



ASSEMBLÉE NATIONALE

PREMIÈRE SESSION

TRENTE-SEPTIÈME LÉGISLATURE

Journal des débats

**de la Commission permanente de l'agriculture,
des pêcheries et de l'alimentation**

Le mardi 3 février 2004 — Vol. 38 N° 5

Consultation générale sur les nouveaux enjeux
de la sécurité alimentaire du Québec (1)

**Président de l'Assemblée nationale:
M. Michel Bissonnet**

QUÉBEC

Abonnement annuel (TPS et TVQ en sus):

Débats de l'Assemblée	145,00 \$
Débats des commissions parlementaires	500,00 \$
Pour une commission en particulier:	
Commission de l'administration publique	75,00 \$
Commission des affaires sociales	75,00 \$
Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation	25,00 \$
Commission de l'aménagement du territoire	100,00 \$
Commission de l'Assemblée nationale	5,00 \$
Commission de la culture	25,00 \$
Commission de l'économie et du travail	100,00 \$
Commission de l'éducation	75,00 \$
Commission des finances publiques	75,00 \$
Commission des institutions	100,00 \$
Commission des transports et de l'environnement	100,00 \$
Index (une session, Assemblée et commissions)	15,00 \$

Achat à l'unité: prix variable selon le nombre de pages.

Règlement par chèque à l'ordre du ministre des Finances et adressé comme suit:

Assemblée nationale du Québec
Distribution des documents parlementaires
880, avenue Honoré-Mercier, bureau 195
Québec, Qc
G1R 5P3

Téléphone: (418) 643-2754
Télécopieur: (418) 528-0381

Consultation des travaux parlementaires de l'Assemblée ou des commissions parlementaires sur Internet à l'adresse suivante:
www.assnat.qc.ca

Dépôt légal: Bibliothèque nationale du Québec
ISSN 0823-0102

**Commission permanente de l'agriculture,
des pêcheries et de l'alimentation**

Le mardi 3 février 2004 — Vol. 38 N° 5

Table des matières

Déclarations d'ouverture	
La présidente, Mme Fatima Houda-Pepin	1
M. Michel Morin	2
M. Jean-Pierre Soucy	4
M. Léandre Dion	4
M. Jean Rioux	5
Mme Hélène Robert	5
Auditions	6
Option consommateurs	6
Union des producteurs agricoles (UPA)	16
Coopérative fédérée de Québec (CFQ)	27
Association des restaurateurs du Québec (ARQ)	37
Ville de Montréal	46
Équiterre	55

Autres intervenants

M. Raymond Bernier
M. Yvon Vallières
M. Janvier Grondin
M. Normand Jutras

- * Mme Geneviève Reed, Option consommateurs
- * M. Mickaël Riquart, idem
- * M. Laurent Pellerin, UPA
- * M. Martin Pelletier, idem
- * M. Ghislain Cloutier, CFQ
- * M. Mario Hébert, idem
- * M. Pierre Ruel, idem
- * Mme Anne-Marie Masella, idem
- * M. Bernard Fortin, ARQ
- * M. Hans Brouillette, idem
- * M. François Meunier, idem
- * M. Claude Descôteaux, idem
- * Mme Louise O'Sullivan, ville de Montréal
- * M. Marc Boucher, idem
- * M. Marcel Cajelait, idem
- * M. Sidney Ribaux, Équiterre
- * M. Frédéric Paré, idem
- * Témoins interrogés par les membres de la commission

Le mardi 3 février 2004 — Vol. 38 N° 5

Consultation générale sur les nouveaux enjeux
de la sécurité alimentaire au Québec (1)

(Neuf heures trente-cinq minutes)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, je constate que nous avons quorum. Je déclare la séance de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation ouverte. La commission est réunie aujourd'hui pour procéder à des consultations générales et tenir des auditions publiques dans le cadre de son mandat d'initiative sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire.

M. le secrétaire, est-ce qu'il y a des remplacements?

Le Secrétaire: Oui, madame. Mme Charlebois (Soulanges) est remplacée par M. Vallières (Richmond); Mme L'Écuyer (Pontiac), par M. Bernier (Montmorency).

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci, M. le secrétaire. Je vous donne lecture de l'ordre du jour de ce 3 février 2004. Nous débiterons par une déclaration d'ouverture qui sera suivie à 10 h 10 par le premier groupe qui se présentera devant nous, il s'agit d'Option consommateurs; à 11 h 10, c'est au tour de l'Union des producteurs agricoles. Nous suspendrons nos travaux autour de 12 h 10. Nous reprendrons à 14 heures avec la Coopérative fédérée de Québec; à 15 heures, l'Association des restaurateurs du Québec; à 16 heures, la ville de Montréal; à 17 heures, Équiterre; et nous ajournerons nos travaux à 18 heures.

Déclarations d'ouverture

La présidente, Mme Fatima Houda-Pepin

Nous procéderons maintenant à des déclarations d'ouverture. Il a été convenu que nous réservions une période de 40 minutes pour des déclarations d'ouverture, soit 20 minutes par groupe parlementaire. Alors, à tout seigneur tout honneur. Je commencerai par la mienne.

Chers collègues membres de la commission, mesdames et messieurs, la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation entame aujourd'hui une consultation générale sur la sécurité alimentaire suite à un mandat d'initiative que se sont donné les membres de la commission le 16 juillet 2003.

Mes premiers mots sont pour remercier mon collègue le député de Drummond et vice-président de la commission pour sa collaboration constante à la réalisation de ce mandat. Merci également à tous les membres de la commission pour leur participation constructive tout au long de nos travaux. Un merci tout particulier au député de Nicolet-Yamaska, critique de l'opposition officielle en matière d'agriculture et d'alimentation. Merci aussi à tous les collègues députés qui, sans être membres de la commission, ont manifesté de l'intérêt pour le thème de la sécurité alimentaire et qui m'ont généreusement conseillée et encouragée,

notamment le député d'Abitibi-Ouest et vice-président de l'Assemblée nationale, le député de Richmond, ancien ministre de l'Agriculture, et le député d'Argenteuil. Et une reconnaissance toute spéciale aux fonctionnaires du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation qui ont accepté de nous rencontrer dans une séance d'information portant sur la traçabilité et le système d'inspection des aliments au Québec et au Canada. Merci à notre équipe du secrétariat de la commission qui nous supporte dans nos travaux et qui fait preuve de compétence, de diligence et d'efficacité. Merci à nos recherchistes, Chedlia Touil et Alain Gariépy de la Direction des études documentaires de l'Assemblée nationale, qui nous ont accompagnés depuis le début et qui nous prêtent leur plume pour la rédaction des documents. Merci aussi à deux jeunes stagiaires que j'ai associés de près à nos travaux, Fabrice Fortin, étudiant en sciences politiques en maîtrise à l'Université de Montréal, et Jérôme Laflamme, boursier de la Fondation Jean-Charles-Bonenfant.

● (9 h 40) ●

Au moment où nous débutons cette consultation générale, il me paraît utile de préciser un certain nombre d'éléments. Le débat public que nous entamons aujourd'hui est une initiative des parlementaires membres de cette commission. Il s'agit donc d'un mandat parlementaire et non d'un mandat gouvernemental. À ce titre, il présente l'avantage d'avoir été élaboré et adopté à l'unanimité des membres, indépendamment de leur allégeance politique. Le mérite leur revient donc. Ils ont participé étape par étape à l'élaboration du mandat d'initiative et à sa mise en oeuvre. Ils ont su s'élever au-dessus des considérations partisans pour s'attaquer à un dossier d'une brûlante actualité qui engage le présent et l'avenir de notre économie et de notre santé publique au Québec.

Parce qu'il s'agit d'un mandat parlementaire et non d'un mandat gouvernemental, d'aucuns pourraient conclure que les parlementaires accoucheront bientôt d'un rapport qui se retrouvera sur les tablettes. Ce n'est pas la vision que l'on se fait de notre rôle et de la démarche que nous avons entreprise. Au moment où l'on débat de la réforme de nos institutions démocratiques, le meilleur exemple que l'on peut donner est celui de la responsabilisation des députés.

À travers cette consultation et les expertises qui nous seront soumises, nous voulons informer le public des nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire. Ce faisant, nous espérons contribuer à l'amélioration de notre système d'inspection des aliments de façon à renforcer les liens de confiance entre les consommateurs et l'ensemble des intervenants de la chaîne alimentaire. Sans présumer du résultat de ces auditions publiques et des consensus qui s'en dégageront, force est de constater que les principaux acteurs gouvernementaux concernés ainsi que le milieu de l'industrie suivent déjà de près nos travaux. Ils prendront acte des constats qui seront faits et des pistes de solution proposées.

D'un autre côté, les membres de la commission ont mis beaucoup d'énergie dans ce mandat. Nous n'avons ménagé aucun effort pour nous assurer que cette consultation reflète les préoccupations de tous les secteurs de la chaîne alimentaire. Malgré le peu de ressources dont dispose la commission, nous sommes fiers du travail accompli et de l'intérêt manifesté par autant de groupes et de citoyens. Traditionnellement, la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation traite surtout des enjeux de l'agriculture. Elle continuera à le faire via ses travaux statutaires. Nous allons d'ailleurs entendre bientôt, au mois de mars, La Financière agricole, où nous aurons à discuter notamment des enjeux et du financement de l'agriculture. Mais, dans le mandat d'initiative que nous entreprenons aujourd'hui, nous abordons la question du point de vue de l'alimentation. Nous plaçons ainsi les consommateurs au centre de nos préoccupations. De la table à la ferme, nous remonterons la chaîne jusqu'aux producteurs et aux gardiens de la nature, les environnementalistes, en passant par les transformateurs, les distributeurs, les restaurateurs, les chercheurs universitaires, les professionnels du bioalimentaire, etc. Ce faisant, on réalise l'importance des agricultrices et des agriculteurs dans l'ensemble de la filière bioalimentaire dont ils assurent à la base l'approvisionnement, la vitalité et la croissance.

Cette donnée mérite d'être rappelée à ce moment précis où le milieu agricole vit une période difficile. C'est particulièrement le cas pour l'industrie bovine qui subit des incidences dramatiques suite aux cas déclarés de la maladie de la vache folle.

Permettez-moi de préciser le processus que l'on s'est donné pour la réalisation de ce mandat d'initiative, conformément au règlement de l'Assemblée nationale du Québec. En règle générale, un mandat d'initiative peut prendre entre 12 et 18 mois, selon l'ampleur des travaux. Celui que nous entamons aujourd'hui sur la sécurité alimentaire est un mandat d'envergure. Malgré tout, nous tenterons, avec la collaboration de tous les membres de la commission, de le réaliser dans un horizon de 12 mois, entre juillet 2003 et juin 2004.

En effet, le 16 juillet dernier, les membres de la commission ont adopté à l'unanimité une motion par laquelle ils se donnaient le mandat d'examiner les nouveaux enjeux du secteur bioalimentaire de la ferme à la table, notamment au chapitre des OGM, de la traçabilité et de l'étiquetage, afin d'améliorer le niveau de la sécurité alimentaire au Québec.

Depuis, la commission a tenu trois rencontres d'information avec des personnes ressources du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, de l'Université Laval et de l'Université McGill, où nous avons abordé, entre autres, les questions de l'inspection, de la traçabilité, des OGM ainsi que la gestion du risque relié à la sécurité alimentaire.

Nous avons ensuite procédé à la rédaction du document de consultation sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec, que nous avons rendu public le 9 décembre dernier lors d'une conférence de presse. Outre les annonces statutaires dans les journaux, nous avons envoyé ce document à quelque 200 organismes ainsi qu'à tous les députés de l'Assemblée nationale. Nous avons également ouvert une consultation en ligne où nous avons soumis une vingtaine de

questions au public afin de faire participer le plus grand nombre de citoyens.

Dans ce même souci d'informer les citoyens et de recueillir leurs opinions, nous avons obtenu que les auditions que nous tenons aujourd'hui soient télé-diffusées. Nous avons également prolongé le débat... Nous avons prolongé le délai de la consultation en ligne jusqu'au 29 février 2004. J'invite donc les citoyens qui suivent nos débats à se prévaloir de leur droit de parole, d'aller sur le site de l'Assemblée nationale cliquer sur la page de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation et nous faire part de leurs commentaires, répondre également à nos questions.

A ce jour, nous avons quelque 80 mémoires et plus de 100 opinions en ligne. Pour ce qui est de la consultation en ligne, nous sommes à analyser les réponses que nous avons reçues, et un rapport de ces réponses sera déposé à la commission. En soi, c'est une première. Vos opinions sont bien sûr considérées... seront considérées dans le rapport final de la commission. Quant aux mémoires, on ne s'attendait pas à en avoir autant. Je salue donc tous les organismes et les individus qui se sont donné la peine de partager leurs réflexions avant nous. Soyez-en remerciés. Nous avions prévu au départ six journées de consultation, mais, avec autant de mémoires, on est dans l'obligation de prolonger nos travaux. Pour les groupes qui ne pourront pas se faire entendre, je voudrais les assurer que leurs mémoires seront analysés et leurs points de vue considérés dans le rapport final de la commission.

Au terme de cette consultation, les membres de la commission vont tenir des séances de travail pour rédiger le rapport final de leurs travaux que nous prévoyons déposer à l'Assemblée nationale au courant du mois de juin prochain. À en juger par le contenu des mémoires qui nous ont été soumis, cette consultation promet d'être fort intéressante et fort constructive. Je vous souhaite à tous des échanges des plus fructueux.

Je cède maintenant la parole au député de Nicolet-Yamaska et porte-parole de l'opposition officielle en matière d'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation pour sa déclaration d'ouverture. M. le député.

M. Michel Morin

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. D'abord, premièrement, je voudrais vous saluer, Mme la Présidente, saluer aussi le vice-président, qui n'est pas avec nous ce matin mais qui se joindra à nous cet après-midi, ainsi que l'ensemble des membres de la commission. Je voudrais également saluer et remercier, féliciter les gens, les groupes et les organismes qui nous ont acheminé à ce jour, comme le disait Mme la présidente, plus de 80 mémoires et plus d'une centaine d'opinions sur Internet dans le cadre de cette consultation générale sur la sécurité alimentaire. Nous aurons, au cours des prochains jours, la chance de vous entendre, chers amis qui avez envoyé des mémoires, et au cours des prochaines semaines. Et nous souhaitons que ces échanges puissent contribuer à l'avancement de la sécurité alimentaire au Québec et ainsi augmenter la confiance des consommateurs à cet égard.

Jusqu'à maintenant, j'ai eu l'occasion de lire plusieurs de ces mémoires. Je dois vous affirmer qu'ils sont tout aussi intéressants les uns que les autres. Certes, les opinions divergent sur plusieurs points, et c'est normal, mais chacun de ces mémoires démontre une grande préoccupation sur ce sujet. Et, à l'unanimité, vous convenez tous que le système actuel fait l'objet d'importants ajustements.

● (9 h 50) ●

Soulignons que ce mandat d'initiative arrive à point. Au cours des derniers mois, le Québec ainsi que le reste du Canada, et, je dirais, même plusieurs pays dans le monde ont été aux prises avec les impacts engendrés par la crise de la vache folle et d'autres problèmes au niveau de la sécurité alimentaire. Jusqu'à ce que l'Ouest canadien déclare son premier cas d'encéphalopathie spongiforme bovine, communément appelée la vache folle, la maladie de la vache folle, et que le Québec en subisse les conséquences économiques et sociales, nous nous sentions plus ou moins concernés par ce type de maladie. Depuis, la donne a vraiment bien changé. La population a alors réalisé que la sécurité alimentaire était plus qu'un concept. Il y a bel et bien des questions que nous devons dorénavant nous poser avant d'acheter des produits alimentaires. Mais avons-nous toutes les informations nécessaires pour faire les bons choix? C'est ce que nous tenterons de déterminer au cours des prochaines semaines avec vous tous.

Cette crise de la vache folle a provoqué un débat qui ne fait que commencer. Les gens sont de plus en plus préoccupés et avec raison. Il était donc de notre devoir, en tant que législateurs et membres de cette commission, de convoquer ce mandat d'initiative afin que les gens qui désirent se prononcer sur ce sujet puissent le faire. Il n'y a pas que la crise de la vache folle qui aura fait réagir les Québécois. Depuis un certain temps, plusieurs d'entre nous avons des réserves sur les processus de production agricole développés par les scientifiques. Plusieurs d'entre nous avons vu des reportages ou lu des articles concernant les OGM ou la production animale. Il est important que cette consultation puisse donner l'heure juste aux Québécois pour ainsi démystifier tout ce qui entoure la production agricole au Québec, de la terre, comme vous le disiez, Mme la Présidente, tantôt, à la table.

Il est également intéressant de souligner que le Québec est quand même bien avancé sur ce sujet. Au cours des dernières années, le gouvernement du Québec a mis de l'avant plusieurs mesures visant à bonifier tout ce qui touche de près ou de loin les concepts de sécurité et d'innocuité alimentaire. Par exemple, il y a eu le développement d'une politique de transformation, la certification des produits biologiques, la création d'un comité ayant pour mandat de déterminer de nouvelles appellations pour les produits du terroir, qui a récemment remis ses recommandations à la ministre de l'Agriculture, et l'avènement d'Agri-traçabilité Québec qui a d'abord reçu le mandat de développer un système de traçabilité dans le secteur du bovin. Ce système fait d'ailleurs l'envie de plusieurs et répond aux plus hauts standards en cette matière. Le prochain défi de cet organisme sera d'étendre la traçabilité à l'ensemble de la chaîne alimentaire et pour plusieurs espèces.

Ceci n'est qu'un bref survol des actions entreprises par le gouvernement du Parti québécois en matière de sécurité alimentaire, mais nous considérons qu'il reste encore beaucoup à faire dans ce domaine. Nous nous attendons à ce que le gouvernement actuel en fasse autant, sinon plus, et surtout qu'il ne se désengage pas en cette matière. Il s'agit d'un secteur trop important pour qu'il fasse les frais d'une obsession de réingénierie de l'État que l'État semble préconiser à l'heure actuelle. Nous veillerons sur lui afin qu'il investisse l'argent nécessaire pour améliorer la sécurité alimentaire au Québec et qu'il donne suite aux recommandations qui seront issues de ces consultations et qui seront sans aucun doute très utiles pour l'avancement du Québec dans ce secteur.

D'autre part, ces consultations que nous commençons aujourd'hui, ces consultations générales, nous permettront, je l'espère, de clarifier certains points. Par exemple, nous constatons que les Québécoises et les Québécois désirent de plus en plus se nourrir de produits régionaux, mais qu'il est difficile d'en retrouver sur les tablettes de nos supermarchés. Alors, pourquoi est-ce si difficile d'accès et surtout pourquoi les gens font-ils de plus en plus confiance à ces produits au détriment des grandes marques?

Ces consultations, je l'espère, permettront également d'amorcer un véritable débat sur les OGM. Les Québécois et les Québécoises désirent plus d'informations sur les impacts qu'ils peuvent avoir sur leur santé. Bien que le gouvernement actuel ait promis d'imposer l'étiquetage obligatoire des OGM, nous voulons, avant de nous prononcer sur ce sujet, entendre les opinions de tous les maillons de la chaîne alimentaire. Qu'est-ce qui motive les uns à exiger cet étiquetage obligatoire? Qu'est-ce qui motive les autres à le refuser? Qu'advient-il de ce processus, advenant l'application du principe de précaution? Nous voulons également connaître les impacts d'une telle culture sur l'environnement et sur l'économie du Québec. Nous voulons connaître les avantages et les inconvénients des OGM sur la société québécoise. Pourquoi autant de méfiance vis-à-vis de tels produits? Ce sera, j'en suis sûr, une occasion, pour ceux et pour celles qui préconisent cette pratique, de nous expliquer ces avantages, et, ceux qui s'y opposent, de nous faire part de leurs inquiétudes et de leur fondement.

Nous avons l'intention de profiter du temps qui nous sera accordé pour questionner les groupes et les individus qui se présenteront devant nous afin de connaître le raisonnement derrière leurs convictions. Nous croyons à la pertinence de cette consultation générale et espérons qu'elle sera suivie par plusieurs citoyens et citoyennes du Québec. Il s'agit d'une opportunité, selon nous, extraordinaire pour le Québec de déterminer ses choix en matière d'alimentation. Nous souhaitons obtenir des réponses qui permettront au gouvernement d'établir une politique efficace et respectueuse des attentes de la population en cette matière et d'apporter les correctifs nécessaires afin que les Québécoises et les Québécois aient de plus en plus confiance dans les produits qu'ils retrouvent sur les tablettes de leurs supermarchés, du moins qu'ils sachent bien ce qui s'offre à eux comme choix alimentaires. Cet examen doit se faire à l'ensemble de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire de la fourche à la fourchette.

Alors, sans plus attendre, laissons la place aux groupes inscrits afin que nous puissions commencer à les écouter, à les écouter assidûment et avec respect. Et merci, bonne consultation. J'ai deux de nos collègues qui vont ajouter.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Bien sûr. Merci beaucoup, M. le député de Nicolet-Yamaska. Par alternance, je vais céder la parole au député de Portneuf pour quelque quatre minutes de remarques préliminaires, et je reviendrai à vous.

M. Jean-Pierre Soucy

M. Soucy: Alors, merci beaucoup, Mme la Présidente. Alors, vous comprendrez que c'est avec beaucoup de fierté, chers collègues, que le député de Portneuf se présente aussi pour entendre en commission parlementaire, je vous dirais, ce qu'on espère aussi entendre sur le respect des citoyens.

On a fait état tantôt évidemment du travail fait par le gouvernement précédent, puis j'en suis, et on nous a accordé aussi le défi de faire plus et de faire en tout cas encore mieux, si possible. Alors, c'est un défi qu'on veut relever. Alors, c'est intéressant de savoir aussi que plusieurs personnes, plusieurs groupes ont déposé des mémoires. Ça démontre que le mandat d'initiative, qui avait été initié par la présidente et le vice-président de la commission, était, je pense, bien ciblé. Et on comprend qu'avec la crise qu'on a vécue récemment avec la vache folle... met encore plus d'acuité... les propositions qu'on recevra pendant les prochaines journées.

Et une chose que je tiens à souligner, c'est le fait que les gens qu'on reçoit les premiers à cette commission parlementaire, ce sont les gens qui représentent les citoyens, Option consommateurs. Alors, pour moi aussi, ça dénote vraiment une volonté d'entendre les gens qui, eux, chaque jour, font l'épicerie puis s'inquiètent de ce qu'ils mangent et ce qu'ils donnent à manger à leurs enfants. Et évidemment ça a beaucoup d'impact sur... ça aura beaucoup d'impact, je pense, les travaux de la commission.

● (10 heures) ●

On comprendra que, dans nos comtés ruraux où la cohabitation devient parfois difficile quand on parle d'élevage intensif et de cohabitation, je pense que chacun a besoin d'entendre des réponses qui vont satisfaire autant le citoyen que les producteurs. Donc, dans Portneuf, vous savez, on produit le maïs de Neuville. Alors, qui dit maïs dit aussi épandage intensif. On produit aussi évidemment toutes sortes évidemment d'aliments de consommation, que ce soit le lait, le boeuf, etc. On est aussi un gros producteur de pommes de terre et on sait que, dans la production de la pomme de terre, on fait usage beaucoup aussi d'engrais, donc c'est préoccupant, et les méthodes d'épandage ont changé. Les citoyens ont besoin d'être rassurés.

Alors, je pense que la table est mise, Mme la Présidente, pour recevoir l'ensemble des commentaires qui ont été préparés par une soixantaine de groupes et organismes. Donc, j'ai hâte que ça commence, Mme la Présidente. Alors, pour ne pas prendre trop de temps, je vais laisser la chance à nos collègues de s'exprimer. Merci.

Mme Houda-Pepin: Très bien. Je vous remercie infiniment, M. le député de Portneuf. M. le député de Saint-Hyacinthe.

M. Léandre Dion

M. Dion: Merci, Mme la Présidente.

Mme Houda-Pepin: Vous avez un bloc de 10 minutes pour votre... Prenez donc cinq minutes.

M. Dion: Deux minutes? 10 minutes?

Mme Houda-Pepin: 10 minutes. Parce que votre collègue veut aussi intervenir. Prenez cinq minutes, M. le député.

M. Dion: Merci, Mme la Présidente, et je pense que vous constaterez que, même si j'ai un bloc de 10 minutes de disponible, comme j'ai moi aussi hâte d'entendre les...

Une voix: ...

M. Dion: ... — oui — entendre les gens qui sont venus nous rencontrer pour nous éclairer de leurs connaissances, je serai très bref. C'est une évidence de dire que la sécurité alimentaire, ça touche tout le monde. Ça touche les producteurs, les transformateurs, les transporteurs, les distributeurs, les restaurateurs, les consommateurs, enfin il n'y a personne qui y échappe. Ça touche tout le monde. C'est un de ces sujets auxquels on ne peut pas échapper, et c'est un sujet qui touche tout le monde sous toutes sortes d'angles différents, parce qu'on veut savoir ce que l'on mange. Ce que l'on mange est très important pour notre santé et très important aussi pour notre bien-être. Et on veut savoir ce qu'on mange, et de là sont venues toutes sortes d'expériences dans le passé et de méthodes, y compris celle qu'on a adoptée au Québec, la traçabilité. Et on discute beaucoup de l'étiquetage des aliments, et je pense que la traçabilité et l'étiquetage sont intimement liés. Et bien sûr on peut avoir un étiquetage qui soit purement élémentaire et qui indique la marque de la compagnie. C'est mieux que rien, mais ça ne donne pas grand-chose quand on veut savoir qu'est-ce qu'il y a dans le pot ou dans le contenant. Donc, l'étiquetage et la traçabilité ont un lien intime.

Est-ce que l'étiquetage doit s'appliquer à tous les produits? Est-ce que c'est nécessaire? Est-ce que ça doit s'appliquer à tout le produit, c'est-à-dire à toutes ses étapes d'évolution, ou si on doit laisser tomber la dernière partie, par exemple quand il s'agit de la partie de distribution ou de vente au détail? Alors, ce sont des questions extrêmement importantes pour savoir qu'est-ce que l'on mange.

Évidemment, il y a d'autres questions aussi qui sont très importantes: Est-ce que la façon dont on produit un aliment a de l'importance quant à ce qu'il est réellement? Est-ce qu'un épi de maïs produit dans une terre plus ou moins vierge est exactement le même produit de maïs que celui qui est produit sur une terre où on a produit de façon très intensive pendant 30 ans — même type de terre au point de départ? Est-ce que

c'est le même produit qu'on a? Donc, les méthodes de production, je pense qu'elles pourraient peut-être être importantes. Nous allons voir, nous allons écouter ce que les gens ont à dire à ce sujet. Est-ce que l'impact des méthodes de production sur le milieu environnant, c'est-à-dire que l'instrument de production qui est le sol... Est-ce que la santé du sol a de l'importance pour la santé de l'aliment et pour la santé de celui qui le mange? Peut-être, peut-être pas. Évidemment, j'ai certaines propensions... vous comprendrez que, si je pose la question, c'est que je suis porté à croire qu'il y a des relations, mais je veux écouter ce que les gens ont à dire à ce sujet-là.

Ensuite, donc, ça touche toute la société, l'alimentation, mais ça touche aussi toutes les sociétés, parce qu'on a beau prendre les meilleures méthodes que l'on voudra pour protéger notre environnement ici et notre façon de produire les aliments, et tout ça, mais, si 95 %, ou 90 %, ou 80 % de notre alimentation vient de l'extérieur et qu'on décide de ne pas avoir prise dessus, bien alors, qu'est-ce que ça donne? Donc, ça pose toutes sortes de questions et ça pose des questions économiques aussi dans le sens de dire: Si... Pour modifier nos méthodes de production, si on arrive à la conclusion que c'est très important pour la qualité de ce que l'on mange, pour modifier nos méthodes de production, qu'est-ce que ça coûte? Et dans quelle mesure celui qui produit peut se retrouver là-dedans et pouvoir vivre de ce qu'il fait? Alors, c'est une question, donc, qui est d'une envergure extrême, très, très grande, qui nous touche tous d'une façon ou de l'autre et qui risque de remettre en question bien des idées acquises que l'on a et auxquelles on n'a peut-être pas eu l'occasion de réfléchir encore.

Donc, je remercie, Mme la Présidente, l'introduction de cette question dans nos travaux. Je remercie tous les gens qui ont accepté — et on voit qu'ils sont nombreux — de venir nous éclairer. Je remercie tous les collègues pour leur collaboration et je suis sûr que ça va être une commission extrêmement intéressante, éclairante et qui va nous aider pour l'avenir. Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. le député de Saint-Hyacinthe. M. le député d'Iberville, il reste quatre minutes à peu près.

M. Jean Rioux

M. Rioux: Merci, Mme la Présidente. Donc, venant d'un comté agricole, le comté d'Iberville, j'ai toujours tenu la commission comme ayant un mandat important touchant l'ensemble de mes concitoyens. Mais, aujourd'hui, je me sens presque investi d'une double mission parce qu'on parle d'un besoin essentiel qui est l'alimentation. Tout le monde est touché par ce besoin essentiel, et ils se posent beaucoup de questions aujourd'hui. D'un côté, vous avez l'agriculture où on a subi beaucoup de changements. Et, jusqu'ici, ces changements-là, si on regarde dans le dernier centenaire, ont permis aux gens de mieux nourrir les gens, d'une meilleure qualité. On regarde, l'âge de vie a augmenté, des gens. On a connu toute cette partie-là. Mais, de l'autre côté, aujourd'hui, on a les citoyens qui commencent à se poser des questions: Est-ce qu'on a

dépassé ce que l'on peut faire ou on est encore dans cette progression-là? Et je pense que, effectivement, c'est des questions qui sont justifiables, justifiables pour l'ensemble du monde. Je suis le premier à me poser les questions: Est-ce que ce que j'ai dans mon assiette, c'est effectivement sain ce que je vais manger? Et je pense qu'on l'a vécu dans l'ensemble. On a vécu des crises, la fièvre aphteuse, la vache folle, les OGM, et ainsi de suite. On a connu tous ces problèmes-là et on se pose... on n'a pas toutes les réponses. Et c'est à nous aujourd'hui, les gens de la commission, à poser les questions à tous ces groupes, les groupes qui sont ici, qui sont présents et qui sont prêts à collaborer pour qu'on s'assure d'avoir une alimentation saine et sécuritaire au Québec, et ça, c'est important pour l'ensemble de nos citoyens. Mais c'est aussi important au point de vue économique parce que, de la sécurité de ce que l'on produit, nous pourrions continuer à exporter, et les gens auront confiance aux produits que le Québec leur offre.

Donc, comme je le disais au début, je pense qu'on a un travail qui est des plus importants à faire, la commission et l'ensemble des groupes qui ont présenté leurs mémoires, dans les prochaines semaines, pour assurer que nos gens sentent que ce qu'il y a dans leurs assiettes est sécuritaire. Donc, je pense que, ensemble, on a un mandat qui dépasse les lignes de parti. C'est les besoins essentiels qui sont mis en jeu, et je pense que c'est dans cet esprit-là que nous allons tous travailler. Et je tiens énormément à remercier tous les groupes qui participent à la commission.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. le député d'Iberville. Mme la députée de...

Mme Robert: Deux-Montagnes.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): de Deux-Montagnes et ancienne agricultrice.

Mme Hélène Robert

Mme Robert: Merci, Mme la Présidente. Je sais qu'à part ça vous connaissez bien ce coin de pays. Alors, salutations à tous les membres de la commission. Effectivement, je me sens particulièrement privilégiée de pouvoir travailler comme députée sur cette commission avec un tel mandat d'initiative. Dans les jours qui viennent, et je pense que de toute façon la réflexion est commencée, le débat est commencé... Quand vous nous avez parlé ce matin, je le savais déjà, mais que vous avez rappelé que la population peut émettre son opinion sur le fil, si vous voulez, de l'Internet, et tout ça. C'est vraiment un débat public que nous amorçons d'une façon précise, et je salue... je me sens privilégiée de participer à ça. C'est vrai que c'est une première — vous l'avez mentionné — mais je pense que la réflexion qui se fait ici à l'heure actuelle est beaucoup plus large, elle nous dépasse clairement, nous, ici, autour de la table. Et je pense que les groupes qui vont se joindre pour élargir et susciter ce débat au niveau du public... va donner un résultat des plus positifs et très clair.

● (10 h 10) ●

Sur la sécurité alimentaire, je pense que, pour moi, la sécurité alimentaire, au terme du mot sécurité, ça

n'existe pas comme tel, dans le sens que, oui, on doit se donner des systèmes parce qu'il y a beaucoup d'intervenants dans toute la chaîne alimentaire. On doit se donner un encadrement, c'est-à-dire on doit dire ce que l'on veut, mais il reste que dans le fond c'est, si jamais il pouvait y avoir la seule sécurité qu'on peut avoir, c'est de se donner ce que l'on veut manger, d'une certaine façon. Alors, je pense que c'est ça. Et c'est un peu le défi que l'on a alentour de cette commission-là et alentour de ce débat-là, que, tous ensemble, comme Québécois, Québécoises, l'on se donne la possibilité de manger ce que l'on veut manger.

Pour moi, il est très, très clair que l'on est ce que l'on mange. Effectivement, on s'aperçoit très rapidement... Par exemple, il n'y a pas très longtemps, on a été en pleine période des fêtes, et vous savez qu'on a mangé des choses qu'on n'avait pas l'habitude de manger, entraînant... se retrouvant, fêtant. Et, après les Fêtes, on a senti le besoin de faire un peu plus d'exercice, on a senti le besoin de boire beaucoup plus d'eau en tout cas, de libérer un peu le système des excès qui nous ont un peu... En tout cas, l'organisme n'a pas nécessairement bien aimé ça. Alors, c'est dans ce sens-là que je trouve... Si ce débat-là peut davantage nous amener à prendre conscience que l'on est ce que l'on mange, je pense que tous les gens qui participent à nourrir les Québécois et les Québécoises sentiront qu'ils ont un travail des plus non seulement honorables, mais des plus importants, des plus essentiels pour nos populations.

Et quant à la population, je lui dis: Bien, demandez et vous recevrez ce que vous... pour revenir au livre de Pierre Morency, notre physicien, si vous voulez, actuel, qui est d'une actualité incroyable sur ce que l'on veut réussir. Et je pense que... je nous souhaite, à l'intérieur de cette commission, Québécois, Québécoises, de recevoir ce que l'on va demander à travers ce grand débat-là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Mme la députée de Deux-Montagnes. Je remercie tous les collègues qui ont fait leurs remarques préliminaires pour nous annoncer un peu leur intention. Merci de votre collaboration. Tout au long de la réalisation de ce mandat, on va avoir besoin de vous. Le travail est loin d'être terminé.

Auditions

Alors, je voudrais maintenant procéder à l'audition des groupes. J'invite le groupe Option consommateurs à prendre la parole.

Mme Reed, je vous souhaite la bienvenue. Je vous demanderais, s'il vous plaît, de vous présenter, de présenter la personne qui vous accompagne. Je vous rappelle que vous avez 20 minutes pour la présentation de votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chaque groupe parlementaire, incluant les questions et les réponses. Alors, à vous la parole, madame, pour une heure d'échange avec les parlementaires.

Option consommateurs

Mme Reed (Geneviève): Merci beaucoup, Mme la Présidente. Alors, mon nom est Geneviève

Reed. Je suis responsable du service de recherche et de représentation à Option consommateurs et je suis accompagnée aujourd'hui de Mickaël Riquart, qui est analyste en agroalimentaire, toujours à Option consommateurs.

M. Riquart (Mickaël): Bonjour.

Mme Reed (Geneviève): Prenons un exemple. Au Québec, on comptait, en 2002, plus de 165 millions de poulets. De ce nombre, environ 5 millions venaient de l'étranger. Aujourd'hui, comment convainc-t-on les Québécois qu'il n'y a aucun danger à manger du poulet? Et si nous considérons que des mesures de sécurité peuvent être nécessaires avant d'obtenir la preuve concrète d'un dommage? Un dictionnaire pourrait dire: Dans le doute, mets tout en oeuvre pour agir au mieux.

Mme la Présidente, Mesdames, MM. les députés, mesdames et messieurs, nous vous remercions de nous donner l'occasion de vous faire part de nos observations sur les enjeux de la sécurité alimentaire au Québec. Les efforts positifs, louables et encourageants des dernières années ont placé le Québec à l'avant-garde en matière de sécurité alimentaire au Canada. Cependant, nous croyons qu'il reste beaucoup à faire afin de répondre aux inquiétudes des consommateurs québécois.

Issue du mouvement des associations coopératives d'économie familiale, les ACEF, et plus particulièrement de l'ACEF de Montréal, Option consommateurs existe depuis 1983 et a regroupé ses activités avec l'Association des consommateurs du Québec en 1999. Option consommateurs est vouée à la défense et à la promotion des droits et des intérêts des consommateurs, et notamment ceux qui ont de faibles revenus. Chaque année, nous rejoignons directement près de 10 000 consommateurs, notamment en leur fournissant de l'information et des conseils. En plus de siéger à de nombreux comités de travail et de participer à différentes consultations, les membres de l'équipe de l'association produisent des rapports de recherche, des mémoires, des guides pratiques, des articles d'information ainsi qu'un magazine d'action et d'information intitulé *Consommation*.

Option consommateurs s'intéresse activement et depuis plusieurs années aux questions relatives à la sécurité alimentaire. Nous avons notamment mené des études sur l'étiquetage des aliments issus du génie génétique, sur la mise en marché des produits issus de l'agriculture biologique, sur l'infrastructure favorisant la traçabilité et l'identification des aliments génétiquement modifiés au Canada, sur les avantages et les risques de la seconde génération d'aliments génétiquement modifiés et sur les enjeux soulevés par l'agriculture moléculaire végétale.

Nous étudions présentement les attentes, et les besoins, et le niveau de compréhension des consommateurs canadiens sur la question du contrôle des aliments biologiques mis en marché au Canada, ainsi que l'implication des consommateurs dans le processus de contrôle de l'innocuité des aliments nouveaux, notamment des aliments issus du génie génétique actuellement en vigueur au Canada. Ces recherches représentent autant de domaines de préoccupation des consommateurs et de notre association.

Dans un sondage réalisé par Environics pour le compte d'Option consommateurs à l'automne 2002, les questions reliées à la sécurité alimentaire et aux OGM arrivaient au premier rang des préoccupations des consommateurs québécois. Une chose est sûre, les multiples et rapides transformations du secteur agroalimentaire et les événements récents concernant la sécurité alimentaire à travers le monde interpellent les consommateurs. Les consommateurs sont inquiets mais aussi très peu informés notamment en ce qui concerne l'utilisation des biotechnologies dans le secteur alimentaire. De nombreuses études indiquent qu'il existe beaucoup d'incertitudes concernant les risques et les avantages des aliments issus du génie génétique. Les consommateurs craignent notamment les impacts sur leur santé et celle de leur famille, en particulier les allergies, la résistance aux antibiotiques, la toxicité et les changements nutritionnels.

D'autre part, au-delà des fonctions nutritionnelles, les consommateurs questionnent de plus en plus les impacts de la production alimentaire sur l'environnement, dont la perte de biodiversité, et la création d'insectes et de plantes super-résistants, ainsi que l'utilisation des pesticides et des engrais chimiques.

Sur le plan de la sécurité alimentaire, les consommateurs sont d'abord préoccupés par la contamination bactérienne, puis la présence de résidus de pesticides chimiques et de maladies provenant des animaux dans les aliments. Mais d'autre part ils semblent peu connaître les méthodes de production alimentaire, que ce soit en matière d'agriculture conventionnelle, biologique ou d'aliments issus du génie génétique. L'inquiétude des consommateurs porte à croire que le Québec aurait grand intérêt à adopter le principe de précaution de manière formelle. Nous croyons que cette approche, qui intervient lorsque les gouvernements souhaitent prévenir certains risques malgré l'absence de preuves scientifiques irréfutables sur l'existence d'un lien de causalité certain pouvant causer un dommage potentiel, constitue une gestion active du risque. Cette adoption doit se faire à travers une démarche résolument opérationnelle. Le principe de précaution doit être encadré par une démarche scientifique qui se caractérise par une analyse du risque en trois étapes: évaluation, gestion et surtout communication du risque. À ce titre, nous encourageons la prise en compte et l'application de l'ensemble des recommandations de la Commission de l'éthique de la science et de la technologie dans son rapport *Pour une gestion éthique des OGM*, rapport publié en novembre dernier.

● (10 h 20) ●

Il n'est pas possible aujourd'hui de parler de sécurité alimentaire sans parler de la traçabilité des animaux: volailles, porcs, ovins, chevaux et gibiers. Les récentes crises de la vache folle au Canada et aux États-Unis ainsi que la propagation de la grippe aviaire en Asie soulèvent de nombreuses questions quant à la capacité de la filière agroalimentaire à retracer efficacement l'origine et le déplacement des animaux qui servent à nous nourrir. Le système de traçabilité des bovins mis en place au Québec semble satisfaisant. Plus complet que le système canadien, il offre des possibilités de traçage très utiles. Son extension aux autres productions animales est nécessaire.

Par ailleurs, les consommateurs souhaitent être correctement informés notamment sur les processus de production et d'évaluation des aliments génétiquement modifiés. À la lumière de notre travail de recherche et de représentation des dernières années, nous pouvons affirmer que les consommateurs veulent pouvoir exercer un de leurs droits fondamentaux, celui de choisir, et ce, notamment grâce à l'étiquetage: 94 % des Québécois le réclament. Lorsqu'un gouvernement fait le choix d'étiqueter des aliments génétiquement modifiés, la mise en oeuvre d'un système de traçabilité et d'identification de ces aliments vient renforcer les allégations et, par le fait même, augmenter la confiance des consommateurs relativement à cette information.

Des normes encadrant les méthodes de détection des aliments des cultures génétiquement modifiées sont nécessaires, d'une part, pour assurer la rigueur et l'uniformité de l'interprétation des résultats d'analyses et, d'autre part, pour s'harmoniser avec ce qui existe au niveau international. Les industries agroalimentaires canadiennes et québécoises soutiennent la mise en place d'un tel système de contrôle. Les méthodes de détection des organismes génétiquement modifiés existent, et l'infrastructure nécessaire à l'élaboration de normes de détection et à l'accréditation de laboratoires d'analyse est actuellement en place au Québec et au Canada. Le Québec ne peut se satisfaire de la norme canadienne qui, en plus d'être volontaire, tolère qu'un aliment s'affichant sans OGM présente 5 % d'OGM à l'analyse. L'ensemble de la filière agroalimentaire québécoise bénéficierait grandement d'un système de traçabilité et d'étiquetage rigoureux pour rétablir la confiance des consommateurs mais également pour maintenir et développer ses marchés extérieurs.

L'approche de précaution que nous souhaitons voir adoptée par le Québec nous amène aussi à recommander un meilleur encadrement du développement de certaines technologies agroalimentaires, telles que les aliments génétiquement modifiés manipulés pour améliorer leurs propriétés nutritives — ce qu'on appelle les OGM de seconde génération — ainsi que l'agriculture moléculaire végétale, qui vise la production de composés pharmaceutiques ou industriels par des végétaux génétiquement manipulés. Bien que les produits de ces deux technologies ne soient pas encore disponibles sur les tablettes des épiceries ou des pharmacies, l'encadrement de leur développement est nécessaire afin d'élaborer des lignes directrices spécifiques pour l'évaluation de leur impact sur la santé et l'environnement.

La consommation des produits issus de l'agriculture biologique connaît au Québec un taux de croissance fulgurant de 20 % par année. La création du CAAQ et la protection de l'appellation «biologique» montrent un désir pour le Québec d'être proactif dans ce secteur. Le Québec est en effet la seule province canadienne à s'être dotée d'une réglementation à caractère obligatoire garantissant aux consommateurs un encadrement et un contrôle rigoureux. Cependant, trois points importants doivent être couverts avec davantage d'efficacité encore pour garantir la confiance et la sécurité des consommateurs québécois de produits biologiques: un système d'inspection amélioré, une meilleure gestion des comités de certification et l'implantation d'inspections aux points de vente. Pour ce

faire, nous souhaitons que le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec dispose de plus de ressources.

À travers notre travail de recherche et de représentation, nous pouvons observer que les consommateurs soulèvent certaines inquiétudes à propos de la sécurité des aliments qu'ils achètent et qu'ils estiment manquer d'informations crédibles et indépendantes sur leur innocuité, leur méthode de production et leur contenu. Afin de pallier à cette inquiétude grandissante et de répondre aux souhaits de nombreux Québécois d'être informés sur les aliments qu'ils consomment jour après jour, nous souhaitons que le principe de précaution serve de guide pour l'élaboration des politiques publiques dans le secteur agroalimentaire au Québec. Nous souhaitons également que le Québec adopte un système de traçabilité notamment dans les filières animales. Nous recommandons aussi qu'un système d'identification et de traçabilité des aliments et cultures génétiquement modifiés soit mis en place au Québec, dans les plus brefs délais, afin de supporter un système obligatoire d'étiquetage des aliments génétiquement modifiés.

Investir dans la sécurité alimentaire, ce n'est pas un coût, c'est un investissement. Nous espérons que ce bref portrait de la perspective des consommateurs québécois sur les enjeux en matière de sécurité alimentaire vous sera utile dans vos délibérations. Nous vous remercions de votre attention.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci, merci beaucoup, Mme Reed. Alors, on ouvre le débat. Oui, M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Avant de poser des questions à nos...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Si vous permettez, M. le député, je voudrais qu'on procède, avec votre consentement, 10 minutes de chaque côté. Comme ça, les députés qui veulent participer pourront le faire.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Bien, c'est la question que je voulais vous poser, peut-être une question de directive au début. Est-ce que vous voulez qu'on fonctionne, comme vous venez de le dire, de façon où on respecte l'alternance et, si c'est oui, est-ce que, quand nous aurons commencé... est-ce qu'on y va par thèmes, exemple l'inspection. Puis, quand on aura terminé ça, on y va par la traçabilité ou est-ce qu'on passe d'un sujet à l'autre?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Premièrement, en ce qui a trait à la répartition du temps, c'est plus dynamique de prendre 10 minutes de chaque côté que par l'alternance. Ça nous donne des enveloppes de 20 minutes pareil. Pour ce qui est de l'ordre dans lequel vous voulez poser vos questions, vous êtes libre de soulever les questions que vous souhaitez sur le mémoire, sans aucun ordre précis. Comme ça, tous les députés peuvent intervenir sur les questions de leur choix. Alors, allez-y, M. le député. Vous avez la parole.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. D'abord, premièrement, je voudrais vous remercier, vous souhaiter la bienvenue. Et, sans plus tarder, peut-être y aller avec un certain nombre de questions. Dans votre mémoire, vous mentionnez assez régulièrement le principe de précaution. Et, pour le bienfait de tous ceux et celles qui nous écoutent, parce que nous sommes, et nous autres même, on n'est pas nécessairement des spécialistes du domaine, je voudrais un peu d'éclairage là-dessus, parce que, le principe de précaution, j'aimerais ça que vous me le vulgarisiez un peu plus à partir de, comme on dit souvent, de la terre à la table. Est-ce que ce principe de précaution s'applique à chacun des termes ou à chacune des étapes de la chaîne alimentaire? Pour bien comprendre, qu'est-ce que vous voulez dire par principe de précaution? Et ensuite j'aurai d'autres questions.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mme Reed.

M. Riquart (Mickaël): Alors, je vais répondre.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, vous pouvez vous identifier, s'il vous plaît.

M. Riquart (Mickaël): Oui. Donc, bonjour à tous. Mickaël Riquart, analyste en agroalimentaire chez Option consommateurs.

Pour répondre à la question sur le principe de précaution, le principe de précaution a maintenant une trentaine d'années. Le principe de précaution mériterait d'être adopté en fait à l'échelle du gouvernement, à l'échelle du pays ou de la province, et il mériterait de responsabiliser chaque acteur dans ses actes et dans ses pratiques à chaque étape de la production agroalimentaire. C'est-à-dire que, si un gouvernement décide d'adopter le principe de précaution, autrement appelé principe de bon gouvernement, il va considérer que, avant de tolérer des pratiques sans les encadrer, eh bien, nous allons procéder à une campagne de gestion du risque, donc de faire des essais, de faire des tests, voir les effets à long terme, informer la population, créer un débat et étiqueter les aliments lorsque, dans le cas des OGM, par exemple, il est nécessaire d'informer la population. Donc, c'est davantage une décision d'un gouvernement, d'un pays et qui a des retombées pratiques à chaque étape, du producteur jusqu'au distributeur.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. M. le député.

● (10 h 30) ●

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Si vous permettez, peut-être une question complémentaire, là. Quand vous dites: À partir de, bon, une gestion du risque. Prenons l'exemple, je ne sais pas, moi, du poulet ou du bovin. Est-ce que c'est à partir de son alimentation, est-ce que c'est à partir de la culture de la plante commerciale que vous parlez de gestion ou de principe de précaution? Est-ce que ceux qui font des cultures commerciales vont être encadrés par un principe de précaution, ceux qui transforment ces céréales-là, ensuite — bon, vous comprenez ma démarche, là — jusque sur les tablettes et jusque sur la table?

M. Riquart (Mickaël): Alors, en fait, ce qui se passe — prenons un exemple concret — c'est, en cas d'arrivée de quelque chose de nouveau, par exemple dans le cas des OGM... Donc, on n'a pas encore complètement statué au Québec sur ce qu'on allait... la façon dont on allait gérer les OGM. En appliquant le principe de précaution, on définit qu'il est nécessaire, avant de tolérer leur culture, leur transformation et leur vente sur les tablettes, de faire des essais dans les champs, de faire des essais pour voir les effets à long terme sur la santé et d'étiqueter les OGM dans les aliments pour laisser le libre choix aux consommateurs. Cet ensemble de démarches là consisterait le respect de l'application du principe de précaution dans le cas concret des OGM. Vous pouvez l'appliquer dans l'exemple du poulet.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Et ceux et celles qui auraient la charge de surveiller si ces principes ou ce principe de précaution est appliqué, ce seraient les États ou les...

M. Riquart (Mickaël): Exactement. Donc, l'ACIA, à l'échelle fédérale, et l'équivalent à l'échelle provinciale, avec le — excusez-moi, son nom m'échappe — l'Agence québécoise d'inspection des aliments.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Est-ce que cette Agence québécoise des aliments aurait à ce moment-là toutes les données nécessaires ou vous recommandez qu'il y ait toutes les données nécessaires, exemple, dans ce qu'on appelle régulièrement un cahier de charges, où le producteur fait un suivi très rigoureux de la plante en question ou de sa production, la fournit à l'État ou au gouvernement, et ensuite il y a un suivi très attentif?

M. Riquart (Mickaël): Eh bien, par exemple, dans tous les cas, le cahier des charges, ce serait une très bonne idée si effectivement il permet de s'assurer que les limites d'action qui ont été définies par le gouvernement via l'agence d'inspection ne sont pas dépassées. Donc, tant que les pratiques restent dans ce cadre-là, nous sommes dans l'application du principe de précaution qui à nouveau ne dit pas: Dans le doute, abstiens-toi, mais qui dit: Dans le doute, mets tout en oeuvre pour agir au mieux. Donc, allons-y par étapes, progressivement, au fur et à mesure que la science avance, que les informations arrivent. Allons-y par étapes et respectons les cahiers des charges, par exemple qui ne vont pas au-delà des pratiques proposées par le gouvernement et l'Agence québécoise d'inspection des aliments.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Si vous permettez, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui. Oui, M. le député.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Est-ce que vous avez fait une évaluation des coûts possibles d'un tel suivi ou si vous avez certaines données ou certaines consultations avec les transformateurs, avec les producteurs, même les distributeurs?

M. Riquart (Mickaël): Pas complètement. Nous avons tenté d'essayer d'approcher ça, mais ça nous demandait davantage de temps. Puis c'est un projet que nous avons réalisé sur une année, donc ce n'est pas suffisant. Ceci dit, nos recommandations... l'une de nos recommandations est justement d'évaluer dans quelle mesure l'avantage coûts-bénéfices serait avantageux pour le gouvernement du Québec. Nous pensons fermement que ce serait un investissement, et non pas un coût, d'appliquer le principe de précaution au Québec.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Ça va. Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. le député. Mme Reed et M. Riquart, merci pour la présentation de votre mémoire. Vous savez que la commission a décidé de vous entendre en premier justement pour donner le ton à cette consultation, parce qu'on veut avoir le point de vue des consommateurs. Votre mémoire est fort intéressant. Je voudrais vous poser une première question: Quelle est votre position sur les OGM?

Mme Reed (Geneviève): Notre position sur les OGM? En fait, la position d'Option consommateurs concernant les organismes génétiquement modifiés, c'est que la science n'est pas assez avancée pour pouvoir justement prendre position. Nous avons quand même étudié sur plusieurs années les principes de... non pas uniquement la science, bien évidemment, mais aussi en participant à l'élaboration d'une norme au niveau canadien. Nous avons pu participer à ces débats-là et nous considérons premièrement que la science n'est pas assez évoluée.

Quant aux impacts réels sur la santé, sur l'environnement, je crois qu'on peut dire qu'il y en a certains. Et donc c'est pour ça qu'on recommande qu'il y ait un système de traçabilité et d'étiquetage pour que les citoyens puissent avoir le droit de choisir, puissent se faire une tête aussi par eux-mêmes et aient le droit de choisir s'ils veulent, pour des raisons de santé, d'environnement, d'éthique personnelle ou quoi que ce soit... puissent choisir le fait de prendre des aliments génétiquement modifiés ou de ne pas en prendre.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. Dans votre mémoire et dans votre présentation, vous avez commencé par dire qu'il faudrait adopter le principe de précaution qui, comme vous le savez, a des implications à la fois juridiques, économiques, etc. Et vous dites, dans votre recommandation n° 8: «Le principe de précaution constituant une norme juridique indépendante, Option consommateurs recommande à la commission de le faire appliquer systématiquement et rigoureusement par le gouvernement dans toute problématique reliée à l'environnement et la santé publique.» Et, un peu plus loin, vous parlez aussi de la réglementation sur l'étiquetage obligatoire et la traçabilité des aliments génétiquement modifiés, qui devrait être, en fin de compte, une norme appliquée par le gouvernement du Québec.

Ma question. Les normes que vous proposez sont... me semblent un peu conformes à l'approche européenne, qui sont des normes assez exigeantes, et

l'Europe a une certaine avance dans ce débat. Et les normes qui sont en train de se développer en Europe se font à l'échelle de l'Europe. Vous interpellez le gouvernement du Québec et vous avez participé aussi aux tables de concertation au niveau fédéral. Est-ce que vous pensez que, dans le domaine de la traçabilité, l'application du principe de la précaution et ce que ça implique, le gouvernement du Québec ou le Québec pourrait aller de l'avant seul, indépendamment du fédéral, ou nous sommes obligés de nous harmoniser en partant avec l'ensemble de ce qui se fait ailleurs au Canada?

Mme Reed (Geneviève): Je crois qu'en matière... notamment en matière de traçabilité, l'exemple de la traçabilité qui se fait au niveau animal est un très bon exemple et je crois que le Québec doit garder ce cap vers une amélioration constante de ses pratiques tout en — évidemment, nous espérons — influençant les pratiques au niveau national et au niveau canadien. Cependant, nous croyons qu'il est fort possible pour le Québec d'agir d'une façon... justement en appliquant le principe de précaution. Nous sommes de grands producteurs et nous sommes aussi de grands exportateurs, au Québec, et ces mesures-là que les consommateurs réclament sont des mesures qui vont aider premièrement à les rassurer, mais également elles vont aider les producteurs à pouvoir mieux se vendre sur le marché international. Donc, nous, nous croyons... Et, il ne faut pas se leurrer, notre action se situe aux deux niveaux: on agit ici, devant la commission, on agit au niveau provincial, mais on intervient également au niveau du gouvernement fédéral. Mais nous croyons sincèrement que le Québec, avec l'historique qu'il a derrière lui, peut effectivement aller de l'avant.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord, merci beaucoup pour votre éclairage.

M. Riquart (Mickaël): Puis-je ajouter un commentaire, s'il vous plaît?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Bien entendu, M. Riquart.

M. Riquart (Mickaël): Pour renforcer les propos de Geneviève. Le Québec a été leadership, est allé de l'avant au niveau de la traçabilité bovine qui... Le système est beaucoup, beaucoup plus complet que le système canadien, et le système canadien s'en inspire. Le Québec va beaucoup plus loin, il est en train de faire des travaux pour protéger les appellations alimentaires. Le Canada est en train de s'inspirer. Le Québec est allé beaucoup plus loin pour la protection de l'appellation biologique. Ça fait déjà quatre ans qu'il y a un système obligatoire pour l'appellation biologique au Québec. Actuellement, des consultations sont en cours par l'ACIA et Ottawa pour rendre ce système obligatoire à l'échelle du Canada. Et, fort heureusement, et c'est très bénéfique pour le Québec, le Canada est en train de s'inspirer de la norme biologique québécoise, des procédures québécoises pour faire son système obligatoire canadien. Donc, je pense, oui, que le Québec a tout intérêt à continuer à être leadership en matière de sécurité alimentaire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Quand on parle de sécurité alimentaire, c'est une question qui ne peut pas être limitée seulement à un territoire, le Québec, le Canada. On est dans une économie globalisée, on importe beaucoup de produits de l'étranger qui sont consommés au Québec. Et cette préoccupation en fait nous amène à questionner les normes de sécurité ailleurs, que ce soit au niveau de la production. On sait qu'ailleurs on utilise encore des produits chimiques qui sont complètement interdits ici. On utilise des additifs qui ne sont pas utilisés chez nous. En Europe, on a décidé de prendre le taureau par les cornes, c'est le cas de le dire, et d'interdire un certain nombre de produits qui ne sont pas conformes aux normes européennes. On a établi un certain nombre de garde-fous autour du territoire européen.

• (10 h 40) •

D'abord, est-ce que vous pensez que les produits importés au Québec sont contrôlés de façon sécuritaire, que le mécanisme des inspections est assez fiable à ce niveau-là, et aussi à l'échelle du Canada, évidemment? Parce que, lorsque les produits rentrent, ils sont consommés un peu partout. Et est-ce que vous pensez qu'on devrait aller vers des mesures aussi rigoureuses que celles adoptées notamment par la Commission européenne, jusqu'à interdire l'accès à des produits qui ne sont pas conformes dans leur contenu, dans leur processus de production sur le marché chez nous?

Mme Reed (Geneviève): Je vais répondre pour la deuxième partie de votre question, c'est-à-dire si on devrait aller aussi loin que l'Europe. Nous ne pouvons présentement nous prononcer à ce niveau-là. Nous n'avons pas fait les recherches suffisantes pour nous prononcer à ce niveau-là. Donc, c'est malheureusement la seule réponse que je puis vous faire, mais vous me donnez de très bonnes idées pour pousser nos recherches dans le domaine de la sécurité alimentaire au niveau international. Pour la première partie de votre question, je vais laisser Mickaël vous répondre.

M. Riquart (Mickaël): Alors, oui, Option consommateurs pense que globalement le système d'inspection des aliments est performant au Québec et au Canada. Il est même très performant, avec des procédures et des inspections régulières, avec notamment un contrôle des importations qui est très sévère, avec un bémol majeur toutefois pour l'importation des produits biologiques qui est à nouveau très bien encadrée par le Québec mais très mal encadrée par le Canada, qui ne fait pas preuve de contrôle spécifique des importations de produits biologiques.

Si je puis me permettre un dernier commentaire à ce sujet. On parlait des produits chimiques interdits. On sait quand même que le Québec, là-dessus, est sous la réglementation fédérale. C'est la réglementation de l'ARLA, l'Agence réglementaire de lutte antiparasitaire, qui dépend de Santé Canada, et l'ARLA malheureusement accuse un sérieux retard dans la gestion des produits chimiques et notamment des pesticides chimiques. Et on sait qu'il y a des faiblesses de contrôle par contre au niveau des pesticides chimiques, et le Québec en pâtit. Donc, ça, c'est comme un point noir majeur au niveau de l'inspection.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je vous remercie pour votre éclairage. M. le député de Nicolet-Yamaska, pour une petite question. Allez-y.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Je reviens, tantôt, à la question que je posais à propos du principe de précaution. Parce que, dans votre mémoire, vous parlez un peu plus loin des méthodes ou des normes HACCP. La norme HACCP, c'est une norme ISO, si on peut se permettre de faire une comparaison. Et j'aimerais ça que vous nous fassiez un parallèle ou une comparaison entre le principe de précaution et la norme HACCP, parce que vous recommandez, plus loin dans votre mémoire, en disant... vous dites à peu près ceci, là: L'application de la méthode HACCP ne serait pas souhaitable dans le milieu agricole. Puis pourquoi avez-vous proposé une telle alternative dans ce milieu-là, là?

M. Riquart (Mickaël): Alors, pour juste être sûr qu'on se comprenne bien, nous sommes en faveur de la généralisation de la méthode HACCP à l'ensemble de la filière agroalimentaire. Toutefois, dans le cas précis de la ferme et notamment dans le modèle de la ferme à petite échelle, notre expérience, en tant qu'agronomes ou autres, nous montre qu'elle n'est pas forcément souhaitable parce que pas forcément réaliste. En revanche, pour l'ensemble du reste de la filière agroalimentaire, et y compris sur les fermes de plus grande dimension, de taille industrielle, nous pensons qu'elle est souhaitable.

Pour faire un parallèle entre la méthode HACCP et le principe de précaution, la méthode HACCP est une formidable méthode qui a tout compris, c'est-à-dire qu'elle considère qu'il vaut mieux prévenir que guérir, donc elle met tout en oeuvre pour limiter les problèmes et ne devoir faire en sorte qu'on ne puisse qu'améliorer la situation et qu'en cas de problème des mesures correctives fassent qu'on aille de plus en plus loin et qu'on soit de plus en plus performants. Le principe de précaution, alors que le principe HACCP est adopté concrètement dans l'entreprise, le principe de précaution serait adopté dans les lois, dans les textes par le gouvernement automatiquement. Les deux iraient très, très bien ensemble.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Par contre, si je lis un peu entre les lignes, les normes HACCP, vous me dites que c'est souhaitable, mais c'est difficilement réalisable.

M. Riquart (Mickaël): Nous pensons que c'est difficilement réalisable dans les fermes de petite taille, mais, pour tout le reste de la filière agroalimentaire au Québec, c'est-à-dire les fermes de grande taille, les transformateurs, les restaurateurs, les distributeurs, et on peut impliquer également le consommateur, qui a aussi des tâches et des devoirs à jouer à ce niveau-là, la méthode HACCP est tout à fait applicable.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Et le pourquoi du fait que c'est difficilement réalisable, c'est quoi, c'est une question de coût?

Une voix: Pour les petites fermes.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Pour les petites fermes.

M. Riquart (Mickaël): Pour les petites exploitations? Effectivement, c'est une question de coût, c'est une question de temps également, c'est une question de manque de personnel et c'est une question aussi que la méthode HACCP lutte beaucoup pour la prévention microbiologique, ce qui est très, très louable. En revanche, il y a des choses pour lesquelles on ne peut pas aller si loin. Parfois, à la ferme, parce qu'on... c'est normal qu'il y ait des bactéries dans le lait, qu'il y ait des bactéries sur le pis, qu'il y ait des bactéries dans le foin, et on ne peut pas aller aussi loin pour des choses aussi pointues, à la ferme.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Dernière question. «Petite ferme», vous entendez?

M. Riquart (Mickaël): Exploitation familiale, peut-être de deux employés maximum, exploitation de petite taille. Le critère pourrait être défini plus précisément, mais mettons moins de deux employés et culture et élevage diversifiés.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. Alors, le député de Saint-Hyacinthe souhaitait s'exprimer. Allez-y, M. le député.

M. Dion: Merci, Mme la Présidente. Je vais prendre la chose... D'abord, je vous remercie d'être venus nous parler de vos convictions et de vos recherches. C'est très intéressant. Et, si je prends la balle au bond, ce que m'inspire ce que vous venez de dire, c'est que les petites fermes, ce que vous appelez les petites fermes, c'est la ferme caractéristique, traditionnelle au Québec, qui est la petite ferme avec une multiplicité de propriétaires sur le terrain, et non pas la concentration des moyens de production entre les mains de quelques propriétaires.

M. Riquart (Mickaël): Oui, on peut voir ça comme ça.

M. Dion: Alors donc, vous apportez l'idée que, pour cette grande majorité de producteurs, qui sont des producteurs dans des fermes qu'on dit familiales, les normes HACCP seraient difficilement applicables. Est-ce que ça ne veut pas dire en particulier que, quand on arrive... pour eux, s'ils arrivent sur le marché d'exportation, ils peuvent avoir des problèmes particuliers que les grandes fermes n'auront pas? Et est-ce que cette constatation-là ne nous conduit pas à constater que l'application de ce principe actuellement, alors qu'on discute de l'Organisation mondiale du commerce, de la ZLEA, est-ce que ça n'aura pas comme effet de marginaliser les petits producteurs et donc de les faire disparaître peu à peu? Est-ce qu'on est en train de redessiner la carte de la production et de la sociologie au Québec à partir de ces principes-là?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mme Reed.

Mme Reed (Geneviève): Bien, écoutez, je vais commencer puis...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): On vous ramène... Vous savez, nous, on traite de la table à l'étable, alors on vous ramène sur la table.

Mme Reed (Geneviève): Oui, tout à fait. Il n'y a pas de problème. Écoutez, nous n'avons... Je reparle aussi en termes d'expérience et en termes de recherche et d'expertise. En termes de la règle HACCP, nous n'avons point vraiment fouillé le sujet. Je sais que Mickaël s'y connaît, mais nous n'avons... Et, nous, l'important, c'est vraiment le principe de précaution au niveau du gouvernement. Donc, c'est ce qui règle toute l'arrivée de toute nouvelle technologie en agro-alimentaire, et donc ça ne doit pas justement pénaliser les plus petites exploitations, loin de là. Je crois qu'au contraire, en appliquant un principe de précaution, une gestion du risque très serrée pour les nouvelles technologies, ça va donner le temps aussi aux petites exploitations de voir ce que c'est, et de comprendre ce que c'est, et ensuite de prendre des décisions face à ces nouvelles technologies là. Donc, pour la partie plus principe ou approche de précaution, bien, c'est peut-être ça qui est en jeu. Pour ce qui est de la partie HACCP...

M. Riquart (Mickaël): Ce que nous disons, c'est qu'elle est probablement difficilement applicable dans les exploitations traditionnelles, mais elle peut être applicable de façon adaptée. Et là, à nouveau, c'est avec la consultation aussi des producteurs, les associations de producteurs qu'il faudra voir. Mais elle est difficilement applicable selon nous, selon notre recherche, mais elle est peut-être applicable de façon adaptée.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. le député.

M. Dion: Merci beaucoup, Mme la Présidente. Je vous remercie. Évidemment, nous, on pose toutes les questions. On ne s'attend pas à ce que vous ayez toutes les réponses non plus, parce qu'on est quand même dans un secteur d'activité humaine, je dirais, extrêmement récent. Ça ne fait pas longtemps, là, en termes de... dans l'histoire de l'humanité qu'on se pose ce genre de question là. Alors, je ne m'attends pas à ce qu'on ait toutes les réponses du premier coup.

● (10 h 50) ●

Mais, si je continue dans le même univers, vous avez dit, si j'ai bien compris, en partant de votre document et des questions, vous avez dit que le Québec devrait conserver l'avance qu'il a du point de vue de la traçabilité, et tout ça, et de l'étiquetage, enfin l'avance qu'il a par rapport au Canada ou par rapport à d'autres pays. Alors, la question que ça pose est la suivante. C'est qu'on sait qu'actuellement, pendant qu'on discute ici, d'autres discutent ailleurs, au niveau de la ZLEA par exemple, où on essaie de s'entendre sur des traités qui permettraient de partager certains éléments de souveraineté nationale, hein? C'est un peu ça, c'est-à-dire une certaine part de souveraineté où, à travers un traité, on décide que telle ou telle règle s'appliquera dans le commerce, s'appliquera peut-être dans les normes du travail, peut-être dans la santé, peut-être dans l'alimentation, on ne le sait pas.

La question que je me pose: Vous n'avez pas un peu peur que tout ce qu'on discute aujourd'hui sur ce que le Québec devrait faire, ou ainsi de suite, soit un peu, tout ça, éliminé par le fait que des ententes prises à des tables où on n'a pas directement droit de parole fassent en sorte qu'une partie importante de notre souveraineté, hein, de notre pouvoir de décision soit... je ne dirais pas bazzardée, parce que ce n'est pas dans cet esprit-là que c'est fait, mais en tout cas soit décidée par d'autres, et soit encadrée ailleurs, et qu'on perde d'une certaine façon la légitimité démocratique de l'État du Québec de décider de ces choses-là?

Mme Reed (Geneviève): Bien, en fait, je crois que, si on décide, le Québec décide aujourd'hui de prendre des mesures en termes d'étiquetage, de traçabilité, en termes d'adopter une approche de précaution — il y a plusieurs définitions, mais, bon, qu'on adopte une approche de précaution — je crois que d'abord et avant tout le gouvernement du Québec est redevable aux citoyens du Québec. Et les citoyens du Québec réclament actuellement d'avoir plus d'informations, d'être mieux informés, mieux protégés et d'en savoir plus sur ce qui se passe actuellement en agriculture au Québec. Et ça, je crois que ça devrait être votre premier souci, et c'est notre premier souci également. Et s'il faut que, dans d'autres forums, nous fassions des pressions, on va les faire. Nous sommes membres de Consumers' International, nous sommes membres d'associations internationales de consommateurs qui peuvent faire pression, qui sont capables de faire pression, et, si vous cherchez des alliés dans ce sens, c'est sûr que vous allez nous trouver là.

M. Dion: ...madame.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Mme la députée de Deux-Montagnes.

Mme Robert: Oui. Peut-être qu'il reste un petit peu de temps?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, quatre minutes, Mme la députée.

Mme Robert: Oui. Justement, vous venez... Merci pour votre participation à la commission. Vous venez de mentionner toute la question d'information, comme quoi elle est d'une certaine façon primordiale. Bon, c'est certain qu'on est assis ici, autour d'une table où les possibilités d'un gouvernement sont mises en compte. Mais en même temps, vous parlez dans votre mémoire d'un vaste partenariat, d'une certaine façon, à l'intérieur du Québec, tout comme il peut y arriver à l'extérieur.

Je ne sais pas si... Rapidement, est-ce que, au niveau de l'information, la sensibilisation pour une... est-ce que vous verriez des partenariats qui pourraient s'établir facilement pour rejoindre justement la population? Parce qu'on entend toujours une vaste sensibilisation, les grands moyens de masse, et pourtant les questions sont posées dans nos régions, dans nos circonscriptions, par nos citoyens, et nous avons déjà des partenaires sur place qui sont importants. Est-ce

que... Je ne sais pas, j'aimerais avoir peut-être une idée que vous avez là-dessus ou quelque chose qui pourrait être comme des priorités d'intervention ou des façons de faire qui vous seraient...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui. Mme Reed?

Mme Reed (Geneviève): Écoutez, la question de l'information est vraiment d'une importance capitale pour les consommateurs parce que ça guide et ça dicte leurs choix en matière d'alimentation. Au niveau des partenariats qu'on pourrait favoriser, je crois qu'il y a des journées de sensibilisation, comme il se fait... je prends l'exemple de Montréal, puisque je suis de Montréal, des journées de sensibilisation sur l'agriculture biologique, tel qu'il se fait au marché Maisonneuve. Je sais qu'en région il y a des journées où des producteurs de l'UPA rencontrent des citoyens, et tout ça. Ça, c'est sûr que d'une part ça devrait être généralisé, ce type de rencontres, de visites à la ferme, d'ouverture.

Le grand problème, actuellement, des Québécois, de la génération actuelle, c'est qu'elle a plus ou moins de parents qui sont, qui habitent en ville, qu'ils n'ont plus de parents qui ont une ferme, et avant, c'était monnaie courante. Et la distance du consommateur à la ferme amène une incompréhension des procédés de production également. Et donc je crois que ce rapprochement-là peut effectivement être fait. Un rapprochement aussi entre les différents... entre des médias scientifiques et les consommateurs pour expliquer les transformations génétiques, pour expliquer l'agriculture moléculaire. Donc, ça aussi, je crois que c'est des partenariats qu'on peut améliorer. Je ne sais pas si Mickaël a d'autres idées.

M. Riquart (Mickaël): Moi, je voulais ajouter que, de plus en plus — et c'était très, très, très, très bénéfique pour nos projets — de plus en plus, les organismes qui financent nos projets nous proposent d'établir des partenariats. Donc, on a de plus en plus, nous, l'occasion de travailler avec des associations de santé publique, avec des diététiciens. Et ce partenariat entre nous est également très, très favorable, et nous encourageons que les organismes qui nous financent continuent à encourager ce partenariat parce qu'il permet d'allier alimentation, santé, éthique et choix de consommation.

Je voulais également ajouter que, en termes de transparence — Mme Reed précisait qu'il y avait un décalage entre le consommateur et les producteurs — la transparence, nous, on ne la réclame pas seulement pour dire: Avouez vos pratiques, et nous allons vous descendre. Ce n'est pas vrai. Nous ne sommes absolument pas là pour descendre les pratiques agricoles mais bien pour travailler ensemble à bien informer le consommateur. Et probablement que la transparence amènera dans un premier temps tout simplement le fait de rassurer, tout simplement le fait de rassurer. Et, une fois qu'on aura rassuré, ensuite on pourra passer au stade de dire: Peut-on améliorer ces pratiques? Et c'est, par exemple, ce que nous sommes en train de travailler sur le bien-être animal: la transparence pour rassurer et ensuite améliorer.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Riquart. Alors, il me reste un bloc de 10 minutes, j'invite M. le député d'Iberville.

M. Rioux: Merci, Mme la Présidente. Donc, en premier, peut-être... Je vous remercie de votre mémoire. Je pense qu'effectivement ça concerne bien les questionnements qu'a l'ensemble de la population. Vous avez bien cerné la problématique, et je suis même agréablement surpris de tous les aspects techniques que vous avez développés dans votre mémoire.

Un premier commentaire, c'est: vous avez mentionné à quelques reprises que le Québec a été avant-gardiste au niveau de la traçabilité et de l'étiquetage, et je pense que c'est rassurant pour l'ensemble de nos populations, et, comme je disais en introduction tout à l'heure, c'est aussi d'assurer au niveau économique que les gens des autres pays achètent nos produits avec sécurité. Et je pense que ce qu'on vit présentement au niveau international, qu'on pense juste à la vache folle, qui nous a touchés davantage au Québec et au Canada, les États-Unis et l'ensemble des pays qui ont cessé d'acheter nos produits... Je pense qu'on s'en va vers des mesures... qu'on a été avant-gardistes. Je pense qu'on va exiger des produits qui viennent de l'extérieur autant, je pense, de normes sécuritaires.

Est-ce que, vous, vous sentez ça, que ça dépasse les bornes, que les normes qu'on a, là, c'est tout juste une question de temps, qu'on va les retrouver, là, à l'ensemble, principalement, des pays occidentaux?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mme Reed.

Mme Reed (Geneviève): Oui, tout à fait. Je crois que, notamment dans le cas de la traçabilité, on a eu un exemple très patent avec la vache folle albertaine. Donc, si on avait pu, si on avait pu connaître très rapidement l'origine, le lieu de naissance de cette vache-là et le parcours qu'elle avait suivi tout au long de sa vie, ça aurait rassuré grandement les consommateurs canadiens, les consommateurs québécois mais également les partenaires commerciaux.

Donc, à ce niveau-là, il faut vraiment conserver cette avance au niveau de la traçabilité animale. Même au niveau horticole, ça doit être fait, éventuellement. Et il faut également, je crois, entrer de plain-pied dans le XXI^e siècle en exigeant une traçabilité des organismes génétiquement modifiés pour arriver à un étiquetage obligatoire. Parce que ce sont... c'est non seulement des choses qu'exigent les consommateurs québécois, mais c'est des choses qu'exigent d'autres consommateurs à travers le monde, qui... surtout, évidemment, les Européens mais les Japonais également. Alors, je crois que c'est là que le Québec doit conserver son avance et même aller au devant des pratiques qui peuvent se faire ailleurs au pays notamment en matière de traçabilité et d'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci, Mme Reed, M. le député de Montmorency.

Une voix: ...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je vous reviendrai, je veux donner la chance à M. le député de Montmorency.

• (11 heures) •

M. Bernier: Merci, madame. Merci de votre venue, merci de votre présence, merci de votre mémoire. Je ne suis pas un spécialiste, mais je représente un comté où on retrouve beaucoup d'activités dans le secteur agricole, hein, Montmorency. Et juste en passant, pour votre information, vous parliez de lien entre le producteur, le consommateur et de créer des relations. Bien, il existe, à tous les deux ans, une activité qui s'appelle *Orléans, l'Île ouverte*, là où on fait le lien entre le producteur et le consommateur versus l'ensemble des productions qui sont faites dans le secteur de l'Île d'Orléans.

Ma préoccupation vient au niveau des produits du terroir. Bon, on sait que de plus en plus, au niveau touristique, on utilise des produits du terroir pour promouvoir des régions, promouvoir des routes du terroir, promouvoir la restauration, ces choses-là. Quelle est la relation que vous avez ou que vous souhaitez développer par rapport à ces producteurs majoritairement que... ce sont de petits producteurs, d'autres peut-être de moyens, là? Mais j'aimerais voir un peu où vous en êtes rendus par rapport à ce secteur d'activité économique là, au niveau des produits du terroir.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mme Reed.

Mme Reed (Geneviève): Oui. Sans avoir étudié particulièrement la question, je crois qu'on peut s'inspirer de notre expérience, notamment dans le domaine de l'agriculture biologique. Les producteurs, s'il y a une appellation qui s'appelle artisanale, du terroir ou quoi que ce soit, c'est une appellation qui doit être contrôlée. Il ne faut pas oublier que notre but premier à tous, c'est d'avoir la confiance du consommateur, et donc c'est important que cette appellation-là — sous quelle forme elle existera, nous n'en sommes pas sûrs maintenant mais probablement du terroir ou artisanale — que toutes ces appellations-là soient encadrées vraiment très, très, très sérieusement, avec rigueur, et qu'il y ait une forme aussi d'inspection, des inspections annuelles, oui, mais des inspections sporadiques et également des inspections sur les lieux de vente pour s'assurer que, chez certains... chez les détaillants, ils respectent toujours cette appellation-là. Donc, je dirais que c'est plus à ce niveau-là que notre intervention porterait.

M. Bernier: Parce que, on sait...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci, M. le député de Montmorency. Vous me permettrez de passer la parole à votre collègue le député de Portneuf, et, s'il nous reste du temps, je vous reviens.

M. Soucy: Alors, merci, Mme la Présidente. Je vous écoute parler, puis évidemment on sait que le Québec est un chef de file, bon. Quand on assume un leadership, un certain leadership, vous savez qu'il y a des coûts à ça. De temps en temps, on se trompe puis de temps en temps on se fait regarder par d'autres

gouvernements aussi. Mais comment on peut rallier le fait que le Québec soit un endroit où on... On produit beaucoup, hein, on est très bons producteurs, donc on exporte beaucoup. Comment on va être capables de rallier notre capacité de produire et de faire accepter nos produits par l'étranger? Et de quelle façon, à ce moment-là, nous, de ce côté-ci... On veut bien avoir... suivre à la trace l'ensemble de ce que nous mangeons, mais comment intervenir chez nos partenaires commerciaux pour exiger d'eux les mêmes standards sans affecter la production évidemment qu'on exporte, là, jour après jour, à l'étranger? Comment on va rallier ça?

Puis, une autre question, vous avez parlé évidemment que le consommateur a besoin d'avoir confiance envers les produits qu'il mange. Mais il y a aussi un autre phénomène: le consommateur, lorsqu'il fait son épicerie, est préoccupé aussi par les coûts, hein, des aliments. Et ce n'est peut-être pas tout le monde qui a les moyens, exemple, d'acheter bio, là, parce qu'on sait que c'est un petit peu plus cher. Alors, il faut quand même trouver un juste milieu puis s'assurer que... Dans la mondialisation qu'on vit, il y a beaucoup de mobilité de marchandises, mais comment on peut se situer, nous, sans y perdre trop au change, là?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci, M. le député. Mme Reed.

M. Riquart (Mickaël): Pour la première question, effectivement...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, c'est M. Riquart.

M. Riquart (Mickaël): Oui, M. Riquart. Pour la première question, je n'ai malheureusement pas de réponse précise à apporter, parce que c'est effectivement toute la difficulté de... bon, par exemple, avec nos partenaires, notre partenaire commercial majeur qui est les États-Unis et qui avale 70 % à 80 % de nos exportations. Toutefois, l'exemple montre que, à la fois en termes de traçabilité et sur l'encadrement des appellations alimentaires, notamment biologiques, parce que le Québec a décidé de prendre de l'avance, le Canada s'est concrètement inspiré du travail du Québec. Et c'est ce qui est en train de se passer pour l'appellation biologique. Le 28 janvier dernier, à Guelph, c'est la norme du Québec qui sert de document de référence pour construire la norme canadienne. Et, si on voit que le Canada enchaîne derrière les travaux du Québec, c'est que le Canada a vu que finalement il avait intérêt à faire ça et que probablement c'était bénéfique, bien que les États-Unis, par exemple, n'avaient pas tout à fait adopté ce type de démarche.

Donc, on voit que finalement, quand le Québec travaille dans ce sens-là, il se démarque de l'avant et gagne juste du temps. Le Canada s'en inspire. Donc, si le Canada le décide, c'est que finalement c'est bénéfique pour les exportations canadiennes, donc québécoises. Donc, ce que fait le Québec, c'est qu'il gagne du temps et qu'on tient compte de ses propres travaux, donc de ses propres contraintes à lui, de ses propres consultations à lui. Donc, c'est un gain de temps. Donc, nous encourageons à continuer ce genre de démarche.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, la question étant répondue, peut-être que vous voulez ajouter rapidement quelque chose?

Mme Reed (Geneviève): Oui. Excusez-moi, je voulais ajouter quelque chose d'autre. En fait, je crois aussi qu'il y a un avantage pour les producteurs québécois et les consommateurs québécois de développer d'autres marchés d'exportation. Comme je le soulignais tout à l'heure, des marchés comme l'Europe et le Japon sont excessivement intéressés à des produits de terroir, des produits biologiques, des produits dont on est assuré de l'origine, de la salubrité et du contrôle. Alors, je crois qu'on a tout à gagner d'investir à ce niveau-là pour aussi développer d'autres marchés d'exportation pour les produits québécois.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Il nous reste deux minutes pour une question courte, réponse courte.

M. Rioux: Oui. Donc, il va y avoir une petite question, ça fait que... pour une réponse courte. Vous nous dites dans votre mémoire que «la loi relative à l'irradiation n'est selon nous pas satisfaisante». D'un côté, vous nous dites que ça assure la salubrité micro-biologique et, un petit peu plus loin, vous nous dites: «Enfin, ce procédé diminue la valeur nutritive des aliments en leur ôtant une portion significative de leurs vitamines, ce qui est contraire aux politiques d'éducation et de protection de la population.» Qu'est-ce que vous nous proposez de faire comme changements?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Rapidement.

M. Riquart (Mickaël): Ce que nous reprochons à la loi sur l'irradiation, c'est qu'elle n'étiquette pas correctement. Comme pour les OGM, nous ne penchons pas pour ou contre les OGM, nous ne penchons pas pour ou contre l'irradiation. Notre travail montre qu'il y a des aspects positifs qui sont de réduire la charge micro-biologique d'un aliment en le passant dans un irradiateur. Par contre, les inconvénients montrent que ça diminue sa valeur nutritive et qu'il y a également des études qui montrent qu'il y a des sous-composés qui peuvent être cancérigènes.

Là-dessus, que disons-nous? Nous demandons à ce que l'étiquetage, la loi, en termes d'étiquetage, soit révisée parce que, aujourd'hui, c'est un petit symbole qui s'appelle le radura, qui ressemble beaucoup à un logo biologique parce que c'est un arbre et une fleur, qui indique que l'aliment a été irradié. Nous pensons que c'est abuser du consommateur. D'autre part, il faut qu'il y ait... toutes les épices actuellement sont irradiées au Canada et au Québec, et nos enquêtes montrent qu'il n'y a aucune épice, aucun magasin d'épices qui affiche le logo radura. Donc, l'étiquetage aux consommateurs, nous pensons, n'est pas respecté, et, même s'il est respecté, il est trompeur parce que ce logo incite à croire que le produit est naturel, par exemple.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Un ajout de Mme Reed?

Mme Reed (Geneviève): Oui, bref. Brièvement, j'ajouterais également que nous penchons aussi pour l'adoption du principe de précaution dans le domaine de l'irradiation. Comme nous vous le disions, nous ne sommes pour le moment ni pour ni contre. Nous sommes justement à, probablement l'an prochain, faire une recherche sur le sujet, mais nous nous questionnons à savoir que... Beaucoup de pays européens ont décidé d'adopter un moratoire sur l'irradiation, et nous nous questionnons à savoir jusqu'à quel point, pourquoi ils ont adopté ça. Donc, il y a quand même une certaine problématique là qui nous importe.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. Très, très courte, M. le député de Montmorency, je vous avais promis. Rapidement.

M. Bernier: Vous êtes gentille. C'est toutes les... Je reviens au niveau de l'étiquetage des marques, la provenance, hein? Dans le moment, la problématique, là, c'est que... Bon, je vous donne un exemple. Du côté de l'Île d'Orléans, on veut utiliser une marque, un «trademark», Provenance de l'Île d'Orléans, etc.. Qui pourraient être, si on veut, les meilleurs organismes pour contrôler ces marques de commerce là? Parce que finalement, eux, c'est difficile, hein, les producteurs ou la mise en marché, de contrôler ça par rapport à l'utilisation dans d'autres régions qui peuvent utiliser des marques de commerce qui sont à ce moment-là totalement fausses, là. Qui, selon vous...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très rapidement, s'il vous plaît, M. Riquart.

M. Riquart (Mickaël): Bien, vous avez l'Agence québécoise d'inspection des aliments qui pourrait tout à fait faire ce travail-là et vous avez également maintenant le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec qui va gérer l'ensemble des appellations agroalimentaires protégées au Québec, dont c'est le mandat et qui ne demande que ça, que de travailler à protéger des appellations alimentaires pour les encadrer par un cahier des charges strict, pour les contrôler, les inspecter, les étiqueter et vendre un produit conforme au cahier des charges aux consommateurs.

M. Bernier: Je vous remercie.

● (11 h 10) ●

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, ayant épuisé le temps qui a été alloué à votre organisme, Option consommateurs, je voudrais remercier Mme Reed, M. Riquart pour l'éclairage que vous nous avez apporté, pour votre contribution. Merci beaucoup au nom de la commission. Merci.

Mme Reed (Geneviève): Merci, merci beaucoup.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, j'invite le groupe suivant, l'Union des producteurs agricoles, l'UPA, à se présenter, s'il vous plaît.

(Changement d'organisme)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, bienvenue, M. Pellerin, bienvenue à la commission. Vous êtes un habitué. Je vous invite à vous présenter tout de même pour les besoins de l'enregistrement et de présenter les personnes qui vous accompagnent.

Nous avons un bloc d'une heure avec vous, et, comme vous le savez, vous présentez pendant 20 minutes et vous avez une période de 20 minutes avec chaque groupe parlementaire. Je vous cède la parole.

Union des producteurs agricoles (UPA)

M. Pellerin (Laurent): Bonjour, Mme la Présidente. C'est la première fois qu'on vient devant cette commission avec cette nouvelle présidence. Alors...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): J'espère que vous n'êtes trop malheureux de ça.

M. Pellerin (Laurent): Pas du tout, au contraire. Je veux saluer tous les membres de la délégation des députés, autant de la partie gouvernementale que les gens de l'opposition.

Les gens qui m'accompagnent sont Martin Pelletier, qui est responsable de tous les dossiers de qualité, salubrité des aliments, programme HACCP, traçabilité à l'UPA. C'est lui aussi qui suit la petite société qui s'appelle Agri-traçabilité Québec pour le besoin des élus de l'UPA. Et Guylain Charron, qui s'occupe aussi des dossiers de qualité des aliments mais surtout de la partie OGM, toute la question du recyclage des animaux, et ces choses-là.

Alors, ça me fait plaisir d'être devant vous aujourd'hui sur cette question de sécurité alimentaire, avec un lien avec qualité des aliments, traçabilité, produits de créneaux aussi, parce que je l'ai vu dans les questions qui ont été soulevées précédemment et dans les questions que vous avez soulevées. Toutes ces préoccupations-là sont beaucoup plus larges que juste la question de la sécurité alimentaire. Donc, on va aborder la plupart de ces questions-là ce matin. Nous avons déposé un document il y a déjà quelques jours. Je ne ferai pas une présentation systématique, page par page, du document, mais je vais quand même vous amener sur certains points du document. Vous l'avez, vous l'avez lu, j'imagine qu'il y a déjà des questions, et on va compléter. On a aussi des informations complémentaires s'il y a des questions dans la période des questions.

Donc, en introduction, vous rappeler que l'UPA représente l'ensemble des producteurs agricoles et des productrices agricoles du Québec de même que les producteurs forestiers. Nous avons déjà quelques réflexes fort intéressants de la part des consommateurs québécois, canadiens et étrangers. D'abord, nos produits sont vendus ici, abondamment vendus ici, partout à travers le Québec, le Canada mais sont aussi vendus dans 150 pays à travers le monde. Et, quand on voyage un peu dans ces pays-là pour aller visiter nos acheteurs, les acheteurs de nos produits, on se rend compte que l'argument principal pourquoi ils achètent les produits québécois, et il revient toujours, c'est la qualité fortement et fermement reconnue de nos produits.

Deux questions qu'on pose par rapport à l'exercice que vous menez ici, à cette commission: Est-ce qu'on fait actuellement face à un réel problème en regard de la sécurité alimentaire ou sommes-nous plutôt confrontés à un manque d'informations publiques sur l'existence et la nature des contrôles? Il y a beaucoup de questions sur les contrôles, sur la confiance, sur le lien... — ça a été déjà évoqué, et on le réévoquera probablement durant les prochains jours autour de cette commission aussi — toute la question de l'accès à l'information, la transparence de l'information. Est-ce que l'approvisionnement alimentaire, comme deuxième question, à l'aube du XXI^e siècle, pose un risque plus élevé pour la santé humaine ou avons-nous plutôt une conception différente à ce moment-ci de ce que sont les notions de risque et de qualité? J'ai l'habitude de dire, si on entend juste la rumeur populaire, que les risques seraient plus grands aujourd'hui, mais, de risque en risque, avec tout ce qu'on a de supplémentaires de risques, comment se fait-il qu'on vivrait avec une vie de meilleure qualité et plus longtemps qu'auparavant? Alors, comment on est capables de rallier ces événements ou ces situations-là ou ces concepts-là?

L'importance du secteur agricole et forestier sur la question de la qualité des aliments est... et le secteur aquicole aussi, parce qu'on a des groupes de producteurs de l'aquaculture parmi nous. Il y a quelques chiffres que je voulais vous transmettre à la page 8 du mémoire: 43 724 producteurs agricoles et agricultrices au Québec, 31 000 fermes; 90 % de ces fermes-là sont de nature propriété familiale, c'est-à-dire que les gens qui en sont propriétaires vivent sur ces fermes-là, donc un lien avec la production, là, quotidien; et il y a 62 000 personnes qui travaillent sur ces 31 000 fermes là, donc presque deux personnes par ferme à temps plein. La vente de produits agricoles à la ferme, c'est 5,5 milliards. C'est le plus important secteur primaire au Québec tant du point de vue des emplois que du point de vue de l'activité économique. Ça, je pense que c'est important à rappeler.

Ce qui s'est passé dans les dernières années, les producteurs et les productrices ont dû s'adapter rapidement à de plus en plus de normes et de contraintes, et toujours plus exigeantes les unes que les autres. Et ça, c'est à cause de nombreuses réglementations qui ont été adoptées tant sur le contrôle de la qualité des aliments que la qualité de l'eau, que la qualité environnementale. Ces normes ont pour effet d'augmenter les coûts de production de nos producteurs et de nos productrices, et ces coûts-là ne sont pas compensés par des mesures d'accompagnement suffisantes lorsqu'il y en a, parce que dans certains cas il n'y en a pas du tout, ce qui fait qu'on est dans la situation la plus contraignante en Amérique du Nord. Et on a comparé avec d'autres provinces et avec d'autres États américains et on est capables d'illustrer ça. Donc, ça a pour effet de diminuer considérablement la capacité concurrentielle de l'agriculture québécoise, d'où le point où on doit être extrêmement prudent dans toute nouvelle contrainte ou norme qu'on voudrait imposer au secteur agricole et agroalimentaire.

C'est sans aucun doute un des facteurs qui ont contribué, en 2002, de procurer aux producteurs et productrices agricoles canadiens et québécois un revenu net de 54 % plus bas qu'en 2001. Vous avez un tableau à

la page 10 du document. Je veux attirer votre attention sur le tableau d'en bas particulièrement parce qu'il est en dollars constants, donc il compare des choses comparables. On est revenus aujourd'hui, en 2002 — et on attend les dernières statistiques de 2003, mais, avec la crise du secteur bovin, on s'attend à ce que les revenus nets de 2003 soient encore inférieurs à 2002, et 2002 était un record — en 2002, on est revenus, au niveau des revenus nets des producteurs et des productrices agricoles, au niveau de 1983, après la fameuse crise des taux d'intérêt. Alors, c'est vraiment catastrophique et dramatique.

Deux, trois questions que je veux soulever dans les pages suivantes, puis après ça je remettrai la parole à M. Pelletier, qui va vous présenter les aspects plus techniques du dossier. Je rappelle, à la page 12, qu'on a demandé beaucoup aux producteurs. On a demandé de produire en plus grande quantité, à meilleur prix des produits sains, nutritifs, sans résidu, de belle apparence, qui se transportent et se conservent bien et, si vous référez et revenez au tableau précédent, toujours au même prix. On est comme à un point de rupture sur ces exigences-là.

La deuxième place où je veux vous amener, c'est à la page 15. Ces nouvelles exigences là, en plus d'être coûteuses, ont ajouté un fardeau administratif à chacune des fermes du Québec. Alors, d'un côté, on privilégie une approche de fermes familiales où la structure est assez légère et, d'un autre côté, il n'y a pas d'allègement de fardeau administratif pour ces entreprises-là. La complexité de la charge de travail des agriculteurs et des agricultrices a changé drôlement depuis les quatre, cinq dernières années particulièrement. La paperasse à remplir, c'est un... Ils sont ensevelis sous la paperasse, nos producteurs et nos productrices agricoles, et, si vous les questionnez là-dessus, la volonté d'au moins être capable de contrôler celle qu'il y a est là, d'en avoir de la supplémentation, je vous dis qu'il y aurait de la résistance.

● (11 h 20) ●

Une autre question sur laquelle je veux vous sensibiliser aussi, c'est la question d'équité. On exige beaucoup de nos producteurs et de nos productrices agricoles, de nos biens agroalimentaires au Québec, sur l'innocuité de ces aliments-là à la ferme, dans la transformation. J'aime vous rappeler que les cas d'intoxication dans le domaine agroalimentaire viennent à plus de 50 % du domicile même des consommateurs, dans des mauvaises méthodes de conservation, dans des mauvaises méthodes d'utilisation. Ça, je pense que c'est un point qu'il faut surveiller: on pourrait mettre beaucoup de pression dans la qualité des aliments à la sortie de la ferme, si on ne s'occupe pas du restant du réseau de la consommation, on n'aura pas nécessairement les effets escomptés.

L'équité aussi, c'est d'être extrêmement prudent dans ce qu'on exige des producteurs agricoles québécois et canadiens par rapport aux produits d'importation, parce que c'est vrai qu'on fait beaucoup d'exportation et qu'on est reconnus, nous, pour la qualité de nos aliments, mais, malheureusement, je peux vous dire que les produits qui rentrent ici en importation n'ont pas rencontré toutes les exigences de paperasse et de coûts que nos produits québécois et canadiens ont à rencontrer. Et

ça, ça nous met — et, à la fin, j'aurai quelques données sur un sondage qu'on vient de terminer — ça nous met en compétition déloyale par rapport à ces produits-là, parce qu'on sait que le consommateur, très majoritairement, son choix, il le fait en fonction du prix. Alors, si, sur la tablette, vous retrouvez des produits qui n'ont pas eu à supporter financièrement des normes et des exigences comme celles qu'on veut s'imposer ici, puis qu'en même temps on n'a pas de mécanismes pour que le consommateur fasse un choix judicieux à cause de la provenance québécoise ou canadienne de ces produits-là, on se retrouve en dehors du marché. Alors, je pense que ce principe, là, d'équité ou de réciprocité dans les produits agricoles et agroalimentaires, il est extrêmement important.

Alors, à partir de la page 18 sur inspection et salubrité, je demanderais à M. Pelletier de faire ce bout de présentation.

M. Pelletier (Martin): Alors, pour faire suite à l'introduction de M. Pellerin, j'aimerais vous présenter un bref survol des trois chapitres suivants, des trois sections suivantes qui abordent les thèmes proposés par la commission, soit celui de l'inspection, de la traçabilité et de l'étiquetage.

Donc, tout d'abord, dans la section de l'inspection, on veut profiter de ce forum pour rappeler que présentement, même si les données soulignent qu'il y a encore un niveau très élevé de confiance des consommateurs par rapport à la qualité de nos produits, cette confiance-là est fragile, d'où la responsabilité pour les gouvernements québécois et canadien de s'assurer que les systèmes d'inspection et de contrôle sur la sécurité alimentaire soient crédibles et rigoureux de façon à ne pas trahir cette confiance.

On met aussi... On veut aussi rappeler les impacts potentiels d'un désengagement trop important de l'État sur les mesures visant à assurer la sécurité alimentaire. Pour nous, l'Angleterre est un exemple probant à cet égard-là. On n'a qu'à se rappeler, sous le régime du gouvernement Thatcher, toutes les coupures qu'il y a eu dans les services gouvernementaux qui se sont retrouvés alors affaiblis et moins outillés pour faire face à des crises importantes et coûteuses pour le secteur agricole, comme celles de la crise de l'ESB et de la fièvre aphteuse au cours des dernières années.

Au Canada, au niveau des changements structurels, on a eu la mise sur pied de l'Agence canadienne d'inspection des aliments en 1997, suivie du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale en 2001. Ces deux organismes-là ont convenu d'une entente-cadre au cours des derniers mois, qui vient assurer une coordination des activités et éviter les duplications de services. Donc, on est en appui de ces approches-là et on convient que dorénavant, au-delà des besoins opérationnels de ces organismes-là, les gouvernements du Québec et du Canada devraient principalement diriger les ressources nécessaires pour l'amélioration des programmes d'inspection et des mesures de contrôle.

Au niveau des farines animales, l'UPA participe avec les instances gouvernementales visant à s'assurer de mettre en place des mesures de contrôle qui vont minimiser les risques associés à l'utilisation de ces

produits-là mais en appelle au gouvernement de fournir les ressources nécessaires pour ces contrôles accrus comme, par exemple, au niveau des tests de l'ESB, où on parle maintenant d'accroître significativement le nombre de tests. On en appelle au gouvernement d'intégrer ces dépenses-là au niveau des services d'inspection. De plus, le gouvernement du Québec devrait s'engager à collaborer avec les producteurs et productrices afin d'élaborer des options alternatives permettant l'élimination des animaux morts à la ferme et, par exemple, adapter les réglementations pour tenir compte d'alternatives acceptables, comme par exemple le compostage de la volaille pour lequel des essais scientifiques ont été concluants.

Au niveau de la modernisation des systèmes d'inspection, le système HACCP est devenu une référence mondiale, ce que l'on reconnaît, et, par conséquent, nous croyons qu'à moyen terme, afin de maintenir la crédibilité du système d'inspection québécois, il est pertinent qu'il évolue graduellement pour inclure les principes du HACCP. Mais évidemment toute nouvelle disposition à cet égard ne doit pas être implantée de façon à compromettre la capacité concurrentielle du secteur agroalimentaire québécois. Et de plus, en mettant en place ces systèmes-là au niveau de l'inspection, on devrait garantir un contrôle adéquat et efficient de la sécurité des produits importés de façon à ce que les activités d'inspection soient faites avant et non après leur entrée, de ces produits-là, au pays pour en assurer un contrôle plus rigoureux.

Par la suite, à partir de la page 23, on fait un état de la situation sur le développement et la mise en application des programmes à la ferme basés sur l'approche du HACCP. On rappelle notre appui aux engagements du Rendez-vous de mi-parcours de 2001 à cet égard-là. Parmi les défis, on rappelle que le gouvernement du Québec devrait s'assurer que ses systèmes d'inspection soient harmonisés avec les initiatives en amont et en aval pour garantir le transfert des bénéfices aux consommateurs. Présentement, il y a une initiative pratiquement dans tous les maillons de la chaîne agroalimentaire. Donc, il faudra s'assurer du bénéfice accumulé de ces initiatives-là pour qu'il soit transféré aux consommateurs.

Au niveau du financement des programmes de salubrité des aliments à la ferme, on en appelle aux deux paliers du gouvernement de se coordonner et de soutenir techniquement et financièrement ces initiatives afin de garder la confiance des consommateurs mais aussi de maintenir la capacité concurrentielle du secteur en lui donnant aussi l'opportunité de se positionner stratégiquement sur les marchés intérieurs et internationaux. Juste concernant ces programmes-là, l'UPA estime, pour les cinq prochaines années, que les coûts pourraient s'élever à environ 35 millions de dollars dans la mise en place des programmes dans les différents secteurs de production.

Au niveau du prochain thème, celui de la traçabilité, on souligne aussi notre appui aux engagements du Rendez-vous de mi-parcours. Les progrès, à ce jour, vont dans le sens de la rencontre des objectifs qui avaient été convenus. On parle aussi de la création d'Agri-traçabilité Québec. On explique l'approche québécoise sur la traçabilité en donnant un état de la

situation du projet bovin dont le cheptel a été identifié, là, en totalité en 2002. On parle aussi de la traçabilité du projet ovin qui s'amorce dans les prochaines semaines, un état de la situation du projet pilote dans le secteur porc au niveau de canadien et les activités à venir dans le secteur horticole. Mais, dans toute la mise en place de ces systèmes-là, on souligne l'importance de concevoir des systèmes de traçabilité simples mais efficaces basés sur des échanges d'informations à prédominance électronique pour ainsi minimiser la paperasse. On souligne aussi les avantages de la traçabilité, particulièrement en ce qui concerne la protection du statut sanitaire du cheptel québécois, pour se protéger contre toute épidémie potentielle de maladies contagieuses qui pourraient se déclarer sur notre territoire.

Dans une approche de la ferme à la table, on souligne qu'il est impératif que le gouvernement du Québec mette en place la réglementation promise pour poursuivre la traçabilité au niveau de la viande bovine — on le fait maintenant jusqu'à l'abattoir, mais il faut que ce soit poursuivi pour se rendre jusqu'à niveau du détail et de la restauration — et on rappelle qu'il y a déjà plusieurs mois de retard dans ce projet-là. Nous jugeons aussi pertinent, en raison des investissements majeurs consentis à la traçabilité des animaux, d'avoir un système qui permet de différencier les produits de viande bovine du Québec de ceux d'autres origines.

Dans une approche réaliste et équitable, nous ne jugeons pas approprié de mettre en place un cadre réglementaire de type européen pour toutes les denrées alimentaires et leurs ingrédients mais plutôt de préconiser une approche réglementaire sur une base de risque, sur une évaluation de risque et aussi une approche en appui aux secteurs qui sont prêts à implanter la traçabilité. Et là encore, au niveau du financement des activités de traçabilité, il faut que, au-delà du financement convenu suite au Rendez-vous des décideurs... de mettre en place un mécanisme de financement récurrent qui devrait intervenir pour couvrir les coûts des technologies nécessaires pour assurer l'identification et aussi tout le processus de traçabilité des animaux et des produits agricoles.

● (11 h 30) ●

Finalement, au niveau du troisième thème, celui de l'étiquetage, à partir de la page 32, de façon générale, il faut s'assurer d'une application rigoureuse des exigences canadiennes et québécoises d'étiquetage sur tous les produits importés, donc que les exigences qui sont appliquées sur les produits domestiques soient appliquées avec la même rigueur sur les produits importés. On souligne aussi une difficulté de rencontrer toutes les exigences d'étiquetage pour les produits régionaux. On pense que ça représente maintenant un frein, donc il faudrait voir à s'assurer que, bien qu'il y ait des exigences minimales, il y ait une certaine flexibilité pour que ça ne freine pas le développement de ce type de produit là.

Au niveau des produits biologiques, nous appuyons la requête de la Fédération de l'agriculture biologique à l'effet que le gouvernement du Québec devrait faire pression sur le gouvernement canadien pour que toutes les provinces se soumettent dorénavant à un processus de certification obligatoire des produits biologiques, comme c'est le cas au Québec. Et on souligne aussi l'importance pour le gouvernement du Québec

d'assurer un financement adéquat au Conseil des appellations agroalimentaires du Québec afin qu'il puisse assumer pleinement ses responsabilités à l'égard du respect des règles d'étiquetage de ce type de produit.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Cela va terminer votre présentation pour le moment, et on reprendra avec vous pour les échanges. Alors, du côté de mes collègues, M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Oui, merci, Mme la Présidente. Premièrement, je veux vous souhaiter la bienvenue, M. Pellerin et M. Pelletier de même que M. Charron. Ça fait plaisir de vous accueillir ce matin. Permettez-moi de faire une petite parenthèse, souhaiter particulièrement la bienvenue à un concitoyen de la ville de Bécancour où on habite, M. Pellerin et moi, la même belle municipalité de Saint-Grégoire, ville de Bécancour. Donc, c'est une des belles municipalités. Bienvenue, M. Pellerin, ça me fait plaisir que vous soyez là ce matin.

J'ai bien aimé votre présentation, qui est toujours...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Est-ce que vous êtes en train de nous dire que vous avez participé à la rédaction du mémoire?

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Non, mais je vais peut-être enrichir le mémoire ou peut-être que sûrement que l'UPA va enrichir nos réflexions et la mienne.

Bien aimé votre présentation, comme d'habitude, toujours pratique. Et vous avez dit tantôt que les produits québécois étaient exportés dans plus de 150 pays dans le monde. Et, une des raisons pour lesquelles on fait l'importation de ces produits-là, c'est surtout à cause de la qualité, dû au fait qu'on a de la qualité, donc les gens sont intéressés d'acheter nos produits. Par contre, si on veut maintenir cette belle qualité là, vous nous dites aussi que c'est assez contraignant de maintenir toujours une qualité puis une compétitivité internationales vis-à-vis ces produits-là et vous rencontrez des problèmes de coût pour assumer... d'abord, premièrement, pour soutenir la concurrence. Et vous nous avez dit tantôt que les revenus aussi... si ma mémoire est fidèle, là, vous avez dit 54 %. Bon. Effectivement, ce n'est pas facile de maintenir une qualité exceptionnelle, comme vous le disiez tantôt. Et on a demandé aussi beaucoup aux producteurs. On leur demande tout le temps de produire des produits de qualité: on leur demande de produire des pommes luisantes, on leur demande de produire du sirop d'érable clair, d'excellente qualité, du miel. Bon. Les consommateurs, effectivement, sont exigeants.

Mais, aussi, vous nous dites que les normes et les applications de ces normes-là, ça vous demande aussi beaucoup, ça vous exige aussi beaucoup de contraintes. Et ces contraintes-là font en sorte que c'est difficile ensuite d'être compétitif sur le marché international. Et, pour être compétitif, bien, il faudrait, si on veut appliquer ces normes-là, vu que les effets sont lourds...

Est-ce que vous avez des solutions? Puis — vous me voyez venir avec mes gros souliers, j'en suis

convaincu — qu'est-ce que vous auriez à suggérer pour que cette bonne compétition... qu'on continue de produire des produits de qualité ici, et que cette même qualité là soit réclamée par les produits... par les pays qui importent, et maintenir cette qualité-là tout en satisfaisant les agriculteurs et agricultrices ou les producteurs et les transformateurs québécois?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Pellerin.

M. Pellerin (Laurent): Oui, sous votre question, là, il y a une grande question d'équité. Et, pour nous autres, la rhétorique est fort simple, là. Puisque tout le monde bénéficie déjà de la qualité des aliments qu'on met en marché, est-ce qu'il ne faudrait pas que tout le monde contribue? Actuellement, malheureusement, dans plusieurs des démarches qu'on a entreprises dans les dernières années, que ce soient les programmes HACCP ou le programme de traçabilité dans le bovin, on se retrouve presque les seuls à payer, presque les seuls à être pris avec les contraintes administratives.

C'est un peu frustrant, par exemple, d'avoir le meilleur système canadien... et ça, ça a été reconnu dans la crise ESB vécue dans l'Ouest canadien. Nous, on est la seule province à avoir un véritable système de traçabilité. Dans les autres provinces, c'est un système d'identification des animaux, donc qui identifie à la sortie de la ferme. Nous, on a un système de traçabilité. Donc, à partir de la naissance, les animaux sont identifiés avec une puce électronique et un panneau visuel. Et ce n'est pas le même système du tout. C'est beaucoup plus dispendieux, notre système, beaucoup plus lourd administrativement. Et c'est frustrant, c'est drôlement frustrant pour les producteurs de voir qu'on a fait la job à la ferme, à la sortie de la ferme, chez les transporteurs, dans les encans d'animaux vivants... Partout où on est impliqués, on l'a faite, la job, mais, à partir des encans d'animaux vivants, les abattoirs ne sont pas équipés encore tous pour lire ces identifiants électroniques là. Ces identifiants électroniques là, à partir du moment où l'animal est abattu, ils ne suivent plus le restant de la viande jusqu'au consommateur. Et ça, ça fait quand même cinq ans qu'on travaille sur ce processus-là. On devrait être rendus à l'étape où on a un peu un retour sur notre investissement, c'est-à-dire qu'on a une plus-value sur la viande québécoise par rapport aux viandes qui sont importées. On ne le voit pas, ça. C'est drôlement frustrant.

Quand on demande aux consommateurs... Je vous avais dit que j'avais quelques données d'un sondage qu'on vient de faire faire par SOM. Quand on pose la question aux consommateurs: Comment vous trouvez les produits québécois au niveau de la qualité? Est-ce que les producteurs agricoles québécois produisent des produits de qualité? 90 % de nos consommateurs disent: C'est de très bonne qualité, de très haute qualité. Quand on leur demande: Est-ce que c'est à un prix compétitif? c'est 90 % aussi qui nous disent: C'est à un prix très compétitif, même quand on leur demande de les mettre en corrélation avec les produits d'importation. Quand on leur pose la question: Est-ce que les produits importés sont d'égale qualité avec les produits faits sur le marché? nos consommateurs nous répondent... il y en a 42 % qui disent qu'ils sont d'aussi grande qualité, mais il

y en a 33 % qui disent que les produits importés sont de moindre qualité que les produits qu'on produit ici. Ce n'est pas rien, c'est beaucoup, ça. Et notre réglementation ne répond absolument pas à ça. On ne fait rien pour contrôler mieux et plus, davantage les produits qui nous viennent de l'importation.

Et là une autre question, et c'est celle-là qui est la dernière partie de votre intervention, qui répond à la dernière partie de votre intervention: Selon vous, le gouvernement du Québec doit-il s'impliquer plus, autant ou moins que maintenant dans les services d'inspection des aliments? Il y en a 27 % qui disent: Autant qu'avant. Et il y en a 70 % qui disent: Plus qu'avant. Donc, 97 % des consommateurs du Québec disent que le gouvernement du Québec doit s'impliquer plus et autant qu'avant sur le contrôle de la qualité et l'inspection des aliments. Ça, je pense que c'est un signal qui dit que ce n'est pas juste à nous autres, producteurs, de supporter le fardeau financier de ces démarches-là.

Et j'ai dit en introduction, un peu, je le répète, on est rendus à un point de rupture par rapport à ce qu'on a pu faire dans le passé. Il y en a plusieurs, de ces coûts-là, qu'on a assumés, mais, comme ces investissements-là ne se reflètent pas dans les prix en tablette, on est rendus à un point où les producteurs agricoles ne sont pas capables de supporter seuls. On aura, il faut se rappeler de ça... Le type d'agriculture de demain sera celui que les consommateurs exigeront de nous, à la condition qu'ils en paient le prix aussi.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Comme vous disiez, M. Pellerin, tantôt, puis M. Pelletier a parlé de traçabilité pour faire suite à votre intervention. M. Pellerin, au niveau de la traçabilité, bon, sans faire de la politique partisane, il y eu un engagement électoral de nos amis d'en face du fait qu'on pourrait étendre la traçabilité à toute la chaîne alimentaire, ce que vous venez de répondre effectivement. Vous recommandez et vous seriez tout à fait d'accord avec ça, compte tenu aussi des conclusions que vous venez de donner à propos des coûts.

M. Pellerin (Laurent): Dans la loi qui a été adoptée il y a trois ans — 2000, presque quatre ans bientôt, c'était au mois de juin, je pense — sur l'ensemble de l'identification pour la traçabilité, il y a un article qui disait que les coûts devraient être répartis entre les différents paliers de la filière. On est encore en attente par rapport à la mise en application de cet article-là. On est les seuls à payer actuellement. Le gouvernement a payé l'investissement de départ dans la première série de boucles électroniques, mais, depuis ce temps-là, on les paie, là, nous autres, les boucles. On est rendus à la troisième année, et les autres partenaires de la filière ne paient encore rien.

Et ça va prendre une réglementation pour répartir les coûts. On ne peut pas être les seuls à payer et que tout le monde bénéficie, ça ne se peut pas, ça, ce n'est pas... Dans un système comme le nôtre, ça ne marche pas, ça. Surtout que ça nous met... Comprenez bien que, rendu sur la tablette, ça nous met en porte-à-faux par rapport à ce qu'on veut illustrer. On n'est pas capables d'identifier notre produit comme étant de source québécoise parce que les autres n'ont pas fait

l'exercice de traçabilité puis, en même temps, on met sur la tablette des produits qui viennent de l'étranger à un coût inférieur au nôtre. Puis, si on rajoute les coûts de ce système de traçabilité sur nos produits, on va être encore désavantagés. Ça fait que... nous, notre piste, on pense qu'il y a besoin d'une intervention publique et une réglementation à tout le moins publique, si les argentés ne sont pas tous là, pour s'assurer que la job va être faite.

● (11 h 40) ●

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. À mon tour, M. Pellerin, je voudrais vous rassurer concernant la préoccupation que vous avez exprimée en ce qui a trait au revenu net des agriculteurs. Nous allons avoir une opportunité, parce que la commission va procéder à l'audition de La Financière agricole, où vous siégez. Et, compte tenu que la question des revenus, des revenus nets des agriculteurs est en rapport aussi avec la question du financement, de l'endettement, on va pouvoir aborder cette question avec vous de façon plus spécifique.

Mais, pour revenir à la question de la sécurité alimentaire, le groupe qui vous a précédés, Option consommateurs, soutient que les contrôles sur les produits importés, les produits alimentaires importés, sont aussi adéquats que pour les produits de chez nous. Vous nous dites le contraire. Vous dites qu'il faudrait exercer un meilleur contrôle et même avant que le produit ne rentre ici plutôt qu'après.

Un, qu'est-ce qui vous fait dire que les produits importés ne sont pas... ne rencontrent pas les mêmes normes de qualité et d'inspection? Et, deux, comment pourra se faire le contrôle avant que le produit ne soit rendu ici?

M. Pellerin (Laurent): Les États-Unis, quand on exporte aux États-Unis, ont un système assez sophistiqué de contrôle des produits canadiens qui rentrent sur leur marché: accréditation d'abattoirs, inspection aux frontières. Et, pour ceux qui connaissent des gens qui font du transport de biens agricoles et agroalimentaires, vous avez sûrement entendu qu'à l'occasion il y a des camions-remorque qui sont stationnés aux postes de douaniers assez longtemps pour que le produit qui était dans le camion ne soit plus utilisable. Alors, les États-Unis jouent ça régulièrement.

Mais, au Canada, s'il y a quelqu'un qui peut me démontrer que le système d'inspection... les produits qui rentrent ici subissent les mêmes exigences que les produits qu'on produit ici, bien, faites-moi-z-en la démonstration. Nous, ce qu'on a visité comme installations de production au Mexique, au Brésil, en Chine, en Europe pour les produits qui rentrent sur nos marchés, comparées avec les exigences qu'on exige ici de nos transformateurs et des producteurs, pour nous, il n'y a aucune comparaison possible, là. Alors, s'il y a quelqu'un capable de faire la démonstration du contraire, bravo. Mais, nous, on n'est pas capables de faire la démonstration que les produits qui rentrent ici subissent les mêmes contrôles que les nôtres.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mais, quand M. Pelletier dit qu'il faut contrôler avant plutôt qu'après, est-ce que vous suggérez que l'on soit sur

place, dans les pays d'origine des produits, et qu'on vérifie un peu ces produits-là avant de les laisser entrer?

M. Pelletier (Martin): Ce qu'on veut dire là-dessus, c'est que l'inspection se fasse au point d'entrée, dans le sens que, à venir jusqu'à ce jour, il y a des produits qui sont... qu'on laisse entrer et qui vont évidemment sous contrôle à des points de destination, mais dans le territoire canadien ou québécois. Et par la suite il y a des activités d'inspection, et, s'il y a une problématique par rapport à ces produits-là, bien, c'est plus difficile de gérer le retrait de ces produits-là du territoire, alors que, si on le fait au point d'entrée et qu'on s'assure que toutes les règles sont rencontrées, s'ils ne rencontrent pas les règles, bien, ils ne rentrent pas sur le territoire. S'ils rencontrent les règles, bien là ils rentrent sur le territoire et ils sont... On s'assure donc de la pertinence de l'application des contrôles.

L'autre élément sur l'étiquetage, il s'agit de regarder... — je n'ai pas les statistiques avec moi — mais il s'agit de regarder les statistiques, au niveau canadien par exemple, tous les niveaux de rappel. Comment est-ce qu'il y a des rappels qui sont faits pour des allergènes non déclarés, des choses comme ça, des problèmes d'étiquetage aussi? Des fois, on retrouve des produits qui n'ont même pas la traduction en français sur l'étiquetage. Il y a aussi, dans le secteur laitier... D'ailleurs, vous allez voir dans, le mémoire de la Fédération des producteurs de lait, une problématique particulière à l'effet que, avec les technologies modernes, on peut ajouter des ingrédients de produits frais même dans les produits laitiers qui entrent dans un produit qui est marqué «fabriqué au Canada», alors qu'un des ingrédients, en proportion significative, peut venir des États-Unis ou de d'autres pays, là. Donc, il y a certaines problématiques, là, qui méritent d'être analysées un peu plus en détail.

M. Pellerin (Laurent): Il y a même des produits qui sont composés juste pour les fins d'exportation, je pense. Dans la crème glacée, c'est connu, on ne fabrique plus de crème glacée à partir de crème et d'ingrédients canadiens. Ce sont des ingrédients qui sont souvent reconstitués. Donc, on prend des gras laitiers, on ajoute suffisamment de sucre pour ne plus que ça s'appelle un produit laitier, on le traverse à la frontière sous l'appellation «sucre» et, quand qu'on est rendus ici, soit qu'on réextrait du sucre ou qu'on rajoute d'autres produits laitiers pour le rebalancer, pour venir à bout de faire de la crème glacée. Alors, si les contrôles sont pareils ailleurs qu'ici, là, j'en perds le petit peu de latin que j'avais fait dans mes études.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui. Je pense que c'est un peu le même processus que pour la viande de boeuf, c'est-à-dire: la viande peut venir de partout.

M. Pellerin (Laurent): Avec la viande de boeuf, c'est encore pire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Bon, allez-y donc, expliquez-nous, là.

M. Pellerin (Laurent): C'est encore pire, il y a impossibilité au Canada de mettre sur la tablette l'identification de la provenance de ce bovin-là. Nous, on ferait juste... on serait déjà satisfaits, et les États-Unis s'en vont dans ce sens-là, si on mettait sur la tablette «ce boeuf vient du Brésil», «ce boeuf vient des États-Unis», «ce boeuf vient d'Europe», «ce boeuf vient d'Alberta», «ce boeuf vient du Québec». Mais on n'est même pas capables de retracer ça comme ça. Et il y a un petit peu de résistance aussi de la part des gens qui sont impliqués dans le réseau de commercialisation de la viande d'identifier ça comme ça, parce que c'est sûr que, quand tu en manques, du québécois, puis que tu es obligé de mettre «Brésil», peut-être que tes ventes vont changer. Alors, le mieux, c'est de ne pas identifier pantoute. Nous, on est assez récalcitrants à l'idée, mais c'est vrai pour d'autres dossiers aussi, là, d'information transparente où on exigerait du monde d'étiqueter des choses mais qu'il n'y ait pas de contrôle. On pourrait induire du monde en erreur de façon assez certaine s'il n'y avait pas les contrôles adéquats.

Alors, identification avec contrôle. Et, nous, on était de ceux qui ont plaidé et qui ont obtenu, en 1995, la loi sur le contrôle des appellations d'origine. Elle date quand même de 1995, cette loi-là. On y attendait une plus grande participation des différents intervenants, transformateurs, artisans ou entreprises, PME ou plus grandes entreprises. Dans le fond, ça importe peu, la taille de la production, mais au moins qu'il y ait un contrôle de ces appellations-là. Et il faut dire que le Conseil d'accréditation du Québec manque encore de moyens pour faire sa job. Il n'est pas capable de contrôler. Juste les appellations biologiques, et ce sera probablement le premier secteur qui bénéficiera de cette loi-là sur les appellations contrôlées, il n'a même pas les moyens pour tout contrôler les produits d'appellation biologique qui viennent de l'extérieur. 70 % de nos approvisionnements en produits biologiques viennent de l'extérieur du Québec, et on n'est même pas capables d'aller vérifier et de semoncer aussi.

On parle souvent de la comparaison avec l'Europe. L'Europe a une tradition assez forte. Vous ne mettez pas du roquefort sur la tablette si vous ne l'avez pas acheté chez le fabricant même puis s'il ne vient pas effectivement de cette appellation roquefort là. Et même le restaurant peut fermer s'il le fait. Au Québec, on n'a pas cette tradition-là de fermer un restaurant parce qu'il vendrait du veau de Charlevoix à Montréal, alors que le monsieur du veau de Charlevoix n'en a jamais vendu à Montréal. On n'a pas cette tradition-là de fermer un restaurant. Bon. Alors, il faudrait que la loi ait un peu plus de dents. Il faudrait qu'il y ait des budgets puis commencer tranquillement à s'habituer à cette façon de travailler là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je vais suivre votre raisonnement, puisque vous parlez de l'Europe. Est-ce que vous estimez que les producteurs, que l'Union des producteurs agricoles est davantage proche de l'approche européenne que de l'approche américaine et canadienne? Est-ce que le meilleur du monde, pour vous, serait la démarche européenne, qui va justement vers plus de réglementations, plus de contrôles?

M. Pellerin (Laurent): On a plusieurs producteurs dans l'organisation qui viennent d'Europe, qui sont installés au Québec. J'ai l'habitude de répéter bien, bien souvent... Puis on va voir souvent en Europe qu'est-ce qui se passe, au Danemark, en France, on est là régulièrement, et toujours le premier commentaire qu'on fait en revenant: Rappelons-nous qu'ici on est en Amérique du Nord. On est en Amérique du Nord, alors, de prendre quelque chose d'Europe puis de l'appliquer ici sans aucune adaptation, sans aucune modification, on n'est pas très, très forts tenants de cette option-là, de s'inspirer de. Et je pense que, dans notre système de traçabilité avec étiquettes électroniques, on s'est inspirés des recettes ou des essais européens. En Angleterre, ils sont allés encore plus loin que ça. Chaque animal a un passeport et il est estampé à chaque activité ou à chaque action qui est faite sur cet animal-là. Le vétérinaire vient pour le regarder ou le soigner: étampe. Puis il est transporté: étampe, comme le passeport pour les humains. On a trouvé que c'était lourd un peu, alors on n'est pas prêts à copier toutes ces choses-là. Par ailleurs, on s'est inspirés, avec la puce électronique, de quelque chose qui existe en France.

M. Bernier: Le carnet de santé est peut-être plus léger qu'un passeport.

• (11 h 50) •

M. Pellerin (Laurent): Oui, le carnet de santé est plus léger qu'un passeport. Alors, oui, il y a des idées qui sont intéressantes, mais la copie m'apparaît difficile. Puis la copie m'apparaît difficile à plusieurs points de vue aussi. Si on y va sur les produits du terroir, les produits d'appellation contrôlée, quand vous avez 70, 80 millions de population dans un pays grand comme la France, de jouer ce contrôle-là, d'aller rapidement au point de vente puis de faire le lien avec l'artisan, c'est un mécanisme qui apparaît peut-être intéressant. Puis le marché est là aussi. Si c'est 10 % du marché de 80 millions, ça commence à faire du stock pas mal. Mais, ici, on est 7 millions puis on est répartis sur un territoire qui est un petit peu plus grand. Alors, les bassins de population ne sont pas pareils, et, de faire ces liens-là entre l'artisan puis le magasin, ou le restaurateur, ou le détaillant qui feraient la vente, ce n'est pas évident non plus. Alors, copie pour copie, ce serait difficile. L'inspiration est probablement ailleurs.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. Je vous entends. Sur l'étiquetage, vous avez dit qu'il faudrait être plus rigoureux en ce qui a trait aux produits importés et être plus flexibles pour les produits régionaux. J'aimerais vous entendre là-dessus, puisque je sais aussi que la Maison de l'UPA a ouvert un magasin pour les produits du terroir. Je vous en félicite, j'espère que cette expérience va se multiplier un peu partout. Mais qu'est-ce que vous entendez, là, par étiquetage plus rigoureux pour les produits importés, mais plus flexible, donc moins rigoureux, pour les produits régionaux? Et il nous reste une fraction de... pas de seconde, mais de minute.

M. Pellerin (Laurent): Bien, M. Pelletier faisait allusion, par exemple, à certains produits qui arrivent ici de l'étranger, et qui sont mêlés à d'autres

produits, puis qui finissent par porter l'appellation «fabriqué au Canada». Dans un produit portant l'appellation «fabriqué au Canada», il peut y avoir des ingrédients, une majorité d'ingrédients qui viennent de l'extérieur. La seule affaire qui est vraie, c'est qu'il a été fabriqué au Canada. Le restant, il faut tout vérifier, puis ce n'est pas indiqué, ça.

Nous, on est allergiques particulièrement aux fausses représentations ou à toute information, même bien étiquetée, qui pourrait induire le consommateur en erreur. Je reviens souvent avec mon exemple de la boîte de céréales, il y a quelques années, qu'une compagnie avait trouvé fort intelligemment — question de marketing — d'identifier «fat free», sans gras. Mais il n'y en a jamais eu, de gras, dans les céréales. Alors, pourquoi étiqueter «fat free»? C'était juste pour induire le consommateur en erreur, un attrape-nigaud, un peu comme les «loss leaders» pour faire entrer le monde dans les chaînes d'alimentation. Le fond de la question, c'était complètement bidon. Alors, nous autres, on est un peu allergiques à ça, puis ça vaut pour l'information nutritionnelle, ça vaut pour l'information sur les OGM, ça vaut sur toutes les formes d'information. Quand on les mettra sur des étiquettes, on aura un organisme qui en fera la vérification.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien.

M. Pellerin (Laurent): Et, je le repoigne sur l'autre bord, là, comme on n'a même pas l'argent pour faire la vérification des denrées biologiques par le Conseil d'accréditation du Québec, ce n'est pas demain la veille qu'on va être équipés pour faire la vérification. Alors, c'est un peu le mollo sur l'étiquetage à tous azimuts sans avoir les outils pour vérifier.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. Merci beaucoup, M. Pellerin. M. le député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion: Merci, Mme la Présidente. C'est extrêmement intéressant. Je vous remercie d'être venus nous rencontrer pour nous exposer votre point de vue sur cette question tellement importante et qui nous touche tous d'une façon ou de l'autre. Et je voudrais m'arrêter d'une façon particulière à toute la question des coûts par rapport aux avantages qu'on veut retirer de cette approche qu'on a développée au Québec, que vous avez développée, cette approche qui vise à avoir des produits de très haute qualité, de très haute performance, le plus possible, et donc les moyens qu'on s'est donnés pour arriver là. Et évidemment ça entraîne des coûts.

Vous dites: Bien, il faudrait que l'État partage davantage les coûts avec nous. Ça va. C'est un aspect. Mais est-ce qu'il n'y a pas une autre façon de partager les coûts? On sait qu'au Québec on n'est pas 275 millions, on est 7 millions et quelque chose. On n'a pas des immenses plaines de l'Ouest, on a la petite plaine du Saint-Laurent et où il y a une multitude de producteurs plutôt modestes, c'est-à-dire modestes dans la dimension. Ce sont souvent des gens qui sont généralement aujourd'hui hautement qualifiés et des producteurs parmi les meilleurs mais sur des fermes relativement restreintes. Évidemment, ça crée un certain nombre de contraintes, ce qui fait que faire une production de

masse comme il se fait dans l'Ouest ici, au Québec, avec les mêmes prix, c'est bien difficile d'arriver, j'imagine. Le climat aussi y est particulier.

Mais est-ce que par ailleurs, si on tient compte du fait, par exemple, que, si vous allez dans une épicerie, vous prenez une pomme biologique, vous payez deux fois ou trois fois le prix de l'autre pomme... en fait, c'est marqué «biologique», mais, alors, est-ce qu'il n'y a pas une possibilité dans... Est-ce que vous exploitez déjà le marché d'un produit à valeur ajoutée, où vous pouvez aller chercher beaucoup plus, un prix beaucoup plus élevé pour le même produit à cause de sa qualité? Étant donné que tout compte fait la production du Québec est une production relativement petite par rapport à la production mondiale, peut-être que vous avez déjà commencé à écrémer le marché dans ce sens-là, comme d'autres l'ont fait avant?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Pellerin.

M. Pellerin (Laurent): On s'est posé ces questions-là et on a fait mesurer par des grandes firmes comptables extérieures ces phénomènes-là. D'abord, on voulait mesurer l'ampleur de ces phénomènes-là. Est-ce que c'est vrai que les produits à valeur ajoutée, très haut créneau, produits biologiques, il y a un potentiel? Quel est le potentiel? Puis quel est le prix, l'élasticité du prix qu'on peut appliquer sur ces produits-là? Et ça, on peut comparer à ce qui se passe en Europe. Quand on a atteint 10 % du marché — et on est plus dans le 6 %, 7 %, 5 %, 6 % en Europe, de ce temps ici — on est pas mal au maximum de ce qu'on peut exploiter dans les produits d'appellation. Même en France — l'étude a été faite par M. Dufour qui nous avait fait un rapport fort intéressant là-dessus — les nombreuses appellations contrôlées ne font pas plus que 10 % du total de la production de la France. Alors, c'est un peu surprenant, mais c'est ça quand même. Donc, les produits de masse sont là de façon très importante.

L'autre chose qu'on a mesurée, c'est jusqu'où le consommateur est prêt à payer en différentiel de prix. Et, là non plus, ça ne dépasse pas les 10 %, 5 %, 10 %, dépendamment des produits. C'est vrai qu'il y a des produits qui vont faire 20 % du marché puis qui vont avoir un écart de prix de 20 %, mais, si on regarde la moyenne ou l'ensemble des produits agricoles, agro-alimentaires, l'espoir n'est pas aussi large que ça.

Et, nous, on est un peu bien faits, mal faits, c'est que, si les consommateurs veulent manger, je ne sais pas, moi, une tranche de fromage Kraft sur leurs toasts le matin, on veut la produire. S'ils veulent manger un cheddar vieilli, le midi, on veut leur produire. Puis, s'ils en veulent un à 80 \$ le kilo, que ce soit un Pied-De-Vent, ou un Sir Laurier, ou un autre au souper, en dégustation, on veut le produire aussi. Alors, de penser qu'on se confinerait à un secteur de production pour les produits haut de gamme et de penser que la production agricole québécoise au total ne prendrait un aliment que sur ces produits-là, ça veut dire que le produit étranger rentrerait ici de façon envahissante. Parce que le consommateur, le lundi matin, quand il se lève, là, qu'est-ce que tu veux, ce n'est pas du Wilfrid Laurier qu'il veut sur ses toasts le lundi matin, là, il veut d'autre chose, puis, si on ne le fabrique pas ici, il va en acheter pareil.

Puis nos consommateurs ont juste une capacité totale de manger, ça fait que je pense qu'il faut être là pour produire toutes ces denrées-là. Et des fois on se fait des crises nous autres mêmes, particulièrement sur les produits biologiques. 70 % en importation, ça nous choque, puis on se parle, puis on se parle avec la Fédération d'agriculture biologique, puis on essaie d'amener des stratégies pour fournir ce marché-là aussi. On est capables de le fournir. Alors, tous les créneaux, pour nous autres, il y a une balance là-dedans.

Et on le teste aussi avec la boutique dont Mme Pepin faisait allusion tantôt. On le teste, nous autres mêmes, aussi en association avec Mme Bergeron du Marché des Saveurs, Jean-Talon — on partage cette boutique-là à Longueuil — et on voit qu'est-ce qui... c'est quoi, la réaction des gens. Et c'est fort possible qu'on aille plus largement dans ce créneau-là, parce que, aussi, les produits de créneau ont une difficulté d'accès à la tablette marché. Ce qui marche dans les grandes surfaces, c'est les produits de masse, qu'est-ce qui roule sur la tablette. Puis ils sont jugés, les produits, selon leur roulement sur les tablettes. Alors, il y a d'autres produits qui roulent moins, ils sont moins intéressants. Il faut se trouver d'autres créneaux de mise en marché ou d'autres canaux de mise en marché pour ces produits-là, puis c'est ce qu'on est en train de tester actuellement.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. M. le député... Mme la députée de Deux-Montagnes, vous avez levé la main? Oui. Une petite question? Très bien, merci.

M. Dion: ...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Il ne reste pas beaucoup de temps, si vous permettez à votre collègue.

M. Dion: Merci. Merci, madame.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci.

Mme Robert: Voilà, la question... Je suis... Par exemple... Bon. J'ai déjà été agricultrice. Je suis très positive vis-à-vis ce que l'on peut produire ici et avec la qualité que l'on peut produire, d'une certaine façon. Comme consommatrice, je suis une adepte, je suis convaincue de la qualité des produits, entre autres dits biologiques, ce qui n'empêche pas... ce que les autres considèrent... les autres produits comme étant bons pour eux. Mais on sait qu'il y a 20 % de plus de demandes dans ce secteur-là à l'heure actuelle. Moi aussi, je suis convaincue que, tant qu'à être adepte du produit biologique, c'est le produit produit ici qui est le meilleur pour moi. Pas de transport, etc., etc.

Vous dites: 70 % des produits biologiques à l'heure actuelle sont importés. Est-ce que c'est par une incapacité de fournir notre propre marché à l'heure actuelle ou est-ce que c'est la question de la rupture, là, c'est-à-dire cette espèce de concurrence du prix et tout ça? Ou est-ce que l'étiquetage d'où il provient, ou etc., amènerait quelque chose, quelque chose qui est nécessaire dans ce sens-là? Parce qu'on a nos produits du Québec, on peut être sûrs l'été, ici, mais le reste...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Une courte réponse, M. Pellerin, s'il vous plaît.

• (12 heures) •

M. Pellerin (Laurent): Une réponse unique là-dessus est assez difficile. En tout cas, il y a une combinaison de plusieurs facteurs. D'abord, c'est vrai qu'il y a une augmentation substantielle dans ces créneaux de marché là. Comment on pourrait... Puis, pourquoi on n'est pas plus haut que 70 %? Probablement que l'éveil, il ne s'est pas fait au même rythme que la consommation.

Maintenant, je pense que ça s'ajuste, puis il y a des secteurs où c'est plus facile que d'autres. Je regarde, par exemple, les produits laitiers bios, on a maintenant, je dirais, autant de producteurs que le marché en a besoin. Et, certains moments, on a été obligés même de vendre du lait bio à l'extérieur de la province du Québec parce que les transformateurs d'ici ne fournissaient pas à transformer. Donc, c'est une question: tu produis, la transformation s'ajuste, la transformation brake un peu puis, tu sais, bon. C'est en train de s'ajuster, ça.

Il y a des secteurs où on ne sera jamais là. Je pensais aux produits exotiques biologiques; on ne sera pas là. Des oranges, on n'en produira pas plus dans le bio qu'on en produit dans le conventionnel. Donc, 100 %, c'est-u possible? Probablement pas. Mais 100 % du chiffre d'affaires, oui, je pense qu'on est capables d'aller vers ces marchés-là. Les céréales, ça avance beaucoup; les viandes sont en développement, et je pense qu'on va être capables, là, dans un avenir assez rapproché, de combler ces marchés de consommation biologique là.

Il y a un retard aussi, il faut se le dire. Il y a plusieurs écoles, dans ces accréditations biologiques là, et je pense que le temps que le Conseil d'accréditation du Québec fasse le lien entre toutes ces écoles-là pour dire: C'est ça, l'accréditation bio vérifiée au Québec... Et on est encore, avec le Canada, à discuter. Quelqu'un avant moi en a parlé. Ils vont prendre les références du Québec, tant mieux. Mais ça n'a pas été de tout repos, parce que ça fait plusieurs années qu'on plaide, au fédéral, d'avoir une accréditation bio reconnue pour être capables d'exporter certains produits bios. On a déjà, au rythme de l'exportation — je pense au soya, consommation humaine biologique — on fait un peu d'exportation dans ces domaines-là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Il reste une petite minute pour le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Une question quand même assez directe et complexe, mais en même temps ça ne se peut pas que je ne la pose pas. Est-ce que le système québécois de traçabilité, actuellement, aurait permis, là, d'éviter ou de minimiser la crise de la vache folle qu'on a connue cette année?

M. Pellerin (Laurent): C'est-à-dire, au moment où la crise est arrivée, la réponse la plus honnête, c'est non, parce qu'on était à la première année d'application complète. À terme, si ce système-là avait été en place et avait eu l'expérience de cinq, six, sept, huit ans, est-ce qu'on aurait pu réagir plus rapidement avec le système qu'on a au Québec qu'avec le système qu'il y a ailleurs? La réponse, c'est oui.

D'ailleurs, vous voyez, les États-Unis n'ont pas été capables de retracer les 72 bêtes qui ont traversé en même temps que la dernière vache qui a été trouvée. Ils ne sont pas capables de retracer les autres. À un moment donné, ce n'est pas problème... Même, je pense qu'ils en ont retracé une vingtaine, 32, je pense, sur les 80, 75 qui étaient traversées en même temps. Alors, ce n'est pas évident, ça, la traçabilité, là, ce n'est pas... Pourtant, ces animaux-là ont tous été transigés... Ils font un suivi aux frontières, lieu de provenance, lieu de destination.

Alors, je pense qu'on a un système qui pourrait faire des preuves. Et je pense que notre point est fait à la grandeur du Canada, aussi, sur la différence entre un système de traçabilité puis un système d'identification. Et je pense que notre système est reconnu pour ça.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, M. le député d'Iberville.

M. Rioux:... dans votre première version — je veux prendre un des énoncés puis j'aurais deux questions à partir de cet énoncé-là — vous dites: «L'UPA croit que l'objectif du nouveau cadre stratégique de rendre 80 % des produits alimentaires retraçables d'ici 2008 est trop ambitieux compte tenu des sommes prévues à ce sujet dans le CSA.»

Là-dessus, la première chose, on parle de 80 % des produits alimentaires. Ces 80 produits alimentaires là, quand vous avez parlé tout à l'heure de traçabilité, c'est de savoir d'où provient l'animal et de faire la suite. Par contre, de savoir est-ce que, exemple, l'animal — si on prend... — a une maladie qui empêche la consommation, on pense à la vache folle... On nous dit qu'en Europe on a déjà identifié, quand il est rendu à la boucherie... on sait la qualité de la viande. Ici, on semble nous dire que, dans l'ensemble de l'Amérique du Nord, ce n'est pas le cas de savoir d'où elle vient, mais que le... Je pense que c'est moins de 10 % qu'on peut connaître, finalement, de viande qui est... pas inspectée mais testée. Est-ce que, avec ce programme-là, où vous nous dites, dans la deuxième version, qu'il y a 62 millions, là, qui ont été fournis, on va pouvoir avoir cette sécurité-là?

Et la deuxième question. Quand j'ai lu ça la première fois, je me suis dit: On demande au gouvernement d'intervenir. Comment se fait-il qu'on ne réussit pas que le consommateur soit prêt à payer davantage pour la sécurité? Et ça, ça va, je pense, avec toute la notion que vous nous avez parlé, tout à l'heure, de revenus, quand vous me dites: On revient aux revenus des années 1983. Comment se fait-il qu'on ne réussit pas à donner sa juste part au producteur? Et souvent vous nous donnez votre exemple du pot de cornichons, qui est assez éloquent. Qu'est-ce qu'on peut faire? Parce que c'est une question d'assurer notre relève et aussi la qualité. Pourquoi le consommateur ne paie pas et qu'on n'arrive pas à ce qu'on l'assure, cette sécurité-là, autant pour nous mais aussi pour assurer la qualité, finalement, de nos exportations puis que notre marché demeure actif?

M. Pellerin (Laurent): D'abord, sur la dernière partie de votre question, pourquoi ils ne s'assurent pas, c'est parce qu'il y a une preuve incontestable qui a été

faite: les marchés ne peuvent pas rémunérer les producteurs agricoles. C'est vrai partout à travers le monde, ça. Ces constats-là, ils sont déjà faits. Et il y a une seule façon que les producteurs soient rémunérés correctement, c'est par une législation, des réglementations qui font en sorte qu'il y a obligatoirement une répartition des prix. Mais ça, il y a certaines époques où c'est plus facile de plaider ça devant nos décideurs politiques; d'autres périodes, c'est plus difficile. Mais ça, ça existe partout à travers le monde, il n'y a pas un pays où les producteurs vivent décemment du marché seulement. Les Européens et les Américains sont des... les Américains des États-Unis... Parce que les Américains du Mexique sont en Amérique, eux autres aussi, mais ils ne vivent pas mieux. Alors, il y a deux endroits au monde où l'agriculture est hyper-subsventionnée, puis ça conditionne le restant. Et, là-dessus, on n'est pas dans la game, ici, du tout. Et ça, je pense qu'il faut le rappeler.

L'autre chose qu'il faut rappeler aussi, c'est qu'il y a deux façons pour un consommateur de payer ce qui est dû de payer, soit directement lorsqu'il achète des biens de consommation... Puis ce serait l'idéal parce que, là, il les fait, ses choix, puis, nous autres, on a les messages directs: s'il n'en veut pas, de la viande produite au Québec, s'il n'en veut pas, des choux produits au Québec, c'est parce qu'ils sont trop chers, on le sait. Sauf qu'il faut que le marché soit équitable. Si, à côté, vous mettez de la viande ou des choux qui viennent d'ailleurs puis qu'ils n'ont pas à rencontrer les normes de nos exigences, oui, il y a des consommateurs qui vont être sensibles à ça, mais, malheureusement, c'est la faible proportion des consommateurs. La majorité des consommateurs sont sensibles au prix, alors ils vont y aller sur le prix puis ils vont vérifier après la qualité. Mais le produit est déjà mangé. Alors, on vient de perdre une vente. Ça, c'est assez simple à comprendre pour nous autres. Alors, si on veut avoir des exigences de l'innocuité, qualité des aliments puis environnementales — je pousse l'exemple environnemental aussi — il faut qu'il y ait quelque chose qui vienne concorder au niveau du prix du marché, puis ça, il y a juste l'appareil public d'État, gouvernemental, qui peut régler cette partie-là, à notre point de vue.

Sur le CSA, le Cadre stratégique agricole canadien, il y a 62 millions sur cinq ans pour la qualité, traçabilité des aliments. Ce n'est pas beaucoup. Ça fait 11, 12 millions par année, ce n'est pas beaucoup d'argent. Et on ne pense pas, nous, que de rencontrer 80 % des produits, traçabilité... Ce n'est pas possible. On a l'exemple facile avec le bovin. On a commencé par le plus facile. On n'est pas non plus... on n'a pas voulu se raver complètement le nez. Le bovin, c'est un gros animal qui a une valeur plus grande. On a commencé par lui, il a déjà un coût d'à peu près 3 \$ par tête juste pour les étiquettes, plus le management de ça, le suivi, l'informatique. Vous savez ce que ça peut faire, comme système, là? C'est lourd, là, c'est plusieurs dollars par tête. La bête vaut plusieurs centaines de dollars. On peut régler ça. Cette année, on fait l'agneau et, avec encore un coût d'étiquette à 2 \$ par tête, quand l'agneau en vaut 100 \$, au lieu du 1 000 \$, 1 200 \$ du bouvillon, je vous dis qu'on a des réflexes différents.

Après ça, comment on va avoir un système de traçabilité intéressant lorsqu'on ira au poulet? Est-ce qu'on aura une identification électronique par poulet? On en produit des millions, et des millions, et des millions. Les oeufs, comment on va les tracer? À la douzaine, à la caisse ou à l'oeuf? Puis là, poussez, allez dans les légumes. On parlait des pommes biologiques tantôt. Mettez-le le crate de pommes biologiques. Comment vous allez faire pour être sûr que toutes les pommes qui sont là sont vraiment biologiques? Il va falloir qu'il y ait une traçabilité, puis ça ne sera pas par une étiquette électronique. Monsieur, qui a déjà été dans les abeilles, qui a été président de la Fédération des producteurs d'abeilles le sait: dans les abeilles, on va avoir le suivi des ruches mais pas le suivi des abeilles.

Alors, de penser qu'on va aller à 80 % de la traçabilité de tous les produits agricoles produits au Québec, c'est un méchant défi et, pour 2008, sûrement impossible.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci, M. Pellerin. J'ai un autre collègue et le député de Portneuf qui voudraient poser une question. Allez-y.

M. Soucy: Oui, Bien, c'était... Mais là c'est parce que je vais faire un petit retour en arrière, M. Pellerin, si vous me le permettez. Tantôt, à une question du collègue de Nicolet-Yamaska, vous avez répondu, relativement à la traçabilité, si le système qui est en place depuis un an a évité la crise qu'on a vécue, vous avez dit: Sûrement pas, parce que ça aurait pris un certain temps avant d'éprouver le système. Ça, je le comprends bien.

Mais, par contre, et même si notre système est aguerri, même si notre système a 10 ans d'existence, est-ce qu'on va être capables de faire la preuve, exemple, auprès de nos acheteurs les plus importants que sont les Américains, qu'on contrôle bien la matière? Même si, nous, on a le parfait contrôle chez nous, est-ce que le pays qui reçoit nos exportations, est-ce que, lui, il va quand même se satisfaire de nos exigences? Est-ce qu'ils sont partenaires dans les discussions, d'une part? Puis, d'autre part, j'aimerais que vous me commentiez un petit peu ce qui a paru dans *La Terre de chez nous*, M. Pellerin, à savoir que l'environnement et la traçabilité passeront après les revenus, là. Juste un petit commentaire là-dessus, après.

● (12 h 10) ●

M. Pellerin (Laurent): D'abord, sur: Est-ce que notre système... La réponse à ça, comme la deuxième partie de la réponse que j'ai donnée à M. Morin tantôt, c'est: oui, il aurait été capable, ce que l'autre système canadien ne sera jamais capable de faire. De retracer la naissance de l'animal quand vous l'avez identifié à la sortie de la ferme, c'est plus compliqué que d'avoir un suivi depuis la naissance et en sachant toutes les fermes où cet animal-là est produit. Et c'est tout informatisé, ce système-là. Donc, si j'ai de la difficulté avec tel animal, je peux retracer instantanément ou presque, dans la même journée sûrement, tous les endroits où il est passé dans sa vie, donc tous les lieux où il a pu être contaminé ou tous les lieux où il a pu contaminer d'autres bêtes, alors que, dans un système sortie à la ferme, je suis obligé d'aller voir à chaque ferme le processus, puis là je ne peux pas sortir dans la même journée, c'est clair, clair, clair. Donc, notre système a plus d'efficacité.

L'autre chose qui est intéressante dans notre système, c'est qu'il donne... comme il est identifié depuis la naissance, il donne automatiquement l'âge de l'animal. Alors, la même vache qui aurait été retrouvée aux États-Unis, instantanément, on aurait pu dire: Elle a tel âge. Et les Américains ont déjà ouvert leur frontière pour les animaux de moins de 30 mois. Si on peut démontrer que les animaux ont moins de 30 mois... Puis, actuellement, on est le seul endroit au Canada qui peut démontrer hors de tout doute que nos animaux ont tel ou tel âge précis parce qu'ils ont été identifiés et c'est déjà enregistré à la naissance. Alors, c'est drôlement intéressant.

Et d'ailleurs c'est probablement comme ça qu'on a réussi à avoir des soulagements pour les veaux de lait, veaux de grain et viandes de bouillons de moins de 30 mois, qui peuvent maintenant traverser la frontière vers les États-Unis, alors que les vaches de réforme ne peuvent pas. Puis notre système ne peut pas donner non plus la date de naissance de toutes ces vaches-là. Certaines vaches, oui, parce qu'elles sont enregistrées au système pur-sang en certaines productions, mais systématiquement, de toutes les vaches, on n'a pas cette information-là parce que le système est encore trop jeune. Mais, tout ce qui est né depuis 2001, il est dans le système.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci, M. Pellerin. M. le député de Montmorency.

M. Bernier: Merci. M. Pellerin, vous avez soulevé un point intéressant tout à l'heure. Et, pour nos producteurs qui exportent vers l'extérieur, effectivement, à chaque fois que la van part pour s'en aller vers les États-Unis, ils font toujours un acte ou une prière demandant que ça ne vienne pas à s'éterniser au niveau des douanes, et c'est là le succès de leur entreprise. Par contre, ceux qui viennent de l'extérieur, O.K., vous semblez dire qu'on va laisser ça au contrôle douanier. C'est eux qui vont contrôler ce qui va rentrer, par rapport à l'arrivage, là, qui arrive aux douanes dans les différents postes frontaliers au Canada. O.K.?

Vous ne pensez pas que, si on prend l'exemple au niveau des producteurs de vin — certainement un domaine, là, où on se rend dans le champ puis on va voir, puis on va voir le producteur — vous ne pensez pas, dans certains domaines bien précis — puis, moi, je suis un peu comme vous, il y a une question de piastres et de rentabilité par rapport au contrôle implanté, là — qu'on serait mieux de se rendre directement chez les producteurs qui vont exporter vers le Canada pour contrôler la qualité des produits et informer le public?

Parce que le public, lui, quand il se rend dans le supermarché, il voit un produit, il n'est pas nécessairement aguerri pour lire tout ce qu'il y a là. Bien, dans bien des cas, il a de la misère, même, à comprendre tout l'étiquetage qu'il peut y avoir, hein? Ce n'est pas évident, de comprendre tout ce qu'il peut y avoir comme forme d'étiquetage. Mais de se rendre directement chez ces producteurs-là, chez ces firmes-là, ce ne serait pas une solution autre? Parce que, là, on se fie à des douaniers ou on se fie à des gens qui se disent spécialistes par rapport à ces contrôles-là.

M. Pellerin (Laurent): ... déjà été débattue. L'espèce de préautorisation d'exportation en ayant des gens qui sont accrédités à faire des exportations, dans certains domaines, ce serait peut-être envisageable. Je prends des grands, grands producteurs de salade québécois qui exportent systématiquement, tous les matins, 5, 10, 15, 20 camions-remorques de salade vers Boston, Philadelphie, New York. Je vous dis, quand ils arrivent aux frontières avec des salades fraîches chargées, ça ne reste pas là longtemps, ça, il faut que ce soit sur la tablette dans la même journée, là. Alors, s'il y a moindrement une complication aux frontières, la salade, elle revient, parce qu'elle n'est pas mettable sur la tablette.

Alors, d'avoir des préautorisations dans certains domaines, peut-être, mais d'envisager ça, de systématiquement... Vous imaginez le coût et la lourdeur de ça, aussi? Ça prendrait des gens dans le champ, des inspecteurs qui iraient préaccréditer ces entreprises-là ou ces chargements-là aussi. Parce que ce n'est pas parce que tu as été accrédité il y a six mois qu'aujourd'hui ton entreprise serait encore correcte. Je pense qu'il faudrait qu'il y ait une vérification systématique, et, avant d'annoncer un processus aussi large que ça, ça sera difficile.

De ce temps-là, je me lève avec la pré-occupation, ça fait déjà quelques mois — le lien avec la question précédente — du revenu des producteurs agricoles. Ça ne veut pas dire qu'on ne s'occupe pas du restant. Comme je vous dis, dans l'agneau, on continue d'implanter le système, mais le revenu net des producteurs agricoles, c'est sûr que c'est ça qui me réveille le matin, là.

M. Bernier: Et ça, c'est relié, c'est lié à toute la problématique du partenariat avec les intervenants dans les coûts liés à la sécurité alimentaire, comme vous l'avez mentionné tout à l'heure.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Un oui ou un non.

M. Pellerin (Laurent): Tout à fait.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Pellerin. Merci aux personnes qui vous ont accompagné. Ayant épuisé le temps alloué à l'Union des producteurs agricoles, je vous remercie infiniment pour votre collaboration et je suspends nos travaux jusqu'à 14 heures.

(Suspension de la séance à 12 h 15)

(Reprise à 14 h 7)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, chers collègues, je déclare la séance de la CAPA ouverte et j'invite le groupe qui est déjà installé, puisque nous poursuivons notre consultation de ce matin sur la sécurité alimentaire, j'invite les représentants de la Coopérative fédérée du Québec à prendre la parole. Vous avez 20 minutes pour la présentation de votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chaque groupe

parlementaire, incluant les questions et les réponses. On vous invite à donner des réponses courtes pour permettre un échange plus intéressant avec les députés.

Nous avons M. Ghislain Cloutier, qui est le premier vice-président. Je vous demanderais, s'il vous plaît, de nous présenter les personnes qui vous accompagnent. Vous avez la parole.

M. Cloutier (Ghislain): Merci, Mme la Présidente. Mmes, MM. les députés, j'aimerais vous présenter... dans un premier temps, vous remercier de nous recevoir à cette importante commission sur la sécurité alimentaire et vous présenter les personnes qui m'accompagnent: M. Mario Hébert, ici, à ma gauche, qui est économiste principal à la Coopérative fédérée de Québec; Mme Anne-Marie Masella, qui est la directrice de l'assurance qualité chez Olymel; et M. Pierre Ruel, directeur à l'ingénierie et assurance qualité au niveau de l'approvisionnement à la ferme chez nous, c'est-à-dire la partie services à la clientèle pour les producteurs agricoles.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, allez-y.

Coopérative fédérée de Québec (CFQ)

M. Cloutier (Ghislain): Notre plan de présentation aujourd'hui se porte en trois points. On va vous présenter la Coopérative fédérée de Québec et son réseau, qu'est-ce qu'on représente au Québec; ensuite, M. Mario Hébert va vous présenter la partie technique sur... nos opinions sur la sécurité alimentaire au Québec et au Canada; et en dernier lieu je reprendrai la parole pour faire une petite conclusion de notre présentation.

● (14 h 10) ●

Alors, la Coopérative fédérée de Québec, ça a 80 ans d'histoire. Ça représente 100 coops affiliées au Québec, au Nouveau-Brunswick et en Ontario; 37 000 membres producteurs agricoles et productrices; un chiffre d'affaires de plus de 4 milliards de dollars par année — c'est la quatrième plus grosse entreprise au Québec — 13 200 emplois, septième au Québec en termes de nombre d'employés; premier exportateur de viande de porc au Canada. On a des grands réseaux de... On est membre d'un réseau de recherche important, CRF, qui est un réseau de coopératives nord-américaines, et on a trois marques de commerce principales que vous pouvez voir un peu partout au Québec: COOP, Sonic, dans le pétrole, et Olymel, au niveau des viandes, et Flamingo, pour la viande de poulet.

Olymel, comme telle, a 22 établissements au Québec, emploie 9 000 personnes, dont 8 000 sont au Québec et 1 000 en Alberta et en Ontario. On y transforme annuellement 80 millions de poulets, 4 millions de dindons, 5,5 millions de porcs, dont la moitié est exportée, pour le porc; un chiffre d'affaires de 1,7 milliard.

Dans l'agroalimentaire, c'est-à-dire en approvisionnement pour les producteurs agricoles, on a 450 établissements, c'est l'ensemble du réseau, c'est-à-dire les 100 coopératives et la Fédérée; 62 usines de mélanges pour faire des moulées; 153 quincailleries et centres de rénovation pour le service à la population

dans les régions du Québec; 185 stations-service, qui sont aussi majoritairement dans les régions du Québec. Il y a 21 de nos coopératives qui sont des coopératives qui sont également des épiceries coopératives, au Québec et au Nouveau-Brunswick; 5 600 emplois, dont 4 500 sont en région, au niveau des coopératives affiliées; 350 agronomes et technologistes agricoles qui donnent le service aux membres; et ça représente un chiffre d'affaires de 2,5 milliards par année, dont 1,7 milliard, c'est le chiffre d'affaires des coops en région.

Alors, on vous a fourni, ce n'est peut-être pas très... On vous a fourni un petit tableau, qui résume très bien ce qu'est la Coopérative fédérée et son réseau, pour en fait être capable de passer moins de temps sur cette présentation-là et on va donner tout de suite la parole à M. Hébert pour vous présenter notre position sur la sécurité alimentaire au Québec.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Hébert.

M. Hébert (Mario): Merci. Alors, comme vous avez pu voir dans le mémoire, on a commencé notre présentation en... Nous avons, vous avez vu, 80 ans d'expérience. On est un joueur majeur à chacun des maillons de cette filière, probablement le seul joueur qui est présent dans chacun des maillons de la filière agroalimentaire. Et, si on est là depuis 80 ans, c'est sûrement qu'on a fait de la sécurité alimentaire une priorité incontournable de nos opérations. Donc, c'est une priorité à chacun des maillons.

On pourra, dans la période de questions, intervenir davantage sur le maillon «l'approvisionnement des producteurs agricoles ou des consommateurs à travers notre division Olymel», mais, dans chacune de nos divisions, on applique la règle qui est une règle essentielle pour toute entreprise de l'agroalimentaire, qui est la règle des quatre «S» plus le «R», quatre «S» pour: satisfaction, satisfaction des consommateurs à tout point de vue, tant au niveau du goût, des qualités organoleptiques des produits, etc.; la sécurité de ces produits; le service; et la santé. Ce sont les quatre «S» que nous validons, que nous vérifions — et nos spécialistes seront là pour répondre à vos questions — et le «R» pour régularité. Il faut être présent jour après jour dans les épiceries, aux points de vente, dans les points de services pour satisfaire les consommateurs. On le fait depuis 80 ans, et c'est un gage, je pense, de respect qui nous a permis de le faire de façon aussi continue.

Notre engagement. On a des produits certifiés, nos usines sont HACCP dans la plupart des cas; du moins toutes celles qui sont à l'exportation dans le secteur des viandes sont reconnues HACCP. Anne-Marie pourra intervenir là-dessus tantôt. On a de nombreuses meuneries aussi qui sont reconnues HACCP, notamment celles qui font affaire avec les productions qui sont les plus importantes — le porc, la volaille — ceux qui sont à l'exportation principalement. Donc, on est, à ce point de vue là, très impliqué dans la sécurité alimentaire.

Maintenant, si je reviens plus à l'essentiel du contenu du mémoire, on a fait référence, dans une première partie, aux principes de base qui conditionnent

toute notre action en sécurité alimentaire, et nous avons présenté un certain nombre de principes de base que nous croyons opportun de rappeler. Pour nous, la sécurité alimentaire nécessite une approche globale et intégrée. Il n'est pas question d'avoir une sécurité alimentaire où les normes seront appliquées à un maillon et pas à un autre, et je pense que c'est ce que le Québec et le Canada, dans son ensemble, visent et réussissent à faire. Et il faut aller encore un peu plus loin, je pense. On va faire soulever tantôt quelques éléments qui nous préoccupent sur certains des maillons qui sont peut-être un peu moins impliqués pour l'instant.

Il faut une responsabilité conjointe des intervenants de chacun des maillons pour assurer cette sécurité alimentaire, y inclus celle des autorités gouvernementales, et je devrais dire peut-être surtout celle des autorités gouvernementales. La traçabilité est un «must» — excusez l'anglicisme — mais ce n'est qu'un élément d'une politique de sécurité alimentaire. Il ne faut pas tout miser sur la traçabilité, ce n'est pas un remède miracle à tous les problèmes, bien que ce soit un élément central de la politique. La transparence des informations est aussi un élément qui fait partie de nos principes de base mais pas n'importe quelle transparence. Une transparence, ça ne veut pas dire de donner accès à n'importe quoi, n'importe comment, n'importe qui, n'importe quand. Transparence dans le respect de la pertinence des informations, dans le respect de la cohérence des informations et dans le respect de la validation scientifique des informations qui sont aussi données. Ce n'est que là que nous avons selon nous une véritable transparence dans les informations. Et le gouvernement évidemment a un rôle stratégique à jouer dans cette section.

L'analyse des risques, pour nous, est le fondement de notre politique de sécurité alimentaire dans la Coopérative fédérée. Pourquoi et comment? Bien, on pense que, pour nous, cette analyse des risques commence par accorder une prédominance aux instances scientifiques, prédominance et indépendance aux instances scientifiques pour déterminer véritablement les éléments de risque mécanisme et les éléments pour les contourner. On veut donc que l'adoption des avis ou l'avis soit une responsabilité exclusive des autorités gouvernementales. Par contre, on s'attend à ce qu'il y ait une participation active des industriels dans le processus de prise de décision via un mécanisme adéquat de consultation. Donc, il y a une responsabilité évidente de l'indépendance des scientifiques, et on veut que ça relève des gouvernements dans tout ce qui est de cette politique d'analyse des risques, avec une participation au niveau consultation des gens du milieu qui font le travail jour après jour.

L'analyse des risques, aussi, implique qu'on reconnaisse, tout le monde ensemble, que le risque zéro n'existe pas, n'a jamais existé, n'existera probablement jamais. On le minimise au maximum, mais il faut reconnaître que le risque zéro est une utopie, qu'on doit tendre à rechercher mais qu'on ne l'atteindra jamais, et ça fait partie de la réalité avec laquelle on travaille jour après jour.

Autre principe important, l'harmonisation des politiques. Pour des gens qui, comme nous, sont aussi impliqués au niveau du commerce domestique que du

commerce international, l'harmonisation des politiques est essentielle, surtout lorsque la mondialisation des marchés bat son plein, surtout lorsque des accords internationaux viennent baliser tout ce qui concerne et qui entoure la sécurité des aliments, qu'on pense à l'Organisation mondiale du commerce, à l'Accord de libre-échange nord-américain, bientôt la Zone de libre-échange nord-américaine. Et là on voit qu'il y a une nécessité de ne pas établir des politiques en vase clos mais d'avoir une politique qui soit harmonisée, ne serait-ce qu'avec notre autre principal partenaire, qui est nos partenaires des autres provinces et le partenaire fédéral, mais aussi nos partenaires dans d'autres marchés où nous sommes présents.

Principe de réciprocité également avec nos partenaires commerciaux. C'est bien beau, légiférer, encore faut-il faire respecter cette législation. Et cette réciprocité-là, on doit être capable de la faire respecter, faute de quoi on est aussi bien de ne pas légiférer.

Principe d'équilibre. La politique doit être exigeante mais applicable, réaliste et contrôlable. Et encore là, à chacun de ces éléments, le gouvernement a un rôle essentiel à jouer. On y revient dans le dernier de nos principes, qui est le rôle et responsabilité des autorités gouvernementales. On a besoin — et je pense que nous l'avons présentement, mais on peut toujours améliorer cette situation-là — d'administrations gouvernementales fortes en sécurité alimentaire, cohérentes et dotées des moyens matériels et humains adaptés et suffisants en fonction des objectifs qu'on va se donner. Évidemment, on peut se donner un objectif de risque zéro. On peut imaginer le coût qu'on va devoir supporter, tout le monde ensemble, pour l'atteindre ou pour tendre à l'atteindre. Il faut donc avoir les moyens de ses ambitions, mais c'est un autre élément sur lequel on va revenir dans quelques instants.

Il faut que le gouvernement aussi fasse respecter les règles aux frontières pour éviter toute distorsion de concurrence. Trop souvent, on rencontre présentement des compétiteurs dont les produits se retrouvent sur les tablettes de nos marchés, de nos épiceries, qui ne respectent pas plusieurs des éléments d'étiquetage notamment, et ça, c'est quelque chose qui doit être corrigé. Quand on se présente sur un marché étranger, qu'on arrive aux frontières et que nos étiquettes ne sont pas correctes ou que nos spécificités de produits ne sont pas correctes, on ne rentre pas. Ce n'est peut-être pas toujours le cas au Canada et au Québec.

● (14 h 20) ●

Valorisation de l'image de marque des produits québécois est aussi un rôle et une responsabilité de l'autorité gouvernementale, et je pense que le gouvernement du Québec peut faire encore davantage que ce qu'il fait présentement à ce niveau.

Maintenant, au niveau des actions et des mesures concrètes qui étaient rattachées aux trois grands piliers que vous soumettiez à la discussion. Au niveau de l'inspection, je pense que, en ce qui nous concerne, il est important de poursuivre le virage scientifique qui a été amorcé il y a déjà plusieurs années et de le poursuivre. La science doit gouverner tout ce qui concerne l'inspection, et c'est aussi et peut-être davantage important d'avoir des inspecteurs bien formés, qui comprennent les exigences de la science et qui sont

aussi bien formés aussi bien au niveau fondamental, scientifique, qu'au niveau pratique, c'est-à-dire dans le travail concret qui doit être fait dans les inspections en institution ou dans les inspections en usine ou en abattoir.

Au niveau des OGM, les organismes génétiquement modifiés, il est de notre avis qu'il faut garder la tête froide. Nous vivons les mêmes craintes, les mêmes contraintes, les mêmes préoccupations que tout citoyen actuellement du monde occidental notamment mais particulièrement au Québec. Mais nous vivons aussi les mêmes opportunités, les mêmes espoirs envers ces technologies-là, et c'est encore un élément important qui nous fait dire qu'il faut que la science parle, que la science approfondisse ses réflexions, que la science nous guide, parce qu'on ne prétend pas, nous, connaître toutes les réponses à ces questions-là. D'ailleurs, on se méfie des gens qui ont des réponses simples à des questions complexes. Et je pense que c'est important que la commission aussi garde la tête froide et aille chercher les meilleures expertises, les meilleures analyses dans cette dimension-là, et aussi de ne pas perdre en considération que nous ne sommes pas en Europe ici, nous sommes en Amérique du Nord, et que notre grand partenaire commercial, où 75 % de nos produits se retrouvent, c'est notre partenaire américain, et que les Américains, il faut discuter avec eux de ces questions-là avant de légiférer parce que, si on légifère et qu'on n'est pas capables de faire respecter cette législation-là par notre principal marché, on se retrouve... on va se faire sortir de certains marchés. On se retrouve en situation où on n'a pas avantage ni nos citoyens ni nos consommateurs.

Je dis que c'est différent de l'Europe parce que l'Europe est un marché quasi fermé, extrêmement protectionniste d'ailleurs, qui se sert en partie des OGM pour accroître les éléments protectionnistes qu'ils perdent à l'Organisation mondiale du commerce. Et l'Europe peut vivre en vase clos, de la même façon que les Américains peuvent décider de faire ce qu'ils veulent avec cette question-là. Donc, l'exemple européen est relativement... mérite une analyse beaucoup plus approfondie et simpliste que celle de dire: On donne une législation particulière x, dont d'ailleurs on ne sait pas comment elle va être appliquée et où d'ailleurs on ne retrouve quasiment aucun produit étiqueté «avec ou sans OGM».

C'est assez intéressant de voir en Europe, où il y a un étiquetage obligatoire... on ne retrouve à peu près... Je pense que le premier exemple qu'on a est une bière suédoise qui vient d'être étiquetée OGM tout récemment. Pourquoi? Alors, les consommateurs se disent: Ah, est-ce qu'on a les mécanismes adéquats pour contrôler, pour s'assurer qu'il n'y en a pas? ce n'est pas étiqueté. Les industriels et les chaînes disent: Si ce n'est pas étiqueté, c'est qu'il n'y en a pas. Alors, il y a beaucoup d'études à faire avant d'utiliser le modèle européen, mais c'est un marché extrêmement particulier, très fermé et où effectivement il y a plusieurs variables à prendre en considération.

Meilleure surveillance des importations — je n'y reviendrai pas — et surtout mettre fin au deux poids, deux mesures. On s'aperçoit que, dans certains cas au Québec, il y a des inspections qui se font en abattoir et

qui ne se font pas de la même façon lorsqu'on transforme des produits en épicerie, par exemple. Tout à fait inacceptable en ce qui nous concerne. Encore là, dans la période des questions, on pourra intervenir plus profondément là-dessus, mais il y a comme un deux poids, deux mesures. Et plus il y a de la transformation en magasin actuellement qui se fait, et plus ça nous préoccupe de voir que ces gens-là ne subissent pas les mêmes exigences.

Sur la traçabilité, on a besoin d'un financement public adéquat. Il est évident que la situation économique dans laquelle les producteurs agricoles se trouvent et dans laquelle l'ensemble de l'industrie agro-alimentaire se trouve place énormément d'importance sur la traçabilité, mais en même temps on a besoin d'un partage, là, équitable des responsabilités. Donc, il faut un financement public adéquat. Nous pensons qu'il n'a pas été adéquat jusqu'à maintenant et que, si on doit aller plus loin, il va falloir que le financement public soit aussi revu pour qu'on puisse réussir à mettre en place la traçabilité dans toutes les filières agricoles au Québec.

On veut un seul système. Un seul système ne veut pas dire qu'il n'y a pas de variantes entre le porc puis le bovin, parce qu'on sait que ça ne s'appliquera pas de la même façon. Mais, ce qu'on dit, c'est qu'on ne veut pas avoir un système au Québec, un système en Ontario, un système au Nouveau-Brunswick, un système aux États-Unis. On veut donc qu'il y ait une pratique d'harmonisation qui se fasse pour éviter qu'on se retrouve à investir des sommes importantes dans un système qui va devoir être revu parce qu'il n'est pas accepté internationalement ou encore par nos partenaires des autres provinces.

On veut aussi un système qui va impliquer le maillon de la distribution et du détail, qui présentement ne l'est pas. Ça, c'est contraire... En Europe, où ils ont quelques années de plus d'expérience sur la traçabilité parce qu'ils ont une crise bovine qui date du milieu des années quatre-vingt-dix, le secteur de la distribution et du détail est impliqué dans la traçabilité. Et il va falloir qu'on trouve une façon d'impliquer nos distributeurs, nos détaillants pour que, de la production à la transformation et jusqu'aux consommateurs, on puisse mettre en place ce système.

Je reviens ensuite... On complète sur l'étiquetage avant de passer à la période des questions si je veux entrer dans mon temps. Sur l'étiquetage, on veut encore une fois revenir sur cette situation des produits qui sont fabriqués hors usine de transformation et qui ne rencontrent à peu près aucune norme, en tout cas des normes beaucoup moins sévères d'étiquetage, et, quand on sait que le consommateur mange de plus en plus des produits déjà... des «case-ready», comme on dit, des produits que vous prenez à l'épicerie et que vous mettez directement dans votre micro-ondes, et on sait que c'est un marché en croissance, il y a là comme une aberration. Est-ce que la sécurité alimentaire du consommateur est suivie différemment selon un produit qui est transformé dans une épicerie ou qui est transformé dans un endroit ou un autre? Problématique à étudier.

On a un peu la même problématique d'ailleurs avec la restauration. On sait maintenant qu'il y a 40 % des dépenses alimentaires qui se font dans le secteur des

hôtels, restauration et institutions, 40 %. Alors, il faut s'assurer que la traçabilité et l'étiquetage soient aussi... que ce secteur-là des restaurateurs — je sais qu'ils sont juste après nous — qu'ils soient aussi interpellés et qu'ils nous disent comment ils vont travailler ça, et que la commission se penche sur ce volet-là.

On a aussi souligné la non-conformité de l'étiquetage de certains produits, notamment au niveau du bilinguisme. C'est assez fréquent. Il faudrait donc que ce soit resserré. Et on persiste à croire que l'étiquetage volontaire des OGM, au moment où on se parle, est un point de départ nécessaire dans l'ensemble canadien et dans l'ensemble nord-américain. Après quatre ans de discussions au Canada, on en arrive à cette position-là. Nous pensons qu'il faut commencer en quelque part, et, si on doit aller plus loin, on ira plus loin tout le monde ensemble, mais il faut commencer en quelque part. Et cette sensibilisation, après quatre ans de pourparlers, est rendue là.

Alors, je laisse M. Cloutier conclure.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): S'il vous plaît, M. Cloutier.

M. Cloutier (Ghislain): Alors, rapidement vous dire que, selon nous, la Coopérative fédérée est un interlocuteur important dans les travaux de votre commission et qu'on est disposés à vous aider au maximum dans cette importante analyse.

Comme on vous l'a dit, il est nécessaire de se doter de principes de base qui sont basés sur la science, sur la transparence et sur l'information juste de la population. Il est très important que l'harmonisation des façons de faire se fasse au niveau pas seulement du Québec, mais avec le niveau canadien et avec le niveau international, compte tenu qu'une bonne partie de nos produits agricoles, nos produits alimentaires sont exportés et que beaucoup d'importation de produits alimentaires se fait également, donc pour permettre l'équilibre.

Il faut avoir les moyens de nos ambitions, le financement qui va avec et se méfier des choses trop faciles. Je pense que le dossier que vous traitez est un dossier très complexe et qui mérite de prendre le temps de le faire. Et je vous remercie de votre attention.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Cloutier. Alors, je cède la parole à mon collègue le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. Bienvenue. D'abord, premièrement, je voudrais vous remercier de la présentation de votre mémoire et, en même temps, aussi vous remercier de venir enrichir nos discussions. Et je vais y aller immédiatement par quelques questions, entre autres à propos de l'inspection.

Vous dites, à la page 10 de votre mémoire, que le système canadien et québécois d'inspection est efficace, mais que beaucoup d'énergie est perdue sur des principes alors que le risque réel scientifique n'est pas suffisamment considéré. J'aimerais savoir qu'est-ce que vous entendez par virage scientifique ou par le système d'inspection.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Est-ce que, M. Cloutier, vous voulez répondre ou mandater quelqu'un pour répondre?

M. Cloutier (Ghislain): Pierre va répondre.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, vous êtes monsieur, s'il vous plaît?

M. Ruel (Pierre): Pierre Ruel.

• (14 h 30) •

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien.

M. Ruel (Pierre): Ce qu'on veut dire, c'est que, pour la partie alimentation animale, principalement dans la partie dans laquelle je travaille, on voit, au niveau des inspections, des demandes qui nous sont faites qui sont... qui auraient, je crois, davantage à être modulées ou à être revues en fonction du risque réel. Autrement dit, on peut des fois se faire imposer des façons de produire ou des règles à respecter qu'on pense qui pourraient être revues en fonction du réel risque.

Puis on pense aussi qu'il y a peut-être des choses sur lesquelles l'inspection devrait se réaliser pour mieux cerner les risques qui pourraient arriver, mieux cerner des risques réels, plus présents, plus près de l'alimentation humaine, si je puis dire. On peut parler là-dedans au niveau de l'utilisation des médicaments. On peut parler là-dedans aussi de risques qui pourraient être d'ordre microbiologique. Ça fait partie... C'est deux aspects sur lesquels il y a certaines choses qui sont demandées, puis on pense encore, là... peut-être que je répète, mais on pense qu'il pourrait y avoir de l'assouplissement à certains endroits, alors qu'à d'autres endroits il devrait y avoir un peu plus de rigueur pour avoir une uniformité au niveau de la fabrication d'aliments.

Alors — je reviens là-dessus — juste un exemple aussi pour illustrer ça au niveau de la fabrication d'aliments: que ce soit dans une meunerie qui est reconnue HACCP ou que ce soit dans une meunerie à la ferme, les carcasses à l'abattoir se ramassent dans le même réfrigérateur. Alors, les préoccupations ou les demandes sont plus élevées ou sont plus sévères pour les meuneries commerciales que pour d'autres personnes qui fabriquent une moulée peut-être dans un cadre moins régi.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Quand vous parlez de virage scientifique, c'est ce que vous voulez dire, là?

M. Ruel (Pierre): Bien, ce qu'on veut dire, au niveau de virage scientifique, c'est toute la question de détection, la question de mesure, la question de respect de ces mesures-là. Et il y a encore du travail à faire pour avoir des méthodes plus précises, plus rapides, moins coûteuses, qui nous permettent d'avoir plus de flexibilité puis une réaction plus vite aussi.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci. Peut-être une question aussi à propos de l'étiquetage. Vous avez insisté un peu sur l'étiquetage tantôt, là, et vous avez dit

aussi que c'était un point de départ obligatoire, hein, si je me souviens bien — j'ai pris une note, là. Et vous dites, à la page 18, en matière d'étiquetage, la Fédération est d'avis «que trop d'informations tue l'information». J'aimerais ça vous entendre là-dessus parce que mettons que j'ai un petit peu de misère à comprendre ça, là.

M. Cloutier (Ghislain): Moi, j'ai une autre façon d'exprimer ça: c'est qu'on finit par donner assez d'informations pour tuer le poisson, là. Si on écrit trop de choses sur une étiquette, le consommateur, M. et Mme Tout-le-monde, ne prendra pas le temps de le lire et de le comprendre. Et plus on en écrit — on dirait que c'est peut-être parce que je vieillis que je me rends compte de ça — mais plus il est écrit petit. Alors, c'est encore moins intéressant à lire. Alors, je pense qu'il faut être, en termes d'étiquetage, précis, concis, mais donner la bonne information que le consommateur a besoin pour comprendre ce qu'il achète. C'est ce qu'on veut dire par «trop d'informations tue l'information».

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Mais, dans ce minimum d'informations là, vous êtes d'accord avec le fait que, sur l'étiquetage, ce soit écrit que les OGM... ce soit dit qu'il y a des OGM dans le produit en question.

M. Cloutier (Ghislain): Ce qu'on dit, c'est que l'étiquetage volontaire des OGM présentement est une façon qui est suffisante pour le moment. Il faut bien se rendre compte que l'obligation d'indiquer qu'un produit peut contenir aujourd'hui des pinottes fait que, sur tout produit, actuellement, c'est écrit «peut contenir des pinottes». Est-ce que le consommateur est beaucoup mieux informé à matin qu'il l'était anciennement? Je pense que «peut contenir», c'est une information qui n'est pas précise et c'est là de la désinformation par ricochet.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Mais, quand vous me donnez cet exemple-là, pourquoi celui qui fait l'étiquette, ou celui qui fait l'étiquetage, ou celui qui vend le produit écrit «peut contenir»? C'est sûrement parce qu'il y a un certain danger quelconque. Parce qu'il y a des personnes qui, lorsqu'elles consomment des produits où il y a des pinottes, bien, il peut y avoir des allergies, etc. Donc, il y a un danger.

M. Cloutier (Ghislain): Un danger, dans le cas des pinottes, qui est clairement établi par la science. Est-ce que l'information, telle que donnée, ne crée pas un empêchement d'agir à une partie de la population, celle qui est allergique? Je pense que... C'est là où je dis que c'est peut-être de l'information qui est... qui ne répond pas à son but premier. Dans le cas des OGM, on n'a pas... On est loin d'avoir démontré un quelconque risque à la santé humaine par l'emploi d'OGM dans les produits alimentaires. Donc, d'où viendrait l'obligation d'étiqueter pour des raisons de santé dans ce cas-là? Je dis: Il faudrait probablement continuer, il faut continuer à creuser, à faire travailler la science pour trouver des réponses à nos questions et non pas aller trop rapidement sur des solutions.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Si je comprends bien, et vous comprendrez aussi que, nous non plus, on

n'a pas toutes les données et on est à la recherche des informations en ce qui a trait aux OGM, bon, il y a des spécialistes qui disent: Faites attention. Il y en a d'autres qui disent: Il y a une certaine tolérance. Bon. Mais vous dites, vous, dans votre mémoire, que vous estimez que les OGM, c'est d'une extrême complexité. Et vous ne prétendez pas avoir d'opinion arrêtée sur ce sujet-là, parce que vous avez dit tantôt: On a les mêmes craintes que tout le monde, on a les mêmes espoirs. Mais vous attendez, ou peut-être vous participez, que la science vous éclaire. Une entreprise comme la vôtre, qui a un chiffre d'affaires de 4 milliards et plus, est-ce que vous y participez, à ces études-là?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Cloutier.

M. Cloutier (Ghislain): Il ne semble pas qu'on soit dans... — je constate avec mes spécialistes, là — il ne semble pas qu'on soit dans l'étude scientifique au niveau des OGM. On utilise, on commercialise, par notre réseau de coopératives, des OGM. Exemple: le soya au Québec, presque, je dirais, à 100 % OGM. Et, je dois dire, pour jaser à l'occasion avec des agriculteurs, quand il n'est pas OGM, ça crée vraiment des gros problèmes. Alors, il y a des avantages à ce genre de... à ces produits-là, qui sont indéniables pour l'économie mondiale, je dirais. On regarde la position du Vatican qu'on vous a citée dans notre rapport, qui dit: On devrait prendre le temps d'étudier et non pas prendre une décision rapide sur cette question-là.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Mais vous comprenez bien le sens de ma question, c'est à savoir: Est-ce que, quand on recommande ou quand on étudie la possibilité de l'étiquetage, bien, on se dit: Bon, bien, il faudrait y participer, un peu tout le monde, le public aussi, le gouvernement, peut-être les entreprises? Ma question était la suivante, c'est: Est-ce qu'il y a des recherches, chez vous, qui sont faites dans ce sens-là?

M. Cloutier (Ghislain): On ne fait pas de recherche dans le sens de savoir si les OGM sont bons ou non pour la santé des gens. Je pense que c'est du ressort de la science, des scientifiques, de faire ça et non pas du commercial. À mon point de vue, en tout cas, c'est...

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Remarquez bien que ce n'est pas un reproche. C'est une information que je voulais savoir.

M. Cloutier (Ghislain): Oui, c'est vraiment à la science, à nos universitaires de travailler sur ces questions-là, d'avoir des budgets pour le faire aussi. Santé Canada, qui est responsable de cette partie-là, je pense, a un mandat important.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup, cher collègue. M. le député de Saint-Hyacinthe...

M. Dion: Merci, Mme la Présidente. Évidemment, avec... Alors, bienvenue parmi nous, M. le vice-président, messieurs, madame, très heureux de

vous voir avec nous, parce que votre expérience dans le domaine de la commercialisation des produits et même dans la production et la transformation est unique au Québec, hein, probablement la plus vaste de toutes les entreprises, parce que vous touchez à tout. Et le chiffre d'affaires est très éclairant aussi.

À cet égard, vous jouez sur la scène mondiale, en fin de compte, dans la commercialisation des produits, mais vous jouez aussi, j'imagine, sur la scène locale. Ça a commencé il y a 80 ans, ça, probablement par une toute petite coopérative, dans un petit village, et j'imagine que vous êtes toujours très sensibles à la situation locale.

● (14 h 40) ●

Est-ce que votre positionnement sur le marché peut vous permettre de prévenir ou d'apporter un correctif à des situations comme celle qu'on a vécue au Lac-Saint-Jean, il y a un an, un an et demi, alors qu'une laiterie a été obligée de fermer, dans des circonstances particulières et que personne n'a pu, à ce jour, je pense, remettre ce convoi-là sur les rails? Alors, est-ce qu'Agropur peut jouer un rôle là-dedans? Et, comme je ne suis pas sûr de pouvoir vous poser une deuxième question, je vais vous la poser tout de suite...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Non, cher collègue, vous pouvez... je vais... vous lancer avec le deuxième 10 minutes, parce que vous êtes parti dans votre temps. Je ne vous arrêterai pas.

M. Dion: Bien, je vous remercie. Alors, j'attends la réponse pour la première.

M. Cloutier (Ghislain): La réponse pour la première va être assez courte parce que Agropur peut, pourrait probablement répondre à cette question-là, mais Agropur n'est pas un membre de la Coopérative fédérée de Québec. Et j'ai de la difficulté à répondre pour Agropur sur ses investissements en région et ses choix d'affaires, sauf que je peux dire que la Coopérative fédérée de Québec est très impliquée, par son réseau de 100 coopératives, dans les régions. Et, au Lac-Saint-Jean, on a une très grande coopérative qui s'appelle Nutrinor, qui représente un très grand fleuron de l'agriculture québécoise, et plusieurs autres coopératives. C'est un des secteurs de la province où le mouvement coopératif est le plus présent au niveau agricole.

M. Dion: Donc, vous n'avez pas choisi de suivre le mouvement général dans l'industrie de l'alimentation comme ailleurs, de la centralisation à tout prix des activités pour sauver de l'argent. Vous avez choisi une autre voie, c'est ça que ça veut dire?

M. Cloutier (Ghislain): La Coopérative fédérée de Québec, son réseau de coopératives est impliqué dans l'ensemble de la province de Québec, en Abitibi, en Gaspésie. C'est certain qu'il y a un plus grand bassin de producteurs agricoles dans les grandes régions comme Saint-Hyacinthe et le Centre-du-Québec, c'est normal, il y a plus de coopératives là, et elles sont peut-être plus grosses. Mais il reste que le service en région, au niveau de nos membres, il se fait principalement partout au Québec. Et je dirais qu'au niveau même des

épicerie, des quincailleries, on est impliqués uniquement en région. Parce que vous savez très bien que les grandes entreprises, à ce niveau-là, desservent... le service est excellent dans les grands centres mais laisse à désirer, à l'occasion, dans certaines de nos petites régions, nos paroisses. Et les coopératives sont très impliquées pour offrir ce service-là directement à la clientèle, que ce soit au niveau... On a 21 épicerie coopératives dans la province de Québec qui sont du réseau coop, et elles sont naturellement, vous vous en doutez bien, toutes en région.

M. Dion: Oui...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Allez-y, oui.

M. Dion: Vous dites que vous avez 21 épicerie coopératives?

M. Cloutier (Ghislain): Il y a 21 épicerie coopératives qui sont affiliées au réseau de la Coopérative fédérée de Québec, au Nouveau-Brunswick, au Québec et en région, et naturellement je ne vous parle pas des coopératives alimentaires qui sont une autre fédération au Québec, qui existent aussi. Je ne pourrais pas dire la quantité de coops alimentaires qu'il y a aussi au Québec, là, mais, à part celles du réseau de la Coopérative fédérée, il y a en a beaucoup d'autres.

M. Dion: Parce que, dans les grands centres, on ne voit pas beaucoup la Coopérative fédérée dans les épicerie. On voit IGA, on voit Sobeys, mais on ne voit pas la fédérée.

M. Cloutier (Ghislain): Non, on n'est pas du tout impliqués au niveau des grands centres au niveau alimentaire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. le député, est-ce que vous pouvez laisser un peu de temps à votre collègue Mme la députée de Deux-Montagnes?

M. Dion: Alors, merci beaucoup. Merci, Mme la Présidente.

Mme Robert: Je vais poursuivre pratiquement...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, allez-y donc.

Mme Robert: ...sur la même veine. Ce matin, on nous parlait... l'UPA nous parlait, entre autres, qu'ils étaient à un point de rupture. On sait que les coops, ce sont des coopératives qui appartiennent dans le fond aux producteurs. Ça va?

M. Cloutier (Ghislain): Oui, c'est ça, 37 000 producteurs...

Mme Robert: Bon. Ce sont les mêmes producteurs qui sont regroupés à l'UPA. Vous ne semblez pas dire que vous êtes à un point de rupture, vous. C'est

parce que je veux poursuivre, moi, pour comprendre et pour que les consommateurs comprennent, parce qu'on se le fait très souvent dire. On nous dit à l'heure actuelle que le système de traçabilité arrête à l'abattoir. Ça va? Vous, vous êtes après l'abattoir.

M. Cloutier (Ghislain): On est à la fois... On est avant l'abattoir jusqu'à la mise en marché...

Mme Robert: À l'avant et, bon...

Une voix: Pendant et après.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Il est pendant et après. Et après.

Mme Robert: Pendant et après. Alors, bon, vous, vous n'êtes pas à un point de rupture, mais d'un autre côté vous dites: Ce n'est pas à nous à travailler là-dedans. Et pourtant l'UPA réclamait des partenaires. Alors, j'aimerais comprendre. J'aimerais qu'on m'explique cette chose-là un peu plus clairement, là.

M. Cloutier (Ghislain): En fait, on est venus parler de sécurité alimentaire et non pas de savoir s'il y a un problème économique au niveau de l'agriculture au Québec. On pourrait en parler passablement longtemps, ça aussi, mais je pense qu'on est venus ici pour parler de sécurité alimentaire. Et c'est pour ça qu'on se limite à en parler. Notre préoccupation est à l'effet que la population...

Le système d'inspection des aliments doit et est actuellement quand même un des plus performants au monde, celui du Canada. Et le problème de: Est-ce qu'il y a un problème de sécurité alimentaire au Québec? C'est peut-être là le point de départ. Je pense qu'on a au Canada un des meilleurs systèmes d'inspection des aliments qui garantisse la qualité des produits alimentaires à notre population. Et on se le fait facilement dire aussi à l'étranger, parce qu'on exporte 50 % de notre porc sur les marchés internationaux. Et il est reconnu comme un porc de qualité ayant des normes sanitaires de haute performance. Et c'est notre système d'inspection des aliments qui fait cette renommée-là et également la qualité de nos producteurs qui produisent et de nos industries qui transforment ces produits-là pour les rendre sur les marchés alimentaires. Donc, on a un système, je pense, qui est très, très performant.

Maintenant, de se poser la question: Est-ce qu'on peut améliorer les choses? Je pense que c'est louable. Ce qu'on dit, c'est: Améliorons les choses en concertation avec le marché mondial, sinon on va se sortir du marché par nos normes. Si on essaie d'appliquer au Québec des normes différentes du marché mondial, c'est certain qu'on ne vendra plus aux États-Unis, on ne vendra plus au Japon et on va se sortir du marché. Donc, c'est d'avoir une vision globale de l'industrie agroalimentaire mondiale, parce qu'on est rendus au niveau mondial.

Mme Robert: D'une part, vous me dites que vous n'êtes pas venus traiter d'économie, mais la fin de votre réponse ne parle que d'économie. Alors, voilà. Est-ce que j'ai encore du...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, oui, vous avez deux minutes, Mme la députée.

Mme Robert: Il y a la question des restaurations que vous avez abordée, et aussi, en même temps, vous nous avez dit que vous avez plusieurs coops épiceries comme telles. Est-ce que, dans ces coops-là, les viandes ou les produits... vous avez des produits d'importation, des viandes, etc., qui sont vendus dans ces coops-là? Est-ce qu'elles ne sont pas marquées, pas plus qu'ailleurs, parce que ce n'est pas exigé, ou quoi que ce soit, ou...

M. Cloutier (Ghislain): Ils répondent aux mêmes normes alimentation Québec que l'ensemble des épiceries du Québec.

Mme Robert: Bon. Et, au niveau de la restauration, 40 % des produits sont vendus en restauration. Je ne sais pas, moi, cette semaine... Je ne sais pas si c'est un hasard, la semaine dernière... Je n'avais jamais regardé l'émission célèbre des *Bougon*, mais, chose du hasard, une semaine avant l'ouverture de la commission, bon, je regarde cette émission des *Bougon* où je me suis retrouvée dans une poissonnerie — vous savez, c'est très satirique, cette chose-là — et, à la fin... Vous ne l'avez pas vue, hein?

M. Cloutier (Ghislain): Non, je ne l'ai pas écoutée.

Mme Robert: Non? Bon. Alors, c'est très satirique. Et c'est justement un peu la question qu'on soulève, toute la question de la transformation, l'apprêt des produits, etc., où il n'y a aucune norme ou quoi que ce soit. Parce que, dans la poissonnerie en question, où les méthodes et les pratiques étaient quelque peu douteuses, en plus de ça, les poissons qui étaient passés date étaient en arrière, et c'est un restaurateur qui venait les charger pour... Bon. Alors, vous voyez un peu ce qui s'est véhiculé à 2 millions de spectateurs, par un beau mercredi soir, comme tel. Alors, je ne sais pas... Quelle est votre vision?

Je pense que le consommateur, la consommatrice se pose de sérieuses questions. Tout le monde peut dire: On respecte totalement les normes, etc., mais, en arrière, on se retire puis on dit: Bon, est-ce que c'est vraiment respecté? Par exemple, la question des carcasses d'animaux morts, etc., qu'est-ce qui se passe véritablement avec ça, et tout?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. On va essayer de vous donner une chance de répondre, M. Cloutier.

M. Cloutier (Ghislain): Anne-Marie.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Allez-y.

Mme Masella (Anne-Marie): Je dirais...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): S'il vous plaît, vous nommer.

● (14 h 50) ●

Mme Masella (Anne-Marie): Mon nom, c'est Anne-Marie Masella, de la compagnie Olymel.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord.

Mme Masella (Anne-Marie): Alors, pour voir un peu le volet entre la transformation puis les épiceries, il y a quand même deux réglementations différentes. Nous sommes régis, chez Olymel, par le fédéral. On a une accréditation HACCP dans nos entreprises qui exportent, donc nous sommes soumis à des auditions régulières. Alors, les inspecteurs ou auditeurs viennent voir nos pratiques. Est-ce qu'on respecte nos contrôles? Est-ce qu'on fait les actions correctives prévues dans nos programmes et dans la réalité, c'est-à-dire dans notre quotidien de transformation?

Je pense qu'on s'interroge sur la fréquence de surveillance dans certaines épiceries ou poissonneries dont vous faites un peu référence. C'est peut-être même quelque chose que le consommateur se pose comme question également. Moi, je peux vous répondre pour la transformation, puisque j'y suis, O.K.? Pour les carcasses mortes, il y a de la réglementation derrière, il y a des choses de détruites, dénaturées. Alors, ça dépend, là. Qu'est-ce qui vous préoccupe dans ça, là? Il faut juste connaître la réglementation, finalement, là. On doit s'y conformer.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Alors, ça termine pour le temps. On l'a dépassé.

M. Cloutier, votre mémoire est fort intéressant, votre présentation, avec celle de vos collègues, l'est tout autant. Vous avez soulevé beaucoup de questions et vous avez aussi apporté des réponses qui sont très intéressantes pour nous. Et vous êtes une entreprise majeure au Québec. Vous êtes des gens très discrets, mais en effet vous êtes très efficaces, et présents, et omniprésents partout, notamment dans le secteur de la production, de la transformation et de la distribution. C'est très rare qu'on trouve une entreprise de votre envergure qui a ses tentacules un peu partout.

Alors, j'en profite pour vous demander: Qu'est-ce que vous faites, entre autres, pour favoriser que les produits québécois se retrouvent au niveau du réseau de distribution dans les grandes chaînes d'alimentation, par exemple? Parce que, là, présentement, il faut quasiment se battre pour que les produits québécois trouvent leur voie sur les tablettes des grandes chaînes d'alimentation. Est-ce que, vous, vous êtes conscients de ça? Est-ce que vous êtes actifs dans ça? Est-ce que vous faites quelque chose là-dedans?

M. Cloutier (Ghislain): Les premiers mots sont pour vous remercier au nom des 37 000 producteurs qui possèdent l'entreprise que vous venez de nous décrire. C'est une fierté pour ces producteurs-là, et tout, d'avoir réussi en 80 ans à monter une telle entreprise.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): C'est une fierté pour tout le Québec, M. Cloutier.

M. Cloutier (Ghislain): Merci. Je pense qu'Olymel a comme rôle de mettre en marché des produits alimentaires du Québec mais des produits vraiment spécifiques.

On est dans la production de porcs et de volailles. Il y a 50 % de notre production qui est mise en marché sur les marchés intérieurs, je dirais, canadiens, parce que Olymel est devenue une entreprise pancanadienne. On a une usine même en Alberta, et de volailles... On est...

Le marché canadien est vraiment un marché assez important, et les chaînes alimentaires sont des acheteurs qui se sont rationalisés — pour employer le vrai mot — se sont rationalisés. Et les entreprises de distribution, les entreprises qui fabriquent les produits alimentaires se doivent aussi de se rationaliser pour réussir à servir ces marchés-là. Mais Olymel est un joueur important dans le marché canadien, et nous ne vendons que des produits canadiens sur le marché canadien. On n'importe pas pour revendre, donc on ne vend que des produits produits au Québec dans le cas du poulet et de la dinde et, dans le cas du porc, on a également des produits de l'Alberta et du Québec à vendre sur les marchés canadiens.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je comprends. Est-ce que vous êtes en train de nous dire que, dans votre réseau de distribution de la Coopérative fédérée, vous ne vendez que les produits canadiens et québécois? Mais ce que je veux savoir: Dans le réseau de contacts que vous avez, puisque vous êtes un joueur majeur dans l'industrie bioalimentaire, est-ce que vous faites la promotion? Est-ce que vous vous battez pour que les produits québécois se retrouvent aussi dans les tablettes des grandes chaînes d'alimentation?

M. Cloutier (Ghislain): Je ne pense pas qu'on... Même si on est un très grand joueur sur le marché alimentaire québécois, on est un petit joueur sur le marché pour essayer de faire de l'obligation ou de la pression sur nos clients pour qu'ils achètent des produits québécois. J'aimerais bien ça pouvoir vous dire que, oui, on est capables, mais je pense qu'on est encore un trop petit joueur pour ça.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): O.K. J'ai bien apprécié votre présentation, M. Hébert, lorsque vous avez parlé de la nécessité d'avoir une approche globale et intégrée. On parle ici de la traçabilité, parce que, ce matin, nous avons entendu des groupes qui sont venus nous dire que le Québec est à l'avant-garde, mais que finalement, même si on regarde vers nous comme un modèle, il faut quand même que notre expertise soit implantée un peu partout. Donc, vous soulignez la responsabilité conjointe des différents niveaux de gouvernement et vous avez dit que la traçabilité, ce n'est pas tout, ce n'est qu'un élément. Quels sont les autres éléments manquants dans la chaîne pour assurer une véritable sécurité alimentaire aux consommateurs québécois?

M. Hébert (Mario): Bien, je pense qu'ils sont résumés dans les principes que nous avons soulignés. Il est essentiel d'avoir une gestion des risques, parce que c'est le cœur de l'exercice, une gestion des risques à chacune des étapes. C'est d'ailleurs ce qui explique que, nous, on est capables de parler pour ce qui nous concerne, parce qu'on est contrôlés, audités, supervisés. On a des cahiers de charges à n'en plus finir. La gestion

des risques est la clé. La traçabilité, c'est ce qui va nous permettre, en cas de crise, de pouvoir, le plus rapidement possible, identifier le problème, le corriger, comprendre ce qui s'est produit et surtout rassurer.

Je dirais que le troisième et le dernier élément, c'est de tout faire pour conserver la confiance des consommateurs, parce que le consommateur, s'il est mal informé, peu informé... Et, je reviens à la transparence, il a besoin d'informations pertinentes, cohérentes. Présentement, dans plusieurs des cas, il y a des informations contradictoires. J'en conviens, que, sur des sujets comme les OGM, c'est difficile de faire autrement. Mais il y a un rôle ici important que chacun des acteurs et que les intervenants neutres comme les autorités gouvernementales, dans lesquelles, je pense, autant au Québec qu'au Canada, les consommateurs et les citoyens ont gardé une très grande confiance... On l'a vu avec la crise de la vache folle, les consommateurs canadiens et québécois n'ont pas perdu confiance. Au contraire, on a fait la preuve que notre façon de faire fonctionnait. Donc, cette transparence-là, cette cohérence-là, le gouvernement, les autorités gouvernementales ont un rôle important. Parce que, quand vous parlez, quand les fonctionnaires, les spécialistes, les scientifiques indépendants du gouvernement parlent, ils sont écoutés. Mais, nous, ce qu'on dit, c'est qu'ils doivent parler de plus en plus, mais qu'on leur donne les moyens de pouvoir parler avec cohérence et avec le maximum d'informations.

Tantôt, il y avait plusieurs questions sur la recherche. Ce n'est pas à nous à faire de la recherche sur les OGM, il y a quelques entreprises dans le monde... on peut le déplorer, qu'il n'y ait que trois ou quatre entreprises dans le monde, ça coûte des milliards de dollars. Mais les autorités gouvernementales ont un mandat, au nom des citoyens, de s'assurer que ce qui se fait est fait dans les règles de l'art, faute de quoi on attend. Je pense que c'est là où...

Alors, les éléments sont: gestion des risques, la traçabilité, la transparence dans l'information. Et, en dotant un bon système d'inspection et de contrôle, on a les quatre ingrédients. Et je pense qu'on n'est pas loin, au Canada, on est parmi ceux... on a le meilleur. On est en train de faire du «fine-tuning», et c'est un peu le message qu'on veut livrer: Ne jetons pas le bébé avec l'eau du bain, on est dans...

Je regarde... On parle beaucoup, très souvent, de l'Europe. Les Français viennent d'avoir une agence de sécurité alimentaire, une agence pour l'inspection des aliments. Ils sont venus au Canada s'inspirer de ce qu'on a fait. Alors, je pense...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je vois que vous plaidez pour un seul système de traçabilité pour l'ensemble du Canada, l'harmonisation. Je pense que, là-dessus, on est tout à fait d'accord et je dirais que, vis-à-vis de nos partenaires commerciaux aussi, les États-Unis en particulier, puisque 75 % de nos productions vont aux États-Unis, il faudrait absolument que ce niveau de traçabilité soit commun.

Et vous dites que la responsabilité de l'analyse du risque incombe au gouvernement parce qu'il a la responsabilité, de par les citoyens, mais, en même temps, vous dites qu'il faudrait en fin de compte sortir

des constats théoriques et puis se baser sur le concret, sur la pratique, et c'est les scientifiques qui détiennent la vérité. Je comprends votre point de vue, sauf que la science n'est pas neutre, hein? La science, les résultats scientifiques appartiennent à ceux qui la commandent, vous le savez très bien. On peut partir d'un même point de départ, d'une même analyse scientifique, mais, si l'hypothèse d'analyse sur laquelle on veut travailler est différente, on va arriver à des résultats complètement différents.

● (15 heures) ●

Deuxièmement, on est dans un domaine économique où il y a une compétition et une concurrence, et donc la recherche scientifique, c'est vraiment de la recherche appliquée. C'est très pointu dans le domaine de la sécurité alimentaire. Et on veut aller chercher des résultats qu'on connaît d'avance, mais qu'on veut crédibiliser scientifiquement parlant. Alors, oui, la science peut apporter des réponses, mais même la science au sens large ne pourra pas nécessairement rassurer les citoyens sur la perception de la gestion du risque. Parce que c'est ça qu'on est en train de... on parle de la perception de la gestion du risque. Même quand le risque est bien géré, si la perception face à ce risque est négative, nous avons des problèmes, et les problèmes se retrouvent, en termes d'impact, même sur l'industrie. J'aimerais vous entendre là-dessus.

M. Hébert (Mario): Bien, vous avez tout à fait raison que les éléments de perception... Et c'est là où l'information devient la clé. Et l'information, il faut que les gens qui sont crédibles puissent la transmettre, l'information. C'est évident que, selon qui transmet l'information, et selon qui commande des recherches, et qui vient transmettre les résultats, la perception est complètement différente. Et on a vu, dans le cas de la crise de la vache folle, que les consommateurs québécois et canadiens ont eu la perception que nous avions gardé le contrôle et que c'était un cas isolé, dont on avait d'ailleurs bien identifié qu'il n'est jamais entré dans la chaîne alimentaire. Alors, je pense qu'il faut se servir de ces exemples-là.

Les problématiques qui actuellement sont les plus sophistiquées, ce sont celles où l'État, où nos représentants gouvernementaux ont le moins de prise sur la recherche. Je reviens à ce qu'on a dit. Quand les gens du Vatican se questionnent sur la question des OGM ou de la sécurité alimentaire, ils font venir les plus grands spécialistes du monde, les pour, les contre. Je pense qu'il faut que nos gouvernements dotent leurs installations... Et là c'est surtout, je dirais, pour le gouvernement canadien, parce qu'on parle de milliards de dollars. On parle d'avoir des gens capables de vérifier, de valider si ce qui se fait est correct ou pas. Il faut se doter d'instituts.

Je lisais hier l'Académie des sciences de Paris, l'Académie de médecine de Paris. Ils émettent une opinion sur les OGM relativement favorable. Est-ce que ça veut dire que c'est... Je n'en sais rien. Mais, quand je me dis que... Quand des académiciens, dont on leur donne le mandat de nous exprimer, ils émettent une opinion et qui influence la perception de leurs pairs et... Alors, c'est là que je dis que, nos gouvernements, ils sont encore très bien perçus et écoutés et ils doivent

évidemment se faire une tête et transmettre des informations pertinentes à leurs citoyens. Je pense que c'est important, les travaux que vous faites, parce que ça va être écouté, et la perception des gens va être influencée par les conclusions de vos travaux.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. Je voudrais revenir sur une question qui a été discutée tantôt concernant l'étiquetage. Quelles sont les informations vitales qui doivent figurer dans une étiquette d'un produit alimentaire et comment elles doivent être libellées? Vous qui êtes dans la production, dans la transformation et dans la distribution, quelles sont les informations essentielles qu'elles doivent être et comment elles doivent être libellées?

Mme Masella (Anne-Marie): Écoutez, la réglementation est quand même très exhaustive là-dessus. Nous devons avoir le nom du produit avec les assaisonnements ou les traitements de conservation; alors, assaisonné et conservé, par exemple, peut accompagner porc, languettes de porc, par exemple. Vous devez avoir un poids, O.K.; la mention «garder réfrigéré», «garder congelé», par exemple; l'identification qui va vous donner l'information sur le fabricant: si ce n'est pas... Une grande chaîne, par exemple, qui demande un «préparé pour Sobey's», «préparé pour IGA». Vous allez avoir aussi un numéro d'inspection, que ce soit un numéro provincial ou fédéral; une liste d'ingrédients, bien entendu. Sur certains produits, vous allez avoir: est-ce que ça contient 17 % de protéines minimum? Sur d'autres produits, vous allez avoir aussi l'étiquetage nutritionnel: on parle de quelques coefficients, dans ça. On pense en rajouter avec la nouvelle réglementation. Peut-être que j'en oublie, mais il y en a quand même passablement, là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Bien. Alors, déjà, c'est une indication. M. le député de Montmorency.

M. Bernier: Merci, Mme la Présidente. Je poursuis, avant de revenir à l'inspection et la traçabilité, au niveau de l'étiquetage. Avez-vous l'impression que l'étiquetage, actuellement, que c'est réellement pour des fins d'information ou de protection ou si c'est pour des fins de protéger le fabricant du produit contre des poursuites éventuelles?

Je regarde, vous parliez... possibilités de traces au niveau d'arachides, possibilités de... Avez-vous l'impression, là, que, présentement, là, on travaille réellement à informer le consommateur ou si plutôt on vient faire des mentions davantage de façon à se protéger de poursuites potentielles?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Question intéressante.

M. Cloutier (Ghislain): Question intéressante; je vais la tenter. Je pense que... — je pense! — je suis certain que, chez Olymel, dans l'industrie agroalimentaire de produits de viande, l'information que l'on fournit sur les étiquettes est une information qui permet au consommateur d'analyser la qualité nutritive de son produit,

qui l'a fabriqué ou pour qui il a été fabriqué, et le but n'est pas de se protéger mais bel et bien d'informer le consommateur selon les règlements en cause. Pour les autres entreprises, je n'ai pas d'opinion à émettre sur leur choix commercial.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Sur la concurrence.

M. Bernier: Vous n'avez pas d'opinion à émettre sur vos concurrents. Par contre, on sait que les entreprises qui... Je prends l'exemple au niveau des arachides, là. Il y a une entreprise au Québec qui présentement est en train de travailler à implanter une usine où on va produire... où les produits seront garantis au niveau de toute possibilité d'éléments en ce qui regarde les arachides et ces choses-là, hein? Sans la nommer, on parle de Leclerc. Donc, il y a des coûts importants, là, à faire ça: au moment où elle va mettre son produit sur le marché puis qu'elle va l'indiquer: «On vous le garantit». Ça, ça veut dire que, toute personne qui a une problématique, s'il y a quelque chose, ils viennent de se placer en situation qui n'est pas facile pour eux. Donc, c'est pour ça que c'est un peu...

Je ne mets pas en doute du côté de la Coopérative fédérée, mais je vous posais la question par rapport... On a parlé tout à l'heure des marchés... des produits qui arrivent de l'étranger, ces choses-là. C'est un peu dans ce sens-là que je vous posais la question: Est-ce qu'on devrait davantage avoir une réglementation ou des normes qui permettent d'informer le consommateur plutôt que de protéger le producteur, protéger le fabricant ou protéger l'industrie de transformation? C'est pour ça que je vous posais cette question-là.

Je reviens avec... — vous permettez, Mme la Présidente?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, bien sûr, M. le député, vous avez quatre minutes.

M. Bernier: Bon, oui, merci — avec Olymel. Vous êtes dans le porc, vous êtes dans le poulet. On a vécu des situations de crise dans le domaine du boeuf. On voit dans le moment ce qui se passe au niveau du poulet dans le monde asiatique. Ce matin, les gens de l'UPA nous mentionnaient que finalement, au niveau de la traçabilité, avec le temps, ça devient un élément de protection des marchés. Et ce n'est pas seulement un élément, je pense, de perception. Je pense que c'est un élément de crédibilité plus que de perception, de façon à s'assurer que les consommateurs, ici, et les consommateurs de l'extérieur, à ce moment-là, on pourra leur donner toute la garantie au point de vue de la traçabilité.

Est-ce que, chez Olymel... Parce qu'on parlait également des coûts de ça. On parlait que, le boeuf, ça coûtait jusqu'à 3 \$ pour insérer une puce ou un élément électronique de suivi; 2 \$ chez le mouton; le poulet, on ne sait pas. Mais il y a sûrement une répartition de coût ou un investissement à faire dans ce segment-là, là, au niveau de la traçabilité. J'aimerais vous entendre sur ça, là. Parce que, au niveau du porc, on n'est pas non plus à l'abri, là, d'une problématique comme on voit au niveau du boeuf et au niveau du poulet. Est-ce que vous croyez qu'il y a une participation financière importante qui

devrait être faite pas seulement par le producteur, mais par les gens, là, qui mettent en marché?

M. Cloutier (Ghislain): Je pense qu'il faut se rendre compte d'une chose: il y a des limites à toute traçabilité. On peut être très précis sur le produit, de son début à sa consommation, avec un coût que je qualifierai d'énorme pour le consommateur. Et, dans le boeuf, on a déjà un système, au Québec, de traçabilité, qui, je pense, est très fiable. Ça n'a pas empêché, dans la dernière crise, que les produits de boeuf du Québec ont passé dans le même tourneur que les produits de boeuf canadiens. Donc, malgré le coût que les producteurs absorbent actuellement au Québec, ils n'ont pas été protégés plus.

● (15 h 10) ●

Ça m'apporte à vous dire que la traçabilité, c'est une obligation pancanadienne et qui doit être financée par l'État, parce qu'on parle de protection du consommateur, et ça doit être discuté au niveau international pour être crédible et pouvoir servir au niveau international. Parce que, cette année, dans le boeuf, ça n'a pas servi, d'avoir cette traçabilité-là. Donc, je pense qu'il faut essayer de ne pas voir ça trop, trop en vase clos et de se dire: Qui va payer la facture, entre le transformateur et le producteur? Il faut voir ça plus grandement que ça et se dire: Est-ce que le consommateur est prêt à payer la note reliée à un système qu'on pourrait dire le plus perfectible possible?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, cela met fin à votre présentation, M. Cloutier. Je vous remercie ainsi que toutes les personnes qui vous accompagnent et qui représentent la Coopérative fédérée du Québec. Merci pour votre contribution.

Et j'invite les représentants de l'Association des restaurateurs du Québec à se présenter, s'il vous plaît.

(Changement d'organisme)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, M. Bernard Fortin, président-directeur général de l'Association des restaurateurs du Québec, je vous invite à prendre la parole et à nous présenter les gens qui vous accompagnent. Vous avez 20 minutes pour votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chacun des groupes parlementaires, incluant les questions et les réponses. La parole est à vous.

Association des restaurateurs du Québec (ARQ)

M. Fortin (Bernard): Merci, Mme la Présidente. Mmes et MM. membres de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, je vais d'abord me présenter. Je suis Bernard Fortin, le président-directeur général de l'Association des restaurateurs. Je vous présente les gens qui m'accompagnent et qui représentent l'Association naturellement. Il y a M. Claude Descôteaux, qui est restaurateur depuis plusieurs années, propriétaire de deux restaurants, entre autres un à Boisbriand et à Sainte-Adèle, Chez Milot, ainsi que du restaurant Amadeus, situé aussi à Sainte-Adèle. M. Descôteaux, de plus, est le président du conseil d'administration de l'ARQ. Je vous présente aussi M. François Meunier, qui est le directeur des affaires

publiques de notre organisme, et son collègue M. Hans Brouillette, qui est agent d'information chez nous à l'Association.

Je tiens, en tout premier lieu, comme probablement les gens l'ont fait depuis que vous entendez cette commission, à vous remercier d'avoir permis à l'ARQ de participer activement à ces consultations générales sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire.

Notre présentation se fera en quatre temps. Après l'introduction que je vous fais actuellement, M. Brouillette vous dressera un portrait de l'industrie de la restauration, alors que M. Meunier présentera les enjeux jugés prioritaires par notre milieu en matière de sécurité alimentaire. Finalement, notre président du conseil d'administration, M. Descôteaux, opérateur de restaurant avec une expérience assez importante, et je dirais même très importante, au niveau de l'exercice et de l'entrepreneuriat au niveau de la restauration, complètera avec les recommandations de l'association.

Bien sûr, les détails, les chiffres et autres informations, vous les avez vus et vous savez qu'elles constituent le mémoire que nous avons déposé pour la présente commission.

Je dois mentionner que l'Association des restaurateurs a été fondée en 1938, ce qui en fait le plus ancien et le plus important organisme à regrouper les propriétaires de restaurant et les gestionnaires de services alimentaires au Québec. L'ARQ connaît une croissance soutenue depuis plusieurs années. Elle compte maintenant dans ses rangs 3 600 membres corporatifs qui opèrent 5 500 établissements au Québec dans toutes les catégories de restauration ou presque et dans toutes les régions, naturellement, du Québec.

L'ARQ est un organisme sans but lucratif qui a pour mission de fournir aux restaurateurs membres, dans l'ensemble du territoire du Québec, des services complets d'information, de formation, d'escompte, d'assurances et, bien sûr, de représentation gouvernementale. Depuis sa fondation, l'ARQ assure un rôle de promoteur et de protecteur des intérêts des restaurateurs. Compte tenu de l'importance du sujet d'aujourd'hui, l'ARQ souhaite apporter sa réflexion et sa contribution dans le cadre des travaux de la commission présente. La qualité et la sécurité des aliments qui se trouvent dans l'assiette des consommateurs sont, depuis de nombreuses années, au centre des préoccupations de notre association. L'ARQ entretient un dialogue constant, étroit, permanent et fort constructif, dans bien des cas, avec les représentants du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation sur toutes les questions qui peuvent toucher notre secteur.

Au cours des dernières années, notre regroupement a été participant actif au sein de nombreux comités et de tables de travail gouvernementaux s'étant penchés sur la sécurité alimentaire. Je me permettrai de souligner la Table de concertation sur la tarification des permis en manipulation des aliments, qui date de 1991; la Table nationale de la restauration; le Rendez-vous des décideurs de mi-parcours du Forum de l'agriculture et de l'agroalimentaire; le... ou, je devrais dire, les sous-comités HACCP-Restauration; et, bien entendu, le Comité consultatif HACCP du BNQ.

Je ne vous cacherai pas qu'il est particulièrement étonnant pour notre regroupement de voir comment tous

ces travaux effectivement, auxquels plusieurs associations sectorielles ont participé, n'ont pas trouvé écho ou ne se sont pas traduits dans des gestes concrets à ce jour au niveau de notre industrie et impliquant les restaurateurs. Évidemment, pour toutes sortes de raisons, à une certaine époque, on a dit qu'on allait investir dans le programme HACCP, qu'on allait effectivement l'implanter, qu'on allait favoriser le développement de différents processus de formation, et, pour les raisons que tout le monde connaît, je pense que tout ça a été retiré du menu et, à l'heure actuelle, on se retrouve systématiquement à se demander si un jour on sera HACCP, si un jour il y aura une formation, si un jour on qualifiera les intervenants, etc.

Nous devons convenir que le menu proposé par la présente commission est extrêmement riche: traçabilité, étiquetage, inspection, OGM. Les sujets abordés sont vastes et suscitent d'énormes questions, toutes fort pertinentes. Toutefois, en matière, notamment, de ce qui concerne la traçabilité, les OGM ou encore le bio-terrorisme, il faut dire que le rôle que peut jouer un exploitant de restaurant au Québec est fort limité. C'est ce qui explique pourquoi, en sus de notre volonté de faire valoir auprès des membres de la commission nos principales préoccupations, nous aborderons essentiellement, dans notre exposé, l'évaluation que nous faisons du système d'inspection dans les restaurants au Québec et des moyens à la portée des autorités gouvernementales pour l'améliorer, s'il y a lieu.

J'invite mon collègue, M. Hans Brouillette, à vous dresser brièvement l'état de la situation au niveau de l'industrie de la restauration, qui nous concerne directement.

M. Brouillette (Hans): Merci, M. Fortin. Alors, l'industrie québécoise de la restauration compte près de 20 000 établissements de toutes catégories, donc 20 000 titulaires de permis; on parle d'emplacements où sont servis des repas au public. Alors, 20 000 établissements qui emploient plus de 160 000 Québécois et Québécoises, ce qui représente 38 % des emplois du secteur bioalimentaire et, chiffre étonnant, 5 % de tous les emplois au Québec. Le chiffre d'affaires total de l'industrie de la restauration au Québec s'établit à environ 8 milliards de dollars, dont près de 80 % proviennent des ventes réalisées par la restauration dite commerciale. En 2000, on évaluait la contribution de la restauration au PIB du secteur bioalimentaire à près de 28 %. Et il faut également mentionner que l'industrie achète le quart de toute la production bioalimentaire québécoise — l'industrie de la restauration, donc.

Suite à l'effondrement des ventes, causé essentiellement par la récession de 1990 et 1991 et aussi par l'introduction de la TPS, la restauration québécoise a dû attendre plus d'une décennie avant de recouvrer, en dollars absolus, son niveau de vente des années quatre-vingt. Malheureusement, les bénéfices avant impôts sont toutefois beaucoup plus faibles qu'à l'époque, aujourd'hui, et le Québec demeure, à ce chapitre-là, sous la moyenne canadienne.

• (15 h 20) •

Après quelques années convaincantes, la situation s'est détériorée en 2003. On remarque que la croissance des ventes, qui était forte en début d'année,

est maintenant nulle depuis, je dirais, la fin de... depuis l'été dernier. Et, même en 2003, on a noté une augmentation du nombre de faillites pour la première fois en sept ans. On parle d'environ 20 % de faillites de plus. Et également on doit souligner que l'industrie a perdu environ 3 000 emplois. Dans la catégorie des restaurants avec service aux tables, le Québec affiche les coûts de main-d'œuvre parmi les plus élevés au Canada. De plus, les ventes moyennes par établissement sont ici de 21 % inférieures à celles que l'on retrouve en moyenne dans le reste du Canada.

Ces dernières années, la maladie du hamburger, les crises de la vache folle, les OGM et autres moules contaminées ont contribué grandement à attirer les regards des consommateurs vers le contenu de leur assiette et à inquiéter, il faut le dire aussi, les exploitants d'entreprise du domaine de l'alimentation, soit des petites ou des grandes entreprises. Comme tous les intervenants de la chaîne bioalimentaire, l'industrie de la restauration se doit de faire preuve d'une très grande rigueur en matière de santé publique et entretenir quotidiennement la confiance que lui accorde les consommateurs.

Alors, je laisse maintenant le soin à M. Meunier de vous présenter les enjeux que notre industrie considère prioritaires en matière de sécurité alimentaire.

M. Meunier (François): Merci, Hans. Alors, on le sait, il y a près de 80 000 inspections qui sont effectuées chaque année par le Centre québécois de l'inspection des aliments ainsi que par ceux de la ville de Montréal, là, qui sont sous contrat du gouvernement, dans 67 200 établissements. Là-dessus, il y en a 20 000 qui sont des établissements où l'on prépare ou sert des repas. Malgré toutes ces inspections, qui sont, je le rappelle, là, la plupart du temps inopinées, et une réglementation rigoureuse, il y a plus ou moins 1 % des établissements visités qui se retrouvent annuellement confrontés à des poursuites judiciaires. Une statistique qui confirme selon nous que le système québécois d'inspection constitue un modèle en Amérique du Nord.

Évidemment, le système en question est basé sur l'évaluation de la charge de risques, qui comporte évidemment beaucoup d'avantages, notamment en ciblant mieux les endroits qui causent problème. Mais le système a le défaut de concentrer les activités d'inspection vers les exploitants qui sont des délinquants plutôt que de travailler le problème en amont, soit avant que ces gens-là intègrent notre industrie. C'est pourquoi, malgré le bilan que connaît le Québec en matière d'inspection des aliments, nous croyons que les choses ne devraient pas s'arrêter là. Il est en effet prioritaire pour nous que les efforts et les ressources soient totalement déployés à l'avenir pour assurer une meilleure qualification des exploitants.

En effet, vous le savez peut-être, n'importe qui peut ouvrir un restaurant au Québec. Il suffit de trouver un local, il suffit de respecter certaines normes d'aménagement, il suffit en fait de payer les droits et les permis et, bingo, vous avez votre restaurant. On n'a pas besoin de démontrer notre qualification, pas besoin d'avoir de formation, de démontrer aucune compétence, ni non plus d'avoir de l'expérience. Pourtant, vous le savez, il y a une foule de professions au Québec où il

faut avoir suivi une formation appropriée avant de pouvoir l'exercer. On ne parle pas ici évidemment des gens, des professionnels de la santé; on parle de traducteurs, de conseillers en ressources humaines, de conseillers d'orientation, de géologues, d'urbanistes, de travailleurs sociaux. Tous ces gens-là doivent respecter les directives de leur ordre professionnel, ce qui n'est pas le cas évidemment du secteur de la restauration. Et, nous, on juge tout à fait inapproprié, en 2004, qu'une personne ayant la responsabilité de servir des centaines de repas par jour, peut-être même plus, n'ait pas à démontrer ses compétences avant d'être autorisée à exploiter un restaurant.

Bien que ces dernières années il y a eu plusieurs initiatives novatrices en matière de sécurité alimentaire qui ont été développées dans notre industrie, ici ou ailleurs — on parle de «serve safe» aux États-Unis, entre autres — nous, on juge qu'il est plus que temps de passer aux actes et que le gouvernement, en concertation avec l'industrie bien sûr, utilise ses pouvoirs pour rendre obligatoire une formation de base en hygiène et salubrité comme condition à l'obtention du permis de restauration émis par le MAPAQ. La Loi sur les produits alimentaires, que tout le monde appelle la P-29, accorde d'ailleurs au gouvernement le pouvoir de réglementer en cette matière. Le paragraphe e.5.1 de l'article 40 est en effet explicite à ce sujet. Je vous le lis: «Le gouvernement peut, par règlement: déterminer la formation minimale ou les apprentissages nécessaires, notamment en hygiène, salubrité ou en contrôle de procédé de transformation.» On ajoute aussi au paragraphe e.6 que le gouvernement peut «déterminer les personnes ou [...] catégories de personnes qui doivent suivre la formation prévue en application du paragraphe [...] — que je vous ai lu précédemment — et, le cas échéant, les obliger à se soumettre aux examens nécessaires à cette fin».

Ailleurs au Canada, il y a déjà plusieurs provinces — on parle de la Colombie-Britannique, l'Alberta, la Saskatchewan — qui ont déjà, depuis un certain temps, adopté des mesures dans ce sens, et plusieurs autres songent à les imiter. J'aimerais également vous faire part qu'il y a un sondage, qui a été réalisé en janvier 2001 par notre association auprès de 232 restaurateurs membres chez nous de partout au Québec, qui révélait que 84 % de ceux-ci seraient favorables à ce qu'il devienne obligatoire de suivre une courte formation en hygiène et salubrité pour pouvoir exploiter un restaurant au Québec. Alors, considérant tout ça, nous estimons que de rendre obligatoire, pour les titulaires de permis, une formation minimale en hygiène et salubrité est une option proactive qui mise davantage sur la prévention plutôt que la coercition. Elle assurerait également un minimum de qualification des exploitants au moment de faire leur entrée dans notre industrie, ce qui faciliterait grandement le travail des inspecteurs. La sécurité du public et l'image de la restauration ne s'en porteraient que mieux.

Malgré notre parti pris avoué pour l'implantation de mesures visant à mieux encadrer l'exploitation d'un établissement de restauration, notamment en matière d'hygiène et de salubrité, nous considérons toutefois que les autorités ne devraient pas aller trop loin. Nous avons suivi étroitement le projet du précédent gouvernement

d'implanter la norme HACCP dans l'industrie agro-alimentaire. Il faut toutefois convenir que son implantation ne s'avère pas à la portée de tout le monde. En effet, la norme HACCP nous apparaît davantage appropriée pour le secteur de la transformation, secteur d'où elle provient d'ailleurs. Pour la restauration commerciale québécoise, composée aux trois quarts, notons-le, de restaurants non associés à une bannière, la norme HACCP peut être comparée à l'ascension de l'Everest.

Comment pourrait-on exiger des restaurateurs de respecter les mêmes normes qu'une entreprise de transformation alimentaire? La nature même des activités et les conditions d'exploitation y sont fort différentes. Pensons aux centaines de restaurants dont le menu change à tous les jours en fonction de la disponibilité et de la fraîcheur des produits. Pensons aux méthodes de travail, qui sont à 100 lieues des chaînes de montage. Pensons au taux de roulement élevé du personnel. Pensons aussi finalement à la variété des produits alimentaires, qui sont extrêmement variés, utilisés chaque jour. Par conséquent, nous ne croyons pas souhaitable que l'utilisation de la méthode HACCP soit généralisée à l'ensemble de l'industrie alimentaire québécoise, en réponse à une des questions posées par la commission dans son document de consultation.

Finalement, notre association souhaite attirer l'attention des membres de la commission sur une problématique inquiétante, celle des exploitants récidivistes qui continuent de servir des repas au public malgré de multiples condamnations pour manquement aux règles d'hygiène. Être restaurateur comporte des obligations, et la tolérance envers les récidivistes doit avoir des limites. Plusieurs modifications ont été apportées à la Loi sur les produits alimentaires en juin 2000 afin justement de prévenir les abus. Ces modifications avaient pour but de donner le plus de pouvoir d'intervention possible tant au ministre qu'aux inspecteurs. Le paragraphe b.2 de l'article 15 de la loi se lit, depuis juin 2000, comme suit: «Le ministre peut suspendre, annuler ou refuser de renouveler le permis de tout titulaire qui: de façon répétitive, ne respecte pas la présente loi ou un règlement édicté en vertu de celle-ci.» Or, pour nous, se donner plus de pouvoirs ne sert à rien si on ne les exerce pas. Pour nous, il faut lancer un message clair à tous ceux qui sont des abonnés chroniques du répertoire des contrevenants à la Loi sur les produits alimentaires: Changez de métier au plus vite.

Alors, pour l'ARQ, il est donc impératif que le gouvernement, de concert avec l'industrie, précise par règlement la limite à ne pas franchir en matière de salubrité alimentaire, sous peine de révocation.

J'invite maintenant le président de notre conseil d'administration, M. Claude Descôteaux, à vous transmettre nos recommandations eu égard aux constats que nous venons de présenter.

M. Descôteaux (Claude): Merci, M. Meunier.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Il vous reste quatre minutes.

M. Descôteaux (Claude): Merci. L'Association des restaurateurs du Québec souscrit au principe voulant que la sécurité alimentaire doit faire l'objet

d'une collaboration étroite entre les différents intervenants de la chaîne alimentaire, et ce, de la terre à la table.

Parce qu'il en va de la sécurité du public, l'encadrement du travail des manipulateurs d'aliments doit évoluer afin de réduire les risques pour la santé humaine. Nous estimons donc qu'il est plus que temps d'agir et de mettre en force certaines dispositions récemment intégrées à la législation. Sans doute a-t-on déjà consacré trop de temps à développer et à refaire des concepts trop théoriques et pas suffisamment collés à la réalité des exploitants. Un temps précieux a été perdu; maintenant, on doit passer à l'action. Par conséquent, l'Association des restaurateurs du Québec adresse trois recommandations à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation.

Première recommandation. L'ARQ recommande que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, en concertation avec l'industrie, rende obligatoire, pour les titulaires de permis de restaurant, une formation minimale en hygiène et salubrité accréditée par lui. Compte tenu du nombre imposant de personnes qu'une telle mesure pourrait concerner et afin d'assurer que l'offre de formation se développe adéquatement en fonction de la demande importante ainsi créée, il est aussi recommandé que cette obligation s'applique aux personnes qui feront la demande d'un permis à compter du 1^{er} janvier 2005 ainsi qu'aux titulaires ayant été condamnés pour manquement aux règles d'hygiène au cours de l'année précédente. Les titulaires déjà autorisés à exploiter un restaurant au 1^{er} janvier 2005 auraient à démontrer leur qualification au renouvellement de leur permis, au cours de l'année 2007.

• (15 h 30) •

Deuxième recommandation. L'ARQ recommande de ne pas généraliser l'utilisation de la méthode HACCP à tout le secteur alimentaire. Les programmes de sécurité alimentaire et de formation développés pour la restauration devraient toutefois être basés sur la méthode HACCP.

Notre troisième recommandation. L'Association des restaurateurs du Québec recommande une application rigoureuse de la Loi sur les produits alimentaires et notamment que le gouvernement, après avoir consulté l'industrie, détermine par règlement le seuil au-delà duquel le permis d'un titulaire serait automatiquement révoqué dans le cas d'infractions répétitives à cette loi.

En conclusion, nous croyons que, contrairement à bien des projets qui n'aboutissent jamais en raison de la résistance des intervenants du milieu, les consommateurs ainsi qu'une majorité de restaurateurs sont favorables à un resserrement des conditions d'exploitation d'un permis autorisant la préparation et la vente d'aliments au public. Il y a donc peu ou pas d'obstacle à la mise en oeuvre de nos recommandations. Alors, qu'est-ce qu'on attend?

Nous tenons à vous remercier sincèrement de votre intérêt et de votre écoute, puis nous sommes à votre entière disposition pour répondre à vos questions sur le sujet. Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Alors, M. Fortin et les messieurs qui vous

accompagnent, vous avez fait une belle présentation. Vous avez bien défendu votre association. Je cède maintenant la parole à mon collègue le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. Je veux vous remercier de votre présentation et vous remercier aussi du fait que vous avez présenté un mémoire pour faire en sorte qu'on puisse avoir le meilleur éclairage possible dans notre mandat d'initiative.

Je voudrais poser probablement une question sur les normes HACCP. Et vous dites, dans votre mémoire, que la méthode HACCP ne soit pas nécessairement appliquée dans sa forme actuelle au secteur de la restauration puis vous dites ensuite que les programmes de sécurité alimentaire et de formation développés pour la restauration devraient toutefois être basés sur les méthodes HACCP. Autrement dit, ce que vous avez dit, dans votre introduction, ce serait en amont, au niveau de la formation — si je m'exprime bien, là; vous me corrigerez — et ensuite vous dites, un peu plus loin dans votre mémoire, que le système HACCP constitue un fardeau trop lourd pour votre secteur en raison de la nature des activités et des conditions d'exploitation particulières à ce secteur.

Moi, j'aimerais ça que vous m'illustriez ça — parce que j'aurais peut-être d'autres questions à vous poser ensuite — si on parle bel et bien du même système, des normes HACCP, dans votre domaine de la restauration par rapport à celui de la transformation que vous nous avez parlé tantôt. Parce que, si on se comprend bien, ce n'est pas du tout les mêmes normes.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Fortin.

M. Fortin (Bernard): Oui. Écoutez, permettez-moi d'un peu situer la démarche à travers... J'ai siégé trois ans et demi à la Table nationale de la restauration. Évidemment, l'élément de référence est le programme HACCP, mais le programme HACCP s'installe... Quand on parle de production, chaîne de production agro-alimentaire, c'est beaucoup plus facile de savoir que le produit commence là. Il est transformé, il est vérifié et vérifiable dans des points de chute de façon très spécifique. Ce que, nous, on dit, c'est qu'il ne faut pas nécessairement prendre le programme HACCP puis dire: Ce n'est pas bon. On part essentiellement de dire: Prenons les éléments premiers là-dedans, les points de vérification, les points critiques de contrôle, mais évidemment dans une opération de restaurant où le propriétaire occupant effectivement...

On ne peut pas arrêter une chaîne de restauration. Quand, vous et moi, on va au restaurant puis qu'on rentre à 11 h 50, vous savez comme moi tout ce qui se passe jusqu'à 14 h 30. Et les points peuvent être vérifiés avant, mais je pense qu'on ne peut pas arrêter l'opération de façon systématique. Ce qui a toujours été prôné par l'Association des restaurateurs, c'est de s'imprégner des principes HACCP et de faire en sorte qu'à travers, exemple, ce que beaucoup appellent le manuel des bonnes pratiques, de faire en sorte qu'on dise aux gens: Voici, il y a quand même des impératifs de vérification. Que tu sois l'opérateur principal, ou que

tu sois chargé de la cuisine, ou que tu occupes tel poste, voici le manuel qui permet de dire: Nous sommes dans les règles, vérification de température, etc. Ce qu'il faut éviter — et j'ai participé aussi aux travaux du BNQ, j'ai participé à différentes autres tables — c'est qu'on ne peut pas penser qu'à travers la restauration que l'on connaît et que, nous, on représente, que c'est une chaîne de production de a à z, immuable, qui se fait avec des points où on peut systématiquement arrêter tout puis dire: On vérifie. Ce n'est pas vrai.

Donnons aux gens effectivement un outil de référence inspiré de HACCP, mais donnons-leur quelque chose qui colle à une certaine réalité qui fera en sorte qu'on pourra transmettre la connaissance à nos gens, et tout le monde sera définitivement impliqué. De là le lien avec le fait de dire que ne devrait pas s'improviser qui que ce soit dans la restauration sans savoir qu'il y a des risques.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Bien, moi, je suis tout à fait d'accord avec vous au niveau de la formation ou des exigences, là, pour quelqu'un qui veut se partir un restaurant ou qui veut oeuvrer dans la transformation. Mais je reviens sur les normes HACCP. Puis je ne suis pas un expert, loin de là, là. C'est pour ça qu'on est là aujourd'hui, demain et après-demain, pour essayer de se mieux renseigner possible.

Et, dans votre domaine de la restauration, il y a sûrement des normes qui seraient possiblement applicables, comme elles le sont dans le domaine de la transformation, pour permettre au consommateur et à la consommatrice qui va dans votre restaurant... de dire: Bon, bien, regardez, nous avons respecté du début à la fin, jusqu'à la table, jusqu'au restaurant, dans votre assiette, les normes en question. Ces mêmes normes là ne seront peut-être pas aussi exigeantes, ou peut-être des exigences différentes pour un restaurant.

Je vous donne juste un exemple — puis je ne m'y connais pas: la température de vos frigidaires, hein, la façon de conserver vos aliments. Bon. Est-ce que je suis dans les normes quand je vous...

M. Meunier (François): Si je peux me permettre d'ajouter. En fait...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Pouvez-vous vous identifier, s'il vous plaît?

M. Meunier (François): Oui, François Meunier, aux affaires publiques. En fait, évidemment, il y a... C'est pour ça d'ailleurs qu'on parle de normes adaptées en fonction de HACCP, parce que les normes HACCP font relativement l'unanimité partout en Amérique du Nord; par contre, c'est au niveau de la procédure, de l'application. Des températures de conservation, que ce soient des produits déjà cuits ou que ce soient les produits en réfrigération, il n'y a personne qui remet ça en doute. Ce n'est pas ça, le principe. Par contre, c'est au niveau des procédures. On compare souvent HACCP à la norme ISO. Alors, comme par hasard, il y a très peu de petites entreprises qui ont une norme ISO. Ils n'ont pas la capacité, ils n'ont pas les ressources. Il faudrait presque avoir une personne à temps plein pour assurer le respect total de la procédure de HACCP.

Alors, bien sûr, on ne remet pas du tout en question les normes prescrites. Et d'ailleurs tout le monde travaille, du secteur de la restauration, en fonction de normes adaptées. Mais par contre c'est au niveau de la procédure, des différentes... de la méthode, des nouveaux suivis, des suivis au niveau de la réception des marchandises, au niveau du contrôle, au niveau effectivement de l'administration du programme, qui est un fardeau que l'on juge beaucoup trop lourd pour le secteur de la restauration.

D'ailleurs, partez du principe qu'aux États-Unis ce système-là est relativement bien implanté ou en tout cas, du moins, est plus appliqué dans le quotidien. Par contre, aux États-Unis, vous avez une majorité d'établissements qui sont des chaînes. Ici, c'est totalement l'inverse. Le Québec, là-dedans, est distinct, comme dans d'autres choses. Ici, le Québec est contrôlé par les indépendants. Les indépendants, ce ne sont pas des gens qui ont un siège social dans une grande tour avec huit vice-présidents ressources humaines, là; c'est un restaurateur qui fait l'achat, la comptabilité, le service à la clientèle et qui répond au téléphone pour dire: Vous voulez être assis à quelle table, monsieur? Alors, ça, il faut prendre en considération cette particularité-là. Et c'est ça qu'on souhaite avoir comme sensibilité de la part des autorités gouvernementales.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, si vous permettez, on va passer de l'autre côté. Je vais céder la parole à mon collègue le député de Richmond. Nous avons des échanges de blocs de 10 minutes.

M. Vallières: Oui. Merci, Mme la Présidente. D'abord, puisque c'est la première fois que j'ai l'occasion de participer à vos travaux, je voudrais féliciter les membres de la commission pour la nature du mandat d'initiative dont ils ont convenu. Un mandat certainement très important, d'un grand intérêt pour le public de même que pour l'industrie en général et qui tombe à un moment assez stratégique, je dirais, avec des problèmes comme celui de la vache folle que nous connaissons et un problème auquel on pensait peut-être, il y a même quelques années, quelques mois, pouvoir être exempts en Amérique du Nord. On disait: Bien, ces problèmes-là, c'est pour l'Europe, c'est pour l'Asie. Mais non. En Amérique du Nord, on a maintenant un défi qui est important en autant que la sécurité alimentaire est concernée. Et on se rend compte que, de plus en plus, les consommateurs sont prêts, je pense, à s'assurer que ce qui est consommé ici soit non seulement de première qualité, mais qu'on soit assuré qu'en aucun temps la santé des gens ne pourra être — en tout cas, dans toute la mesure du possible — ne pourra être affectée par la qualité de ce que nous consommons.

● (15 h 40) ●

J'aurai quelques questions rapides à vous adresser concernant votre association comme telle, parce que je n'ai pas lu le mémoire d'un bout à l'autre, mais pour connaître un peu le pourcentage des restaurateurs que vous représentez dans l'ensemble du Québec. Est-ce que vous avez cette donnée-là? Et, également,

est-ce que vous l'avez par type de restaurant? Parce qu'il y a toutes sortes de restaurants. Ça va à partir du casse-croûte du coin jusque, j'imagine, à la table de Serge Bruyère, alors c'est très différent l'un de l'autre, autant qu'un établissement comme *Le Parlementaire*, ici. Est-ce que vous avez une ventilation des gens que vous représentez?

M. Brouillette (Hans): Si je peux me permettre, moi, je pourrais répondre à cette première question-là. En fait...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Pourriez-vous vous identifier, s'il vous plaît?

M. Brouillette (Hans): Oui. Hans Brouillette, agent d'information.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci.

M. Brouillette (Hans): Donc, on parlait tantôt qu'il y avait 20 000 titulaires de permis. Il faut comprendre là-dedans qu'il n'y a pas nécessairement 20 000 exploitants, il y a des gens qui exploitent plus d'un établissement. Alors, nous, notre association représente... On a 3 600 membres qui, eux, exploitent 5 500 établissements. Ça peut paraître un faible pourcentage par rapport à l'ensemble des établissements, mais en fait nos membres, je vous dirais, ont des ventes qui sont à peu près le double de ce qu'on retrouve en moyenne. C'est sûr qu'on a davantage des restaurants avec service aux tables, des restaurants d'un peu plus grande taille que, par exemple, des casse-croûte dans les arénas, qui font partie des 20 000 mais qui ne sont pas nécessairement membres chez nous. En fait, il y en a évidemment, mais, bon, il y a quand même un certain nombre qui ne sont pas membres.

Ce qu'on doit mentionner également, c'est qu'en termes de chiffre d'affaires nos membres génèrent environ la moitié ou autour de la moitié des ventes totales de l'industrie de la restauration. Donc, je disais tantôt que nos membres sont surtout des restaurants avec service aux tables, alors les ventes générées sont à peu près le double de ce qu'on retrouve en moyenne au Québec.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien.

M. Vallières: Bien. Est-ce que... Il y a un restaurateur parmi vous. J'aimerais savoir si, d'après vous, il est plus difficile de gérer le risque dans un petit établissement versus un grand établissement parce qu'on sait que les moyens ne sont pas les mêmes, qu'on parle de formation ou de contrôle. Est-ce que vous pouvez nous faire part de votre expertise là-dessus? Et ça rejoint la question que je vous posais tantôt sur qui vous représentez. Parce qu'il y a beaucoup de très petits établissements au Québec, ça ne veut pas signifier que le risque est moindre là. J'aimerais vous entendre là-dessus.

Et j'aurai une autre question, après ça, sur... Parce que vous plaidez très fortement pour une réglementation dans ce domaine de l'activité. Moi, j'ai une certaine allergie à ça, la réglementation, parce qu'on

entend beaucoup de gens qui nous disent qu'on est surréglementé au Québec. Alors, j'essaierai de savoir de vous si vous avez pensé à quelque chose, un système très léger, entre guillemets, qui permettrait d'arriver quand même aux objectifs qui sont poursuivis, sans pour autant être obligé de se servir du quatrième mur qui reste d'un établissement pour afficher ce qu'il faut comme règlement pour être capable d'opérer au Québec.

M. Descôteaux (Claude): Claude Descôteaux, je suis restaurateur. Pour répondre à votre question, si le risque est plus important ou plus facile à gérer dans une petite ou une plus grande entreprise, à mon avis, le risque, là, est le même dans un ou dans l'autre. Ce qui rentre en ligne de compte, là, c'est la volonté de l'opérateur de se conformer aux règles de l'hygiène puis de livrer un produit de qualité. Tu sais, il y en a qui coupent les coins rond pour essayer de faire une cenne de plus, mais, au bout du compte, ça ne vaut pas la peine, tu sais. Ça fait que c'est ça, je pense que c'est la qualité de l'opérateur ou la formation des employés qui fait que le risque est plus grand ou moins grand, à mon avis.

M. Vallières: À partir du moment où on établit une réglementation... Je vois ici que vous parlez beaucoup de l'approche positive, si on veut, là, d'être proactif en formant les gens. Est-ce que vous avez pensé à un système qui... Il y a le système d'inspection qui se veut punitif quand on prend quelqu'un en défaut. Est-ce que vous avez pensé à quelque chose qui pourrait être un système avec plus d'émulation, qui ferait en sorte que le consommateur, quand il rentre dans un restaurant, pourrait regarder quel est le niveau de risque le plus minimum qu'il peut encourir quand il va consommer chez un des restaurateurs québécois?

Prends, par exemple, quelqu'un qui afficherait que le personnel est dûment formé, à l'intérieur de son établissement. Si, moi, je m'en vais sur la rue Saint-Jean puis que je m'adresse... je passe devant 10 restaurants puis il y en a trois où c'est affiché, ça, que les gens ont suivi une formation, et même si c'était sur une base volontaire, est-ce que, comme consommateur d'abord, ça m'intéresserait probablement de choisir mieux, et est-ce que, pour les gens que vous représentez et puis les autres que vous ne représentez pas, ce serait un incitatif à la formation, plutôt qu'y aller sur une base coercitive, par voie réglementaire, comme vous le proposez?

M. Fortin (Bernard): Bien, comme on le cite dans le mémoire, si vous me permettez, on a interrogé nos membres à ce sujet-là en disant: Pensez-vous qu'il y a lieu de former, etc., etc.? Et, à 84 %, les gens ont dit oui, même étant en opération. Je pense qu'il est souhaitable qu'il y ait une réglementation pour que les gens la suivent, puis que les gens s'inscrivent là-dedans, puis qu'il n'y ait pas de possibilité d'aller à côté de tout ça. Sauf que l'association a toujours dit qu'il fallait aussi être capable de donner à ses membres et surtout peut-être à ceux qui ne sont pas membres de rien, qui sont un peu dans le champ, nulle part, puis qui n'ont qu'une méthode, la leur... Je pense qu'il serait peut-être intéressant de faire un élément, comme vous venez de le souligner, à l'effet de dire: Bien, regardez, il y a une

formation qui est là, elle est adaptée, elle est pour vous, suivez-la. Et il y a aussi cet élément-là, je veux dire, d'incitatif, qui dit: Bien, moi, je l'ai — comme vous disiez, sur la rue Saint-Jean. Évidemment, le consommateur pourrait peut-être se retrouver. C'est ce que l'Association des restaurateurs a toujours dit et va continuer à le dire. Encore faut-il qu'on veuille bien se donner les moyens.

Et, comme je le disais tantôt dans ma présentation, à une certaine époque, on a dit: On va mettre 5 millions dans HACCP. Puis, après ça, il n'y avait plus de 5 millions dans HACCP. Nous avons déposé des projets, nous avons significé notre intention très arrêtée d'essayer de commencer, pas de réinventer la roue, mais commencer à dire aux gens: Bien, regarde, il y a un produit de formation; avec des spécialistes — ce ne sera pas nous autres — avec des spécialistes qui seront cautionnés par le milieu en disant: Oui, ça colle à une réalité; avec peut-être un manuel de bonnes pratiques, pour dire aux gens: Bien, voici, là, vous avez quand même une formation à votre disposition; et, après ça, je veux dire, permettre à la roue de continuer. Encore faut-il qu'effectivement on décide de le faire et qu'on se donne les moyens de le faire.

Et je vous disais tantôt que j'ai été trois ans et demi à la Table nationale de la restauration. À l'heure actuelle, ça n'a servi qu'à remplir mes filières et effectivement à tenter de faire un échange où les gens se sont dit: Oui, ce serait le fun, ce serait intéressant.

Comme le président le disait en terminant, nos recommandations, on souhaite, comme organisation, et nos membres en veulent, de dire: Donnons-nous des moyens. Et on veut le faire, nous, avec le ministère, parce qu'on a toujours eu d'excellentes relations, et ça peut effectivement, dans notre tête à nous autres, se traduire à dire: Bien, voici, moi, là, j'ai mon accréditation — bien que le mot ne soit pas coulé dans le ciment — et je m'efforce périodiquement à la reques-tionner, à la mettre à jour et à informer mes gens là-dedans. Parce qu'il ne faut pas oublier qu'un des problèmes majeurs qu'on a au niveau de la restauration, c'est le fameux changement de personnel. Il n'y a plus de disponibilité de personnel, et, bien des fois, je veux dire, tu es obligé de prendre quelqu'un puis dire, bien: Le «how to», là, ce sera demain.

Alors, je pense que, ce qu'on veut développer, comme organisation, c'est essentiellement ce que vous donniez comme image tantôt, et le consommateur va définitivement, je pense, avoir un rôle à jouer là-dedans. Parce que si, moi, je suis accrédité, j'ai intérêt à mettre ça en relief, puis j'ai intérêt à faire mes devoirs, puis j'ai intérêt effectivement à faire du chemin là-dessus. Si les constructeurs se sont donné des programmes de garantie de maisons neuves, puis des programmes de certification, puis etc., je ne vois pas pourquoi, dans la restauration, n'importe qui pourrait ouvrir n'importe quand puis dire: Bien, moi, je suis aussi bon que le gars d'en face ou que la fille d'en face. Je pense que ça va dans le sens que vous avez énoncé tantôt.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien.

M. Vallières: J'aurais peut-être une question rapide sur l'aspect de la formation. Est-ce que, à votre

avis, les restaurateurs de façon générale seraient prêts à contribuer à assumer les coûts de cette formation-là qui serait dispensée à leurs employés?

M. Fortin (Bernard): Encore faut-il savoir ce qu'on achète quand on a un déboursé à faire. Je vais vous dire que l'Association des restaurateurs, avec l'aide d'Emploi-Québec puis du Fonds national, nous faisons, depuis cinq ans et un peu plus, des formations adaptées avec des spécialistes. Et ils y vont, ils paient leur partie et ils en redemandent. On va faire 28 — François, corrige-moi — 28 séances à travers tout le Québec, avec des maisons de formation. Ils s'inscrivent, ils font leurs devoirs puis ils en veulent encore. C'est là-dessus qu'on veut tabler, nous. Et, quand ils nous disent, dans un sondage, qu'ils en veulent, je vous dis: Donnons-leur ce qu'ils veulent.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Cela termine le bloc de 20 minutes. Le collègue député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion: Merci, Mme la Présidente. Je voudrais juste prendre deux minutes pour faire un commentaire. Je n'ai pas de question en fait à vous poser, parce que j'ai trouvé votre exposé très intéressant. Et, pour avoir eu l'occasion de fréquenter un peu les restaurateurs ou en particulier les maîtres d'hôtel, ces choses-là, dans différents événements, je sais que se mettre d'accord sur quelque chose, en restauration, ce n'est pas facile. Et vous avez réussi à vous mettre d'accord sur trois principes qui sont fondamentaux, me semble, et c'est le minimum que vous demandez.

● (15 h 50) ●

Moi, je trouve ça extrêmement intéressant, les conclusions auxquelles vous arrivez, et je pense que, face à des choses qui sont claires, simples et pas nécessairement d'une exigence extrême, je pense que ça pourrait simplement continuer à nourrir l'image de la restauration au Québec, qui est quand même déjà plutôt bonne. Je pense qu'on a une bonne restauration, bien qu'il y ait encore des choses à améliorer. Alors, je veux vous féliciter et vous remercier.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien.

Une voix: Merci, monsieur.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Est-ce qu'il y a d'autres questions? Non? De ce côté-là? Alors, oui?

M. Fortin (Bernard): Oui, madame...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui.

M. Fortin (Bernard): ...me permettre juste, dans le suivi de M. Dion. C'est pour ça que, vous tous et nous tous, on n'a pas besoin de faire la première page du *Journal de Montréal* pour avoir des gens qui s'improvisent restaurateurs et qui recyclent des denrées — rappelez-vous, il y a trois ans. On a beau se dire qu'on fait de la belle gastronomie, des beaux produits du Québec, mais, quand c'est ça qui fait le dessus, on a tous un problème, tout le monde.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. Très bien, merci beaucoup. J'ai quelques questions; certaines ont déjà été abordées. Concernant votre membership, M. Fortin, à l'Association des restaurateurs du Québec, est-ce que vous avez des restaurateurs issus de la diversité culturelle, par exemple les restaurateurs chinois, des restaurateurs de différentes origines?

M. Fortin (Bernard): Oui, madame.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui. Vous savez que les normes de... je ne dirais pas de la salubrité, mais du goût, de la façon de traiter les aliments, de la façon de les conserver sont différentes. Qu'est-ce que vous faites avec ces restaurateurs pour essayer d'harmoniser les standards?

M. Fortin (Bernard): Je vous dirai, madame, c'est aussi simple que ça ne fait pas partie des demandes que ces gens-là nous adressent, et ça ne fait pas partie aussi du mandat que s'est donné l'association, je l'ai cité tantôt.

Effectivement, les gens adhèrent chez nous parce qu'il y a différentes catégories de services qu'on offre qui peuvent effectivement les intéresser. Il n'y a pas, je dirais, affluence — prenons exemple des restaurateurs chinois ou des restaurateurs... italiens, oui, beaucoup — mais ces gens-là ne viennent pas chez nous pour, je dirais, retirer une certaine information ou formation relatives à l'exercice de leur prestation de cuisine ou la dynamique qu'ils offrent à leurs clients. Ils viennent chez nous parce que, bon, ils veulent être informés sur les lois, ils veulent, à un moment donné, à l'occasion, être orientés sur certaines démarches qu'ils font. Mais effectivement ça rejoint peut-être beaucoup le sens où: Ne laissons pas quiconque...

Écoutez, si, moi, je veux faire de la restauration au Québec, normalement, je devrais à l'origine savoir exactement tout ce que ça concerne et non pas être en situation de rattrapage puis dire: Bien, dans un an, quand j'aurai exercé, je vous expliquerai que je n'ai pas compris tel ou tel élément en fonction de la langue ou sous le prétexte de. Mais, ils ne viennent pas chez nous, et ce n'est pas effectivement chez nous que les gens viennent chercher cette information-là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je veux revenir sur la norme HACCP, que vous disiez que vous ne pouvez pas en généraliser l'utilisation au niveau du service de restauration essentiellement pour une question de coût, parce que les restaurants, c'est des petites entreprises, très peu de personnel, et, comme vous l'avez dit vous-même, le restaurateur est aussi l'administrateur, très souvent, etc. Quels sont les irritants? Quels sont les éléments, dans la norme HACCP, qui sont inapplicables pour les petites entreprises que vous êtes, en général? Il y a bien entendu des restaurants qui sont des grosses entreprises. Mais, pour les petites, quels sont les éléments qui vous irritent et quels sont ceux que vous pouvez quand même adapter?

M. Fortin (Bernard): Madame, au risque de vous décevoir, je vous dirai qu'il n'y a pas un comité de travail qui s'est rendu là. Alors, quand on fait un comité

de travail, puis qu'on commence à 12, puis qu'à un moment donné on est rendus 28 dont la moitié sont des analystes en bio, agro, etc., je vais vous dire que le petit restaurateur, là, il se dit: Comment je fais pour appliquer ça chez moi? Donnez-moi l'espèce de grille qui dit: je dois vérifier. Je ne parle pas de chaleur, je ne parle pas de température de conservation, etc., ça, normalement, c'est l'a b c de, mais la référence directe.

L'été dernier, il s'est produit un document qui est ça d'épais, qui n'a à peu près rien d'autre que des écritures. Il n'y a pas un opérateur de restaurant qui va lire ça d'un couvert à l'autre, ce n'est pas vrai, pas par désintérêt: ça ne transpire rien au niveau de l'application. Et n'oubliez pas qu'un restaurateur, c'est celui qui passe le message et qui passe la mission. Alors, si à quelque part je ne prends que ce gros livre-là qui est issu d'une consultation, une xième, et que je le donne à mon gérant ou à ma gérante, je ne fais que transmettre le document.

Nous, ce qu'on dit, c'est que HACCP devrait être l'inspiration de, que ça crée des grilles de contrôle systématique, que ça crée de l'information aux gens où je serai capable de transmettre à mes employés — soit dit en passant, je n'ai pas de restaurant: Voici ce qu'il faut tous les matins; voici ce qu'il faut aux heures de pointe; voici ce qu'il faut à des heures précises. Mais ce n'est pas une chaîne de production où je suis capable d'arrêter le produit et d'en faire un test. J'ai 62 clients à servir, nous sommes tous des clients puis il faut que ça passe, il faut que ça passe avec, oui, toute la préparation.

HACCP, je vais vous dire, ça ne s'est jamais rendu là. J'ai fait le sous-comité, j'ai fait le BNQ et je peux vous produire tous les documents que vous voulez. Ça n'a fait que rester au niveau du principe. Et d'ailleurs ça a été très rapidement dissout au printemps passé, en disant: Bien là il n'y a plus de SOM là-dedans, puis restons calmes jusqu'à temps qu'il y ait d'autres questionnements là-dessus.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Pour la formation des restaurateurs, je pense que ça vous honore, de vouloir policer, entre guillemets, votre propre profession. Et vous demandez à ce qu'on puisse exiger au préalable qu'il y ait une formation, particulièrement en ce qui a trait à la salubrité et à l'hygiène. Cette formation, elle comprendrait quoi? Elle se donnerait à quel niveau? Est-ce que vous parlez de cours crédités, par exemple, qui pourraient être donnés au niveau du secondaire, à la formation aux adultes, ou est-ce que vous allez plus loin que ça? Est-ce que ça se donnerait dans une institution reconnue, avec une attestation de formation, ou est-ce que c'est quelque chose qui peut se faire sur le tas, par exemple quelqu'un qui pourrait apprendre d'un autre restaurateur, comme un apprenti?

M. Fortin (Bernard): Si vous permettez, je vous dirai qu'il y a neuf ans il y a eu une volonté au niveau du parti en place, en la personne de M. Picotte, de dire: Il y a 44 800 établissements au Québec, on va faire un cours à l'Institut de formation de Saint-Hyacinthe, et les gens spontanément vont venir suivre ce cours-là, et tout le monde va être content, puis ça va être parfait, puis dans x — c'était mathématique — dans x années ou x mois, on va tous être accrédités. Il y a 4 800 individus

qui se sont portés à ce cours, dont essentiellement des étudiants dont c'était inscrit dans le programme.

Nous, ce qu'on croit, c'est qu'il faut premièrement prendre des gens de notre secteur, les mettre à une seule et même table, comme on fait dans les formations au niveau de l'établissement des coûts, le «coaching» du personnel, l'embauche du personnel, et avoir tout ça «from the horse's mouth» — excusez l'expression — puis dire aux gens comment ça va faire du chemin, cette affaire-là, et, par la suite, développer un outil concret, imagé, clair pour que les gens puissent — le personnel, en l'occurrence — puissent s'y référer.

Par la suite — je pense que la formule que nous expertisons, je veux dire, a fait quand même ses preuves — nous nous allions avec des professionnels, que ce soit le collège Mérici, ici, à Québec, que ce soit, je veux dire, l'ITHQ, que ce soient des spécialistes. Et ces gens-là... Ce n'est pas nous qui se transformons en experts de la méthode, c'est ces gens-là qui montent un cours qui, lui, est expertisé par des gens du milieu pour dire: Oui, ça colle à une réalité. Et produire après ça, sur une base annuelle, des cours où je ne demanderai pas à quelqu'un de Rivière-du-Loup de se déplacer à Montréal pour venir suivre un cours. C'est la nouvelle qui va effectivement, je veux dire, faire le tour.

Tout ça est en devenir, je vous avouerai, mais on est resté au niveau des principes, au niveau de la vertu, au niveau du fait de dire: Oui, ce serait le fun. C'est sûr que ce serait le fun. Ça ne fait que de la paperasse et des intentions. Ce que je demande à la présente commission, c'est: Est-ce qu'on y va? Est-ce qu'on a des moyens d'y aller? Est-ce que... Pour une fois qu'il y a une industrie qui a envie de dire: On va se tenir debout, là, puis on va arrêter de faire la une avec le restaurant Untel puis le restaurant à l'autre.

Je vous dirai que ça ne règlera pas le problème demain matin, là. Il y a des établissements qui ont un an et demi — et ça, ça vient directement de certaines personnes du ministère — il y a des établissements qui ont un an et demi d'existence et qui n'ont jamais été répertoriés. Parce que j'ai une maison de campagne, elle fait bien la cuisine, on part. Si je ne demande pas de permis d'alcool, je peux être un an et demi, deux ans. Parce que, le permis d'alcool, il est plus serré: tu es obligé pour avoir ci, puis tu es obligé pour avoir ça, puis fournir tes plans, etc.

● (16 heures) ●

Nous, c'est ça qu'on dit: On n'en a pas besoin, l'État n'en a pas besoin. Parce que, si on n'existe que dans nos projets, je ne suis pas sûr qu'on paie toutes nos redevances de façon équitable qu'on doit à l'État puis qu'on a les mêmes règles du jeu que le restaurant existant. Alors...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mais, M. Fortin, ma question était précise. C'est très bien de nous avoir rappelé le contexte, je trouve ça très intéressant, parce que tout le monde ne sait pas ce que vous dites, mais, pour regarder vers l'avenir — et, nous, on cherche des solutions concrètes et on va les chercher avec vous parce que vous êtes sur le terrain — la formation que vous demandez, ça prend quelle forme? Ça se donnerait où? Et donnez-moi une indication par rapport aux balises que ça doit avoir.

M. Meunier (François): Je veux juste informer les membres de la commission que somme toute ce programme-là existe à peu près déjà. L'ITHQ offre présentement — je l'ai ici, là — formation continue: hygiène et salubrité, profil gestionnaire. Ça dure deux jours, 14 heures. Ça inclut là-dedans les micro-organismes, la manipulation des aliments, l'hygiène des manipulateurs, le contrôle de qualité, explication sommaire de HACCP, les devoirs et responsabilités envers les inspections.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, c'est ce modèle-là que vous voulez, c'est ce type de formation?

M. Meunier (François): Je pense qu'il faut commencer quelque part.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien.

M. Meunier (François): Et c'est un programme somme toute que l'on ne juge pas exagéré, là. C'est sûr qu'on est dans un contexte de déréglementation, on a tous compris ça. Ça fait longtemps par contre, en termes de... Si on parle de sécurité alimentaire, on pense que ce n'est pas exagéré d'exiger de quelqu'un qui va servir des milliers de repas par année de suivre un programme de 14 heures. Ça inclut même les repas; ça va lui coûter 350 \$. Et là, si vous parlez de rendre cette norme-là obligatoire pour tout le monde, inquiétez-vous pas, la formation va s'offrir, elle va se développer par elle-même. Toutes les commissions scolaires vont en offrir. Ils ont déjà en main les éléments.

Je pense que M. Marcoux était là lors du lancement du programme, si je ne me trompe — pardon, oui, c'est ça, je pense que vous étiez là à ce moment-là. Et le programme a été développé par l'Institut de technologie agro-alimentaire, qui est accrédité par le MAPAQ, et il y a des centaines de formateurs accrédités. C'est juste qu'ils attendent juste d'avoir de la clientèle. Alors...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, c'est exactement la réponse que je voulais avoir, savoir à quel niveau vous voulez que cette formation se donne et qu'est-ce que ça comprendrait. Merci beaucoup, j'ai eu la réponse.

Du côté de l'opposition, il vous reste encore un peu de temps. J'ai une demande de notre collègue le député de Beauce-Nord, qui n'est pas membre de la commission. Je sollicite donc le consentement de la commission pour lui permettre de poser une question en rapport avec ce mémoire. M. le député de Beauce-Nord, je présume que j'ai le consentement.

M. Grondin: Merci beaucoup, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Allez-y.

M. Grondin: Alors, moi, ma question est... Vous savez que l'argent, c'est souvent le nerf de la guerre. On a été... J'imagine que plusieurs d'entre nous ont été des fois en dehors du Québec et du Canada. Et puis on voit en Europe — en tout cas, moi, j'ai remarqué ça — que, quand on va pour... il y a toutes sortes de

kiosques, de marchés, dans le milieu touristique, où on peut aller manger à peu près n'importe quoi, n'importe quand. Ils ne sont pas nécessairement toujours... J'imagine qu'ils ne doivent pas toujours être tous accrédités, mais une chose qui... Ça, ça attire le touriste. Moi, j'ai trouvé ça très bien quand j'ai été visiter tous ces marchés-là. C'était intéressant de manger les plats du... puis souvent c'étaient des aliments de la place, là. C'était très intéressant. Ici, au Québec, on n'a pas l'air à vouloir développer beaucoup ce côté-là touristique.

Et puis une autre chose que j'ai remarquée aussi, c'est que, quand je parlais tantôt de l'argent, c'est qu'on arrive ici, quand on va au restaurant, on a toujours la fameuse taxe qu'on paie, 15 % de taxe, et puis en plus, si on veut être des bons citoyens, il faut payer au moins 15 % de pourboire. Alors, on se ramasse avec une facture 30 % plus chère que... Disons que, dans les pays où on a été, nous, on n'avait pas à payer ça.

Est-ce que vous ne pensez pas que, même si on veut mettre des structures de plus, si on n'est pas capable de, je ne sais pas, moi, agrémenter les taxes ou les baisser, on va toujours avoir un problème? Est-ce que les restaurateurs ont les moyens de se payer des structures de plus? Est-ce que le public va avoir le moyen de payer la facture? C'est un paquet de questions que je me pose, mais j'imagine que vous devez vous la poser vous autres aussi. Dans le domaine de la restauration, ça doit être assez dur.

M. Fortin (Bernard): Écoutez, la semaine dernière, on rencontrait votre collègue M. Séguin relativement justement à la consultation prébudgétaire puis on lui parlait strictement du volet... du fameux crédit d'impôt qui a été mis en vigueur relativement à la déclaration des pourboires. Je suis presque obligé poliment de vous renvoyer la question. TPS, TVQ, ça n'existait pas. La question de notion des pourboires, c'était fait que les employés faisaient leur redistribution et, si l'employeur... Aujourd'hui, l'employeur, vous savez une chose, si c'est un jour férié, l'employeur est obligé de déboursier l'équivalent de ce que les employés auraient reçu comme pourboire s'il y avait eu des vrais clients. Ça n'a pas d'allure. Ça n'a pas d'allure! Le monde ne nous croit pas. C'est vrai. Et, après ça, il faut que tu attendes ton crédit d'impôt.

C'est vrai qu'il n'y en a pas, de solution idéale, mais je vous renvoie la question. Écoutez, c'est au Québec qu'on paie les plus hautes taxes sur la masse salariale. Ça fait qu'évidemment la question que vous me posez sur: Est-ce que le client est en mesure de payer? le client va encore payer plus cher parce que, bon, les normes du travail ont changé, le ci, le ça, le salaire minimum va augmenter. Évidemment, c'est un autre débat, mais c'est ce qu'on disait à votre collègue M. Séguin, on a dit: Écoutez, le crédit d'impôt, il ne peut pas être décroissant puis qu'à un moment donné, je veux dire, on assume... Pour un établissement avec 1 million de chiffre d'affaires, ça vient dire directement, là, 11 000 quelques cents dollars de charges additionnelles, là. Puis il n'y a rien qui a changé, là.

Une voix: Juste pour le crédit d'impôt, là...

M. Fortin (Bernard): Juste pour le crédit d'impôt.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, M. le député de Beauce-Nord, si vous avez une question en rapport avec le mémoire et la sécurité alimentaire?

M. Grondin: Écoutez, moi, là, c'était une question d'argent, mais, comme je vous dis, l'argent, c'est le nerf de la guerre.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, oui, je comprends. Très bien. Vous avez terminé, M. le député?

M. Grondin: C'est bien.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, là-dessus, je crois qu'on pourrait vous remercier pour votre contribution, M. Fortin, et les gens qui vous accompagnent de l'Association des restaurateurs du Québec. Merci pour toutes les propositions que vous avez soumises, et elles vont certainement nous éclairer sur l'ensemble... sur la suite des choses. Merci beaucoup, et puis j'invite...

M. Fortin (Bernard): Merci aux gens de la commission.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. J'invite les représentants de la ville de Montréal à se présenter, s'il vous plaît.

Alors, bienvenue, Mme Louise O'Sullivan, qui est membre du comité exécutif et responsable du développement social et communautaire et sécurité du revenu à la ville de Montréal. Vous avez 20 minutes pour présenter votre mémoire, 20 minutes d'échange avec chacun des groupes parlementaires, et si vous voulez bien commencer en nous présentant les personnes qui vous accompagnent.

Ville de Montréal

Mme O'Sullivan (Louise): Merci, Mme la Présidente, députés de la commission spéciale. Je suis accompagnée par M. Marc Boucher, directeur, Direction du développement social; M. Marcel Cajalait, à sa droite, conseiller en développement communautaire, Direction du développement social.

Mme la Présidente, on représente 1,8 million de personnes sur l'île de Montréal et on vous félicite d'amorcer une consultation sur la sécurité alimentaire. Nous ne pouvons que vous féliciter de cette décision qui permettra de mettre à jour les méthodes assurant la salubrité, la qualité et l'innocuité des aliments offerts au Québécois et Québécoises. Un grand merci. C'est un privilège d'être ici avec vous. On doit vous dire qu'on a un souci de la santé et du bien-être de cette population résidente et en transit, que nous avons étudié le document de consultation. Et je vais demander à M. Boucher d'élaborer les points saillants de notre mémoire. Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Boucher.

M. Boucher (Marc): Bonjour, Mme la Présidente. Bonjour les membres de la commission. Alors, je vais passer rapidement pour aller vers l'inspection et la traçabilité. Alors, c'est... Et aussi on va parler de la

sécurité alimentaire, mais pas sur le sens dont on a entendu parler, je pense, depuis le début des auditions.

● (16 h 10) ●

Alors, rapidement, la Commission européenne a établi, en 1993, les règles générales d'hygiène pour les aliments sur la base des principes du système HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points. Comme la démarche repose sur l'identification des risques, la maîtrise des points critiques et l'enregistrement des résultats de contrôle, traçabilité, le système doit s'appliquer aux différentes étapes de production et de distribution. Pour nous autres, c'est fondamental non seulement pour l'achat, lorsque le consommateur se procure le produit, mais du début à la fin de la chaîne. Les producteurs doivent fournir une documentation détaillée aux autorités sanitaires démontrant qu'ils disposent d'un plan correspondant aux niveaux de sécurité alimentaire requis.

Alors, cette approche s'appuie sur la responsabilisation de tous les maillons de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Vous savez que la ville de Montréal a le mandat du gouvernement du Québec de s'assurer de la salubrité des endroits où les aliments sont distribués, que ce soit au niveau de la restauration ou au niveau des distributeurs alimentaires. Alors, c'est dans ce sens-là que, pour nous, on a comme un grand intérêt sur ce volet.

Alors, on cite aussi les exemples de traçabilité à l'effet que... l'exemple de 1996, dans la région d'Amos, où la contamination a entraîné au moins deux morts, affecté plus de 200 personnes et nécessité l'abattage de quelque 130 000 poules. Alors, on va tenter, avec un procès en cours, de trouver ou d'identifier les responsables.

Pour nous autres, les procédures d'inspection prévoient la surveillance et le suivi des transformations des denrées et de leur distribution dans les réseaux réguliers d'approvisionnement, et on tient à préciser qu'à Montréal il y a tout de même 350 endroits où on fait de la distribution d'aliments à des personnes qui sont dans des... qui ont des problèmes au niveau financier. Donc, il faudrait aussi les inclure au niveau des... pour s'assurer que les aliments qui sont remis aux personnes qui sont dans le besoin soient aussi des aliments qui répondent aux normes minimales de salubrité. Un vaste réseau de plus de 350 organismes, à Montréal, distribue ces aliments, comme je le mentionnais plus loin. Compte tenu de l'importance de ce marché parallèle, il devrait être nommément inclus dans les procédures de surveillance.

On va parler maintenant de l'étiquetage des produits alimentaires. Alors, on pense que... La ville de Montréal propose que l'étiquetage des OGM, de l'irradiation des aliments et des additifs doit faire l'objet d'une attention distincte l'une de l'autre. Les OGM créent des craintes dans la population. Celles-ci sont attisées, à tort ou à raison, par des articles publiés dans les journaux. Par exemple, citons l'article *OGM: difficile à digérer*, paru dans *La Presse* du 19 janvier 2004. Ce texte présente les résultats d'une étude faite sur la digestion du soja dont le gène modifié demeure présent dans l'intestin grêle de l'homme. Ces inquiétudes justifient de permettre aux consommateurs de choisir ou non de manger ce type d'aliments. La seule manière de

permettre à chacun de faire son choix est d'étiqueter clairement les produits transgéniques ou ceux qui en contiennent.

L'irradiation des denrées alimentaires, par exemple des pommes de terre pour en freiner la germination, fait l'objet de controverses. Plusieurs considèrent que les conséquences de la consommation de tels produits n'est pas suffisamment documentée et que des études devraient en préciser les impacts, notamment sur une période prolongée. Le consommateur devrait donc pouvoir choisir de manger ou non les aliments ayant subi ce traitement, et le seul moyen de permettre le choix est l'étiquetage des produits sur le volet de... sur les produits qui seraient irradiés.

Au niveau de l'étiquetage, il permet aux gens de savoir ce qu'ils mangent. Toutefois, cette politique, qui permet de préciser éthiquement les produits sans leur prêter des propriétés surfaîtes, devrait aussi se prolonger dans les règles relatives aux publicités, aux commerciaux et autres outils de promotion, évitant ainsi de permettre aux compagnies d'embellir leurs produits ou encore de leur prêter des vertus surévaluées ou inventées. En fait, la publicité sous toutes ses formes, tout comme l'étiquetage, devrait fournir des données factuelles permettant l'information adéquate des consommateurs.

La diversité des formats, aussi, pour un même produit, par un même fabricant ou par plusieurs, rend parfois difficile de choisir le produit au meilleur prix. Est-il possible de penser à un étiquetage des prix qui présente une valeur unitaire afin de faciliter le choix le plus rentable pour chacun? Enfin, un étiquetage éclairant permettrait de contrer une pratique déplorable de certains dont le prix de revient est plus élevé pour l'achat de grands formats, contrairement à la pensée populaire, tel que le démontre l'article *Test éclair — Questions de formats — Plus gros, plus cher*, paru dans le *Protégez-vous* de janvier 2004.

La population montréalaise comprend plus de 25 % des gens d'origine ethnique — plus de 100 ethnies sont représentées à Montréal — pour qui la langue française est une seconde ou une troisième langue, ce qui amène le besoin d'étiquetage simple, facile à comprendre, permettant à l'ensemble des populations qui habitent le territoire de s'y retrouver.

Au-delà de l'étiquetage, au-delà de l'identification des produits, la définition de la sécurité alimentaire est aussi un élément qui nous interpelle grandement, compte tenu que, sur Montréal, on a 34,1 % des personnes qui reçoivent des prestations de la sécurité du revenu, donc au-delà du poids relatif de la ville de Montréal au niveau de la population du Québec. Alors, ce qu'on dit, c'est que la sécurité alimentaire va au-delà de la salubrité des denrées. D'ailleurs, la définition de la sécurité alimentaire, adoptée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Food and Agriculture Organization, est présentée dans le document de consultation, qui précise que celle-ci comprend l'accès physique et économique à l'alimentation. Or, la définition retenue pour le document de consultation exclut ce volet et limite la sécurité alimentaire à l'inspection, la traçabilité et l'étiquetage.

Par contre, d'autres documents préparés par des ministères du gouvernement du Québec reconnaissent que l'accès physique et économique à l'alimentation est

inclus dans la sécurité alimentaire. En 2002, le ministère de la Santé et des Services sociaux publiait le document *Cadre de référence — Programme de subvention de projets en matière de sécurité alimentaire*, dans lequel on retrouve la définition de la sécurité alimentaire suivante: «...toute une population ait accès en tout temps, et en toute dignité, à un approvisionnement alimentaire suffisant et nutritif, à coût raisonnable et acceptable aux points de vue social et culturel; que les individus aient un pouvoir d'achat adéquat et qu'ils aient accès à une information simple et fiable qui confère des habilités et qui[...] — permet — de faire des choix alimentaires éclairés.» C'est des coûts qu'on économise au niveau des soins de santé plus tard.

La Loi visant à lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale reprend certains éléments de la définition de la sécurité alimentaire: «Favoriser, pour les personnes et les familles en situation de pauvreté, l'accès, en toute dignité, à un approvisionnement alimentaire suffisant et nutritif, à un coût raisonnable, de même qu'à une information simple et fiable qui leur — permettent — de faire des choix alimentaires éclairés.»

Considérant l'importance de l'accessibilité physique et économique à l'alimentation, il apparaît indispensable de couvrir ce volet de la définition de la sécurité alimentaire, en plus de ceux de l'inspection, de la traçabilité et de l'étiquetage, tout aussi importants, déjà prévus dans le document de consultation. En fait, le lien étroit entre l'économie et l'alimentation, tel que démontré dans le document de consultation, milite en faveur de la considération des besoins des plus démunis en cette matière. Alors que tous les grands acteurs de la production, de la transformation et de la distribution des denrées seront centrés sur les travaux de la commission, n'est-ce pas le moment de les sensibiliser aux besoins de toute la population, notamment les plus démunis? Ce serait, entre autres, un temps privilégié pour convenir de mesures à prendre pour prévenir la destruction d'aliments sains, évitant ainsi la situation vécue récemment en regard des surplus de lait.

Des impacts économiques et sociaux à surveiller. On parle ici de la mondialisation des marchés, qui appelle une standardisation des procédés tant pour l'inspection, la traçabilité et l'étiquetage. Cependant, les principaux partenaires du Québec ne sont pas harmonisés. Il faut éviter de prendre des décisions pouvant privilégier un partenaire commercial, un lieu d'exportation au détriment des populations locales.

De plus, les exigences imposées par les grands distributeurs limitent fortement l'accès de plusieurs producteurs à ces marchés. La commission devrait donc prendre en compte l'étude de moyens à mettre en oeuvre pour favoriser la création de marchés locaux pour les producteurs n'ayant pas accès aux grands marchés provinciaux, nationaux et internationaux. Pensons ici aux marchés ambulants qui pourraient se promener d'un arrondissement à l'autre sur le territoire de Montréal et offrir des aliments frais à des populations qui n'ont même jamais vu un producteur agricole.

La commission devrait aussi porter une attention à la promotion des productions individuelles et collectives pour permettre aux gens de cultiver leurs aliments notamment dans les jardins privés, des jardins collectifs ou communautaires, ou encore des jardins sur les toits,

ou les autres lieux habituellement non cultivables. En milieu urbain, ces pratiques contribuent à nourrir les populations mais permettent aussi de lutter contre la pollution. De plus, ces lieux de production communautaires et collectifs en milieu urbain permettent aux participants de tisser des liens, de socialiser, d'échanger sur leurs méthodes de culture, donc favoriser l'intégration des populations. Ce sont des lieux et des temps privilégiés pour le développement de saines relations dans les quartiers.

En fait, cet aspect social de l'alimentation est omniprésent. Le repas familial, le souper au restaurant entre amis ou collègues, le banquet d'ouverture d'un grand événement ou le verre pris en société ont tous un élément en commun: la convivialité. Ces temps agréables, partagés avec ceux que l'on côtoie, devraient être rappelés à tous ceux qui oeuvrent dans la chaîne alimentaire. Ce sont des temps qui sont la finalité de tous leurs efforts et qui devraient couronner leur succès de production, de transformateur et de distributeur.

Je céderais la conclusion à Mme O'Sullivan.

Mme O'Sullivan (Louise): Merci, M. Boucher.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Mme O'Sullivan, s'il vous plaît.

Mme O'Sullivan (Louise): Merci. En conclusion, à l'heure de la mondialisation des marchés, il est souhaitable de revoir les pratiques d'inspection, traçabilité et l'étiquetage des denrées alimentaires pour assurer la qualité, la salubrité et l'innocuité des denrées que consommeront les Québécois et qui seront nos ambassadeurs sur les tables des résidents d'autres provinces ou pays. Tous ces consommateurs ont besoin de renseignements adéquats pour leur permettre des choix éclairés des denrées qu'ils mangent et boivent. L'étiquetage des aliments devrait faciliter ces choix, notamment en regard des sujets controversés tels que les aliments transgéniques, l'irradiation et les additifs nutritifs ou autres.

L'importation et l'exportation des aliments, opportunités commerciales bénéfiques pour l'économie, ne doivent cependant pas se réaliser au détriment des productions et des approvisionnements locaux ou de l'environnement. De plus, les diverses possibilités de culture individuelle et collective en milieu urbain devraient faire l'objet de mesures favorisant leur développement en raison de leur apport en matière de socialisation, de production alimentaire et de lutte contre la pollution.

Le dernier maillon de la chaîne agroalimentaire, le consommateur, est imputable de la manière qu'il entrepose, manipule et prépare les aliments. Toutefois, ses responsabilités de consommateur ne doivent pas servir d'échappatoire à celles des autres maillons de cette chaîne bioalimentaire. La mise à jour des méthodes d'inspection, de traçabilité et d'étiquetage est essentielle pour assurer le maintien de la qualité, de la salubrité et de l'innocuité des denrées alimentaires offertes à la population. Cependant, il n'est pas possible de parler de sécurité alimentaire sans se préoccuper de l'accès physique et économique d'aliments variés, nutritifs, permettant à chaque personne de maintenir un état

de santé favorisant sa participation active, productive et valorisante à la société. Et, sur ça, un grand merci.

• (16 h 20) •

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Mme O'Sullivan. Alors, je cède la parole à mon collègue le député de Nicolet-Yamaska pour amorcer les échanges avec vous.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci. Bonjour, madame, messieurs. Bonjour. J'ai trouvé votre mémoire fort intéressant puis j'aimerais qu'on en discute un peu, parce que j'ai... pas de la difficulté à comprendre, mais en même temps, au moins, j'ai besoin de certains éclaircissements parce que, c'est drôle, je ne m'attendais pas à avoir un mémoire comme le vôtre. Parce qu'on s'est donné comme mandat, un mandat d'initiative, d'aller vérifier auprès de ceux et celles qui sont intéressés de nous revenir avec des mémoires qui nous parleraient, bon, d'OGM, de sécurité alimentaire, d'étiquetage. Et effectivement vous nous parlez de sécurité alimentaire, mais vous nous parlez selon moi de sécurité alimentaire d'après une définition des Nations Unies, j'ai l'impression, autrement dit la sécurité alimentaire qui veut dire: Il serait bon que nous mangions à notre faim. La sécurité alimentaire, la première définition ou la définition de base selon moi, c'est la vôtre, et puis je pense qu'elle est pertinente, là, votre définition, tout à fait pertinente, d'autant plus que vous mentionnez que, bon, il y a un réseau parallèle de distribution d'aliments aux plus démunis qui comprend plus de 350 organismes à Montréal. Et je pense que ça vaut la peine d'en parler.

Et vous mentionnez aussi, dans votre mémoire, là, puis j'aimerais vous entendre là-dessus, vous dites que, bon, il y a un réseau de distribution puis vous aimeriez que ce même réseau de distribution ou les organismes, là, qui s'occupent d'alimentation pour les plus démunis soient soumis aux mêmes... ne soient pas soumis... vous ne comprenez pas qu'ils ne soient pas soumis aux mêmes réglementations de surveillance que les établissements réguliers, là. J'aimerais vous entendre là-dessus.

Mme O'Sullivan (Louise): Oui, Marcel.

M. Cajelait (Marcel): Oui. En fait...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Voulez-vous vous identifier, s'il vous plaît?

M. Cajelait (Marcel): Marcel Cajelait.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien.

M. Cajelait (Marcel): En fait, ces organismes sont soumis à la surveillance de la part de la division de l'inspection de la ville de Montréal. Cependant, tout comme c'est un peu la problématique au niveau de la restauration, il apparaît et disparaît des institutions, des places d'affaires un peu au jour le jour. Les 350 sont un nombre connu, et on nous rapporte la présence de plusieurs endroits qui offriraient des denrées en évitant tout contrôle, soit dans des sous-sols de maisons privées, d'églises ou d'autres lieux comme ça. Ce que l'on souhaite, c'est l'importance que tous ces lieux-là,

même éphémères ou ouverts temporairement, soient soumis à l'inspection, que ce soit confirmé et que ça fasse partie non pas seulement du mandat comme le fait notre division de l'inspection alimentaire, mais du mandat de partout au Québec.

De plus, la question de l'inspection... Il faut rappeler qu'à Montréal on a un 12 000 endroits où se traite et se vend de la nourriture, là, ou de l'approvisionnement. Ce sont des endroits qui sont soumis... Et plusieurs de ces endroits-là passent en priorité dans l'inspection. Or, il me semble que, quand un organisme reçoit des dons pour offrir à des gens démunis, il y a peut-être là un risque potentiel que des dates soient dépassées. Il y a peut-être plus de risques dans ce type de lieu là qui est en fin de transit, après un réseau commercial.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. le député.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Et c'est à ce moment-là que vous recommandez que les normes soient plus strictes au niveau de la conservation, autrement dit, là, lorsque l'organisme reçoit des aliments d'une entreprise qui a un surplus. Vous parlez, dans votre mémoire, je pense, si je me souviens bien, là, de surplus de lait qui se sont produits dernièrement, là, bon.

M. Cajelait (Marcel): Le surplus de lait, si vous me permettez, fait référence à la période des fêtes, où on a failli en perdre une bonne quantité.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Oui.

M. Cajelait (Marcel): Heureusement, beaucoup de gens ont négocié et négocié, puis je pense que des solutions constructives ont été trouvées, et bravo.

Maintenant, pour les lieux où sont offertes des denrées à très bas prix ou gratuitement aux personnes démunies, je ne crois pas qu'il faille avoir des normes plus sévères mais simplement appliquer les mêmes normes, même si ces normes identiques ailleurs paraissent à ces gens-là plus sévères. Les gens qui donnent vont penser des fois qu'il faut assouplir, puisque c'est donné, et c'est là qu'il faut faire attention.

En toute dignité, prenons les moyens pour que nos gens les plus démunis ne se retrouvent pas à manger des aliments dont nous ne voudrions pas, nous. Et là je pense que c'est là le grand défi: s'assurer que les gens ont, dans ces centres-là, un aliment d'au moins bonne qualité que ceux qu'on a, sinon meilleure, si c'est possible, parce qu'ils en ont même plus besoin que nous autres, et que l'approche par contre puisse peut-être être modulée. Au lieu d'avoir une approche totalement coercitive, qu'on puisse appliquer — et je crois que c'est ce que fait notre division de l'inspection alimentaire — appliquer une approche formative, amener des corrections, faire retirer ce qui n'est pas correct mais aussi expliquer, donc former plutôt que punir.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Bien, je vous remercie de vos interventions; c'est tout à fait louable

selon moi. Et je pense qu'on devrait vous remercier pour vous intéresser à ce domaine-là, qui est quand même très important et qui représente une tranche importante de notre société, et que vous vous préoccupez de la bonne santé puis qu'ils aient des bons aliments, comme toutes les classes de la société. Ça fait que, bravo, merci. Et mon collègue soit de Saint-Hyacinthe ou de Drummond...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. le député de Drummond, il vous...

M. Jutras: ...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, allez-y.

M. Jutras: Oui. Alors, ma question va dans le même sens que celle du député de Nicolet-Yamaska, là. Je comprends que vous assumez déjà la surveillance, là, dans ce qu'on appelle, par exemple, les banques alimentaires ou les comptoirs alimentaires, où les gens, les épiceries, par exemple, vont porter de la nourriture, là, puis qui est redistribuée à des plus démunis. Vous faites déjà la surveillance de ça. C'est ça?

Une voix: Oui.

M. Jutras: Et de même vous faites déjà la surveillance de ce qu'on pourrait appeler... Bien, chez nous, il y a un organisme qui s'appelle La Tablée populaire, là, où les personnes démunies peuvent aller prendre un repas à 0,99 \$, ou 1,25 \$, ou 1,50 \$. Vous faites aussi la surveillance de ça. Mais là... Et le problème... Et j'ai cru comprendre que vous aviez un problème avec ce qu'on pourrait appeler les «fly-by-night», là, les organismes qui naissent et disparaissent en quelques heures. C'est là qu'est le problème? Parce que, si vous l'assumez déjà, la surveillance... Puis je pense que ça va de soi que cette surveillance-là doit être faite, puis même peut-être avec plus de vigilance, parce que c'est de la nourriture que souvent les épiceries vont porter là puis qui a déjà... compte déjà un certain nombre de jours, là, donc peut-être plus près d'être périmée. Alors, j'essaie de voir, c'était quoi, le... Il y avait les «fly-by-night» mais, à part de ça...

M. Boucher (Marc): Bien, d'abord, les organismes qui ouvrent et qui ferment, il faudrait porter une attention plus particulière...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Veuillez vous identifier, s'il vous plaît.

M. Boucher (Marc): Marc Boucher, je m'excuse.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci.

M. Boucher (Marc): Excusez, Mme la Présidente, Marc Boucher.

Alors, dans le fond, ce qu'on dit, c'est que les organismes qui s'improvisent distributeurs de denrées alimentaires auprès des personnes les plus démunies devraient faire l'objet d'une surveillance accrue. Puis la question qu'on se posait, parce qu'on n'était pas en mesure de répondre concernant votre deuxième volet de

la question, M. le député, c'était l'inspection de ces lieux-là. À Montréal, on les assume. Ce qu'on proposait à la commission, c'est que ce soit aussi assumé ailleurs au Québec, cette inspection-là, pour qu'on s'assure que les denrées qui sont distribuées, qui servent aussi à préparer les repas pour ces personnes démunies, soient des denrées qui soient de qualité. C'est exclusivement la recommandation qu'on formulait par rapport à ce qui se passe ailleurs aussi.

Marcel, est-ce que tu veux rajouter quelque chose?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Vous voulez ajouter quelque chose?

M. Cajelait (Marcel): S'il vous plaît. Merci, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, allez-y.

M. Cajelait (Marcel): Marcel Cajolait.

Il va de soi que le fait qu'on soulève ce besoin et notre volonté très vive de poursuivre la démarche m'amènent à vous souligner la nécessité... Puisque ce sont des lieux à haut risque, on a un peu tendance en ce moment à les traiter après les autres, dits commerciaux. Il me semble que des ressources devraient être prévues dans les cadres des ententes avec la ville de Montréal notamment et le ministère, et, dans les autres services que le ministère gère pour l'inspection alimentaire, des ressources devraient être prévues pour couvrir ce volet-là avec l'approche formative, et peut-être avoir une équipe un peu plus aux aguets pour détecter les nouveaux lieux qui apparaissent pour éviter des situations qui pourraient devenir déplorable.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien.

• (16 h 30) •

M. Jutras: Autrement dit, ce qui vous guide, ce n'est pas le volume, c'est dans le sens suivant... Comme une Tablée populaire qui va servir 500 repas dans une journée — ça commence à être beaucoup — ce ne n'est pas ça qui vous guide. En premier, comme vous dites, vous vous occupez des commerces, puis ça, bien, ça s'est rajouté. Est-ce que c'est ça qu'il faut comprendre de ce que vous nous dites?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mme O'Sullivan.

Mme O'Sullivan (Louise): Je dois vous dire que, depuis deux ans, je suis beaucoup sur le terrain avec les organismes comme l'OBM, l'Old Brewery Mission, La Maison du père, etc. Il reste que parfois il y a des organismes... des gens qui sont très généreux, mais, quand ça vient le temps des fêtes, ils vident leurs armoires, mais avec des produits qui traînent depuis des mois et parfois même des années. Quand ça m'est arrivé, il fallait que je sois très vigilante, que, quand on donne des choses, ce seraient des produits que, nous-mêmes, on prendrait. Alors, on veut souligner l'importance.

Mais il reste que les gros organismes aussi travaillent et qu'ils offrent des aliments sous certaines conditions. Vous savez, quand on a des restaurants qui offrent 500 repas à Noël, il faut être sûr que c'est de

première qualité, et nos inspecteurs sont vigilants. Mais on encourage tout le Québec de suivre le leadership, si on peut dire, de Montréal, parce que c'est une clientèle qui est fragile. Nous avons 35 %... J'étais ici, il y a environ un an et demi, pour plaider notre cause contre la lutte contre la pauvreté. On a 35 % de prestataires sur l'île de Montréal qui sont sous le seuil de la pauvreté et qui sont sur le bien-être social. C'est très important de les traiter avec respect et c'est la raison qu'on est ici aujourd'hui.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, on va revenir pour un autre bloc de 10 minutes pour les collègues.

Moi, je voudrais vous remercier pour le mémoire. Vous nous questionnez quant à la définition qu'on a adoptée de la sécurité alimentaire, et, dans le document de consultation, en particulier à la page 12 et même avant, on a expliqué qu'il y a d'autres définitions de la sécurité alimentaire. Et, ici même, à l'Assemblée nationale, il y a d'autres commissions qui travaillent sur les assistés sociaux, notamment la Commission des affaires sociales, qui traite de la lutte à la pauvreté, de toute la question de l'entraide communautaire, etc. Donc, on ne veut pas nécessairement marcher sur les pieds des autres commissions et on aime mieux cibler le créneau qu'on voulait, nous, aborder dans le cadre du mandat de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation. Je pensais que c'était important de vous apporter cette précision, non pas qu'on ne soit pas sensibles au volet social que vous avez soulevé, loin de là, nous sommes très préoccupés. Mes collègues et moi, il nous arrive d'aller faire un tour dans les autres commissions puis effectivement d'écouter ce que les groupes nous disent et intervenir.

Mais je veux vous ramener au sujet de la sécurité alimentaire tel que le définit la commission où vous êtes présents dans le moment. En fait, vous avez soulevé plusieurs points fort intéressants. J'aimerais les rappeler puis peut-être réagir là-dedans. Au chapitre de l'étiquetage, vous dites: Il faut étiqueter clairement les produits ayant subi les radiations afin de permettre aux consommateurs de choisir ou non ces aliments. Vous faites la même recommandation pour ce qui a trait aux produits avec des additifs pour permettre aux consommateurs toujours de faire un choix éclairé, d'autant plus qu'il arrive qu'il y ait des produits qui existent et qui sont sans additif.

Vous dites qu'il faut prolonger les règles d'étiquetage aux différents moyens de promotion afin d'empêcher les entreprises de prêter à leurs produits des vertus surévaluées ou inventées — et là j'aime bien la nuance que vous faites entre publicité et étiquetage — et c'est vrai que c'est un problème. Et, pour le commun des mortels, les gens qui ne sont pas nécessairement avisés, souvent la publicité devient comme une information valide en soi, ce qui n'est pas toujours le cas. Et vous dites qu'il faut penser à un étiquetage des prix par valeur unitaire pour contrer la pratique commerciale qui permet d'avoir un prix de revient plus élevé à l'achat d'articles grand format, entre autres. Et, au chapitre des OGM, vous demandez également qu'il y ait un étiquetage clairement indiqué pour que le consommateur puisse avoir le droit de choisir finalement. Et ça, je

pense que c'est au cœur du débat que nous faisons, et ce sont des éléments, là, de recommandations qui sont fort intéressants et sur lesquels on va travailler avec vous.

Je voulais revenir sur la question de l'inspection. Vous avez un mandat du gouvernement du Québec pour faire l'inspection sur le territoire de la ville de Montréal. Autrefois, c'était la Communauté urbaine de Montréal, je crois, qui avait ce mandat-là. Et donc vous couvrez les restaurants et les distributeurs alimentaires. Vous avez souligné dans votre mémoire que vous avez 25 % de restaurants ou en tout cas de lieux d'alimentation qui sont d'ordre ethnique puis qui posent éventuellement, peut-être, une spécificité particulière pour la ville de Montréal.

Alors, je voudrais vous entendre: Comment se fait le travail entre les inspecteurs de la ville et ceux du ministère de l'Agriculture, en fait du Centre des inspections des aliments du Québec? Est-ce que les inspecteurs de la ville ont la même formation ou est-ce qu'ils ont une formation différente? Ils sont combien sur le territoire de la ville à faire les inspections? Est-ce que vous êtes équipés pour vraiment faire un travail terrain qui est suffisamment couvert? Dites-moi donc comment ça marche chez vous, le travail de l'inspection comme tel.

M. Boucher (Marc): Marc Boucher.

Alors, la Division de l'inspection des aliments a le mandat d'inspecter... Je vais vous résumer un petit peu c'est quoi, puis le nombre d'inspecteurs, vous allez avoir le nombre aussi puis qu'est-ce qu'on applique sur le territoire de Montréal.

Alors, la Division de l'inspection des aliments a le mandat d'inspecter, en fonction des risques pour la santé, les aliments et les activités reliées à la préparation, la transformation, la conservation et la manipulation des aliments. De plus, la division conseille les exploitants de commerce alimentaire afin de promouvoir les bonnes pratiques assurant la sécurité des denrées consommées et réalise des activités d'analyse et d'expertise relatives à la qualité et à l'innocuité des aliments. Les visites d'établissements constituent l'essentiel des activités de la division. Par ces visites, les 36 inspecteurs, il y a 36 inspecteurs sur le territoire de la ville de Montréal... la Division de l'inspection des aliments s'assure que les quelque 12 000 établissements de restauration et de vente de produits de détail sur le territoire de la ville de Montréal soient conformes aux dispositions du règlement 93, relatif à l'inspection des aliments... pardon?

Une voix: L'ancien règlement.

M. Boucher (Marc): L'ancien règlement 93, relatif à l'inspection des aliments. En fait, il assume les mêmes fonctions que les inspecteurs du gouvernement du Québec assumant sur le restant du territoire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ils ont la même formation aussi?

M. Boucher (Marc): Oui.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ils ont la même formation. Très bien. À la page 3 de votre mémoire,

vous dites que la méthode HACCP, qui est considérée comme la norme, en fait la norme ISO à laquelle on réfère, elle comporte deux faiblesses. En attendant, ça fait reporter la responsabilité de toute situation de contamination au dernier maillon de la chaîne, c'est-à-dire le consommateur, et, lorsque tous sont responsables, vous dites: Plus personne n'est en fait responsable. Pourriez-vous élaborer là-dessus? En quoi est-ce que la norme HACCP est inadéquate et comment est-ce qu'on peut corriger les deux faiblesses auxquelles vous faites référence?

M. Cajelait (Marcel): Marcel Cajelait.

Corriger la faiblesse, là, de référer la responsabilité aux consommateurs, je crois que c'est en premier lieu de sensibiliser au risque qui est là de le faire et de s'assurer aussi que, lorsqu'une situation survient et que ce jugement-là est porté, il soit systématiquement remis en question. C'est possible que le consommateur traite mal ses denrées ou les apprête mal, mais ce serait trop facile de lancer la conséquence ou la responsabilité sur le dernier maillon quand tant d'autres maillons ont passé et sont peut-être partie prenante au problème qui se pose.

Je m'excuse, le deuxième volet de votre question, c'était... pouvez-vous le rappeler, s'il vous plaît? Je m'excuse.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Bon. Ce qui me préoccupait, c'est de savoir comment est-ce qu'on peut combler les faiblesses des normes HACCP que vous avez soulevées, considérant que vous trouvez que le fardeau finalement est porté par les consommateurs eux-mêmes. C'était l'objet de ma question.

M. Cajelait (Marcel): O.K. Vous aviez aussi mentionné l'autre volet concernant le fait que plus personne n'est responsable.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ça fait partie des deux faiblesses que vous avez identifiées.

M. Cajelait (Marcel): Oui, c'est ça. Je ne sais pas comment solutionner ça. Peut-être que c'est la bonne volonté de tout le monde qui le solutionnera. Mais on a vu dans le passé un certain nombre d'événements qui sont arrivés, et, en 1996, entre autres, la contamination des poules... des oeufs, plutôt, il n'y a pas encore de solution et présentement il y a un procès qui tend à déterminer qui est responsable de la perte de 3 millions du producteur. Est-ce qu'il y a des procès qui se font pour savoir pourquoi deux sont morts et qui en sont responsables? On n'a pas vu de trace de ça dans l'article par contre ni de la responsabilité pour les 200 malades. Donc, ça, c'est des conséquences qui sont portées au dernier maillon de la chaîne, O.K., et qui ne sont pas questionnées.

• (16 h 40) •

Comment faire, là? On a, dans ça, le producteur d'oeufs, on a un transporteur, on a l'éleveur, on a Industrie Canada et, tant qu'à y être, peut-être des inspecteurs du gouvernement du Québec. En tout cas, il y a tellement de gens d'impliqués qu'on ne sait pas d'où vient la responsabilité réellement. Comment faire pour

éviter que cela survienne? Peut-être que c'est le procès en cours qui nous permettra de le définir, parce qu'il y a eu un maillon faible dans la chaîne qui s'est répercuté et il semble que dans ce cas-là, selon l'état des informations, ce soit le premier maillon ou le deuxième. Au moment où il avait les oeufs, il était connu qu'il y avait une contamination, et ça a continué à cheminer.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): O.K. J'aimerais revenir sur le processus d'inspection. Sur quelle base est-ce que vous inspectez, par exemple, les restaurants? Est-ce que c'est sur la base des plaintes qui vous sont fournies? Est-ce que c'est un échantillonnage que vous adoptez? Et, l'autre volet de ma question, compte tenu que vous avez plusieurs restaurants dits ethniques, avec une vaste diversité, est-ce que votre expérience vous amène à constater qu'il y a plus de problèmes liés à la salubrité et à l'hygiène dans ces restaurants, toutes proportions gardées, que dans les autres?

M. Cajelait (Marcel): Marcel Cajelait.

D'entrée de jeu, je tiens à vous préciser qu'ici, présentement, il n'y a personne qui est de l'équipe de l'inspection. On peut vous répondre parce qu'on a eu des échanges avec ces gens-là auparavant. On a certaines des notes qu'ils nous ont fournies. Mais vous nous amenez à la limite de nos possibilités dans ce champ-là, je tiens à vous le préciser.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je n'ai pas voulu le faire exprès.

M. Cajelait (Marcel): Non, non, mais c'est de bonne guerre, on va vous dire ce qu'on sait.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mais je vais vous donner une porte de sortie, vous savez. Vous pouvez prendre acte de la question et envoyer à la commission la réponse à cette question, les éléments de réponse, et on va les distribuer aux membres.

M. Cajelait (Marcel): Dans un premier temps, je peux vous dire ce que je sais...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Bien sûr.

M. Cajelait (Marcel): ...et je vous remercie de l'ouverture. On prend acte de la question et on complètera. Par contre, le mode de choix est double. Il y a un système d'inspection, et c'est 1 000 quelques plaintes par année qui sont traitées — précisément, Marc?

M. Boucher (Marc): Marc Boucher.

En l'an 2000, il y a eu 1 928 plaintes qui sont provenues essentiellement des consommateurs, donc dans le fond qui ont fait l'objet de traitement. Il y a eu, en 2000, parce que les données, là, je ne les ai pas plus récentes, compte tenu que c'était la Communauté urbaine auparavant, donc le passage... Peut-être qu'on pourrait avoir des données un peu plus récentes qu'on acheminera à la commission pour votre information.

En 2000, les inspecteurs ont réalisé 31 701 inspections au cours desquelles ils ont constaté 9 074 infractions.

207 poursuites judiciaires ont été entamées... ont été intentées contre les établissements contrevenants qui refusaient d'obtempérer. Quelque 7 141 échantillons d'aliments ont été prélevés par les inspecteurs de la division, et les laboratoires du service de la Communauté ont procédé à 32 433 analyses. Majoritairement, il y a eu... les plaintes provenant essentiellement des consommateurs dans 1 928 cas. Alors, normalement, les plaintes proviennent soit d'une inspection... Comme le disait M. Cajelait tantôt, on sera plus précis dans le document qu'on vous acheminera, là. On vous enverra le rapport annuel de la division. Mais essentiellement, dans plusieurs cas, ça vient de plaintes de consommateurs ou d'utilisateurs des services.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. Vous voyez, vous êtes déjà pas mal équipés pour les réponses que vous nous avez données. Bravo!

Une voix: C'est incomplet.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, je vais vous donner la chance de répondre à d'autres questions, parce que je voudrais retourner à mes collègues. Est-ce que, Mme la députée de Deux-Montagnes, c'était vous qui voulez poser une question? Allez-y donc.

Mme Robert: Juste une précision, c'est dans la dernière partie, au niveau de vos impacts économiques et sociaux à surveiller, vous notez la question: «...des exigences imposées par les grands distributeurs limitent fortement l'accès de plusieurs producteurs à ces marchés. La commission devrait donc prendre en compte l'étude de moyens à mettre en oeuvre pour favoriser la création de marchés locaux pour les producteurs n'ayant pas accès aux grands marchés provinciaux, nationaux ou internationaux.» J'aimerais que vous expliquiez davantage cette partie, là, de votre...

M. Cajelait (Marcel): Oui, Marcel Cajelait, encore une fois.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Allez-y.

M. Cajelait (Marcel): En fait, c'est qu'il est connu que la mondialisation et les traités de libre-échange tendent à normaliser les attentes des distributeurs en regard des biens produits par les agriculteurs. Il est notoire aussi que ces agriculteurs sont soumis à l'obligation des distributeurs de se réunir, parce que la chaîne X ne veut pas négocier avec 20 producteurs, elle veut négocier avec une instance: Regroupez-vous, puis là, mes exigences, vous allez tous y répondre, sinon vous ne faites pas partie du regroupement, puis je n'achète pas. Donc, il y a comme une force issue du pouvoir d'achat qui se répercute sur le producteur et sur les productions. Ce n'est pas tous les producteurs qui sont capables ou qui veulent se conformer à des règles aussi strictes et limitatives. Certains producteurs, par choix ou nécessité, vont faire le choix de produire autrement. Le fait de ne pas être capable d'embarquer dans la distribution de l'un des trois géants de

l'alimentation au Québec ne devrait pas limiter le potentiel des agriculteurs ou autres producteurs en termes de marchés locaux.

On sait qu'il y a beaucoup de potentiel de fournir des denrées alimentaires aux gens dans certains quartiers de Montréal qui sont mal desservis par des lieux d'approvisionnement. Pensons, entre autres, aux quartiers défavorisés. On a aussi certains territoires qui sont mal desservis par transport ou encore on a entendu parler que certains territoires étaient mal desservis par les trois grandes chaînes, pour toutes sortes de raisons. Je soupçonne que ce soient des territoires qui ne sont pas très, très riches d'ailleurs. Donc, on pourrait voir le ministère développer un ensemble de moyens, qui s'ajouteraient à ceux qui existent déjà, pour favoriser le développement de production aux fins de services locaux, de distribution locale auprès de résidents des environs.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Vous avez complété, Mme la députée?

Mme Robert: Bien, en fait, je vois mal... je ne comprends pas bien, mais on ne pourra pas... C'est parce que vous parlez de la mise en marché comme telle, là, voir auprès des locaux qui pourraient... Parce que ces producteurs-là n'ont pas accès aux grands marchés provinciaux, je ne vois pas comment... À l'heure actuelle, il y en a, des producteurs, qui vont livrer directement aux consommateurs ou qui vont... Ça existe déjà d'une certaine façon. Donc, vous devez faire allusion à autre chose, là, que je ne connais pas ou que je ne vois pas.

M. Cajelait (Marcel): Madame, je constate que vous avez très bien compris. Ce qu'il faut peut-être développer, c'est des modes de promotion pour que des entreprises de ce rang-là se développent, utilisent le potentiel des régions du Québec et même, peut-être, développent des productions issues des terroirs et que ces productions-là puissent desservir l'ensemble des populations locales ou des marchés particuliers. Je crois que le potentiel n'est pas parfaitement développé et que des mesures incitatives, de la promotion, mises en oeuvre par le ministère et d'autres instances, pourraient favoriser une optimisation des marchés locaux au Québec.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. M. le député de Drummond, est-ce que je vous... Ça va aller?

M. Jutras: Ça va, je n'ai pas d'autre question.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Je voudrais, en complément d'information — depuis tantôt, vous parlez du mandat entre la ville et le gouvernement du Québec — vous demander de transmettre à la commission l'entente que vous avez entre la ville et le gouvernement du Québec. Ça pourrait éventuellement nous éclairer sur la responsabilité de chaque niveau d'administration et de gouvernement. Ça va? Très bien. Merci beaucoup. Alors, je passe à notre député de Montmorency.

M. Bernier: Merci beaucoup. Moi, j'aimerais... Vous avez quand même une bonne vision, là, de tout le processus de mise en marché à Montréal. Et, bon, dans le domaine de la sécurité alimentaire, on l'a vu ce matin avec les gens de... Les gens de l'UPA nous mentionnaient que les producteurs supportaient un coût important par rapport aux mesures qui sont prises au niveau de la sécurité alimentaire, principalement au niveau de la traçabilité, hein? Bon. Moi, j'aimerais vous entendre là-dessus, à savoir qui pourrait être partenaire, par rapport à l'ensemble des intervenants dans le milieu alimentaire, au niveau d'assurer cette sécurité-là. Parce que, là, dans plusieurs cas, on parle, bon, de responsabilité gouvernementale, etc., sauf que le gouvernement n'est pas le seul responsable par rapport aux mesures de sécurité. Il y a plusieurs intervenants, dans toute cette chaîne-là, qui pourraient être contributeurs par rapport à assurer cette sécurité alimentaire là. J'aimerais vous entendre sur ça.

M. Boucher (Marc): Marc Boucher.

Honnêtement, là, on ne serait pas en mesure de vous répondre par rapport à ce type de question là. On n'est pas des spécialistes au niveau de l'ensemble de la mise en marché des produits. Par contre, ce qu'on pense, compte tenu des consultations puis du partenariat qu'on a avec les organismes dans le milieu, c'est que c'est important pour les citoyens puis les citoyennes d'une ville comme Montréal de savoir d'où proviennent les aliments et qu'est-ce que contiennent ces aliments-là. Mais, au-delà de ça, là, ou qui pourrait s'impliquer ou... j'avouerais qu'on n'a pas d'expertise par rapport à ça.

• (16 h 50) •

M. Bernier: Je reviens peut-être sur un sujet, là, qui vous est... que peut-être vous êtes plus familiers, que vous avez abordé tout à l'heure, ce qui regarde la sécurité versus les personnes démunies. Bon. Vous avez parlé, bon, des grandes chaînes de magasins qui vont livrer les denrées, etc. Mais il y a également, à un moment donné, des organisations ou des activités qui se tiennent, puis, à un moment donné, on va livrer les fins de festin ou les fins de buffet, hein, à ces endroits-là. Est-ce qu'il y a des mesures de sécurité ou est-ce qu'il y a des mesures d'évaluation qui existent? Au moment où ces gens-là — puis de bonne foi, là, hein — vont ramasser le buffet, là, puis ils vont aller porter ça à des endroits bien précis, et ça, ça se fait partout au Québec... À votre connaissance, à Montréal, est-ce qu'il y a certaines mesures d'évaluation, certaines mesures de sécurité pour assurer que cette distribution-là va être faite en toute sécurité? Parce que, malheureusement, il y a des périodes qui peuvent être longues au moment où ces buffets-là sont sur des tables, là. Est-ce que vous avez de l'information sur ça?

Mme O'Sullivan (Louise): Oui, je peux vous répondre parce que je travaille avec beaucoup d'organismes, des OSBL. Les restaurants, les grands hôtels n'ont pas le droit de... Après un grand buffet, si vous parlez d'un événement, il y a un congrès, ils n'ont pas le droit de donner la nourriture. Je l'ai fait pour Le Chaînon. J'ai décidé de le faire pour Le Chaînon. Puisque je participais à ces organismes, je l'ai offert. Quand il y a de la mayonnaise ou ça doit être contrôlé

sur une certaine température, on ne le laisse pas. Si c'est du pain, des brioches, etc., pas de problème. Mais il y a des règles très strictes. Ils ne vont pas laisser donner. Les traiteurs vont aller sur place avec la nourriture et cuisiner sur place, pas de problème. Mais il y a une règle très, très stricte, je l'ai vécu.

Et c'est là que je voulais apporter le commentaire à votre présidente. Je pense que, en grande... Notre préoccupation, c'est, comme j'ai entendu ce matin — parce que je suis avec vous depuis 9 h 30 ce matin — c'est la transparence. On veut que les gens qui sont démunis ont aussi l'accès que les autres ont sur les étiquetages. On a parlé des céréales «no fat», etc.. C'est important pour la population, surtout démunie, parce qu'il y a un facteur d'obésité avec les jeunes et les aînés aussi. Alors, on veut une certaine transparence. Mais il y a des réglementations qui sont très précises et qui sont respectées sur l'île de Montréal, je peux l'attester.

M. Bernier: Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Vous voulez intervenir, M. le député d'Iberville?

M. Rioux: Bonjour. Je vous remercie de votre présentation, de votre mémoire. Je pense que vous avez donné une orientation socioéconomique à un créneau, je pense, où on doit assurer la sécurité alimentaire. La question, moi, que j'aurais est peut-être un petit peu technique, vous me direz si vous pouvez y répondre. C'est que vous avez parlé que, en grande partie, vous assuriez l'inspection alimentaire sur l'île de Montréal, et, dans votre mémoire, vous nous dites: «Toutefois, la municipalité n'a plus la possibilité de réglementer en ce domaine depuis le 1er janvier 2003.» Ça, pour moi, c'est une surprise, parce que, de mémoire, si on remonte même au rapport Bédard, on voulait donner cette responsabilité-là à l'ensemble des municipalités du Québec. Est-ce que vous savez l'argumentation qui a amené à vous enlever la réglementation de ce secteur-là?

Mme O'Sullivan (Louise): Je l'ai... Vous voulez répondre? Bien, je veux juste dire une chose. Hier soir, je l'ai questionné au porteur du dossier, qui est Alan DeSousa. Malheureusement, il ne pouvait pas être avec vous aujourd'hui. Et c'est mon service qui l'a monté, alors c'est pour ça que je suis avec vous aujourd'hui. Je dois vous dire que j'ai demandé à Alan: Comment ça se fait qu'on ne l'a pas gardée? Et, apparemment, c'est une décision qui est venue de Québec et non de la ville de Montréal. On aurait aimé la garder. Vous pouvez ajouter quelque chose, M. Cajelait?

M. Cajelait (Marcel): C'est dit.

M. Rioux: Ça va. Et vous ne savez pas les causes de la décision? Ça, vous...

Mme O'Sullivan (Louise): On aurait aimé l'avoir, on aimerait l'avoir encore aujourd'hui. Merci.

M. Rioux: D'accord. Ça m'intéresse. Moi aussi, je veux m'informer.

M. Cajelait (Marcel): Excusez. Il semble... Marcel Cajelait.

Il semble que ce soit unilatéral de Québec. Donc, c'est pour ça, là, que ça...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Qu'est-ce qui est unilatéral?

M. Cajelait (Marcel): Le retrait du pouvoir réglementaire sur la salubrité alimentaire à la ville de Montréal, c'est une décision qui provient de l'administration provinciale. On semble avoir très peu de données, là, sur les motivations. Il semble que ça avait été une raison de standardisation, mais peut-être que c'est dans le ministère que vous trouveriez les réponses.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci pour la précision. M. le député d'Iberville, ça va?

M. Rioux: C'est complet.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, est-ce qu'il y a d'autres questions de ce côté-là? Alors, Mme O'Sullivan et messieurs de la ville de Montréal, la commission vous remercie pour votre contribution, pour votre éclairage. On va attendre vos documents. On va les lire avec grand intérêt. Et vous avez très bien fait ça. Pour des non-spécialistes, vous avez très bien fait ça.

Mme O'Sullivan (Louise): Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, je voulais vous le dire. Merci pour votre contribution.

Mme O'Sullivan (Louise): C'est nous qui vous remercions, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Et j'invite maintenant les représentants du groupe Équiterre.

(Changement d'organisme)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, les représentants d'Équiterre. Je voudrais inviter M. Sidney Ribaux, qui est le coordonnateur général d'Équiterre, à se présenter et à présenter la personne qui l'accompagne. Vous avez 20 minutes pour présenter votre mémoire, 20 minutes d'échange avec chacun des groupes parlementaires, incluant questions et réponses. Alors, on est très contents de vous avoir avec nous et heureux de vous entendre.

Équiterre

M. Ribaux (Sidney): Merci. Alors, bonjour, Mme la Présidente, M. le vice-président, membres, chers membres commissaires de la commission sur la sécurité alimentaire. On est très heureux. Donc, merci principalement pour l'invitation. C'est un sujet qui nous intéresse au plus haut point, et donc on est très heureux d'être ici avec vous pour partager verbalement les conclusions et les recommandations du mémoire que vous avez déjà reçu.

Donc, effectivement, je suis Sidney Ribaux, coordonnateur général d'Équiterre; à ma droite, Frédéric Paré, qui est coordonnateur du programme agriculture à Équiterre. Je vais vous expliquer un peu qu'est-ce que c'est, Équiterre, mais... Donc, Frédéric a donc la tâche de diriger l'ensemble de nos activités qui concernent l'agriculture écologique.

Alors, Équiterre, rapidement, c'est un organisme qui existe depuis plus de 10 ans, un organisme à but non lucratif et à statut charitable. Notre mission est de bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix écologiques et socialement équitables. Donc, c'est une mission éducative. On est divisés en quatre grands champs d'activité: on intervient sur le transport écologique; on intervient sur l'efficacité énergétique; on intervient sur le commerce équitable, qui est le volet international de notre mission; et évidemment on intervient sur l'agriculture écologique, qui est la raison pour laquelle on est ici aujourd'hui.

On rejoint à chaque année, par nos programmes, et nos projets, et nos campagnes éducatives, plus de 200 000 personnes donc, via des conférences, via des présentations, via des kiosques d'information, via aussi des publications, évidemment, et via notre site Web, qui est très visité et très consulté par les Québécois et les Québécoises. Et on est aussi une ressource pour les médias. On travaille en partenariat et en collaboration avec plus de 50 organismes, qu'il s'agit évidemment de ministères, de plusieurs ministères du Québec, ministères du Canada, municipalités, entreprises, syndicats, groupes communautaires et évidemment des agriculteurs. Donc, on travaille en réseau et on est présents sur plusieurs tribunes pour faire la promotion des idéaux et des enjeux qui nous concernent et qui concernent nos membres. On a 2 000 membres, plus de 2 000 membres à travers le Québec, donc dans toutes les régions du Québec.

Au niveau de l'agriculture, rapidement, juste pour vous donner une idée de c'est quoi qu'on fait au jour le jour, à Équiterre, on a mis sur pied des programmes qu'on appelle des programmes d'agriculture soutenue par la communauté ou des programmes de paniers de légumes bios, qu'on appelle plus communément dans les médias, entre autres. Il s'agit de projets où on met en lien directement des consommateurs, en général dans les villes, avec des producteurs agricoles certifiés biologiques. Ça permet aux consommateurs d'acheter leurs paniers de légumes à l'avance, au début de la saison, donc d'avoir accès à des fruits et légumes en général, mais aussi de la viande certifiée biologique, à peu près, dans le cas des fruits et légumes, au prix du conventionnel ou légèrement plus cher que le conventionnel. Et, en retour, ça permet au producteur biologique d'avoir un marché finalement assuré pour sa production, donc sécurité financière pour le producteur.

● (17 heures) ●

On a parti un projet comme ça, en 1995, avec un producteur agricole et environ 50 personnes qui consommaient ainsi des produits. L'année prochaine, il y aura 80 producteurs agricoles certifiés biologiques à travers le Québec, dans 13 régions administratives du Québec, qui vont livrer à plus de 150 points de chute et vont rejoindre ainsi 11 000... et vont nourrir ainsi 11 000 personnes à travers le Québec. Donc, c'est

encore un mode de mise en marché qui est relativement petit, mais qui a connu une croissance énorme depuis que Équiterre s'active à animer ce réseau-là. Donc, essentiellement, on aide les fermiers à monter ces projets-là et on fait par la suite la publicité et la promotion auprès des consommateurs via les médias, via notre site Web, etc. Et c'est vraiment donc un des projets importants, là, qui fait en sorte qu'on parle de façon quotidienne à des agriculteurs et à des consommateurs qui se préoccupent des enjeux dont il sera question aujourd'hui.

Rapidement, on mène aussi des campagnes de promotion de l'agriculture biologique mais aussi de l'agriculture locale. Donc, vous allez voir, dans notre mémoire, on est très préoccupés par l'agriculture biologique, le développement donc de l'agriculture biologique, mais aussi du volet local, donc de la provenance des aliments. On a mis sur pied d'autres projets en agriculture, par exemple un projet où on est en train de travailler avec des centres de la petite enfance pour que, eux, puissent s'approvisionner en aliments biologiques. On va vous donner des chiffres au niveau de l'impact des intrants chimiques sur les enfants qui est beaucoup plus important que sur les adultes. Et donc il y a une préoccupation particulière de parents de s'alimenter en biologique.

Alors, je termine en vous disant qu'on siège depuis près d'une dizaine d'années au niveau local sur la Table de concertation de la faim et du développement social du Montréal métropolitain. Au niveau provincial, on est membres du conseil d'administration, depuis sa fondation, du Conseil des appellations de l'agroalimentaire du Québec. On est aussi membres de la table filière biologique du Québec. Et la personne, à Équiterre, qui siège à toutes ces tables, c'est mon collègue, qui va prendre la parole pour la poursuite de la présentation.

M. Paré (Frédéric): Merci, Sidney. Alors...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Paré.

M. Paré (Frédéric): Frédéric Paré.

Bonsoir, tout le monde... bonjour, en fait, presque bonsoir. Et ça me fait plaisir de... — oui, la pénombre est arrivée — ça me fait plaisir de venir vous présenter le coeur du mémoire d'Équiterre.

D'entrée de jeu, donc, j'aimerais vous amener à la définition de la sécurité alimentaire. On a, nous aussi, un peu comme a eu le réflexe la commission, fait une sélection, fait une espèce de tri de ce qui se présentait à nous, devant nous, en termes de définition de la sécurité alimentaire. Et je crois qu'on a trié dans certains cas les mêmes définitions que celles de la commission, mais on a aussi... On est allés voir du côté d'OXFAM, on est allés voir du côté de la Direction de la santé publique, qui avait un regard social un peu davantage, là, que d'autres boîtes. On est allés voir aussi du côté de l'Organisation mondiale de la santé, mais section Europe, parce que, et de toutes les définitions, c'est celle qui nous semblait, à notre point de vue en tous les cas, la plus complète, celle qui nous semblait répondre le plus à nos préoccupations, à la vision que, nous, on a de la sécurité alimentaire. Et, de cet éventail des définitions

de la sécurité alimentaire, nous, à Équiterre, on a retenu au fond cinq éléments fondamentaux.

On a retenu l'élément de l'accès aux aliments. On a retenu l'élément de la diversité des aliments. On a retenu la dimension de la qualité. On a retenu la dimension de la pérennité du système agroalimentaire, parce que, à peu près dans toutes les définitions, il était question d'avoir accès en tout temps à une agriculture, à une alimentation, à des aliments sains, nutritifs. Donc, pour nous, il y avait une dimension temporelle, dans la définition de la sécurité alimentaire, qui nous semblait importante à soulever, à révéler. On a aussi amené ou compris, en tout cas décodé de ces définitions-là, notamment celle de l'Europe, OMS, la capacité des citoyens par rapport à leur propre sécurité alimentaire, ce qu'on appelle la capacité de prise en charge citoyenne. Donc, en fait, derrière ça, il y a la connaissance que les citoyens ont des aliments, des enjeux en présence, la capacité qu'ils ont de comprendre ce qui est écrit sur les emballages, sur les étiquettes. Donc, ces cinq éléments-là nous semblaient importants à prendre en compte dans la définition de la sécurité alimentaire.

Les quelques minutes, là, que je m'appête à aborder avec vous... Dans le fond, on a... je vais vous faire une liste, qui peut paraître un peu sombre, d'un certain nombre d'éléments classés de la même façon: qualité, diversité, pérennité du système alimentaire, qui nous font dire ici, devant vous, cet après-midi, qu'au fond il y a plusieurs problèmes dans le grand monde de l'industrie et du secteur de l'agroalimentaire et que ces problèmes-là, à notre point de vue du moins, nous semblent au moins aussi urgents, au moins aussi importants que ceux qui nous amènent peut-être ou qui vous amènent aujourd'hui à tenir cette commission-là. Exemple, le phénomène de la vache folle; j'ai l'impression qu'on est comme un petit peu dans une situation de gérance de court terme.

Et, nous, on aimerait vous ramener dans le fond à prendre un peu ou à faciliter un recul par rapport à tout le secteur de l'agroalimentaire, pas juste aux problèmes qu'on a à régler à court terme. Donc, j'en fais une liste, là, qui va peut-être vous paraître un peu lourde ou sombre, mais c'est des éléments en tout cas, nous, qui nous inquiètent. Et j'y vais donc par blocs. Je commence par l'accès aux aliments, et j'y vais, c'est assez... c'est très factuel. Et, après, je passerai à la lecture d'une partie du mémoire où on présente les solutions et où on dit en quoi, par exemple, l'agriculture bio et locale vient répondre aux problématiques que je m'appête à vous lire.

Donc, sur la question de l'accès aux aliments, je vous apporte un certain nombre de données. 14 % des ménages à moyens revenus, au Canada, ont souffert en quelque part dans leur vie, dans la dernière année, d'une situation d'insécurité alimentaire, peu importe à quels égards, mais dans une définition large de la sécurité alimentaire. Donc, ce n'est pas qu'un phénomène, en termes de quantité du moins, qui est limité aux poches de pauvreté; c'est quand même 14 % des ménages à moyens revenus. 50 % des ménages vivant de l'aide sociale ont vécu de l'insécurité alimentaire. 35 % des ménages à revenus modestes ont souffert aussi également d'insécurité alimentaire. 17 % du budget familial québécois va à l'alimentation, comparativement à 24 %

en Europe. Donc, chez nous, c'est une dépense qui est compressible. Dans notre culture, dans notre rapport aux aliments, celle-là, on la compresse, puis on ne compresse pas toujours celle de l'automobile, puis d'avoir une automobile de l'année. Donc, culturellement, on compresse celle-là plus que d'autres des fois, et ça, pour nous, bien, c'est un élément qui concerne la sécurité alimentaire.

50 % de la production est exportée. Ça aussi, je pense qu'on peut dire que ça peut être intéressant d'un point de vue commercial, mais est-ce que ça ne nous expose pas à des fluctuations de marché ou à quelque chose qui pourrait nous rebondir sur le bout du nez? Le nombre de fermes au Québec est passé de 200 000, au début du siècle, il est maintenant à 30 000 exploitations agricoles. Pour nous, ça pose un problème en termes de sécurité alimentaire. Malgré l'augmentation des rendements, malgré l'augmentation de l'efficacité à la ferme, ça nous pose problème. 82 % des ventes de détail passent essentiellement par trois bannières, qu'on a nommées tout à l'heure. Je ne les répéterai pas. Une étude de la Direction de la santé publique révèle que, dans certains quartiers de l'île de Montréal, il n'y a pas de ces commerces-là et il y a plutôt des dépanneurs. Donc, dans ces coins-là, ça coûte plus cher parce qu'on n'est pas dans des circuits à gros volume, et puis on n'a pas la qualité ni la diversité. Donc, on a un problème en termes d'accès, on a un problème avec la sécurité alimentaire.

La qualité des aliments, bon, je ne reviendrai pas... Vache folle, fièvre aphteuse, c'est des phénomènes, dans le fond, de la l'agro-business, d'une certaine manière de concevoir la production agricole au Québec.

J'arrive maintenant sur le plancher des antibiotiques. Il y a un certain nombre d'antibiotiques qui sont utilisés à titre préventif dans les élevages. Il y en a chez nous qui sont autorisés, alors que, dans un certain nombre de cas, il y en a qui sont interdits, par exemple, à la Communauté économique européenne, que, nous, on continue à utiliser, donc ça pose un problème... et qui sont défendus ou qui sont proscrits par l'Organisation mondiale de la santé. Un autre... Donc, il y a une question, là, ici, de pratiques agricoles.

● (17 h 10) ●

Même chose pour les pesticides. Il y a des molécules qui sont chez nous autorisées mais qui sont défendues ailleurs. Entre 1994 et 1999, un échantillonnage fait par Santé Canada ou l'Agence canadienne d'inspection des aliments révèle que, entre 1994 et 1999, le taux de pesticides sur les fruits vendus, les fruits et les légumes vendus au Canada, a plus que doublé dans ces années-là. Un autre élément, à mon point de vue, qui réfère à la sécurité alimentaire: les seuils permis sont d'abord définis, en termes de pesticides sur les produits vendus, en fonction des usages agricoles. Est-ce qu'il n'y a pas là, en partant, un autre problème de sécurité alimentaire?

Je vais aller un petit peu plus vite parce que la liste continue. Je pense à la pérennité, tiens, du système agroalimentaire, qui est un autre, à notre point de vue, élément de la sécurité alimentaire. Au cours des 40 dernières années, la planète a perdu plus du tiers de ses sols arables à cause de l'érosion causée par des pratiques de monoculture intensive. C'est notre grenier, la terre agricole,

puis on est en train de l'évacuer dans les cours d'eau. Ça aussi, c'est une question de sécurité alimentaire. Ces pertes...

La Présidente (Mme Houda-Pepin):...M. Paré, je ne voudrais pas vous couper. Il vous reste cinq, six minutes.

M. Paré (Frédéric): Oui, d'accord.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je sais que vous avez plusieurs recommandations.

M. Paré (Frédéric): Autres choses à dire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Donc, vos recommandations sont peut-être intéressantes, ce serait peut-être utile...

M. Paré (Frédéric): Oui, d'y passer.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): ...d'y passer, oui. Ce serait intéressant.

M. Paré (Frédéric): Bien. Je pense que c'est ce que je vais faire. Mais enfin, je voulais...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Et on aura l'occasion d'échanger avec vous. Vous pouvez nous donner les autres éléments d'information. Merci.

M. Paré (Frédéric): Parfait. Je vous remercie de me suggérer de faire ça. Mais, pour clore ce sujet-là, au fond, on voulait vous dire qu'il y a des choses importantes qui se passent présentement à la production agricole. Il y a des pratiques qui nous semblent défavorables à la sécurité alimentaire, et c'est là-dessus d'ailleurs que nos conclusions portent... nos recommandations portent. Donc, cette partie-là, je vais la lire.

Donc, l'agriculture bio peut être définie comme un système de production encourageant l'entreprise agricole à gérer ses ressources de façon cyclique et à augmenter la fertilité du sol en y accroissant la qualité et la quantité de la matière organique. L'agriculture bio vise donc à restreindre les apports de l'extérieur de la ferme en substituant aux engrais et aux pesticides synthétiques un environnement qui comprenne une gamme très diversifiée d'espèces et une activité biologique importante. Donc, on parle ici de biodiversité, entre autres. Il résulte en une biodiversité accrue des écosystèmes qui abritent une plus grande variété florale et faunique.

J'y vais avec d'autres statistiques. Je pense que je vais m'écarter un petit peu du texte, là, parce que je crois qu'on va dépasser notre temps. En ce qui a trait aux rendements — c'est une question qu'on soulève souvent par rapport à l'agriculture bio — diverses études et revues tendent à démontrer que ceux-ci sont équivalents aux rendements obtenus en agriculture conventionnelle. Par contre, les recherches démontrent que l'agriculture bio est plus efficace que l'agriculture conventionnelle pour produire nos aliments. En effet, un article paru dans le prestigieux magazine *Sciences*, portant sur une recherche qui compare l'agriculture

biologique et l'agriculture conventionnelle depuis plus de 20 ans, mentionne que la consommation de fertilisants et d'énergie est réduite de 34 à 53 % dans les parcelles bios. De plus, une étude de six ans menée aux États-Unis et dont les résultats furent publiés dans le magazine *Nature* prouve que la production bio de pommes est non seulement meilleure pour le sol et l'environnement, mais qu'elle obtient des rendements similaires à la production conventionnelle tout en étant moins énergivore. Tout récemment, il y a une étude qui nous a démontré aussi que, en cas de sécheresse et d'inondation, l'agriculture ou le système d'agriculture bio est plus performant parce qu'il retient l'eau, puis, comme il y a beaucoup de vie dans le sol, il est capable de mieux supporter les inondations également.

J'en arrive peut-être à vous brosser rapidement un portrait de l'agriculture bio ou des problèmes de l'agriculture bio au Québec en termes de support. Nous n'avons présentement qu'un peu plus de 700 fermes certifiées bios au Québec, soit à peine 2 % des fermes au Québec. Cela s'explique notamment par le fait que l'agriculture bio ne reçoit que peu d'intérêt de la part de l'État et que la structure économique des fermes qui la pratiquent ne cadre pas avec les programmes d'aide de l'État québécois, basés sur la productivité et le volume. Ainsi, l'information technique disponible sur la production bio est nettement insuffisante et le support à la transition vers l'agriculture bio, technique comme financier, est quasi inexistant. De plus, les agriculteurs bios reçoivent très peu d'aide financière de l'État, puisque leur système de production, souvent varié, à petite échelle, ne cadre pas avec les politiques gouvernementales de soutien à l'agriculture, lesquelles sont principalement orientées vers la grande entreprise et la production industrielle. Et là ce qui suit dit essentiellement qu'il y a d'autres pays qui ont fait cette réflexion-là puis qui sont passés à un mode de promotion du bio.

Les recommandations en termes d'agriculture bio. Mettre en place une stratégie nationale de développement de l'agriculture bio fixant comme objectif principal la conversion de 10 % des terres agricoles dans toutes les régions du Québec à l'agriculture bio d'ici 2015.

Deuxième recommandation: faciliter la transition des agriculteurs conventionnels vers l'agriculture bio par la mise sur pied d'un fonds destiné à la transition des fermes visant à compenser les pertes financières temporaires que cause cette transition.

Faire en sorte que l'État assume une partie des coûts de la certification — parce que, actuellement, c'est les agriculteurs qui l'assument — pour les producteurs bios en guise de reconnaissance de l'application d'un système durable de production.

Supporter activement l'implantation d'un logo unique dans le cas du bio mais pas dans le cas de tout le bio, du moins pas dans le cas du bio qui est importé, parce que, pour nous, c'est important de coupler la dimension bio avec la dimension locale. Et c'est une expérience, d'ailleurs, qui a été vécue en Allemagne, où il y a eu... où on a implanté un logo unique de certification pour le bio mais aussi pour le bio importé, et ça n'a pas fait l'affaire des agriculteurs, parce que, au fond, c'est l'importation qui en a profité essentiellement.

Produire pour vendre localement. En fait, ici on dit que... On fait la promotion, dans cette section-là, de circuits courts de mise en marché, un peu comme Sidney vous en a parlé tout à l'heure, parce qu'on ne peut pas demander aux agriculteurs tout le temps — je pense que c'est un petit peu ce que l'UPA est venue dire ce matin — de supporter des systèmes de traçabilité sans qu'à l'autre bout il y ait un retour ou que quelqu'un assume les coûts. Et moi, je pense que, par rapport à ça, plus les circuits de mise en marché sont courts, moins on ressent le besoin d'une traçabilité et plus les agriculteurs sont en mesure d'adopter des pratiques agroenvironnementales, des pratiques écologiques à la ferme, puisque, par exemple, dans le cas de l'ASC, le dollar que vous et moi dépensons pour le panier de légumes va entièrement à l'agriculteur, ce qui lui permet après d'adopter des pratiques.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, M. Paré, je vais vous arrêter là. Votre temps est écoulé, mais on va revenir reprendre avec vous les autres recommandations dans les échanges. Ce n'est pas terminé, vous allez pouvoir revenir sur votre mémoire. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci. Merci de votre présentation. Et je prends la balle au bond, là. Vous parliez d'agriculture biologique, et, dans votre mémoire, vous dites que l'objectif que vous vous fixiez, c'est de convertir 10 % des terres agricoles à l'agriculture biologique d'ici 2015. Bon. La question que j'aurais tendance à vous poser, c'est, premièrement: Est-ce que c'est réaliste, de penser ça? Deuxièmement, est-ce que... Je n'ai pas les statistiques, là, vous les avez peut-être sûrement, et le pourcentage de terres agricoles actuellement qui sont utilisées pour l'agriculture biologique... Est-ce que l'agriculture biologique au Québec actuellement se porte bien?

M. Paré (Frédéric): J'ai manqué la deuxième partie de la question.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Bien, vous dites que vous seriez d'accord avec le fait que, d'ici 2015, 10 % des terres agricoles au Québec soient utilisées pour l'agriculture biologique. Et, aussi, moi, je vous demandais: Est-ce que c'est réaliste de penser cela? Deuxièmement, est-ce que l'agriculture au Québec, l'agriculture biologique, compte tenu du fait que vous visez 10 % actuellement — je n'ai pas le pourcentage, peut-être que vous me le donnerez — est-ce que vous pensez que l'agriculture biologique actuellement se porte bien et elle est en progression?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Paré.

M. Paré (Frédéric): Oui. Moi, je pense que c'est réaliste. Il y a des pays qui ont pris le taureau par les cornes puis qui ont décidé de soutenir ce modèle de production là, et ça a fonctionné. C'est essentiellement une question de volonté. 10 % des terres agricoles, là, je l'ai exprimé en termes de territoire. On aurait pu l'exprimer en termes de nombre d'agriculteurs, ce qui est peut-être plus facile, parce que généralement les

agriculteurs bios sont sur des plus petites surfaces. Enfin, il faut voir, là, qu'est-ce qui est la meilleure façon de l'exprimer, mais, écoutez, actuellement, il y a grosso modo 1 000 producteurs bios au Québec. 10 % des 30 000 exploitations, ça fait 3 000. Ce n'est pas, à mon point de vue, quelque chose d'irréaliste, là, surtout sur un laps de temps, là, d'ici à 2015, là.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Donc, votre réponse, c'est: L'agriculture biologique, actuellement, se porte quand même assez bien.

● (17 h 20) ●

M. Paré (Frédéric): Bien non, je n'irais pas jusqu'à dire ça parce qu'on n'en parlerait pas si tout allait bien. Pour nous, c'est une solution par rapport aux maux que j'ai énoncés tout à l'heure. Mais il reste qu'un producteur bio actuellement, parce que souvent ces fermes-là sont sur des petites surfaces, n'ont pas accès aux programmes de l'État, en termes d'assurance récolte, en termes d'assurance stabilisation, pas parce qu'ils sont bios, mais parce que le fait que les surfaces sont plus petites, ça, ça les discrédite d'un certain nombre de critères de ces programmes-là, et ce qui fait en sorte qu'ils sont peu supportés.

Le problème aussi de l'agriculture bio, c'est un problème de mise en marché. Actuellement, les ventes en production bio, dans les grandes surfaces, sont en train d'augmenter mais pas au profit des producteurs bios. C'est pour ça que... Malheureusement, je n'ai pas eu le temps de vous le dire, mais, pour Équiterre, l'aspect local est aussi fondamental, et, pour nous, c'est important de le coupler. Donc, un des moyens qui est suggéré, c'est, par exemple, d'en arriver à un logo unique qui permettrait aux consommateurs de reconnaître vraiment plus facilement ce que sont les produits bios, mais pas n'importe quel produit bio: ceux de chez nous. Ça, parce que, pour nous, la problématique de mise en marché des produits bios au Québec est importante. Actuellement, elle profite à l'importation. C'est les grandes superficies californiennes de produits bios qui rentrent chez nous, dans le Loblaw.

Puis tout à l'heure j'écoutais la conversation à propos de la distribution. Bien oui, c'est eux qui ont le pouvoir actuellement, et ce n'est pas évident pour les petits producteurs bios au Québec d'entrer dans des surfaces à grand volume comme ça. Ces gens-là ont un comportement, ils cherchent des grands volumes, ils ne cherchent pas à reproduire, à multiplier le nombre de fournisseurs.

M. Ribaux (Sidney): Si vous me permettez juste d'ajouter deux chiffres. Taux d'évolution du bio au Québec actuellement, du point de vue des consommateurs: à peu près 25 % par année; pourcentage qu'on importe: 70 %. Ça fait qu'autrement dit il y a un marché de niche valeur ajoutée, puis on est en train de passer à côté.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ça va?

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Je vais donner la chance à mes collègues.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, M. le député de Drummond.

M. Jutras: Deux éléments. Vous nous avez dit, M. Paré, à un moment donné, qu'on consacrait... les Québécois consacraient 17 % de leur budget à leur panier d'épicerie versus 24 %, vous comparez avec les Européens. Mais il y a quand même le fait ici que le panier d'épicerie, au Québec, il est moins cher que dans bien d'autres États, dans bien d'autres juridictions. Ça, je pense que, oui, on s'entend là-dessus. C'est ce qui explique en partie ce pourcentage-là. Mais est-ce que vous avez documenté ça davantage? Et est-ce que vous allez jusqu'à dire que c'est parce que les Québécois mangent moins bien, ou ça tient au fait qu'ils mangent moins bien, donc mettent moins d'argent sur la qualité des aliments, tout ça, ou ça tient au fait que le panier d'épicerie, chez nous, il est moins cher?

Ça, je pense que c'est bien, bien vrai. Parce que je connaissais des gens qui étaient dans le domaine de l'épicerie, puis, ce qui les décourageait, c'était de voir comment les prix n'augmentaient pas. Puis les gens me disaient: On va sortir les circulaires d'il y a trois ou quatre ans, les circulaires de spéciaux d'il y a trois ou quatre ans, avec les circulaires d'aujourd'hui, puis, tu sais, c'est moins cher aujourd'hui, même, que c'était il y a trois, quatre ans. Alors, est-ce que ça tient juste à ça ou vous l'avez documenté davantage? Et est-ce que ça tient au fait que les gens paient moins cher pour leurs aliments chez nous, sont moins soucieux de la qualité de ce qu'ils mangent?

M. Paré (Frédéric): Écoutez, on n'a pas documenté ce fait-là en particulier. Par contre, j'ai souvent entendu dire... M. Pellerin de l'Union des producteurs agricoles dire à quel point le revenu agricole s'était détérioré depuis 40 ans, alors que, à l'autre bout de la chaîne, bon an, mal an, les prix des denrées alimentaires s'étaient maintenus dans le même laps de ce temps. Donc, je pense que culturellement on a ici, au Québec, peut-être plus qu'ailleurs, le réflexe de magasiner nos aliments sur la base du prix. Est-ce que c'est culturel? Là, je n'ai pas d'explication, puis on n'a pas fouillé cette question-là, l'explication de ça.

Mais je vous suis complètement quand vous dites que les aliments ne sont pas chers. Je pense qu'ils ne sont pas chers parce que c'est ce que les gens recherchent. Mais il y a un prix à ça, là. Il y a un prix sur la qualité, il y a un prix sur la diversité. Il y a un prix environnemental dans le sens où, pour arriver à produire des denrées aussi peu chères, il faut penser nécessairement réduction de... augmentation de volumes, réduction des dépenses à la ferme, donc adoption de pratiques qui ne sont pas nécessairement concurrentes ou qui ne sont pas nécessairement en ligne ou dans l'intérêt de la qualité des aliments.

Juste entre parenthèses, il y a une petite recherche, qui a été faite par Mme Worthington, qu'on aime ramener régulièrement: les fruits et légumes ont perdu grosso modo à peu près 30 %, 35 % de leur teneur en minéraux et vitamines dans les 60 dernières années parce qu'on a augmenté nos rendements, parce qu'on a sélectionné des cultivars qui poussent plus vite, et il y a eu une détérioration. Donc, pour faire une image, là, dans le fond, il faut presque acheter trois brocolis aujourd'hui pour avoir la valeur de deux il y a 60 ans. Donc, il faut penser à ça, là, aussi, dans la qualité des

aliments. Ce n'est peut-être pas cher, mais est-ce qu'on en a aussi pour l'équivalent d'il y a 60 ans?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. On reviendra, chers collègues, pour le deuxième bloc.

Alors, je voudrais vous remercier, M. Ribaux et M. Paré, pour votre mémoire. Vous êtes venus en fait nous faire un plaidoyer pour l'agriculture biologique. C'est ça que je comprends dans votre mémoire, et c'est tout à votre honneur. Vous défendez une cause qui respecte l'environnement, etc., mais est-ce que cela veut dire que... Je repose ma question. Comment est-ce que vous voyez l'agriculture industrielle? Parce que, finalement, il faut produire, il faut nourrir, il faut exporter. Cette agriculture-là, quel est le rapport que vous avez avec, avec les agriculteurs qui oeuvrent dans ce secteur-là et qui ont des impératifs de production, de commercialisation, etc., parallèlement à votre cause à vous, qui est une cause noble de respect du sol, de la terre, la production de produits alimentaires sains, qu'on partage tous? Mais, en même temps, il y a la réalité aussi qu'il faudrait nourrir les gens et il faudrait faire rouler l'économie. Il y a des emplois qui sont reliés à ça. Quelle est votre vision de l'agriculture industrielle et traditionnelle?

M. Ribaux (Sidney): Si vous me permettez, un premier élément de réponse, du moins. L'agriculture biologique fait partie de l'agriculture qu'on a au Québec. Ce n'est pas un rêve, l'agriculture biologique; il y a plus de 1 000 fermes présentement qui offrent en fait plus d'emplois par ferme que... parfois par unité de production, que les fermes conventionnelles. Les exemples qu'on vous a donnés, européens, où il y a 10 % de la superficie qui est maintenant occupée par des fermes biologiques, font en sorte qu'on n'est plus dans les souhaits, on est dans la réalité.

Et, la réalité, c'est que le système de production, de la façon qu'on produit nos aliments présentement, on le paie de toute façon. C'est-à-dire qu'on est en train de se dire: On va s'insérer dans le marché et produire des porcs pour exporter, par exemple, avec une réglementation où on découvre que, finalement, il faut adopter un moratoire sur la production porcine parce qu'il y a des impacts environnementaux puis des impacts sur la santé qui sont tellement importants. Donc, on le paie de toute façon. Et, l'agriculture biologique, je crois que c'est une façon d'illustrer là où on doit aller, comme mode de production, pour faire en sorte qu'on améliore la sécurité alimentaire de l'ensemble des Québécois et Québécoises.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je comprends ce point de vue, M. Ribaux. Ma question était... Bon, vous avez dit que l'agriculture biologique, c'est déjà une réalité. Personne ne le conteste. Il y a des gens qui aiment ça, puis on est tous, d'une certaine manière, favorables à tout ce qui va et qui respecte l'écologie. Il n'en demeure pas moins que la réalité, là, socio-économique, là, c'est qu'il y a une agriculture qui est là et qui se développe aussi.

Quelle sorte de cohabitation vous voyez entre l'agriculture biologique et l'agriculture industrielle ou

l'agriculture traditionnelle? Vous avez parlé d'intégration; vous vous intégrez là-dedans? Est-ce que, votre objectif, c'est ultimement de faire disparaître cette agriculture industrielle ou est-ce que, votre objectif, c'est la cohabitation pour occuper un créneau qui correspond à un besoin aussi, parce qu'il y a de plus en plus de gens qui sont intéressés à consommer bio?

M. Ribaux (Sidney): Bien, je pense que c'est évidemment la cohabitation, l'objectif. La recommandation qu'on fait au gouvernement, c'est de se donner un objectif, donc 10 % d'ici 2015. C'est évident que, si on atteint 10 % d'ici 2015, il va y avoir de la cohabitation qui va se faire. Par ailleurs, je vous soulignerais qu'on a aussi fait des recommandations pour l'ensemble de l'industrie en ce qui concerne les hormones de croissance, en ce qui concerne les antibiotiques utilisés dans la moulée animale. Donc, il y a des recommandations aussi, et c'est dans ce sens-là que je dis: L'agriculture biologique a des pratiques depuis 30 ans qui, si on les avait généralisées, auraient prévenu plusieurs des crises alimentaires qu'on a présentement.

● (17 h 30) ●

Donc, on dit: Voici un modèle, qui est peut-être le modèle idéal, mais tendons vers ça, encourageons les... Faisons en sorte que les gens qui souhaitent consommer bio maintenant puissent le faire de façon plus abordable, et inspirons-nous des normes biologiques pour instaurer des nouvelles normes tranquillement dans l'industriel.

Je vous soulignerais aussi, ce sur quoi on n'a pas eu le temps de discuter, que nos recommandations en ce qui concerne l'agriculture concernent aussi de promouvoir l'agriculture locale. Donc, on comprend que le gouvernement du Québec s'est donné des objectifs d'exportation au niveau de l'agriculture. Par contre, on se dit: Ce serait intéressant qu'on se donne des objectifs de consommation locale. En termes de traçabilité notamment, il n'y a pas de meilleure façon de simplifier le système de traçabilité que de réduire le circuit qu'on a à vérifier. Donc, ça fait que, ça, ça concerne l'ensemble de l'industrie.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui. Sur la question des antibiotiques, nous avons rencontré les gens du ministère de l'Agriculture, les fonctionnaires qui nous ont expliqué un peu comment fonctionne le système de l'inspection. Et on nous a expliqué que tout ce qui est médication est contrôlé par les vétérinaires, ce n'est pas des choses qui sont dans les moulées, ce n'est pas des choses qui peuvent se donner à l'emporte-pièce. Est-ce que vous êtes contre l'utilisation des antibiotiques, par exemple sous quelque considération que ce soit, ou est-ce que vous êtes pour l'utilisation quand c'est contrôlé et quand c'est fait, par exemple, par des vétérinaires?

M. Paré (Frédéric): En agriculture bio, les antibiotiques sont autorisés mais pour soigner les animaux, pas pour favoriser leur croissance, ce qui est le cas dans le cas de l'agriculture conventionnelle; on sert à titre préventif des antibiotiques dans les élevages de poulets et de porcs. Puis ce n'est pas là que, pour prévenir les maladies, là... Je ne connais pas... Je ne suis

pas vétérinaire moi-même, là, mais ça induit un mécanisme qui favorise la croissance en augmentant le taux de conversion du kilo de moulée qu'on sert à l'animal, ce qu'on appelle un facteur de croissance. C'est contre ça qu'on est, pas tant contre l'usage des antibiotiques quand un animal est malade puis qu'il est sur le point de s'éteindre. Je pense qu'il faut le soigner. C'est contre l'usage préventif.

Et je pense qu'en 1998 du moins, quand est arrivé le temps de faire le bilan... En 2001, quand est arrivé le temps de faire le bilan du Sommet de l'agriculture et de l'agroalimentaire au Québec, je me souviens d'être assis dans la salle puis d'entendre les représentants de la Faculté de médecine vétérinaire et de l'Ordre des médecins vétérinaires dire: Messieurs les décideurs, mesdames les décideuses, on a un problème ici parce qu'on est en train de créer des phénomènes de résistance même chez les êtres humains, parce qu'il y a des antibiotiques qui sont structurés ou qui ressemblent — utilisés chez les animaux — qui ressemblent à ceux utilisés dans le cas des personnes. Puis c'était vraiment le coeur de leur présentation. Donc, moi, je pense que tout ça fait en sorte que bannir, non, mais nettement restreindre. Et puis je sais que ça ne ferait pas nécessairement l'affaire des éleveurs.

Puis je reviens un petit peu à votre question précédente sur la cohabitation. Écoutez, moi, s'il y a une profession que je respecte, c'est la profession d'agriculteur; je trouve ça éminemment respectable. Par contre, je pense que, les agriculteurs, essentiellement, ce qu'ils veulent, c'est de bien vivre de leur métier. Et c'est pour ça que, nous, on propose des circuits courts de mise en marché pour que le dollar, encore une fois qu'on dépense ici, aille à eux. Je pense que M. Pellerin, depuis six semaines, utilise régulièrement l'image du pot de cornichons qui coûte 3,29 \$ sur la tablette, alors qu'il en coûtait, il y a six mois, 2,99 \$. Et la différence est allée aux commerçants. Les agriculteurs n'ont pas vu un sou de l'augmentation de ce prix-là au détail. C'est ça, le drame: c'est qu'on demande aux agriculteurs d'implanter, changer leurs pratiques — comme, nous, on le dit aujourd'hui — mais on ne leur donne pas les moyens.

Je pense qu'en quelque part il y a un pari qui a été fait à l'UPA de dire: O.K., le train vient de passer à l'OMC, on vient d'embarquer l'agriculture là-dedans; faisons le pari qu'on est capables de faire les deux, fournir notre marché puis fournir la planète, et protégeons nos prix. Je comprends tous ces réflexes-là, mais en quelque part il faut peut-être choisir. Nous, on a choisi le local. Nous, on pense que l'intervention de l'État... les deniers publics devraient servir, s'ils sont dirigés vers les agriculteurs, à alimenter la population du Québec en termes de légitimité, là...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Dernière question. À la page 33, la recommandation 20, vous dites: «Que le gouvernement du Québec cesse de financer le développement de nouveaux OGM et qu'il renforce l'aide à la protection, à la structuration et à la promotion des secteurs agroalimentaires sans OGM au Québec.» Vous faites allusion à quoi quand vous dites qu'il faut que le gouvernement cesse de financer le développement de nouveaux OGM?

M. Paré (Frédéric): Je n'ai pas les détails, mais je crois que, par divers fonds d'investissement, l'État, par la SGF, où là je n'ai pas le détail, là... Mais je crois que c'est par ces mécanismes-là que l'État, via les caisses de dépôt, via les caisses de retraite, fait de l'investissement dans le développement de nouvelles technologies, là. Je pense que c'est à ça qu'on fait allusion.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord, très bien. Il y a des aliments bios avec OGM, n'est-ce pas?

M. Paré (Frédéric): Certainement pas commercialisés, mais, en laboratoire, testés, oui. À ma connaissance, oui.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Il y avait une série d'articles dans *Le Devoir*, il y a quelque temps, et qui disaient qu'effectivement, le fait que ce soit bio, ça ne veut pas dire que c'est exclu d'OGM, qu'on peut avoir des aliments biologiques avec OGM.

M. Paré (Frédéric): Bien, c'est-à-dire... J'ai mal compris votre question. C'est interdit en agriculture bio. Ce qu'un journaliste a fait à l'automne dernier, il a pris des échantillons — le journaliste du *Devoir* — des échantillons de produits bios et conventionnels et il a décelé... il a fait faire des analyses privément, puis il a décelé des traces d'OGM dans les produits bios... Pardon?

Une voix: De pollen.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ça va, de pollen.

M. Paré (Frédéric): Oui, oui, c'est ça. Alors, non, c'est clairement défendu dans la production bio, mais là, les abeilles, on ne peut pas les contrôler puis le vent non plus, là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. O.K. Mme la députée de Deux-Montagnes.

Mme Robert: Oui. Alors...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Pour votre deuxième 10 minutes, qu'on va partager avec votre collègue le député de Saint-Hyacinthe. Merci.

Mme Robert: Oui, je vais prendre simplement une... Bon. Merci pour votre mémoire, j'apprécie énormément. Ce matin, je disais en commission que j'étais une consommatrice de produits biologiques, mais effectivement ça ne m'empêche pas de... et aussi une productrice par mon fils, qui a déjà d'ailleurs été dans le réseau Équiterre. Bon. D'ailleurs, j'en profite pour vous féliciter pour ce... C'est la culture, la mentalité qu'il y a alentour de cette façon de faire que je trouve des plus importantes pour se réapproprier, si vous voulez, notre devenir, d'une certaine façon, qui est beaucoup lié d'ailleurs à l'alimentation. Parce que je pense que votre façon de produire et votre façon de... la mise en marché

qui tient compte à la fois des semences ou de la façon d'élever des terres et de tout ça, mais qui, en même temps, aussi tient compte de la participation des individus, c'est-à-dire de l'énergie fournie par les gens qui y travaillent et même des consommateurs qui peuvent venir participer... Alors, c'est vraiment une culture totalement différente à laquelle, je pense, beaucoup de gens adhèrent.

Et c'est là que... Ça, c'est pour notre partie locale, d'été, j'entends, parce que, au Québec, à l'heure actuelle, on n'a pas encore développé la façon de produire à l'année pour fournir une alimentation de cette façon-là. Et c'est là que je m'amène à vous poser la question sur nos importations en question, biologiques. La plupart de nos produits bios qui sont sur les tablettes sont des importations. Bon. En Californie, on sait... En Californie, la production bio se fait très souvent sur une très grande échelle. Moi, j'ai beaucoup de difficultés à associer spécialisation à outrance avec biologique, en tout cas, et tout ça. Je ne sais pas.

De quelle façon vous voyez ça, d'une certaine façon, ces importations-là, en grand nombre, avec une appellation bio? C'est quoi, le rapprochement avec votre définition du biologique que vous vous donnez ici?

M. Paré (Frédéric): Bien, en fait, ces produits-là, qui sont issus d'un modèle plus productiviste d'agriculture bio, ne répondent pas moins aux standards de l'agriculture bio, que ce soit en Californie ou chez nous. Et, de ce point de vue là, même si, à notre point de vue... Moi, je partage votre point de vue, personnellement, puis je pense qu'à Équiterre aussi, puisqu'on fait la promotion du local. Il reste que c'est une marche en avant, à notre point de vue, vers tout de même en tout cas des pratiques plus acceptables du point de vue environnemental.

• (17 h 40) •

Donc, là où on trouve un peu dommage l'importation, c'est qu'on n'est pas en train de soutenir notre propre classe agricole, si je peux m'exprimer comme ça. Puis il y a quelque chose d'incongru, là, dans le fait de supporter des classes agricoles de par le monde, alors que la nôtre est elle-même en compétition avec toutes les autres. Donc, moi, je me sens en tout cas une espèce de mission, là, de supporter notre agriculture, puis je pense que c'est à chaque citoyen à le faire, puis c'est à l'État aussi, je pense, à supporter ce voeu-là.

Mme Robert: Iriez-vous jusqu'à dire que, lorsqu'on ne peut accéder à un produit bio d'ici, un de nos produits québécois, qui est quand même produit selon des... bien vérifié, qu'il y a une sécurité alimentaire, etc., ne serait pas préférable à un produit bio importé?

M. Ribaux (Sidney): C'est parce qu'à ce point-là ça devient vraiment un choix de chaque consommateur. Quand on fait de la consommation responsable, il y a tellement de valeurs, de critères qui rentrent en ligne de compte qu'effectivement... Nous-mêmes, au sein d'Équiterre, on a ces débats-là puis on n'arrive pas à dire... Bon, je pense qu'il y a des vertus sociales à encourager le local, écologiques aussi, parce qu'on réduit le transport par exemple, hein? Vous savez qu'un

camion sur trois sur les autoroutes transporte des aliments puis que les aliments voyagent en moyenne 2 400 km avant d'arriver sur votre assiette. Donc, l'impact environnemental, du fait que ça vient de la Californie, il est là aussi versus le bio. En tout cas... Ça fait que c'est un questionnement qu'on a aussi.

Mais, par rapport à votre première question, moi, je voudrais attirer l'attention des commissaires à une des recommandations qu'on a, qui selon nous est faisable à court terme et aurait... donnerait un énorme coup de pouce au bio et au local au Québec. On va vous remettre une pochette tantôt, puis vous avez... Le consommateur qui essaie de trouver un produit biologique québécois actuellement doit apprendre à connaître ces sept logos de certification là, qui sont présentement au Québec. Ça, c'est en plus des à peu près 25 autres...

M. Paré (Frédéric): ... logos qui sont apposés sur des produits importés et donc qui sont certifiés par des organisations qui ne sont pas... qui n'opèrent pas ici.

M. Ribaux (Sidney): Oui... excusez, je pense que je perds ma voix en plus. Continuez donc.

M. Paré (Frédéric): Donc, l'idée ici, comme je le disais tout à l'heure, c'est de coupler, donc de permettre à nos producteurs et transformateurs ici, du Québec, d'utiliser un logo unique, mais de coupler la valeur bio ou l'intention d'un seul logo seulement pour les organisations qui certifient ici des productions de chez nous et des transformateurs de chez nous. Et ça, on se réfère un peu à une expérience allemande où l'État allemand est allé de l'avant dans la mise sur pied du Biosiegel, qui est l'espèce de sigle bio, et tous les produits vendus en Allemagne, prétendus bios, portaient ce sceau-là. Là, finalement, une ou deux années après l'implantation de ça, les consommateurs étaient ravis, les commerçants étaient ravis, mais les agriculteurs étaient déçus, puisque ça avait profité essentiellement à l'importation.

Donc, nous, puisqu'on vous avance des solutions par rapport à la dimension locale puis l'origine des produits, pour nous, c'est important de coupler ça puis de ne pas trop valoriser dans le fond l'importation des produits bios mais plutôt valoriser la production locale bio.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Paré. Je voudrais céder la parole à notre collègue le député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion: Merci, Mme la Présidente. Juste quelques mots pour souligner le fait que votre document est très intéressant, et vous y soulevez tellement de questions importantes. À la fin, quand on regarde chacune de vos recommandations, chacune, c'est un monde en soi presque et c'est quelque chose évidemment qui va nous donner à réfléchir.

Vous parlez, entre autres à la page 20, de la disparition du sol arable, qu'il y a un certain type d'agriculture qui n'est pas celui dont vous vous faites une mission de promouvoir. Par contre, j'ai vu à quelque part, mais je ne me souviens pas trop... Je n'arrive pas à retrouver le passage où vous semblez identifier

l'agriculture biologique à une agriculture autarcique. Vous semblez, c'est-à-dire, viser le fait que chaque ferme s'autosuffit dans sa production et qu'on n'a pas à... qu'on apporte le moins possible au sol d'éléments venant de l'extérieur. J'ai vu ça quelque part dans le texte, où, si j'ai bien compris...

M. Paré (Frédéric): ...je ne veux pas qu'on confonde deux choses.

M. Dion: Allez-y.

M. Paré (Frédéric): L'autarcie, elle est au niveau des intrants en agriculture, ce n'est pas une autarcie dirigée vers la consommation de la famille. Ce n'est pas du tout de ça dont il est question.

M. Dion: Merci, c'est comme ça que je l'avais compris. Alors, je vous avais bien compris, je vous remercie.

Alors, est-ce que vous ne trouvez pas qu'il y a quelque chose d'un peu difficile à parler d'autarcie et en même temps mettre ça en relation avec la disparition des sols? Quand vous dites que certains types d'agriculture apportent un appauvrissement des sols et donc une certaine forme de désertification à certains endroits, pourquoi il ne serait pas possible de profiter des surplus, par exemple en matières organiques qui sont générées par les élevages, pour compenser d'une certaine façon certaines productions de produits alimentaires qui vont chercher dans le sol une plus grande part de matières organiques, de façon à essayer de favoriser l'équilibre des sols? Parce que, la sécurité alimentaire, vous dites que ça commence par la production, l'accès aux aliments.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Bonne question.

M. Paré (Frédéric): Oui. Je pense que vous faites un peu allusion dans le fond aux surplus de fumier puis de purin qu'il y a dans certains bassins versants, avec lesquels on ne sait plus trop quoi faire. Écoutez, là, moi, je ne peux pas faire autrement que de vous dire que je ne suis pas très favorable à ça. Je comprends l'idée, là, de prendre la matière organique puis de la transporter sur d'autres territoires, mais je ne trouve pas ça très applicable. Il faudrait que je réfléchisse plus à la question, là, mais ce serait de transporter de l'eau en tout cas sur le chemin, parce que c'est sous forme essentiellement liquide. Je sais qu'il y a des projets de séchage de purin, là, sur des tables à dessin, mais jusqu'où on va supporter ce modèle-là? C'est un peu ça, la question, moi, que je vous renvoie.

Moi, c'est ce que ça m'inspire, là, votre commentaire, là. À un moment donné, je pense qu'il faut savoir s'arrêter. Il y a des agriculteurs qui... ou il y a des pratiques, là, qu'on... Écoutez, c'est peut-être du domaine des rumeurs urbaines, là, mais... — je ne pense pas non plus — il y a des endroits au Québec où il y a tellement de pénurie de sols pour répandre le purin qu'on est allé chercher de la moraine ou de la roche pour répandre ça par-dessus des bonnes terres agricoles, pour dire: Regardez, maintenant mon sol est pauvre, il a

besoin d'un amendement. Ça se fait, ça, là. Je n'ai pas de cas, je n'ai pas de nom, mais ça s'est fait, ça se fait. Il faut faire attention jusqu'où on veut supporter, là, ce modèle-là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, on va s'arrêter sur ces échanges. Et puis, M. le député de Montmorency.

M. Bernier: Oui, merci beaucoup. Moi, j'aimerais connaître... Au niveau de votre organisme, que je connais un petit peu moins, là, vous parlez de partenaires privés, quels sont-ils?

Une voix: Nos partenaires privés?

M. Bernier: Des partenaires privés avec votre organisation. Qui sont vos partenaires privés? Est-ce que l'UPA est un partenaire privé avec vous? Qui sont vos partenaires?

M. Ribaux (Sidney): C'est-à-dire que je peux vous parler en premier lieu de notre financement, ça va vous éclairer. À peu près 60 % du financement d'Équiterre provient des gouvernements, différents ministères; 20 % d'autofinancement, donc: dons des membres, vente de services, entre autres. Donc, dans cet autofinancement-là, il y a les fermes membres de notre réseau qui contribuent à la promotion qu'on fait pour eux; environ un 10 % de fondations privées et un 10 % de d'autres bailleurs de fonds, qui sont en général publics aussi.

Donc, en termes de financement, on ne reçoit pas de financement d'entreprises ou très peu, c'est très marginal. En termes de collaboration, on collabore avec toutes sortes d'organismes, et, les entreprises avec lesquelles on collabore le plus, ce sont les petites entreprises qui sont les fermes familiales membres de notre réseau. Je ne sais pas si ça répond à votre question.

M. Bernier: Oui, ça répond à ma question. Au niveau des certifications ou d'utilisation des sigles, là, est-ce que vous faites l'analyse des produits pour les certifier? De quelle façon vous les reconnaissez, ces produits-là, comme étant des produits qui peuvent utiliser des normes ou utiliser une publicité au niveau biologique?

M. Paré (Frédéric): Oui, je peux répondre. Frédéric Paré. Donc, la certification au Québec opère en vertu d'une loi sur les appellations. Donc, Équiterre ne fait pas la certification, ne fait pas d'inspection à la ferme. Le rôle d'Équiterre en agriculture, notamment pour le projet du réseau d'agriculture soutenue par la communauté, c'est de favoriser en fait la rencontre entre l'offre et la demande. Donc, par la diffusion d'une liste annuellement auprès du grand public, on permet ainsi à des consommateurs de prendre le téléphone, de vérifier où est le point de chute le plus près de chez lui et d'appeler la ferme qui livre à cet endroit-là. Donc, Équiterre organise plus la rencontre entre un besoin et une offre.

● (17 h 50) ●

Et il y a au Québec le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec qui accrédite, chez nous en tout cas, six organisations qui font de l'inspection à la ferme ou en entreprise de transformation, là, qui sont: Québec Vrai, Garantie Bio, QAI. Alors, il y en a six qui opèrent chez nous, qui font de l'inspection chez nous, et ces six organisations-là sont accréditées par le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec, qui, lui, tient son pouvoir, son mandat de la Loi sur les appellations du ministère de l'Agriculture, qui a été, il me semble, en 2000, en l'an 2000, là...

M. Bernier: O.K. Je veux vous parler juste sur un sujet que j'aimerais vous entendre, c'est sur les produits du terroir, hein? On sait que, dans plusieurs domaines ou dans plusieurs régions du Québec, on vient faire la mise en marché de nos produits sous forme de produits du terroir, on s'en sert beaucoup sur le plan touristique, etc. Est-ce que vous avez des mesures, ou une politique, ou une façon de collaborer avec ces gens-là dans le... parce que somme toute plusieurs rencontrent votre pensée, rencontrent votre philosophie, hein, et il serait peut-être intéressant de vous entendre là-dessus, là, par rapport à ces gens-là, à ces producteurs-là.

M. Paré (Frédéric): Oui. On ne travaille pas directement à soutenir ce mouvement-là vers les produits ou l'identification des produits du terroir, sauf par le biais, je dirais, indirectement, là, du Conseil d'accréditation ou du Conseil des appellations agroalimentaires du Québec, qui a une pensée là-dessus. Mais, nous, Équiterre, c'est clair que tout ce qui consiste à mettre en valeur les produits de chez nous, on va souscrire à ça. On ne nous a pas demandé personnellement encore, là, de collaborer avec ces projets-là, mais je crois qu'il y a des tables de concertation, là, qui travaillent sur cette question-là. Je crois qu'il y a une politique qui s'en vient, là, sur les produits du terroir, au ministère de l'Agriculture. Donc, écoutez, on suit ça, je dirais, d'un peu loin, mais on est très sympathiques à ça, là, tout à fait. Ce n'est pas bio, mais c'est de chez nous, là. Ça, ça fait partie, là, de ce que je n'ai pas présenté.

M. Bernier: De votre deuxième crêneau?

M. Paré (Frédéric): C'est ça.

M. Bernier: Ce n'est pas bio, mais c'est de chez nous, donc...

M. Paré (Frédéric): Tout à fait, oui.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ça doit être bon.

M. Bernier: ...ça cadre par rapport à vos responsabilités. Donc, je vous remercie beaucoup.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Est-ce qu'il y a d'autres interventions? M. le député d'Iberville.

M. Rioux: Merci. Donc, moi, je trouve que le modèle que vous nous avez présenté, de développement

de l'agriculture, là, c'est très interpellant au niveau économique, au niveau sécuritaire. Mais j'aimerais ça finir peut-être en me faisant l'avocat du diable. Est-ce qu'on peut prendre un peu, dans ce que vous nous proposez, que la prémisse, c'est qu'il y a un doute sur la sécurité de l'agriculture traditionnelle? Quand vous parlez, exemple, des OGM, vous parlez des produits... pas biologiques, mais les médicaments...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Transgéniques.

M. Rioux: Non, non, non, les médicaments.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Les antibiotiques? Les antibiotiques.

M. Rioux: Antibiotiques! Antibiotiques. Les antibiotiques. D'un côté, il faut prendre cette prémisse-là, mais, de l'autre côté, si on prend dans la balance, il faut regarder que jusqu'ici on a assuré la suffisance alimentaire. Est-ce qu'on va être capables de maintenir ça? Pas juste pour ici, parce qu'on fait de l'exportation, on sait qu'il y a une demande mondiale qui n'est pas comblée. De l'autre côté aussi, on a dans la balance que l'espérance de vie a augmenté. À quelque part, est-ce qu'on ne vient pas compromettre ça en se... Parce qu'on n'a pas de preuve, je pense, au niveau... On se les pose, les questions sur les nouvelles techniques, principalement sur les OGM, mais on met ça en doute. Est-ce que...

Je prenais l'exemple... M. Morin... Le député de Nicolet — c'est ça, de Nicolet — quand il nous parlait... Le 10 % de terres qui pourraient être conservées au biologique, est-ce que ce n'est pas comme une mesure sécuritaire qu'on voit avant toute chose? C'est de se dire: Bien, on va avoir ça au cas où est-ce qu'on se serait trompés. Parce que, jusqu'ici, je pense qu'on ne s'est pas trop trompés au niveau de l'agriculture. Les questions sont là.

M. Paré (Frédéric): Pour prendre l'exemple, là, du réseau sur lequel, nous, on travaille, là, de l'agriculture soutenue par la communauté, je pense que la croissance de ces réseaux-là a été, entre autres, rendue possible du fait d'une certaine méfiance — pour répondre à votre question — un certain doute soulevé par l'actualité au cours des trois, quatre, cinq, six dernières années, là, en Europe ou ici. Mais ce n'est pas sur ça que compte Équiterre ou que table Équiterre pour le développement de ce réseau-là ou de d'autres formules qui rapprochent agriculteurs. C'est toute la pensée, la philosophie d'Équiterre par rapport à l'agriculture qui dit: Premièrement, les aliments, c'est une activité fondamentale pour tout le monde.

On ne peut pas se comporter à l'égard de cette activité-là de la même façon qu'on se comporte à l'égard de l'activité de construire des ordinateurs ou des ameublements ménagers. On ne peut pas faire ça de la même façon, de sorte que, nous, on invite la population à se rapprocher de la classe agricole pour la supporter directement. Je veux dire, c'est trop fondamental. Comprenez-vous? C'est un enjeu qui est trop fondamental pour en quelque part ne pas le protéger avec un

tas de mesures ou sinon favoriser une implication citoyenne dans le soutien à l'agriculture locale. Donc, on table... on ne s'assoit pas sur des doutes. Mais c'est sûr que, la croissance de ce réseau-là puis de tous les modèles novateurs de mise en marché, elle s'appuie un peu là-dessus. C'est clair, là.

Le bio, là, les sondages qu'on a vus passer disent tous ça: Si ce n'avait pas été d'un certain nombre de scandales, le bio ne serait pas là où il est aujourd'hui. Écoutez, c'est clair, là, on est dans une espèce, actuellement, en Amérique du Nord, dans une espèce de grand laboratoire sans trop le savoir. Il y a un tas d'articles, là, écrits par des éminences, des profs en nutrition ou en immunologie à l'Université Laval, qui ont dit: On voit apparaître toutes sortes de phénomènes. Puis les profs disent: On a l'impression que c'est fiable avec toutes sortes de facteurs environnementaux. On est aux premiers balbutiements de ces regards-là, puis je pense que, en même temps qu'il ne faut pas tabler là-dessus, il ne faut pas se fermer les yeux puis il faut s'adresser à ces questions-là. Ça répond à la question?

M. Rioux: Oui, merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Alors, le temps qui a été réservé au groupe Équiterre étant épuisé, je vous remercie pour votre contribution, M. Ribaux et M. Paré. On va certainement regarder votre mémoire plus attentivement, parce qu'il y a des éléments sur lesquels vous n'avez pas pu revenir. Vous avez fait référence à un document tantôt, qui sont les logos. J'apprécierai que vous puissiez le déposer. Il sera remis aux membres de la commission.

Et, la commission ayant terminé ses travaux pour aujourd'hui, j'ajourne nos travaux à demain matin, 4 février, à 10 h 30. Alors, merci beaucoup. 10 h 30, demain matin, à la même salle. Merci.

(Fin de la séance à 17 h 57)

