



CANADIAN SUPPLY CHAIN FOOD SAFETY COALITION
COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Mémoire pour les consultations
prébudgétaires
en prévision du budget de 2019

Présenté par la Coalition canadienne de la
filière alimentaire pour la salubrité des
aliments

3 août 2018

19, rue Elm, Ottawa (Ontario) K1R 6M9
Tél. : (613) 233-7175
Courriel : cscfsc@monachus.com www.foodsafetycoalition.ca

Recommandations :

Recommandation n° 1 — Accroître le financement du gouvernement fédéral pour la mise en œuvre des nouvelles exigences réglementaires sur la salubrité des aliments. La mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et des règlements y afférents et l'évolution connexe de la nouvelle approche canadienne de la salubrité des aliments nécessiteront d'importants nouveaux fonds pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Mesure demandée : Le budget fédéral de 2019 devrait établir clairement un plan quinquennal réaliste débutant à l'exercice 2019-2020 pour le ressourcement efficace et complet des nouvelles responsabilités d'inspection en matière de salubrité des aliments.

Recommandation n° 2 – Accroître l'aide financière accordée par le gouvernement fédéral aux entreprises alimentaires aux fins d'observation des nouvelles exigences réglementaires : La mise en œuvre des nouveaux règlements par des dizaines de milliers d'entreprises alimentaires canadiennes exigera un investissement important tant dans l'élaboration de plans de contrôle préventif que dans la modernisation des installations et de l'équipement.

Mesure demandée : Le gouvernement fédéral devrait envisager d'augmenter considérablement les fonds offerts aux entreprises alimentaires canadiennes pour les aider à mettre en œuvre les nouveaux règlements, au moyen de la création d'un nouveau « programme d'aide à la mise en œuvre » de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*.

Mesure demandée : Le gouvernement fédéral doit songer à d'autres formes d'aide financière (p. ex. des stimulants fiscaux provisoires, etc.) en ce qui concerne les nouveaux investissements nécessaires à la mise en œuvre des PCP et d'autres exigences liées à la salubrité des aliments. L'existence de ces stimulants pourra être limitée à la période de mise en œuvre prévue (par exemple, cinq ans à compter du 1^{er} avril 2019).

Recommandation n° 3 – Harmoniser les exigences légales au Canada avec celles en vigueur aux États-Unis en ce qui concerne les contaminants naturellement présents non préjudiciables à la santé humaine.

Mesure demandée : Que la *Loi sur les aliments et drogues* soit modifiée par le projet de loi d'exécution du budget 2019 de façon à améliorer la compétitivité de l'industrie alimentaire canadienne par l'harmonisation des dispositions liées aux contaminants naturellement présents dans les aliments qui, d'ordinaire, ne les rendent pas préjudiciables à la santé humaine avec celles de la *Food, Drugs and Cosmetics Act* des États-Unis.

Les membres de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments sont reconnaissants de pouvoir présenter leurs points de vue au Comité permanent des finances dans le cadre des consultations sur le budget fédéral de 2019.

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a été créée en décembre 2000 et constituée en société en 2007 pour « devenir le porte-parole unique de l'industrie le long de la chaîne alimentaire, avec le public et le gouvernement sur les questions de salubrité des aliments qui concernent tout le secteur ». En juillet 2018, la Coalition compte 27 organisations membres représentant les entreprises de chacun des maillons de la filière alimentaire, des fournisseurs d'intrants à l'importation vers les négociants des marchés d'écoulement d'exportation, de détail et des services alimentaires en passant par la production primaire, le transport, la transformation, la fabrication et la distribution.

Notre vision est la suivante :

« Le secteur canadien de l'agriculture, de l'aquaculture et de l'alimentation sera réputé dans le monde entier pour produire et vendre des aliments salubres. »

Mise en œuvre du nouveau régime réglementaire de salubrité alimentaire du Canada par l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Le 13 juin 2018, 2199 jours après la présentation au Sénat du projet de loi S-11, *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*, le gouvernement a publié les règlements y afférents dans la *Gazette du Canada*, Partie II. Ceux-ci devraient entrer en vigueur le 15 janvier 2019 et seront progressivement appliqués à différents types d'entreprises alimentaires dans les deux années et demie qui suivront, d'ici le 15 juillet 2021.

Il s'agit là de la plus importante révision apportée au système de salubrité alimentaire canadien en plus de 60 ans. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) estime que le nombre d'entreprises alimentaires titulaires de licences augmentera, passant de milliers à des dizaines de milliers. Comme nous le soulignons dans notre mémoire prébudgétaire 2018 (le 1^{er} août 2017), l'ACIA a déclaré dans son *Résumé de l'étude d'impact de la réglementation* au sujet du projet de *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*¹ :

La mise en œuvre de la réglementation transformerait et moderniserait l'approche de l'Agence en matière de salubrité des aliments. Cependant, l'ACIA n'aurait pas besoin d'autres programmes de salubrité des aliments, fonds d'inspection ou ressources des niveaux actuels, car le projet de règlement lui permettrait de réaliser ses activités plus efficacement et de redistribuer plus stratégiquement ses ressources en matière de salubrité des aliments. Cela dit, l'ACIA aurait à prévoir des ressources supplémentaires

¹ Gazette du Canada, Partie I, vol. 151, n° 3, page 289.

pour la promotion de la conformité et la mobilisation de l'industrie lors de l'entrée en vigueur du *Règlement*.

Le *Résumé de l'étude d'impact de la réglementation* pour la version définitive des règlements reprenait cette assertion selon laquelle l'Agence n'enregistrerait aucun accroissement important de ses coûts des suites de l'augmentation considérable du nombre d'inspections.

*La mise en œuvre de la réglementation transformerait et moderniserait l'approche de l'Agence en matière de salubrité des aliments. Cependant, l'ACIA n'aurait pas besoin d'autres programmes de salubrité des aliments, fonds d'inspection ou ressources des niveaux actuels, car le projet de règlement lui permettrait de réaliser ses activités plus efficacement et de redistribuer plus stratégiquement ses ressources en matière de salubrité des aliments. **Par conséquent, la mise en œuvre du règlement n'entraînerait essentiellement aucun coût pour l'ACIA, à l'exception des coûts liés à la promotion de la conformité et à la mobilisation de l'industrie, dont la valeur annualisée est estimée à environ - 2,5 millions de dollars. Il est à noter que, à la suite de la promotion de la conformité et de la mobilisation de l'industrie, les coûts engagés par l'ASFC dans ses rapports avec les importateurs aux frontières seraient négligeables².***

Étant donné l'expérience d'autres ministères et organismes fédéraux dans la mise en œuvre de nouveaux cadres réglementaires, il semble très peu probable que l'ACIA n'ait pas – comme elle l'affirme – besoin de ressources supplémentaires. La mise en œuvre du *Règlement sur les produits de santé naturels* entre 2004 et 2011, par exemple, a exigé environ 125 employés supplémentaires pour l'essentiel de cette période de 7 ans. La Direction des produits de santé naturels et sans ordonnance, direction responsable, continue de recevoir chaque année des milliers de demandes de licence de mise en marché et (ou) d'exploitation et de modifications et conserve, en 2018, un contingent de ressources humaines d'évaluation des politiques et demandes.

L'ACIA ne pourra mettre en œuvre le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* sans un accroissement considérable de ses ressources humaines, y compris celles nécessaires au soutien d'un système de demande en ligne restant encore à mettre en place pour faciliter l'octroi et le renouvellement de licences. La vérification des plans de contrôle préventif, qui constituent une condition d'octroi et de renouvellement de la licence d'un établissement alimentaire, exigera par ailleurs l'inspection annuelle de milliers de sites. À titre comparatif, le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques en a effectué moins de 500 dans la première année de ses activités de vérification de sites suivant la mise en œuvre de la *Food Safety Modernization Act*. Il ne fait aucun doute que l'ACIA aura besoin de ressources supplémentaires. Et disposer de ressources suffisantes pour permettre à l'industrie de se conformer aux nouveaux règlements ou règlements modifiés constitue une exigence de la politique réglementaire fédérale.

² Gazette du Canada, Partie II, vol. 152, n° 12, page 1856.

À moins que l'Agence ne prévoie couvrir l'ensemble de ces nouveaux coûts par l'imposition d'autres frais à l'utilisateur, le trésor devra octroyer de nouveaux fonds. **La Coalition est d'avis que les activités réglementaires entourant la sécurité alimentaire constituent un bien public.** En matière de sécurité alimentaire, l'industrie doit assumer certaines fonctions et responsabilités pour lesquelles elle engage des dépenses considérables. Il faut atteindre l'équilibre entre les dépenses publiques et privées. Et si nous voulons réaliser les prévisions de croissance pour 2025 qui sont énoncées dans le budget de 2017, toute modification au système de frais d'utilisation doit assurer la compétitivité de notre industrie.

Recommandation n° 1 — Accroître le financement du gouvernement fédéral pour la mise en œuvre des nouvelles exigences réglementaires sur la salubrité des aliments.

La mise en œuvre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et des règlements y afférents et l'évolution connexe de la nouvelle approche canadienne de la salubrité des aliments nécessiteront d'importants nouveaux fonds pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments. **Mesure demandée : Le budget fédéral de 2019 devrait établir clairement un plan quinquennal réaliste débutant à l'exercice 2019-2020 pour le ressourcement efficace et complet des nouvelles responsabilités d'inspection en matière de salubrité des aliments.**

Mise en œuvre du nouveau régime réglementaire de salubrité alimentaire du Canada par les entreprises alimentaires canadiennes

Dans ses mémoires prébudgétaires de 2015, 2016 et 2017, la Coalition a souligné l'importance, pour le gouvernement fédéral, de rendre disponible aux microentreprises et aux PME l'aide à la mise en œuvre dont elles pourraient avoir besoin pour l'application de la nouvelle réglementation. Nous avons espéré que l'entente fédérale-provinciale-territoriale qui remplacerait Cultivons l'avenir comprendrait une aide financière non négligeable à cette fin. La Coalition a donc été désappointée lorsqu'ont été annoncées les modalités du Partenariat canadien pour l'agriculture, plus tôt cette année. Bien qu'un financement limité soit offert aux entreprises alimentaires qui se voient demander *par des clients étrangers* de mettre en œuvre des plans de certification par une tierce partie, ces fonds ne sont pas destinés à l'établissement de plans de contrôle préventif aux termes du nouveau règlement, qui semble même spécifiquement exclu. De plus, l'ACIA n'a apparemment prévu que 2,5 millions de dollars par an à son budget pour la promotion de l'application sous toutes ses formes.

Pour surmonter ces difficultés et permettre que la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et les règlements y afférents soient mis en œuvre dans les délais proposés, la Coalition recommande ce qui suit :

Recommandation n° 2 – Accroître l'aide financière accordée par le gouvernement fédéral aux entreprises alimentaires aux fins d'observation des nouvelles exigences réglementaires :

Mesure demandée : Le gouvernement fédéral devrait envisager d'augmenter considérablement les fonds offerts aux entreprises alimentaires canadiennes pour les aider à mettre en œuvre les nouveaux règlements, au moyen de la création d'un nouveau « programme d'aide à la mise en œuvre » de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*.

Mesure demandée : Le gouvernement fédéral doit songer à d'autres formes d'aide financière (p. ex. des stimulants fiscaux provisoires, etc.) en ce qui concerne les nouveaux investissements nécessaires à la mise en œuvre des PCP et d'autres exigences liées à la salubrité des aliments. L'existence de ces stimulants pourra être limitée à la période de mise en œuvre prévue (par exemple, cinq ans à compter du 1^{er} avril 2019).

Assurer la compétitivité au chapitre des exigences de salubrité alimentaire

Le Comité a précisément demandé des recommandations concernant la compétitivité des entreprises canadiennes. La proclamation du règlement afférent à la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* représente un important pas en avant pour ce qui est d'assurer la compétitivité des exportateurs alimentaires canadiens. Plusieurs différences très importantes entre ce règlement et ceux en vigueur aux États-Unis ou au sein de l'Union européenne ont cependant été cernées. La Coalition a obtenu un engagement de la part du ministre de la Santé, à l'effet duquel des consultations à ce propos seraient entreprises d'ici le début de 2019.

L'un exigera des dispositions législatives, et il pourrait donc être approprié de l'inclure dans la loi d'exécution du budget 2019.

L'alinéa 4(1)a) de la *Loi sur les aliments et drogues* interdit formellement la vente d'un aliment qui « contient une substance toxique ou délétère, ou en est recouvert ». Il s'agit dans les faits d'une règle de « tolérance zéro » à l'égard des contaminants naturellement présents dans des aliments, quels que soient leurs effets sur la santé. Ces contaminants comprennent les agents pathogènes dans les intestins d'animaux destinés à l'alimentation ou sur les surfaces de fruits et légumes frais et les mycotoxines sur les céréales, etc. Par conséquent, l'industrie alimentaire et les organismes de réglementation permettent sciemment à des produits alimentaires qui ne satisfont pas et ne peuvent satisfaire les exigences réglementaires d'atteindre les consommateurs canadiens.

À l'heure où sont élaborés et introduits de nouveaux et meilleurs tests et méthodologies de détection, tandis que de nouveaux dangers sont cernés, la « tolérance zéro » est de plus en plus prise au pied de la lettre. L'état d'esprit « tolérance zéro » mène aussi à des approches négatives de la part de l'industrie et d'autres intervenants comme le fait de n'effectuer aucun test et de tenir le consommateur dans l'ignorance, la recherche d'une « solution miracle » en matière de technologie ou la notion voulant que tout doive être inspecté à l'étape du produit fini.

La Coalition milite depuis 2011 pour la modification de l'alinéa 4(1)a), aux fins d'introduction d'une exemption pour « une substance naturellement présente n'ayant pas été ajoutée délibérément ou par inadvertance à l'aliment, si la quantité de substance présente est inférieure à la quantité qui rendrait ordinairement l'aliment nocif pour la santé » [traduction].

Cette modification :

- permettrait à Santé Canada et à l'ACIA de définir systématiquement des objectifs de salubrité alimentaire en ce qui concerne ces dangers;
- encouragerait l'adoption de pratiques exemplaires par l'industrie en vue de les réduire;
- permettrait l'harmonisation des exigences réglementaires du Canada avec celles de l'article 402 de la *Food, Drugs and Cosmetics Act* des États-Unis, qui prévoit une exception en vertu de laquelle « si la substance n'est pas une substance ajoutée, l'aliment n'est pas considéré comme adultéré en vertu de la présente clause, dans la mesure où la quantité de substance dans l'aliment ne le rend pas, d'ordinaire, nocif pour la santé » [traduction].

Recommandation n° 3 : Harmoniser les exigences légales au Canada avec celles en vigueur aux États-Unis en ce qui concerne les contaminants naturellement présents non préjudiciables à la santé humaine.

Mesure demandée : Que la *Loi sur les aliments et drogues* soit modifiée par le projet de loi d'exécution du budget 2019 de façon à améliorer la compétitivité de l'industrie alimentaire canadienne par l'harmonisation des dispositions liées aux contaminants naturellement présents dans les aliments qui, d'ordinaire, ne les rendent pas préjudiciables à la santé humaine avec celles de l'article 402 de la *Food, Drugs and Cosmetics Act* des États-Unis.

Préparé le 2 août 2018

Albert Chambers

Directeur général

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments