



CHAMBRE DES COMMUNES  
HOUSE OF COMMONS  
CANADA

# Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

---

AGRI • NUMÉRO 057 • 2<sup>e</sup> SESSION • 41<sup>e</sup> LÉGISLATURE

---

TÉMOIGNAGES

**Le jeudi 26 mars 2015**

**Président**

M. Bev Shipley



## Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le jeudi 26 mars 2015

•(1530)

[Traduction]

**Le président (M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC)):** Bonjour, mesdames et messieurs.

Nous poursuivons notre étude sur les produits agroalimentaires et la réduction des barrières interprovinciales.

Durant la première heure, aujourd'hui, mesdames et messieurs, nous accueillons le Conseil canadien de l'horticulture et le Conseil des viandes du Canada.

Cela dit, j'aimerais souhaiter la bienvenue à Anne Fowlie, vice-présidente exécutive du Conseil canadien de l'horticulture.

Anne, vous allez commencer. Vous avez 10 minutes. Merci beaucoup.

**Mme Anne Fowlie (vice-présidente exécutive, Conseil canadien de l'horticulture):** Merci.

[Français]

Merci beaucoup, monsieur le président.

C'est toujours un très grand plaisir de comparaître devant le comité.

[Traduction]

Le comité nous connaît de plus en plus et nous vous en savons gré.

Je profite de l'occasion pour vous remercier, car c'est également important. Nous n'avons pas suffisamment d'occasions de le faire. C'est très important de remercier, lorsque les remerciements sont mérités.

Nous avons, par exemple, notre grappe agroscientifique, que le ministre Ritz a annoncée en 2013 et qui a un budget de 7 millions de dollars. Pour le projet quinquennal, Industrie offre 2,4 millions de dollars en fonds de contrepartie. Vous connaissez très bien évidemment le projet de loi C-18. Les dispositions de ce dernier touchant la protection des obtentions végétales amélioreront l'accès à la technologie et le matériel végétal, et prouvent que le Canada est prêt à faire des affaires.

S'agissant du projet d'abrogation de la réglementation concernant les contenants standards, nous reconnaissons qu'il faudra apporter des changements en temps et lieu, et on a prévu d'examiner la situation en consultant étroitement les intervenants de tout le pays. Le compromis auquel on en arrivera probablement est nettement préférable à l'élimination globale qui avait été initialement prévue, ce dont je vous remercie.

Si le commerce interprovincial est important pour notre secteur, notre capacité d'exportation l'est encore davantage. Un pourcentage important de nos nombreuses cultures, telles que la pomme de terre, les bleuets et les cerises, pour ne nommer que celles-ci, est exporté. L'efficacité de la production et les progrès réalisés dans la gestion de

cette production permettent d'augmenter les superficies cultivées et les rendements, et représentent une précieuse contribution au bilan du Canada en matière d'exportations.

Nous avons la chance que les produits canadiens de haute qualité et à valeur ajoutée soit reconnus et en demande. Notre cadre réglementaire, qui favorise les échanges à l'étranger, sous-tend et renforce le commerce et la prospérité au pays.

Nous représentons les producteurs, emballeurs et expéditeurs de plus de 100 fruits et légumes dans tout le Canada. Nous avons aussi comme membres les producteurs, emballeurs et expéditeurs provinciaux, ainsi que les organisations de services connexes. Nous travaillons dans divers domaines clés, tels que la protection des récoltes, l'accès constant à une main-d'oeuvre agricole, l'accès équitable aux marchés, un cadre réglementaire favorable, la recherche et l'innovation, ainsi que la salubrité et la traçabilité des aliments.

Notre énoncé de mission actuel s'articule autour de cinq mots clés qui sous-tendent les mesures que nous prenons afin de rehausser l'innovation, la rentabilité et la viabilité de l'industrie horticole pour les générations futures. Nous sommes résolu à assurer l'existence de fermes canadiennes prospères pour fournir des aliments sains tant au Canada qu'à l'étranger.

Nous avons connu un certain nombre de réussites, dont le Programme de salubrité des aliments à la ferme CanadaGAP. Nous avons mené une initiative de collaboration dans le cadre de laquelle le Fonds mondial pour la nature a participé à l'élaboration d'un programme intégré de production fruitière. Nous sommes membre fondateur de GrowCanada et nous participons activement à de nombreuses tables rondes de la chaîne de valeur: celles des secteurs de l'horticulture, de la santé des abeilles et des semences.

Il y a quelques semaines, nos collègues de l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes sont venus témoigner et ont parlé de la contribution importante de l'industrie des fruits et légumes frais à la chaîne d'approvisionnement du champ à l'assiette. Du côté champêtre, avec une production primaire de plus de 5 milliards de dollars et de 10 milliards de dollars après l'emballage ou la transformation, nous représentons un secteur agricole important et, à mon avis, le plus diversifié qui soit.

Le rehaussement de la diversité et de la salubrité des aliments « par les Canadiens pour les Canadiens » est une priorité qui ne peut être atteinte que par le truchement du dialogue, de la compréhension et de la collaboration stratégique. Encore une fois, cela nécessite un cadre réglementaire qui nous sera utile au Canada et à l'étranger; du financement adéquat pour la recherche et l'innovation; des mesures appropriées pour élaborer et mettre en oeuvre des politiques et des programmes qui favoriseront la rentabilité des producteurs, y compris des programmes traditionnels et non traditionnels de gestion des risques et d'autres types de programmes; des mesures pour favoriser les initiatives de salubrité et de traçabilité des aliments; et des mesures pour veiller à ce que les importations respectent les normes canadiennes. La recherche et l'innovation sont d'une importance capitale pour faire en sorte que le secteur horticole canadien demeure concurrentiel.

Il est primordial d'améliorer l'accès au marché. Le Secrétariat à l'accès aux marchés coordonne les initiatives du gouvernement avec l'industrie afin de permettre aux provinces et aux territoires de prendre des mesures dynamiques et stratégiques pour créer de nouveaux débouchés et rester à la hauteur des concurrents internationaux. Nos efforts ont été couronnés de succès à cet égard; à titre d'exemple, nous avons récemment réussi à vendre nos cerises sur le marché chinois.

• (1535)

Dans le passé, la protection des récoltes a fait l'objet de nombreuses études. Les investissements liés à la mise en place d'activités continues en collaboration avec le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada font honneur à toutes les personnes qui ont participé.

La productivité et la compétitivité à l'échelle internationale du secteur horticole de plusieurs milliards de dollars dépendent beaucoup de l'accès rapide et ininterrompu aux intrants agricoles et alimentaires et aux technologies qui ont obtenu une approbation réglementaire et qui sont offerts sur le marché, non seulement à nos concurrents dans d'autres administrations, mais à nous aussi. En même temps, un des fondements du secteur agricole canadien est un important avantage concurrentiel pour les agriculteurs canadiens, qui dépend en partie de notre système de réglementation des technologies fondées sur des données scientifiques de renommée mondiale. Beaucoup de pays nous envient ce système, qui produit des données scientifiques rigoureuses permettant de protéger la santé des Canadiens et l'environnement. En outre, il s'agit d'un système prévisible et rapide qui permet d'offrir aux agriculteurs et à l'industrie les outils dont ils ont besoin.

J'aimerais parler rapidement des pollinisateurs. Dans le domaine de l'agriculture, nous dépendons fortement des produits de protection des cultures et des pollinisateurs, comme les abeilles. Le secteur horticole est un modèle exemplaire de la coexistence efficace entre les agriculteurs, les producteurs et une population pollinisatrice solide. Cette coexistence est nécessaire: pas d'abeilles, pas de nourriture. Et à l'inverse, pas de produits de protection des récoltes, et pas de nourriture non plus. Les pollinisateurs jouent un rôle important dans la réussite agricole du Canada, et des préoccupations ont été soulevées, au Canada et à l'échelle internationale, au sujet de leur santé à long terme. Les producteurs horticoles canadiens savent qu'il faut à la fois les produits et les pollinisateurs et que la perte d'un des deux aurait des conséquences désastreuses. Certains de nos membres sont les plus importants clients au pays des apiculteurs commerciaux. En fait, l'un des principaux enjeux à l'avenir sera la demande accrue pour des pollinisateurs. Nous sommes à peu près tous d'accord avec le fait que les principaux agents de stress des

abeilles sont les organismes nuisibles et les parasites, un régime inapproprié et les conditions météorologiques. Nous sommes favorables à la Table ronde sur la santé des abeilles, laquelle qui réunit des intervenants qui travaillent en collaboration afin de trouver des solutions.

Je soulève cet enjeu aujourd'hui dans le contexte du fondement de notre système de réglementation, qui tombe à plat lorsque les gouvernements provinciaux, qui ne possèdent peut-être pas les mêmes capacités de recherche que les organismes fédéraux comme l'ARLA, commencent à imposer des règlements qui contredisent ou contournent les décisions fédérales en matière de réglementation. Je renvoie précisément ici aux modifications réglementaires proposées au Règlement de l'Ontario 63/09 au titre de la Loi sur les pesticides visant à réduire l'utilisation des insecticides néonicotinoïdes.

Quel sera le résultat de cette réduction? Elle créera de l'imprévisibilité au Canada quant à ce que les autres administrations devraient réglementer ou de quelle façon et à quel moment elles devraient le faire, ce qui pourrait mener à une pluralité d'approches réglementaires à l'échelle des provinces, au dédoublement inutile et coûteux entre les structures fédérale et provinciales et à l'adoption d'approches réglementaires par certaines provinces qui semblent fondées sur les perceptions plutôt que sur la science. Les cultivateurs ne savent pas sur quel pied danser ni de quelle façon ils pourront compétitionner avec leurs collègues et homologues des autres régions du pays. Ils ne savent pas quelles décisions prendre en matière de planification ou de gestion. Personne ne sort gagnant lorsqu'il y a des messages contradictoires qui sont mal compris par le public en plus.

Ce qui est en train de se produire dans la province dont j'ai parlé aura des répercussions importantes et très négatives sur les agriculteurs, les obligeant à recommencer à utiliser d'anciens pesticides désuets ou à obtenir leurs autres intrants, comme les semences, à l'extérieur du Canada. Indépendamment de notre système de réglementation fondé sur les données scientifiques, je me demande si cela n'envoie pas un mauvais message aux investisseurs internationaux selon lequel tout investissement au Canada est assorti de risques importants en raison de l'intrusion des provinces dans un domaine qui relève de la compétence réglementaire fédérale. Il s'agit d'une situation complexe, mais il faut faire bien attention et avancer avec précaution. On a constaté une situation semblable avec les interdictions des pesticides en zone urbaine. De telles mesures soulèvent des préoccupations et peuvent nuire aux investissements ou miner le commerce. En outre, je tiens à souligner que nous envoyons des messages contradictoires.

Le gouvernement fédéral doit jouer un rôle de leadership en éliminant les autres situations pouvant entraîner une distorsion du commerce et entraîner l'adoption de réglementation redondante à l'échelon provincial. Les organismes de réglementation fédéraux ont l'obligation d'adopter et d'appliquer des mesures réglementaires nationales touchant l'alimentation humaine, l'alimentation des animaux et la sécurité environnementale au Canada. Selon nous, cela devrait inclure le fait de s'assurer que les gouvernements provinciaux font bien attention de ne pas faire le contraire.

• (1540)

Si nous tournons le regard vers l'avenir, quelles sont certaines des choses auxquelles il faut s'attendre dans l'immédiat? Nous venons de tenir notre réunion annuelle il y a quelques semaines. En fait, il s'agissait de notre 93<sup>e</sup> réunion, et l'un des principaux sujets de discussion était la durabilité. Cette notion veut dire bien des choses différentes pour beaucoup de personnes, et il y a plusieurs façons de la décrire. Pour nous, il s'agit des gens, de la planète et des profits.

Nous avons récemment convenu de créer un groupe de travail sur la durabilité. Nous croyons vraiment que nous en sommes à une croisée des chemins semblable à celle où nous nous trouvions en 1999, lorsque la décision a été prise de créer le programme de salubrité des aliments à la ferme, CanadaGAP. Selon nous, cela deviendra un critère d'accès au marché ou une condition de vente. Nous devons assumer un rôle de leadership quant à la tournure des événements et nous devons avoir notre mot à dire.

Il y a peut-être certains défis qu'on pourrait transformer en occasions à saisir, y compris la capacité de délivrer des certificats électroniques d'inspection et liés aux exigences phytosanitaires. Dans ce dossier, je renvoie à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Au cours des deux ou trois dernières années, durant la forte saison d'expédition sur la rive sud de Montréal, où il y a des fruits et légumes frais extrêmement périssables, les réductions du personnel de l'ACIA ont beaucoup préoccupé les expéditeurs, qui devaient obtenir des certificats phytosanitaires pour leurs chargements à destination des États-Unis. En fait, il n'y avait plus de services accessibles directement sur la rive sud, alors les expéditeurs devaient se réunir et trouver une façon de s'organiser pour que, chaque jour, un service de messagerie ramasse à Montréal tous les certificats phytosanitaires nécessaires sur la rive sud pour en assurer la livraison. Cette situation a provoqué beaucoup de complications, des occasions de ventes ratées et l'envoi de signaux contradictoires sur le marché. Nous avons des cultures extrêmement périssables, et les commandes peuvent changer entre 8 heures le matin et l'après-midi, à 16 heures, lorsque les camions partent. Nous avons besoin de ces certificats et des services qui les délivrent afin de pouvoir faire des affaires. Il faut agir rapidement pour suivre le rythme des technologies.

En ce qui concerne les normes liées aux produits biologiques, il y a des différences entre les normes canadiennes et américaines, et cela crée des défis, particulièrement pour le secteur de la sericulture.

Pour ce qui est des services d'inspection de l'ACIA dans les provinces de l'Ouest comparativement à ceux offerts dans les provinces de l'Est concernant les pommes de terre, encore une fois, il y a d'importantes différences.

Il y a souvent des conséquences imprévues. Même si nous sommes favorables à ce qu'il y ait une souplesse dans le cadre des négociations fédérales-provinciales-territoriales et que nous reconnaissons qu'il faut pouvoir répondre aux besoins régionaux, il arrive parfois qu'une telle marge de manoeuvre ait des conséquences imprévues.

Il y a des occasions partout, et le défi que nous avons tous, c'est de nous assurer de bien les saisir.

Nous apprécions l'occasion qui nous est donnée d'être ici.

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

Nous allons maintenant passer à M. James Laws, directeur général du Conseil des viandes du Canada.

Nous accueillons aussi M. Joe Reda, premier dirigeant du Conseil des viandes du Canada.

Bienvenue à vous deux.

Vous avez 10 minutes, s'il vous plaît.

**M. James Laws (directeur général, Conseil des viandes du Canada):** Merci beaucoup.

Bonjour. Je m'appelle Jim Laws. Je suis le directeur général du Conseil des viandes du Canada. Je suis aujourd'hui en compagnie de M. Joe Reda, premier vice-président et trésorier du Conseil des

viandes du Canada. Il est aussi directeur général des Produits alimentaires Viau Inc. et il formulera certains commentaires après les miens.

Le Conseil des viandes du Canada représente l'industrie du conditionnement et de la transformation de viande inspectée par les autorités fédérales du Canada depuis 1919. Actuellement, le conseil est composé de 52 membres réguliers qui transforment la viande, et de 90 membres associés, qui fournissent des biens et services au secteur. En outre, nous avons trois membres qui proviennent du secteur de la vente au détail et de la restauration.

L'industrie de la viande est de loin la plus importante composante du secteur de transformation des aliments du Canada, avec quelque 23,6 milliards de dollars en ventes et 5,5 milliards de dollars en exportations. Le secteur compte environ 65 000 emplois et participe au développement économique des collectivités urbaines et rurales partout au Canada. Pour ce qui est de la main-d'oeuvre, l'industrie de la viande à elle seule compte pour 26 % des emplois au Canada dans le secteur de la transformation des aliments. Il pourrait même y en avoir plus, si l'industrie arrivait à trouver les travailleurs dont elle a besoin pour pourvoir plusieurs centaines de postes vacants qui mettent actuellement en péril la durabilité future du secteur de l'élevage et de la viande.

Au nom de nos entreprises membres, je tiens à vous remercier de l'occasion que vous nous offrez de présenter notre point de vue sur votre étude de la promotion du commerce intérieur des produits agricoles et agroalimentaires en réduisant les barrières interprovinciales.

L'élément primordial le plus important que je veux souligner aujourd'hui, c'est qu'il ne faut pas compromettre la salubrité et la qualité des aliments pour des raisons commerciales. Bien au contraire: l'objectif des considérations commerciales devrait être de continuer à accroître la salubrité et la qualité des aliments. Ce point de vue devrait être la considération prédominante sous-jacente à la promotion du commerce intérieur des produits agricoles et agroalimentaires.

Le deuxième fait que je veux souligner, c'est que le marché national et les marchés internationaux de la viande ne sont pas différents. Au contraire: il y a un lien vraiment direct et crucial entre les politiques et les règlements nationaux et la capacité des intervenants du secteur de l'élevage et de la viande d'avoir accès aux marchés internationaux.

Le troisième élément à souligner, c'est que, de loin, la façon la plus efficace de réduire les obstacles au commerce, peu importe si l'on parle du commerce interprovincial ou international, consiste à harmoniser les exigences à un niveau élevé. L'harmonisation des exigences à un niveau élevé non seulement facilite le commerce interprovincial et international, mais en plus, elle dissipe les préoccupations liées à l'adoption de normes inférieures pouvant résulter d'une compétition injuste entre les parties.

Il est absolument essentiel d'assurer la présence du secteur canadien de l'élevage et de la viande dans les marchés internationaux. La réalité brutale pour les éleveurs de bétail, ainsi que pour les conditionneurs et transformateurs de viande, c'est que sans accès aux marchés d'exportation, les industries canadiennes du boeuf et du porc seraient décimées. Ces ventes à l'exportation comptent pour plus de 50 % de la production de boeuf au Canada, et plus de 60 % de la production porcine au pays. De plus, le secteur du bétail et de la viande représente un marché essentiel pour les producteurs de céréales canadiens.

Il ne fait aucun doute que le facteur le plus important pour obtenir et maintenir un accès à ces marchés d'exportation consiste à obtenir et à maintenir constamment la confiance des clients étrangers relativement au système canadien de salubrité alimentaire. Actuellement, tous les Canadiens profitent de l'existence au pays d'un des systèmes de salubrité alimentaire les plus performants de la planète. Et malgré tout, en dépit de l'avantage que procure un système de salubrité alimentaire reconnu à l'échelle mondiale, les organismes de réglementation et les représentants de l'industrie canadiens doivent déployer constamment et de façon indéfectible des efforts pour conserver l'accès durement gagné du pays aux marchés de 120 pays où le Canada exporte actuellement de la viande. Sans les précieux avantages associés à la confiance à l'étranger, l'accès aux marchés d'exportation critiques serait rapidement compromis.

Par conséquent, il n'est pas surprenant que la salubrité alimentaire soit la première priorité des conditionneurs et des transformateurs de viande inspectée par les autorités fédérales du Canada. Nous travaillons en collaboration avec Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour veiller au maintien d'un système de salubrité alimentaire robuste sur le plan scientifique, novateur et reconnu à l'échelle internationale.

La quête de la salubrité alimentaire exige le respect strict et vérifiable d'une multitude de règlements gouvernementaux et de procédures normales d'exploitation de l'industrie, qui visent tout, de la santé des animaux qui arrivent à l'abattoir aux caractéristiques physiques des établissements, en passant par l'équipement utilisé, la santé des travailleurs, les processus à suivre et les échantillons de produits qui sont analysés.

• (1545)

Non seulement les établissements inspectés par les autorités fédérales se sont conformés à un programme de haut niveau d'analyse des risques et de points de contrôle critiques, le système HACCP, mais les abattoirs peuvent fonctionner seulement lorsque des vétérinaires de l'Agence canadienne d'inspection des aliments sont présents. En outre, non seulement le respect de l'ensemble des exigences doit être satisfaisant aux yeux des autorités de réglementation canadiennes, mais, en plus, le niveau de conformité doit être jugé acceptable par les organismes étrangers.

C'est la raison pour laquelle les conditionneurs et les transformateurs de viande inspectée par les autorités fédérales du pays croient que le Canada devrait éliminer progressivement le système de salubrité alimentaire fondé sur deux ordres de gouvernement actuellement en place au pays. Ce système est caractérisé premièrement par un cadre de réglementation et d'inspection fédéral fondé sur les exigences beaucoup plus strictes des marchés d'exportation, puis, deuxièmement, par une diversité de systèmes provinciaux en place pour des raisons historiques et en raison des investissements et des coûts supplémentaires nécessaires pour satisfaire aux exigences fédérales plus strictes.

Non seulement le système actuel fournit deux niveaux de salubrité alimentaire pour les Canadiens, mais il réduit aussi le niveau de confiance des marchés d'exportation essentiels à l'égard du système de salubrité alimentaire canadien. Les préoccupations des établissements agréés par le fédéral de conditionnement et de transformation de la viande et des entrepôts frigorifiques au sujet du système à deux niveaux étaient évidentes l'été dernier lorsque les représentants de l'industrie ont été questionnés par des homologues d'autres pays au sujet des caractéristiques et de l'origine encore inconnue de l'écllosion majeure d'E. coli O157 en Alberta qui s'est soldée par 119 cas confirmés de maladie.

Le 29 juillet 2014, Services de santé Alberta a ouvert une enquête dans la province sur l'écllosion d'E. coli O157:H7. Lorsque nous avons vu l'avis de rappel pour la première fois — Avis de rappel d'aliments - Rappel de produits de porc cru vendus par V&T Meat and Food, à Calgary (Alberta), et par Hiep Thanh Trading, à Edmonton (Alberta), en raison de la bactérie E. coli O157:H7 —, notre cœur s'est presque arrêté de battre. La présence d'E. coli dans le porc était quasiment du jamais vu. L'équipe chargée de l'enquête sur l'écllosion en Alberta a examiné les constatations d'enquête et conclu que la cause était l'exposition à des produits de porc contaminé qui étaient produits et distribués en Alberta par une usine de viande inspectée par les autorités provinciales.

Par malheur, contrairement à ce que font habituellement l'Agence canadienne d'inspection des aliments et l'Agence de la santé publique du Canada, Services de santé Alberta n'a toujours pas produit de document sur les leçons apprises dans le cadre de cette écllosion. Nous ne savons pas non plus quelle est la cause profonde de cette importante écllosion l'été dernier en Alberta, et qui a rendu malade sept fois plus de personnes que l'écllosion d'E. coli chez XLFoods en 2012, dans le cadre de laquelle 18 personnes étaient tombées malades. Nous avons tous entendu parler de celle-là. À la suite de l'écllosion de l'été dernier, 119 personnes sont tombées malades, et bon nombre d'entre elles ont dû être hospitalisées.

Nous ne connaissons pas avec certitude l'origine du problème. Il s'agirait supposément d'un petit abattoir inspecté par l'Alberta où l'on transforme du porc et du bétail, raison pour laquelle le porc a été contaminé. Ce que nous savons, c'est que la viande ne venait pas d'une installation inspectée par les autorités fédérales.

Nous devons savoir exactement ce qui s'est produit là-bas. Un problème dans une installation, c'est un problème pour tout le monde, et nous ne voulons pas qu'un tel événement se reproduise. Même si l'objectif d'accroître le commerce interprovincial de la viande est compréhensible, l'objectif principal doit être la réduction de la présence de pathogènes au niveau le plus bas possible et l'harmonisation de toutes les règles.

Nous comprenons: ça ne semble pas logique qu'un produit carné venant d'une usine inspectée par une province, disons, à Kenora, en Ontario, puisse être vendu à près de 2 000 kilomètres de là, ici, à Ottawa, mais ne puisse pas être expédié au Manitoba et être vendu à Winnipeg, qui est tout près. Mais, selon nous, il est tout aussi illogique que nos établissements de traitement des viandes inspectés par les autorités fédérales aient à fonctionner et compétitionner dans un marché national où il y a une telle diversité de règles. Chaque province a des règles différentes en matière d'inspection de la viande, et, à certains endroits, les inspections sont très peu fréquentes.

En conclusion, la meilleure façon de réduire les obstacles interprovinciaux et de promouvoir le commerce des produits carnés au Canada et dans les marchés d'exportation serait d'éliminer le système de réglementation et d'inspection de la salubrité alimentaire à deux niveaux au pays. Nous sommes en 2015; nous devrions nous attendre à rien de moins.

• (1550)

**Le président:** Le temps est écoulé. Vous pourrez peut-être glisser certains commentaires de l'exposé dans vos réponses aux questions qui vous seront posées.

Nous allons maintenant passer aux questions.

Je vais commencer par M. Allen, s'il vous plaît, vous avez cinq minutes.

**M. Malcolm Allen (Welland, NPD):** Merci beaucoup, monsieur le président.

Merci à vous tous d'être là.

Monsieur Laws, vous avez formulé des commentaires très intéressants au sujet du système d'inspection à deux niveaux. Je ne crois pas qu'on nous l'ait présenté ainsi dans le passé, mais je ne suis pas nécessairement en désaccord. J'imagine que la question évidente consiste à se demander si cette harmonisation signifie qu'il faudra adopter la norme fédérale. Est-ce essentiellement ce que vous voulez?

**M. James Laws:** Oui, absolument.

• (1555)

**M. Malcolm Allen:** Toutes les installations restantes seraient inspectées par les autorités fédérales, celles qui réussissent... parce que certaines fermeraient peut-être leurs portes, comme nous savons déjà que ça s'est produit dans le passé, au niveau provincial. Il faudrait alors procéder à des inspections fédérales de toutes les installations du pays. Est-ce là que tout se jouerait?

**M. James Laws:** Eh bien, c'est là où on en arriverait au bout du compte. Actuellement, dans ces endroits, il y a une diversité de niveaux d'inspection, selon la province.

Comment se fait-il que la viande est inspectée à des niveaux différents et en fonction d'exigences d'analyse différentes? On peut le comprendre d'un point de vue historique, en raison de l'histoire du Canada, mais, à notre époque, et compte tenu de nos préoccupations, il ne serait pas déraisonnable de se doter d'un seul ensemble de règles. Nous demandons un ensemble de règles internationales en matière d'inspection de la viande. C'est ce que nous devons faire. Évidemment, comme le confirment les 120 pays qui acceptent la viande canadienne, nous sommes l'un des pays du monde qui bénéficie de la meilleure réputation, et c'est la raison pour laquelle nous avons accès à tant d'autres marchés.

Mais, effectivement, la réponse est oui, ce serait l'idéal. Vous comprenez, prenons le cas des hôpitaux, personne ne se demanderait s'il faudrait avoir des règles différentes dans les grands hôpitaux et les petits hôpitaux. Bien sûr que non: on s'attendrait au même niveau d'hygiène, aux mêmes procédures, ainsi de suite, dans tous les établissements, peu importe leur taille.

**M. Malcolm Allen:** Je ne sais pas si vous avez pensé ou si vous avez des suggestions à ce sujet ou si vous préférez que d'autres trouvent la solution, mais l'un des problèmes dont nous parlent les petits abattoirs au niveau provincial, c'est toute la question des coûts.

Si nous adoptons la suggestion de votre industrie, la mise en place d'un système unique, de quelle façon pouvons-nous assurer la survie de ces installations? Y a-t-il un programme de subventions? Comment faire pour y arriver? Laissons-nous simplement les forces du marché agir, ce qui signifie que les intervenants qui échouent ou qui ne peuvent plus se le permettre quittent la scène, et qu'on se retrouve avec ceux qui ont réussi à survivre au sein du marché? Avez-vous une idée de ce qui adviendrait, ou est-ce simplement que nous devons adopter un système...?

Vous savez, nous sommes les décideurs. Je ne serais pas surpris si vous répondiez: « Eh bien, c'est à vous de voir. » Mais je ne sais pas si vous avez des suggestions ou non à ce sujet.

**M. James Laws:** Je peux vous dire que, si vous invitez des employés d'Agriculture Canada ou de l'ACIA, ils vous confirmeront qu'ils travaillent en collaboration avec les provinces depuis environ deux décennies sur l'adoption d'un système unique d'inspection de la

viande au Canada, un genre de code national de la viande. Ils n'ont pas réussi à le faire.

Vous savez, nous sommes en 2015. Nous voulons savoir ce qui s'est produit en Alberta, par exemple. Des intervenants de marchés internationaux nous posent de sérieuses questions, et nous voulons savoir ce qui s'est produit. Nous avons entendu des rumeurs relativement à ce qui s'est produit, mais nous ne le savons. Nous ne pouvons pas nous permettre que 119 personnes tombent malades à la suite d'un événement. La sécurité des gens et la salubrité alimentaire doivent être des critères primordiaux, plus importants que celui des coûts.

**M. Malcolm Allen:** Je suis d'accord avec vous pour ce qui est de la mise en commun de l'information. Ce devrait être une évidence pour les autorités sanitaires et l'industrie de communiquer l'information sur ce qui se produit, afin qu'on puisse savoir exactement ce qui s'est passé. C'est évidemment un élément qu'il faut assurer provisoirement, d'ici à ce qu'on adopte ce système, si, effectivement, c'est dans cette direction que nous nous dirigeons: la communication des renseignements doit aller de soi. Il faut savoir d'où viennent ces incidents.

Les autorités en matière de santé publique du pays, comme nous l'avons appris durant l'écllosion de listériose, il y a de nombreuses années, sont supposées communiquer entre elles lorsque ces événements se produisent. Le dilemme, comme je l'ai appris lorsque j'ai participé aux travaux de ce sous-comité, c'est que, souvent, elles ne le font pas, et il faut un événement important pour qu'elles le fassent.

Suggèreriez-vous que cette information soit transmise à l'ACIA, par exemple, afin que l'Agence puisse par la suite la communiquer?

**M. James Laws:** Eh bien, puisque cette chose est arrivée l'été dernier et qu'on est maintenant presque rendu en avril, nous nous serions attendus à ce qu'ils nous aient dit ce qui est arrivé là-bas. Ils ont dû découvrir quelque chose, et ils auraient dû faire preuve de beaucoup plus de transparence. L'Agence canadienne d'inspection des aliments et l'Agence de la santé publique du Canada sont beaucoup plus transparentes au sujet de ce qui se passe durant certaines enquêtes, et, dans ce cas-ci, cela ne s'est pas encore produit.

Joe serait très bien placé pour vous parler de ce qu'il faut, des investissements qu'il a faits dans son installation.

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

Nous allons passer à M. Dreeshen. Vous avez cinq minutes, s'il vous plaît.

Je suis désolé, monsieur Reda, nous y reviendrons peut-être dans une prochaine série.

**M. Earl Dreeshen (Red Deer, PCC):** Je vous donnerai peut-être l'occasion d'en parler.

Merci, monsieur le président.

En fait, je veux commencer par vous, madame Fowlie, et parler de certaines des choses que possède l'organisation. Vous nous avez fourni le dépliant *Idées fraîches*. Dans ce document, vous parlez de la santé des abeilles et des pesticides à base de néonicotinoïdes, de la mise à jour et ainsi de suite.

Vous avez parlé du problème lié au fait qu'une province peut décider d'adopter une certaine solution qui n'est peut-être pas fondée sur la réalité du domaine. Bien sûr, vous avez aussi parlé du fait que le document qui a été consulté ne donnait peut-être qu'un seul côté des faits. Vous parlez aussi des faits touchant les décès des abeilles, mais vous parlez de l'augmentation: au Nouveau-Brunswick, le nombre de colonies est passé de 2 700 à environ 4 300, au Québec, d'environ 36 000 à 50 000 — sur une période de quatre ans — et l'Alberta, de 251 000 à 280 000. C'est important que les gens le sachent, de façon à ce que lorsqu'on commence à parler de décès des abeilles et de ce genre de choses, ils se rendent bien compte de ce qui se passe à l'échelle du pays. Les chiffres montent partout et, bien sûr, tout le monde fait du mieux qu'il peut.

Je crois que c'est important, parce que dans les domaines comme celui que nous étudions ici, c'est l'enjeu auquel nous sommes confrontés concernant le commerce interprovincial. Une fois qu'on s'arrête, ou que l'on fait réfléchir les gens au fait que ceux qui, peut-être, ne comprennent pas exactement bien ce qui se passe dans les fermes sont ceux qui prennent les décisions, cela va avoir un impact d'une province à l'autre. Et puis, bien sûr, comme vous l'avez indiqué, il y aura des différences en ce qui concerne la façon dont les gens gèrent leur ferme, si c'est le cas.

En fait, c'est vraiment ça le point que je voulais faire valoir. J'aimerais bien vous entendre à ce sujet, mais je dois revenir sur les commentaires du Conseil des viandes.

Évidemment, je comprends bien l'importance... Encore une fois, le commerce international est tellement important pour ce qui est de notre industrie de la viande. Mais j'ai passé beaucoup de temps... et je me rends compte qu'il y a beaucoup de très bons abattoirs provinciaux et de très bonnes usines de viande en place qui font ce qu'il faut pour en arriver à leurs fins, soit de vendre leur production dans leur province.

Je suis sûr que vous vous êtes intéressé à une situation préoccupante, et vous l'avez fait avec insistance, mais je ne veux pas que les gens oublient que nous avons aussi de très bonnes normes au niveau provincial. Certaines des différences peuvent être très simples et ne tenir au fait que quelqu'un se dit: « Dois-je laver les pieds lorsque je passe de tel à tel endroit? » et pour essayer de garder certaines choses différentes séparées les unes des autres. Il y a beaucoup d'aspects différents à cette question.

Monsieur Reda, je vais peut-être vous donner l'occasion de parler de tout cela, puis, madame Fowlie, s'il nous reste du temps, vous pourriez réagir à ce que j'ai dit juste avant.

•(1600)

**M. Joe Reda (premier dirigeant, Les produits alimentaires Viau Inc., Conseil des viandes du Canada):** D'après mon expérience, vous avez raison, il y a de bonnes usines et de bons abattoirs. Nous parlons des abattoirs et des transformateurs. Je suis un transformateur de second cycle, ce qui est un peu différent — je m'occupe de cuisson, de fermentation — et il y a beaucoup de réglementation à ce sujet. Au Québec, il y a de petites entreprises qui vendent des produits séchés localement. Elles n'ont pas les mêmes règles que les usines fédérales, je peux vous le garantir. J'ai acheté une usine provinciale et j'ai transféré toute ma production à mes usines fédérales. C'était beaucoup moins coûteux de procéder ainsi que de rénover les bâtiments où l'entreprise était située.

Pour le dire simplement, oui, dans le cas des abattoirs, on parle d'abattage. J'ai vu de bonnes usines sous réglementation provinciale, mais lorsqu'on parle de transformation ultérieure, par exemple, pour l'E. coli, la réglementation fédérale prévoit des programmes de

traçabilité. Dans mon cas, nous devons livrer des produits à certains de mes clients en 48 heures. Prenons par exemple un lot de sel. Si la saumerie m'appelle pour me dire qu'il y a peut-être du verre dans le sel, je dois pouvoir retracer le sel jusqu'à l'utilisateur final. Nous retraçons les boîtes. Cela fait partie du système fédéral.

Nous ne sommes pas contre le commerce interprovincial, mais pour des raisons de salubrité alimentaire, il doit y avoir un organisme de réglementation. Et là, on parle de 10 organismes de réglementation qui sont tous différents. Même au sein du système fédéral, j'ai constaté des irrégularités lorsque j'ai voyagé d'un bout à l'autre du pays, et on ne parle là que d'un seul régime de réglementation. C'est parce que les règles font l'objet d'interprétation. C'est là ma crainte. J'expédie 20 % d'un produit précuit, du boeuf, aux États-Unis. Prenons l'incident de la vache folle que nous avons connu récemment: C'est un cas. S'il y en a quelques autres, je ne pourrai plus expédier aux États-Unis.

L'une des choses dont nous sommes très fiers, c'est que, traditionnellement, nous faisons des produits qui nous sont habituellement vendus par les Américains. Nous avons réussi à mettre sur pied une entreprise qui nous permet d'approvisionner le marché canadien de beaucoup de chaînes américaines. La salubrité alimentaire est un facteur essentiel. Je fais partie du Conseil des viandes depuis maintenant trois ou quatre ans.

Pour ce qui est de nos partenaires et des perceptions qu'ils ont de notre système, ça ne prend pas beaucoup...

•(1605)

**Le président:** Nous allons devoir poursuivre, monsieur Dreeschen. Merci.

Nous allons passer à M. Eyking. Vous avez cinq minutes, s'il vous plaît.

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

Merci à vous tous d'être là. Vous représentez beaucoup d'agriculteurs et beaucoup de transformateurs qui produisent une grande part des aliments que nous consommons, et je suis heureux de vous voir ici.

Ma première question vous est destinée, Anne. Je veux parler de la PACA et des répercussions de cette loi, la Perishable Agricultural Commodities Act, et de la façon dont tout cela se traduira.

J'ai deux ou trois questions pour vous. D'après ce que j'en sais, et corrigez-moi si j'ai tort, il faut maintenant verser un dépôt de garantie de 50 000 \$ pour déposer une plainte de 25 000 \$. C'est ce que j'ai entendu, alors j'ai deux ou trois questions à ce sujet.

Quel pourcentage de nos produits horticoles vendons-nous aux États-Unis? Quelles sont les répercussions, ici, sur le marché canadien, des exportateurs qui se tournent vers les États-Unis? Craint-on aussi que, peut-être, les Canadiens n'aient pas autant accès facilement à des fruits et légumes frais des États-Unis? En tant qu'ancien fraiseur, j'ai toujours trouvé qu'il est important que les gens mangent des fraises toute l'année afin qu'ils continuent à le faire lorsque nous arrivons sur le marché.

Voilà, ce sont les premières questions que je voulais vous poser.

**Mme Anne Fowlie:** Merci beaucoup.

Nous affichons un très haut niveau d'exportations. Certaines années, nous exportons jusqu'à 90 % de quelques-uns de nos produits aux États-Unis. Par conséquent, nous dépendons beaucoup de ce marché, et nous apprécions la relation que nous avons avec lui. Il y a beaucoup de petites et moyennes entreprises dans le secteur horticole. Bien sûr, il y a aussi de grandes exploitations agricoles, mais, dans la plupart des cas on parle de petites et moyennes entreprises et de petits et moyens entrepreneurs. Par conséquent, vendre sa production aux États-Unis avec les privilèges dont nous bénéficions relativement à la Perishable Agricultural Commodities Act des États-Unis... lorsque je parle de gestion du risque non traditionnelle, on a là un très bon exemple d'un genre non traditionnel de filet de sécurité ou de programme de gestion des risques de l'entreprise.

Au cours de ma carrière antérieure, j'ai travaillé dans un bureau de vente du Canada atlantique. Je vendais des pommes de terre à l'époque des Steinberg et autres épiceriers. J'ai arrêté de vendre au Canada. Je ne pouvais pas me le permettre. J'avais un filet de sécurité supplémentaire, pour ainsi dire, s'il y avait des problèmes aux États-Unis: j'avais un recours. Je n'en avais aucun au Canada. Alors cela a assurément un impact. Nous avons encore accès aux dispositions de la PACA. Cependant, comme vous l'avez bien dit, maintenant, si nous voulons déposer une plainte officielle, nous devons fournir une garantie deux fois plus élevée que la valeur de la plainte.

Par conséquent, pour un petit producteur de carottes installé peu importe où ou un producteur de bleuets, quelle que soit la situation, c'est beaucoup d'argent qui sort de la trésorerie, parce que, en fait, on parle d'argent en l'espèce. Si un producteur tente de récupérer 25 000 \$ et qu'il doit se tourner vers son banquier et lui en demander 50 000 \$ pour aller chercher les 25 000 \$ en question, je crois que nous savons tous très bien ce que dira le banquier. C'est préjudiciable pour les petites et moyennes entreprises. Et nous savons grâce à la Corporation des règlements des différends que certaines personnes choisissent de ne pas présenter de réclamations.

Il y a donc là un impact. Il y a des répercussions. J'encourage vraiment un examen approfondi des faits et des situations connexes. Je sais que certains réfléchissent au fait qu'une assurance pourrait être une solution. Les seules personnes qui vont faire de l'argent avec de telles assurances, ce sont les courtiers d'assurance et les pourvoyeurs qui veulent mettre en place ces programmes. Il n'y a aucune marge permettant de payer pour ces programmes d'assurance. Ce n'est pas acceptable pour les États-Unis, car ce n'est pas comparable non plus. Ça ne l'est pas. C'est la seule façon dont nous pourrions récupérer le privilège de ne pas avoir à fournir une garantie deux fois plus élevée que la valeur de la réclamation. Il s'agit d'avoir quelque chose que notre compétiteur aux États-Unis jugera comme étant comparable, et ce ne sera pas une assurance.

**L'hon. Mark Eyking:** Ma question à l'intention des conditionneurs et des producteurs de viande concerne les petites usines un peu partout au pays. Nous avons besoin de certaines de ces petites usines. Dans certaines régions du pays, il ne peut pas y avoir de grandes usines. Les gens veulent transformer leurs dindes. Il y a de petits agriculteurs. C'est ainsi que les choses sont faites.

Par conséquent, si, par exemple — je ne sais pas qui siègerait à la table —, si le premier ministre et les premiers ministres s'entendaient... Ou le ministre de l'Agriculture... Combien de ressources...? Il faudrait envoyer des représentants de l'ACIA dans ces usines. Il ne faudrait pas simplement fermer ces usines. Il faudrait beaucoup plus de financement pour accroître les activités de l'ACIA et il faudrait plus d'inspecteurs afin de pouvoir adopter un système d'inspection uniforme à l'échelle du Canada.

Avez-vous une idée de ce qu'il faudrait pour y arriver? Des coûts que cela sous-entend? Combien de personnes de plus faudrait-il envoyer sur le terrain? Compte tenu du fait que vous remplacerez certains des inspecteurs provinciaux...

• (1610)

**M. Joe Reda:** Ou les former afin qu'ils joignent les rangs de l'ACIA. Vous savez, je suis un homme d'affaires. Lorsque survient un problème de salubrité alimentaire... Prenons l'exemple du problème de listériose de Maple Leaf. Le chiffre d'affaires de mon entreprise a chuté de 10 %. En Ontario, c'était encore pire. Il faudra payer à un bout ou à l'autre. S'il y a des problèmes de salubrité au Canada, combien est-ce que cela coûte au pays lorsque les autres pays arrêtent tout commerce? Dans le cas de la vache folle, lorsqu'il a fallu arrêter d'expédier du boeuf à l'extérieur de nos frontières, le coût s'est élevé à 4 milliards de dollars. Je suis convaincu que nous pouvons former les inspecteurs et les intégrer. Je n'ai aucun problème en ce qui concerne le commerce interprovincial. Je crois que c'est une bonne chose. Pour les petites entreprises d'aujourd'hui, le premier échelon du système fédéral est très, très coûteux. Je le sais, j'en ai fait l'expérience. Mais le cadre de réglementation doit venir d'un organisme, puis, grâce à une formation supplémentaire, les inspecteurs provinciaux pourront parfaire leurs compétences à ce niveau. Le tout doit être réglementé par Santé Canada.

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

Nous allons maintenant passer à M. Zimmer. Vous avez cinq minutes, s'il vous plaît.

**M. Bob Zimmer (Prince George—Peace River, PCC):** Merci à vous tous d'être là aujourd'hui.

Je viens du nord-est de la Colombie-Britannique. Il y avait une petite collectivité qui s'appelle McBride — elle y est toujours — où il y avait un abattoir. L'abattoir a eu des problèmes liés à l'inspection et à la vente de sa production en Alberta. On aurait pu croire que c'était le contraire, mais ce n'est pas toujours le cas. L'abattoir avait des marchés de l'autre côté, mais il avait les mains liées en raison du genre de problème de réglementation dont nous parlons. Nous avons deux systèmes distincts qui font à peu près même chose.

Vous dites même que le modèle canadien est plus solide que le modèle provincial, et je le comprends. Nous avons entendu différents exemples d'autres témoins selon lesquels, souvent, des inspecteurs font à peu près la même chose. Pour nous, c'est redondant. Nous travaillons vraiment très dur pour éliminer une partie de cette redondance et éliminer les problèmes commerciaux avec les autres pays et, malgré tout, nous éprouvons encore ce genre de problème chez nous. C'est la raison pour laquelle nous procédons à l'étude.

Joe, je vais revenir à vous, mais James, vous avez donné certains exemples de l'impact du manque d'uniformité de la réglementation ou des inspections provinciales. En quoi cela a-t-il nui à l'industrie au Canada? Vous avez utilisé quelques brefs exemples. Pouvez-vous nous fournir un bon exemple de ces répercussions?

**M. James Laws:** Oui. Le problème, c'est que, souvent, des membres, y compris des gens de l'entreprise de Joe, viennent me dire qu'ils vendent leur produit dans un magasin de Montréal et qu'ils doivent se conformer à des exigences très strictes, comme des exigences en matière d'analyse. Par exemple, ils produisent de la viande séchée. En même temps, ils doivent faire concurrence à d'autres produits provinciaux qui ne sont pas assortis des mêmes coûts de production qu'eux. Bien sûr, les entreprises essaient les produits de leurs compétiteurs, parce qu'ils veulent savoir ce que les autres font, et ils savent que leurs produits sont meilleurs que ceux de la concurrence.

Personnellement, j'ai visité de nombreuses usines qui participent au projet pilote. Il y avait plusieurs usines partout au pays qui devaient devenir des établissements inspectés par les autorités fédérales, et plusieurs d'entre elles étaient très près de réussir l'inspection fédérale. Une des choses qu'elles m'ont dites, c'est que, actuellement, elles ne paient rien. Les inspections provinciales sont gratuites, et elles se demandent si elles devraient se joindre à nous, parce que nos membres paient un droit à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et c'est ainsi que les choses se passent. Par conséquent, de plus, c'est injuste pour nos membres parce qu'ils doivent lutter contre cela dans leur propre province.

Dans les autres provinces — et j'ai une présentation complète là-dessus —, l'inspection a lieu à certains endroits deux fois par année. Nous avons des inspecteurs dans nos installations en tout temps. Nous ne pouvons pas exercer nos activités ni abattre quoi que ce soit sans qu'un vétérinaire soit là. Dans d'autres installations, je reconnais qu'elles sont beaucoup plus petites, mais tout de même, si elles ne font pas l'objet d'une inspection plus de deux fois par année, je n'ai pas... Ce n'est pas la même chose. On ne parle pas des mêmes coûts, et c'est un désavantage concurrentiel. Il n'y a pas seulement les coûts mentionnés liés à ce que devront payer les petits joueurs pour se joindre au cadre d'inspection fédérale. Qu'en est-il de tout l'argent que les entreprises fédérales doivent investir dans leurs installations pour se conformer à ces exigences? Ils s'attendraient à ce que tous les autres intervenants qui entrent sur le marché doivent eux aussi satisfaire à ces exigences.

•(1615)

**M. Bob Zimmer:** En guise de suivi, Joe, je crois que vous n'avez pas eu le temps de finir tantôt. Je suis aussi un homme d'affaires, je crois que vous avez déjà fait valoir votre point, mais vous avez peut-être quelque chose à ajouter à ce sujet.

Pour moi, il y a là certaines redondances inutiles. De plus, il n'y a pas d'uniformité. Les marchés étrangers regardent le marché canadien, examinent en quoi consistent certaines des petites incohérences au sein du pays et se demandent quelle est la meilleure façon de les éliminer.

Enfin, vous pouvez simplement terminer ce que vous disiez sur l'adoption d'un seul modèle d'inspection pour tout le pays.

**M. Joe Reda:** Pour moi, c'est important du point de vue de la concurrence, mais en plus, c'est aussi important d'assurer notre salubrité alimentaire. Au pays, nous avons vu ce que c'était. Nous savons ce que cela peut entraîner sur le plan humain et monétaire. La question, c'est d'avoir un seul organisme de réglementation.

Pour ce qui est du point que vous avez soulevé, je suis absolument favorable aux petites usines et à la définition des critères en vertu desquels le gouvernement canadien pourrait accorder aux plus petits joueurs une exemption relativement aux frais de l'ACIA. Il faudrait qu'ils satisfassent à certains critères. Je ne crois pas que le conseil opposerait au fait de donner à ces entreprises un coup de pouce pour

qu'elles puissent faire le saut. Mais on joue avec le feu, selon moi, surtout en ce qui a trait à nos partenaires commerciaux. C'est un marché très compétitif. Certains de nos partenaires commerciaux nous parlent encore du problème de vache folle qui est survenu il y a cinq ou six ans. Ils nous rappellent encore que nous ne sommes pas classifiés comme étant « irrécupérables ».

Nous devons protéger les mentions « Fait au Canada » et « Produit du Canada ». C'est notre obligation, tout comme la sécurité des Canadiens.

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

Nous allons passer à Mme Brosseau, s'il vous plaît, vous avez cinq minutes.

**Mme Ruth Ellen Brosseau (Berthier—Maskinongé, NPD):** Merci, monsieur le président.

Je tiens à remercier nos témoins de leurs exposés aujourd'hui.

Monsieur Reda, combien d'employés avez-vous à Laval?

**M. Joe Reda:** À Laval, j'en ai 250.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Vous en avez 400 en tout?

**M. Joe Reda:** Oui.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Est-ce que toute la viande utilisée dans vos produits vient du Québec ou est-ce de...?

**M. Joe Reda:** Eh bien, nous achetons au Canada.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Alors la viande est canadienne.

**M. Joe Reda:** Je dois utiliser uniquement de la viande qui a été inspectée par les services fédéraux. Mon boeuf vient des États-Unis, du Canada, de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** D'accord.

Je représente la circonscription de Berthier—Maskinongé.

[Français]

On y retrouve a deux abattoirs, soit ATRAHAN Transformation inc. et Lucyporc, qui sont représentés par le Conseil canadien du porc.

**M. Joe Reda:** J'ai déjà acheté des produits de ces deux abattoirs.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** C'est super.

**M. Joe Reda:** Ce sont de très bons produits.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Nous sommes fiers d'eux.

**M. Joe Reda:** Je pense que la viande de porc canadien est la meilleure au monde.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Je pense que tout le monde est d'accord à cet égard.

J'aimerais parler d'un problème dont nous font souvent part les intervenants dans ce secteur, soit celui de la main-d'oeuvre au Canada. Vous n'avez peut-être pas ce problème présentement à Laval et à Montréal, mais dans certains abattoirs et sites de transformation, c'est un problème. Il y a vraiment une crise à cet égard au Canada. De plus, il y a la date limite du 1<sup>er</sup> avril qui a été établie.

Pouvez-vous nous parler de ce problème qui existe au Canada et élaborer davantage à ce sujet?

**M. Joe Reda:** Je n'ai pas recours à des travailleurs temporaires parce que je suis dans une région urbaine. La réalité, c'est que les Canadiens ne veulent pas faire ce travail. Dans mon usine, on ne retrouve que des immigrants. Il est très rare de voir un Canadien de deuxième génération faire ce genre de travail. Donc, je manque toujours de personnel.

S'il y a une pénurie de main-d'oeuvre dans les abattoirs, avec le temps, cela nuira beaucoup à notre industrie parce que nous ouvrons beaucoup la voie pour

• (1620)

[Traduction]

le commerce. Nous ouvrons ces voies de commerce, mais nous ne pouvons pas saisir l'occasion pour mettre la viande en boîte et l'expédier.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Absolument.

Selon un document que j'ai consulté sur le site Web du Conseil des viandes du Canada, au cours des 11 premiers mois de 2011, environ 1,1 million de têtes de bétail et de boeuf et 4,4 millions de porcs vivants ont été expédiés aux États-Unis pour y être abattus, puis être réexpédiés ici. Alors c'est une perte pour le Canada.

**M. Joe Reda:** Eh bien, je préfère le porc canadien, mais si je ne peux pas trouver de porc canadien, je vais acheter du porc américain. Mon premier choix est le porc canadien, mais si les abattoirs ne peuvent pas le fournir...

Certains des abattoirs, en raison de leur part d'activités liées au commerce étranger au Canada — nous ne pouvons pas manger toute la viande que nous produisons ici —, choisissent de maintenir des liens avec ces clients étrangers, et cela fait en sorte qu'il y a moins de viande pour le marché national. Qu'est-ce que cela fait? J'achète une épaule des États-Unis, où il ne faut qu'une seule personne pour parer la pièce. Lorsque je transforme l'épaule, j'utilise trois ou quatre personnes. Alors, l'effet de retombée sur les emplois est aussi très important.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Merci, monsieur Reda.

Monsieur Laws, pouvez-vous nous parler rapidement des pénuries de travailleurs et nous parler des provinces qui ont le plus de difficultés?

**M. James Laws:** Oui, je le peux. Actuellement, vous pouvez voir sur le site Web Guichet d'emplois du Canada qu'il y a environ 750 postes à temps plein vacants dans des usines de viande partout au Canada, et principalement en Alberta et au Manitoba, mais cela ne signifie pas que le besoin ne se fait pas aussi sentir en Ontario.

Le problème, c'est que nous cherchons sans cesse des travailleurs. Nous cherchons toujours des Canadiens. Nous cherchons des jeunes au chômage, des Autochtones, des immigrants, des réfugiés. C'est un travail difficile. Il faut travailler dans le froid. Malheureusement, au cours des dernières années, nous avons dû nous tourner vers le programme des travailleurs étrangers temporaires, et cela est problématique pour nous. Nous préférierions que ce soit des immigrants, des travailleurs à temps plein qui restent au Canada qui occupent ces emplois; c'est très important à nos yeux.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Que demandez-vous au gouvernement fédéral de faire à la lumière du délai du 1<sup>er</sup> avril qui arrive à grands pas? Est-ce que vous demandez une prolongation?

**M. James Laws:** Nous aimerions que les bouchers industriels soient admissibles au programme d'Entrée express. Nous voulons pouvoir offrir des emplois aux gens partout dans le monde qui possèdent des compétences en boucherie afin qu'ils puissent venir au Canada travailler dans nos installations. Nous voulons des travailleurs à temps plein. C'est très important pour nous.

Nous voulons aussi, bien sûr, avoir le plus de marge de manoeuvre possible en ce qui concerne les personnes qui travaillent déjà ici dans le cadre du Programme des travailleurs étrangers temporaires afin qu'elles puissent rester et présenter une demande de citoyenneté

canadienne. Ces gens sont ici. Ils travaillent, et nous savons qu'ils travaillent bien. Ils veulent continuer à travailler dans nos usines de viande. Nous voulons donner des emplois aux Canadiens, mais nous n'en trouvons pas. Alors, nous devons garder nos travailleurs.

Sinon, comme on l'a mentionné, les animaux seront tout simplement expédiés aux États-Unis, et nous perdrons des emplois dans le secteur de la transformation qui s'en iront aux États-Unis.

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

Nous allons maintenant passer à M. Keddy. Vous avez cinq minutes, s'il vous plaît.

**M. Gerald Keddy (South Shore—St. Margaret's, PCC):** Merci, monsieur le président.

Bienvenue à tous nos témoins.

Avant le début de ma série de questions de cinq minutes, j'aimerais rappeler à Mme Brosseau et M. Eyking que nous étudions la question du commerce interprovincial, pas celui du commerce international ni des travailleurs étrangers temporaires. Nous avons été extrêmement polis en les laissant poser ces questions, parce que c'est un enjeu important pour nos témoins, mais il ne faudrait pas oublier le sujet traité.

**L'hon. Mark Eyking:** J'invoque le Règlement, monsieur le président.

**M. Gerald Keddy:** Vous voyez, je n'ai pas invoqué le Règlement.

**Le président:** Monsieur Eyking.

**L'hon. Mark Eyking:** Si le côté du gouvernement continue à soulever la question des néonicotinoïdes pour une raison ou une autre, qui, selon moi, n'est pas un problème important lorsqu'on parle d'échanges commerciaux transfrontaliers...

**Le président:** Je ne crois pas qu'il s'agisse d'un rappel au Règlement et, en fait, nous n'avons pas soulevé la question des néonicotinoïdes...

**L'hon. Mark Eyking:** Non, mais ma question, monsieur le président...

**Le président:** Je vais céder la parole à M. Keddy.

Merci. Ce n'est pas un rappel au Règlement.

**M. Gerald Keddy:** En fait, pour ce qui est du commerce interprovincial, si une province a un avantage sur une autre, cela devient un réel problème.

Je souhaite de nouveau la bienvenue à nos témoins. Il y a deux ou trois enjeux au sujet desquels j'ai des questions. La première concerne le secteur de la viande rouge.

J'ai écouté attentivement ce que vous aviez à dire au sujet des défis auxquels vous êtes confrontés. Je ne crois pas avoir jamais vraiment envisagé d'éliminer le système d'inspection provincial et de permettre au système d'inspection fédéral d'être le seul et unique système dans tout le pays... et, évidemment, assurer la mise à niveau des compétences, au besoin, des inspecteurs provinciaux pour les intégrer au nouveau système. Il y a aussi le fait que le système d'inspection provincial est gratuit, alors vous comprendrez pourquoi un certain nombre de transformateurs y sont attachés. Très franchement, du moins, c'est mon opinion, c'est un processus raisonnable, même si, dans l'éventualité où nous en venons à un tel système, ce serait difficile. Mais c'est probablement la direction dans laquelle il faut aller.

Ma question concerne l'utilisation personnelle. Je présume que cela devrait continuer à se faire. Et qu'en est-il des ventes à la ferme? Actuellement, il y a toujours des ventes à la ferme, qu'on parle de boeuf, de porc ou d'agneau. J'imagine que cela pourrait se poursuivre.

•(1625)

**M. Joe Reda:** Vous voulez dire dans les provinces?

**M. Gerald Keddy:** Non. Les usines feraient l'objet d'une inspection fédérale, mais si un agriculteur voulait abattre un porc ou un agneau et le vendre à la ferme, comme ils le font actuellement — ils ont le droit de le faire au niveau provincial —, il pourrait continuer à le faire. Cette viande n'entrerait jamais dans le système d'inspection fédéral ni dans la chaîne alimentaire d'une épicerie. Elle est vendue à la ferme.

**M. Joe Reda:** L'agriculture est l'une des activités essentielles au pays, alors, pour une utilisation personnelle, je ne vois aucun... parce que c'est limité: vous parlez d'un animal ou de deux animaux.

**M. Gerald Keddy:** Oui, exactement. Mais s'il n'y avait plus de système à deux niveaux, alors, il n'y aurait absolument aucun obstacle au commerce de la viande rouge dans tout le pays. Le problème serait réglé instantanément.

**Le président:** Vous voulez une réponse ou c'est un commentaire?

**M. Gerald Keddy:** Eh bien, non, je crois que je suis d'accord avec le témoin.

**Des voix:** Oh, oh!

**M. Gerald Keddy:** Je sais; cela n'arrive pas souvent, n'est-ce-pas?

Madame Fowlie, vous avez parlé un peu — lorsque vous avez commencé la discussion — de certaines des bonnes choses qui se sont produites et qui ont amélioré la façon dont votre industrie compose avec les droits des phytogénéticiens et la normalisation des contenants. Je sais qu'il y a eu beaucoup de réticence à l'égard de cette question pendant longtemps, mais cela devait se produire un jour ou l'autre. Ce n'est peut-être pas complètement en place, mais ça s'en vient.

L'enjeu sur lequel je me suis penché dans votre secteur au sujet du commerce interprovincial — nous avons accueilli le responsable de l'industrie de l'horticulture en Ontario mardi dernier, et il en a parlé —, c'est ce que nous appellerions dans le domaine du commerce international, de l'« antidumping », soit ce qui se produit quand une autre province a un surplus et que ce surplus est soudainement vendu dans une bourse de produits alimentaires à Montréal, à Toronto, à Calgary ou je ne sais où, ce qui entraîne une saturation du marché et une dépréciation des prix que les producteurs peuvent obtenir, parce qu'il n'y a pas de réseau pour gérer les quantités entrantes.

Est-ce un domaine où on pourrait traiter la réglementation provinciale de la même façon qu'on ne traite la réglementation internationale, de façon à ce qu'on prévoie une cause antidumping qui a un peu de mordant et, disons-le franchement, des clauses pour imposer des droits compensateurs, si on découvre qu'une province subventionne un produit et l'expédie dans une autre province? Votre industrie s'est-elle penchée sur cette question?

**Mme Anne Fowlie:** Je ne peux pas dire que nous nous sommes penchés sur cette question, ou, en tout cas, nous ne l'avons pas fait de façon approfondie. Évidemment, c'est une question intéressante. Je connais très bien la dynamique du droit compensateur et des mesures antidumping avec les autres pays, bien sûr.

**M. Gerald Keddy:** Vous voulez dire à l'échelle internationale, oui.

**Mme Anne Fowlie:** Je ne sais vraiment pas. Bien sûr, une des caractéristiques uniques de notre culture, c'est qu'il n'y a pas de numéros de série, pas de durée de conservation, alors que peut-on faire? C'est une question intéressante, mais à l'inverse, c'est une situation très difficile si vous vous retrouvez avec des laitues de pleine terre qui pourriront dans le champ si on ne les vend pas.

•(1630)

**M. Gerald Keddy:** Il faudrait conclure un accord national au sein de l'industrie horticole qui s'occuperait de certaines des perturbations du commerce découlant de surplus dans un secteur, et peut-être d'une pénurie ou non, dans un autre.

**Mme Anne Fowlie:** Je crois que nous constaterions que, même s'il pourrait y avoir un long débat sur cette question, je crois que tout le monde respecterait le fait que, un jour donné, « n'eût été de la bonté de Dieu... » Il pourrait s'agir de quelqu'un de la rive Sud de Montréal, de Holland Marsh ou d'Annapolis Valley. C'est très difficile.

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

Je tiens à remercier nos témoins d'être venus à cet après-midi. Nous avons fait du bon travail.

Nous allons faire une pause quelques minutes pendant que notre témoin de la prochaine heure s'installe.

•(1630)

(Pause)

•(1630)

**Le président:** Si vous êtes d'accord, je déclare de nouveau ouverte la séance du comité, s'il vous plaît.

Chers membres, je tiens à souhaiter la bienvenue à Cory Van Groningen, président des Ontario Independent Meat Processors, qui comparaitra par vidéoconférence, de Guelph. Nous accueillons aussi Laurie Nicol, directrice exécutive de cette organisation.

Laurie, veuillez présenter votre déclaration préliminaire. Vous avez 10 minutes.

**Mme Laurie Nicol (directrice exécutive, Ontario Independent Meat Processors):** Merci.

Merci beaucoup de nous offrir cette occasion. Le commerce interprovincial est un sujet auquel nous nous intéressons beaucoup depuis un certain temps.

En guise de contexte, comme vous l'avez mentionné dans votre introduction, je suis directrice exécutive. Nous sommes une organisation provinciale. Nous représentons les transformateurs de viande et de volaille indépendants de l'Ontario. Nous travaillons en étroite collaboration avec les organisations de produits agricoles et les divers ordres de gouvernement. Nous existons depuis environ 35 ans. Je travaille pour l'organisation depuis 30 ans, alors j'ai de bonnes connaissances historiques. Nous assurons un leadership en favorisant l'innovation, en faisant la promotion de la salubrité alimentaire et de l'intégrité des aliments et en soulignant l'excellence.

En ce qui concerne la question à l'étude, la réduction des barrières interprovinciales, selon nous, il s'agit d'une parfaite occasion de croissance. Toutefois, nous tenons à ajouter la mise en garde suivante: « mais pas en réduisant les normes de salubrité alimentaire ».

Notre organisation appuie le renforcement du programme d'inspection des viandes de l'Ontario depuis 1991, quand l'Ontario a adopté une loi exigeant que tous les animaux vendus afin d'être abattus fassent l'objet d'inspections.

En 2005, le Règlement de l'Ontario 31/05 sur les viandes est entré en vigueur. Il représentait le fondement d'un solide programme préalable, pavant la voie à la mise au point de programmes améliorés de salubrité alimentaire. Cela a aussi permis d'exercer une compétence sur les activités de transformation de la viande dans ce que nous appelons des établissements de traitement des viandes indépendants.

L'Ontario est l'une des provinces où il y a le plus d'usines titulaires d'un permis provincial. Il y en a actuellement 500 dans la province, il y en a un certain nombre situées près des frontières avec les autres provinces. Nous comptons aussi un certain nombre de transformateurs et d'abattoirs faisant l'objet d'inspections provinciales qui approvisionnent des chaînes de magasins au détail nationales. Par conséquent, c'est un sujet qui nous intéresse, puisque des entreprises comme Sobeys, qui traversent les frontières, constituent un défi pour nous du point de vue du transbordement et de la préoccupation touchant les déplacements transfrontaliers.

Depuis 2000, les OIMP s'intéressent à la question du commerce interprovincial. Cette question existe depuis très longtemps, et j'imagine que je me demande ce qui est différent maintenant.

En 2000, on a tenté d'établir une norme nationale au sein de l'industrie de la viande. Le gouvernement de l'Ontario et notre organisation ont participé au groupe de travail dont l'objectif était de mettre au point le code.

En 2002, l'Agence canadienne d'inspection des aliments et Santé Canada ont réalisé un examen parallèle du code en question et de la Loi sur l'inspection des viandes fédérale. Le code a été évalué, et on a jugé qu'il était équivalent à la norme fédérale en matière de salubrité alimentaire.

Puis, en 2005, l'ACIA a commencé l'examen de l'inspection des viandes, une deuxième tentative de mettre en place une norme nationale, et encore une fois, notre gouvernement provincial a participé aux démarches. Cela a mené à l'ébauche de la norme canadienne en matière d'hygiène des viandes. Notre organisation a participé à la rédaction du document et a été invitée à l'examiner. De plus, nous anticipions la tenue de consultations auprès des intervenants à l'été ou à l'automne de 2007, mais celles-ci ont pris fin en 2008.

En 2011, trois de nos usines membres, y compris l'usine de Cory — VG Meats, à Simcoe —, ont participé au projet pilote fédéral-provincial-territorial sur l'hygiène des viandes, un projet dont l'objectif était de déterminer ce qu'il fallait pour mettre à niveau une usine provinciale afin de faciliter le commerce interprovincial.

Nous espérons que l'introduction de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada en 2012 allait fournir la marge de manoeuvre nécessaire pour faciliter le commerce interprovincial, encore une fois, sans qu'il ne soit nécessaire d'obtenir un enregistrement à l'échelon fédéral. Nous avons toujours su que, pour pouvoir faire des échanges à l'échelle internationale, un enregistrement fédéral serait nécessaire, et bon nombre des exigences sont des exigences commerciales.

Nous ne sommes pas convaincus que le présent texte législatif permettra d'y arriver.

• (1635)

Même si nous sommes favorables à l'idée de nous pencher à nouveau sur le commerce interprovincial, nous voudrions nous assurer que les usines de transformation des viandes non assujetties à la réglementation fédérale au Canada qui veulent participer à ces activités commerciales satisfont à une norme commune. Comme vous le savez, il y a encore des provinces qui n'ont pas de programme d'inspection obligatoire des viandes.

C'est vraiment tout ce que j'avais à dire sur cette question. Je crois que nous aborderons les aspects importants dans les questions qui suivront.

**Le président:** Merci beaucoup, Laurie.

Nous allons maintenant passer aux séries de questions de cinq minutes.

Nous allons commencer avec Mme Raynault, s'il vous plaît.

[Français]

**Mme Francine Raynault (Joliette, NPD):** Merci, monsieur le président.

Ma question s'adresse à l'un ou l'autre des deux témoins. Le deux peuvent y répondre s'ils désirent donner des renseignements différents.

Vous avez beaucoup parlé des barrières interprovinciales. Avez-vous déjà estimé l'impact économique de ces barrières en ce qui a trait à votre industrie?

• (1640)

[Traduction]

**M. Cory Van Groningen (président, Ontario Independent Meat Processors):** En ce qui concerne le projet pilote interprovincial, auquel notre entreprise familiale a participé, au départ, nous envisagions de participer à ce projet en tant qu'usine inspectée par le gouvernement provincial qui ferait des affaires interprovinciales. C'était l'objectif initial du projet. L'objectif du projet a changé, et le but est devenu d'évaluer les limites à l'enregistrement fédéral subséquent par les usines provinciales. Par conséquent, le résultat n'était pas exactement le même. L'impact économique que nous et votre gouvernement avons évalué serait la répercussion de l'enregistrement à l'échelon fédéral de toutes les usines provinciales du Canada.

Nous avons constaté qu'il semble encore y avoir une culture, parmi les inspecteurs de l'ACIA qui formulaient des commentaires sur les changements qu'il faudrait apporter à notre usine, mettant encore beaucoup l'accent sur la nature traditionnelle prescriptive des politiques et de la réglementation fédérales. Nous avons l'impression que nous devons encore subir ce fardeau.

Nous avons procédé à des enquêtes préliminaires. Au bout du compte, nous avons constaté qu'enregistrer notre usine à l'échelon fédéral allait nous coûter au moins un autre demi-million de dollars, et ce, pour continuer à faire exactement ce que nous faisons actuellement.

[Français]

**Mme Francine Raynault:** Croyez-vous que le gouvernement fédéral pourrait vous aider à surmonter cet obstacle?

[Traduction]

**M. Cory Van Groningen:** Le Règlement 31/05 sur les viandes du ministère ontarien de l'Agriculture est un règlement fondé sur les résultats, ce qui, d'après ce que j'en sais, est exactement l'objectif que vise la réglementation fédérale. Je crois qu'il faut réfléchir sérieusement aux résultats requis pour satisfaire à ces règlements.

Selon moi, c'est de cette façon que l'ACIA pourrait nous aider. Par exemple, nous aider à comprendre pourquoi nous devons dépenser... essentiellement doubler la superficie de notre plancher d'abattage pour abattre des porcs et des bœufs alors que nous le faisons déjà en toute sécurité conformément au règlement ontarien fondé sur les résultats. Pourquoi modifierions-nous cela pour obtenir un enregistrement fédéral uniquement pour satisfaire à la traditionnelle norme d'inspection des viandes fédérale?

[Français]

**Mme Francine Raynault:** Me reste-t-il un peu de temps, monsieur le président?

[Traduction]

**Le président:** Il vous reste une minute.

[Français]

**Mme Francine Raynault:** Merci.

Monsieur Van Groningen, le commerce international a-t-il une influence sur le commerce intérieur, c'est-à-dire sur les affaires que vous faites avec les autres provinces?

[Traduction]

**M. Cory Van Groningen:** Je ne suis pas sûr de comprendre. Dans mon cas, nous faisons l'objet d'inspections provinciales. Actuellement, nous ne faisons aucun commerce interprovincial.

Pouvez-vous préciser votre question pour moi?

[Français]

**Mme Francine Raynault:** Je voulais savoir si le commerce interprovincial nuisait à votre entreprise et si le commerce international pouvait aussi lui nuire.

Le commerce international nuit-il à votre entreprise?

[Traduction]

**M. Cory Van Groningen:** Évidemment, nous nous trouvons dans un marché où nous faisons concurrence aux importations de l'étranger. Notre famille œuvre dans le domaine agricole et dans le secteur de la transformation de la viande, alors nous faisons concurrence à des produits carnés qui résultent d'un élevage et d'une transformation conformes à une norme bien différente de la nôtre. Nous estimons que cela nous nuit.

Nous sommes aussi situés dans un marché précis. Ici, dans le sud de l'Ontario, nous avons un marché très attirant pour les importateurs du sud de la frontière qui veulent exporter leurs produits. En effet, il y a des raisons qui les poussent à vouloir exporter leur production ici et la vendre à prix moindre qu'ils ne pourraient le faire dans leur pays. C'est un marché très concurrentiel pour nous. Nous estimons que nous respectons des normes très élevées, et nous voulons les maintenir. Mais en même temps, c'est très difficile de concurrencer contre des produits assujettis à des normes plus faibles.

• (1645)

**Le président:** Merci beaucoup.

Nous allons maintenant passer à M. Payne. Vous avez cinq minutes, s'il vous plaît.

**M. LaVar Payne (Medicine Hat, PCC):** Merci, monsieur le président.

Merci de participer à la séance par vidéoconférence.

Plus tôt cet après-midi, nous avons parlé avec James Law du Conseil des viandes du Canada ainsi qu'avec Joe Reda, et ils nous ont parlé des normes provinciales et des normes fédérales. Une des choses dont ils ont parlé, c'est, selon moi ce que vous mentionnez: soit que vous pensiez avoir satisfait à certaines normes fédérales.

Pouvez-vous revenir sur ce thème pour moi?

**Mme Laurie Nicol:** L'un des problèmes, c'est que le programme fédéral d'inspection des viandes change au fil des ans. Au moment où le premier code national relatif à la viande ou la première norme en matière d'hygiène de la viande a été élaboré, nous étions, en tant que province, en train d'élaborer un règlement sur les viandes en parallèle. Bien entendu, certaines autres exigences commerciales allaient au-delà de ces dispositions, mais, du point de vue de la salubrité des aliments, nous estimions qu'elles étaient — et, en 2002, elles étaient considérées comme telles — équivalentes. Ainsi le Programme d'inspection des viandes de l'Ontario cherchait à obtenir cette reconnaissance. Mais, maintenant, compte tenu du mouvement en faveur de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada, les choses évoluent encore une fois.

Dans le système fédéral, il y avait également l'exigence du PASA, qui est l'équivalent fédéral du programme HACCP. L'Ontario a intégré les principes d'HACCP dans sa réglementation, alors même si nous tentions toujours d'avoir l'équivalent, c'était une cible mouvante pour nous.

**M. LaVar Payne:** D'accord. Eh bien, compte tenu des changements au chapitre de la technologie et de tout le reste, je vois cela comme un processus continu. En ce qui concerne le fait qu'il s'agit d'une cible mouvante, je pense que la réglementation va continuer de changer à mesure que nous nous assurons que le public canadien et, bien entendu, nos marchés internationaux, répondent aux critères d'évaluation scientifique de base.

Une chose que je voudrais savoir, c'est ceci. Vous avez parlé des inspections provinciales. S'agit-il d'un processus d'inspection quotidienne? Avez-vous un inspecteur ou un vétérinaire sur place en tout temps?

**M. Cory Van Groningen:** À notre usine, nous abattons les animaux et nous transformons la viande. Un inspecteur est disponible pour chacune des journées où nous abattons des animaux. Les inspecteurs voient les animaux à l'état ante mortem, alors ils les examinent avant que nous les abattions, puis ils évaluent toutes les carcasses durant le processus d'abattage. Nous ne pouvons pas commencer l'abattage sans l'approbation d'un inspecteur provincial, et il regarde les organes de chacun des animaux. Il s'agit donc d'une très bonne inspection de l'abattage.

Lorsque nous transformons la viande, nous faisons également l'objet d'une inspection, pas tous les jours ni toutes les heures, mais nous y sommes assujettis. La fréquence est fondée sur le risque. Certaines usines de la province... Notre famille fabrique des produits prêts à manger. Il s'agit d'un produit risqué; par conséquent, l'intervalle entre les inspections est fonction du risque lié au produit que nous fabriquons.

**M. LaVar Payne:** Vous avez également dit qu'il y avait près de 500 abattoirs, mais combien d'organisations appartiennent aux Ontario Independent Meat Processors, et répondent-elles toutes aux normes provinciales dont vous venez de parler?

**Mme Laurie Nicol:** À l'échelle provinciale, il y a 500 usines autorisées. Seulement 132 d'entre elles sont des abattoirs. L'Ontario est unique parce qu'il s'agit de la première province à exiger l'autorisation de celles qui procèdent ensuite à la transformation. Dans ce que l'Ontario appelle le PASA, il n'y a aucun volet d'abattage. Cory a mentionné qu'il faisait les deux, mais son usine compte parmi les 132 abattoirs.

Les 500 usines autorisées ne sont pas obligées d'être membres de notre organisation, mais nous en représentons actuellement, je crois, environ 235. Comme je l'ai dit, c'est de nature volontaire, mais les 500 usines de viande autorisées à l'échelon provincial sont assujetties au même programme de vérification — qui a lieu une fois par année —, tout comme l'examen des permis.

La vérification s'est éloignée... Elle a reflété le système fédéral pendant de nombreuses années, lorsqu'il y avait une cote alphabétique. Elle sert maintenant à voir si vous êtes vraiment conforme à la réglementation. Vous pouvez obtenir le résultat « conditionnel » ou « échec », et les vérificateurs — tout comme l'ACIA — disposent de tous les outils nécessaires pour suspendre les activités s'ils voient un danger pour la salubrité des aliments dans le cadre des activités courantes.

• (1650)

**M. LaVar Payne:** J'aurais une autre petite question à poser.

Vous avez parlé de l'investissement requis; je pense que vous avez mentionné un demi-million de dollars. Je me demande simplement, advenant que vous dépensiez cette somme, si certaines autres occasions de commerce interprovincial s'offriraient à votre organisation, ainsi que des possibilités de ventes internationales.

**M. Cory Van Groningen:** À ce stade, oui, si nous procédions à l'enregistrement fédéral, nous aurions accès à un plus grand nombre de marchés. Nous aurions la permission de tenter de vendre nos produits sur des marchés interprovinciaux.

Là où nous sommes, en Ontario, nous avons découvert que l'investissement que nous songions à faire allait réduire notre caractère concurrentiel, car nous aurions investi plus de capital pour faire exactement le même travail. Nous ne pourrions donc pas le justifier dans une analyse de rentabilisation, à ce stade, sans que des marchés sûrs soient en place. Dans cette situation, la main-d'oeuvre nous pose problème, comme c'est le cas pour nombre de nos collègues, alors nous avions prévu passer un certain temps, pour commencer, à tenter de donner une certaine formation et à trouver une solution locale à notre problème de main-d'oeuvre.

**Le président:** Merci.

Merci beaucoup, monsieur Payne.

Je vais maintenant céder la parole à M. Eyking, pour cinq minutes, s'il vous plaît.

**L'hon. Mark Eyking:** Merci, monsieur le président, et je remercie les intervenants d'être venus nous parler aujourd'hui des défis interprovinciaux qu'ils doivent relever.

Revenons à ce dont vous avez déjà parlé — que le Conseil des viandes du Canada voudrait vraiment que le système d'inspection soit uniformisé à l'échelle du pays —, vous avez dit que vous comptiez 500 membres et 132 abattoirs. De l'extérieur, cela semble assez simple: vous formeriez davantage d'inspecteurs provinciaux afin d'en faire des inspecteurs fédéraux, je suppose.

Mais les difficultés surgissent toujours des menus détails, et, même si une importante initiative était lancée dans l'ensemble du pays afin de concrétiser ce projet, qui finirait par le payer? Vous avez

déjà fait allusion à certains chiffres. Qui finirait par payer pour l'initiative, et dans quelle mesure serait-elle vraiment avantageuse pour vous? Les contribuables ou un petit abattoir ont-ils les moyens de s'offrir un inspecteur fédéral sur place en tout temps?

Si cela se produisait — et vous avez parlé du montant que cela coûterait —, vous auriez presque besoin d'un programme fédéral comme Cultivons l'avenir ou de quelque chose pour vous aider à compenser ces coûts, ou bien vous perdriez un grand nombre de vos 500 membres, n'est-ce pas?

**M. Cory Van Groningen:** Eh bien, je pense que l'argument que je ferais valoir, c'est que la norme provinciale en matière d'inspection des viandes est déjà un système axé sur les résultats. Je veux dire par là que les résultats de la salubrité des aliments sont obtenus à l'intérieur de notre système ainsi que dans le système fédéral. Je ne suis donc pas certain de souscrire au commentaire selon lequel il faudrait que nous les formions tous pour en faire des inspecteurs fédéraux. Ils sont déjà des inspecteurs de viandes provinciaux qualifiés, et je pense que nous produisons des aliments salubres pour les Ontariens, tout comme nous pourrions produire des aliments salubres pour les Québécois ou les Manitobains.

**L'hon. Mark Eyking:** Si on en revient à vos 500 producteurs, combien de ces produits iraient vers la vente au détail, les restaurants, les services d'alimentation, les marchés agricoles et tout le reste? Ai-je raison de dire que la plupart des intervenants majeurs — je parle des gros joueurs — font affaire avec la plupart des détaillants et que les gens que vous représentez font surtout affaire avec des marchés agricoles et des restaurants? Est-ce de cette façon que c'est réparti?

• (1655)

**M. Cory Van Groningen:** Il est certain que notre entreprise a changé au cours des dernières années. Un événement survenu en Ontario a jeté une ombre sur l'industrie provinciale. Une usine provinciale a fait l'objet d'accusations fédérales pour les activités qu'elle menait. Cela a marqué notre industrie tout entière au fer rouge.

Nous avons perdu beaucoup d'occasions commerciales à ce moment-là. Mon père faisait affaire avec des institutions gouvernementales provinciales ainsi qu'avec des chaînes de détaillants d'aliments. Après cet événement, nous avons perdu beaucoup de ces relations. En Ontario, nous avons adopté un système d'approvisionnement qui n'aidait pas beaucoup les usines inspectées à l'échelon provincial à être concurrentielles, et c'était un important... Vous savez, il fallait approvisionner tous les immeubles des institutions gouvernementales au lieu des... [Note de la rédaction: *difficultés techniques*]... qu'on aurait pu à l'échelon local.

Je pense que certains événements ont changé notre entreprise. Ce que nous observons, c'est un retour du pendule, maintenant, c'est-à-dire que les usines inspectées à l'échelon provincial sont en train de s'implanter dans des chaînes de magasins de vente au détail nationales ainsi que chez de grands détaillants indépendants, et les institutions gouvernementales souhaitent acheter des produits inspectés à l'échelon provincial.

La façon dont nous avons fait des percées dans ce secteur, c'est que nous avons fait faire le tour de nos installations aux acheteurs de ces institutions. Nous leur avons expliqué qu'un inspecteur est sur place durant tous les abattages d'animaux. Dans nos usines, nous effectuons des analyses et des prélèvements afin de déterminer les charges microbiennes et tout le reste et à des fins d'efficacité sanitaire.

Je pense donc que, auparavant, nous faisons beaucoup plus affaire avec des détaillants indépendants et des marchés agricoles, mais que c'était en raison d'un événement qui a mis en péril notre industrie tout entière.

**Mme Laurie Nicol:** Certaines de nos usines autorisées à l'échelon provincial expédient leurs produits directement à l'entrepôt de l'Ontario de Sobeys, qui les distribue dans l'ensemble de l'Ontario, et ils se retrouvent dans la chaîne de Loblaws, où, auparavant, la politique d'approvisionnement interdisait l'achat...

**L'hon. Mark Eyking:** Votre produit peut-il traverser l'Ontario et se rendre au Manitoba? Il doit rester en Ontario, n'est-ce pas?

**Mme Laurie Nicol:** Oui.

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

Nous allons maintenant passer à M. Maguire; veuillez prendre la parole pour cinq minutes.

**M. Larry Maguire (Brandon—Souris, PCC):** Merci, monsieur le président.

Je remercie beaucoup nos invités de leur présence aujourd'hui, par téléconférence également.

Les règles doivent être acceptables: c'est quelque chose que nous avons entendu de la part des représentants de l'industrie de la viande canadienne, qui viennent tout juste de témoigner ici, eux aussi, et vous dites qu'il est certain que vous voulez que la salubrité reste à l'avant-plan de toutes les activités, et certes, je le crois.

Cory, concernant les 500 000 \$ qui, selon vous, pourraient être nécessaires pour passer d'une inspection provinciale à une inspection fédérale, sur quoi ce montant est-il fondé? Quelle part finirait par être affectée à l'équipement, afin de le mettre à niveau, le cas échéant, et à la main-d'oeuvre, ou est-il surtout destiné à l'inspection seulement?

**M. Cory Van Groningen:** Non, il s'agirait de changements liés à la structure et à l'équipement.

**M. Larry Maguire:** Merci. Je crois comprendre que vous avez certainement besoin de beaucoup plus de superficie. Quels autres critères entreraient en ligne de compte?

**M. Cory Van Groningen:** Il y a des éléments comme la hauteur du rail. Celui sur lequel nous déposons les animaux devrait être de six pouces plus haut que notre rail actuel. Il s'agit d'un exemple normatif. Il a été construit il y a des années, et il est fait d'acier doux; il faudrait donc le remplacer par un rail en acier inoxydable.

Nous n'abattions pas deux espèces en même temps. Nous ne les abattions pas le même jour en raison de la nature de l'abattage. Essentiellement, il nous faudrait doubler notre superficie pour répondre aux exigences fédérales; il nous faudrait donc deux étages d'abattoir. C'est très difficile parce que nous ne les utilisons que pendant un ou deux jours, alors cela n'aurait vraiment aucun sens.

**M. Larry Maguire:** J'en parlais à mon collègue, M. Payne, ici présent, et M. Eyking vient tout juste de soulever cette question, lui aussi. Je viens de l'ouest du Manitoba, et il a mentionné que c'était la même chose du côté est de l'Alberta, où il se trouve. Là-bas, nous avons également de petits abattoirs, des exploitations qui connaissent beaucoup de succès. Mais nos bovins proviennent d'une ferme en Saskatchewan. Ils sont envoyés au Manitoba pour être abattus, puis ils ne peuvent même pas retourner d'où ils viennent, en Saskatchewan.

Pouvez-vous me dire si c'est encore le cas? Il est certain que cela ne remonte pas à une époque très lointaine, au Manitoba. Je crois que c'est encore le cas, mais votre situation est-elle semblable, ici, en Ontario, également?

● (1700)

**M. Cory Van Groningen:** Je ne suis pas certain, mais si c'était à des fins de consommation personnelle, je présume qu'on pourrait les renvoyer là d'où ils viennent, parce que nous pouvons acheter de la viande qui vient de l'étranger. Nous n'avons pas ce degré d'inspection.

Si c'était pour le commerce, pour un marché agricole ou quelque chose du genre, je pense que cela poserait problème. On ne pourrait pas le faire, car la viande serait destinée à la vente dans une autre province.

**M. Larry Maguire:** Oui, je pense que c'était le cas; je pense que l'usage personnel est permis. Le fait est que, si le petit abattoir avait été tout près de chez eux, ou cinq milles plus près, par exemple, de l'autre côté de la frontière, ils auraient été en mesure de... l'avoir vendu en Saskatchewan. Je pense que c'est quelque chose à envisager par rapport à la condition, puisque les normes dans ces deux abattoirs, s'il y en avait un tout près, en Saskatchewan — il n'y en avait pas, c'est pour cela qu'ils ont eu recours à celui-ci, c'était une question de distance —, il aurait été avantageux pour eux de le faire.

Vous avez aussi parlé de vos membres qui vendent leurs produits directement à la ferme. Pouvez-vous nous donner une idée du nombre d'abattoirs que vous représentez qui envisagent aussi la vente à la ferme?

Ce n'est peut-être pas le propriétaire des installations qui s'en charge lui-même, mais le boeuf qui sort des abattoirs ne va pas entièrement à Sobeys ou aux autres marchés dont vous avez parlé, alors pouvez-vous me donner une idée du pourcentage?

**M. Cory Van Groningen:** Parlez-vous de nos propres ventes au détail, de nos ventes directes auprès des consommateurs?

**M. Larry Maguire:** Je ne parle pas de votre usine en particulier; je parle plutôt de l'ensemble de la province, c'est-à-dire de l'Ontario dans ce cas-ci.

**M. Cory Van Groningen:** Vous voulez dire pour les ventes au détail?

**M. Larry Maguire:** Oui. Je parle de la quantité de viande qui passe par les abattoirs en question et dont vous venez de dire qu'elle reste en Ontario et vendue au détail, par rapport à la quantité de viande qui retourne au point d'origine et est vendue directement à la ferme ou d'une autre façon.

**Mme Laurie Nicol:** L'industrie de l'Ontario est un peu unique à cet égard, parce qu'il y a ces abattoirs autonomes, comme je les appelle, qui sont passablement intégrés. L'abattoir de Cory peut vendre sa viande de boeuf et de porc fraîche à un autre transformateur, qui en fait du jambon, du bacon ou autre chose, et les produits sont ensuite vendus dans un magasin sur place ou par d'autres magasins de détail.

Sur les 132 abattoirs de l'Ontario, je pense qu'il n'y en a que 7 qui ne prennent pas part à un quelconque processus d'ajout de valeur.

Il y a de moins en moins d'abattoirs qui ne font que de l'abattage sur commande, parce que le coût est devenu si élevé en raison des exigences relatives au MRS, du coût de la main-d'oeuvre, de l'électricité et de tout le reste en Ontario que les abattoirs ont vraiment dû à diversifier leurs activités pour y inclure la transformation à valeur ajoutée.

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

Allez-y, Cory.

**M. Cory Van Groningen:** L'abattage sur commande a déjà occupé une place extrêmement importante et a permis la construction de beaucoup d'abattoirs. Lorsque mon grand-père a acheté notre abattoir actuel, il n'y avait que de l'abattage sur commande.

Des choses comme le prix du bétail ont assurément une incidence. À l'heure actuelle, lorsque les prix sont très élevés, surtout pour le boeuf, l'abattage sur commande n'est pas très en demande, parce que les gens obtiennent de très bons prix en vendant leurs animaux à l'encan, par exemple.

Les abattoirs doivent avoir des sources de revenus diversifiées. Sans cela, ils ne peuvent pas vraiment survivre lorsque le prix du marché change.

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

Madame Brosseau, vous avez la parole pour les cinq prochaines minutes.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** J'aimerais remercier les témoins de leur participation à cette étude très importante.

Si les abattoirs sont inspectés par la province, que se passe-t-il lorsqu'il y a un rappel? Comment cela fonctionne-t-il? Est-ce que c'est l'ACIA qui prend en quelque sorte l'initiative de la diffusion d'avis? Y a-t-il un processus que ces abattoirs doivent suivre? Est-ce que cela se passe à l'échelle de la province de l'Ontario si on constate qu'il y a un problème?

Je me demande simplement comment cela fonctionne. Est-ce pareil partout dans la province? Comment les autres provinces gèrent-elles les abattoirs qu'elles inspectent? Et lorsqu'il y a un rappel, lorsqu'il y a un problème, est-ce que c'est l'ACIA qui intervient?

• (1705)

**Mme Laurie Nicol:** C'est en partie à cela que tient le problème. La réponse est que oui, c'est l'ACIA qui est responsable du rappel, mais en Ontario, le Règlement 31/05 sur les viandes exige que l'ensemble des 500 abattoirs licenciés et autonomes dispose d'un programme de rappel. Ils vérifient le... et ils doivent faire des exercices de rappel chaque année.

Lorsque quelque chose, que ce soit dans le cadre d'une enquête de l'ACIA ou du programme d'échantillonnage microbien de la province, a été détecté, la plupart des entreprises retiennent le produit qui fait l'objet des vérifications pour qu'il n'entre pas sur le marché. Mais s'il se retrouve sur le marché et qu'on juge qu'il y a un risque pour les consommateurs, la province... et l'ACIA dirige le processus, mais il s'agit assurément d'un partenariat entre les deux, et dans certains cas avec notre organisation de santé publique locale également, selon l'endroit où le produit a été distribué.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Merci.

Avant d'être élue, je travaillais dans la restauration. J'étais chargée de la formation du personnel et de la salubrité des aliments. De temps à autre, les inspecteurs se présentaient et vérifiaient tout; ils vérifiaient les températures et s'assuraient que les congélateurs étaient remplis correctement. Évidemment, on espère que tout va bien aller et qu'on a offert une formation adéquate.

J'ai remarqué dans votre site Web que vous offrez de la formation vous aussi. Je me demandais si vous pouviez nous donner des exemples de formation que vous offrez dans le domaine de la manipulation des aliments.

**Mme Laurie Nicol:** Le Règlement 31/05 de l'Ontario — et je ne peux pas vous parler des autres provinces — exige que toutes les entreprises aient un superviseur sur place ayant suivi une formation sur la manipulation des aliments. Notre organisation a investi dans la

formation continue et fait la promotion des normes les plus élevées en matière de salubrité alimentaire et de l'idée que, dans toute cette culture de la salubrité des aliments, ce n'est pas lorsque l'inspecteur se présente qu'on commence à adopter les principes en question. Il faut faire en sorte que les employés les intègrent pour qu'ils soient toujours prêts à subir une vérification.

J'imagine que c'est l'autre aspect à l'égard duquel les propriétaires de petites entreprises pourraient dire que cela fait beaucoup de paperasse, mais c'est cette paperasse qui permet de prouver qu'on a surveillé les températures et qu'on sait où le produit est allé, de façon à simplifier un rappel s'il devait y en avoir un.

Lorsque ce nouveau règlement est entré en vigueur, notre organisation a investi beaucoup de ressources dans l'élaboration d'un manuel de procédures normalisées qui comptait des modèles pour la tenue de dossiers et qui a aidé les abattoirs à mettre leurs programmes sur pied. Par la suite, il faut que l'abattoir fasse cela régulièrement, et il faut que l'inspecteur de l'abattoir mette ses connaissances à jour, non pas avant une vérification, mais de façon continue. Il y a aussi le programme de vérification annuel qui permet de vérifier que cela se fait.

**Mme Ruth Ellen Brosseau:** Merci.

Ma prochaine question concerne l'achat local, l'achat de produits canadiens, ou, dans votre cas, de produits ontariens. Pouvez-vous nous parler des programmes auxquels vous participez, peut-être, ou de ce qui fonctionne en Ontario et qui vous aident et aident vos producteurs à mettre en marché et à vendre leurs succulentes viandes?

**Mme Laurie Nicol:** Il y a plusieurs programmes. La province gère le programme Ontario, terre nourricière, qui existe depuis toujours et qui a surtout commencé par le marché des fruits et légumes et demeure le plus réputé dans ce domaine. Les transformateurs qui respectent le critère « Fait en Ontario » peuvent y participer.

En tant qu'organisation, nous avons aussi le programme Homegrown Ontario, qui a vu le jour au début de 2004, je crois, grâce au financement du gouvernement fédéral. Pour ce qui est des produits, il y a l'agneau de l'Ontario. Le porc de l'Ontario a son propre programme d'établissement de marque. Les entreprises et les détaillants de l'Ontario finissent par avoir des caisses couvertes d'autocollants, alors que, dans le cas du programme Homegrown Ontario, il y avait une grange rouge qui indiquait que le boeuf, le porc et l'agneau venaient de l'Ontario; il y avait des différences, mais cela permettait de savoir que le produit venait de l'Ontario.

Il y a aussi plusieurs programmes d'établissement de marque régionaux. Si vous connaissez bien l'Ontario, vous avez sûrement entendu parler de la fameuse campagne « Savour Muskoka » du comté de Prince Edward. Il y a beaucoup de programmes.

Par ailleurs, cela nous pousse à définir les produits de l'Ontario. Il y a beaucoup d'entreprises qui préféreraient utiliser une marque canadienne, selon les marchés où elles offrent leurs produits. Il y a des producteurs de porc à l'échelon fédéral qui préféreraient utiliser le logo du porc canadien au lieu de celui de l'Ontario, encore une fois pour leurs marchés.

• (1710)

**Le président:** Merci, madame Brosseau.

Je vais passer à M. Keddy pour cinq minutes.

**M. Gerald Keddy:** Merci, monsieur le président. Je me suis fait prendre hors de mon siège.

Bienvenue à nos témoins.

J'aimerais revenir pendant un instant sur toute la question des rappels que Mme Brosseau évoquait. Ce qui pose une difficulté pour nous, c'est le fait qu'il y a deux niveaux d'inspection. Il y en a un qui est très bien pour l'Ontario, mais s'il y a un abattoir à la frontière du Manitoba ou à la frontière du Québec, les produits ne peuvent pas traverser la frontière. Nous envisageons le portrait d'ensemble et les obstacles au commerce interprovincial. Nous espérons pouvoir suggérer au gouvernement des moyens de les supprimer.

Les représentants du Conseil des viandes du Canada sont venus témoigner, et comme nous l'avons mentionné tout à l'heure, ils ont évoqué l'idée qu'il n'y ait qu'un seul régime d'inspection. La différence entre votre système... et je sais très bien ce qui se passe dans les abattoirs, les usines de transformation du poisson et l'ACIA. À mes yeux, vous devriez pouvoir mettre vos installations à niveau, car, d'après ce que j'entends, vous semblez diriger une entreprise très professionnelle. Vous vous classez probablement parmi les meilleurs abattoirs de la province sur le plan des inspections. Un demi-million de dollars, cela me semble beaucoup d'argent pour mettre des installations à niveau, s'il s'agit simplement d'installer une ligne de plus et de modifier certains éléments, par exemple remplacer un convoyeur en acier doux par un autre en acier inoxydable pour le transport des animaux.

Pouvez-vous nous expliquer à quoi servirait l'argent? Selon vous, est-ce que ce chiffre de un demi-million de dollars est élevé ou bas?

**M. Cory Van Groningen:** Je pense qu'il est bas. Nous avons de la difficulté à trouver des entrepreneurs capables de monter des installations respectant les normes alimentaires. Nous sommes dans une région rurale de l'Ontario. Nous ne sommes pas au centre-ville de Toronto. C'est une source de difficulté. Il y a toujours des dépassements de coût et des retards causés par la difficulté de trouver des gens capables d'installer ces convoyeurs en région rurale. Et nous ne sommes pas si loin de la région de Toronto. Il y a des usines en Ontario — j'en ai visité une au début de la semaine — qui se trouvent à 18 heures de route de la nôtre et à 4 heures de route de la région urbaine la plus proche.

**Mme Laurie Nicol:** Si je peux dire quelque chose au sujet de l'idée proposée qu'il n'y ait qu'un seul régime d'inspection — je pense que c'est ce qui pose problème pour nous — et tout le travail qui a été fait depuis 2000, il y a plusieurs normes qui sont de toute façon désordonnées. Il y a eu la norme de l'hygiène des viandes, que nous avons accepté de respecter. Ensuite, il y a toujours le besoin de permettre les échanges, qui se surimpose au reste.

Alors si les abattoirs fédéraux veulent qu'il n'y ait qu'une seule norme, aucune des provinces ne va pouvoir la respecter, mais faut-il absolument que ce soit la norme internationale, alors qu'il y a déjà un programme de salubrité alimentaire fondé sur les résultats qui protège les Ontariens?

**M. Gerald Keddy:** Oui, et je pense que personne ici ne conteste le fait que les régimes provinciaux permettent aux gens d'accéder à des aliments frais et sains partout au pays, peu importe la province. La difficulté, pour nous, c'est que la norme n'est acceptée par aucune autre province du pays. Très franchement, je pense que les provinces ont elles-mêmes été un peu négligentes en n'essayant pas de régler le problème et d'accepter les normes des autres. Ce niveau d'acceptation n'a même pas été atteint. L'inspection fédérale permet à tout le moins non seulement de vendre aux grandes chaînes et à l'étranger, mais aussi de vendre dans les autres provinces. Il y a un certain nombre d'abattoirs qui sont situés près de grandes villes qui se

trouvent tout près, de l'autre côté de la frontière. Ils n'y ont pas accès, et ce serait un marché pour eux.

Vous savez, je ne pense pas que nous ayons la solution. Nous faisons simplement de notre mieux pour essayer de la trouver.

Vous pourriez peut-être nous expliquer un peu mieux ce que votre industrie a fait dans le cadre du régime provincial pour essayer au moins que les provinces reconnaissent les normes des autres.

• (1715)

**Mme Laurie Nicol:** Comme je le disais, je fais partie de l'organisation depuis 30 ans. Nous ne pouvions pas attendre toutes les autres provinces. Nous avons essayé de travailler...

Pour vous donner un exemple, la province a collaboré avec le gouvernement albertain lorsque l'Ontario a mis sur pied un programme HACCP. Comme nous sommes régis par la province, le gouvernement fédéral ne pouvait reconnaître un système HACCP dans une usine provinciale. La province de l'Ontario a mis sur pied le programme Avantages HACCP, que l'Alberta a modifié pour en faire son propre programme. Le Manitoba l'a adopté intégralement. Mais, encore une fois, l'Ontario a toujours eu une longueur d'avance, simplement en raison des chiffres. Nous ne pouvions pas attendre pour apporter des améliorations et renforcer nos processus. Comme Cory l'a mentionné, le régime provincial comportait certains problèmes. Nous avons aussi connu des difficultés lorsqu'un grand abattoir fédéral a...

Il n'y a qu'une seule industrie, alors nous sommes affectés lorsque quelque chose se passe, que ce soit dans un établissement provincial ou fédéral.

**M. Gerald Keddy:** J'ai une dernière question, très rapidement, sur les matières à risque spécifié. Vous les isolez dans vos installations, n'est-ce pas?

**Mme Laurie Nicol:** Oui.

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

Je vais me prévaloir d'un privilège de président pour conclure deux ou trois choses, si vous me le permettez, avant la levée de la séance.

Cory, depuis combien de temps faites-vous des affaires?

**M. Cory Van Groningen:** Mon grand-père a acheté notre entreprise actuelle en 1970.

**Le président:** Avez-vous déjà eu un rappel?

**M. Cory Van Groningen:** Non.

**Une voix:** Tant mieux pour vous.

**Le président:** [Note de la rédaction: inaudible]... très bien, et je pense que c'est un peu cela qui compte.

Vous avez donc la certification HACCP.

Ai-je bien compris, Laurie, qu'il y a divers niveaux de certification HACCP selon les provinces? Vous avez parlé du fait que l'Ontario a mis au point son programme. Est-ce que tous les programmes sont identiques?

**Mme Laurie Nicol:** Non. La norme HACCP s'ajoute à la réglementation.

**Le président:** D'accord.

**Mme Laurie Nicol:** La réglementation de l'Ontario sur les viandes intègre les principes HACCP. Il n'y aura pas de programme dans les autres provinces tant qu'elles n'auront pas mis à jour leurs lois et règlements sur l'inspection des viandes. Certaines entreprises indépendantes peuvent mettre en place un système HACCP pour l'abattoir et assurer la surveillance, mais il manque la reconnaissance. Le programme ontarien a été reconnu par l'Office des normes générales du Canada.

**Le président:** Très franchement, je pense que nous avons pour la plupart un peu de difficulté à comprendre qu'il y ait autant de différences entre les normes réglementaires des provinces. Malheureusement — et c'est seulement mon opinion — lorsque les provinces n'arrivent pas à s'entendre sur une norme provinciale, cela vient renforcer l'argument selon lequel tout devrait être fédéral. Je pense que cela pose alors un gros problème pour vous. Est-ce que c'est une préoccupation pour vous?

**Mme Laurie Nicol:** Assurément, parce que cela freine effectivement tout progrès. Nous reconnaissons qu'il faudrait que toutes les provinces mettent leur réglementation à jour pour qu'un programme national d'inspection des viandes puisse être mis en place.

Quelqu'un se demandait tout à l'heure qui ferait les inspections, mais je ne pense pas que ce soit la vraie question. L'Ontario a évidemment un effectif de 128 inspecteurs des viandes, et il y a aussi l'effectif fédéral. Il ne s'agit pas de savoir qui fait l'inspection. Il faut effectivement savoir qui assume le coût, mais il y a un programme sur lequel fonder cette inspection.

**Le président:** Oui. D'accord.

J'aimerais remercier nos deux témoins d'être venus. Vous avez livré un témoignage très franc.

Je pense que nous sommes à même de constater, au fur et à mesure que nous entendons les témoignages, l'ampleur — probablement un peu plus grande que ce que bon nombre d'entre nous pensaient au début de l'étude — des obstacles interprovinciaux qui existent actuellement pour un vaste éventail de produits. Merci beaucoup d'avoir pris le temps de venir témoigner.

Nous allons nous arrêter là-dessus, chers collègues. La séance est levée.

---





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

---

### PERMISSION DU PRÉSIDENT

---

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

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

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

---

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

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

---

### SPEAKER'S PERMISSION

---

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

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

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

---

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