses pour la salubrité des aliments et qui contribue à leur application efficace au Canada trouvera à l'ACIA le dévouement, la volonté et la collaboration souhaités.

Merci.

Le président: Merci beaucoup, madame Swan, monsieur Evans.

Nous passons maintenant aux questions.

Monsieur Easter, vous disposez de sept minutes.

L'hon. Wayne Easter: Merci, monsieur le président, et merci à nos témoins d'être venus.

Si nous vous avons convoqués à nouveau, c'est qu'il y a des divergences entre ce que l'ACIA nous a dit lors de nos premières réunions et ce que d'autres témoins sont venus nous dire. Mais j'y reviendrai dans un instant.

Mme Swan comme M. Evans ont parlé de l'enquêteur indépendant, Mme Weatherill. Savez-vous si le ministre a été interviewé? Le secrétaire parlementaire peut-il répondre à cette question.

Quelqu'un est-il au courant? Il y a deux semaines, il ne l'avait pas encore été.

Mme Carole Swan: Monsieur le président, que je sache...

L'hon. Wayne Easter: Il y a deux semaines, il n'avait pas encore été interviewé.

Quoi qu'il en soit, monsieur le président, quelqu'un pourra se renseigner.

M. David Anderson: Je pense que M. Easter est mal renseigné. Je crois savoir que le ministre a été interviewé. Je ne sais pas où il prend ses informations.

L'hon. Wayne Easter: Le ministre a dit qu'il s'était entretenu avec elle, mais a-t-il été interviewé? Le secrétaire parlementaire peut-il se renseigner au nom des membres du comité? Nous avons besoin de ce renseignement, et il serait étrange qu'il n'ait pas été interviewé.

De toute façon, et je serai vertement honnête, j'avais une plus grande confiance dans l'Agence canadienne d'inspection des aliments avant le début de nos délibérations sur la question que je n'en ai maintenant.

Je pense que chacun fait de son mieux dans le système et je ne voudrais pas critiquer à outrance. Selon moi, des pressions extraordinaires s'exerçaient à l'ACIA, à l'Agence de santé publique du Canada, et ailleurs, étant donné le contexte politique du moment. Nous ne semblons pas pouvoir obtenir de réponse à cet égard non plus. Assurément, le premier ministre et ceux qui détenaient un portefeuille savaient que des élections étaient imminentes, et on semblait se soucier des retombées politiques. Je ne saurais dire si cela a eu une incidence sur les retards qui sont survenus. Ce semble être une question pour laquelle nous ne pouvons pas obtenir de réponse.

Je ne voudrais pas que nos témoins considèrent ma remarque comme leur étant adressée personnellement, mais je suis intrigué par le fait que dans cette ville, la majorité des gestionnaires dans ce dossier ne sont pas issus du secteur qu'ils sont censés gérer. À l'ACIA, combien y a-t-il de cadres supérieurs? Combien? Deuxièmement, combien parmi eux ont effectivement travaillé dans le domaine de l'inspection des aliments par le passé?

Je ne voudrais pas que quiconque pense que c'est une attaque personnelle, mais je conviens que d'emblée, j'ai un préjugé du fait que dans cette ville, un grand nombre de gestionnaires n'ont jamais travaillé dans les secteurs précis où on leur demande d'agir à titre de sous-ministres ou de gestionnaires. Cela me dérange car je ne pense pas que la situation sur le terrain soit bien comprise.

Pouvez-vous répondre à ma question sur le nombre de cadres supérieurs et de ceux qui ont effectivement travaillé sur le terrain?

• (1920)

Le président: Monsieur Anderson.

M. David Anderson: J'invoque le Règlement. Nous constatons que M. Easter essaie essentiellement d'entacher la réputation de cadres supérieurs, et il fait encore ce soir ce qu'il a fait tout au long des séances précédentes. Cette attitude me déçoit un peu de sa part car si tous les cadres supérieurs étaient issus du secteur, il y trouverait à redire également. Voilà qu'il semble se plaindre et qu'il essaie de découvrir si oui ou non ils ont une connaissance du secteur.

L'hon. Wayne Easter: J'invoque le Règlement. Ce ne sont que des palabres de la part de M. Anderson.

Monsieur le président, ce que j'évoque doit être pris au sérieux.

M. David Anderson: Cela n'a rien à voir avec leur capacité de faire le travail. Je crois que M. Easter doit se demander ce qu'il fait ici et pourquoi il essaie encore une fois de noyer le poisson. Je suis extrêmement déçu de son attitude.

L'hon. Wayne Easter: J'aimerais dire aux fins du compte rendu que...

Le président: Ce n'est pas un rappel au Règlement, mais monsieur Easter, vous dites en fait qu'à moins que tous les membres du comité aient oeuvré dans le secteur agricole, nous ne méritons pas d'être...

L'hon. Wayne Easter: Non, ce n'est pas ce que je dis. Et si ce n'est pas un rappel au Règlement, pourquoi faites-vous des commentaires, monsieur le président?

Je l'ai dit au début, et je le répète avec tout le sérieux voulu, que ce commentaire n'a rien à voir avec les gestionnaires, mais il fait plutôt état d'une question qui me préoccupe.

Peut-on en fait me dire combien oeuvrent dans le système et combien comprennent vraiment tout le système?

Mme Carole Swan: Monsieur le président, je tiens à remercier le député de sa question.

Parmi les cadres supérieurs de l'ACIA, on retrouve des gens qui ont travaillé dans un des trois services qui ont contribué à la formation de l'agence, certains en fait ont travaillé sur le terrain pour l'agence, et d'autres ont été nommés cadres à l'agence plus récemment.

Pour les cadres inférieurs, vous retrouverez à peu près encore une fois la même composition. Certains ont « grandi », si je peux m'exprimer ainsi, à l'agence. Certains se sont joints à l'agence plus récemment. Je peux vous dire sans hésiter que l'ACIA, tant au niveau des cadres supérieurs qu'à tous les autres niveaux, s'engage à respecter le mandat et les responsabilités qui lui ont été confiés, peu importe d'où ses employés viennent à l'origine.

L'hon. Wayne Easter: Merci, madame Swan.

Passons maintenant aux inspecteurs. Je crois, monsieur Prince, que vous avez dit que les inspecteurs passent la moitié de leur temps dans les installations. Ce n'est certainement pas ce qu'on a entendu du président et des responsables de l'inspection du Syndicat de l'Agriculture qui ont comparu devant le sous-comité. Je suppose que vous avez lu leurs témoignages. Qu'en pensez-vous?

De plus, peu importe qui est responsable de la formation... Je pense que vous avez mentionné dans votre exposé, Brian, que la formation est importante. Mais un des témoins m'a dit — je reconnais que c'était après la réunion — qu'il a eu sept occasions de participer à une formation, mais qu'il n'a pu en profiter qu'une fois parce qu'il n'y avait pas suffisamment de personnel disponible pour le remplacer et donc lui permettre de suivre ces cours. C'est l'autre facteur. Nous savons que ce qui s'est passé cet été et cet automne est attribuable au fait que les gens n'avaient pas eu la formation pour faire le travail qu'on leur avait confié.

J'ai en fait deux questions à vous poser. Combien de temps les inspecteurs passent-ils à l'usine? Cinquante pour cent de leur temps ou moins? Et pour la formation, les employés peuvent-ils vraiment suivre les cours, vu le manque de personnel de remplacement?

M. Cameron Prince (vice-président, Opérations, Agence canadienne d'inspection des aliments): Merci, monsieur le président, et merci, monsieur Easter, de votre question.

En ce qui concerne le temps que les inspecteurs passent sur le terrain par rapport au temps qu'ils passent à examiner les rapports, je pense qu'ils consacrent généralement 50 p. 100 de leur temps en déplacement partout au pays, dans diverses installations, sur le terrain. Il existe une grande variété de tailles d'installations, de risques associés à celles-ci et de tâches liées au SVC qui doivent être réalisées, et il se peut très bien qu'un inspecteur passe 30 ou 35 p. 100 de son temps sur le site de l'installation, ou l'inverse. Nos données semblent confirmer cette proportion de 50 p. 100, mais je veux simplement souligner qu'il n'y a pas de chiffre magique. Le fait que les inspecteurs passent 50 p. 100 sur le terrain par rapport à l'examen des dossiers ne garantit pas nécessairement des résultats en matière de salubrité alimentaire. C'est tout le système qui compte. Il s'agit de faire ce qu'il faut, d'accomplir les tâches qui couvrent le niveau de risque le plus important.

Pour répondre à la deuxième partie de votre question, sur la formation, j'aimerais signaler que tous les inspecteurs qui ont exécuté le programme du SVC, lorsqu'il a été lancé l'année dernière, disposaient du niveau de formation approprié et nécessaire pour accéder aux postes à temps plein afin de mettre en oeuvre le SVC. Ces inspecteurs ont reçu ce que l'on appelle le cours sur l'ASA, l'amélioration de la salubrité des aliments, et la formation sur le HACCP. Elle comprend trois modules. Tous les inspecteurs les ont suivis. Ils ont été formés sur la vérification et sur le HACCP. À cela s'est ajoutée la formation sur le SVC, qui dure trois jours et demi, puis le mentorat offert par des inspecteurs plus expérimentés. Par conséquent, nous pouvons dire sans hésitation qu'en ce qui concerne l'application du SVC et du HACCP, les inspecteurs qui y ont participé ont été dûment formés.

Pour ce qui est de libérer ces gens pour qu'ils puissent assister à la formation, je reconnais que c'est un problème, pas pour la formation de base sur le SVC en matière de salubrité alimentaire, mais pour la formation qui... Dans les abattoirs, nos inspecteurs doivent être sur place, et un effectif complet d'inspecteurs doit toujours être disponible. Parfois, il est difficile d'organiser de la formation dans ces circonstances. C'est la réalité dans notre domaine, mais cela ne veut pas dire que la formation essentielle sur le HACCP et le SVC n'a pas été mise en oeuvre.

● (1925)

Le président: Monsieur Bellavance, pour sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Dans le dossier de la listériose, je suis convaincu que personne n'a volontairement fait quoi que ce soit pour provoquer ce qui est arrivé, que personne n'a non plus voulu ce qui est arrivé, mais c'est arrivé malgré tout.

Il y a deux aspects dans la gestion de la crise, et dans l'après-crise aussi, où j'estime qu'il ne devrait plus y avoir autant de contradictions entre les divers intervenants. C'est-à-dire que c'est important d'avoir à nouveau votre témoignage, puisque depuis votre premier témoignage, plusieurs autres acteurs liés à cette situation, à cette crise, sont venus devant nous, et que nous avons relevé des contradictions.

Le temps est maintenant venu de s'assurer que la population qui paie... On dit souvent que la population paie les salaires des députés, des ministres, etc. Et on est redevables envers elle. C'est la même chose pour la fonction publique. Dans le cas de chacun d'entre vous, la population paie vos salaires et elle a droit à toute la transparence, à toute la vérité bien sûr, parce que cette crise a provoqué des décès et que les gens ont sans aucun doute été inquiets. La défaillance du système de la salubrité alimentaire a certainement aussi créé une crise de confiance pour ce qui est de notre système de salubrité alimentaire.

J'aimerais souligner quelques-unes de ces contradictions à votre intention. Évidemment, je n'ai pas besoin de vous demander d'être transparents, je l'ai fait lors de mon introduction. Le 20 avril 2009, quand vous êtes venus témoigner, l'Agence canadienne d'inspection des aliments nous a dit avoir été informée de l'éclosion de la listériose le 6 août 2008.

Par la suite, on a eu le témoignage et le rapport du docteur David Williams, qui est le médecin hygiéniste en chef de l'Ontario. Il nous a dit que c'était le 29 juillet 2008 qu'il avait fait part à l'agence de la situation. Le ministre ontarien de la Santé et des Soins de longue durée a aussi dit que c'était le 29 juillet, dans un courriel daté du 27 mai 2009.

Ce sont quelques jours de différence, mais on sait que dans ce genre de crise, le nombre de jours et d'heures est excessivement important quand vient le temps de passer à l'action et de s'assurer qu'on prend le problème à bras-le-corps. D'où vient cette contradiction? Expliquez-la-moi.

● (1930)

[Traduction]

Mme Carole Swan: Merci, monsieur le président.

Je peux assurer les membres du comité que l'ACIA vient ici dans un esprit de transparence.

Avant de répondre à votre question, j'aimerais dire que, si je reconnais que la confiance a peut-être été ébranlée — comme c'est le cas chaque fois qu'il y a des cas de maladies ou de décès —, il est peut-être un peu exagéré de dire qu'il y a une crise de confiance à l'égard de notre système de salubrité alimentaire. Je pense qu'il faut reconnaître que la salubrité alimentaire est un défi.

[Français]

M. André Bellavance: Madame Swan, je vous interromps, car je ne suggère pas qu'il y a eu une crise de confiance. Je ne sais pas si vous allez sur le terrain comme moi, mais sachez que les gens ont effectivement manqué de confiance dans le système de salubrité alimentaire par suite de ce qui s'est passé. Il y a eu énormément d'inquiétude.

Je ne dis pas que les gens ont arrêté de manger. Au contraire, nous nous assurons que les gens dans cette situation sont quand même rassurés. Je n'essaie pas de faire paniquer les gens, mais je ne considère pas que c'est exagéré de dire qu'il y a eu une crise de confiance pour ce qui est de notre système de salubrité. Quand c'est arrivé, il y a eu 22 morts. Aussi, les gens étaient en droit de s'interroger sur ce qui s'est passé.

Répondez donc à ma question sur la date. C'est ce qui m'intéresse. C'est la question que je vous ai posée. Vous nous avez dit, lors de votre témoignage, que l'agence a été informée le 6 août, et on a su, de la part du ministère de l'Ontario et du médecin hygiéniste en chef, que c'était le 29 juillet.

D'où vient cette différence entre les deux dates?

[Traduction]

Mme Carole Swan: Monsieur le président, j'aimerais commencer, après quoi je demanderais à M. Paul Mayers de vous donner des détails sur le système que je vais vous décrire.

En fait, l'ACIA a été informée directement d'une maladie potentiellement liée à la listériose pour la première fois le 6 août. Le 29 juillet, le ministre de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario a affiché un message sur un réseau, le Réseau canadien de renseignements sur la santé publique, qui disait qu'il y avait une augmentation des cas de listériose en Ontario et qui demandait aux services de santé d'afficher les nouveaux cas de listériose sur un système intégré d'information sur la santé publique.

On ne faisait pas mention dans ce message d'un groupe de cas, d'une éclosion ni d'un lien entre la maladie et les aliments. En bref, lorsque le message a été affiché sur le réseau par le ministre de l'Ontario, rien ne justifiait des mesures de la part de l'ACIA ou de l'Agence de la santé publique. J'aimerais insister sur le fait que le message a été affiché sur un réseau Internet; il n'a pas été envoyé directement à l'ACIA. C'est le 6 août que l'on a communiqué directement avec l'ACIA.

Si vous le voulez bien, Paul peut vous expliquer...

[Français]

M. André Bellavance: Non, ça va pour le moment.

Le 29 juillet, vous avez pris connaissance de ce message, même si vous dites que ça ne vous a pas été directement adressé.

Oui ou non?

[Traduction]

M. Paul Mayers (vice-président associé, Programmes, Agence canadienne d'inspection des aliments): Je serai clair: le 29 juillet, ni nous ni personne d'autre dans le système n'étaient au courant d'une quelconque éclosion. Le système du RCRSP, le Réseau canadien de renseignements sur la santé publique, et le système d'information interactif Kiosque sont simplement une façon de rapporter des renseignements ayant trait au système de santé publique.

L'ACIA surveille ce système, comme le font nos partenaires dans les autres provinces et nos collègues de Santé Canada et de l'Agence de la santé publique du Canada. Le système, comme l'a indiqué notre présidente, fournit simplement aux diverses entités de la santé publique le moyen d'attirer l'attention sur des changements par rapport à la norme habituelle.

C'est ce qui s'est produit dans ce cas-ci. Ils ont affiché des renseignements pour signaler d'autres cas de listériose dans la province de l'Ontario et ont demandé aux services de santé publique d'être vigilants dans leurs rapports. On n'a pas envoyé à ce moment-là d'informations à l'ACIA, ni de renseignements qui pouvaient indiquer un lien avec une source éventuelle ou la cause de ces cas.

Le président: Excusez-moi, je ne voulais pas vous interrompre.

M. Paul Mayers: Aucun problème, monsieur le président.

Le président: Vous avez fini? D'accord.

Votre temps est écoulé, monsieur Bellavance.

Monsieur Allen, vous disposez de sept minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Monsieur Evans, reportez-vous à la page 2 de vos notes, que vous avez lues officiellement lors de votre exposé. Au sixième paragraphe, vous dites que vous ne pouvez pas accepter l'idée que des ressources et du personnel de l'ACIA faisaient défaut pour faire face à cette situation. Je suppose que vous parlez de ce qui s'est passé l'an dernier.

Laissez-moi aussi citer un extrait d'un autre document, préparé le 26 janvier 2009, un sommaire des constatations et un plan d'action, pour le ministre et les présidents de l'ACIA: « Le programme d'inspection souffre d'une surcharge de travail rendant difficile l'atteinte des objectifs ». De quoi s'agit-il? De la quadrature du cercle? Manifestement, docteur Evans, vous dites qu'il n'y a pas de problème de dotation, alors que le rapport au ministre dit que le programme d'inspection souffre d'une surcharge de travail rendant difficile l'atteinte des objectifs. C'était cette année — en janvier.

•(1935)

Dr Brian Evans: Monsieur le président, merci de la question.

Je veux bien m'essayer à cette quadrature du cercle. J'ai indiqué dans mes remarques liminaires que, selon certaines personnes qui ont témoigné devant le comité, un nombre supplémentaire d'inspecteurs aurait empêché ce qui s'est passé. Dans mon rapport, j'indique qu'un nombre absolu d'inspecteurs n'est pas une solution au problème. De nombreux témoins ont indiqué qu'une inspection en personne ne permet pas de détecter ce type de problèmes, invisibles à l'oeil nu et indétectables au processus sensoriel. De nombreuses personnes ont témoigné que des circonstances particulières ont

révélé un problème qui a permis de détecter un risque qui n'avait pas été prouvé auparavant, celui que certains matériaux se logent dans un équipement. J'affirmais donc qu'un certain nombre d'inspecteurs n'empêcheraient pas ce problème de se produire.

Pour aller encore plus loin dans la quadrature du cercle, monsieur le président, pour ce qui est de la surcharge de travail, nous disposons de témoignages indiquant que toutes les tâches du SVC requises dans cette usine avaient été effectuées de sorte à dépasser les exigences énoncées par le programme de salubrité des aliments dans cette usine. Nous avons de quoi étayer encore ces arguments.

M. Malcolm Allen: Maintenant qu'on est parvenu à tracer un triangle, peut-être voudrez-vous bien m'expliquer ce que vous voulez dire — je m'adresse à Mme Swan, vu qu'il s'agit d'un rapport qu'elle a adressé au ministre portant sur la surcharge de travail — par « le programme d'inspection souffre d'une surcharge de travail rendant difficile l'atteinte des objectifs. »

Mme Carole Swan: Après l'incident de la listériose, dans le cadre des leçons tirées, nous avons examiné de très près nos forces en matière d'inspection et nos programmes d'inspection. Comme nous avons un effectif important chargé de l'inspection, nous sommes amenés à concentrer des ressources à l'occasion dans les domaines à plus haut risque, au besoin. De plus, comme l'a mentionné Cameron en réponse à une question posée plutôt ce soir, il nous est parfois difficile de libérer nos inspecteurs, notamment pour l'abattage, pour leur permettre de quitter leur poste et de suivre une formation. Je pense qu'il est juste de dire que nous utilisons le mieux possible les inspecteurs à notre disposition. En examinant la prestation de nos programmes d'inspection, nous avons étudié la charge de travail et effectué certains changements en conséquence, notamment dans le nombre d'installations qu'ont les inspecteurs. Il faut que nous tenions compte de la charge de travail. C'est un facteur sur lequel nous nous penchons continuellement.

M. Malcolm Allen: Je crois que je comprends, car que j'ai eu vos données. Merci à M. Prince de me les avoir fournies, au bout du compte. Quant à savoir comment nous calculons ou pas ou comment...

Vos ensembles, monsieur, me donnent en fait quatre ensembles de données pour un ensemble de chiffres qui nous a été soumis — et aucun ensemble n'arrive au même chiffre. C'est davantage un commentaire qu'une question. Si vous revenez à ce qui a été fourni, vous constaterez que rien n'arrive au même chiffre. Pas un seul de ces quatre ensembles ne donne au bout du compte le même chiffre. Il y a donc quelque part qui n'est pas très doué en arithmétique.

Laissez-moi vous poser une question, madame Swan, à propos d'un registre téléphonique, ou de son absence. L'an dernier, vous appelez-vous avoir eu des conversations téléphoniques avec des représentants de Maple Leaf Foods à un moment ou à un autre, l'an dernier?

• (1940)

Mme Carole Swan: J'aurais eu un certain nombre de conversations avec les représentants d'Aliments Maple Leaf, aussi bien au sujet de la fermeture de l'usine que du protocole très détaillé élaboré par l'agence pour lui permettre d'avoir une réouverture par étape.

M. Malcolm Allen: Durant ces conversations téléphoniques, avez-vous tenu des registres?

Mme Carole Swan: Je ne tiens pas de registre, généralement. Je griffonne peut-être une note ou deux, à l'occasion. Mais je n'ai pas de système établi de registre, non.

M. Malcolm Allen: L'information fournie au comité, à notre demande, indiquait que vous aviez eu des conversations avec des représentants d'Aliments Maple Leaf les 25 et 28 août, les 12 et 17 septembre, les 10 et 14 octobre, ainsi que le 7 novembre 2008, sans tenir de registre. Vous souvenez-vous sur quoi portait ces conversations?

Il me semble qu'au coeur d'une situation aussi grave que celle dont nous avons été témoins l'an dernier, il est vraiment inhabituel, au moins en août — peut-être pas en novembre, mais en août à tout le moins —, que vous n'ayez pas pris de note sur une conversation avec les représentants d'une usine qui, nous le savons maintenant, avait contaminé les aliments. Vous n'avez pas pris une seule note que vous auriez pu nous donner.

Mme Carole Swan: Monsieur le président, laissez-moi vous dire que toutes les décisions au sujet de la fermeture de l'usine et de sa réouverture, ainsi que du protocole à cet effet, ont été prises au niveau régional, par les gens qui connaissaient le mieux l'usine.

Je n'ai pas de registre de conversations sous les yeux. Michael McCain m'appelait à l'occasion. Ce n'était pas au sujet de problèmes précis sur ce qui se passait à l'usine. Ces décisions étaient clairement prises au niveau de l'exploitation.

Le président: Merci, monsieur Allen. Votre temps est écoulé.

Monsieur Anderson, vous avez sept minutes.

M. David Anderson: Merci, monsieur le président.

Je voulais signaler, en réponse aux questions de M. Easter, que le ministre s'était effectivement entretenu avec la responsable de l'enquête indépendante et que le bureau du ministre était disposé à envoyer au président et au greffier un courrier électronique, demain, indiquant la date de cet entretien. Les renseignements seront donc fournis.

Le président: Y a-t-il un rappel au Règlement?

L'hon. Wayne Easter: Pendant qu'il y est, le secrétaire parlementaire pourrait-il nous dire combien de temps a duré l'entretien? On ne voudrait pas d'un bavardage de cinq minutes au coin de la cheminée.

M. David Anderson: Je n'ai pas ces renseignements ici, monsieur le président.

Monsieur Evans, laissez-moi revenir à la question des inspecteurs. Vous avez indiqué dans vos commentaires que vous disposez de ressources suffisantes. Pensez-vous avoir le nombre d'inspecteurs dont vous avez besoin?

J'aimerais aussi que vous nous en disiez un peu plus long sur le rôle joué par les gens dans les laboratoires. Lors de sa comparution, M. Kingston semblait estimer qu'il fallait que ce soit des inspecteurs en tout temps. Or, il est clair qu'il faut que d'autres personnes s'intéressent également à la question. Pourriez-vous en parler un peu?

Dr Brian Evans: Merci, monsieur le député.

Monsieur le président, je vais faire écho dans mes remarques à des observations déjà faites par moi-même et d'autres lors de témoignages devant le comité. En fait, la salubrité des aliments n'est pas assurée par une étape donnée de l'inspection. Qui dit salubrité des aliments dit continuum d'activités. C'est un engagement, une culture qui commence, comme l'ont indiqué bien d'autres avant moi, par la chance que nous avons, au Canada, de pouvoir compter sur les efforts déployés par un secteur où l'engagement à la salubrité des aliments est pris très au sérieux au niveau même des producteurs.

Je crois que vous avez entendu d'autres personnes parlées des programmes HACCP à la ferme et de l'engagement pris par divers secteurs en vue d'incorporer les principes de HACCP comme programmes préalables que nous appliquons lors de l'abattage et de la transformation.

Toujours de ce point de vue, l'ACIA veille avant tout à ce que les ressources qui lui sont affectées couvrent toute la gamme de risques pour que nous puissions atténuer le risque à diverses étapes du continuum que j'ai mentionné. Nous y parvenons grâce à nos activités pour faire en sorte que les animaux qui entrent dans la chaîne alimentaire soient en bonne santé, par le biais d'un bon contrôle des maladies et de programmes de contrôle zoonotique permettant de veiller à ce que les animaux à l'étape de l'abattage fassent l'objet d'une bonne inspection ante-mortem et post-mortem, pour nous assurer que seuls des animaux en bonne santé sont utilisés pour la production alimentaire au pays. Cette surveillance s'applique à diverses étapes de la transformation, y compris l'enlèvement des eaux et la transformation poussée, à quoi s'ajoutent des activités d'inspection qui appuient un travail absolument essentiel pour traiter le type de risque, comme la listériose, qu'on ne peut pas détecter par des processus d'inspection physique. Nous avons veillé à avoir une capacité de laboratoire suffisante pour échantillonner de façon adéquate et effectuer des tests selon des critères rigoureux afin de contre-vérifier ce que nous dit l'environnement et ce que peut nous dire le produit en bout de ligne, comme sous-ensemble de vérification des activités.

Je pense que vous avez entendu des universitaires et d'autres experts réitérer, dans leur témoignage, qu'il était impossible d'assurer la salubrité des aliments par l'inspection ou les tests. En fait, on peut utiliser des technologies pour avoir des résultats sur la salubrité des aliments, mais ce qui est essentiel pour l'agence, c'est de veiller à avoir toujours la capacité, tout au long du continuum de production, et la compétence appropriée, pour veiller à ce qu'il n'y ait pas de maillon faible, autant que nous puissions en juger.

Je suis persuadé que l'agence continuera à faire de bons investissements en recrutement et en formation, tant au sein de l'ACIA qu'en collaboration avec ceux qui forment les inspecteurs avant même qu'ils se joignent à l'agence, grâce à une sensibilisation des écoles d'agriculture et des écoles vétérinaires, grâce aux programmes d'études, aussi, pour veiller à ce que les gens arrivent à l'agence avec toute une gamme d'expériences et de savoir essentiels à la salubrité des aliments.

• (1945)

M. David Anderson: M. Kingston a lui aussi parlé des inspecteurs quand il s'est adressé à nous. Je ne sais pas s'il a effectivement dit ou laissé entendre que les inspecteurs dans les établissements RT sont responsables chacun en moyenne de quatre à six établissements.

Est-ce que tous les établissements sont de la même taille que le 97B et est-ce que ces chiffres sont justes?

Dr Brian Evans: Monsieur le président, je remercie le député de sa question.

Dans son témoignage, M. Prince a indiqué assez clairement que le déploiement de notre personnel d'inspection est le reflet à la fois de la taille des types d'établissements qu'ils inspectent et des risques qui y sont associés.

Je pense que dans les observations qu'il a faites au comité, M. Kingston ne faisait pas allusion uniquement aux usines de transformation. Le fait est qu'il est admis qu'à l'intérieur de divers complexes, quelqu'un peut travailler dans une usine de transformation, y compris la transformation de la viande; il peut aussi se charger de la réfrigération, qui comporte un ensemble tout à fait différent de fonctions SVC et un emploi du temps correspondant. Nous le reconnaissons et avons fait des efforts importants par suite de contacts directs avec nos inspecteurs pour nous assurer que la charge de travail associée à divers complexes est examinée et adaptée en conséquence.

Il est important de reconnaître que l'industrie alimentaire au Canada n'est pas statique. Des usines ouvrent, des usines ferment. À l'ACIA, le règlement nous oblige à fournir des services d'inspection. Dans bien des cas, les usines veulent avoir des postes doubles ou triples et nous devons aménager notre régime d'inspection en fonction de ces exigences. Dans toute la mesure du possible, nous le faisons en comprenant bien que nous offrirons ce niveau de service d'une manière qui maintient la norme de salubrité des aliments nécessaire à la protection des Canadiens.

M. David Anderson: On a un peu discuté de la question du partage de la responsabilité. Mme Swan a fait ses observations quand vous êtes venu ici la première fois et ce soir nous avons entendu un autre témoin qui a parlé du fait qu'il y a un partage de responsabilités dans toute la chaîne.

Dans la Loi sur les aliments et drogues ou dans le Codex de 2003 ou autres textes de ce genre, existe-t-il une disposition qui confirme ce que vous dites?

Dr Brian Evans: Paul Mayers pourra peut-être vous parler des lois réglementaires.

M. Paul Mayers: Merci, monsieur le président.

La Loi sur les aliments et drogues est claire quand il s'agit d'attribuer la responsabilité d'offrir des aliments sains aux producteurs. À l'article 4 de la loi, en effet, il est dit:

(1) Il est interdit de vendre un aliment qui, selon le cas:

a) contient une substance toxique ou délétère.

La Loi sur l'ACIA précise tout autant que l'agence a pour mission d'assurer la surveillance. Dans sa déclaration préliminaire, Mme Swan a évoqué la responsabilité partagée que nous avons avec Santé Canada, en vertu de laquelle Santé Canada fixe les normes tandis que l'ACIA assure la surveillance réglementaire reliée à la conformité.

Les lois provinciales fixent très clairement la responsabilité pour les aliments produits et distribués dans une province en matière d'assurance de salubrité.

À l'échelle internationale, comme vous l'avez souligné, la Commission du Codex Alimentarius, l'organe normatif des aliments, reconnaît également la responsabilité partagée qui existe entre tous les intervenants de la chaîne de la production alimentaire et le rôle

qui revient aux consommateurs dans la manipulation et la préparation des aliments pour assurer leur salubrité.

Il existe donc plusieurs documents de ce genre qui reconnaissent qu'il y a une responsabilité partagée.

M. David Anderson: Est-ce qu'il me reste quelques minutes de plus?

Le président: Je suis désolé, votre temps est écoulé, monsieur Anderson.

M. David Anderson: Je peux continuer, si vous le voulez.

Le président: Je sais que vous le pouvez.

Madame Bennett, vous avez cinq minutes.

L'hon. Carolyn Bennett: Ce qui me préoccupe, c'est que dans ces cas qui concernent un certain nombre de ministères et d'administrations, personne ne nous dit clairement comment aller de l'avant. Nous avons trois rapports, de votre agence, de l'Agence de la santé publique du Canada et de Santé Canada. Le plus clair des rapports est probablement celui de l'Ontario, puisqu'il n'y en a qu'un seul et ses recommandations sont très claires. Ce qui m'inquiète, c'est que même si nous avons trois rapports... Le rapport de l'Agence de la santé publique du Canada est paru en décembre, mais le vôtre, qui n'a été publié qu'en avril, ne se penche pas vraiment sur les mêmes questions.

Dans votre rapport, vous n'abordez pas la réforme du GIEIAMJ ni le plan de communication. Et en ce qui concerne les protocoles d'entente...

Il est clair que la crise du H1N1 a été plus facile à gérer parce qu'il y avait des pratiques établies, des réunions et de la préparation en cas de pandémie. Je pense que, d'une certaine façon, beaucoup se sont sentis pris au dépourvu. Il ne semble pas y avoir véritablement de plan. Le GIEIAMJ ne semble pas avoir été revu depuis 1999, soit avant la création de l'Agence de la santé publique. Le principal problème, c'était les communications. Les Canadiens ne semblaient pas savoir qui étaient responsables, qui dirigeaient, mis à part Michael McCain, qui était le plus visible.

J'aimerais savoir quelles seront les prochaines étapes, puisque nous disposons de trois rapports différents qui se contredisent. Pourriez-vous expliquer au comité comment vous allez procéder, afin que cela ne se reproduise plus? Vous semblez prendre une position différente de celle de l'Agence de la santé publique, de Santé Canada et du gouvernement de l'Ontario.

Ensuite, si vous avez bien un plan, l'avez-vous mis à l'essai dans des simulations? À quelle fréquence pensez-vous le faire? En outre, quelle garantie pouvez-vous nous donner que cela ne se reproduira plus?

• (1950)

Mme Carole Swan: Merci, monsieur le président.

Les trois documents portant sur les leçons à retenir qui ont été préparés par les trois ministères ou agences du gouvernement fédéral concernés ont en fait été rédigés séparément, mais sont tout de même le fruit d'une étroite communication entre les trois intervenants, puisque nos responsabilités se chevauchent. Si l'on tient compte de l'ensemble des leçons tirées — et nous l'avons fait, avec nos homologues de l'Agence de la santé publique et de Santé Canada —, il apparaît clairement que nous devons apporter des améliorations. Nous devons mettre en place de meilleurs systèmes d'alerte rapide et des mesures de contrôle renforcées. Nous devons également resserrer notre collaboration avec nos partenaires en matière de santé publique.

Nous nous engageons à donner suite aux leçons apprises en mettant en oeuvre des mesures concrètes, au sein de l'Agence, mais également de concert avec nos partenaires, Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada. Nous prenons la chose très au sérieux et nous avons travaillé là-dessus et continuons.

Comme vous l'avez dit, les exercices de simulation sont une excellente façon de vérifier que les dispositions appropriées sont en place, pour que nous puissions aller de l'avant.

Quant aux communications, au cours de la période de rappel, le Dr Butler-Jones, du côté de la santé publique, et le Dr Brian Evans, de celui de la salubrité des aliments, ont tous deux été à l'entière disposition des médias. Nous avons essayé de veiller à ce que les Canadiens comprennent quelle est au juste la nature des rappels. Nous devons procéder à de nombreux rappels en raison de l'ampleur de la chaîne de distribution des aliments contaminés. Nous examinons notre façon de présenter les renseignements concernant les rappels. En effet, nous allons étudier cette question en profondeur.

Le président: Très brièvement.

L'hon. Wayne Easter: Passons à une autre série de questions, monsieur le président.

Le président: Monsieur Shipley, vous avez cinq minutes.

M. Bev Shipley: Merci, monsieur le président.

Je tiens à remercier encore une fois les témoins d'être ici ce soir.

En ce qui concerne la situation passée, présente et future en matière de salubrité des aliments et de santé publique, nous avons entendu non seulement vos homologues fédéraux, les agences, mais également des représentants des provinces. Nous avons passé en revue les leçons tirées des événements de l'été dernier. Nous faisons maintenant face à une situation semblable avec la grippe H1N1.

Qu'a-t-on amélioré et qu'est-on en voie de changer étant donné les leçons tirées de ces deux événements? Pourriez-vous nous en parler?

● (1955)

Dr Brian Evans: Il est important que le comité comprenne qu'il est question d'apprentissage continu. Il est question d'améliorer en permanence notre réponse aux risques de l'environnement mondial dynamique et changeant dans lequel nous vivons, non seulement en matière d'alimentation, mais également — comme le sait l'honorable députée — de maladies infectieuses.

En ce qui concerne la listériose, je pense que l'on s'est efforcé d'être le plus disponible possible pour: fournir des renseignements techniques, donner aux médias des entrevues concernant les rappels des aliments et fournir des renseignements non seulement sur le site Web, mais également par l'entremise de numéro 1-800 que les gens pouvaient composer s'ils avaient des préoccupations ou des questions au sujet de produits. Ces lignes ont été très populaires.

En ce qui concerne les mécanismes de diffusion des renseignements, la crise de la listériose n'était pas si différente de celle de la grippe H1N1.

Toutefois, si le plan de communication concernant cette dernière était différent, c'est en raison de la portée plus vaste de ce genre de problème. Si les cas de listériose ne touchaient à l'origine qu'une seule province, la grippe H1N1 s'est répandue rapidement en de multiples endroits. Je pense que la campagne de sensibilisation a été déclenchée beaucoup plus tôt dans le cas de la grippe H1N1, en raison justement du mode de transmission de la maladie. Celle-ci s'est répandue très rapidement dans les collectivités après la transmission par contact direct à ceux qui s'étaient rendus dans les zones à haut risque.

La grippe H1N1 nous oblige à repenser à la question que nous avons posée au comité en espérant obtenir ses conseils: quel est le seuil à partir duquel on doit aviser le public? Certains vous diront que la population a été bien au fait de la grippe H1N1. D'autres vous diront probablement que le plan de communication concernant la grippe H1N1 a malheureusement suscité une anxiété considérable au sein de la population, parce que les gens tiraient leurs renseignements de sources internationales et autres. Il faut donc établir le seuil à partir duquel informer la population, sans l'alarmer. On demande donc au comité de nous aider à déterminer à quel moment il convient d'informer la population, lorsque certains renseignements lui permettraient de réagir.

M. Bev Shipley: C'est peut-être deux choses différentes. Dans le cas de la listériose, c'est très complexe; il est extrêmement difficile d'identifier la bactérie, son origine et ce qu'elle avait contaminé. La grippe H1N1 a été beaucoup plus facile à cerner.

Est-ce exact?

Dr Brian Evans: Vous avez entendu divers témoignages à l'effet que la période d'incubation de la listériose peut être beaucoup plus longue chez les sujets sains que chez ceux souffrant déjà d'autres problèmes de santé. Comme l'ont signalé les représentants de l'Ontario, dans un cas comme celui de la listériose, l'étude épidémiologique peut prendre beaucoup de temps. Le problème, étant donné que la listériose et la vaste majorité des maladies d'origine alimentaire au pays découlent de la manipulation et de la préparation inappropriées des aliments, c'est qu'il faut aller encore plus loin et déterminer où se trouve la source de la contamination. La période d'étude de la listériose a donc été beaucoup plus longue que dans le cas d'une grippe, où la transmission se fait rapidement par contact direct.

● (2000)

M. Bev Shipley: Ce que l'on a entendu, c'était peut-être la semaine dernière, c'est que l'ACIA aurait trop tardé à réagir, que vous n'avez pas communiqué avec vos homologues provinciaux assez rapidement et assez efficacement, que vous n'avez pas pris les mesures proactives pour assurer leur intervention et leur soutien. Je me demandais si c'était le cas.

J'aimerais revenir au deuxième élément dont vous avez parlé, à l'effet que l'on devra peut-être commencer à se fonder sur le principe de précaution plutôt que sur la science, comme on le fait actuellement. Ce qui m'inquiète, c'est que l'on sonnerait l'alarme avant même de connaître la situation. Je m'interroge. On ne voudrait certainement pas que l'agence soit perçue comme criant au loup. Il faut bien nous fonder sur quelque chose, et il semble que la science soit ce quelque chose.

Avez-vous quelque chose à dire à ce sujet?

Dr Brian Evans: Je vous remercie de votre question.

Honorable président, encore une fois, je pense que le principe fondamental consiste à trouver un équilibre, par lequel on peut fournir au public l'information dont il a besoin, afin qu'il puisse prendre des mesures pour se protéger. Si l'on regarde ce qui s'est produit l'été dernier, il est très clair que, malgré le décès tragique de 22 personnes, quand on regarde toutes les données sur la santé, dans la majorité des cas, les gens qui sont tombés malades ou qui ont souffert de conséquences plus graves ont été exposés aux sources alimentaires bien avant que l'ACIA n'ait même connaissance d'un problème de contamination alimentaire potentiel. La période d'incubation était telle que l'exposition à la contamination a eu lieu avant que nous n'intervenions.

Entre le 6 et le 16 août, au sujet du partage d'information, si l'on regarde les preuves, compte tenu de l'information dont nous disposons et dont disposait la Direction de la santé publique de Toronto, nous essayons collectivement de trouver une solution le plus rapidement possible. Le 13 août, l'ACIA a pris l'initiative de rassembler la collectivité, lorsqu'elle a appris qu'il y avait une seconde enquête en cours, suite à la première enquête de la Direction de la santé publique de Toronto. Nous nous sommes assurés que tout le monde partageait l'information dont ils disposaient en temps opportun afin qu'elle puisse être utilisée par tous les intervenants, conformément à leur champ de compétences et leurs autorités en matière de réglementation.

Cela m'inquiète qu'on puisse laisser entendre que nous ayons entravé le travail des autres autorités. Je pense que cette suggestion est bien malheureuse et témoigne d'un manque de respect, compte tenu des preuves à l'appui. La réalité, c'est que nous avons décidé de procéder à ce rappel le 16 au soir ou le 17 au matin, alors que tout ce qu'on savait, c'est qu'il y avait des cas de *Listeria mono* et qu'on pouvait confirmer qu'il y avait eu contamination à la source de production. Nous n'avions pas les résultats de l'ECP. Par conséquent, nous ne pouvions même pas confirmer que ce produit et la maladie comportaient la même ECP. Nous ne l'avons su que sept jours plus tard, après que le rappel ait été ordonné.

Encore une fois, si l'on regarde les mesures qui ont été prises, avec les informations dont nous disposons à l'époque — deux cas malades au 6 septembre, deux autres le 12 — nous faisons enquête sur ces quatre cas et à partir de ce moment-là, en quatre jours, nous avons procédé au rappel. Ces dernières années, conformément aux normes internationales, par rapport aux événements semblables qui se sont produits dans le monde, tout le monde dirait que les enquêtes étaient très poussées, que notre temps de réaction a été très court et que nous avons pris la bonne décision quand nous avons demandé le rappel, au moment où nous l'avons fait.

Le président: Merci.

Monsieur Easter, vous avez cinq minutes.

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

J'aimerais revenir à la question soulevée par M. Bellavance tout à l'heure, monsieur Mayers, parce qu'elle porte sur le moment où vous avez été mis au courant de la situation, soit le 6 août, d'après ce que vous nous dites, n'est-ce pas?

Quoi qu'il en soit, j'ai ici un courriel du directeur exécutif de la Direction des communications et de l'information du ministère de la Santé et des soins de longue durée, Kevin Finnerty. Je vais remettre cette lettre au président et vous pourrez en obtenir copie, parce que je pense qu'elle mérite que l'on s'y attarde un peu.

Je vais citer ce paragraphe:

Nous croyons qu'il y a eu une erreur dans le rapport relativement à la téléconférence qui a eu lieu le 30 juillet. Le ministère de la Santé et des soins de longue durée (MSSLDO) n'a pas de preuve qui indique que l'ACIA a participé à cette téléconférence.

On dit ensuite:

Cependant, le ministère dispose d'éléments qui prouvent que l'ACIA a été avisée de l'augmentation du nombre de cas de listériose en Ontario le 29 juillet par le MSSLDO, d'abord par téléphone et par courriel, puis par le service d'avertissement du Centre canadien de renseignements et de surveillance des écloisions.

Et la lettre continue.

Je vais la déposer. Je ne m'attends pas à ce que vous me fournissiez davantage de réponses, à moins que vous puissiez le faire tout de suite, mais il faudra vérifier... Il y a quelqu'un qui n'a pas les bons renseignements, que ce soit vous ou eux.

• (2005)

M. Paul Mayers: Merci.

Par votre entremise, monsieur le président, la situation est celle que j'ai décrite. Comme le dit le ministère de l'Ontario, nous reconnaissons que l'ACIA a appris, par le CCRSE, que le nombre de cas de listériose répertoriés en Ontario avait augmenté le 29, comme nous l'avons dit. Cependant, comme nous l'avons dit également, ce qu'on nous a dit le 29, c'était simplement que l'on observait en Ontario un nombre accru de cas de listériose; On ne nous a rien appris sur la source et on ne nous a pas dit que ces cas étaient liés aux aliments. En fait, rien n'indiquait la cause de ces cas, à ce moment-là. Nous ne remettons pas cela en question.

L'hon. Wayne Easter: D'accord. Ils disent quand même qu'on vous a prévenu par téléphone et par courriel. Avez-vous été prévenu? Plus tôt dans vos réponses, vous avez indiqué en quelque sorte que vous avez pris connaissance de la situation en lisant l'avertissement sur le Centre canadien de renseignements et de surveillance des écloisions.

M. Paul Mayers: En effet, nous tirons nos renseignements du CCRSE — c'est l'acronyme du centre.

En ce qui concerne des courriels ou des coups de téléphone, je n'ai pas ces renseignements, mais il s'agirait des mêmes informations.

L'hon. Wayne Easter: D'accord.

Je m'adresse également à vous, Brian. Certains documents déposés au comité, soit des notes prises lors d'une réunion entre Maple Leaf et vous-mêmes le 24 juillet 2008, on fait référence à l'inspection de la viande, et je cite:

Changement de l'environnement du risque; les mécanismes d'inspection doivent changer en conséquence.

Incapacité à conserver la confiance du public envers la qualité de nos aliments...

On parle de « conserver » la qualité, et non pas la salubrité alimentaire. On dit:

Incapacité à conserver la confiance du public envers la qualité de nos aliments, si l'on continue à faire les choses de cette façon.

Pouvez-vous nous dire à quoi vous faites référence? Est-ce que vous vous souvenez de ces éléments? Est-ce que vous pouvez nous les expliquer? J'aimerais insister, aux fins du procès-verbal, ou pour quiconque nous écoute, que vous faites référence à la qualité et non pas à la salubrité alimentaire, parce qu'on confond souvent les deux.

Dr Brian Evans: Oui. Merci de votre question.

Encore une fois, les notes que j'ai prises pendant cette réunion montrent clairement qu'elle avait été prévue à l'origine pour février 2008. Elle a été reportée parce que je n'étais pas libre et je n'ai pas pu rencontrer le représentant de Maple Leaf en février. Nous avons abordé un certain nombre de questions ce jour-là, sept ou huit points différents à l'ordre du jour.

Pour ce qui est de la mention concernant l'évolution du milieu dans lequel nous évoluons et l'effet que cela a sur le maintien de la confiance de la population dans la qualité des aliments, il s'agissait en fait là de la question de la traçabilité et du fait que, pour être juste, il s'agit ici d'une compagnie qui exporte dans plusieurs pays dans le monde. Elle avait des intérêts précis dans certains marchés.

Dans nos discussions, nous avons parlé de deux choses. Il y avait d'abord la salubrité des aliments. Encore une fois, pour vous situer, vous vous souviendrez qu'à l'automne de 2007, les États-Unis avaient imposé de nouveaux tests sur les importations en provenance du Canada. La question à laquelle nous étions confrontés à l'époque était que même si ces exigences ne s'appliquaient que pour une courte durée, les États-Unis ont essentiellement constaté que les importations canadiennes respectaient leurs exigences et sont revenus tests standards antérieurs. La question soulevée par Maple Leaf était de savoir si le Canada était prêt à fournir ce même niveau de tests sur les importations.

Encore une fois, ce dont il était question dans nos discussions, c'est que là où il y a traçabilité, là où nous pouvons déterminer, en fait, que les pays investissent au même niveau que le Canada dans la salubrité et la qualité des aliments, nous ne devrions pas nous servir de la frontière pour essayer d'égaliser les chances. De fait, les mesures d'atténuation pour la traçabilité et les mesures d'atténuation pour la salubrité des aliments devraient être prises avant la frontière au moyen de vérifications et de contrôles dans ces pays. Il faut que les systèmes d'inspection dans ces pays s'adaptent à la réalité mondiale.

• (2010)

Le président: Merci.

Votre temps est écoulé, monsieur Easter.

Monsieur Bellavance, vous avez cinq minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Je dispose seulement de cinq minutes, ce qui est très court. Je vous poserai donc une série de questions auxquelles vous pourrez peut-être répondre plus tard, après en avoir pris note. Je pense que ce sera la méthode la plus simple.

Madame Swan, je m'adresse à vous d'abord, au sujet d'une lettre que vous avez envoyée et qui était cosignée par le Dr Butler-Jones, de l'Agence de la santé publique du Canada, et par M. Rosenberg, de Santé Canada. Le 20 avril 2009, vous écriviez aux autorités ontariennes de la Santé pour leur dire qu'elles avaient envoyé les échantillons au mauvais endroit. Selon vous, ils auraient dû être

envoyés au laboratoire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à Scarborough plutôt qu'à Santé Canada.

Dans son témoignage du 23 avril 2009, donc trois jours après avoir signé cette lettre, M. Butler-Jones nous a dit ici, au comité, que le ministère ontarien, finalement, avait bien fait d'envoyer cela à Santé Canada. Je voudrais donc savoir si vous avez, vous aussi, révisé votre position à ce sujet.

Ensuite, je voudrais savoir de votre part quel serait le ratio idéal pour déterminer le nombre d'usines dont chaque inspecteur devrait être responsable. Avez-vous suffisamment d'inspecteurs pour respecter ce ratio? On sait, en ce qui concerne l'usine de Maple Leaf où a eu lieu le malheureux incident, qu'un inspecteur avait la responsabilité de sept usines. Aujourd'hui, je pense qu'il est responsable d'une seule usine. Tout le monde ici a convenu, depuis le début des travaux du sous-comité, que la responsabilité de cinq, six ou sept usines correspondait à un ratio beaucoup trop élevé. Selon vous, quel est le ratio idéal? Avez-vous un nombre d'inspecteurs suffisant pour le respecter?

De plus, est-il normal qu'un ou des rapports d'inspection soient modifiés beaucoup plus tard, comme on l'a entendu dire ici lors de témoignages? Est-ce la norme, à l'agence, que des inspecteurs doivent aller modifier leur rapport plusieurs semaines après l'avoir rédigé? D'anciens employés de votre agence nous ont dit que non.

Le Dr Williams, également médecin hygiéniste de l'Ontario, nous a dit qu'il y avait eu faille dans le protocole d'urgence de la part de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, que vous n'aviez pas déployé un centre d'opérations d'urgence et que cela aurait dû être fait. J'aimerais entendre vos commentaires là-dessus.

Finalement, en ce qui concerne le rappel de produits, on a appris, lors de témoignages entendus à ce sous-comité, que vous aviez laissé Maple Leaf faire les rappels de façon volontaire, que l'alerte avait été donnée trois jours après que l'Ontario eut signalé le problème.

Voilà, pour le moment, les questions en vrac que j'avais à vous poser.

[Traduction]

Mme Carole Swan: Merci, monsieur le président.

Il y a là plusieurs questions. Je vais y répondre dans l'ordre. Premièrement, en ce qui concerne la lettre préparée pour le Dr Williams et la question de l'utilisation du laboratoire de Scarborough, notre intention n'était pas d'indiquer qu'il s'agissait du mauvais endroit où envoyer les échantillons mais plutôt d'une occasion ratée. Mais s'il avait été plus évident que nous faisons face potentiellement à une très grave maladie d'origine alimentaire, le fait d'envoyer les échantillons au laboratoire de l'ACIA à Scarborough aurait accéléré le processus et nous aurions reçu les résultats plus tôt.

Deuxièmement, pour ce qui est des inspecteurs, c'est vrai... et j'ai mentionné le fait que nous avons examiné le ratio qui convient entre les usines et les inspecteurs. Je veux préciser que dans le cas de l'inspecteur à Maple Leaf — en fait, il y en avait deux, et d'autres inspecteurs — il y avait une combinaison d'usine de viande prête à manger et d'entreposage sous froid. Il y avait donc des obligations différentes pour l'inspection et des délais différents. Surtout dans nos complexes du Sud de l'Ontario, nous avons examiné ce que devrait être la charge de travail idéale. Quand j'aurai terminé, je vais demander à Cam de revenir sur ce point pour en parler en détail.

En ce qui concerne les rapports d'inspection, il ne fait pas de doute qu'ils ont subi des ajouts. Ils n'ont pas été modifiés dans le sens où il y aurait eu des suppressions. Pendant l'enquête très détaillée sur ce qui s'est produit chez Maple Leaf, quand nous avons envoyé nos vérificateurs très spécialisés en matière de salubrité des aliments, ceux-ci ont recommandé aux inspecteurs d'ajouter d'autres éléments au dossier. Il ne s'agissait pas de modifier le dossier, ou d'y faire des suppressions, ou d'y enlever quoi que ce soit, mais plutôt d'y ajouter de l'information pour bien comprendre ce qui s'était passé — ce qui était notre objectif, vraiment comprendre ce qui s'était produit. J'imagine que ce n'est pas courant, en ce sens qu'il n'est pas courant de procéder à des enquêtes aussi poussées dans des usines où il y a eu des problèmes de ce genre.

En ce qui concerne le centre d'opération d'urgence une des leçons apprises est que nous n'avons pas déployé de centre d'opération d'urgence nationale pour ceci. Rétrospectivement, cela aurait été utile, surtout pour ce qui est des pièces justificatives parce qu'elles contiennent des protocoles très rigoureux concernant la déclaration quotidienne d'information. À l'époque, toutefois, nous savions ce que nous savions à l'époque, c'est-à-dire que nous avions un petit nombre de cas de listériose. Nous étions en train de les retracer dans le cadre d'une enquête sur la salubrité des aliments. C'est à cela que nous avons consacré tous nos moyens pour ce qui est des rappels et de l'enquête. Cela signifie que même si on n'a pas déployé de centre d'opération d'urgence, notre intervention était très minutieuse, immédiate sous forme d'enquête sur la salubrité des aliments.

Pour ce qui est des rappels et de laisser Maple Leaf s'en charger, le ministre dispose effectivement du pouvoir d'imposer des rappels obligatoires. Dans la grande majorité des cas, l'industrie procède à des rappels volontaires. Dans ce cas-ci, le rappel a été effectué très très rapidement après que l'ACIA avait déterminé qu'un échantillon de Maple Leaf avait réagi positivement au dépistage de *Listeria*. Comme le Dr Evans l'a dit dans son témoignage plus tôt ce soir, à ce moment-là, nous savions seulement qu'il s'agissait d'une espèce de *Listeria* — l'espèce monocytogènes et qu'il ne s'agissait pas du profil ECP. À ce moment-là, il ne nous était pas possible d'établir un lien direct entre une maladie donnée et un produit donné, mais par mesure de prudence, le rappel a été annoncé.

Cam, pourriez-vous nous parler un instant de la question des inspecteurs?

• (2015)

M. Cameron Prince: Oui.

Je vais faire vite, monsieur le président.

Il est très difficile de parler du nombre idéal d'usines par inspecteur. Je n'essaie pas d'éviter la question, mais le fait est que parce que les usines comportent divers degrés de complexité, de taille et de géographie, et le temps qu'il faut pour s'y rendre, il y a beaucoup de secteurs qui entrent en jeu au cas où vous décidez combien d'usines chaque inspecteur aura.

Notre information dans la première année de SVC indique que nous atteignons les objectifs de SVC. Nous avons légèrement plus de trois usines par inspecteur, mais encore une fois, je veux préciser que cela varie beaucoup. Et c'est certainement le cas pour l'inspecteur du Maple Leaf. Parce que l'usine n'est pas revenue entièrement là où elle était, nous pensons qu'il est important d'avoir une inspection et de l'attention accrue dans cette usine. C'est pourquoi cette usine n'a seulement qu'un inspecteur à l'heure actuelle.

Nous les ajustons constamment partout au pays. Nous ajustons le nombre d'usines par inspecteur en fonction du risque.

Le président: D'accord.

Monsieur Allen, vous avez cinq minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Pour commencer, je vais faire une observation. Mes collègues veulent toujours parler du principe de prudence comme si ce n'était pas de la science. Pour moi il me semble, si je me souviens de mes cours de biologie il y a bien des années, que le principe de prudence est vraiment de la science. C'est simplement une sonnette d'alarme, si vous voulez. C'est le canari dans la mine de charbon. Si le canari meurt, vous savez que la densité de monoxyde de carbone est élevée, alors vous quittez les lieux. C'est cela qu'on appelle le principe de prudence.

Alors, on ne peut pas dire que ce ne soit pas fondé sur la science. Ce n'est pas de la science économique occulte, comme on a pu le penser à propos de ce qui s'est passé aux États-Unis, quand l'ancien président était là et que quelqu'un a parlé de ses théories économiques. Le principe est fondé sur la science.

Monsieur Evans, je pense que vous accepterez que le principe de prudence est fondé sur la science, sur un certain degré de science. Ce n'est pas un absolu. En d'autres mots, on n'attend pas que les gens meurent au fond de la mine. Il quittent les lieux parce que le canari est mort; voilà pourquoi c'est un principe de prudence.

Je voudrais revenir à... Vous avez clairement dit, et ce que je viens de réentendre, et c'est bien dit dans votre documentation, que vous avez augmenté le nombre d'inspections à l'usine de Maple Leaf, sur Bator Road, où tout a commencé.

Dans votre texte, Brian, en haut de la page 3, vous dites: « Cette contamination de produits aurait pu être évitée ou découverte plus rapidement si les résultats environnementaux positifs avaient été rapportés ou évalués de façon plus détaillée ». Cela confirme essentiellement le résumé des constatations de Mme Swan et du ministre dans l'aperçu et les leçons apprises: Je cite: « L'évaluation en profondeur de l'usine a révélé que MLF avait connu des difficultés en matière de contrôle environnemental et d'hygiène en mai et juin 2008. » Il y a recoupement. Ce sont deux cercles qui se regroupent.

Ce que j'en conclus, et j'aimerais que vous le confirmiez ou non, c'est que clairement, d'après ce que nous avons fait maintenant, il n'y avait pas eu assez d'inspections en mai et juin. Peut-être qu'il y a une seule personne, ou deux; en fonction du quart, vous n'avez peut-être pas ça. M. Prince pourra décider que ce ne sera pas nécessaire plus tard, à cause de ce qu'on a vécu.

On ne cherchait pas un microbe quand on parlait d'hygiène et de contrôle environnemental. On parlait de choses comme la condensation. On parlait de choses qui n'étaient pas nettoyées correctement. On ne parlait pas de dépister la bactérie *Listeria* qu'on ne peut pas voir, d'après ce que tout le monde ne cesse de répéter.

Personne au comité, surtout de ce côté-ci, n'a dit le contraire. Évidemment, on ne peut pas le voir. Vous savez, je n'ai pas acheté les lunettes que je porte aujourd'hui à l'endos d'une revue de bande dessinée qui fait de la publicité pour des lunettes grâce auxquelles on peut tout voir dans le monde. Alors on sait ce qu'on ne peut pas voir ce microbe. Mais on peut voir l'environnement quand il n'est pas bon. Et le rapport montre clairement qu'il ne l'était pas.

Vous ajoutez, Brian, qu'une bonne évaluation aurait pu avoir deux sources: a) l'inspecteur de l'ACIA, s'il avait eu plus de temps pour être là ou b) l'inspecteur que le programme HACCP autorise à l'intérieur de l'usine s'il avait produit ses rapports correctement. Si le programme avait marché comme il faut, il nous aurait appris quelque chose, et on aurait peut-être pu faire quelque chose de différent.

Qu'en pensez-vous?

• (2020)

Dr Brian Evans: Monsieur le député, monsieur le président, je répète que je crois très fermement que le travail des deux inspecteurs à l'usine a certainement confirmé le respect des règles d'hygiène décrites dans les deux programmes HACCP et requises en vertu de nos inspections d'hygiène du travail dans l'usine, avant et après l'exploitation. Ces règles étaient respectées et les inspecteurs dans l'usine en ont fait rapport.

La difficulté, et je pense qu'on l'a mentionnée dans les leçons apprises, était qu'à l'époque la compagnie n'était pas obligée d'effectuer des essais environnementaux ou, si elle en faisait, d'en communiquer les résultats à l'ACIA. C'était différent du fait qu'elle était obligée de contrôler les produits finis et de communiquer immédiatement à l'ACIA tous les résultats des contrôles des produits finis; différent aussi du fait que nous, le gouvernement, effectuons des contrôles supplémentaires des produits finis, mais que nous ne faisons pas d'échantillonnage en usine.

Avec le recul, il a été déterminé qu'en fait la compagnie faisait des essais environnementaux. Je pense qu'elle a déclaré aussi que des informations étaient conservées à l'usine mais pas communiquées à l'inspecteur à ce moment-là. De notre point de vue, c'est un des domaines où nous avons estimé qu'il fallait apporter des changements immédiatement. Ça été fait l'automne dernier, pour que la compagnie soit obligée de remettre immédiatement un rapport sur son plan d'essais environnementaux; s'assurer que chaque compagnie a un plan d'essais environnementaux; de s'assurer que le gouvernement effectuait des essais en parallèle; et introduire l'obligation que les laboratoires accrédités, en plus de la compagnie, qui effectuent ces essais doivent nous informer directement, l'ACIA, pour être sûrs que nous avons bouclé la boucle, de manière à ce que ce ne soit pas communiqué à l'usine et pas à nous en même temps.

Nous reconnaissons et nous croyons effectivement, monsieur le député, que cette question méritait d'être réglée immédiatement. Ça été fait l'automne dernier, dès que ça a pu être mis en oeuvre.

Le président: Merci, docteur Evans.

Monsieur Anderson, vous avez cinq minutes.

M. David Anderson: Merci, monsieur le président.

Je pense qu'il vaudrait peut-être comprendre un peu mieux les exagérations faites au principe de prudence mentionnées par M. Allen. Vous vous trouvez dans une situation où parce qu'un canari peut mourir, la mine fermera. Il semble souvent qu'on aille jusque là.

Je veux que vous parliez un peu plus de votre politique d'essais environnementaux obligatoires, dont vous venez de parler. Où en sommes-nous? Estimez-vous que cette politique a amélioré le système de salubrité des aliments comme il se doit? Avez-vous des observations à faire sur le sujet? Est-il important que ces essais obligatoires se poursuivent?

M. Paul Mayers: Merci, monsieur le président, et merci pour la question.

Comme le Dr Evans l'a mentionné, l'importance de la vérification environnementale est une des leçons clés tirée de cette expérience. Par conséquent, nous sommes intervenus pour obliger les entreprises à intégrer les vérifications environnementales régulières dans leur programme HACCP. De plus, l'agence a décidé de rétablir son propre système de vérification et d'en faire trois fois plus qu'avant, afin de confirmer que les vérifications faites par les entreprises étaient effectivement fiables. Alors nous appuyons tout à fait l'idée qu'il est essentiel, d'après notre analyse de la situation, de pouvoir dépister la listériose dans une usine, et nous avons donc fait entreprendre ces vérifications.

• (2025)

M. David Anderson: J'aimerais parler d'une technologie légèrement différente qui nous a été recommandée l'autre soir. Il s'agit de l'irradiation, une technique qui a déjà été introduite et ensuite retirée. M. Pavlic, du Centre d'information sur le boeuf, l'a carrément comparée à la pasteurisation du lait.

Aimeriez-vous réagir à cette suggestion? Avez-vous une position bien arrêtée là-dessus?

M. Paul Mayers: Merci.

Monsieur le président, l'irradiation des aliments est effectivement une option qui a du mérite. À l'heure actuelle, nous savons que la disponibilité de l'irradiation est limitée. Avant que la technique ne soit utilisée sur les aliments, elle doit être approuvée par Santé Canada, et il existe en ce moment une liste restreinte de produits qui peuvent faire l'objet de l'irradiation. Il reste, cependant, que c'est une technologie susceptible de minimiser la contamination alimentaire par la destruction de microorganismes pathogènes. L'irradiation pourrait donc figurer parmi les options à utiliser pour détruire tout contaminant potentiel qui est introduit après la transformation du produit. Il existe d'autres options, mais cette technique serait certainement efficace, tout comme la pasteurisation du lait, pour détruire les microorganismes qui peuvent causer des maladies.

M. David Anderson: À votre avis, est-ce que l'irradiation comporte des problèmes en ce qui concerne la salubrité alimentaire?

M. Paul Mayers: Son utilisation favoriserait la salubrité alimentaire en réduisant encore plus le potentiel de contamination des produits parce qu'elle se fait après la transformation et l'emballage afin d'éliminer les microorganismes à l'origine des maladies. C'est donc un avantage. Cependant, Santé Canada n'a pas encore approuvé l'utilisation de l'irradiation dans le cas des produits transformés de ce type.

M. David Anderson: Vous avez bien réussi à esquisser la question.

J'aimerais revenir à quelque chose que j'ai soulevée la dernière fois où vous êtes venu devant le comité. Il s'agit des normes provinciales et fédérales. Quand les représentants de Pillers sont venus, ils ont parlé de la possibilité d'établir une seule norme, et ils ont dit que celle de l'Ontario leur semblait particulièrement rigoureuse. Possédez-vous l'autorité de passer outre les provinces afin d'établir une norme nationale et de l'imposer aux provinces? Quelle est votre approche concernant ce dossier? Quel est votre objectif?

Mme Carole Swan: Merci, monsieur le président.

Le gouvernement fédéral et l'ACIA mettent la priorité sur les usines qui vendent leurs produits dans d'autres provinces ou dans d'autres pays. Néanmoins, je pense qu'on ne peut nier que l'idée d'avoir une seule norme nationale est très attrayante. Nous y travaillons au niveau des fonctionnaires, en collaboration avec nos collègues des provinces et des territoires, afin de l'amener à un stade où nous pouvons faire des progrès.

M. David Anderson: Est-ce que je pourrais donc vous en demander des détails?

Les provinces s'entendraient-elles sur une norme qui deviendrait ensuite la norme nationale, ou envisagez-vous l'établissement de plusieurs normes provinciales, d'une norme nationale et que d'une norme qui s'appliquerait aux produits destinés à l'exportation?

Mme Carole Swan: Nous en discutons en ce moment. Nous sommes en train de voir avec nos homologues provinciaux dans quelle mesure nous pouvons arriver à une norme commune, tout en reconnaissant que les circonstances ne sont pas partout pareilles.

• (2030)

M. David Anderson: D'accord. Je pense que je n'ai plus de temps.

Le président: Oui, votre temps est expiré.

J'aimerais remercier Mme Swan, M. Evans, M. Prince, M. Myers et M. Baker. Merci de votre...

L'hon. Carolyn Bennett: Attendez un instant.

Le président: Y a-t-il quelque chose qui ne va pas, madame Bennett?

L'hon. Carolyn Bennett: Monsieur le président, je pense que nous n'avons pas tout à fait fini. Je pense aussi qu'il ne sera pas possible de donner des instructions aux analystes avant d'avoir entendu les témoins très importants la semaine prochaine sur la santé publique en ce qui concerne...

Le président: C'est le sujet de la prochaine partie de la réunion, madame Bennett.

L'hon. Carolyn Bennett: Non. Là où je veux en venir, c'est que nous avons encore des questions sur les lacunes. De plus, monsieur le président, nous n'avons pas encore entendu les témoignages des ministres de la Santé, M. Clement...

Le président: Madame Bennett, nous avons entendu plusieurs témoins. Dans certains cas, il y avait moins de questions que du temps prévu, et dans d'autres cas, c'était le contraire. J'essaie de trouver le bon équilibre aujourd'hui, mais nous avons un ordre du jour à suivre, alors...

L'hon. Carolyn Bennett: Le comité est maître de son propre plan de travail.

Le président: C'est exact.

L'hon. Carolyn Bennett: Demandez donc si nous avons le consensus pour inviter les représentants de l'ACIA à rester ici une heure de plus.

Le président: L'heure est bien indiquée sur l'ordre du jour. Cette partie de la séance est levée. Nous allons suspendre pendant cinq minutes...

L'hon. Carolyn Bennett: Je voudrais contester la décision du président sur cette question.

Le président: J'aimerais remercier nos témoins d'être venus devant le comité.

L'hon. Carolyn Bennett: Monsieur le président, vous ne pouvez pas agir ainsi contre la volonté du comité. L'ordre du jour est là seulement à titre indicatif. Si nous voulons garder les témoins encore 10 minutes ou 20 minutes ou une demi-heure, cela est possible parce que nous constituons le comité. Ce n'est pas...

Le président: Pour reprendre les paroles de certains députés, dont vous, tant que nous savons à l'avance que la séance sera prolongée, ça va.

L'hon. Carolyn Bennett: Oui.

Le président: Il s'agit là d'une observation.

L'hon. Carolyn Bennett: Eh bien, elle ne sera pas prolongée. Nous allons remplacer le travail à huis clos, que nous ne pouvons pas faire tant que nous n'aurons pas entendu tous les témoins. Une autre heure à...

Le président: Madame Bennett, cette partie de la séance est terminée.

L'hon. Carolyn Bennett: Non, non, monsieur le président. Ce côté-ci de la Chambre veut quelque chose de différent, et — devinez un peu — ce n'est qu'une question d'arithmétique.

Le président: Vraiment?

L'hon. Carolyn Bennett: Non gagnons; vous perdez.

Le président: Très bien. Cette partie de la séance a été suspendue pour cinq minutes et nous devons passer à huis clos pour la suivante.

L'hon. Carolyn Bennett: Non, nous ne devons pas, monsieur le président.

Le président: Vous ne voulez pas passer au huis clos?

L'hon. Carolyn Bennett: Monsieur le président, nous voulons terminer l'audition des témoins.

Le président: Vous avez terminé.

L'hon. Carolyn Bennett: Non, nous n'avons pas terminé.

L'hon. Wayne Easter: J'invoque le Règlement.

Le président: Quoi qu'il en soit, je veux remercier nos témoins d'être venus.

L'hon. Carolyn Bennett: Non, attendez, monsieur le président...

Le président: Merci beaucoup.

L'hon. Carolyn Bennett: Veuillez respecter le rappel au Règlement de mon collègue.

L'hon. Wayne Easter: J'invoque le Règlement, monsieur le président.

L'hon. Carolyn Bennett: Vous n'avez pas le droit de faire ceci.

Une voix: La séance est suspendue.

Le président: La séance est suspendue.

Voulez-vous invoquer le Règlement à la prochaine séance?

L'hon. Wayne Easter: J'invoque le Règlement, monsieur le président.

Le président: Est-ce quelque chose qui doit être abordé à huis clos?

L'hon. Wayne Easter: Oui, c'est...

L'hon. Carolyn Bennett: Non.

L'hon. Wayne Easter: Non?

L'hon. Carolyn Bennett: Je voudrais que vous demandiez aux témoins de rester parce qu'à huis clos nous allons demander qu'ils reviennent.

Le président: Vraiment?

L'hon. Wayne Easter: Je pense, monsieur le président...

Le président: Un rappel au Règlement. M. Easter d'abord puis M. Anderson.

L'hon. Wayne Easter: Je pense que Mme Bennett a dit qu'elle était prête à contester la décision du président et je pense que vous devriez mettre cette contestation aux voix. Cela a déjà été fait. Il y a deux ou trois séances, les députés ministériels ont contesté la décision du président et le président a perdu.

Je pense que Mme Bennett a dit qu'elle contestait le président, il faut donc tenir un vote.

Le président: Monsieur Anderson.

M. David Anderson: Eh bien, pour commencer, M. Easter n'a pas le droit d'invoquer le Règlement à propos de cette contestation de toute façon...

Le président: C'est juste.

M. David Anderson: ...mais c'est ridicule. On est arrivé à la fin de séances avant, quand l'opposition n'a rien obtenu de ce qu'elle voulait de la réunion, et c'est pourquoi elle offre ce numéro à la fin de la séance.

L'hon. Carolyn Bennett: C'est pour un vrai débat.

M. David Anderson: En fait, ça fait pitié, parce que Mme Bennett...

Le président: C'est M. Anderson qui a la parole, madame Bennett.

M. David Anderson: ...ne comprend même pas que ce rapport doit être transmis au comité plénier au plus tard mercredi soir, n'est-ce pas? Nous avons reçu des instructions...

Une voix: Oui, c'est mercredi soir.

M. David Anderson: ...du comité plénier indiquant que le comité doit lui faire rapport. Maintenant, si elle veut changer cela aussi, j'imagine qu'il va falloir qu'elle se rende à un autre comité pour se l'approprier aussi.

Nous avons du travail à faire.

L'hon. Carolyn Bennett: C'est lamentable.

M. David Anderson: Il faut suspendre la séance. Les témoins sont venus. Ils ont d'autres choses à faire. Ils étaient prévus à l'horaire jusqu'à cette heure et ils ont eu l'amabilité de nous consacrer de leur temps. Si elle a d'autres questions à poser, je suis certain qu'elle pourrait les mettre par écrit. M. Bellavance, je pense, a dit qu'il avait lui aussi des questions par écrit. Je pense donc que l'on peut passer à autre chose.

Le président: Précisément. Comme vous l'avez dit et comme vous en aviez convenu jusqu'à ce moment-ci, il y a des témoins que nous n'avons pas pu faire venir. Et je pense que c'est M. Allen qui

avait suggéré d'obtenir leurs mémoires par écrit pour pouvoir les intégrer au rapport.

L'hon. Wayne Easter: Monsieur le président, je veux répliquer à ce qu'a dit M. Anderson. La réalité, c'est que l'opposition n'essaye pas de jouer à des jeux ici.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments est sans doute l'organisme le plus important dans le dossier de la listériose et de la salubrité des aliments. Votre décision a été contestée, monsieur le président...

• (2035)

Le président: On m'a contesté après que j'ai eu suspendu la séance, monsieur Easter.

L'hon. Wayne Easter: Vous avez été contesté avant d'avoir suspendu.

Au sujet de ce qu'a dit M. Anderson, monsieur le président, ce que nous voyons systématiquement de la part du gouvernement, dès la nomination de l'enquêteur — l'enquêteur prétendument indépendant, Weatherill —, c'est une tentative du gouvernement de camoufler la responsabilité du ministre et du gouvernement.

Dans vos fonctions de président, vous essayez toujours de vous rallier au gouvernement et de le défendre, peu importe de quoi il s'agit. Ce côté-ci de la Chambre a contesté votre décision. Nous exigeons qu'il y ait une autre heure et vous devez accepter cette contestation. Cela vous retombera dessus si vous ne l'acceptez pas.

Le président: Madame Bennett, vous avez contesté le président. Il n'y a aucun doute dans mon esprit que vous l'avez fait après que j'ai suspendu la séance, mais je vais demander au comité s'il veut modifier l'ordre du jour. L'ordre du jour initial va jusqu'à 10 heures ce soir. Non, jusqu'à 9 h 30. Si vous voulez employer cette heure pour les témoins plutôt que pour le rapport.

L'hon. Carolyn Bennett: Je pense qu'il y a consensus de ce côté-ci de la table pour que nous invitions au moins une fois de plus les témoins.

J'aimerais également que le greffier nous explique combien de temps nous aurons, c'est-à-dire à partir du moment où le rapport sera déposé à la Chambre des communes jusqu'au moment où il sera déposé auprès du comité plénier. Nous ne sommes pas vraiment satisfaits du fait que les ministres n'aient pas comparu. Le greffier pourrait-il me le dire tout simplement en faisant un compte à rebours à partir du 23?

Le président: Nous avons déjà reçu la ministre, Mme Bennett. Peut-être n'étiez-vous pas là ce soir-là, je n'en suis pas sûr.

L'hon. Carolyn Bennett: La ministre de la Santé... aucune des deux n'est venue nous rencontrer.

Le président: Madame Bennett, vous avez été ministre et vous comprenez et savez...

L'hon. Carolyn Bennett: Je suis indignée que des collaborateurs de la ministre de la Santé aient appelé mon bureau pour me supplier qu'elle ne compare pas.

Le président: Avez-vous un rappel au Règlement?

M. David Anderson: Effectivement. Mme Bennett se laisse emporter pas son imagination encore une fois. Il commence peut-être à se faire tard. C'est ridicule. La ministre de la Santé, que je sache, présentera un mémoire écrit au comité.

C'est intéressant! Voilà qu'elle veut maintenant parler du rapport et du calendrier de nos travaux, ce qui est exactement ce que nous sommes censés faire entre 20 h 30 et 21 h 30. C'est d'ailleurs pour cela que nous l'avons inscrit à l'ordre du jour. Elle veut en discuter maintenant.

Nous siégeons ici ce soir. Les gens ont été assez gentils pour rester et respecter l'ordre du jour. M. Easter s'est déchaîné encore une fois ici, pointant du doigt l'enquêteur, après quoi, il s'attaquera à la ministre. Il pointe du doigt le président. Nous avons été témoins de cela régulièrement au cours du dernier mois. Il ne peut plus trouver de choses à dénoncer, et c'est pourquoi il s'en prend à la procédure du comité et pointe les autres du doigt.

Nous avons un calendrier, monsieur le président. Je pense que nous devrions nous en tenir à cela.

L'hon. Carolyn Bennett: Pourquoi?

M. David Anderson: Pourquoi nous en tenir à cela? Parce que nous...

L'hon. Carolyn Bennett: [Note de la rédaction: inaudible]

Le président: Madame Bennett, M. Anderson avait la parole. C'est à son tour de parler.

M. David Anderson: J'imagine que cela me déçoit vraiment, monsieur le président. Cela s'est produit toute la soirée, chaque fois que nous avons le microphone. Je suppose que M. Shipley voudra probablement dire quelque chose lui aussi. Quand nous avons le microphone, l'opposition estime avoir le droit de chahuter. Nous leur avons accordé toute la soirée pour dire ce qu'ils avaient à dire. Je n'ai pas entendu M. Bellavance ou M. Allen. Je ne sais donc pas si c'est organisé. S'ils étaient venus nous voir un peu plus tôt pour nous demander si nous souhaitions procéder ainsi, nous aurions probablement été d'accord. Ils font ces entourloupettes, agissent de façon sournoise pour voir s'ils peuvent causer des perturbations.

Les représentants de l'ACIA ont répondu essentiellement à toutes les questions. La dernière série de questions n'avait rien de nouveau que nous n'ayons pas déjà entendu. Je ne pense pas qu'ils veuillent garder les témoins ici parce qu'ils ont quelque chose de nouveau à ajouter. Ils essaient tout simplement de continuer à creuser jusqu'à ce qu'ils trouvent peut-être quelque chose qui leur permette de défrayer la chronique.

J'ai été déçu d'entendre M. Easter monter encore une fois son offensive, cette fois-ci contre l'enquêteur et l'enquête. Tous les éléments de la déposition de tous les témoins qui se sont prononcés à ce sujet confirment qu'elle a eu la pleine coopération de tous les témoins. Elle avait la capacité d'orienter son enquête comme lui semblait. Elle a eu la coopération de la ministre. Elle a également eu accès aux fonctionnaires aussi longtemps qu'elle le souhaitait. Je ne sais pas pourquoi il se serait attaqué à elle.

L'hon. Carolyn Bennett: [Note de la rédaction: inaudible]

• (2040)

Le président: Madame Bennett, il ne vous a pas interrompue, et je ne le laisse pas le faire, alors montrez-lui autant de respect.

M. David Anderson: Je trouve vraiment désolant que vous ne me laissiez même pas finir ce que j'ai à dire. Nous vous avons bien laissée parler, nous!

L'hon. Carolyn Bennett: [Note de la rédaction: inaudible]

Le président: Madame Bennett, vous enfrez le Règlement. Vous aurez la parole plus tard.

M. David Anderson: Je pense que M. Easter a soulevé ces questions, et je pense qu'il serait tout à fait indiqué que nous

puissions y répondre, parce que manifestement il avait tort. L'enquêteur a eu plein pouvoir de mener son enquête comme bon lui semblait.

Tous les témoins que nous avons entendus pendant des semaines, madame Bennett, bien que vous n'avez peut-être pas été présente à certaines de ces réunions, ont confirmé qu'elle avait ce pouvoir. Elle avait cette capacité. Elle a d'ailleurs elle-même affirmé que personne ne l'a empêchée d'aller au fond des choses, et qu'elle était très, très satisfaite de sa capacité à mener son enquête.

Par ailleurs, nous avons aussi entendu parler de ses qualifications hors pair. Il n'y avait aucun doute quant à sa probité ou à sa capacité à mener cette enquête, et donc...

L'hon. Carolyn Bennett: [Note de la rédaction: inaudible] ... avoir avec ce dont nous discutons.

Le président: Madame Bennett, vous avez présenté une motion, et il est en train d'en parler.

L'hon. Carolyn Bennett: [Note de la rédaction: inaudible]

M. David Anderson: Monsieur le président, je pense que j'ai toujours la parole...?

Le président: Effectivement.

M. David Anderson: Je suis navré d'être interrompu ici, mais quoi qu'il en soit...

L'hon. Carolyn Bennett: [Note de la rédaction: inaudible] ... de l'obstruction systématique maintenant.

M. David Anderson: Nous n'avons pas besoin de faire de l'obstruction systématique. Nous devons parler des questions soulevées par M. Easter...

L'hon. Carolyn Bennett: [Note de la rédaction: inaudible]

Le président: Madame Bennett, c'est la dernière fois que je vous rappellerai que vous enfrez le Règlement.

L'hon. Carolyn Bennett: Je veux que vous arrêtez cela, monsieur le président. Offrir ses appréciations des questions posées par mon collègue n'a rien à voir avec ce dont nous discutons, à savoir ce que nous allons faire au cours de la prochaine heure.

Le président: Madame Bennett, il a la parole, que vous aimiez ce qu'il a à dire ou pas.

L'hon. Carolyn Bennett: Dites que c'est irrecevable!

Le président: Vos propos sont irrecevables.

M. David Anderson: Le plus étrange, c'est que je ne parle même pas de ses questions. Je parle des propos qu'il a tenus tout à l'heure durant cette discussion. Il a évoqué l'enquêteur. Je l'avais mentionnée. Il a également tenté d'utiliser le mot « étouffer l'affaire », comme s'il se tramait quelque chose et qu'il n'avait pas accès à l'information.

L'hon. Wayne Easter: J'invoque le Règlement, monsieur le président.

M. David Anderson: De toute évidence, il a eu accès à tous les éléments d'information qu'il...

Le président: M. Easter invoque le Règlement.

Une voix: Je ne pense pas que vous puissiez interrompre un rappel au Règlement, monsieur le président...

L'hon. Wayne Easter: Je pense que la question dont nous sommes saisis, monsieur le président, et au sujet de laquelle nous voulons que vous preniez une décision, c'est de savoir si vous allez accepter une contestation de votre présidence. Les questions et l'affaire évoquées par M. Anderson au nom du gouvernement n'ont rien à voir avec la contestation de la présidence.

Vous avez été contesté, monsieur le président, dans votre décision quand de ce côté-ci de la table nous avons demandé au moins une autre série de questions à l'intention des représentants de l'ACIA qui sont ici.

M. Anderson peut parler tant qu'il voudra. Cela ne changera rien à la réalité.

Le président: Et la question...?

L'hon. Wayne Easter: La question porte sur votre décision, et nous vous avons demandé... En fait, Mme Bennett vous a posé une question et a remis en question votre décision de suspendre la réunion, parce qu'elle a demandé une autre série de questions aux représentants de l'ACIA. Nous pourrions alors poursuivre.

Le président: Monsieur Easter, si vous écoutiez attentivement, vous sauriez alors que la réunion n'est pas terminée. J'ai posé la question: y a-t-il consensus pour que l'on procède ainsi? M. Anderson a la parole et est en train d'en débattre.

Monsieur Anderson.

M. David Anderson: Merci, monsieur le président. Merci de votre intervention. Je présume que je serai encore interrompu parce qu'ils ne semblent pas être capables ou désireux de... Voilà encore M. Easter qui n'attend probablement que l'occasion de m'interrompre.

Encore une fois, il dira que je traite des enjeux, et, en effet, c'est précisément ce que je fais. Nous avons eu une série de bonnes réunions. Personne n'a tenté de cacher quoi que ce soit. Des représentants de l'ACIA sont venus témoigner deux fois. Ils ont été interrogés pendant trois heures, je crois, par l'opposition et ont eu l'obligation de revenir à notre demande. Le ministre a témoigné. Les fonctionnaires du ministère sont venus. Nous avons aussi entendu le témoignage des représentants du secteur. Tout le monde est venu et je ne vois pas pourquoi l'opposition n'est pas satisfaite. J'imagine que c'est parce que les témoins n'ont pas dit ce que les députés d'opposition attendaient.

Voilà maintenant que l'opposition s'attaque à vous et à vos décisions. Dès qu'il n'a pas ce qu'il veut, M. Easter s'attaque à vous. Si ce n'est pas la faute du ministre, c'est la faute des enquêteurs ou votre faute.

Monsieur le président, je signale que nous avons un horaire et que nous l'avons respecté dans le passé et que nous devrions en faire autant aujourd'hui. Nous avons commencé à 16 heures. Nous avons commencé par entendre la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité alimentaire et la Coalition canadienne de la santé. Nous avons ensuite accueilli l'Alliance canadienne du camionnage...

• (2045)

L'hon. Wayne Easter: J'invoque le Règlement, monsieur le président.

Le président: Rappel au Règlement.

L'hon. Wayne Easter: Pourriez-vous demander au greffier de répondre, monsieur le président? J'ai assisté à d'autres réunions où la décision du président a été contestée et je crois que les règles de

procédure prévoient que, dans un tel cas, le président met sa décision aux voix sans plus tarder, sans débat, n'est-ce pas?

M. Andrew Chaplin (greffier à la procédure, Chambre des communes): C'est exact.

L'hon. Wayne Easter: Pourquoi ne suivons-nous pas la procédure?

Est-ce que cela pourrait figurer au compte rendu, monsieur le greffier? Nous ne suivons pas la procédure.

Le greffier: La décision du président, qui a été contestée, est mise aux voix sans débat.

L'hon. Wayne Easter: Monsieur le président, je vous ai demandé pourquoi vous n'avez pas mis aux voix cette contestation sans délai?

Le président: M. Anderson invoque le Règlement.

M. David Anderson: J'avais la parole et j'aimerais poursuivre, monsieur le président.

Le président: Non, vous avez invoqué le Règlement pour intervenir sur le rappel au Règlement de M. Easter.

M. David Anderson: M. Easter ne cesse de m'interrompre. J'essaie de faire valoir mes arguments et il ne cesse de m'interrompre.

J'insiste sur le fait que nous devons présenter notre rapport au plus tard le 11 juin. Je veux bien consacrer encore une heure à l'audition de témoins, mais la motion dit bien, si vous me permettez de la lire...

Le président: Mme Bennett invoque le Règlement.

M. David Anderson: Comment peut-elle m'interrompre si il ne s'agit pas d'un débat?

L'hon. Carolyn Bennett: J'invoque le Règlement.

M. David Anderson: Vous ne pouvez invoquer le Règlement, M. Easter vient de dire que ce n'est pas permis.

L'hon. Carolyn Bennett: C'est un rappel au Règlement. Si vous avez bien entendu ce qu'a dit le greffier, la décision du président, qui a été contestée, doit être mise aux voix sans délai...

M. David Anderson: Vous ne pouvez donc invoquer le Règlement. Je lis donc la motion...

L'hon. Carolyn Bennett: Je peux invoquer le Règlement. Il ne s'agit pas d'un débat. Mais ça signifie que nous ne pouvons plus vous écouter.

Le président: Madame Bennett, vous vous êtes opposée à ma décision sur une question et j'ai demandé aux membres du comité s'ils avaient des observations à faire sur ce sujet. Si vous lisez la transcription, vous constaterez qu'il s'agissait de donner son contentement à la poursuite de la séance, et M. Anderson a demandé la parole là-dessus.

L'hon. Carolyn Bennett: Le greffier vient de nous indiquer qu'on ne peut débattre de la question. Votre décision doit être mise aux voix sans plus tarder. Monsieur le président, je vous en prie, mettez la question aux voix.

Le président: Je crois que nous avons réglé cette question, car nous discutons maintenant de l'opportunité de prolonger la séance.; j'ai posé cette question et nous en discutons.

Allez-y, monsieur Anderson.

M. David Anderson: C'est intéressant: l'opposition lance un débat sur cette question et une fois qu'on commence à en discuter, ils ne veulent plus en débattre. Ils ne cessent de nous interrompre, depuis une demi-heure. Eux, ils peuvent prendre la parole quand ils le souhaitent et interrompre les autres quand bon leur semble — en voilà un autre qui va s'y mettre — et ne semblent pas vouloir nous laisser parler.

Je veux maintenant lire la motion que nous avons adoptée au comité de l'agriculture. La motion...

Le président: Il y a un rappel au Règlement.

[Français]

M. André Bellavance: Monsieur le président, j'invoque le Règlement.

Monsieur Anderson, je m'excuse de vous interrompre, je sais que c'est très désagréable.

Je viens d'entendre les recommandations du greffier concernant ce qui est sur la table. On devrait voter immédiatement pour savoir, sans débat et sans que personne puisse prendre le temps du comité, si on peut faire un autre tour de table avec les gens de l'agence. Ensuite, on pourra discuter de notre rapport.

Normalement, le comité peut siéger jusqu'à 22 heures le lundi et le mercredi. Malheureusement, on est en train de perdre un temps précieux. On devrait passer tout de suite au vote selon les règles, comme l'a dit le greffier.

[Traduction]

Le président: Le greffier va me donner des informations.

M. David Anderson: Ça va. La suggestion de M. Bellavance est raisonnable. Si nous pouvons poser chacun une question, nous laisserons l'opposition en poser une. Ainsi, nous n'y consacrerons pas toute une heure et ils pourront poser leurs questions d'approfondissement.

Le président: Nous allons maintenant régler la question de ma décision qui a été contestée. Le greffier a fait des petites recherches pour moi. Nous allons maintenant mettre aux voix la décision du président.

(La décision du président est annulée)

Le président: Il a été suggéré... Il y a un rappel au Règlement.

• (2050)

M. David Anderson: Ferons-nous seulement une autre série de questions ou y aura-t-il encore une heure de questions?

Une voix: Une série de questions.

M. David Anderson: Pourquoi ne l'avez-vous pas dit dès le départ?

Le président: M. Easter commencera. Il a cinq minutes.

L'hon. Wayne Easter: Merci. Il en a fallu du temps.

Quoi qu'il en soit, pour revenir à l'information à l'intention du public, l'essentiel, c'est de savoir combien d'inspecteurs sont sur le terrain, dans les usines, et ce qu'ils font. Nous avons entendu de nombreux témoignages ce soir, mais il n'en reste pas moins que le Syndicat de l'agriculture a signalé des contradictions.

J'ignore qui a répondu à la question, c'était peut-être vous, monsieur Prince, ou vous, monsieur Mayers, mais des témoins nous ont dit que, en ce qui concerne l'inspection des usines de transformation de la viande et les installations d'entreposage sous froid, les inspecteurs doivent inspecter en moyenne 4,6 installations à Toronto et 4,7 à Montréal. Dans le nord de l'Alberta, la moyenne

est de 5 et dans la grande région de Vancouver, de 5,9. Quels que soient les chiffres actuels, à l'avenir — et je ne crois pas que cela figure dans vos leçons retenues — comment pourrions-nous obtenir des informations crédibles et précises? Comment l'ACIA peut-elle obtenir des informations précises et crédibles sur le temps que consacre chaque inspecteur à l'inspection d'une installation?

Nous savons pertinemment que, si l'ordinateur de l'inspecteur principal se trouve à l'usine Maple Leaf, il y passera 50 p. 100 de son temps, parce que c'est là qu'il entrera ses rapports à l'ordinateur. Cela est inclus dans le temps que l'inspecteur consacre à chaque installation.

Ne pourrait-on pas se doter d'un meilleur système? Travaillez-vous à l'élaboration d'un système qui éliminerait les doublages et nous donnerait des informations justes? On pourrait consigner le moment d'entrée et de sortie, et cetera.

Est-ce que Ryan, Cameron ou quelqu'un d'autre pourrait répondre?

M. Cameron Prince: Merci de la question.

Nous avons vu le rapport, ou plutôt l'information, transmis par le Syndicat de l'agriculture. Nous avons hâte d'en faire l'analyse et de diffuser nos résultats. Depuis, nous avons compris... et nous avons eu des entretiens avec les représentants du syndicat au sujet des données qu'il a présentées. Nous avons diffusé cette information. Leur mode de calcul différerait quelque peu du nôtre. Nos chiffres ne concordent pas. Nous avons travaillé avec le syndicat pour réconcilier les chiffres. Je ne crois donc pas qu'il y aura en définitive de désaccord quant au nombre d'usines de transformation et d'inspecteurs.

Il avait compté une région géographique différente dans Vancouver, n'incluant pas la Vallée du Fraser, par exemple. Nous allons nous entendre avec le syndicat sur le bon chiffre, parce que ces usines existent. Il s'agit simplement de s'entendre sur la façon de les compter. Nous n'avons pas eu l'occasion de nous entretenir avec M. Kingston avant que l'information ne soit présentée mais nous lui avons parlé depuis.

Vous avez aussi abordé la question des ordinateurs et celle de savoir si les inspecteurs y ont suffisamment accès. Je peux vous dire qu'à Toronto, bon nombre des inspecteurs ont des portables et ils ont le choix de les apporter avec eux lorsqu'ils vont d'usine en usine pour pouvoir saisir les données sur place. Dans le cas de l'inspecteur qui s'est rendu dans les installations de Maple Leaf, il a peut-être jugé préférable de saisir les données sur place. Cela m'apparaît sensé. Une fois la visite en usine terminée, vous faites l'entrée des données.

L'hon. Wayne Easter: J'imagine, Cameron...

Le président: Vous êtes à la limite, Wayne.

L'hon. Wayne Easter: ... l'essentiel c'est d'avoir les bons chiffres à l'avenir — désolé, monsieur le président — et d'utiliser tous les mêmes chiffres. Il nous faut une information exacte.

Le président: Monsieur Bellavance.

[Français]

M. André Bellavance: Monsieur Prince, je vais continuer notre discussion sur le nombre d'inspecteurs. Vous avez dit qu'il n'est pas facile d'établir un ratio idéal, car ce dernier dépend de la taille des usines et d'autres facteurs. Cependant, vous avez mentionné un ratio d'un inspecteur pour trois usines.

Ai-je bien compris? Serait-ce un ratio acceptable, selon l'agence? Sans nécessairement dire qu'il est idéal, serait-il possible de tendre vers ce ratio? Est-ce possible de l'atteindre?

• (2055)

[Traduction]

M. Cameron Prince: Comme je l'ai déjà dit, je ne peux pas vous donner le ratio idéal étant donné les circonstances particulières de chacune des usines et j'ai déjà expliqué pourquoi il n'y a pas de ratio fixe. Je peux vous dire qu'il y a dans l'ensemble un ratio pour toutes les usines et pour tous les inspecteurs; il est d'un peu plus de trois usines par inspecteur. Cela signifie que certains en visitent six et d'autres en visitent une. Nous possédons ces renseignements.

[Français]

M. André Bellavance: Dans ce cas-ci également, on relève certaines contradictions, et ce, depuis le début de la soirée. Quand M. Kingston a comparu et qu'il a fait état d'informations relatives à son syndicat, il n'a pas du tout été question d'un inspecteur pour trois usines. On parlait de quatre, cinq ou six usines.

Est-il vrai que pour 2009, le calendrier de travail de la région de Toronto indique un ratio d'un inspecteur pour six usines? Est-ce une information exacte?

[Traduction]

M. Cameron Prince: Pour dissiper tout doute, je répondrai que l'inspecteur de l'usine Maple Leaf sur le chemin Barter visitait, il me semble, six usines, peut-être sept. C'était déjà des entrepôts frigorifiés qui requièrent moins d'efforts de la part de l'inspecteur. Je ne crois pas qu'il soit juste de dire que dans l'ensemble le ratio était de un pour six dans la région de Toronto.

[Français]

M. André Bellavance: Je ne sais pas comment vous fonctionnez, mais j'aimerais savoir si un calendrier prévoit que les inspecteurs ont un nombre donné d'usines à inspecter pour l'année 2009. Pour la région de Toronto, le ratio prévu est-il d'un inspecteur pour six usines?

[Traduction]

M. Cameron Prince: Je devrais peut-être décrire d'abord la façon dont le travail est réparti. Nos inspecteurs sont regroupés en complexe. C'est ce que nous appelons un complexe d'usines de transformation. Par exemple, il peut y avoir un groupe de 10 usines dans l'Ouest de Toronto qui serait visité par 3, 4 ou 5 inspecteurs. Cela dépend de la nature de ces usines. Dans chacune d'elles, une série de tâches du système de vérification de la conformité (SVC) doivent être effectuées. Les inspecteurs effectuent à tour de rôle la vérification de ces usines de sorte que si l'un d'eux est en congé de maladie, s'il y a un quart de nuit, nous pouvons utiliser au mieux le temps de ces inspecteurs pour visiter les 10 usines et nous assurer que toutes les tâches du SVC sont effectuées.

Nous respectons les normes et les cibles fixées dans le cadre du SVC. Dans l'exemple que je vous ai donné, il y aurait quatre inspecteurs pour dix usines et ces données serviraient à calculer le ratio. C'est assez typique. Je dois toutefois préciser que cela varie en fonction de facteurs géographiques. Si elles sont situées à proximité les unes des autres, il pourrait y avoir moins d'inspecteurs. Si elles sont distantes les unes des autres, il faut prendre en compte le temps de déplacement. L'analyse est donc complexe et c'est un véritable défi pour la direction d'affecter des inspecteurs à toutes ces usines de transformation.

[Français]

M. André Bellavance: D'après l'agence, 50 p. 100 des tâches sont consacrées à l'analyse des données et l'autre portion de 50 p. 100 est consacrée aux inspections. Je veux savoir combien d'heures par jour un inspecteur doit passer à faire des inspections à l'usine.

Prenons l'exemple de l'usine Maple Leaf, de Bartor Road, où ont eu lieu les incidents. Combien d'heures par jour un inspecteur doit-il consacrer non pas à l'analyse des données, mais aux inspections sur place, dans l'usine?

[Traduction]

M. Cameron Prince: D'abord, je dirais que toutes les tâches sont des tâches d'inspection. Il n'y a pas de réelle distinction en ce qui concerne la salubrité des aliments. L'inspection englobe l'examen des registres, des tests et des registres de mesures sanitaires. Cela englobe aussi l'examen des registres qui font partie du plan HACCP dans l'usine visitée. Les registres sont vérifiés lors d'une visite des aires de travail et du laboratoire en usine. Les registres sont vérifiés au regard des tâches à exécuter. Nous avons dit que dans l'ensemble, cela occupe environ 50 p. 100 du temps. Mais cela peut varier d'un jour à l'autre. Cela peut varier d'une usine à l'autre.

Par exemple, si le SVC prescrit qu'une tâche donnée soit effectuée dans l'usine un jour donné, il se peut que l'inspecteur consacre 80 p. 100 de son temps dans l'usine à prendre des échantillons ou à faire d'autres vérifications sur place et seulement 20 p. 100 de son temps à l'examen des registres. Le lendemain, la proportion pourrait être inversée. Cela dépend des tâches SVC attribuées à l'inspecteur ce jour-là et de la nature de ces tâches. Le travail est donc variable. Il n'existe aucune réponse catégorique à votre question pour chaque journée. Dans l'ensemble, c'est 50 p. 100 mais cela peut varier énormément.

• (2100)

Le président: Merci.

Monsieur Allen, vous avez cinq minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Madame Swan, vous avez dit plus tôt, quand je vous ai interrogée au sujet des appels téléphoniques, que vous ne preniez pas de notes mais que vous pensiez en avoir prises. Nous les avons demandées et nous ne les avons pas reçues. Je vous demanderais tout simplement s'il vous est possible de vérifier une seconde fois. Il y a eu sept conversations téléphoniques avec Maple Leaf pendant cette période et vous nous avez dit que vous avez peut-être pris des notes. Je vous en serais reconnaissant si vous vérifiez de nouveau si vous les avez.

Il en est de même pour vous, Brian. Vous avez consigné d'excellentes notes dans vos registres des appels téléphoniques, sauf pour une réunion en novembre pour laquelle vous n'en avez pris aucune — 5 novembre 2008, les Aliments Maple Leaf, Brian Evans. L'appel téléphonique n'est pas consigné et il n'y a pas de note alors qu'auparavant il y en avait toujours. Elles ont peut-être été égarées. Je vous demanderais tout simplement d'essayer de les retracer. Je n'attends pas de réponse. Allez tout simplement vérifier si vous les avez et, si vous les trouvez, faites-nous les parvenir. Si vous ne les retrouvez pas, cela n'apportera pas d'information nouvelle et vous n'aurez pas besoin de communiquer une seconde fois avec nous pour nous dire que vous n'en avez pas.

Ma question porte sur l'information qui m'a été transmise en réponse aux questions que j'ai posées au sujet du nombre d'inspections et des tâches du SVC. L'une des cinq tâches n'a pas été effectuée, à savoir la quatrième, qui est la réévaluation du système HACCP. Nous avons modifié certaines choses et Brian, vous avez dit que vous aviez constaté certaines lacunes à l'usine du chemin Bartor et vous aviez apporté des modifications. Les analyses de l'environnement ont repris, ce qui fait partie du système HACCP.

Il y a dans les documents qui m'ont été transmis une remarque selon laquelle il n'y aurait pas de vérification du système entier pendant deux ans puisque cet examen se fait tous les deux ans. Autrement dit, l'analyse a débuté l'an dernier et elle ne sera pas achevée avant deux ans. Étant donné la situation, nous avons modifié le système HACCP chez les Aliments Maple Leaf. Pourquoi alors n'avons-nous pas décidé tout simplement de faire une vérification complète de ce système, et cela sans tarder? Si c'est ce qui a été fait, pourquoi ne nous l'avez-vous pas indiqué?

M. Cameron Prince: Merci, monsieur le président, et merci, monsieur le député, de votre question.

Vous me demandez pourquoi nous n'avons pas fait cet examen approfondi sans tarder, mais c'est ce que nous avons fait. La politique prescrivait un examen approfondi des procédures relatives à *Listeria*. Nous avons envoyé dans l'usine une équipe d'experts en salubrité des aliments et, en conséquence, des mesures correctives ont été jugées nécessaires.

M. Malcolm Allen: Je dois vous interrompre et vous savez, monsieur Prince, je n'aime pas interrompre mais c'est une question que j'ai expressément posée au groupe lorsque vous avez comparu devant nous la dernière fois. J'ai devant moi la réponse que vous avez donnée au comité, dans ce tableau. On voit que les tâches 1, 2, 3 et 5 ont été effectuées à 100 p. 100. Pour le numéro 4, la note dit « voir la note explicative ». Je vais donc à la note et je peux lire dans votre document:

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.

Ce que vous dites dans ce texte, c'est que cela a été fait ou presque fait.

M. Cameron Prince: Non. Ce que je dis, c'est que nous avons mené une évaluation poussée sur l'usine du chemin Bartor. J'aimerais maintenant passer aux tâches du paragraphe 4. Nous les avons déjà commencées et elles seront effectuées pour toutes les usines sur une période de deux ans. Comme vous l'avez dit, nous envoyons une équipe de spécialistes examiner la situation d'ensemble à cette usine, y compris le système HACCP. Cela a déjà été fait pour l'usine du chemin Bartor et nous allons inspecté toutes les usines du Canada au cours des deux prochaines années.

M. Malcolm Allen: Excusez-moi, monsieur Prince, mais ce n'est pas ce que vous avez dit. Vous venez de me dire que vous avez effectué ces tâches à l'usine du chemin Bartor, mais vous n'avez rien indiqué. Vous avez dit que vous n'avez rien fait, absolument rien. Si cette usine correspond à 2 p. 100, j'aurais accepté 2 p. 100 et vous auriez pu m'indiquer dans une autre note que vous aviez l'inspecté l'usine du chemin Bartor parce que c'est cela qui m'intéresse, n'est-ce pas? Je ne vous ai pas demandé de me donner des renseignements sur une usine en Alberta qui n'a pas posé de problèmes. Je veux des renseignements sur une usine qui est à l'origine d'un incident qui a entraîné 22 décès. Et vous ne me donnez pas ces renseignements.

Je dois vous dire, monsieur, qu'il s'agit d'une omission monumentale. C'est vraiment impardonnable. Sauf le respect que je vous dois, vous auriez pu nous donner ce renseignement. Vous nous le dites maintenant pendant votre témoignage, mais vous auriez pu nous le communiquer par écrit. Je m'explique mal votre réticence à me dire que vous avez fait du bon travail en l'occurrence, parce que c'est du bon travail, monsieur Prince. Vous nous dites que vous avez terminé l'examen aux termes du Système de vérification de la conformité au chemin Bartor et c'est excellent. Mais je suis étonné que vous ne l'avez pas indiqué par écrit dans la réponse à cette question. C'est malheureux et j'en suis sincèrement déçu.

• (2105)

Le président: Merci. Votre temps...

Vous pouvez répondre si vous le souhaitez, monsieur Prince.

M. Cameron Prince: Non, merci.

Le président: Merci.

Monsieur Shipley, vous avez cinq minutes.

M. David Anderson: Monsieur Prince, vous avez été attaqué à la fin de cette intervention et vous pouvez répondre si vous le voulez. M. Allen essaie d'en faire tout un plat alors si vous voulez répondre à son intervention, je vous cède volontiers de notre temps de parole pour le faire. En bref, il y a deux choses différentes dont nous devons tenir compte: l'enquête réalisée dans une usine et une série de vérifications qui doivent être effectuées. M. Allen essaie d'embrouiller les choses.

Allez-y si vous souhaitez parler. Autrement, M. Shipley voudra intervenir.

M. Cameron Prince: J'aimerais souligner que les tâches du paragraphe 4 sont une partie très importante du Système de vérification de la conformité. Nous mettons tout en oeuvre pour qu'elles soient dûment effectuées. Cela faisait partie du Système de vérification de la conformité au départ, et devait être effectué tous les deux ans. C'est une mesure de sécurité qui vient compléter l'ensemble du système, une garantie de plus pour que nous soyons sûrs d'avoir une bonne vue d'ensemble de ces usines. Ces tâches du paragraphe 4 sont très importantes pour nous assurer que les aliments qui sortent de toutes les usines du Canada sont sûrs dans toute la mesure du possible.

M. Bev Shipley: Merci, monsieur Prince.

Je vais revenir sur cette question parce qu'elle est critique à mon avis. Je vais formuler quelques observations et il y aura peut-être une question à la fin.

Nous avons entendu des témoins, et il y a quelque temps, nous avons entendu des gens du Centre d'information sur le boeuf parler de l'irradiation de la viande. Nous avons entendu les témoins de Bioniche, venus promouvoir leur vaccin contre *E. coli*. Cette entreprise est essentiellement venue demander au gouvernement de payer ses programmes de mise à l'essai de son vaccin.

Il est question d'irradier la viande et d'administrer un autre vaccin aux animaux pour assurer la salubrité alimentaire. Nous produisons des aliments sûrs au Canada et nous appliquons les systèmes de surveillance comme le système HACCP et le Système de vérification de la conformité, qui en fait partie. Très franchement, je m'inquiète de ce que pensera la population si nous commençons à appliquer aux aliments des mesures qu'on ne prend pas normalement. Et tout cela, au nom de la sécurité alimentaire. Si nous commençons à irradier la viande ou à administrer des vaccins ou à faire autre chose, le produit risque d'être perçu comme moins naturel.

Nous avons même entendu ce soir des témoins qui s'inquiétaient au sujet de certaines pratiques agricoles, même si on sait que ces pratiques se sont améliorées. Les animaux sont mieux protégés et mieux alimentés. Les agriculteurs sont plus soucieux de l'environnement que jamais et ils contribuent à le protéger plus que jamais. Et pourtant, si on continue de multiplier les interventions sur notre système alimentaire, je me demande ce que les consommateurs vont penser des aliments que nous produisons.

Parlez-moi un peu des effets de votre test et des effets de ce vaccin sur la sécurité alimentaire.

M. Paul Mayers: Merci de la question.

Monsieur le président, le vaccin en question est assujéti au contrôle de l'ACIA. Avant qu'on puisse le vendre, l'ACIA devra évaluer l'efficacité et l'innocuité pour les animaux en question. En l'occurrence, le produit a été évalué et s'est avéré efficace pour réduire l'excrétion de E. coli. Nous l'avons donc approuvé. Il procure au producteur un moyen de plus de bien gérer son troupeau.

Vous avez entendu le Dr Evans dire à plusieurs occasions qu'il faut adopter une approche globale s'appliquant à tous les chaînons de la filière alimentaire. La salubrité alimentaire commence à la ferme, par la façon dont le producteur s'occupe de ses animaux et par ce qu'il leur donne à manger. Les pratiques sécuritaires à la ferme réduisent les risques de résidus chimiques dans la chair de l'animal ou de l'excrétion d'agents pathogènes susceptibles de contaminer sa viande. Dans le cas du vaccin dont nous parlons, c'est un moyen de plus à la disposition du producteur pour protéger la santé de ses animaux.

● (2110)

Le président: Votre temps est écoulé, monsieur Shipley.

M. Bev Shipley: On revient toujours à l'agriculteur.

Le président: Je remercie encore une fois les témoins d'avoir bien voulu rester plus longtemps avec nous.

[La séance se poursuit à huis clos.]

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.