



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 10 février 2004 — Vol. 38 N° 8

Consultation générale sur les nouveaux enjeux
de la sécurité alimentaire du Québec (4)

**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 10 février 2004 — Vol. 38 N° 8

Table des matières

Auditions (suite)	1
Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ)	1
Document déposé	3
Ordre des médecins vétérinaires du Québec (OMVQ)	11
Parti libéral du Québec (PLQ)	21
Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ)	31
Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal	41
Parti vert du Québec (PVQ)	51
Institut national de santé publique du Québec (INSPQ)	59
Les Mets du Commensal inc.	68

Intervenants

Mme Fatima Houda-Pepin, présidente

M. Jean-Pierre Soucy
M. Michel Morin
Mme Charlotte L'Écuyer
M. Jean Rioux
M. Léandre Dion
M. Norbert Morin
M. Normand Jutras
M. André Chenail

- * M. Pierre Gaudet, FABQ
- * M. Loïc Dewavrin, idem
- * Mme Christiane Gagnon, OMVQ
- * M. Sylvain Quessy, idem
- * M. Alain Laperle, idem
- * M. François Macerola, PLQ
- * M. Réal Laflamme, idem
- * M. Daniel Labbé, idem
- * M. Louis-Victor Sylvestre, idem
- * M. Marcel Groleau, FPLQ
- * Mme Guylaine Gosselin, idem
- * M. Raymond S. Roy, Faculté de médecine
vétérinaire de l'Université de Montréal
- * M. Pierre Lamothe, idem
- * M. Richard Savignac, PVQ
- * M. Claude Genest, idem
- * M. Yonnel Bonaventure, idem
- * Mme Lucie Laforest, idem
- * M. Richard Massé, INSPQ
- * M. Réjean Dion, idem
- * M. Maurice Poulin, idem
- * Mme Lise Bilodeau, Les Mets du Commensal inc.
- * Mme Roxanne Lussier, idem

- * Témoins interrogés par les membres de la commission

Le mardi 10 février 2004 — Vol. 38 N° 8

Consultation générale sur les nouveaux enjeux
de la sécurité alimentaire au Québec (4)

(Neuf heures trente minutes)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, à l'ordre, s'il vous plaît! Alors, nous avons quorum. Je déclare la séance de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation ouverte.

Chers collègues, je vous demande, s'il vous plaît, de prendre une minute de silence à la mémoire de feu Claude Ryan, décédé hier. Je vous prie de vous lever.

● (9 h 31 — 9 h 32) ●

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Je rappelle le mandat de la commission: La commission est réunie pour poursuivre les auditions publiques dans le cadre de son mandat d'initiative sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire.

M. le secrétaire, est-ce que nous avons des remplacements?

Le Secrétaire: Oui, Mme la Présidente. M. Chenail (Beauharnois-Huntingdon) est remplacé par M. Morin (Montmagny-L'Islet).

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Alors, je vous donne lecture de l'ordre du jour: à 9 h 30, la Fédération d'agriculture biologique du Québec; à 10 h 30, l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec; à 13 h 30, le Parti libéral du Québec. Nous suspendrons nos travaux à 12 h 30. Nous reprendrons à 14 heures avec la Fédération des producteurs de lait du Québec; à 15 heures, la Faculté de médecine vétérinaire, qui dépend de l'Université de Montréal; à 16 heures, le Parti vert du Québec; à 17 heures, l'Institut national de santé publique; et, à 17 h 45, Les Mets du Commensal inc. Nous ajournerons nos travaux à 18 h 30. Est-ce que l'ordre du jour est adopté?

Des voix: Adopté.

Auditions (suite)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Alors, j'invite maintenant les membres de la Fédération d'agriculture biologique du Québec à prendre la parole. M. Pierre Gaudet, je vous prie de nous présenter les personnes qui vous accompagnent. Vous avez 20 minutes pour présenter votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chaque groupe parlementaire par blocs de 10 minutes. Alors, vous avez la parole.

**Fédération d'agriculture
biologique du Québec (FABQ)**

M. Gaudet (Pierre): Merci, Mme la Présidente. Mesdames, messieurs, d'abord, en introduction, vous présenter ceux qui m'accompagnent: Loïc Dewavrin, qui est un administrateur de la fédération, qui est aussi le

président des producteurs de céréales biologiques du Québec; Geneviève Blain, qui est notre secrétaire à la Fédération d'agriculture biologique du Québec.

Pour la présentation du mémoire ce matin, Loïc va faire la présentation des thèmes que l'on veut soutenir dans le mémoire. Mais d'entrée de jeu je voudrais d'abord vous féliciter pour l'initiative que vous prenez. C'est un peu exceptionnel de voir qu'une commission se donne un mandat d'initiative comme vous l'avez fait, et je pense que c'est un signe des temps, un signe des temps qui, j'espère, sera porteur de résultats.

Quand on regarde la nature évoluer par elle-même et qu'on regarde un certain nombre de grands signaux qui sont existants actuellement sur la planète, on se rend compte — c'est évident — qu'on est dans une situation où déjà la cloche sonne. On est dans une situation où il y a des feux qui sont allumés, des feux verts à certains égards, des feux rouges à d'autres. Et, si on regarde les journaux journalistiquement, si on suit un peu l'évolution de la nouvelle à chaque jour, on se rend compte qu'il y a partout sur la planète des signaux majeurs, qu'on parle actuellement, par exemple, de la santé des troupeaux puis de la grippe aviaire. On a parlé du SRAS l'an dernier, on a parlé de l'ESB, dans les maladies sur les viandes bovines, on regarde les mutations génétiques des plantes, on regarde l'ensemble de tout ça. Donc, l'inquiétude qui est existante actuellement sur la planète exige effectivement qu'on se questionne, qu'on s'interroge.

Notre préoccupation, toutefois, c'est la suivante. Nous, on n'a pas la prétention d'avoir produit un mémoire exhaustif sur chacune des questions que vous avez posées dans votre document préliminaire. On intervient plus spécifiquement sur des points qui nous préoccupent, sans pour autant négliger les autres points, mais on est une petite organisation qui a une petite structure, qui n'avait pas toutes les énergies possibles pour mettre à faire un très, très grand document.

Deuxième préoccupation majeure qu'on avait... Puis vous allez avoir l'opportunité de nous questionner tout à l'heure, mais, nous aussi, on en a, un certain nombre de questions, et une, entre autres, de ces questions-là, c'est: Qu'est-ce qui va se passer avec le résultat de l'exercice que vous êtes en train de faire? Est-ce que c'est un exercice de futilité publique, c'est-à-dire pour convaincre l'opinion publique qu'il y a quelqu'un qui est sensible? Mais, même si on est sensible, si on n'est pas capable de le traduire dans une action, on a un problème majeur de société, et, je dis, nous en faisons partie, à même titre que, vous, comme parlementaires, vous avez l'opportunité d'intervention.

Donc, Loïc va vous présenter la position de la fédération, ou les interrogations de la fédération.

M. Dewavrin (Loïc): Bonjour, messieurs, mesdames, Mme la Présidente. Je ne m'étendrai pas longtemps sur le contenu du mémoire. Comme vous l'a

dit Pierre, nous avons déposé dans ce mémoire en fait des thèmes qui répondent essentiellement à un point d'importance pour notre secteur, c'était la menace des OGM. Et je peux vous assurer que cette menace-là est bien réelle, et c'est pour ça qu'on a mis toute l'emphase sur ce point-là. Je profiterai donc plutôt de ces quelques minutes pour tenter de vous convaincre, si ce n'est pas déjà fait, que l'agriculture biologique peut apporter de nombreuses réponses aux besoins alimentaires chez les Québécois, pour nous tous, et voir de quelle façon on pourrait améliorer en fait la situation de l'agriculture biologique au Québec, en essayant de motiver la population à consommer ses produits.

Un des freins majeurs à la progression de l'agriculture biologique, c'est qu'on dit souvent que les aliments bios, ils sont réservés à l'élite parce qu'ils sont trop chers. On a pas mal de points ici à énumérer pour en fait élaborer sur ce sujet-là. Est-ce qu'on tient compte des dépenses de santé reliées à l'utilisation des pesticides et des engrais de synthèse lorsqu'on compare les deux modes d'alimentation? Est-ce qu'on tient compte des effets sur l'environnement de pratiques environnementales qui sont parfois à la limite? Est-ce qu'on tient compte de frais associés au contrôle des aliments en termes de contamination par les pesticides? Est-ce qu'on tient compte des effets qu'ont sur la santé les aliments surtransformés ou les succédanés? Est-ce qu'on tient compte également de ce qu'il en coûte aux producteurs biologiques de se protéger de leurs voisins en assumant entièrement les frais de bornes tampons séparatrices, alors que la logique voudrait que cette charge soit aux frais de ceux qui utilisent les produits dangereux? Est-ce qu'on tient compte aussi de tous les aspects socio-économiques négatifs reliés à l'intégration et à la promotion de l'agriculture industrielle? À ce titre-là, les OGM, au niveau de la FABQ, on considère que cette technologie-là a tendance à favoriser ce type d'intégration et l'agriculture industrielle.

● (9 h 40) ●

Quant aux marges — on revient aux prix — lorsqu'on dit que les aliments biologiques sont trop chers, au niveau des marges de distribution et des ventes au détail, comment s'expliquer un taux de pourcentage équivalent, quel que soit le prix de base du produit? Juste un exemple: si des carottes bios coûtent deux fois plus cher à produire que des carottes conventionnelles, est-ce que le transport puis le coût au pied linéaire de tablettes en magasin devraient coûter le double également? À ce sujet-là, on s'interroge beaucoup.

Au niveau du lait, par exemple, le lait bio, les producteurs de lait bio reçoivent une prime de 16 % sur la vente de leurs produits. En magasin, on paie le lait bio couramment deux fois plus cher que le lait conventionnel. On parle de marges de plus que 100 %. Où s'en va cette différence, là? Donc, est-ce que le prix des aliments bios est aussi élevé qu'on veut bien le croire, lorsqu'on tient compte de tous ces facteurs-là? C'est sur ce point-là que je voulais insister ce matin essentiellement.

Un autre point au niveau de la valeur de ces aliments biologiques: Est-ce qu'on est suffisamment outillé pour reconnaître la qualité nutritive supérieure des aliments biologiques? Parfois, on a droit à des analyses, mais purement quantitatives, au niveau des effets

nutritionnels des aliments, mais est-ce qu'il y a d'autres facteurs qu'on pourrait regarder et qu'il serait pertinent de regarder?

Il est reconnu que manger mieux mais moins, c'est la clé de nombreux problèmes de santé, et nous pensons que c'est ce que l'agriculture biologique propose. Notre société, encore plus que celle de nos voisins du Sud, souffre d'un sérieux problème de malnutrition, non pas par manque mais par excès. Alors, si on souffre de problèmes d'excès, pourquoi continuer à toujours produire plus? Les technologies OGM, leur mandat semblait être de produire toujours plus, d'avoir une meilleure productivité au niveau de la culture des plantes. Est-ce que c'est vraiment nécessaire? Donc, à quoi bon produire toujours plus, au plus bas prix possible, au prix d'une qualité d'alimentation plus négligée? C'est bien de vérifier l'innocuité de nos aliments. Est-ce que ce ne serait pas encore mieux de s'assurer qu'ils soient sains et nutritifs? Lorsqu'on entend certains producteurs qui disent qu'ils ne consommeraient pas ce qu'ils produisent, est-ce qu'il n'est pas grand temps de s'alarmer?

Un commentaire que j'entendais lors d'une émission de radio mentionnait le manque de transparence dans la chaîne de transformation. Nos aliments sont trop souvent dénaturés par une transformation automatisée, remplis d'additifs de conservation et de colorants. Et tout ça, c'est au nom de quoi? Au nom de toujours plus de profits pour les entreprises qui les produisent.

Enfin, à propos des OGM, nous aimerions que vous vous posiez simplement la question. Cela fait maintenant presque une décennie qu'ils nous ont été imposés. Avions-nous réellement besoin de cette technologie? N'est-il pas clair que cette forme de brevetage des gènes ne profite qu'aux entreprises de biotechnologie? Ayant rencontré à plusieurs reprises des chercheurs dans ce domaine, sans vouloir faire de démagogie, il apparaît clair qu'ils sont les premiers à défendre leur gagne-pain. Aujourd'hui, bien souvent, en recherche, l'objectif primaire est le dépôt de brevets. Ensuite vient le bien de la société. J'entendais l'un de ces chercheurs mentionner que même dans les aliments biologiques on pouvait retrouver des traces de pesticides ou d'OGM. Mais est-ce qu'on se demande à qui la faute?

Enfin, on n'insistera jamais assez sur la nécessité qu'aurait le gouvernement d'appuyer la démarche biologique pour le bien de tous. Mais, aujourd'hui particulièrement, comme priorité, j'aimerais simplement vous lire ce qui pourrait devenir une résolution. Nous tenons notre assemblée générale annuelle de la fédération à la fin de la semaine, et probablement que ce que je vais vous demander à la suite de ma présentation pourrait faire l'objet d'une résolution de tout ce monde-là que nous allons réunir à la fin de la semaine. Ça s'intitule *Une demande de réglementation visant la protection des fermes biologiques au Québec*.

«De par les méthodes et le cadre légal que les producteurs se sont donnés, les produits biologiques sont les seuls à pouvoir prétendre à l'absence d'OGM et de pesticides de synthèse.

«Étant donné la vulnérabilité des fermes biologiques en ce qui a trait au risque de contamination de produits prohibés;

«Afin de protéger les consommateurs contre les risques de contamination des produits biologiques et de

répondre aux inquiétudes de la population concernant ces risques;

«Afin d'aider et de supporter les producteurs biologiques dans leur démarche visant la production d'aliments sains, sans traces de produits prohibés par leurs cahiers de charges;

«Étant donné la volonté de notre gouvernement de se doter d'une politique vouée à la promotion d'une alimentation de qualité;

«La Fédération de l'agriculture biologique demande à la commission de promouvoir une réglementation visant la protection des fermes biologiques du Québec, portant sur trois axes principaux:

«Premier axe: mise en place d'un moratoire sur l'utilisation d'OGM et de pesticides de synthèse, à tout le moins dans les champs voisins des fermes biologiques certifiées par un organisme reconnu par le CAAQ;

«En deuxième axe, institution d'une taxe spéciale sur les semences transgéniques, visant le financement d'organismes indépendants voués à la recherche sur les impacts des OGM tant sur la santé que sur l'environnement.»

Est-ce normal que toute la population paie pour ces recherches, alors que seulement certains les mettent sur le marché et en profitent au niveau monétaire?

«Et enfin, en troisième point, on demande l'institution d'une taxe spéciale sur les pesticides et les engrais de synthèse, visant le financement d'organismes voués à la détection et au contrôle de ces produits dans l'eau et dans les aliments.»

Encore une fois, je crois que le principe d'utilisateur... de pollueur-payeur devrait être appliqué dans ce point-là.

Je demanderais donc à notre secrétaire de vous remettre une copie de cette demande-là et de voir s'il était possible de l'annexer à notre mémoire, puisque nous n'avons pas eu la possibilité de le donner au début.

Document déposé

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord, M. Dewavrin, on va la déposer à la commission. Elle va être remise aux députés. Vous avez environ sept minutes encore pour la présentation de votre mémoire, si vous avez d'autre chose à ajouter.

M. Dewavrin (Loïc): Alors, je laisserai la place à M. Gaudet pour conclure.

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

M. Gaudet (Pierre): Vous comprenez pourquoi je n'ai pas été le porteur du message? Quand on parle de consommer moins puis de consommer mieux, je suis un mauvais porte-parole pour faire cet exercice-là.

La question fondamentale à laquelle je pense que la commission doit s'attarder de façon plus spécifique, c'est: Qu'est-ce qui peut faire en sorte que l'agriculture québécoise, que la transformation québécoise puis que les consommateurs au Québec ont une garantie plus intrinsèque sur l'ensemble de la qualité de leurs aliments? Si on regarde de quoi est constitué le panier alimentaire des Québécois actuellement, si on

regarde quel est le réseau de distribution qui sert ces consommateurs-là au Québec, il y a des lois fondamentales qui sont rompues. On a toujours un loi qui parle de l'offre et de la demande, on a toujours une loi qui dit que les consommateurs... que consommer, c'est voter. C'est vrai en principe, à condition que le produit se trouve connu, disponible et disponible partout sur les tablettes. Si on regarde, par exemple, quelle est la culture des entreprises de distribution au Québec actuellement, l'objectif, c'est toujours de fournir à moins cher, mais peu importe c'est quoi qu'on fournit.

Tout le monde se conforme à un encadrement légal, mais un encadrement légal qui a comme objectif un nivellement par le bas. Si un producteur ou un transformateur de produits biologiques certifiés veut introduire dans son... sur le — voyons! — sur le papier, là... Comment qu'on appelle ça?

Une voix: Son étiquette.

M. Gaudet (Pierre): ...sur son étiquette, il ne peut pas indiquer sur l'étiquette ce que son produit ne contient pas, il ne peut uniquement que mettre sur son étiquette ce qui est contenu. Donc, en vertu de la loi sur l'étiquetage, si on veut dire qu'un produit ne contient pas d'OGM, on n'a pas le droit de l'écrire.

Les consommateurs, il y a plusieurs études qui en font la démonstration, il y a une crainte, il y a une inquiétude, et, pour avoir fait des enquêtes actuellement sur les habitudes des consommateurs, de plus en plus les consommateurs vérifient ce qu'ils achètent. Mais ils ne peuvent pas vérifier ce qu'ils recherchent. Ils vérifient ce que la loi permet d'écrire sur l'étiquette. Là, il n'y aurait pas un conflit de juridiction, sur la question de l'étiquetage? Est-ce que la province a un bout de rôle puis que le Canada a un deuxième bout de rôle? Peut-être qu'il faut le clarifier.

Pour nous comme producteurs, dans le mémoire qui vous a été soumis, on fait part; il y a une province au Canada qui a une loi sur le contrôle des appellations, c'est le Québec. C'est nous qui l'avons. Je pense qu'on est en avance sur l'ensemble de l'agriculture biologique canadienne là-dessus. L'ensemble de l'industrie agricole biologique canadienne — j'emploie à dessein le mot «industrie» parce que je veux impliquer les producteurs, les gens des réseaux de transformation, du réseau de distribution, les associations de consommateurs au Canada — réclame depuis huit, 10 ans un encadrement de l'appellation ou un contrôle légal sur l'appellation du bio au Canada. Notre frein le plus important comme producteurs, ceux qui font de l'exportation, c'est d'être obligés de se conformer à deux ou trois certifications.

● (9 h 50) ●

La marché de la certification dans le monde... Puis là il faut faire attention à cet exercice-là. La certification, c'est devenu un marché. J'ai entendu des gens qui se sont présentés devant vous puis qui ont déposé des points de vue que je ne conteste pas, mais les mécanismes de contrôle sont plus souvent qu'autrement inexistantes. C'est des mécanismes... On va prendre toutes les certifications ISO. Dans le fond, c'est une procédure que l'on certifie. On ne certifie pas la qualité du produit à la fin de l'exercice, on certifie qu'à l'étape n° 2 il y a quelqu'un qui a écrit sur un papier que la

sanitation a été faite, qu'à l'étape n° 7 le degré de la chaîne de froid était bien correct. Mais il n'y a personne qui certifie la qualité de l'aliment, là-dedans, on certifie un processus.

Dans notre cas, comme producteurs bios, on fait une production sous cahier de charges. On la fait avec inspection annuelle obligatoire puis inspection imprévue n'importe quand, à la décision du certificateur. Encore là, ce que l'on certifie, c'est la méthode qui a été utilisée pour faire le produit qu'on fait, et il y a une liste de produits qui sont interdits, et, dans les interdits, les OGM sont interdits, les produits chimiques de synthèse sont interdits, et, même, on s'en va vers un contrôle de la gestion des fumiers.

Quel aura été le rôle des producteurs biologiques du Québec depuis 20 ans? Et, cette question-là, moi, je vous invite à y réfléchir. Si aujourd'hui on est en train de se poser des questions comme celles qu'on se pose, c'est parce qu'il y a un certain nombre de têtus, de gens qui avaient une vision différente des choses qui ont voulu faire autrement, qui ont été souvent pointés du doigt, qui ont été identifiés un peu comme des loufoques à certains égards, mais ça a permis à tout le monde de faire une réflexion sur le fond. Et, ce matin, ce qu'on dit, nous, c'est que stratégiquement le Québec devrait se positionner comme d'autres provinces au Canada sont en train de le faire. Je prends l'exemple de l'Île-du-Prince-Édouard. Vous me direz que c'est peut-être plus facile. J'en conviens. Mais, si c'était facile, on laisserait faire ça par d'autres. Nous, ce qui nous intéresse, c'est les causes difficiles, puis vous autres aussi probablement.

Donc, si le Québec décidait, lui, aujourd'hui ou dans les prochaines semaines, de dire: Nous, on est un territoire qui produit sans OGM, si le Québec disait: Nous, on est un territoire qui produit avec — je vais appeler ça un «produit vert», pour ne pas appeler ça un «produit bio» — est-ce que stratégiquement on n'aurait pas là un outil de développement majeur qui marquerait notre différence et qui nous donnerait des alliés importants autant au niveau du marché national, du marché provincial que du marché international? On est dans des règles du jeu où la majorité des gens se cachent sous des parapluies qui sont faux et où on se retrouve dans des situations où on fait des exercices qui coûtent une fortune pour arriver sur très peu de résultats. Merci beaucoup.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je vous remercie, M. Gaudet, pour la présentation de votre mémoire. Vous nous avez interpellés en posant une question extrêmement lourde de conséquences. Vous avez dit: Est-ce que la consultation que la commission organise est un exercice de futilité publique? Je pense que c'est très important qu'on puisse vous rassurer, que l'exercice que nous faisons provient d'un intérêt profond qu'ont les députés par rapport à cette question de la sécurité alimentaire, d'autant plus que ce débat que nous faisons, c'est un débat non partisan. Vous avez devant vous des députés des deux formations politiques, et nous avons un intérêt commun qui est celui d'informer la population sur les nouveaux enjeux entourant la sécurité alimentaire. Nous allons déposer un rapport à l'Assemblée nationale, donc on travaille dans la plus

grande transparence. Ça, c'est le commentaire pour répondre à votre question, qui me semblait fort importante.

J'aimerais vous relancer, M. Gaudet, en vous demandant, s'il vous plaît, de nous donner la définition de ce que c'est qu'un aliment biologique pour vous, parce qu'il y a beaucoup d'ambiguïté autour de ce concept qui mène parfois à une mauvaise compréhension de ce qu'on parle. Règle générale, lorsqu'on parle d'un aliment biologique, on l'associe à un aliment sain, d'accord? Or, nous avons vu des articles qui nous disaient qu'il y avait des aliments biologiques qui contenaient des OGM, d'accord? Vous avez touché à ça vous-même. Vous avez parlé de la qualité nutritive des aliments biologiques, qui est supérieure, mais en même temps on nous dit — par exemple, oméga-3: Si vous voulez manger des oeufs oméga-3, il faudrait en manger en grande quantité, mais, en même temps, il y a le problème du cholestérol qui est associé à ça. Alors, qu'est-ce qu'un aliment biologique, dans votre définition à vous?

M. Gaudet (Pierre): Un aliment biologique, dans notre définition, c'est un aliment qui répond d'abord à un cahier de charges... Je parle toujours d'un aliment biologique certifié. Et probablement, là, Mme la Présidente, qu'on est déformés, nous, parce que, quand on parle de produits bios, on parle toujours de produits certifiés. Et, quand on parle de produits certifiés, bien, c'est automatique, ça correspond à un cahier de charges, à une méthode de faire qui défend l'utilisation d'OGM dans la génétique de la semence, qui défend l'utilisation de produits chimiques de synthèse dans la fertilisation des sols, qui défend la médication de synthèse pour le contrôle de la santé animale et qui défend l'utilisation de produits chimiques de synthèse aussi dans les réseaux de nettoyage. Par exemple, je pense aux ébrières, où les produits qui sont permis pour laver la tubulure dans l'acériculture conventionnelle ne sont pas permis dans l'agriculture biologique.

Nous, notre définition simple des choses, c'est la suivante: quand on fait de l'agriculture biologique, on fait de l'agriculture de santé. Ça veut dire que, si tu veux avoir des résultats, il faut que tu commences à la base, commencer par avoir la santé de la terre pour que cette terre-là, parce qu'elle est en santé, qu'elle est bien gérée, elle donne des plantes qui sont exemptes de maladies. Pour le faire, on a une régie de culture qui fait qu'on ne fait jamais deux fois la même culture dans le même champ. On a un principe de culture qui se fait avec des plantes compagnes, avec l'utilisation d'un résidu de la culture précédente pour être un élément fertilisant de la culture en cours, mais en même temps un préparatif pour la culture qui s'en vient l'année d'ensuite, un contrôle des mauvaises herbes qui est fait sur une base mécanique et sur une base de rotation de cultures. Et ces aliments-là, eux, parce qu'ils sont faits de cette façon-là, doivent alimenter soit un être humain ou soit un animal, et le principe de la santé de la terre doit se transposer sur la santé de l'animal, sur la santé des gens qui le font puis la santé des gens qui le consomment par la suite. Or, vous pourriez me dire que c'est un peu philosophique et puis que ce n'est pas facilement mesurable. Mais, quand je vous disais d'entrée de jeu qu'on a des signaux

importants de ce qui se passe avec ce qu'il y a sur la planète, pourquoi on se retrouve dans des situations avec les maladies comme la vache folle, C'est parce qu'à quelque part on a étiré le lastique un peu fort.

Notre objectif à nous, là, ici, ce n'est pas de dire: D'autres producteurs ou d'autres types de production font mal les choses. Nous, quand on se présente devant quelqu'un, on dit: Il y a des alternatives. On pense que l'agriculture biologique, c'est une alternative à l'agriculture, je dirais, industrielle, où les producteurs, dans beaucoup de cas, ont perdu le centre de la décision. Vous n'avez qu'à regarder le contrôle, par exemple, qui est en train de se faire de la propriété génétique des plantes. C'est majeur. Il reste quatre, cinq entreprises dans le monde qui contrôlent la génétique. Qu'est-ce que vous pensez qu'il va se produire le matin où nos vieilles souches génétiques seront disparues? On va être dépendants de ces propriétés génétiques là. C'est vrai dans le cas des plantes et c'est vrai de plus en plus dans plusieurs variétés de bétail, de bétail à performance.

● (10 heures) ●

Vous savez, moi, je ne pense pas venir d'une autre planète. J'ai 53 ans et puis, quand j'étais petit gars... Je suis venu au monde sur une ferme, j'ai été élevé en agriculture, je n'ai fait que ça dans ma vie, puis j'ai beaucoup aimé ça, puis je continue d'aimer ça, c'est une passion. Mais s'imaginer, il y a 20 ans, qu'un poulet, là, ça devait absolument être fait dans six semaines, que ça devait absolument avoir un poids égal, sans une once de différence un par rapport à l'autre... Avez-vous pensé à ce qui s'en vient, s'il fallait qu'on décide que les humains sont de la même façon? On aurait un piton pour les blonds, un piton pour les noirs, un piton pour les rouquins, puis là on en sortirait des «batches». Bien, dans le fond, qu'est-ce qu'on fait actuellement? C'est ce qu'on est en train de faire. Au nom de quoi? Au nom d'un objectif de performance puis au nom d'une alimentation qui devrait être garantie sur l'ensemble de la planète.

Quand j'allais à l'école, on achetait les Chinois pour 0,05 \$, à la Sainte-Enfance. Quand j'ai commencé, c'était 0,05 \$, quand j'ai fini, c'était 0,25 \$. On est rendu où aujourd'hui? On parlait du tiers-monde à l'époque. Combien qu'il y a de gens sur la planète actuellement qui ne mangent pas à leur faim chaque jour? Quelles sont les catastrophes avec lesquelles on est confrontés? Et quelle est l'épine dorsale de ces catastrophes-là? Bien, vous allez voir que c'est cette concentration de la propriété et cette concentration des centres de décision. Le bio, c'est un moyen de passer à côté. Je m'excuse.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Gaudet. M. le député de Portneuf.

M. Soucy: Merci, Mme la Présidente. Alors, je comprends bien qu'il y a beaucoup de philosophie qui sous-tend un petit peu votre démarche, là, en tout cas vous venez d'en faire la démonstration. Mais, si on veut vraiment, disons, s'arrêter au mandat qu'on a, par rapport à votre problématique, particulièrement face aux OGM — parce que c'est ça qui est livré dans votre mémoire — à la page 5 de votre mémoire, vous nous dites qu'il n'est plus possible, au Canada, de se procurer des semences sans traces d'OGM, puis les compagnies

de semences ne sont plus en mesure non plus de garantir l'absence de ces contaminants de leurs produits — parce que vous les appelez des contaminations. Puis, on a rencontré des gens de laboratoire, la semaine dernière, qui nous disaient que c'était impossible, exemple, de trouver des traces d'OGM dans le lait, bien qu'on sache très bien que les vaches mangent des produits qui ont été transformés génétiquement.

Puis j'ai une autre question: Est-ce que, aussi, vous disposez de laboratoires indépendants qui garantissent que l'ensemble de vos intrants de production sont sans traces d'OGM? Quelle est la fiabilité de ces laboratoires-là? Puis, un certain moment, on se dit... À la page 7, vous voulez absolument qu'on identifie les produits sans OGM. Donc, si certains sont sans OGM, par déduction, tous les autres sont avec OGM, donc les gens vont opter pour le bio. C'est comme s'il y avait aussi dans votre démarche un peu de marketing, là, dans... tu sais, des fois, je vous dirais, le jupon dépasse un peu, là. En tout cas, j'aimerais ça vous entendre, là, sur la fiabilité ou la véracité de ce que vous avancez comme éléments sans OGM.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Gaudet, dans une minute.

M. Gaudet (Pierre): D'abord, je voudrais vous dire que vous avez raison, que le jupon dépasse, vous avez absolument raison, on en est conscient. La question des OGM, par rapport aux laboratoires puis par rapport à l'ensemble des spécialistes, moi, je ne conteste pas les spécialistes, là, je veux juste vous dire qu'ils n'ont pas encore cherché. Ils cherchent ce que c'est qu'ils veulent trouver. Et, comme l'économie puis les gens qui financent la recherche, c'est ceux qui ont les sous, ceux qui ont les sous, ce sont les multinationales, de façon plus particulière. Et vous regarderez comment est financée la recherche au Québec puis au Canada et vous regarderez quel a été le protocole de recherche sur les OGM qui a été tenu par Santé Canada pour émettre des avis, vous allez avoir toutes les réponses à vos questions: il n'y en a pas. Santé Canada, elle a suivi le protocole qui a été déposé par Monsanto.

Pour vous donner un exemple bien concret, dans les productions de maïs modifié génétiquement, les recommandations des fabricants disent qu'il y a 20 % de la surface qui doit être faite avec une plante non OGM dans le même champ, pour faire comme des bandes de sélection. Pourquoi qu'il faudrait que tu te protèges s'il n'y a pas de problème dans ta business? Pourquoi que, toi-même, tu te demanderais... Tu dis à tout le monde: Il n'y a rien là, tout est sécuritaire, mais on va prendre une mesure de protection. Donc, déjà là, il y a un signal qui n'est pas donné de la même façon partout au Canada puis partout chez les producteurs. Ça, c'est le premier point.

La question des laboratoires, sur l'affaire des traces, là, quand on ne veut pas en trouver, on n'en trouve pas, puis, quand on veut en trouver, on en trouve. Moi, quand je vends du soya qui se destine au marché asiatique, ils sont capables de trouver les traces... jus-qu'à quel niveau?

Dewavrin (Loïc): 0,01 %.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Pourriez-vous, s'il vous plaît, répéter pour qu'on vous entende?

Dewavrin (Loïc): On est capables de détecter les traces jusqu'à 0,01 % avec des tests d'ADN.

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

M. Gaudet (Pierre): Donc, quand on veut les trouver, là... Quand on veut trouver qu'il ne doit pas y en avoir, on en trouve. Pourquoi qu'on ne pourrait pas trouver, quand il y en a, qu'on les aurait? Et c'est pour cette raison que Loïc vous disait tout à l'heure: Il faut savoir qu'est-ce qu'on cherche puis il faut être équipé pour le trouver. Puis on n'a pas tout l'équipement encore. Mais le jupon dépasse.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): On va revenir, M. le député, si vous permettez. M. le député...

Une voix: ...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ah, O.K. On reviendra avec le complément de réponse. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. Messieurs, madame, bienvenue. Merci de votre présentation. Permettez-moi de faire des salutations particulières à M. Gaudet, que je connais bien, qui est un résident du comté de Nicolet-Yamaska, le maire de la belle municipalité Aston-Jonction. Bienvenue, M. Gaudet.

M. Gaudet (Pierre): Continuez de même, ça va pas pire.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Ça va bien, hein? Tantôt, M. Gaudet, vous avez parlé de certification de processus, à propos de la culture ou des aliments biologiques. Je vais vous donner un exemple pratique, là. Dans mon comté, vous connaissez très bien une entreprise, la Fromagerie L'ancêtre, qui fabrique un fromage biologique. J'aimerais ça qu'on regarde ensemble, puis m'éclairer là-dessus, là, la façon de procéder, de fabriquer ce fromage-là; est-ce qu'on a une certification de processus ou une certification, comme vous disiez, avec un cahier de charges? Pour qu'on comprenne bien, parce que ceux et celles qui nous écoutent, je pense que c'est important qu'ils comprennent bien ce que vous avez distingué tantôt, entre une certification d'aliment et de fabrication et une certification de processus.

M. Gaudet (Pierre): Bon. L'exemple de Fromagerie L'ancêtre, c'est que les produits qui servent à composer le fromage ou les produits laitiers qui sont faits dans l'entreprise proviennent de troupeaux qui sont certifiés biologiques. Donc, ça veut dire que ces vaches-là... Il y a tout un processus, là: ces vaches-là ont mangé du foin bio, elles ont eu des céréales bio, elles n'ont pas eu d'utilisation d'hormones pour la croissance de l'élevage, pas d'antibiotiques dans le troupeau non plus,

c'est-à-dire que la santé animale du troupeau a été faite sur des bases, entre guillemets, plus naturelles. Exemple, pour soigner une mammite, on va le faire avec de la glaise qu'on va mettre sur le pis pour en tirer l'enflure; pour soigner une maladie gastrique, on va le faire avec de la poudre de charbon de bois puis on va utiliser des produits comme ceux-là. Juste pour donner un exemple, là, je ne fais pas la liste complète.

Quant au processus de fabrication, au niveau de la fabrication, il n'y a aucune levure, par exemple, qui est utilisée dans la fabrication. Quand je dis «levure», là: présure ou produit servant à activer la fermentation, qui est une fermentation pas naturelle, ce qui différencie ce produit-là des autres.

Deuxième élément, c'est que... toute la partie du vieillissement du produit. Un fromage de lait cru a besoin, pour être mis en marché, d'avoir une période de vieillissement, pour mesurer s'il s'est développé des bactéries indésirables dedans. La Fromagerie L'ancêtre vit avec cette situation-là. Et il y a une inspection, dans ce cas-là, qui est faite par une organisation qui s'appelle Québec Vrai, et le produit, quand il est sorti, identifié et certifié bio, bien, il répond aux normes du contrôle de l'appellation.

Bien, prenons ce produit-là puis regardons ce qu'il fait, ce produit-là, s'il s'en va sur la côte Ouest américaine. S'il s'en va sur la côte Ouest américaine, il n'y a pas de problème actuellement parce qu'il est reconnu par le NOP, qui est l'organisation américaine sur la certification. Mais, s'il voulait aller vers l'Europe, bien, il y aurait probablement besoin d'avoir une autre certification qui, elle, est plutôt une certification de marque de commerce, qui pourrait être n'importe quelle, là — je n'en nommerai pas, pour ne pas faire la publicité de personne — et le processus et la qualité du produit, dans le cas de L'ancêtre, est vérifié continuellement tout le long de la chaîne. La traçabilité du produit est faite lot par lot.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Est-ce que ça veut dire aussi que, comme vous disiez tantôt, la terre sur laquelle les animaux font du pâturage, elle aussi est en santé?

M. Gaudet (Pierre): Tout le processus, là, toute la longueur.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Tout le processus, de A à Z?

● (10 h 10) ●

M. Gaudet (Pierre): Il peut y avoir... On ne dit pas, nous, là, qu'il n'y a pas d'accident possible là-dedans. Ce n'est pas garanti, quand on fait de l'agriculture biologique, qu'il n'arrivera pas des erreurs. On fait tout ce qu'on peut pour ne pas qu'il en arrive puis on utilise des moyens qui devraient nous permettre de les éviter. Mais des maladies graves pourraient se développer aussi dans le cas du bio, là, on ne dit pas que c'est à l'exempt de tout ça, là, il ne faut pas nous faire dire ce qu'on n'a pas dit.

Et d'ailleurs, dans les crises qui viennent de se passer, on a été beaucoup sollicités pour dire: Bon, bien, si vous prenez de la viande bio plutôt que de la viande conventionnelle, vous êtes sûrs qu'il n'y en aura pas, de

maladies, dedans. On n'est pas capable de dire ça, là. Nous, on ne dira jamais ça, parce que c'est faux. Mais, par contre, c'est beaucoup moins probable, à cause de la gestion, de la façon dont tu fais les choses qui, elle, elle est suivie.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Je reviens à une autre expression que vous avez utilisée tantôt à propos de l'étiquetage des OGM. La semaine dernière, on a reçu ici, devant nous, les gens de Greenpeace, puis je pense que je vais me servir de leur petit dépliant jusqu'à la fin des travaux, où on nous a donné la liste des aliments qui contiendraient des OGM — je dis bien: qui contiendraient des traces d'OGM — et ceux et celles qui n'en contiendraient pas. Si je me fie à ce dépliant-là, il y en a énormément qui en contiennent.

Tantôt, vous avez dit: Nous, on aimerait ça que dans l'étiquetage on nous dise, là, qu'on nous donne l'heure juste: Il n'y a pas de traces d'OGM. Ça m'apparaîtrait un peu difficile, compte tenu du fait que ce qu'on a vu comme liste, c'est... Je vous dirais que 90 % des aliments que, moi, j'ingurgite, il y a sûrement des traces d'OGM dans ça, là.

M. Gaudet (Pierre): Je veux juste dire une chose, là. Nous, là, on dit: On fait tout ce qu'il faut pour ne pas qu'il y en ait dans le produit qu'on a. Mais je vais vous donner des exemples concrets, puis c'est ce qui explique pourquoi il y a des résolutions qui sont déposées sur la table. Moi, quand je fais une semence... quand je produis un champ de soya ou de maïs, je prends toutes les précautions pour ne pas qu'il soit... je fais vérifier la semence pour être sûr qu'elle correspond à ma norme, et puis je pars de là. Mais vous savez que l'association de la semence, elle ne garantit pas zéro, là. Actuellement, elle est à 0,4...

M. Dewavrin (Loïc): 0,4, 0,5.

M. Gaudet (Pierre): Bon. Mais, par contre, la pollinisation croisée, celle qui va venir du champ d'à côté, elle n'a pas de... personne n'a des contrôles dessus. Dans le cas du maïs, la pollinisation peut se faire jusqu'à 5 à 8 km, dépendant du sens des vents dominants. Dans le cas du soya, en principe, il n'est pas supposé d'avoir de pollinisation croisée, sauf qu'il y en a dans les faits. Et, dans d'autres céréales qui ne sont pas encore arrivées en modification génétique, le principe de précaution s'applique de façon très importante. Mais l'impact de ça... Moi, si je fais une semence qui devrait... qui est non OGM mais que le résultat, par exemple, qu'il est à 0,4, 0,5, 0,6, il ne passe pas sur le marché, la perte, c'est moi qui l'assume comme propriétaire puis comme producteur, puis je n'ai rien fait pour le faire. Loïc veut répondre à votre question.

M. Dewavrin (Loïc): C'est le problème des risques de contamination croisée. Quand on veut... on demande des distances séparatrices entre nos fermes et les fermes qui utilisent ces technologies-là, c'est pour se protéger de ces problèmes de contamination là.

Vous disiez tout à l'heure que la plupart des aliments transformés contiennent déjà des OGM, et c'est vrai, parce que en fait, au niveau de la production, même si tous les producteurs n'utilisent pas des OGM, il n'y a aucune ségrégation qui est faite au niveau du commerce des grains, par exemple. Alors, que le producteur conventionnel produise un grain conventionnel ou un grain OGM, ces deux grains-là vont être mélangés ensemble, et c'est ce qui fait qu'on ne peut avoir aucune garantie au niveau de l'exemption d'OGM d'un lot de grains qui est conventionnel.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Ce qui veut dire qu'on est dans un processus presque irréversible, là.

M. Dewavrin (Loïc): Et c'est un peu pour ça qu'on est un petit peu désarmé devant ça, parce que, nous, on demande... On aurait bien demandé un étiquetage obligatoire des OGM, mais ça donne quoi? Il va y en avoir partout. Sauf que, dans les produits biologiques, si on peut, nous, garantir l'absence ou la quasi absence — parce qu'il y aura peut-être encore des traces, mais, des traces, c'est quand même moins pire qu'un taux de contamination plus élevé — si on peut au moins garantir que nous n'avons pas d'OGM dans nos produits, ça donnera la chance aux consommateurs qui le désirent de s'en passer.

M. Gaudet (Pierre): ...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Merci, M. Gaudet, je suis désolée, on vous reviendra. Le député de Portneuf n'a pas eu tout à fait la réponse qu'il s'attendait. Alors, je vous prie de poser une question très rapide, et une réponse très rapide, M. Gaudet, je vous prie de faire un effort de synthèse parce qu'on a des collègues qui veulent vous poser des questions.

M. Gaudet (Pierre): ...

Des voix: Ha, ha, ha!

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. M. le député de Portneuf.

M. Soucy: Alors, en lien avec les questions qui vous ont été demandées par mon collègue de Nicolet-Yamaska, vous nous dites que votre système n'est pas sans faille, il pourrait avoir des erreurs. Par contre, vous demandez, vous, un système de traçabilité sans faille concernant les OGM. Tantôt, ma question était la suivante: Comment pouvez-vous garantir que vos aliments, que vos semences sont sans OGM? Puis où les prenez-vous, à ce moment-là? Puis quel laboratoire certifie?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Dewavrin, hein?

M. Dewavrin (Loïc): Dewavrin. Merci.

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

M. Dewavrin (Loïc): Alors, au niveau des semences, il y a toute une polémique qui entoure l'utilisation des semences. Nos normes, nos cahiers de charges, théoriquement, nous demandent d'utiliser des semences biologiques. Malheureusement, ces semences ne sont pas encore suffisamment disponibles à travers le réseau canadien de production de semences. Et ce que les producteurs biologiques prônent, c'est l'utilisation... la réutilisation de leurs semences pour éviter des risques de contamination venant de l'extérieur. Donc, la seule façon de se protéger des risques de contamination, c'est de produire sa propre semence. Ça, ça répond à la question des...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Mme la députée de Pontiac.

Mme L'Écuyer: Bonjour. C'est un sujet qui me préoccupe au plus haut point, étant dans un comté rural où on a beaucoup de production et laitière et bovine, et on sait un peu ce qu'on vit actuellement, tout le monde.

Quand je regardais et je lisais votre mémoire, j'étais impressionnée. Je lis bien que vous dites que vous êtes une petite structure. Je pense que les questions que vous posez sont les bonnes, sont des questions auxquelles la commission s'attarde depuis avant Noël, si ma mémoire m'est fidèle, et ce n'est pas évident, c'est un sujet très complexe. Ce que j'apprécie, c'est que en toute candeur vous annoncez que des erreurs, il peut y en avoir, mais que vous faites tout en votre pouvoir et en votre pouvoir pour gérer correctement les risques pour certifier ou avoir une certification que vous êtes des produits biologiques.

Dans votre résolution, où vous demandez qu'il y ait un moratoire ou qu'on soit... ou dans le mémoire, aussi, vous dites: Est-ce qu'on pourrait identifier que nos produits ne contiennent pas d'OGM? Mais en même temps vous venez de dire que c'est assez difficile compte tenu de la rareté de semences qui ne contiennent pas des OGM. Je me demande quels sont les moyens que le Québec peut prendre pour s'assurer que ce qui nous arrive de l'extérieur... On met en place un système au Québec pour s'assurer que nos produits sont biologiques, nos produits sont sains. On est confrontés à une mondialisation et à un transfert de produits très rapide qui nous arrivent d'ailleurs. Quels seraient les moyens dont peut se doter le Québec pour s'assurer de bien identifier les produits qui arrivent d'autres pays, qui, eux, n'ont pas à identifier ou à étiqueter ce qui se passe? Et comment on peut s'assurer, au Québec, que les produits avec des OGM ne rentrent pas au Québec?

Dans le fond, votre proposition, c'est un peu de dire: Au Québec, on va se doter... on va parler d'un plan vert, on va s'assurer de pousser au maximum la culture biologique. Mais, en même temps, on fait partie d'un univers où on doit exporter des produits parce qu'on n'est pas autosuffisant. Et comment on peut arriver, en prenant une décision de dire: Il y a un moratoire, on essaie autant que possible de faire ce virage vert au maximum, mais, les autres produits qui nous arrivent d'un peu partout, c'est difficile de savoir qu'est-ce qu'il

y a dedans, comment ça a été produit? Et comment... Quelles sont les mesures que vous pourriez proposer?

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

M. Gaudet (Pierre): C'est simple, madame, c'est de faire reconnaître nos produits. C'est-à-dire que, plutôt que de cibler le fait qu'on ne peut pas parce que quelqu'un d'autre fait telle chose, prenons ça sous une autre lorgnette, disons: Nous, on fait de telle façon puis on va faire connaître notre produit comme ça. C'est là qu'est notre signal, là, sur lequel on veut aller... Grouillez pas, je vais lui éteindre là... C'est effrayant, ce que j'ai fait là comme erreur! Et c'est le mien qui sonne. Va donc le passer quelque part.

Le principe, c'est le suivant, c'est: Parlons des nôtres, nos produits, disons ce qu'on fait et puis...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ce n'est pas une alerte biologique, au moins?

M. Gaudet (Pierre): Non. J'espère que non. Je m'excuse auprès de vous, c'est très disgracieux.

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

M. Gaudet (Pierre): D'habitude, je m'en occupe. Je devais être énervé ce matin, je ne sais pas.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Vous êtes excusé.

• (10 h 20) •

M. Gaudet (Pierre): Alors, faisons promotion de nos produits puis arrêtons de quantifier notre affaire sur ce que c'est que les autres ne peuvent pas faire. Je suis d'accord avec vous, qu'en vertu des règles de la mondialisation puis de la libre circulation des produits, qu'il y a des règles du jeu, là, auxquelles on est contraints. Mais abordons la question en disant: Nous, nous choisissons de faire de telle façon, on sait qu'il existe des créneaux de marché pour ce produit-là ici et ailleurs. Et, pour nos consommateurs qui sont inquiets, les nôtres, on dit: Regarde, voici ce qu'on fait; veux-tu le prendre? Donc, il faut l'identifier correctement.

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

M. Rioux: Donc, je pense que vous avez effectivement un mémoire, là, qui est bien étoffé, intéressant. Par contre, je vais me faire peut-être un peu l'avocat du diable et voir certaines pistes. Vous nous dites: La culture des OGM favorise le développement du modèle d'agriculture industrielle. On aurait même pu le prendre peut-être dans l'inverse, que le modèle industriel favorise les OGM, dans un sens et un autre. Et, de ce côté-là, si on regarde au niveau de la société, la société, je pense, a évolué constamment au niveau de l'agroagriculture et a donné des résultats, quand même, qui ont été intéressants sur les quantités produites, si on regarde aussi l'espérance de vie des gens qui a augmenté, donc il y a quand même une qualité de nourriture qui a été faite.

Vis-à-vis les OGM, on a eu, la semaine dernière, différents groupes qui nous ont rencontrés, dont un groupe en particulier qui nous disait: Regardez les kiwis, c'en est, des éléments qui ont été modifiés, et on consomme et, en tout cas jusqu'ici, il n'y a pas d'effets nocifs, et je ne pense pas que personne ne s'inquiète, le matin, quand il mange ses kiwis. Par contre, il reste quand même une inquiétude. Vous nous dites, au début: On est des cobayes. Probablement que dans une partie, oui, parce que, si on regarde, la communauté scientifique, là, n'est pas unanime, il y a des gens qui valorisent le développement des OGM, mais, de l'autre côté, d'autres qui ont une inquiétude, dont vous faites partie. À partir de là, le plus important, c'est que le consommateur soit capable de prendre ses responsabilités.

Vous nous avez donné un plan en vert, tout à l'heure, de dire: Pourquoi on ne fait pas juste de la culture biologique au Québec? La question que je me demande: Est-ce que c'est réalisable, c'est possible dans le développement industriel que l'on connaît? Puis notre production interne aussi est d'exporter à l'extérieur. Et il y a un doute effectivement qui existe, mais le doute, est-ce qu'on se tromperait en complètement modifiant notre agriculture, en allant vers un plan vert de l'alimentation biologique, ou, de l'autre côté, on perdrait les vertus de la modernisation, que j'appelle, que les OGM font partie?

Est-ce que ça ne serait pas davantage de s'orienter vers un étiquetage qui mentionnerait les produits qui ont des OGM? À ce moment-là, le consommateur pourrait choisir. Et, dans votre optique, de l'autre côté, on ne pourrait pas avoir davantage nos marques d'appellation de produits biologiques puis davantage les développer? Tout à l'heure, on se posait des questions à savoir ce qui rentre ici, mais que ça pourrait peut-être nous faire, un, d'assurer que les gens qui veulent consommer des produits biologiques aient la reconnaissance et, de l'autre côté, ça pourrait nous permettre aussi de les vendre plus facilement à l'extérieur, de se créer un créneau, là, très spécifique.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Courte réponse, s'il vous plaît. M. le président.

M. Gaudet (Pierre): Loïc va le faire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ah, d'accord, très bien.

M. Dewavrin (Loïc): Alors, vous faites mention qu'il n'y avait aucun problème avec l'introduction des OGM et qu'il n'y a pas eu de problèmes de santé reliés à ça, en fait, prouvés.

M. Rioux: ...j'ai dit d'un produit, là.

M. Dewavrin (Loïc): D'un produit en particulier? On peut répondre à ça, et certaines personnes sont très inquiètes au niveau de l'augmentation importante des problèmes d'allergies que l'on rencontre dans le domaine de la santé. De plus en plus de gens souffrent d'allergies. Est-ce relié à ça ou est-ce relié à ceci? C'est difficile à dire, mais ça peut être une des causes.

Vous nous dites qu'on pourrait se tromper en laissant l'agriculture moderne pour aller vers une agriculture

biologique. Moi, je vous demande: Comment peut-on se tromper en allant faire les choses mieux qu'elles sont déjà faites? Je crois que l'agriculture biologique est une façon de mieux travailler et je pense qu'elle peut être tout à fait aussi productive que l'agriculture industrielle. Et la preuve en est faite dans certaines fermes au Québec, il y a des résultats qui sont confondants, là, au niveau des rendements en grain, par exemple, qui sont largement aussi bons que dans les fermes conventionnelles. Alors, si certains sont capables de le faire, pourquoi d'autres ne pourraient pas le faire? Donc...

M. Gaudet (Pierre): Puis il faut aussi mesurer l'impact. Parce que là, quand on regarde les choses par rapport à l'agriculture conventionnelle, qui soit dit en passant n'est pas mauvaise, là, hein, mais... Mesurons l'impact sur l'eau, par exemple, l'impact sur la déforestation. Et là on est toujours en train d'analyser la partie de la performance, mais comment ça se fait que, si la performance augmente tant que ça, que tout le monde est plus pauvre? Expliquez-moi donc comment ça se fait.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Votre temps étant écoulé, M. Gaudet, je vais céder la parole à M. le député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci, Mme la Présidente. Bonjour. Je suis très, très heureux de ce que j'ai entendu, bien que je suis un peu étourdi après le coup de masse que vous venez de donner, M. le président. Mais j'ai quelques questions à vous poser. Et, pour vous rassurer, que je ne suis pas un féroce adversaire de l'agriculture biologique, je vous dirai que j'étais le président du comité provisoire qui a fondé la première association de l'agriculture biologique au Québec, en 1973. Alors donc, je ne suis pas un féroce adversaire, mais je vais quand même jouer à l'avocat du diable, ça va nous permettre peut-être d'avoir un échange qui va nous éclairer, tout le monde.

On retrouve souvent, dans les documents auxquels vous référez ou même dans le vôtre, là — je ne retrouve pas le passage — le principe de précaution. Or, le principe de précaution, c'est-à-dire quand on ne sait pas trop le dommage qu'une chose va faire, bien, on prend des précautions puis on s'organise pour ne pas courir de dangers. Bon. Vous avez parlé tout à l'heure de possibilité que l'agriculture conventionnelle soit à l'origine d'allergies qui semblent être plus répandues qu'autrefois. Possiblement, mais... possiblement. D'autres ont parlé de cancer, d'autres ont parlé d'autres choses. Bon. Tout ça, est-ce que ça existe, est-ce que ça n'existe pas? C'est difficile de trouver des preuves péremptoires à ce sujet-là.

Par contre, le principe de précaution, si on l'appliquait strictement, probablement que je ne vous poserais pas de questions ce matin, parce que je n'aurais pas pris le risque de prendre l'autoroute pour descendre à Québec. Alors, il y a des risques qui sont inhérents à l'existence. Et dans quelle mesure on peut prendre un risque ou on ne peut pas, ça dépend du niveau de risque qu'on évalue. Donc, l'évaluation du niveau de risque dépend de la connaissance qu'on a des effets réels ou appréhendés. Alors, ce n'est vraiment pas si simple.

Ensuite, vous dites: Bien, évidemment, ce n'est pas une question qu'il manque d'alimentation; l'agriculture conventionnelle, on dit qu'elle est plus productive que l'agriculture biologique. Il faudrait le prouver, mais... Vous dites: Peut-être qu'il vaudrait mieux manger moins et puis manger mieux. Mais le problème de manger plus ou moins, c'est une question personnelle, alors que la question de savoir si on produit suffisamment de biens, c'est une question mondiale, ce n'est pas individuel, c'est une question communautaire, pour la communauté des êtres humains. Alors, dans ce contexte-là, j'aimerais ça que vous m'expliquiez un peu mieux comment vous appliquez le principe de précaution face aux OGM en particulier.

M. Gaudet (Pierre): D'abord, il y a une première partie, là: l'option zéro, là, il n'y a personne qui est capable de le garantir. Est-ce qu'on pourrait commencer par s'entendre pour dire: Quel est le degré de tolérance qui pourrait être éventuellement acceptable? C'est-u 0,05, c'est-u 0,09? Il y a une discussion dans le monde actuellement là-dessus. Il faudrait que, à quelque part, les gens de chez nous participent aussi à cette discussion-là. Premier élément, je pense qu'il faut établir ça.

Deuxième partie, après, le principe de la précaution, vous avez probablement tout à fait raison en disant: Il ne faut pas faire attention trop à tout, parce qu'on va se demander si on peut respirer. Peut-être que l'effort est trop grand. Mais ne faisons pas de sémantique, là, puis dire: La partie qu'on ne connaît pas du tout... Vous la connaissez, la route, ça fait plusieurs fois que vous la faites, là, vous, hein, puis votre voiture aussi, j'imagine, ou votre chauffeur, ou ne je sais pas comment vous êtes organisé. Donc, il faut commencer par connaître. C'est juste ça qu'on veut dire... moi, que je comprends quand on parle du principe de la précaution.

L'autre affaire qu'il faut prendre, c'est: La perception est plus importante que la réalité, dans beaucoup de cas, et la perception chez les consommateurs ou la crainte chez les consommateurs est terriblement importante. Peut-être qu'à certains égards elle peut être un peu favorisée par certains éléments. Mais, pratiquement parlant, la circulation de l'information qu'on a aujourd'hui fait en sorte que les craintes sont très, très rapides. Et personne ne parlait de la grippe aviaire il y a trois semaines, mais, à matin, ça a de l'impact pas mal sur le marché de la viande. Qui va en avoir les conséquences?

Loïc va continuer sur le principe de la précaution.

● (10 h 30) ●

M. Dewavrin (Loïc): Concernant le principe de précaution, je pense qu'il est un petit peu tard pour l'appliquer ici maintenant que le mal est fait. Donc, je crois qu'on doit vivre avec, tout simplement. Je n'ai pas d'option à ce niveau-là. Imposer un moratoire maintenant sur l'utilisation des OGM, c'est une option qui s'offre, mais je pense que ce qui est primordial pour l'agriculture biologique, c'est de se protéger, et ce qu'on vous suggère dans la demande qu'on a déposée en annexe, c'est d'avoir des outils pour se protéger contre ces risques de contamination là. Avec ça, on va être capables de défendre un taux de contamination qui soit en deçà des normes acceptables, par exemple, en Europe, telles qu'elles se font actuellement en Europe.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. le député de Saint-Hyacinthe, une courte question.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Oh! Alors, je vais essayer d'être bref. Un autre aspect sur les OGM que vous n'avez pas touché, mais j'aimerais avoir quelques commentaires de votre part là-dessus, qui est le fait qu'actuellement les OGM, pour se développer, ça demande évidemment... et s'implanter quelque part, ça demande des recherches assez coûteuses. Ce qui fait que le résultat est la propriété... est un bien intellectuel et la propriété de quelques compagnies. Alors, dans la mesure où on instaure la coutume d'utiliser une semence transgénique et que ça devient plus ou moins généralisé, évidemment on tasse un certain nombre de bagages génétiques qui avaient cours un peu partout pour implanter le bagage qu'on trouve le plus productif. On le voit dans les poulets, on le voit dans le porc, on le voit dans les grains, et tout ça.

Alors, j'aimerais avoir vos commentaires là-dessus, par rapport à l'avenir de l'agriculture et à l'indépendance... ou la possibilité pour les producteurs de ne pas être emprisonnés dans un système de commercialisation dans lequel ils n'auraient plus aucune liberté.

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

M. Gaudet (Pierre): Oh! Là, ça prendrait un peu de temps pour être capable de définir ça, mais c'est simple: à partir du moment où, comme producteur, tu n'as pas le choix de la variété de semences, tu sèmes qu'est-ce que ton vendeur te fournit, on s'en va directement vers une agriculture complètement intégrée, à partir de la production jusqu'au réseau de distribution — c'est le plus court que je peux faire — et ça va se faire parce que la propriété va appartenir à quelqu'un d'autre.

Vous savez, quand tu signes un contrat avec Monsanto pour acheter de la semence, tu garantis que tu vas lui vendre ta récolte. Tu lui paies la semence au prix que lui décide, puis, lui, il te paie la récolte au prix que lui a décidé. Qu'est-ce que tu es, toi, dans le milieu? Dans le fond, tu n'es plus un agriculteur, tu deviens un travailleur agricole, un opérateur d'équipement, et c'est ça qui est en train de se faire dans l'agriculture actuellement dans le monde.

Si, moi, là, j'étais intéressé de conduire une moissonneuse-batteuse John Deere, bien, je m'en vais dans certains États américains puis, si j'ai de l'argent pour acheter le journal, je vais être un grand fermier dans deux mois. Sur une terre qui appartient à un intégrateur, je vais être un opérateur, point final, à la ligne. Et, nous, ce qu'on dit, ce n'est pas ça. On veut pouvoir décider. On veut pouvoir continuer d'intervenir puis on veut pouvoir choisir. À condition qu'on ait le choix. On veut garder le droit de choisir.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Gaudet. M. le député de Nicolet-Yamaska, il vous reste trois minutes.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. Hier, dans le — c'est hier, le 9 février? oui — dans le journal *Le Soleil*, on parlait que le

Canada — je ne sais pas si vous avez lu ça, là — est sur une bombe à retardement à propos de l'abattage des poulets dans nos abattoirs, et on nous disait que le processus de lavage dans les abattoirs était déficient. Finalement, là, c'était dangereux, et on est assis sur une bombe. Moi, la question que je vous pose assez directement: Les poulets biologiques que nous consommons, est-ce qu'ils passent par les mêmes abattoirs que les abattoirs dans lesquels on accuse, entre guillemets, là, des déficiences au niveau du nettoyage et du lavage?

M. Gaudet (Pierre): La réponse, c'est oui, par obligation. Tu ne peux pas aller faire abattre ton poulet dans un abattoir qui n'a pas le sceau de reconnaissance et, dépendant des types de marché, bien, tu peux aller sur un abattoir qui est classé «Québec approved» ou «Canada approved», là, mais ça passe dans un réseau d'abattoirs qui est connu.

Je voudrais, par exemple, que vous fassiez... que vous nuanciez un peu l'interrogation. Là, on est dans une situation où on va se retrouver dans une guerre du poulet. Il y a de la grippe aviaire actuellement aux États-Unis, et, pour les Américains, pour ne pas perdre leurs parts de marché sur l'approvisionnement canadien, il faut qu'ils trouvent des puces au système canadien. Bien, des articles comme tu as vus là hier, dans *Le Soleil*, Michel, tu vas en voir d'autres, et puis il va y avoir quelqu'un qui va dire ça. L'objectif, ce n'est pas d'assurer la garantie sanitaire du produit. Si on comparait les abattoirs canadiens avec les abattoirs américains, on n'en mangerait pas une once, de poulet américain. Les nôtres par rapport aux autres, à mon avis — puis je ne suis pas un expert, là — sont de beaucoup plus salubres. Mais ça se peut qu'il y ait encore des petites failles à des places, là. Puis, si c'est le pou qu'on cherche, on va le trouver.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Vous avez tout à fait raison, parce que...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ça va, M. le député, je pense que... le temps étant épuisé, je voudrais remercier M. Gaudet, M. Dewavrin et Mme Blain pour votre contribution à la commission. Et j'invite Mme Christiane Gagnon, présidente de l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec, à se présenter, s'il vous plaît. Merci beaucoup.

(Changement d'organisme)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, Mme Gagnon, je vous souhaite la bienvenue à la commission. Si vous voulez bien nous présenter les personnes qui vous accompagnent. Vous avez 20 minutes pour présenter votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chacun des groupes parlementaires, incluant les questions et les réponses. Vous avez la parole, madame.

Ordre des médecins vétérinaires du Québec (OMVQ)

Mme Gagnon (Christiane): Alors, merci, Mme la Présidente. Je vous présente le Dr Sylvain Quessy, à ma

droite, qui est le président... qui est titulaire de la Chaire en salubrité des viandes à la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, et, à ma gauche, le Dr Alain Laperle, qui est un spécialiste en pathologie au laboratoire du MAPAQ et il est aussi administrateur à notre conseil d'administration. Alors, d'abord, je vous remercie, je remercie la commission de son invitation à venir présenter nos commentaires sur les nouveaux enjeux en sécurité alimentaire et d'avoir l'occasion, s'il y a lieu, de préciser nos propos au cours de la période d'échange avec ses membres.

Alors, dans un premier temps, il y a lieu certainement de nous présenter. Qui est l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec? Alors, c'est un organisme qui a été créé en vertu du Code des professions et qui est réglementé en fonction de la Loi des médecins vétérinaires du Québec dans le but de protéger le public. La mission principale de l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec, c'est bien sûr de promouvoir une médecine vétérinaire de qualité pour protéger le public mais aussi pour contribuer à l'amélioration de la santé et du bien-être des animaux et, ce qui nous concerne particulièrement aujourd'hui, au maintien de la santé publique.

L'ordre a 100 ans d'existence. C'est une des professions les plus anciennes au Québec et c'est la seule profession vétérinaire qui oeuvre dans le domaine agricole. L'ordre regroupe environ 1 800 praticiens divisés grosso modo en cinq secteurs de pratique, dont principalement les animaux de compagnie, où on retrouve environ 850 praticiens; dans les grands animaux — que vous avez déjà rencontrés — environ 450; dans l'industrie animale comme telle, c'est-à-dire porc et aviaire, 40 membres; en santé publique, environ 178 et, en pratique équine, 60 personnes environ, sans compter évidemment tous ceux qui sont dans l'enseignement et la recherche, où on est plus de 150. Alors, voilà pour les présentations.

Alors, je dois vous dire que nous sommes heureux, comme ordre, d'avoir l'occasion de contribuer à enrichir le débat sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire et de concourir, nous le souhaitons, à l'amélioration générale de la santé des Québécois. La mise sur pied de la présente commission témoigne du sérieux et de l'importance qu'accordent les dirigeants gouvernementaux à sécuriser la population québécoise et surtout à lui garantir pour le futur des conditions optimales d'innocuité alimentaire au Québec.

La profession vétérinaire se trouve directement interpellée par le questionnement et l'inquiétude des consommateurs quant à l'innocuité des denrées alimentaires d'origine animale. Ce mémoire veut mettre en lumière le rôle majeur, le rôle clé des médecins vétérinaires en salubrité des aliments et en sécurité alimentaire. Les vétérinaires oeuvrent dans tous les secteurs de production animale et disposent d'une expertise unique en inspection des viandes, en surveillance des maladies animales, en service de diagnostics et en prévention et traitement des zoonoses. Le mémoire aussi propose des mesures qu'il convient de renforcer ou d'instaurer de la ferme à la distribution.

● (10 h 40) ●

L'examen de tous les aspects de la sécurité des aliments doit s'appuyer sur quatre principes de base que

nous jugeons incontournable. D'abord, la primauté de la santé publique sur tout autre objectif, qu'il soit économique ou politique. Tous les efforts doivent être faits pour assurer au consommateur québécois un approvisionnement en aliments sains, qui ne causent aucun risque pour sa santé, et tout compromis à cet égard peut se traduire par des coûts importants au niveau du système de santé et des pertes économiques majeures au sein de l'industrie alimentaire.

Deuxième point: toute politique de gestion des risques associés aux aliments doit se fonder sur la science et sur une analyse de risques rigoureuse et objective. Les mesures de gestion de ces dangers doivent s'appuyer sur cette analyse et non sur la perception du public, car celle-ci est souvent biaisée ou influencée par les différents groupes d'intérêts. Il est important aussi de bien diffuser l'information pour éviter le décalage entre la perception du risque et le risque réel, comme on a vu lors de l'épisode récent du cas de la vache folle en Amérique du Nord... des cas de vache folle en Amérique du Nord.

Troisième principe: si le Québec entend pouvoir gérer de façon efficace les pathogènes et autres dangers reliés aux aliments, il est impératif d'appliquer des méthodes de gestion des risques internationalement reconnues, comme les modèles HACCP. De plus, pour être efficaces, ces modèles HACCP doivent être intégrés à tous les types de production. Ce qui a comme corollaire avantageux aussi... ça fait une meilleure équité entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

On s'étonne que les modèles HACCP ne soient encore à ce jour appliqués que sur une base volontaire au Québec. On sait, par contre, que, pour l'exportation des denrées d'origine animale, c'est obligatoire. Alors, on se pose la question: Dans la perspective d'un objectif de primauté de la santé publique, est-ce que le Québec peut sciemment accepter que les normes de sécurité alimentaire sur le marché domestique soient moindres que celles des aliments destinés aux marchés d'exportation?

Quatrième volet: l'implantation de systèmes efficaces de contrôle doit absolument avoir à sa base une infrastructure performante en diagnostic et en recherche. Malheureusement, le réseau de laboratoires de diagnostic vétérinaire au Québec souffre de sous-financement chronique puis il n'a pas été en mesure de maintenir les effectifs et de renouveler son équipement, en plus de ne pas avoir, même à ce jour, des laboratoires de niveau 3 — on est encore loin du 4 — de sécurité... biosécurité de niveau 3. En plus, les laboratoires, actuellement, ne font qu'une détection passive des contaminants d'origine alimentaire, et, si on veut avoir un contrôle accru des dangers associés, il est impératif d'ajouter à la responsabilité de ces laboratoires les volets d'analyse des problématiques émergentes et de prévention active des risques.

En ce qui concerne les médicaments. Les médicaments sont définitivement un risque important à la sécurité alimentaire, d'abord à cause du risque important de résidus des médicaments dans les aliments et aussi à cause du potentiel de transfert de gènes de résistance des bactéries aux humains — je reviendrai plus tard sur la résistance aux antimicrobiens, si on a le temps. Mais, heureusement, au Québec, on jouit d'une réglementation

qui est particulièrement rigoureuse, qui encadre cet usage de médicaments pour en diminuer les risques. En fait, on pense que ce modèle-là, notre modèle québécois, devrait être exporté dans les autres provinces canadiennes. Cette réglementation-là, une partie découle de la Loi des médecins vétérinaires et l'autre, de la Loi sur la protection sanitaire des animaux. Je vais simplement vous souligner les points spécifiques au Québec.

Premièrement, tous les médicaments destinés aux animaux ne sont disponibles que sur ordonnance seulement. Ça inclut aussi les moulées médicamenteuses. Deuxièmement, seuls les vétérinaires et les pharmaciens peuvent vendre des médicaments au détail, sous réserve qu'il existe une relation vétérinaire-client-patient. Troisièmement, seuls les établissements détenteurs d'un permis du MAPAQ peuvent vendre des moulées médicamenteuses sur ordonnance... le médecin vétérinaire. Et enfin le règlement sur l'étiquetage et l'emballage des médicaments prévoit que la période de retrait doit être indiquée sur tout médicament.

En vertu de la Loi sur la protection sanitaire des animaux, deux points: nul ne peut administrer un médicament à ses animaux à moins qu'il ne soit prescrit et nul ne peut détenir ou avoir en sa possession à la ferme un médicament à moins qu'il n'ait été prescrit. Dans les autres provinces canadiennes, ce n'est pas du tout comme ça que ça se passe. N'importe quel producteur peut s'approvisionner en médicaments, incluant des antibiotiques, aux comptoirs dans les meuneries, en vente libre.

Malheureusement, malgré l'existence de ces mesures de contrôle, on constate que le système est perfectible. D'abord, on sait qu'il y a une circulation illégale de médicaments; vous en avez été saisis il y a quelques jours. Au Québec, cette circulation-là, illégale: impossible à quantifier ou à préciser. Mais elle a plusieurs origines, dont, entre autres, le fait qu'on puisse s'approvisionner dans d'autres provinces; deuxièmement, le marché évidemment Internet, comme les médicaments humains; ensuite, il y a possibilité d'avoir une importation pour usage personnel de médicaments en quantités industrielles; et enfin les ingrédients pharmaceutiques actifs, qui sont des molécules chimiques, précurseurs des médicaments, peuvent être facilement importés de Taïwan, de Thaïlande, partout au Canada, ça peut rentrer par camion.

Pour contrer cette déficience, nous avons demandé... nous faisons des représentations actives auprès de Santé Canada pour modifier la législation pour que tous les médicaments destinés aux animaux soient sur ordonnance seulement partout au Canada; ensuite, pour une réglementation qui va renforcer l'interdiction de l'importation de médicaments pour usage personnel et aussi encadrer l'importation de matières... d'ingrédients pharmaceutiques en vrac.

Un autre constat, c'est que les médecins vétérinaires doivent utiliser des médicaments hors homologation — hors homologation, c'est-à-dire en dehors des directives de l'étiquette — et c'est très répandu tout... pas «tout simplement», c'est qu'il y a définitivement une insuffisance de médicaments homologués pour les animaux au Canada, et ça, c'est un problème qui crée une grande source d'inquiétude pour les praticiens, sans compter que ça leur cause des grands maux de tête.

Pour pallier au risque de résidus associés à l'usage hors homologation, il existe une banque de données qui s'appelle le gFARAD canadien, et cette banque de données là qui est gérée à partir de la faculté peut donner au praticien toutes les informations relatives à l'usage sécuritaire des médicaments chez les animaux charcutiers. Et cet organisme-là, qui est à but non lucratif, il est supporté à bout de bras par des subventions de partenaires associatifs, comme l'ordre... des praticiens, et, compte tenu de sa contribution à l'usage sécuritaire des médicaments chez les animaux, le gFARAD doit pouvoir bénéficier de support financier du gouvernement du Québec.

Maintenant, au risque de paraître corporatistes — à tort — nous tenons à insister sur le rôle important du médecin vétérinaire. Parce qu'il est méconnu du grand public, le rôle important en santé publique. Le praticien soigneur est bien connu — chats, chiens, toutous, minous, pas de problème — mais le rôle en santé publique est méconnu, alors qu'il est reconnu internationalement.

Ce rôle-là comporte trois volets. À la ferme, où c'est la ligne de front, c'est le domaine d'expertise du vétérinaire praticien, où le vétérinaire diagnostique les maladies, fait des traitements préventifs, éduque à la biosécurité et fait un usage judicieux des médicaments. Dans les laboratoires, il y a des médecins vétérinaires spécialistes en pathologie qui peuvent détecter les maladies animales et les maladies contagieuses aux humains. Ils travaillent dans les ministères, dans les laboratoires de diagnostic du MAPAQ ainsi qu'au sein de l'Agence... ou dans des laboratoires privés. Et enfin, à l'emploi soit de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou du MAPAQ, il y a environ 125 vétérinaires qui travaillent en hygiène des viandes en abattoir pour surveiller, faire l'examen ante mortem et surveiller l'innocuité des carcasses. Alors ça, c'est les trois pôles, ça. Et je dois dire que, comme on vous l'a précédemment expliqué, les praticiens à la ferme ainsi que les laboratoires, c'est vraiment la pierre angulaire du réseau de surveillance, d'épidémiosurveillance au Québec. Alors, ce rôle-là est très important. Voici ses trois rôles.

● (10 h 50) ●

Malheureusement, on constate que, pour des raisons d'ordre financier, le nombre, l'implication des médecins vétérinaires dans le domaine de la salubrité des aliments s'est trouvé amoindrie au Québec au cours de la dernière décennie. Même si on voit actuellement qu'il y a un effort de réajustement, il faut vraiment augmenter les effectifs à ce niveau. On sait qu'en plus, en Union européenne, le vétérinaire joue un rôle central dans les décisions au niveau... dans les décisions pour le contrôle des maladies en santé publique. Et, au contraire, au Canada, c'est plutôt une tendance inverse, à confier des aspects importants du développement des programmes de contrôle des pathogènes à des non-vétérinaires.

On constate aussi qu'au Québec il existe encore une centaine d'abattoirs sans inspection qui peuvent procéder à l'abattage sans la présence d'un médecin vétérinaire pour faire les inspections ante et post mortem. Or, on sait qu'il y a plusieurs pathogènes d'importance en santé publique, comme le botulisme, la rage, l'encéphalopathie spongiforme — la vache folle — qui ne peuvent être détectés efficacement que lors d'un

examen ante mortem. Le cas d'ESB, en Alberta, le cas de vache folle, on le rappelle, il a été détecté dans un abattoir qui était sous inspection vétérinaire lors de l'examen ante mortem de l'animal. Si cette vache avait transité dans un abattoir québécois provincial sans inspection vétérinaire, il est plus que probable qu'on ne l'aurait jamais découverte. L'inspection vétérinaire est obligatoire dans tous les établissements fédéraux d'abattage dont les produits vont à l'exportation. Nous pensons que le Québec doit revoir ses normes pour que les Québécois puissent bénéficier des mêmes standards de qualité et de sécurité alimentaires que les autres clientèles.

Il existe... il y a actuellement une problématique de la relève en médecine vétérinaire, qui est liée à toutes sortes de facteurs sociaux, économiques et même ponctuels, qui évidemment peut affecter à long terme la production d'aliments sécuritaires. Nous pensons que le MAPAQ doit jouer un rôle important dans le support et le soutien pour s'assurer qu'il y ait des ressources adéquates à la grandeur du Québec.

Nous constatons aussi que malgré la réglementation que nous avons, qui, sur papier, est impeccable, dans les faits, l'application est souvent difficile quand il y a une insuffisance de ressources, d'inspecteurs du MAPAQ par exemple, pour aller dans les fermes ou dans les meuneries pour s'assurer du respect de la législation, notamment en regard de la détention de médicaments sans ordonnance. Ça ne permet pas de tirer tous les bénéfices possibles de cette réglementation-là.

Pour la deuxième partie du volet inspection, je vais demander au Dr Quessy de présenter, de résumer. Il nous reste combien de temps, Mme la Présidente?

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

Mme Gagnon (Christiane): Ah!

M. Quessy (Sylvain): Ça va être un bref résumé. Dans le fond, vous avez eu connaissance de notre mémoire, ce que je vais souligner, c'est les points saillants par rapport à chacun des points, principalement sur le volet système d'inspection.

D'abord, je voulais, au passage, souligner la qualité du document consultatif. Réussir à faire une synthèse de tous les éléments reliés à l'inspection et à la traçabilité en très peu de pages, c'est d'une qualité remarquable. Par contre, on souligne que le système québécois d'inspection est un système efficace et performant, puis, nous, on voudrait mettre quelques bémols là-dedans. Au niveau de l'incidence, par exemple, des pathogènes alimentaires les plus importants, on se situe, pour campylobacter, le plus important, à des taux de 40 cas par 100 000 habitants. On est dans la moyenne, on ne peut pas se targuer d'être dans les meilleurs pays industrialisés là-dedans, à ce niveau-là.

Ce qu'il faut se rendre compte, par contre — nous, on vous a déjà mentionné qu'on propose l'application des normes HACCP de la ferme à la table — c'est que, si on veut appliquer ce type de normes là, le premier élément, c'est que ça prend des projets de recherche, de l'investissement au niveau du développement d'outils diagnostics, d'infrastructures de

laboratoire, pour être capable d'appuyer ces programmes-là. À l'heure actuelle, ce qu'on a comme système, c'est un système de détection passif des pathogènes alimentaires, qui nous donne au bout de l'année à peu près ce qu'on a reçu dans nos laboratoires en termes de contamination. Donc, on réagit après une année ou deux d'analyse de ces rapports-là.

Les pays les plus performants, comme les pays scandinaves, ont des systèmes intégrés de la ferme à la table, en termes de détection des pathogènes. Donc, on connaît, quand un lot de porcs, un lot de poulets va être abattu, le statut en termes de contamination de cet élevage-là. On est en mesure d'abattre les lots qui sont moins à risque au début de la journée, d'abattre les lots qui sont plus à risque à la fin de la journée, dans des conditions particulières, puis on va même prendre la viande de ces animaux-là pour l'envoyer en transformation, vers la cuisson, pour réduire le risque pratiquement à zéro. Donc, avec des approches intégrées comme celle-là, ces pays-là ont réussi à avoir des taux de contamination d'environ de l'ordre de 1 % ou 2 % pour la salmonelle, par exemple, alors qu'on se situe nettement au-dessus de ces niveaux-là. On est probablement mieux que les Américains, comme l'intervenant précédent l'a fait remarquer, parce qu'on a somme toute un bon système, mais, quant à l'intérieur de cette réflexion-ci, on pense qu'on devrait mettre en place un système d'inspection, un système de contrôle des pathogènes intégré, avec tout ce qu'il faut comme support au niveau de ce système-là.

Vous savez, le système HACCP, c'est un système d'analyse des risques. Puis, pour faire des bonnes analyses des risques, pour les contrôler, ça prend de la recherche, ça prend des données. À l'heure actuelle, notre système de collecte de données, notre système passif ne nous permet pas d'appliquer ces normes-là d'une façon suffisante. Donc, il faut absolument aller dans un système de surveillance active où on va connaître le statut des différents pathogènes dans les élevages, dans les différentes productions, puis on va pouvoir cibler nos ressources dans les endroits où il est nécessaire d'agir prioritairement. Donc, c'est vers ce type de système d'inspection là qu'on suggère que le Québec devrait se tourner.

Lors du document consultatif, on souligne l'importance de la communication du risque, communiquer au consommateur, par exemple, qu'est-ce qu'il doit faire pour manipuler adéquatement les viandes qui sont les plus à risque. On a très peu fait jusqu'à présent dans ce domaine-là. Il y a quelques initiatives, comme l'étiquetage du boeuf haché qui est en cours. C'est louable, puis on devrait utiliser ça d'une façon pas mal plus optimale pour avoir des meilleurs résultats.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Je pense que vous avez épuisé le temps qui vous est alloué. Mais on va vous donner la chance de revenir...

Mme Gagnon (Christiane): Me permettez-vous de faire un dernier commentaire en conclusion, une phrase?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Vous allez y revenir, s'il vous plaît, l'enveloppe étant complétée.

On vous donne la chance tout de suite justement pour revenir sur votre mémoire. Vous avez fait référence à vos collègues qui sont venus nous voir, je crois, c'était le 5 février, l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec, qui nous ont alertés au fait que, malgré que le système d'inspection que nous avons est fiable, il n'en demeure pas moins qu'au niveau de... et malgré que vous l'avez répété vous-mêmes, en principe, la médication donnée aux animaux doit être prescrite par des vétérinaires; les médecins, ils ont leurs propres armoires, ils achètent les médicaments sur Internet et puis ils les administrent eux-mêmes.

Et j'ajoute à ça, à la page 9 de votre mémoire, lorsque vous parlez de la question des abattoirs et que vous dites qu'au Québec il y a une centaine d'abattoirs sous l'égide du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation qui peuvent procéder à l'abattage et à la transformation des produits carnés sans la présence d'un médecin vétérinaire pour effectuer les inspections ante et post mortem. Et vous nous dites aussi que c'est à cette période-là qu'on peut détecter certaines maladies, notamment la maladie de la vache folle. J'aimerais que vous puissiez nous rassurer, si possible. Parce qu'on a confiance dans notre système d'inspection des aliments. Quels sont réellement les correctifs qui doivent être apportés rapidement, un, deux, trois, pour nous dire: Voici où sont les failles et voici les solutions qu'on peut proposer?

Mme Gagnon (Christiane): Premièrement, c'est certainement que les abattoirs sans inspection devraient disparaître au Québec. Deuxièmement, les réglementations, Santé Canada devrait définitivement augmenter... adopter la réglementation dont j'ai parlé tantôt par rapport à l'importation des médicaments et par rapport à la prescription à l'échelle du Canada. Et est-ce qu'on pourrait rajouter, Sylvain... Dr Quessy?

M. Quessy (Sylvain): Il y a quelques années, le MAPAQ avait mis de l'avant une initiative visant au fait qu'une viande consommée est une viande inspectée. Je pense que ça veut tout dire. À l'heure actuelle, on ne peut même pas souscrire, au niveau des abattoirs sous juridiction provinciale, à cette définition-là, alors qu'au niveau des abattoirs sous juridiction fédérale c'est exact. Donc, on doit absolument tendre vers cette maxime-là: Une viande consommée est une viande inspectée. Il n'y a pas de raison de déroger à ça.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. M. le député de Montmagny-L'Islet.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Merci, Mme la Présidente. Bonjour. J'aimerais que vous expliquiez comment ça marche, l'inspection dans un abattoir fédéral ou provincial, ante et post mortem — est-ce que tous les animaux sont inspectés ante et post mortem? — ce qui arrive à l'abattoir.

Mme Gagnon (Christiane): Je vais demander au Dr Quessy de répondre à la question.

● (11 heures) ●

M. Quessy (Sylvain): Au niveau du système fédéral, par définition, il y a un vétérinaire dans chaque

établissement qui procède aux examens ante et post mortem. Au niveau provincial, il y a différents types d'établissements. Il y a des établissements sous inspection permanente, où il y a toujours un inspecteur dans l'établissement, mais pas toujours un vétérinaire qui va être affecté à plusieurs établissements. Donc, à ce moment-là, il n'y a pas réellement, de façon obligatoire, d'inspection ante et post mortem. Puis, d'une façon encore plus, je vous dirais, urgente, on devrait s'attaquer aux abattoirs où il n'y a carrément pas d'inspection permanente, où l'inspecteur va passer de façon périodique, où à ce moment-là il n'y a absolument aucune inspection ante et post mortem ni d'un inspecteur ni d'un vétérinaire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Mme la... Oui, vous avez une courte question?

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Si j'ai bien compris, les animaux, même dans les abattoirs inspectés, ne sont pas tous inspectés ante et post mortem. Ils vont prendre... Ils passent 50 carcasses, 100 carcasses, ils en prennent une puis ils l'inspectent. Mais, ante... l'inspection ante, est-ce qu'elle est faite sur chaque animal qui rentre à l'abattoir?

M. Quessy (Sylvain): Il n'y a pas un pays au monde, quand on abat des volumes de 700 ou 800 porcs par jour, où on peut examiner en ante mortem chaque animal. Ce qu'on va détecter, c'est une pathologie qui va être dans l'ensemble du troupeau, une anomalie, des problèmes respiratoires, des problèmes nerveux de ce type-là. Par contre, ce qu'il faut dire, c'est que les animaux à risque, au moment où ils pénètrent dans l'abattoir, ils vont être mis de côté, puis, pour ceux-là, il va y avoir une inspection ante mortem systématique.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Dernière question courte, M. le député.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Oui. Est-ce que... Quand on parle de la vache folle, là, ce n'est pas toujours évident; si elle arrive à l'abattoir, on ne peut pas savoir si elle est désignée vache folle. Votre réponse ne me satisfait pas.

M. Quessy (Sylvain): Bien, en premier lieu, pour vous parler de la vache folle, là, à mon sens, au niveau du Canada, on est dans une très bonne situation, là, il n'y a jamais eu de ces animaux-là qui sont parvenus dans le réseau de consommation puis il n'y a jamais eu d'animaux diagnostiqués de façon indigène avec un signe de vache folle, sur les 6 ou 7 millions chaque année qui vont dans les abattoirs. Ce n'est jamais arrivé. Donc, on n'est pas dans une situation comparable à la situation européenne où, dans les premiers temps, il y avait à peu près 30 000 animaux affectés cliniquement de vache folle. Donc, les chances qu'il puisse y en avoir au Québec sont infimes, d'une part. Donc, moi, personnellement, je remets en question la maxime qui veut qu'on devrait tester tous les animaux pareil, comme ça peut se faire au niveau de l'Europe.

Pour répondre d'une façon plus précise à votre question, ces animaux-là, normalement, quand ils ont

des signes manifestes, ils sont dans des âges plus âgés, ils sont au niveau de quatre, cinq, six, sept ans; souvent, le diagnostic va être fait à la ferme, puis, de nos jours, l'animal ne sera pas expédié, parce que les vétérinaires sont alertés sur ces signes... les signes assez caractéristiques de cette maladie-là. Il n'en reste pas moins qu'il peut y avoir des signes un peu moins spécifiques, mais à ce moment-là l'animal va présenter des pathologies qui vont faire en sorte qu'ils vont être mis de côté à l'entrée de l'abattoir, puis le vétérinaire va les inspecter. Maintenant, étant donné le contexte, les gens sont très au fait des précautions à prendre avec ça.

Mais ce que je vous décris là, c'est la situation où il y a un examen ante mortem vétérinaire. Dans les endroits où il n'y a pas d'examen ante mortem vétérinaire, comment on peut savoir... comment quelqu'un qui n'a pas une formation médicale peut détecter ces animaux-là? Je vous le demande.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien, merci beaucoup. Mme la députée Pontiac.

Mme L'Écuyer: Merci, Mme la Présidente. Une très courte question. Vous avez suggéré la fermeture des abattoirs de niveau, B ou les abattoirs sans inspection. En même temps, dans votre mémoire, vous parlez d'une pénurie de personnel, entre autres de vétérinaires. Est-ce que la proposition de fermeture des abattoirs est liée avec la pénurie de vétérinaires ou si ça s'inscrit dans un autre ordre de proposition?

Mme Gagnon (Christiane): Non, en fait, c'est la fermeture des abattoirs sans inspection pour... ou leur transformation en abattoirs sous inspection. Alors, il va falloir prévoir qu'il y ait d'autres ressources vétérinaires pour pouvoir faire l'inspection dans ces abattoirs.

Mme L'Écuyer: Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, M. le député de Portneuf.

M. Soucy: Merci, Mme la Présidente. Alors, Mme Gagnon, je suis content, quand même, d'entendre les gens chez vous nous dire qu'on n'était pas parfait, là. Parce que, à un moment donné, plusieurs intervenants avant vous nous ont dit que le système québécois était extraordinaire, puis là, à force de penser qu'on est parfait, on finit peut-être par oublier ce qui se passe autour de nous. Et ce que je comprends, c'est que les normes d'inspection canadiennes, en tout cas, seraient supérieures puis on aurait davantage à harmoniser puis à augmenter notre système en fonction de ce qui existe chez nos voisins, là. Alors, en tout cas, moi, je trouve ça intéressant comme point de vue.

Puis un autre point de vue aussi que je trouve intéressant, c'est le faire... Dans le système de sécurité alimentaire, c'est comme si toute la charge incombait, selon ce qu'on a entendu, à ceux qui font l'ensemble... qui participent à la chaîne, mais on s'arrêtait à la table. C'est que, avant la table, tout le monde est responsable, puis, rendu à la table, il n'y a plus personne. Dans ce que vous venez de mentionner, vous voulez qu'on communique les risques aussi jusqu'aux gens qui préparent les

aliments. Alors, il faudrait peut-être que, dans notre vocabulaire, on commence aussi à faire de la formation ou de l'information auprès des gens qui préparent la nourriture, à savoir qu'eux aussi ont un rôle à jouer dans la sécurité alimentaire. Parce que c'est comme si c'était toujours... la responsabilité est toujours — comment je vous dirais? — déviée à quelqu'un d'autre puis que, nous, on n'en a plus du tout. C'est toujours les autres qui s'occupent de tout puis, quand il y a des problèmes, c'est toujours les autres. Alors, je suis content d'entendre, en tout cas, cette préoccupation-là que vous avez.

Et il y a des gens qui sont venus avant vous qui nous ont dit que la norme HACCP, c'était plutôt un système de standardisation des processus puis qu'au niveau vraiment de la sécurité des aliments, ce n'était pas toujours assuré. J'aimerais ça que vous m'expliquiez un petit peu en quoi la norme HACCP assure que chacun des animaux, exemple, qui sont inspectés sont propres à la consommation.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mme Gagnon, moins d'une minute.

Mme Gagnon (Christiane): D'accord. La norme HACCP n'est pas une norme ISO. La norme ISO, oui, c'est la standardisation des processus; la norme HACCP veut identifier les points de risque et les contrôler. Est-ce que ça résume où...

M. Quessy (Sylvain): Ça résume très bien. Puis vous avez sûrement remarqué que dans notre mémoire on propose aussi l'établissement de seuils maximums en termes de contamination, comme ça a lieu dans plusieurs pays. Donc, on oblige, entre guillemets, les industries de la transformation à atteindre certains seuils de contamination. Les Américains ont adopté cette approche-là et ont réussi à diminuer sensiblement les taux de contamination, en fixant des seuils qui sont au départ raisonnables mais qu'on réduit graduellement pour améliorer la situation.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. le député de Nicolet-Yamaska. On reviendra, M. le député de Portneuf.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. Bienvenue. Je vous remercie infiniment de votre présentation, et je prends un peu la suite de la question du député de Montmagny, tantôt, à propos de l'inspection dans nos abattoirs et de la... je ne dirais pas de la qualité des inspections, mais en même temps je veux vérifier avec vous, à partir de la crise qu'on a eue à propos de la vache folle. Souvent on entend dire: Si cette... La vache folle en question, on l'a retrouvée en Alberta, O.K., l'origine, on nous dit ça. On dit: Si notre système de traçabilité ici, au Québec, est avant-gardiste, peut-être ça n'aurait pas pu arriver, mais, à cause du délai... ça ne fait pas assez longtemps, bon.

Donc, on est protégé. Au Canada, on est peut-être aussi protégé, mais peut-être un peu moins. On nous dit aussi... Aux États-Unis, là on nous accuse de l'origine canadienne de cette fameuse maladie là, mais on entend dire aussi: Ils ne peuvent pas le trouver, aux États-Unis, ils n'en ont pas des... ils ne sont pas assez

perfectionnés pour en trouver, des vaches folles. Tandis que nous autres, on a au moins la satisfaction de dire que si... On a un bon système, on est capable au moins de le détecter, tandis qu'aux États-Unis les grands princes et les purs, ils nous disent: Faites attention, vous autres au Canada, parce que vous avez peut-être des problèmes. Mais, eux autres, ils ne sont pas capables de les détecter. Est-ce que j'ai raison de dire ça?

Mme Gagnon (Christiane): En partie, M. le député. D'abord, il faut comprendre que le système de traçabilité ne prévient pas une apparition d'un cas de vache folle, sauf qu'il a l'avantage de pouvoir circonscrire le risque beaucoup plus rapidement, de remonter à la source rapidement, et de contrôler les animaux seulement qui ont été exposés, et de prévenir l'abattage inutile d'animaux au cas où. Donc, ça permet de réagir beaucoup plus rapidement, mais ça ne prévient pas la maladie. Premier temps.

Deuxièmement, par rapport à ce que vous dites — les États Unis, puis on nous accuse de part et d'autre — peut-être que vous allez être content d'apprendre que vient d'être déposé le rapport du comité d'experts internationaux relatif à la gestion de la crise aux États-Unis, la vache folle qui a été détectée le 22 décembre 2003. Et ce rapport précise que la gestion de la crise de la vache folle, maintenant, doit être une gestion nord-américaine et non pas seulement canadienne et non pas seulement américaine, parce que nos systèmes sont tellement intégrés, donc c'est un problème nord-américain où il convient de s'asseoir, tout le monde ensemble, pour gérer ce problème-là.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Sauf que, si je peux me permettre, bon, je pense que vous avez raison, mais, si c'est devenu un problème nord-américain, la facture est payée bien plus par les Canadiens et les Québécois que si c'était un problème nord-américain. Mais vous allez me dire: Ça, écoutez, ce n'est pas de notre ressort, là. Mais, moi, je vous pose la question à propos des conséquences terribles qu'on a connues au Québec depuis le mois de mai et...

• (11 h 10) •

Mme Gagnon (Christiane): Les Américains, je crois, goûtent à la même sauce actuellement, là.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Oui, mais...

M. Quessy (Sylvain): Ce que je tenais à souligner, par contre, c'est que les systèmes de traçabilité actuels, aux États-Unis et au Québec, s'arrêtent au niveau de l'abattoir. Puis, dans le dernier épisode qu'on a eu aux États-Unis, ça a pris quelques jours, voire quelques semaines, à retracer le produit qui a été distribué à partir des animaux potentiellement positifs. Ça souligne l'importance d'un système de traçabilité qui ne s'arrête pas à l'abattoir mais qui s'arrête au niveau de la distribution. Vous savez qu'en Europe on peut, à partir d'un échantillonnage de boeuf, savoir de quelle ferme provient la viande d'où est tirée la pièce en question. Donc, il faut faire attention, la traçabilité, ça ne nous

protège pas, comme Dre Gagnon l'a mentionné, ça nous permet de circonscrire rapidement l'épisode. Mais il faut faire en sorte qu'on puisse aller au-delà de l'abattoir, si on veut être capable de diminuer les risques pour la population. C'est très important.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. M. le député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci, Mme la Présidente. Merci de votre présentation, c'était extrêmement intéressant. Je voudrais quand même... moi, j'aurais besoin d'avoir une espèce de présentation rapide, mais de l'ensemble de la question de la vache folle.

Je me pose trois questions bien précises. La première: S'il y a une maladie, c'est qu'elle apparaît à un moment donné; alors, qu'est-ce qui fait qu'à un moment donné on découvre un premier cas? Est-ce qu'on peut comprendre ça? Deuxièmement: C'est quoi, le niveau de probabilité qu'on trouve un cas de vache folle parmi les élevages? Est-ce que c'est un cas par 1 million, par 100 millions, par 1 milliard? Troisièmement: Comment fonctionne le mécanisme de contamination? D'abord, j'imagine que c'est possible, la contamination, d'après tout ce que j'ai entendu, donc comment fonctionne le mécanisme de contamination d'un animal à l'autre? Parce qu'on a vu que la vache folle était vraiment contaminée, celle qu'ils nous ont montrée, et pourtant il n'y a pas d'autres animaux qui ont été contaminés. Alors, comment fonctionne... Dans quel cas il y a contamination?

Mme Gagnon (Christiane): D'accord. Alors, je vais répondre à la première de vos questions. Quand ça commence? On sait que la cause probable, c'est l'alimentation en farine animale de ruminants. Donc, un premier cas, c'est: farine animale de ruminants. Et il y a une interdiction depuis 1997, mais il est possible que des animaux aient pu consommer, avant 1997, de ces farines animales là. Donc, c'est le seul mode de transmission connu, ce n'est pas une maladie contagieuse d'un animal à l'autre, alors il n'y a pas de contamination de un à l'autre. Et, si on veut retracer absolument les animaux du même troupeau, c'est pour vérifier si ces animaux-là aussi ont eu accès à des farines contaminées. Pour ces deux points-là. Quant à la prévalence de la maladie, je vais demander au Dr Quessy de s'exprimer.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Dr Quessy.

M. Quessy (Sylvain): Oui. Vous savez qu'en Europe, quand les premiers cas sont apparus, on a parlé de milliers de cas — en Grande-Bretagne, 30 000 cas par année — puis vraisemblablement on ne connaissait pas la maladie, c'était une maladie nouvelle. Le temps qu'on réagisse, il y a eu dissémination de cette maladie-là, mais pas d'un animal à l'autre, comme le Dr Gagnon l'a mentionné, c'est par l'alimentation des ruminants que ce prion-là, que cet agent-là s'est distribué dans la population. Donc, très rapidement, en Europe et au Canada, ces farines-là ont été abolies, donc le facteur de risque principal pour l'apparition du BSE tant en Europe qu'au Canada est maintenant enrayé.

De plus, les mesures qui ont été... Ce qu'on connaît de cette maladie-là, c'est: quand un animal est infecté, le prion, l'organisme est localisé au niveau de la moelle épinière, des tissus nerveux. Les méthodes qui sont maintenant en place dans les abattoirs: on retire le tissu à risque. Donc, advenant la très faible possibilité qu'il y ait des animaux qui soient encore positifs au Canada — puis je vous l'ai mentionné tout à l'heure, il n'y a pas eu de cas encore cliniques, donc c'est de très faibles possibilités — on a déjà quand même pris des mesures pour enlever les tissus à risque, advenant une contamination. Ce qui fait dire aux autorités canadiennes, à bon droit, que l'exposition du consommateur canadien au prion est pratiquement nulle.

Puis, le dernier élément qui peut rassurer les gens, c'est qu'au départ, comme on avait très peu de renseignements sur les taux d'atteinte ou de fatalité chez les humains suite à une exposition, on a eu des données épidémiologiques qui faisaient état de probablement 10 000 à 20 000 morts, étant donné qu'il y avait des milliers de personnes qui avaient été exposées. Or, plusieurs années plus tard, on est à peu près à 130 cas. C'est déplorable, mais, par rapport aux gens qui ont été exposés, c'est infime, les signes cliniques qui se déclarent.

On sait maintenant que non seulement pour que les gens soient infectés... ou les mammifères, en fait — ce qu'on connaît plus précisément — soient infectés, ça prend le prion, l'exposition, mais ça prend aussi une susceptibilité génétique d'une personne ou de l'animal. Ce qui fait en sorte que, moi, quand je réponds à la question: Est-ce qu'on est exposé, ou est-ce que les viandes sont sécuritaires par rapport au BSE, au Canada?, je dis: Le risque est pratiquement zéro qu'éventuellement on ait des problèmes de santé humaine, même s'il y avait, d'une façon accidentelle, quelques cas qu'on n'aurait pas détectés étant donné qu'on n'avait pas un système de surveillance active efficace comme celui que je vous ai décrit au départ. Maintenant, on a rajouté un nombre d'échantillonnages qui va être adéquat pour prouver, à mon sens, à la communauté internationale qu'il n'y a pas de BSE au Canada. Mais on n'a jamais eu de signes cliniques.

Mme Gagnon (Christiane): Et pour compléter la réponse, on peut dire aussi que... Mais la seule façon de rassurer le public, c'est de faire un nombre de tests, un échantillonnage suffisant pour confirmer ce que nous soupçonnons, c'est qu'il n'y a probablement pas beaucoup de cas. Mais la seule façon de le savoir, c'est par un échantillonnage ciblé.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. Alors, on reviendra à vous, M. le député, si vous permettez.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Parfait, merci.

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

M. Rioux: Je vais avoir trois questions, donc elles vont être courtes, mais trois réponses courtes, étant donné le temps qui nous est alloué, chaque.

Au niveau des abattoirs, vous nous dites: Il y en a un certain nombre qu'on devrait fermer parce qu'il n'y a pas d'inspection. Sauf que, de la manière que vous nous parlez de la sécurité actuellement, qu'on les décèle davantage à la ferme, qu'on peut déceler si les animaux sont malades, principalement, là, au niveau de l'ESB, est-ce qu'on se doit absolument de faire davantage d'inspections dans ces petits abattoirs là?

Deuxième chose, au niveau des médicaments, ce qu'on entend beaucoup sur la place publique, c'est qu'on craint qu'il y ait trop d'antibiotiques qui soient donnés finalement et que finalement l'être humain devienne résistant à ces antibiotiques-là. Est-ce qu'il y a quelque chose qu'on peut... Est-ce que... La crainte existe réellement; est-ce qu'il y a quelque chose qu'on peut faire?

Et, troisièmement, vous nous parlez des OGM et vous nous dites qu'il y a peu... «Même si les connaissances scientifiques en matière des OGM suggèrent fortement que les risques pour la santé associés à ces aliments sont infimes, le fait de laisser le consommateur dans l'ignorance relative à la présence d'OGM dans une denrée est plutôt de nature à éveiller sa suspicion.» Et vous nous dites: «Si l'on prend la peine de bien sensibiliser le consommateur de l'innocuité de ces médicaments, il réalisera de lui-même — pas de ces médicaments, de ces aliments, il réalisera de lui-même — la sécurité voire les avantages de ces produits.» Est-ce que ça pourrait aller à dire, si les gens sont très bien informés, qu'on n'aurait peut-être pas à faire l'étiquetage, d'indiquer qu'il y a des OGM?

Et pourquoi je pose la question? C'est qu'on entend des gens, principalement dans la transformation, dire: On va se trouver, à ce moment-là, à être moins compétitifs pour vendre nos produits à l'extérieur, où est-ce qu'ils ne sont pas annoncés, parce qu'il existe effectivement une certaine crainte dans la population quand ils voient le mot «OGM».

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

Mme Gagnon (Christiane): D'accord. Je vais répondre à la deuxième question et laisser le Dr Quessy répondre à la première et à la troisième, si ça vous convient.

Alors, en ce qui concerne les médicaments et les antibiotiques. Bon, écoutez, oui, c'est une réalité, la résistance aux antimicrobiens, c'est une menace sérieuse à la santé des humains. Mais on sait que la principale cause, c'est l'usage des médicaments, qui est extensif, abusif parfois, en médecine humaine. C'est la raison principale. Mais il y a définitivement une contribution en médecine vétérinaire, dans le monde agricole, et cet usage-là... et c'est pour ça qu'il doit être circonscrit et que les médicaments doivent être utilisés judicieusement.

Les médicaments antibiotiques sont utilisés, comme vous le savez, en prévention et en thérapie. Ils sont utilisés aussi comme facteurs de croissance. Et je vous dis que cet usage est sérieusement remis en question tant dans la communauté scientifique que dans tout le monde agricole, l'usage des antibiotiques en termes de facteur de croissance.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Alors, Dr Quessy, s'il vous plaît, une réponse courte.

• (11 h 20) •

M. Quessy (Sylvain): Oui. En ce qui a trait à la question sur les abattoirs, c'est certain que, si un vétérinaire fait l'ante mortem, il va pouvoir détecter certaines conditions très importantes — qu'on parle du BSE, du... le Dr Gagnon a parlé du botulisme — mais, la plupart du temps, les contaminants qu'on retrouve dans nos viandes, ce sont des bactéries comme les salmonelles, comme le campylobacter, qui ne causent absolument aucun signe chez l'animal vivant. Donc, la seule façon de les contrôler, c'est d'avoir des normes d'hygiène très strictes au niveau de l'abattage et de la transformation, puis le meilleur outil pour ce faire, c'est l'application des normes HACCP. Donc, c'est deux mondes différents. Curieusement, même si les gens sont bien alertés par le BSE, ce qui cause les plus grands problèmes de santé publique, ce sont des bactéries comme la salmonelle ou le campylobacter, puis ces bactéries-là se contrôlent par des méthodes d'hygiène au niveau de l'abattoir et de la transformation, respect de la chaîne de froid, tous des éléments qui sont contrôlés par la salmonelle.

En ce qui a trait à la remarque qu'on a faite sur les OGM dans le mémoire, je réaffirme que, à la lumière... Puis je n'ai absolument aucun intérêt dans ces compagnies-là, je peux vous en parler comme un scientifique qui est pratiquement désintéressé de la situation, mais j'enseigne l'analyse du risque, puis, à chaque fois qu'on fait des exercices d'analyse du risque sur les OGM pour l'impact sur la santé, les impacts sont infimes, minimes. La seule exception pourrait être la présence possible d'allergènes, si on clonait des allergènes, mais c'est vraiment négligeable. Par contre, si on veut que le consommateur soit au fait que ces aliments-là ne représentent pas un risque, après un bout de temps, si on les laisse dans la noirceur, tout ce que ça éveille, c'est la suspicion. Si on indique, au niveau de l'étiquetage, qu'il y a présence d'OGM puis que les gens sont à même à le constater, comme vous l'avez mentionné pour vos kiwis, ils vont les apprécier puis ils va y avoir des effets bénéfiques, tout le monde va être gagnant.

Ceci dit, les aspects qui ont été mentionnés préalablement au niveau des possibilités de pollution ou de restriction du patrimoine génétique, c'est des aspects importants. Nos remarques se concentraient sur les impacts sur la santé.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Dr Quessy. Mme la députée de Pontiac.

Mme L'Écuyer: Bon. Merci, Mme la Présidente. À la page 12 de votre mémoire, au point 3.3, je suis heureuse de voir que vous partagez l'opinion de la commission... de l'approche de la ferme à la table. À l'avant-dernier paragraphe, vous parlez que «les actes vétérinaires reliés à l'assurance qualité ne sont pas couverts par le système du Programme d'amélioration de la santé». Compte tenu que c'est une préoccupation de santé publique, j'ai deux questions. La première: Expliquez un peu qu'est-ce qui fait que ce n'est pas couvert. La deuxième: Est-ce que votre ordre discute ou a des échanges avec la santé publique telle qu'on la connaît au Québec?

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

Mme Gagnon (Christiane): D'accord. Alors, à la deuxième question, je dirais que l'ordre n'a pas d'échanges directs avec le gouvernement, comme l'Association des praticiens, qui défendent leur groupe... C'est un groupe d'intérêts; nous, notre objectif, c'est la protection du public. On a des rencontres, mais on n'a pas de lien formel avec le gouvernement... le ministère de l'Agriculture. En ce qui concerne votre première question, je ne sais pas si le Dr Laperle ou le Dr Quessy veut répondre. Dr Laperle.

M. Laperle (Alain): ...

Mme L'Écuyer: C'est les actes vétérinaires reliés à l'assurance qualité qui ne sont pas couverts...

Mme Gagnon (Christiane): Pourquoi ils ne sont pas couverts.

Mme L'Écuyer: ...le système du Programme d'amélioration.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Dr Laperle.

M. Laperle (Alain): Si on retourne en arrière un peu sur l'ASAQ, c'est évident qu'on a voulu améliorer des situations équitables au niveau des coûts de la pratique. C'était surtout dirigé sur le curatif à l'époque, mais, depuis le début, on a changé beaucoup, beaucoup, on s'est dirigé vers le préventif davantage, des surveillances de troupeaux, des choses comme ça. Et puis, j'oserais dire, depuis 1996, on a insisté énormément, vis-à-vis l'AMVPQ entre autres, pour être capables de regarder ça de façon plus épidémiologique, donc de faire un suivi de troupeaux. Donc, on a déjà modifié à ce jour notre approche vis-à-vis les praticiens. Puis je suis convaincu que, dans les années à venir, on va également améliorer ces facettes-là, donc on va regarder davantage au niveau du côté santé publique, zoonose, épidémie. D'ailleurs, déjà, il y a des ententes avec les praticiens pour faire faire des prélèvements ou des choses quand on a une commande faite par la santé publique, donc des cas de zoonose, c'est déjà inclus dans l'entente ASAQ et de plus en plus ça rentre dans les nouvelles ententes qui vont être à signer.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Dr Laperle. M. le député de Portneuf, pour une question courte, s'il vous plaît.

M. Soucy: Merci, Mme la Présidente. On a évoqué tantôt des problématiques qu'on avait en regard de l'usage d'antibiotiques, et, plus tôt dans votre exposé, vous nous avez... c'est Mme Gagnon qui le disait, vous nous avez dit que vous étiez en discussion avec Santé Canada. Alors, moi, j'aimerais savoir comment se déroulent ces discussions-là? Est-ce que ça avance? Est-ce qu'on voit des solutions à court terme ou est-ce qu'on est à des kilomètres... ou du moins aux antipodes au niveau de la vision? Pour moi, ça m'apparaît... En tout cas, je comprends que la question est peut-être lourde de

conséquences, là, mais la réponse, je pense, elle sera très intéressante à entendre.

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

Mme Gagnon (Christiane): Oui. Santé Canada, évidemment, ce n'est pas une vérité de La Palice, mais ça ne va pas vite, c'est évident. Par contre, je vous dis qu'actuellement il y a un comité d'intervenants, sur lequel nous siégeons actuellement, pour que des mesures soient prises pour justement comprendre les impacts de réduction de l'usage des antibiotiques à l'échelle nationale. Alors, un comité existe, il y en a un aussi au Québec, et il y a eu un rapport, il y a deux ans, où il y avait 32 recommandations sur l'usage sécuritaire des antibiotiques. Donc, actuellement, c'est une préoccupation active, ce n'est pas sur la tablette, et nous relançons constamment le débat.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Dre Gagnon. J'ai une dernière question du député de Montmagny-L'Islet, s'il vous plaît.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Merci, Mme la Présidente. Je reviens aux abattoirs de type B. On sait que c'est des abattoirs de service. Selon ce que vous avez dit tout à l'heure, on devrait les fermer, mais, s'ils décident de se normaliser, O.K., avec inspection, êtes-vous prêts à reconsidérer ce que vous dites? Les normes HACCP... Est-ce que, pour vous, un abattoir B qui donne un service, qui sont près de leur clientèle, les abattoirs B abattent les bêtes pour les cultivateurs et donnent un service, et on en a besoin, il nous en manque, de ce type d'abattoir; est-ce que vous êtes prêt à me dire que HACCP, ce n'est pas la solution à ce type d'abattoirs?

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

Mme Gagnon (Christiane): Je vais demander à Dr Quessy de répondre.

M. Quessy (Sylvain): En fait, ce n'est pas parce qu'on veut appliquer des normes HACCP dans les différents types d'abattoirs que ça veut nécessairement dire que ces normes-là sont compliquées à appliquer. Il y a des modèles HACCP qui peuvent être très simples. On est en train d'en appliquer au niveau des fermes, on les a réduites à leur plus simple expression, mais on prend les principes de base pour être certains que des gens ont une formation, respectent les principes. Donc, il y a moyen d'adapter ces modèles-là à des petites entreprises. Même si c'est fait par le même employé, en prenant des précautions particulières, ce n'est pas une montagne, d'appliquer des modèles HACCP, contrairement à la situation dans les grosses industries. C'est des modèles qui sont adaptables.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Dr Quessy. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci. Comme je l'ai fait mention tantôt, dans le groupe précédent, nous

avons appris un peu avec stupéfaction hier, dans le journal *Le Soleil*, un article dont le titre est: *Le Canada sur une bombe à retardement*, à propos de l'abattage du poulet. Je vais faire un petit résumé, on nous dit: «Un rapport relève d'importantes lacunes dans les pratiques sanitaires de l'industrie.» On a confié... c'est-à-dire on, quand je dis... Agriculture et Agroalimentaire Canada a confié à une entreprise privée le soin d'aller vérifier dans un abattoir parce qu'il y avait certains doutes à propos de l'assainissement et du nettoyage des cageots de volaille. Le rapport a été remis à l'agence en question et, depuis le mois de novembre 2002, on n'a pas réentendu parler des suites de ce rapport-là qui, soit dit en passant, c'est assez alarmant. Sans vouloir alarmer personne, mais on nous dit dans ce rapport-là... ou dans l'article, que le rapport a été tabletté, et on nous dit aussi qu'il était connu d'Agriculture, Agroalimentaire Canada.

Donc, si on vous retrouve dans les abattoirs, au niveau des abattoirs de poulet, les vétérinaires ou les médecins vétérinaires canadiens et du MAPAQ, est-ce que vous étiez au courant de ce rapport-là? Et la question finale, c'est: Si oui, pourquoi ne nous avez-vous pas fait part de ces conséquences-là, de ce rapport-là, ou au moins de nous prévenir ou de nous avertir des conséquences qui pourraient arriver?

Mme Gagnon (Christiane): ...première partie au Dr Quessy et je compléterai.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Dr Quessy.

M. Quessy (Sylvain): Oui. En premier lieu, le fait que des cageots soient mal lavés ou qu'il y ait une défaillance au niveau du lavage des cageots, c'est une problématique particulière qui ne fait pas nécessairement état d'un défaut dans l'ensemble de la filière. Moi, je fais des études, j'ai visité tous les abattoirs, à peu près, au Québec puis la majorité au Canada, j'ai fait des études à répétition depuis les 10 dernières années, puis, contrairement à ce qui est véhiculé, je peux vous assurer que la tendance en termes de contamination des viandes est à une réduction. Ce qu'on vous propose aujourd'hui, c'est améliorer encore plus. Il va toujours y avoir un certain niveau de contamination au niveau des produits alimentaires, peu importe ce qu'on va faire comme précaution, peu importe l'application des modèles HACCP; la tendance est qu'on vise la réduction.

● (11 h 30) ●

Ce que ça soulève, par contre, l'article en question, c'est qu'il y a certains segments, quand on parle de l'application du HACCP de la ferme à la table, qui sont encore un petit peu plus déficients, notamment le transport des animaux, que ce soit de la volaille ou que ce soit du bétail. Il faut aussi appliquer les normes HACCP au niveau des ces segments-là pour s'assurer que qu'est-ce qu'on fait sur la ferme, où on demande au producteur de tout mettre en place pour contrôler les pathogènes, que ce soit transmis jusqu'au niveau de l'abattoir puis au niveau du transport des animaux. Mais le fait de prétendre que le Canada est sur une bombe, bien, je peux vous dire que les niveaux de contamination qu'on a au Canada se comparent très bien à ceux qu'il peut y avoir aux États-Unis, à d'autres pays. Puis, si le Canada est sur une bombe à ce niveau-là, tous les pays sont sur une bombe.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): La bombe est plus petite.

M. Quessy (Sylvain): Oui, la bombe est plus petite, puis ce n'est pas vraiment une bombe, parce que la tendance générale va à une amélioration du produit, pas à une détérioration du produit.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Mais est-ce que... Ce que vous nous dites, là, est-ce que... Finalement, le titre, c'est un titre alarmiste. Autrement dit, énervons-nous pas, on n'est pas assis sur une bombe, mais on nous prévient qu'il y a quelque chose de dangereux, et c'est ce que le rapport dit, grosso modo. Mais, si vous avez lu tout l'article, il y aurait des conséquences au niveau de l'assainissement aussi. On retrouverait dans l'eau des particules contaminantes et on nous alarme aussi là-dessus.

M. Quessy (Sylvain): C'est bien évident que, si vous lavez des cageots, l'eau du lavage va être contaminée par les pathogènes qui sont dans les cageots. Si vous prenez des effluents des abattoirs, c'est une autre problématique. Il y a des pathogènes, donc il risque d'avoir des effluents. Le traitement des effluents, c'est une autre problématique que celle de la contamination puis du contrôle des pathogènes alimentaires.

On sait que chaque année il y a des dizaines... il y a des centaines de personnes qui ont des toxoinfections alimentaires, avec les niveaux de contamination qu'on a à l'heure actuelle. Mais ces niveaux-là sont comparables à ce qu'il y a dans d'autres pays. Ce qu'on vous propose aujourd'hui par un système intégré de la ferme à la table, c'est de parvenir au niveau des meilleurs pays, comme les pays scandinaves. Mais il n'y a pas, là... il n'y a pas de bombe à retardement à ce niveau-là.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Mais, moi, là, j'ai confiance en vous quand vous faites notre inspection des aliments, puis en même temps, je ne veux pas mettre la faute sur personne, mais je me dis: moi, il faut que je me... il faut rassurer les consommateurs et consommatrices. À partir du moment où il y a une inspection qui est faite dans un abattoir, on se fie à vous et on se fie aussi, lorsqu'il y aura un problème potentiel, mais qu'on nous en avertisse.

M. Quessy (Sylvain): Normalement, dans un établissement où il est constaté que les cageots sont mal lavés, c'est de la responsabilité des inspecteurs de faire en sorte que les cageots soient relavés pour atteindre le niveau de propreté souhaité. Est-ce que les méthodes de lavage des cageots en général peuvent être améliorées? Certainement. Il y a des études qui se font à ce niveau-là. Donc, ce que je vous mentionnais, c'est qu'il est important que ce soit appliqué dans tous les segments puis de parfaire nos interventions dans tous les

segments. Mais ça ne dénote pas... cette situation-là, ça ne dénote pas un problème d'une envergure à laquelle le journaliste, ou la personne qui a fait la manchette, faisait état.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Autrement dit, c'est moins pire que ce qui est écrit dans le journal, là, ce que vous nous dites, là.

M. Quessy (Sylvain): Absolument.

Mme Gagnon (Christiane): Beaucoup moins, d'autant plus que c'est une maladie qui n'est pour l'instant pas contagieuse aux humains, la forme qu'il y a ici. Puis, les épisodes de grippe aviaire, il y en a eu auparavant. Maintenant, on en parle beaucoup plus parce qu'il y a une transformation génétique qui fait que certains humains peuvent en être atteints, mais, même si... Actuellement, c'est certain que c'est un facteur de communication ou de diffusion aiguë de la maladie de la grippe aviaire entre les différents élevages si les cageots sont mal lavés, mais ça n'augmente pas, pour l'instant, le danger pour la santé humaine.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Mais vous comprendrez, madame, que c'est... que, nous, ici, les législateurs, on défend les consommateurs et consommatrices, les Québécois et Québécoises, puis, quand on voit ça, on se dit: Ecoutez, c'est mieux, là, mais on a besoin d'être rassurés aussi.

Mme Gagnon (Christiane): Vous avez raison. On a les mêmes objectifs, nous aussi, c'est la protection du public qui nous importe.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Il ne nous reste que trois minutes. M. le député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci, Mme la Présidente. Je voudrais revenir sur la question des petits abattoirs, parce que vous avez parlé tout à l'heure qu'il y avait possibilité d'adapter le modèle HACCP à des petits abattoirs. Mais la question que je me pose, vous avez beaucoup plaidé au début sur l'importance de l'inspection, de la présence constante de vétérinaires. Est-ce que ce serait adaptable à l'existence d'un grand nombre de petits abattoirs? Vous êtes 1 800 au Québec. Vous nous avez donné le détail de chacun, vous savez comment... combien il y en a dans... parmi les grands animaux, les petits animaux. On sait que la profession vétérinaire se féminise un peu, ce qui fait qu'elles sont peut-être moins disponibles pour certains types de travail comme médecins vétérinaires. Alors, est-ce qu'il n'y aura pas... Si vraiment vous êtes écoutés, est-ce qu'il n'y aura pas une pénurie considérable de médecins vétérinaires simplement pour appliquer vos recommandations?

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

Mme Gagnon (Christiane): Parce qu'il y a des solutions, M. le député, entre autres le fait que les

praticiens dans le champ pourraient, suite à une formation particulière, ponctuellement procéder à de l'inspection; ça, c'est une des solutions possibles. Parce que actuellement tous les inspecteurs sont à l'emploi soit du gouvernement provincial ou du gouvernement fédéral. C'est une des solutions possibles.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci.

Mme Gagnon (Christiane): Féminisation de la profession, on pourrait en reparler, peut-être?

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

Mme Gagnon (Christiane): Je vais simplement vous dire: C'est un facteur déterminant, oui, mais le problème, pourquoi il y a des difficultés à attirer des médecins vétérinaires, dans le domaine des grands animaux surtout, c'est le fait que c'est la question de qualité de vie, associée à une rémunération, et aussi le fait de la méconnaissance. On vit dans une urbanisation croissante de notre province, alors les gens ne connaissent pas ça. Ça, c'est la principale raison. Et aussi il y a des nouveaux pôles d'attraction en médecine vétérinaire, comme les biotechnologies, les spécialisations. Alors, c'est pour ça qu'il y a une raréfaction des ressources par secteurs.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Alors, Mme Gagnon, Dr Quessy et Dr Laperle, je voudrais vous remercier pour votre contribution à la commission. Vous nous avez présenté un mémoire fort intéressant, sur lequel on va réfléchir davantage, plus longtemps que le temps qui nous est alloué dans cette commission. Merci beaucoup.

J'invite maintenant les représentants du Parti libéral du Québec à prendre place, s'il vous plaît.

(Changement d'organisme)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Les représentants du Parti libéral, s'il vous plaît. A l'ordre! Alors, Me François Macerola, président de la Commission politique du Parti libéral du Québec, si vous voulez bien présenter les membres qui vous accompagnent. Vous avez 20 minutes pour la présentation de votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chaque groupe parlementaire, incluant la période de questions et des réponses. Vous avez la parole, Me Macerola.

Parti libéral du Québec (PLQ)

M. Macerola (François): Merci, Mme la Présidente, Mme la députée, MM. les députés, mon nom est François Macerola. Je suis avocat spécialisé en propriété intellectuelle et par conséquent je suis ici à titre de citoyen du Québec et aussi en tant que président de la Commission politique. Et je demanderais à mes collègues de se présenter, en commençant par la droite.

M. Laflamme (Réal): Bonjour, mesdames. Bonjour, messieurs. Mon nom est Réal Laflamme. Je suis producteur agricole dans la région de Saint-Hyacinthe,

associé avec mes deux fils et mon épouse. Nous produisons un peu plus de 1 million de poulets par année, 40 000 dindons — des dindons de 16 kilos — et nous avons 90 vaches à lait, et nous produisons des oeufs d'incubation pour faire des petits poussins pour engraisser. Puis on cultive 2 000 acres de terre.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Laflamme.

M. Labbé (Daniel): Alors, mon nom est Daniel Labbé. Je suis agronome. Je suis consultant à Saint-Hyacinthe, consultant dans les domaines de la gestion financière aux entreprises agricoles et de l'aménagement de territoire. Je suis également impliqué dans le développement local via les SADC. Et je suis aussi — ce qui n'est pas négligeable ici, devant vous — un consommateur de plus en plus difficile pour les produits pour une alimentation saine.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup.

M. Sylvestre (Louis-Victor): Alors, je suis Louis-Victor Sylvestre, avocat pratiquant à Berthierville, membre du Barreau depuis plus de 25 ans. Je pratique principalement en droit agricole, en particulier en zonage agricole, en environnement, et je suis aussi secrétaire-trésorier de La Commune de Berthier, qui a été fondée en 1672 et qui est encore active à titre de producteur céréalier et de pacages communs.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Me Macerola, vous pouvez procéder.

● (11 h 40) ●

M. Macerola (François): Merci. Je ne procéderai pas à une lecture complète du document, je vais tout simplement faire un survol pour vous permettre le plus grand nombre de questions possible.

Par conséquent, le 14 janvier 2003, M. Jean Charest disait: «Restaurer la confiance des consommateurs et du coup préserver, voire gagner des parts sur les marchés alimentaires d'ici et d'ailleurs. C'est là une question de santé des citoyens, c'est là une question de santé de l'économie!»

C'est donc en ces termes qu'en janvier 2003 le Parti libéral du Québec rendait publiques ses priorités d'action politique pour le secteur bioalimentaire québécois, sous le couvert d'un document intitulé *Des aliments sains de la terre à la table*. Dans ce document, il y avait un chapitre consacré à la sécurité alimentaire, démontrant du coup le fort niveau de préoccupation de la formation politique libérale pour la question. Maintenant, il y avait aussi quelques critiques concernant le parti au pouvoir à l'époque, mais je vais passer le tout sous silence parce qu'on est ici pour parler de bioalimentaire.

Maintenant, le Parti libéral du Québec remercie aujourd'hui l'Assemblée nationale du Québec et sa Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation de lui permettre de rappeler ses visées en regard de la sécurité alimentaire au Québec. Le Parti libéral du Québec compte ici faire valoir sa volonté de voir les questions alimentaires traitées en termes de santé publique.

Maintenant, un mot sur le secteur bioalimentaire. Le secteur bioalimentaire en est un de haute technologie moderne, à la fois créateur d'emplois, source d'innovation et d'investissements. Il constitue déjà la principale source d'emploi dans l'économie du Québec: plus de 400 000 Québécois et Québécoises y travaillent dans des entreprises de production, de transformation, de recherche et de développement, de distribution et de restauration.

Le Parti libéral du Québec a déjà évoqué publiquement sa volonté de multiplier les efforts pour assurer que le bioalimentaire demeure le premier secteur industriel et le premier employeur du secteur manufacturier du Québec. Pour ce faire, le Parti libéral du Québec entend presser le gouvernement du Québec pour que notamment il appuie cette industrie dans ses efforts visant à répondre aux préoccupations grandissantes des citoyens consommateurs en regard des questions de sécurité alimentaire en leur garantissant un approvisionnement de produits totalement sains.

Maintenant, si on parle du contexte, on peut dire que la sécurité alimentaire est devenue source de préoccupations quotidiennes des consommateurs de partout au monde, et le Québec n'y échappe pas. Par conséquent, il faut tout mettre en oeuvre, prendre tous les moyens nécessaires afin d'assurer l'innocuité des aliments et trouver un mode de répartition équitable des coûts du système. Maintenant, quand on parle des facteurs qui ont fait grandir les préoccupations des citoyens consommateurs envers la sécurité alimentaire, on peut faire référence à la fièvre aphteuse, la vache folle, la grippe aviaire, l'épisode de Walkerton — l'eau — l'utilisation intensive des antibiotiques, des pesticides, des farines animales. Maintenant, il y a le phénomène de mondialisation et de nivellement des normes par le bas, l'avènement des nouvelles technologies: le clonage, transgénèse, irradiation. Par conséquent, ce sont tous des facteurs qui, depuis quelques temps, augmentent les préoccupations des citoyens consommateurs.

Par conséquent, la conclusion, c'est qu'il faut rebâtir la confiance des consommateurs. Il faut revoir avec les autres paliers de gouvernement la réglementation sur la qualité des éléments pour y inclure des nouvelles technologies et les nouveaux types d'aliments. Par conséquent, on est à un croisement où on doit bâtir l'avenir sur le passé, en oubliant certains épisodes du passé qui ont été douloureux pour les consommateurs et en essayant d'augmenter la confiance. Par conséquent, la proposition du Parti libéral du Québec...

Dans un premier temps, en guise de préambule, j'aimerais mentionner que le système québécois d'inspection des aliments en est un de qualité. Il a besoin cependant d'être rénové et modernisé. Je discutais dernièrement avec un producteur qui faisait référence à des méthodes d'abattage du poulet aux États-Unis, et c'était réellement une histoire d'horreur, beaucoup plus que ce qui peut se passer ici ou dans d'autres pays, parce que, ici, d'après ce qu'on m'indique, c'est loin d'être une histoire d'horreur; au contraire, les normes de qualité et les normes de salubrité sont bien mises en vigueur.

Par conséquent, le système, il faut qu'il soit rénové, modernisé, ça va de soi, pour rassurer les consommateurs, pour s'adapter aux nouvelles technologies,

pour promouvoir l'image de marque et de qualité des produits québécois. Maintenant, quand on aura fait ça, et on va y arriver tantôt, c'est évident qu'on va être capable d'augmenter la part de marché mondial des produits québécois. Et d'ailleurs on a déjà cette réputation, et il ne s'agit simplement que de la rendre plus perfectible.

Par conséquent, pour garantir l'innocuité des aliments, d'abord il faut une implantation d'une nouvelle culture de la qualité. L'innocuité doit devenir une obsession de tous les membres de l'industrie, que ce soit du producteur, du transformateur, du détaillant, du restaurateur. Maintenant, il faut aussi implanter les programmes HACCP à tous les maillons de la chaîne, identification des risques, implantation de système de contrôle des points critiques. Et naturellement implanter un tel système, ça veut dire des coûts. Mais, d'un autre côté, on croit, nous, que les coûts sont minimes en comparaison des résultats impeccables qu'une telle mise en vigueur de ce programme pourrait apporter.

Maintenant, il faut aussi voir à l'implantation de la traçabilité à l'ensemble des productions animales. Cette traçabilité est nécessaire pour informer le consommateur de l'origine et du mode d'élevage des animaux, nécessaire pour circonscrire les dégâts en cas d'accident. Maintenant, il faut aussi un contrôle étanche des médicaments vétérinaires, des hormones de croissance, des pesticides et des farines animales. Et le tout, ce sont des mesures que l'on propose pour garantir l'innocuité des aliments.

Maintenant, il faut informer de façon beaucoup plus dynamique et rassurer le consommateur. Par conséquent, il faut que nos programmes d'information soient transparents et intégrés. On parle d'étiquetage obligatoire, de l'utilisation des nouvelles technologies, de l'irradiation au clonage et modifications géniques — je me rappelle, j'achetais toujours des petites carottes parce que je pensais que c'étaient des petites carottes, et puis on m'a appris à un moment donné, en lisant comme il faut, ou si j'avais lu comme il faut l'étiquetage, que c'étaient des grosses carottes qu'on réduisait à des petites carottes, et, comme consommateur, j'étais très déçu — de l'étiquetage contenant toutes les informations quant à la provenance et aux qualités nutritives; de la réglementation sur les effets... sur la santé et les allégations autorisées pour les nouveaux aliments, les aliments fonctionnels, nutraceutiques; de l'identification publique des entreprises — restauration, vente au détail — ayant contrevenu de façon grave ou répétée à des règles d'innocuité. Bon. Dans tous les journaux, le samedi matin, il y a une fameuse chronique, mais ici on fait réellement référence à un système organisé et à un système qui ne serait pas, comme en Ontario, sur une base volontaire mais qui serait obligatoire.

Maintenant, tout ça doit se faire dans l'intérêt des consommateurs et aussi dans l'intérêt de l'industrie bioalimentaire. Mais, d'un autre côté, il faut que cette modernisation se fasse en tenant compte des intérêts commerciaux de l'industrie, des potentiels du marché. Il est clair que les exigences liées à la sécurité alimentaire ne peuvent se faire au détriment des intérêts commerciaux de l'industrie. C'est une affirmation importante, et il va falloir que les gens d'ici, qui sont les décisionnaires, soient capables d'équilibrer la santé avec les

intérêts économiques et aussi, naturellement, l'environnement qui se situe à l'arrière-plan.

Il faut voir à harmoniser nos règles avec nos partenaires commerciaux, le Canada, la communauté internationale. On parle de globalisation des marchés, on parle de libre-échange. Maintenant, certaines personnes vous diront qu'il y a des craintes de nivellement par le bas à cause de la mondialisation. Nous, on vous dit qu'on doit prendre le leadership, qu'on doit l'assumer puis qu'on doit devenir un point de référence. Flexibilité nécessaire au développement des marchés de niche, produits du terroir, produits fermiers, petits abattoirs, c'est tout un marché qui est très important et qu'il faut continuer à développer. D'ailleurs, on est connus au travers le monde pour ces nouveaux marchés là, au Québec. Ouverture au potentiel des nouvelles technologies, les semences OGM et réduction de l'utilisation des insecticides.

● (11 h 50) ●

Maintenant, partenariat dans le financement du système. Il s'agit d'un investissement dans la santé et le marché. Il faut trouver des nouveaux modèles. Ces modèles-là, naturellement, c'est les gouvernements, l'industrie, le producteur, le transformateur, le détaillant. C'est un défi que nous pensons que le gouvernement devrait être capable de faire en sorte que les citoyens et les citoyennes y participent et veuillent le relever.

Par conséquent, en gros, c'est un peu les points les plus importants de notre mémoire. Et en conclusion — il me reste encore deux, trois minutes...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Non, il vous reste sept minutes, M. le président.

M. Macerola (François): Sept minutes?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Sept.

M. Macerola (François): J'ai mal calculé mon temps. En résumé, pour garantir aux Québécois un approvisionnement en aliments sains, le Parti libéral du Québec souhaite accélérer l'instauration des systèmes obligatoires de traçabilité dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. Le Parti libéral du Québec demande que soient aussi révisées les règles d'étiquetage de façon à garantir aux consommateurs l'intégrité des aliments, et ceci, incluant l'étiquetage obligatoire des OGM. L'encadrement nécessaire au développement sécuritaire des biotechnologies doit aussi être mis en place. Pour le PLQ, c'est là un passage obligé pour que le Québec profite du potentiel énorme que recèlent ces avancées scientifiques, des possibilités actuellement limitées en raison des craintes que suscite l'utilisation des biotechnologies chez certains consommateurs.

Maintenant, quand nous allons être reconnus encore plus comme étant un pays de production de produits de très haute qualité, les marchés vont s'ouvrir encore plus, et par conséquent ce qui est dans certains cas des mesures de sécurité et de santé publiques vont devenir des mesures de nature industrielle et commerciale qui vont éventuellement être profitables et rentables pour la société québécoise.

Par conséquent, l'approvisionnement des Québécois en aliments sains et en eau de qualité constitue un

prérequis au maintien de la santé publique, et à ce titre le PLQ exige d'en faire une priorité. Nous croyons que l'attention que le Parti libéral du Québec, de par sa Commission politique et ses autres comités de réflexion, a portée au secteur bioalimentaire dans l'élaboration de ses priorités d'action politique se fait garante de notre détermination à l'épauler à sa juste valeur. Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Macerola. Alors, on ouvre la période des échanges. Vous avez fait référence, Me Macerola, au début de votre présentation, à un document des aliments sains, qui a été rendu public, les engagements du Parti libéral du Québec. Je vous prie de transmettre une copie à la commission pour qu'il puisse être distribué.

M. Macerola (François): Avec plaisir.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Si vous ne l'avez pas avec vous, vous pouvez l'envoyer au secrétariat de la commission.

M. Macerola (François): Je ne l'ai pas avec moi, mais ça va me faire plaisir de faire parvenir une copie au secrétariat de la commission.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Alors, je donne la parole au député de Portneuf.

M. Soucy: Alors, merci, Mme la Présidente. J'ai plusieurs questions, mais, pour donner la chance à mes collègues, je vais commencer par une, puis je reviendrai. En fait, M. Macerola, à la page 5 du mémoire, il y a une phrase qui m'a fait un peu sursauter, là, c'est... on dit que «pour le [Parti libéral], il est clair que les exigences liées à la sécurité alimentaire, bien qu'essentielles à la santé publique, ne peuvent se faire au détriment des intérêts commerciaux de l'industrie». Alors, c'est sûr, quand j'ai lu ça... Bien, je l'ai relu une deuxième fois, je n'étais pas sûr d'avoir bien lu. Alors, j'aimerais ça que... Je veux bien croire que les intérêts économiques... puis c'est une des valeurs du Parti libéral, si j'ai bien compris, ça, le développement économique, là, mais qui ne doit pas se faire au détriment de la santé publique ou... J'aimerais ça, moi, vous entendre là-dessus, là.

M. Macerola (François): Je vais laisser mes confrères s'exprimer aussi, mais, moi, quant à moi, c'est qu'il y a possibilité de trouver un juste équilibre. Il y a un moyen, et ce qu'on veut... On ne veut pas dire par là que, comment je vous dirais bien, les intérêts commerciaux, industriels doivent prédominer, mais que, d'un autre côté, on doit en tenir compte et on doit autant que possible, en autant que la notion de santé publique est protégée, faire en sorte que cette industrie continue à augmenter sa rentabilité. C'est un peu, là, l'approche qu'on pouvait privilégier. Et peut-être que mes collègues voudraient ajouter sur ce point.

M. Sylvestre (Louis-Victor): Très sommairement, je pense que...

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

M. Sylvestre (Louis-Victor): Oui, excusez-moi. Louis-Victor Sylvestre. Très sommairement, dans un contexte mondial, on ne peut pas imposer aux industriels québécois de l'agroalimentaire des normes qui soient à ce point sévères qu'ils soient pénalisés sur leur propre marché québécois. Par conséquent, quand on dit: Respecter en quelque sorte l'industrie, c'est de ne pas fixer la barre à ce point haute que notre industrie devienne sous-performante. C'est de la mettre en harmonie avec les normes canadiennes et les normes américaines, mais toujours un créneau plus élevé, de façon à ce que le seuil de rentabilité demeure. Et ce n'est pas du tout que la santé publique soit négociable, elle ne l'est pas, mais, toutes proportions gardées, il ne faut pas ériger ceci en un dogme tel qu'il stérilise le secteur agroalimentaire québécois. Alors, ce n'est pas du vil mercantilisme, c'est de la liberté d'entreprise avec un très haut souci de qualité, mais dans un monde quand même réaliste.

M. Macerola (François): Si vous me permettez, je pourrais juste ajouter que...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, Me Macerola.

M. Macerola (François): ...je pourrais juste ajouter que ce qu'on voulait dire, c'est que les intérêts de santé publique et les intérêts commerciaux et économiques ne sont pas nécessairement en opposition. Je vais faire un flash-back rapide sur mon vécu d'avocat spécialisé en propriété intellectuelle. Les gens opposaient toujours la culture et les revenus. Le film de Denys Arcand, *Les invasions barbares*, est un film de très haute densité culturelle et il se retrouve présentement en nomination aux Oscars. Et c'est un peu cette phrase-là qu'on voulait dire, peut-être maladroitement, mais c'est ça qu'on avait en tête, c'est que les intérêts peuvent coïncider dans une forme de synergie et non pas s'opposer nécessairement.

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

M. Rioux: Merci beaucoup. Bienvenue à la commission. Vous nous dites qu'on devrait assurer le développement des produits du terroir, nos petits abattoirs, et ainsi de suite, sauf que vous nous parlez beaucoup de réglementation, comme l'étiquetage, et ainsi de suite, vous avez ouvert la porte, je dirais, dans ce que vous avez amené tout à l'heure. Est-ce que, l'étiquetage, on ne devrait pas, pour avoir un créneau qui soit plus développé, permettre aux gens... exemple, je prends les OGM. Les OGM, je ne sais pas si vous avez entendu l'Ordre, tout à l'heure, des médecins vétérinaires du Québec qui nous disait: Ce n'est pas de les inscrire qui est important, c'est d'éduquer notre population et de ne pas craindre. Parce que, si on va dans la transformation de masse et qu'on décide, au Québec, et qu'on est uniques à peu près au monde, d'indiquer nos OGM, on va probablement ne plus être compétitifs. C'est

peut-être si on laissait une liberté de l'inscrire ou de ne pas l'inscrire que nos produits du terroir pourraient développer des niches à ce moment-là et se spécifier là-dedans sans pénaliser les grands transformateurs.

Les grands transformateurs, ce qu'ils nous ont dit quand ils nous ont rencontrés: Déjà, avec la dévaluation du dollar, on a de la misère à compétitionner, et si vous nous mettez des normes qui sont plus élevées que les normes canadiennes et américaines, bien là on ne sera plus dans le coup. Donc, je me demande: Est-ce que ça ne pourrait pas être un compromis à ce que vous proposez, que l'étiquetage, exemple des OGM, ce soit facultatif, que les gens qui veulent l'inscrire puissent l'inscrire? Et à partir de ce moment-là, bien, ça donnerait un avantage, un créneau.

M. Macerola (François): Je vais demander à mon collègue Daniel Labbé, agronome, de répondre, et peut-être que mon collègue aussi... Réal Laflamme, producteur, aurait un mot à dire là-dessus.

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

M. Labbé (Daniel): Alors, Daniel Labbé. Il y a des points qui sont... Il y a plusieurs points, plusieurs facettes à cette question-là. Et le Parti libéral, dans le programme, le dit bien: Il y a une obligation d'harmonisation avec les préoccupations aussi du secteur, et ça en est une du Parti libéral. Toutefois, comme on le disait tantôt, la santé publique n'est pas négociable, et notre système actuellement, le constat qu'on fait, c'est que notre système actuel est peut-être un peu affecté d'une confiance ou d'une... la confiance des consommateurs est peut-être un peu affectée du système actuel. Quel message on donne à ne pas imposer un étiquetage obligatoire des OGM?

• (12 heures) •

J'entendais les vétérinaires dire que c'est un débat qui est un peu surfait. Il y a beaucoup de mauvaises informations qui sont véhiculées. Oui, il y a un ouvrage de sensibilisation à faire, mais je crois qu'il faut le faire, ce débat-là, puis il faut être leaders et faire l'étiquetage obligatoire des OGM. Ça va contribuer à donner de la confiance aux consommateurs. Et on parlait... En même temps qu'on parle de marché de niche, on parle de ne pas étiqueter les OGM. Est-ce que ce n'est pas ça, une niche, de dire: Nous, on se démarque, et on étiquette pour les OGM, et on est stricts à cet effet-là, et on répond à la demande des consommateurs?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. Mme la députée de Pontiac.

Mme L'Écuyer: Bonjour, messieurs. À la page 5, quand vous parlez que la sécurité alimentaire, c'est essentiel, et d'aucune façon on ne peut faire des ententes ou harmoniser en laissant de côté la santé publique, je suis heureuse de voir qu'on peut penser harmonisation avec les grandes entreprises, et de la préoccupation santé publique, et aussi de la rentabilité de nos entreprises, et même que vous fixez la barre un cran plus haut que cette harmonisation-là. Je trouve que c'est

d'avoir des attentes, et c'est superbe de voir qu'on a cette préoccupation de maintenir nos grandes entreprises.

L'autre paragraphe, on parle aussi de cette flexibilité et que ce ne soit pas mur à mur, permettre le développement de petites productions de produits du terroir. C'est quelque chose que je suis très heureuse de voir apparaître dans le mémoire, surtout en ce qui a trait à nos fermes familiales.

Ma question touche l'étiquetage, à la page 6 — c'était un commentaire. Ma question, ça touche l'étiquetage. Il me semble que tout ce qui touche l'étiquetage des médecins relève d'un mandat fédéral, et je me demande si vous avez des propositions à nous faire quant à arriver à une entente avec le gouvernement fédéral pour rapidement qu'il y ait une acceptation de l'étiquetage au niveau des OGM ainsi que tout autre produit, quand on parle de produits spécifiques au terroir, et ces choses-là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci.

M. Macerola (François): Peut-être que je vais demander à M. Sylvestre, mon collègue, de répondre à cette question.

Mme L'Écuyer: Oui. Merci.

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

M. Sylvestre (Louis-Victor): Oui. Sur l'étiquetage, je pense qu'on ne pêche jamais par excès de transparence. Quand on est honnête — en anglais, on dit «honesty is good business» — je pense que, quand on met les choses claires, on a la prime de la transparence et, quand on ne les met pas claires, on a l'escompte de l'opacité.

Le deuxième constat que je fais: il faut que le Québec assume un leadership dans l'étiquetage, et ce leadership va nous amener à une plus-value. Sera-t-il coûteux? Possiblement, puis je dirais même: Certes qu'il sera coûteux. Sera-t-il rentable? Ça, c'est la véritable question. Je vous assure que les produits québécois auront une plus-value, et c'est à même cette plus-value et cette réputation de rigueur et de sécurité que nous engrangerons les bénéfices qui feront que notre secteur agroalimentaire soit dans une position de leader nord-américain. Et, comme Québécois francophones d'un pays francophone, nous sommes à côté du plus grand et du plus riche marché de consommateurs au monde, c'est la Nouvelle-Angleterre.

Faites des fromages fins, faites des produits de l'érable, faites de bons cidres, faites du bon veau, faites du bon porc dans des troupeaux protégés, comme les Japonais le demandent, pas trop d'enzymes, pas d'antibiotiques. On exporte à deux fois et trois fois le prix, au Japon, du porc selon les spécifications japonaises. Alors, de la qualité, on est capables d'en faire dans l'agroalimentaire, comme la France en fait. Et la France comme l'Italie ont été capables d'inculquer aux consommateurs: si vous achetez français, vous achetez de la qualité. Vous achetez le terroir.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Me Sylvestre. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci. Bienvenue, messieurs. Merci de votre présentation. Lors de la dernière élection, il y a deux engagements que votre parti a faits à la population, entre autres l'étiquetage obligatoire au niveau des OGM et aussi le fait d'introduire une traçabilité, un système de traçabilité à l'ensemble de la chaîne alimentaire. Première question: Où en êtes-vous rendus à propos de l'étiquetage des OGM? C'est quoi, votre calendrier pour les rendre obligatoires? Puis, deuxième question, je reviens sur la traçabilité.

M. Macerola (François): D'accord. Je ne pourrais pas vous répondre, là, très clairement avec un échéancier de parcours, mais je peux vous dire qu'on a mis sur pied un comité de suivi et que, le comité de suivi, qui est présidé par Robert Dubé, son principal mandat, c'est justement de vérifier la réalisation de certains engagements politiques. J'ai eu une rencontre avec lui hier, et on s'est entendus à l'effet que, s'il y avait des questions, là, un peu techniques qui étaient soulevées, que Robert Dubé vous ferait lui-même son propre rapport. Je sais que présentement il est à rencontrer des ministres, il est à les confronter avec certains engagements, il est à préparer un échéancier de travail qui à tous les mois est analysé et revu par la Commission politique dans son ensemble. Par conséquent, tout ce que je peux vous dire, c'est que, si nous revenons ici répéter les choses qui ont été écrites il y a de cela, je ne sais pas, huit, neuf mois, c'est parce que ce sont des engagements qui sont sérieux, ce sont des engagements qu'on va respecter. Mais je vais demander à M. Dubé d'entrer en contact avec vous pour vous donner un échéancier plus précis.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Me Macerola, juste une question de procédure. Si je comprends, il y a un ajout d'information, un complément d'information. Il doit être soumis au secrétariat de la commission pour être distribué à tous les membres. Je vous remercie.

M. Macerola (François): Quand je disais «vous», Mme la Présidente, je faisais référence à la commission.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Ce qu'on entend aussi depuis une semaine et demie, c'est que l'étiquetage des OGM, on parlait de plus-value tantôt, possiblement. Mais, en même temps, si on étiquette un produit puis on inscrit qu'il y a des particules d'OGM, moi, j'aimerais ça, savoir les normes. Est-ce que c'est 0,01 % ou jusqu'à 5 %? C'est quoi, vos balises, là-dedans? Après avoir entendu ce qu'on a entendu depuis une semaine et demie, est-ce qu'on les inscrit, on les étiquette, les produits qui contiennent des particules d'OGM, ou si c'est mieux pas? Parce qu'il y en a partout.

M. Macerola (François): M. Labbé.

M. Labbé (Daniel): La réponse, c'est: Oui, on les étiquette. Maintenant, le pourcentage, ce qui vous est présenté aujourd'hui, puis les normes techniques puis le

normatif, je pense qu'il est à voir et à instaurer. Beaucoup reste à faire. Déjà, la ministre a quand même donné des orientations, et c'est dans le document de la CAPA, à l'effet que, 5 % de contenu en OGM, il faut aller au-delà de ça. Je pense que la ministre a été claire, et le gouvernement s'est engagé à aller au-delà de ça, à être exigeant sur l'étiquetage.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): La deuxième question que j'avais dit que je poserais, c'est à propos de la traçabilité et l'introduction d'un système de traçabilité à toute la chaîne alimentaire. Encore là, depuis une semaine et demie, les gens qui viennent nous présenter leurs mémoires nous disent sensiblement la même chose: tout le monde est pour un peu la vertu. Mais tout le monde se questionne aussi, et nous aussi: Qui va payer les coûts de l'établissement d'un système de traçabilité? On posait des questions, la semaine dernière, aux transformateurs, aux distributeurs, et ils ne semblaient pas se sentir impliqués, en voulant dire: Bien, peut-être que c'est le gouvernement qui pourra payer.

M. Macerola (François): Je vais demander à M. Laflamme...

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

M. Laflamme (Réal): Oui. Réal Laflamme. Je pense que, premièrement, pour la santé de nos consommateurs, c'est obligatoire. Moi, je pense que c'est une politique absolument nécessaire. Moi, en tant que producteur... On sait que l'ouverture des marchés, là, c'est rendu à notre porte, hein, tout ça, puis on va se faire entrer des produits tantôt, puis on va avoir à en exporter plus. Là, on exporte beaucoup dans le porc. Dans le poulet, on n'exporte pas; dans le lait, mais, un jour ou l'autre, ça va arriver, tout ça. Puis je pense qu'on a avantage de se partager la facture, parce que c'est des emplois, c'est notre agriculture de base qui est en jeu. Puis, moi, je prétends même que certains pays n'achèteront pas leur propre nourriture. Ils vont acheter HACCP. C'est certain, ça va arriver, ça, un jour, puis c'est dans les années assez proches, ça, tout ça.

Oui, il y a un coût à ça. Il faudra, gouvernement, producteurs, transformateurs... Le consommateur n'a peut-être pas d'affaire à payer plus, mais, comme consommateurs, si c'est marqué «HACCP», bien il y aura peut-être un petit prix de plus puis ils vont être fiers de payer. Moi, je pense qu'on ne peut pas passer à côté de ça, parce que l'avenir de la production agricole... Si on ne fait pas ça, à un moment donné on va se faire entrer dedans, puis ce seront nos travailleurs et nos travailleuses qui vont perdre des jobs dans des usines, puis ainsi de suite, hein?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. M. le député de Nicolet-Yamaska, il vous reste à peu près trois minutes.

● (12 h 10) ●

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Moi, je comprends bien votre réponse, puis effectivement il y a des coûts, mais il s'agit de savoir... les faire porter sur qui? Vous me dites: Bon, bien, peut-être au gouvernement. Il y aura des ententes. Et, au consommateur, bien là vous avez hésité un peu plus, parce qu'il faut aussi se rendre compte que, les consommateurs et consommatrices, il y en a qui n'ont pas nécessairement les moyens d'assumer ce coût-là, parce que, s'il y a une plus-value — puis tant mieux — bien il y aura aussi peut-être un coût qui va se rapporter à ça. Et comment faire un parallèle entre une politique sur la pauvreté, O.K., que vous vous apprêtez éventuellement à déposer...

M. Laflamme (Réel): Le consommateur, probablement qu'il ne paiera pas plus. Quand j'ai commencé ma carrière, moi, j'avais 17 vaches. Puis, quand j'ai monté à 50, 60 puis 80, je faisais plus d'argent, j'étais plus en possibilité. On va produire plus puis on sera dans la possibilité de vendre à un prix concurrentiel, avec une qualité supérieure, avec une marque HACCP puis avec la traçabilité, tout, dessus nos produits. Moi, là-dessus, là, ça ne m'inquiète pas.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Mais vous savez que les produits bios actuellement sont peut-être la moitié plus élevés qu'un produit...

M. Laflamme (Réel): Oui, mais c'est 1 % au Québec puis au Canada, 1 %, 1,5 %. Ce n'est pas beaucoup.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Oui. Par contre...

M. Laflamme (Réel): Ça ne fait rien, il ne faut pas le négliger. Mais c'est sûr...

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Par contre, on nous dit que cette alimentation-là, que ces produits-là sont sains, qu'il n'y a pas de problématique à les consommer. Si on veut avoir une norme de traçabilité et HACCP, bien il va falloir en assumer les coûts, comme vous le dites très bien.

M. Laflamme (Réel): Si on le fait globalement.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Mais il ne faut pas que le consommateur paie la facture tout le temps.

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

M. Laflamme (Réel): Non, non. Je suis d'accord avec vous. Si on le fait globalement, on va produire plus puis on va être capables d'être compétitifs.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. Alors, on va aller de l'autre côté, M. le député de Portneuf.

M. Soucy: En lien avec mon collègue de Nicolet-Yamaska — il m'a ouvert un peu la porte — avant vous, on a rencontré des gens d'agriculture biologique, et eux nous ont fait la démonstration que ce qu'on faisait en

masse, en production de masse, ça pouvait être nocif, parce que, quand on est en masse puis qu'il se développe des problématiques, les problématiques sont évidemment monstrueuses. Puis là, eux autres, leur demande, c'était qu'on étiquette absolument OGM. Vous nous demandez la même chose. Eux, le pendant de leur demande, c'est que, parce qu'on va étiqueter OGM puis que ça fait peur au monde, semble-t-il, les produits bios vont prendre de l'ampleur, puis là bien c'est notre production de masse, sur laquelle on se base, qui va peut-être en prendre pour son rhume.

Est-ce qu'on a évalué, on a fait des recherches pour être certain que, si on prend cette tendance-là d'étiquetage OGM, on ne se tire pas dans le pied en même temps? Parce que, là, c'est les produits bios qui vont prendre la plus-value, qui vont avoir la cote puis qui vont faire évidemment notre renommée puis notre expertise, là. Le leadership qu'on veut assumer, est-ce qu'il n'y aura pas un déplacement? Alors, c'est la question que je vous pose.

M. Laflamme (Réel): Je pense qu'il y a un juste... Réal Laflamme.

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

M. Laflamme (Réel): Je pense qu'il doit y avoir un juste milieu, hein? J'ai un petit jardin, moi. Il est bio. Mais ça prend du monde. On passe une partie de l'été dedans. Tout ça, ce n'est pas évident, là. On ne peut pas tout nourrir la population du Québec puis du Canada bio. Il faudrait aller chercher pas mal de Chinois, là, tu sais, parce qu'on manquerait de monde. C'est l'enfer. Je ne sais pas si vous avez déjà essayé de faire de quoi de bio, là. Le petit jardin, moi, je vous dis, il faut être patient, puis des fois on demande de l'aide aux enfants, parce qu'ils en bénéficient, de tout ça. C'est très d'ouvrage. Je ne dis pas que ce n'est pas bon, là, mais je pense qu'il y a un juste milieu entre la production conventionnelle, qu'on peut améliorer énormément... Puis je pense qu'on a un programme, ici, le Parti libéral, qui est bienvenu, là, tout ça.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Me Macerola, vous voulez ajouter quelque chose?

M. Macerola (François): Oui, si vous permettez, juste un commentaire. Dans le document auquel j'ai fait référence, dont je vais vous faire parvenir copie, vous allez voir qu'il y a des analyses de coûts, là, qui ont été faites, et c'est bien évident que c'est une préoccupation, puis la question de monsieur aussi. Il va falloir que les analyses de coûts soient poussées. Mais on pense que le jeu en vaut la chandelle. Maintenant, il y a mon collègue qui voulait dire un mot à ce sujet-là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Labbé, ça va?

Une voix: Non. Ça va.

M. Sylvestre (Louis-Victor): Il y a peut-être sur la traçabilité, si vous permettez, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Me Sylvestre.

M. Sylvestre (Louis-Victor): Louis Sylvestre, oui. Excusez. Sur la traçabilité, on semble dire que c'est, par définition, une dépense. Ne pourrions-nous pas convenir que c'est plutôt un nécessaire investissement? Puis je m'explique. La Commune de Berthier, c'est un très vieux package qui remonte au Régime français. Notre loi la plus récente remonte à 1866, Parlement du Bas-Canada. Il y a cinq ans, on était pris avec une épidémie de charbon, maladie sérieuse. D'urgence, les vétérinaires sur notre package. On a payé 3 000 \$. On avait deux... ou une taure contaminée qui a contaminé les autres taures et les moutons. On a perdu des animaux. Ça nous a coûté de l'argent.

Après ça est arrivé l'épisode de la fièvre aphteuse. Pas de vaccin disponible. On a fermé le package. On avait peur. On ne voulait surtout pas, nous, président et syndic de La Commune de Berthier, être poursuivis à coups de dizaines de millions de dollars parce qu'une taure aurait attrapé la fièvre aphteuse d'un piéton belge dans le package. Alors, ce qu'on a fait, c'est qu'on a exigé de tous les agriculteurs de faire vacciner systématiquement les animaux, même le «pinkeye», les oreilles, vous savez, pour protéger contre les infections des yeux. Ça a discuté. Ça coûtait 250 \$ en moyenne de vaccination. On a dit: Écoutez, vous voulez avoir un beau package, propre, sanitaire? Il y a un coût, vous le payez. La clientèle a baissé, ça a chialé et puis ça a remonté. Ils se sont dit: Ah! dans ce package-là, en moyenne, le package est passé de 20 \$ à 80 \$. Ça a quadruplé en quatre ans. Pourquoi? Parce qu'on exigeait de la qualité, on offrait la sécurité aux animaux en package. Et aujourd'hui, je veux dire, on fait la filée pour mettre des animaux en package, parce qu'on se dit: Ces animaux-là sont contrôlés, sont vaccinés, ont accès à de l'eau potable désormais.

Alors, l'argent qu'on a sorti comme commune, ça n'a pas été une dépense, c'est un investissement, et aujourd'hui on a des animaux de qualité. Et, en termes de traçabilité, on n'avait pas le choix comme package commun: si on ne vaccinait pas et si on exposait les animaux à de la contamination, nous étions poursuivis. Alors, c'est là où on a fait la jonction entre sécurité alimentaire, sens des responsabilités et internalisation du coût. L'agriculteur paie un petit peu plus cher, mais il obtient aussi un prix plus élevé pour son produit. Alors, il réussit à internaliser le coût tout en ayant un produit de meilleure qualité.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Me Sylvestre. Mme la députée de Pontiac, il nous reste cinq minutes et on a deux interventions.

Mme L'Écuyer: Je vais être brève. Je vais répondre à mon collègue. C'est clair que, quand on parle d'étiquetage, quand on parle de qualité, souvent la qualité est reliée au coût. Quand on parle au niveau de programmes de lutte contre la pauvreté, je pense que, quand on veut atteindre une qualité optimale au niveau de l'alimentation, les gens qui ont des moyens moindres ont droit aussi à la qualité.

Dans votre mémoire, vous parlez de l'utilisateur-payeur. Dans le fond, chacun a un montant — si c'est

bien ça, le terme, là; c'est ça, l'utilisateur-payeur — chacun, dans le fond... Quand vous parlez des appellations d'origine, de provenance et de ces choses-là, le tout financé selon le principe de l'utilisateur-payeur, je pense que, dans un des mémoires qui ont été présentés, on parlait de choix. À partir du moment où un produit est étiqueté OMG ou est bio, le choix à la table sera toujours présent. Et mon commentaire, c'est: je ne pense pas qu'en parlant d'harmonisation des cultures et harmonisation de la qualité l'utilisateur ou la table va être celle qui va devoir payer le plus.

J'aimerais juste que vous élaboriez un petit peu là-dessus, quand vous dites «en ayant des marques déposées, des marques de provenance, des marques collectives selon le principe de l'utilisateur-payeur». Est-ce que l'utilisateur est le consommateur ou bien est la personne qui vend son produit à un coût plus élevé compte tenu de la qualité?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Alors, M. Labbé.

M. Labbé (Daniel): Écoutez, c'est un concept qui est très important, comme dans le développement local dont je vous faisais mention tantôt. Effectivement, les marchés de niche avec des appellations contrôlées, si on se donne la peine de vouloir se démarquer, on s'attend à une plus-value sur notre produit. Et l'utilisateur-payeur, c'est à la fois celui qui va jouir de cette appellation-là et le consommateur qui va payer plus cher. Je pense que c'est un secret de polichinelle, lorsqu'on a un produit qui se démarque, bien, nécessairement, le consommateur s'attend à payer plus, mais pour en avoir plus, peut-être pour une appellation, pour un goût qui est bien précis. C'est dans ce contexte-là que l'utilisateur-payeur est utilisé ici. Et c'est quelque chose qu'on devrait peut-être accélérer avec une... La réglementation qui est proposée par le Parti libéral, c'est d'accélérer cette réglementation-là qui pourra permettre l'émergence de ces marchés de créneau là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. M. le député de Montmagny-L'Islet.

● (12 h 20) ●

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Mme la Présidente, M. le président, est-ce que la Commission politique a regardé... On parle de sécurité alimentaire de la terre à la table, mais est-ce qu'on a... Entre les deux, il y a une petite partie dans la cuisine. Est-ce qu'on a, chez vous, discuté de la sensibilisation au niveau de l'utilisateur dans la cuisine? Souvent, les intoxications partent de là aussi. Là, on a un problème.

M. Macerola (François): Oui. Bien, écoutez, c'est évident que c'est un dossier qui est prioritaire. Tantôt, je parlais, dans ma présentation, là, de l'obligation légale et morale d'informer. On fait référence à la clause, je crois que c'est californienne, concernant l'identification des contrevenants à la réglementation concernant la santé publique. Maintenant, d'un autre côté, moi, je pense que tout programme d'un gouvernement doit faire en sorte que les citoyens s'y sentent profondément impliqués. Présentement, quand vous faites votre supermarché, vous entendez toutes sortes de

commentaires: Moi, j'ai décidé d'acheter des oeufs de poules en liberté. Ça me coûte plus cher, O.K., mais, d'un autre côté, il me semble que ces poules-là mènent une vie plus agréable qu'une autre forme de poules. Bon. Mais l'important, je pense, pour le gouvernement au pouvoir, c'est de faire en sorte que ce projet-là de santé, de sécurité publique dans le domaine bio-alimentaire, en relation étroite avec tous les tenants et les aboutissants commerciaux et économiques, doit devenir un projet collectif, et ça, ça part du producteur jusqu'aux cours de cuisine qui sont donnés dans les écoles, dans le système québécois.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Macerola. M. le député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci, Mme la Présidente. Alors, c'est très intéressant de vous entendre. Je crois que parfois vous acceptez d'être sur la corde raide, comme l'a signalé tout à l'heure M. le député de Portneuf, hein? Quand vous dites que la sécurité alimentaire, bien que ce soit essentiel à la santé publique, ça ne peut pas être au détriment des intérêts commerciaux de l'industrie, on a l'impression que vous faites passer d'abord les intérêts commerciaux et ensuite la sécurité alimentaire. Ça semble être ce qui se dégage du texte. Peut-être pas des paroles, par contre, que vous avez prononcées. Parce que je pense qu'il peut arriver, il me semble qu'il peut arriver que les impératifs de la santé publique comportent des contraintes aux intérêts commerciaux. Il faudrait bien qu'un jour on choisisse lequel des deux on met en priorité. J'aimerais avoir vos commentaires là-dessus.

M. Sylvestre (Louis-Victor): La priorité des priorités, indubitable et très claire, c'est la santé publique, et je pense que nous sommes, dans ce mémoire-là qui est très dense puis qu'il n'a pas nécessairement été facile de rédiger, ni le programme électoral du Parti libéral du Québec... J'attire votre attention page 7, en haut de la conclusion — on vient de l'aborder — premier paragraphe, et je cite, à la fin de la première ligne: «Le PLQ demande que soit établi un système d'identification publique pour les entreprises ayant contrevenu de façon grave ou répétée aux règlements concernant la salubrité et l'innocuité des aliments. L'information sera rendue disponible à l'entrée même des établissements.»

M. Macerola vous a dit: La clause Californie. C'est grave, ça. Moi, comme avocat, je trouvais que ça avait une portée très sérieuse. Ça veut dire, ça, qu'il y a le certificat vert, le certificat jaune puis le certificat rouge. Le vert, ça veut dire: l'établissement est salubre, n'a jamais été condamné pour insalubrité; jaune: avertissement, il y a eu des problèmes: degré de température, hygiène, planchers sales; rouge: ça veut dire que ça été condamné. Je vous dis: comme avocat, j'ai des réticences là-dessus. Je trouve que c'est aller très loin en termes de protection de santé publique, parce que c'est une condamnation affichée. Au lieu d'avoir le petit rapport dans les journaux, *La Presse*, *The Gazette*: Ah! Tel restaurant a été condamné, telle épicerie a été condamnée, puis au bout de trois jours on l'oublie, c'est affiché. Et, comme avocat, c'est quasiment comme si on mettait la sentence et le jugement au cou des citoyens,

M. le député de Saint-Hyacinthe. Mais je me suis rallié à ça. Et quand vous dites que, semble-t-il, les libéraux laissent entendre que la santé serait négociable, relisez ce texte. Reconsidérez notre position. Moi, j'étais réticent, mais j'ai compris la volonté de notre parti: transparence, intégrité, honnêteté, et par-dessus tout respect de l'environnement, et surtout et par-dessus tout garantie de santé publique.

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

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Il me reste encore un peu de temps, oui?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, M. le député, vous avez encore du temps.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Alors, merci, Mme la Présidente. Merci, Mme la Présidente. Alors, Me Sylvestre, vous nous avez donné un autre exemple de votre talent de plaideur et vous... Mais je dois vous dire que je préfère votre page 7 à votre page 5, hein? Mais, quand même, il y a de quoi de bon dans les deux.

Sérieusement parlant, on a quand même parlé avec le président de l'UPA de toute cette question que vous avez abordée quand même passablement qui est toute la question des produits du terroir, ou des produits d'appellation contrôlée, par rapport à la production de masse, et je ne veux pas lui faire dire des choses qu'il n'aurait pas dites — vous pourrez voir dans le verbatim exactement ce qu'il a dit — mais, moi, ce que j'ai compris, c'est que de toute façon il ne voyait pas comment on ne pouvait pas se limiter au fait que la production, je dirais, de produits alimentaires à haute valeur ajoutée, c'est-à-dire des produits de très grande qualité, ça pouvait, dans le meilleur des cas, peut-être atteindre 10 % de la production et rien de plus.

Considérant le territoire cultivable au Québec, la population du Québec par rapport au marché potentiel pour les produits d'appellation contrôlée, est-ce que vous partagez ce point de vue, le point de vue que j'exprime, l'interprétation que je fais du point de vue du président de l'UPA?

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

M. Sylvestre (Louis-Victor): Bien, écoutez, je vais... Louis Sylvestre, Louis Sylvestre.

M. Macerola (François): Il est plaideur puis il est rapide, à part de ça, hein?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ha, ha, ha! Très bien.

M. Sylvestre (Louis-Victor): J'ai beaucoup d'admiration pour M. Pellerin, je loue son travail, son dévouement à la cause agricole, mais parfois on peut diverger de vision, et j'en veux pour exemple l'agro-alimentaire français, le domaine du vin et des appellations contrôlées, des grands crus, des premiers crus, etc.

Une même bouteille de vin se vend 10 \$. Goût différent, la loi sur les appellations d'origine contrôlées, une bouteille de Château Lafitte se vend 200 \$, Château d'Yquem, 250 \$. Bon. Je vous défie, M. le député de Saint-Hyacinthe. Regardez un petit livre qui s'appelle *Les fromages*, publié Atlas, imprimé, je pense, en Chine. C'est disponible. Vous allez voir 40 pages de fromages français, 40 pages de fromages italiens, une dizaine de pages de fromages américains et même pas une page sur les fromages canadiens. On y dit: On fait du cheddar au Canada. C'est tout. À peine... Il y a 10 pages, au moins 10 pages sur un tas d'autres pays qui sont extrêmement marginaux.

Il est inconcevable, M. le député de Saint-Hyacinthe, que, produisant approximativement 47 % du lait canadien, à proximité du grand marché américain, les grands fromages mangés dans le Nord-Est des États-Unis, en Nouvelle-Angleterre, soient encore des fromages français d'appellation d'origine contrôlée. Et si tel est le cas, qu'on m'explique pourquoi le gouvernement français, les consulats français, les ambassades françaises ont mis sur pied les clubs de prestige de France. Pourquoi? Pour diffuser les produits alimentaires français: fromages, charcuteries et vins. C'est une stratégie, un partenariat agriculteurs, transformateurs et gouvernement. Ce qui est bon est nécessairement français. Le goût français, le goût de l'industrie du luxe, c'est une stratégie systématique. Alors, M. Pellerin, on peut diverger de vues, mais je pense que nous allons converger, dans la mesure où on est capables de véritablement faire ce partenariat dans le développement et l'ouverture des nouveaux marchés.

Le sirop d'érable en est un excellent exemple. Le marché mondial est saturé de sirop d'érable. Nous sommes les producteurs de 80 % du sirop d'érable mondial. M. le député de Saint-Hyacinthe, trouvez-moi un volume d'au moins 100 pages en français contenant des recettes en système métrique pour que le marché français puisse être capable d'utiliser notre sirop d'érable. Une telle chose n'existe pas. Dites-vous, des chocolats Godiva ou Léonidas... Est-ce qu'on ne pourrait pas faire une espèce de beurre de sirop d'érable ou de sucre d'érable de façon à développer le goût du sirop d'érable? Est-ce qu'il n'existe pas une telle chose que des crêpes Suzette aromatisées au parfum de fleurs d'érable? Ce sont des marchés énormes. Du marché en boîte de conserve de sirop d'érable, c'est fini, c'est saturé. C'est ce pas en avant que le Parti libéral veut faire.

M. Macerola (François): Ce que je conseille à mon collègue éventuellement, c'est de publier son propre livre de recettes.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui.

Des voix: Ha, ha, ha!

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Il est bien parti, là. Il nous a donné toutes les recettes déjà.

M. Macerola (François): Tout simplement un dernier mot concernant ce commentaire. C'est une niche, et c'est une niche qu'on doit développer.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Peut-être, M. le député de Saint-Hyacinthe, que notre collègue...

M. Dion (Saint-Hyacinthe): ...Mme la Présidente. Merci.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Oui. Merci, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Vous avez quatre minutes.

• (12 h 30) •

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Oui. Merci. Dans votre mémoire, vous parlez assez souvent de partenariat entre gouvernement et industrie de transformation. La question que je me pose, c'est que ces partenariats-là et les engagements des partenaires avec le gouvernement et le ministère, entre autres le MAPAQ, bon, je pense que c'est bienvenu, mais il y a un certain contrôle aussi à assumer dans ces partenariats-là. Entre autres, quand on nous parle aussi assez régulièrement de réingénierie ou de retransformation, une des craintes qui vient dans l'opinion publique, puis je pense que c'est important qu'on puisse en discuter, c'est à savoir: dans cette formule-là de réingénierie, espérons qu'il n'y a pas personne qui va payer la facture.

Parce que souvenons-nous des exemples à l'extérieur, puis j'espère que nos gouvernements, que notre gouvernement, le Parti libéral entre autres, va se souvenir très bien de ce qui s'est passé, entre autres, en Ontario, à Walkerton, dû au fait qu'on a fait une forme de réingénierie, mais il y a eu des coûts énormes à ça. Et un gouvernement averti en vaut deux.

M. Macerola (François): Mais maintenant le problème concret, quant à moi, quand on parle de réingénierie, on parle automatiquement de réduction de qualité de services, de réduction de services, etc. Quant à moi — et je ne suis pas mandaté, là, par le gouvernement pour m'exprimer à ce sujet, mais je vais le faire quand même — la réingénierie, pour moi, c'est beaucoup plus de faire en sorte que les ressources soient réellement appliquées là où ça compte pour le citoyen, la citoyenne, le consommateur. Par conséquent, c'est bien évident que, quand on parle de réingénierie, on voit tout de suite une alliance stratégique, si vous voulez, entre le secteur privé et le secteur public au niveau de l'eau. Pour moi, il y a des grands domaines qui vont devoir toujours être protégés. Il y a des grands domaines dans lesquels — la culture — l'État a un rôle primordial à jouer.

Maintenant, qu'on repense la façon dont les argents sont dépensés, je pense que c'est tout à fait sain et je pense que ça peut être tout à fait bénéfique aux producteurs et aux gens qui font du contenu, que ce soit un contenu alimentaire, ou un contenu culturel, ou une autre forme de contenu. Et par conséquent, dans ce système-là, quand les gens utilisent le mot «réingénierie», pour moi, c'est beaucoup plus repenser,

recalibrer, faire en sorte que éventuellement les grands objectifs publics soient toujours respectés, mais que, d'un autre côté, on conscientise aussi l'industrie, le producteur, le transformateur et aussi l'utilisateur. Tous ces gens-là ont une responsabilité sociale, ont une responsabilité économique. Et, s'il s'en dégage des économies, tant mieux, en autant qu'on mette l'argent à l'endroit là où il doit être, c'est-à-dire chez M. Laflamme comme producteur.

M. Laflamme (Réal): Réal Laflamme...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Bien, oui, en réponse.

M. Laflamme (Réal): On a du chemin de fait, hein, si on se compare. Moi, j'ai visité beaucoup de fermes, d'industries aux États-Unis, en Italie, en France, tout ça. On a du chemin de fait, hein? Regardez, 80 %, moi, de mon poulet, ce n'est pas fait à la farine de viande, c'est de la moulée végétale. Mais c'est déjà un gros pas, ça. Voyez, j'ai visité des usines, moi, de Gold Kist, en Atlanta, de Tyson. Ces gens-là font des lavages la fin de semaine. Les productions de poulet: on fait six élevages dans une année, on nettoie une fois par année. Chez nous, on nettoie à chaque élevage. Tout est nettoyé, désinfecté. On a déjà un grand pas en avant, il faut le comprendre, puis nos produits ne sont pas plus cher. Remarquez, allez aux États-Unis puis regardez sur les tablettes; si on faisait la conversion de l'argent... moi, dans le temps, l'argent, c'est sûr, notre argent était plus basse, il n'y en avait pas, on était aussi... Même, d'ailleurs, au Québec, on dit que c'est 16 % de la facture, les travailleurs et travailleuses, le panier de provisions. Ce n'est vraiment pas cher, tout ça.

Moi, je dis que c'est possible, puis c'est possible dans le respect de nos consommateurs, de la sécurité de nos aliments, puis on va produire plus, on va exporter plus. D'ailleurs, notre part — ça le dit, hein? — notre part... à la recherche de... il y a beaucoup de pays qui sont à la recherche de notre part, tout ça, c'est évident. Moi, je pense qu'on a un avantage énormément à pousser encore nos normes de qualité, puis tout ça. Moi, je vous fais confiance, là, en tant que commission agricole, de pousser ça, puis tout ça. C'est que ça crée des jobs, c'est l'avenir de nos périphéries dans le Québec. Il se fait de l'agriculture partout au Québec. Moi, je suis un juge du Mérite agricole, j'ai jugé à Baie-des-Chaleurs, Gaspésie, Bas-Saint-Laurent, Abitibi. Il y a de l'agriculture partout. Où est-ce qu'il y a de l'agriculture, le territoire est beau, puis tout ça. Je pense qu'on a, tous ensemble, producteurs, transformateurs, distributeurs, gouvernements, à faire un pas en avant encore. On a déjà un bon pas en avant. On a déjà un bon pas en avant, mais continuons.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Laflamme. Alors, M. Macerola, M. Labbé, Me Louis-Victor Sylvestre, merci pour votre présentation, pour votre contribution. Je pense que votre message a bien été compris. Et on va continuer à entendre les autres groupes. Je suspends donc nos travaux jusqu'à 14 heures. Et merci aux collègues pour votre contribution.

(Suspension de la séance à 12 h 36)

(Reprise à 14 h 1)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, Mmes et MM. les députés, je déclare la séance de la commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation ouverte. Nous reprenons nos travaux d'auditions publiques sur la sécurité alimentaire, et j'invite les représentants de la Fédération des producteurs de lait du Québec à se présenter devant nous, s'il vous plaît.

M. Marcel Groleau, premier vice-président, je vous demanderais, s'il vous plaît, de nous présenter les personnes qui vous accompagnent. Vous avez 20 minutes pour présenter votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chacun des groupes parlementaires. Alors, vous avez la parole.

Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ)

M. Groleau (Marcel): Alors, merci beaucoup, Mme la Présidente. Alors, les personnes qui m'accompagnent pour présenter le mémoire de la Fédération des producteurs de lait du Québec sont, à ma gauche, Mme Guylaine Gosselin, qui est la directrice générale de la Fédération des producteurs de lait du Québec, et Mme Annie Berger, qui est agronome à la Fédération des producteurs de lait du Québec. Alors, sans plus tarder, je vais vous présenter le mémoire de la fédération.

Alors, mesdames, messieurs, bonjour. Je tiens d'abord à vous remercier d'avoir invité la Fédération des producteurs de lait du Québec à présenter sa vision sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire. Notre présentation portera sur les trois grands thèmes proposés dans votre document de consultation, soit le service d'inspection, la traçabilité et l'étiquetage. Toutefois, avant d'aborder ces nouveaux enjeux, permettez-moi de vous dire quelques mots au sujet de notre organisation et des outils dont disposent les producteurs afin d'offrir des produits laitiers de très haute qualité.

La Fédération des producteurs de lait du Québec a été fondée en 1983 et a pour mandat de défendre les intérêts économiques et sociaux de ses 15 000 membres, qui sont propriétaires de près de 8 000 entreprises. Notre organisation est affiliée à l'Union des producteurs agricoles et regroupe 14 syndicats régionaux. Sa principale responsabilité syndicale consiste à négocier au nom des productrices et des producteurs laitiers l'ensemble des conditions de vente de lait avec les transformateurs par l'intermédiaire du Plan conjoint des producteurs de lait du Québec. Ses principales responsabilités commerciales sont de faire la paie de lait, assurer la qualité, faire la facturation aux usines, approvisionner l'ensemble des usines, s'occuper de la production et de la mise en marché du lait. Alors, c'est par nos activités commerciales, là, qu'on répond à notre mandat syndical vis-à-vis nos membres.

L'industrie laitière représente un rouage important de l'économie dans l'ensemble des régions du Québec. Son dynamisme repose en grande partie sur les outils dont se sont dotés les producteurs laitiers au cours des années, soit la mise en marché collective et la gestion de l'offre. Ces outils, en offrant une rémunération décente à l'ensemble des maillons de la filière, ont encouragé les intervenants du secteur à investir dans

des installations et des équipements à la fine pointe de la technologie en matière de qualité et de salubrité. Ces outils ont également permis d'adopter des mesures qui sont appliquées à l'ensemble des producteurs et des acheteurs.

Ce canal unique — et j'insiste, là, ce canal unique — a favorisé la mise en place de contrôles de façon à mieux protéger les consommateurs en évitant, par exemple, la création d'un marché parallèle. L'industrie s'est également dotée, via ses conventions de mise en marché, de normes de qualité très élevées afin de répondre aux attentes des consommateurs. Et, dans la dernière convention, on a même adopté des normes de qualité qui étaient plus sévères que les normes prévues au règlement du MAPAQ.

Toujours dans cette optique, les producteurs laitiers du Canada ont élaboré le programme HACCP, Lait canadien de qualité, qui a été officiellement reconnu par l'Agence canadienne d'inspection des aliments en novembre 2003. Au Québec, nous favorisons une implantation graduelle et volontaire d'un tel programme qui représente en fait un outil supplémentaire mis à la disposition des producteurs laitiers afin de leur permettre de mieux gérer les risques associés à la salubrité du lait.

Cependant, nous sommes d'avis que l'instrument à privilégier en matière de gestion du risque lié à la sécurité alimentaire dans notre secteur est encore et toujours l'adoption de lois et de règlements par les gouvernements. À notre avis, une législation sévère et surtout bien appliquée est plus efficace, et de loin, que les approches misant sur des mécanismes d'auto-régulation qui trop souvent manquent de crédibilité en raison du potentiel de conflits d'intérêts. Évidemment, cette réglementation doit aussi tenir compte de la rentabilité de nos entreprises.

Abordons maintenant un premier thème de la consultation: la traçabilité. La filière laitière a mis en place depuis de nombreuses années un système de traçabilité permettant de retracer l'origine des produits laitiers jusqu'à la ferme où le lait a été produit. Donc, que ce soit une pinte de lait, ou un morceau de fromage, ou un yogourt, à partir du contenant vendu au magasin on peut remonter jusqu'à la ferme qui a produit le lait; ça existe déjà, ça. Par ailleurs, dans le secteur des bovins laitiers, l'identification permanente des animaux est aujourd'hui bien implantée au Québec. Il est toutefois important de continuer le travail amorcé afin d'étendre la traçabilité aux autres maillons de la filière pour avoir un véritable système de la terre à la table.

À l'heure actuelle, le système de traçabilité se limite de la ferme à l'abattoir. Même à ce niveau, le système est incomplet, car les transporteurs ne sont pas toujours obligés de déclarer les animaux qu'ils transportent. Nous demandons donc au gouvernement du Québec de s'assurer que les transporteurs d'animaux respectent leurs obligations réglementaires et qu'il mette rapidement en place la réglementation promise au niveau de la transformation, de la vente au détail, de la restauration, afin de compléter le système de traçabilité dans la filière bovine d'ici 2005, tel que convenu au Forum des décideurs.

L'importance d'avoir un bon système d'identification et de traçabilité a été mise en évidence par la

découverte au Canada d'un cas de vache atteinte d'encéphalopathie spongiforme bovine. Un bon système est essentiel afin de retracer rapidement les animaux et leurs déplacements partout au Canada. Or, le système canadien est beaucoup moins exigeant que le système québécois et ne prend pas en compte le déplacement des animaux. Nous croyons donc qu'il est plus qu'opportun à l'heure actuelle que le Québec fasse preuve de leadership au niveau canadien et qu'il encourage le gouvernement canadien à implanter un système similaire à celui du Québec dans l'ensemble du Canada.

S'il est important d'avoir un bon système au niveau du bovin, les autres élevages doivent aussi pouvoir bénéficier d'un système de traçabilité. En effet, compte tenu des risques de transmission des maladies d'une espèce à l'autre, la mise en place d'un système de traçabilité dans les différentes productions animales permettra de mieux contrôler les risques de propagation de maladies.

Enfin, la fédération considère qu'il est important de respecter un certain nombre de principes en matière de traçabilité:

1° les systèmes d'identification et de traçabilité mis en place au Québec doivent être reconnus au Canada et par les autres pays à travers le monde. Notre système doit être rigoureux et crédible, tout en minimisant les impacts sur la rentabilité des entreprises laitières;

2° tel que mentionné précédemment, notre système de traçabilité se doit d'être le plus complet possible et couvrir tous les maillons de la chaîne de façon à pouvoir retracer l'origine d'un produit et ainsi rassurer le consommateur face à la qualité du produit qu'il consomme. À cet égard, il faut souligner l'importance que les animaux vivants et les carcasses importées soient soumis aux mêmes exigences d'identification et de traçabilité que les bovins nés et élevés au Québec et au Canada;

3° il doit y avoir complémentarité entre ce qui est fait à l'échelle du Québec et à l'échelle du Canada. Les activités aux deux paliers doivent être coordonnées, compatibles et éviter les doublages inutiles;

4° il est important que le gouvernement, les autres maillons de la filière et les consommateurs assurent le financement des systèmes de traçabilité. Il serait tout à fait inéquitable que ce programme repose sur les seules épaules des producteurs. C'est pourquoi le gouvernement du Québec doit s'engager et assurer le financement à court, moyen et long termes du fonctionnement et des opérations d'Agri-traçabilité Québec, en plus de prévoir les budgets nécessaires pour couvrir les frais des technologies d'identification. À notre avis, il s'agit d'un programme de santé publique dont le financement doit être assumé par l'ensemble de la société.

Outre la traçabilité, l'inspection s'avère un excellent moyen pour protéger le consommateur et s'assurer de la salubrité des produits qui lui sont offerts. Les milliards de dollars de ventes annuelles dans le secteur laitier témoignent de la confiance des consommateurs envers notre produit. Cependant, cette confiance est fragile.

● (14 h 10) ●

Puisque les services d'inspection représentent l'ultime garde-fou pour protéger les consommateurs et la

confiance qu'ils témoignent envers nos produits, il nous semble donc évident qu'aucun laxisme ne peut être toléré à cet égard. Or, d'un point de vue législatif et réglementaire, on peut affirmer que le Québec et le Canada font bonne figure à l'échelle mondiale. Là où le bât blesse trop souvent, c'est dans l'écart entre les exigences prévues à la réglementation et l'application et la surveillance qui en est faite sur le terrain.

En fait, on a assisté au cours des dernières décennies à de profondes mutations au niveau des services d'inspection avec, entre autres, la disparition de la Direction de l'inspection des produits laitiers au MAPAQ. Pendant cette même époque, les pratiques agricoles et les techniques de transformation ont évolué; le nombre de microfromageries a augmenté; de nouveaux procédés permettent maintenant aux entreprises de transformation laitière d'extraire les ingrédients laitiers dans le but de les utiliser dans la fabrication d'autres produits laitiers ou alimentaires; de plus en plus de produits, tels les huiles de beurre, les concentrés de protéines, la caséine, sont importés sur le marché canadien. Tous ces changements nous amènent à nous questionner à savoir si les services d'inspection ont suivi cette évolution.

À cet égard, laissez-nous soulever quelques éléments.

En premier lieu, la fédération constate un manque de ressources financières et humaines. Par exemple, la fréquence d'inspection au niveau des fermes laitières semble avoir diminué avec les années. La nouvelle approche de l'analyse basée sur le risque pourrait probablement expliquer ce phénomène. Pourtant, le lait présente un bon milieu de culture pour les bactéries et les pathogènes. C'est pourquoi nous sommes d'avis que les fermes laitières devraient recevoir la visite d'un inspecteur du MAPAQ au moins une fois par année. Conséquemment, le MAPAQ devrait engager les ressources financières et humaines nécessaires pour réaliser ce mandat.

De plus, d'autres aspects de la réglementation semblent être négligés. C'est le cas, entre autres, de la réglementation sur la composition des produits laitiers ou l'utilisation de succédanés, dont le non-respect contribue à tromper les consommateurs. Le manque de suivi rigoureux dans le cas des producteurs commercialisant du lait au noir est un autre exemple d'un laxisme dans l'application de la réglementation provinciale. Outre le manque de ressources, la fédération a également constaté un manque d'uniformité dans l'application de la réglementation d'une région à l'autre. Le MAPAQ devrait apporter les correctifs nécessaires à cet égard.

Enfin, la restructuration du MAPAQ, en 1993... c'est-à-dire avec la restructuration du MAPAQ, en 1993, les inspecteurs oeuvrent maintenant dans tous les secteurs, entraînant par le fait même au fil des ans une perte d'expertise en production laitière. Nous demandons donc au MAPAQ de prendre les moyens nécessaires afin que les inspecteurs à son emploi bénéficient d'une formation adéquate pour assurer le respect et la surveillance de la réglementation dans le secteur laitier. À notre avis, cela est possible seulement dans la mesure où l'on assigne des inspecteurs dans des fonctions reliées exclusivement à l'industrie laitière.

Dans ce contexte, la fédération considère qu'un certain nombre de principes doivent être respectés en matière d'inspection, soit: un service d'inspection public doté des ressources financières et humaines permettant de répondre aux attentes du public, des besoins de l'industrie et des ambitions de la réglementation; un service d'inspection fort, neutre et impartial s'appuyant sur du personnel spécialisé, bien formé et compétent, ayant le mandat de veiller à la protection de la santé publique ainsi qu'aux intérêts commerciaux de l'industrie; un système d'inspection rigoureux veillant au respect intégral de la réglementation de la ferme jusqu'au marché de détail ainsi qu'envers les produits importés; un système d'inspection complémentaire entre les deux paliers de gouvernement, coordonné et efficace, capable d'appuyer les initiatives du milieu.

Abordons maintenant le thème de l'étiquetage. Pour un consommateur, l'étiquette sur le produit constitue son unique lien avec le fabricant ainsi que sa principale source d'information quant au contenu du produit. C'est pourquoi l'étiquetage des produits représente un aspect de la sécurité alimentaire qu'on ne doit pas négliger si on veut maintenir le haut niveau de confiance témoigné par les consommateurs. D'une façon générale, les lois et les règlements qui régissent l'étiquetage aux différents paliers de gouvernement semblent adéquats et le contenu des étiquettes, notamment au niveau de la composition et de la valeur nutritionnelle, semble donner une information appréciée et pertinente aux consommateurs.

Toutefois, il existe une panoplie d'exemples de produits qui contreviennent à la réglementation provinciale en matière d'étiquetage. Cela s'explique par le fait que le lait et les produits laitiers jouissent d'une image positive de la part des consommateurs. Or, certaines entreprises peuvent être tentées de profiter de cette image dans le but de mousser la vente de leurs produits. Laissez-nous vous présenter quelques exemples de problématiques.

On retrouve sur le marché certains produits, par exemple du pop-corn, qui utilisent le mot «beurre» dans leur publicité en indiquant que le produit est au beurre; toutefois, ces produits ne contiennent pas de beurre. Un autre produit s'appelle «beurre de riz». Évidemment, la fédération s'oppose à toute utilisation des termes laitiers sur une étiquette lorsqu'il ne s'agit pas de vrais produits laitiers. De toute façon, la loi prévoit déjà cette interdiction. Il s'agit de la faire appliquer.

Ce n'est malheureusement pas le seul exemple. Les fromages, entre autres, font de plus en plus l'objet de pratiques de contournement. On retrouve sur le marché des produits tels que des tranchées de fromage de soya qui ont l'apparence de véritables tranches de fromage et qui, pire encore, portent des noms ou des mentions tels «Soymozz» ou «A saveur de cheddar». Ces produits sont interdits de vente au Québec. Nous savons toutefois qu'il est possible de s'en procurer. Il faudrait donc faire des enquêtes chez les transformateurs comme chez les sandwicheries qui pourraient utiliser un tel produit, contrevenant ainsi à la réglementation du MAPAQ.

Dans ce contexte, la fédération considère qu'un certain nombre de principes doivent être respectés en matière d'étiquetage:

1° la publicité et les étiquettes ne doivent pas présenter d'informations fausses ou trompeuses. Le consommateur a le droit d'avoir une information juste sur les produits qu'il consomme;

2° la salubrité des aliments et la santé humaine ne doivent pas être compromises par le mélange, la modification ou l'adultération de produits laitiers normalisés. À cet effet, nous nous opposons à toute adultération des produits laitiers au moyen d'huiles comestibles qui remplaceraient la matière grasse du lait dans les produits laitiers traditionnels, de même qu'à l'extraction d'éléments mineurs du lait tels certains minéraux, vitamines et autres constituants;

3° les mentions sur les étiquettes doivent décrire clairement et correctement les produits, leur contenu ainsi que leur provenance afin d'éviter la fausse représentation. À l'égard de la provenance, tous les produits portant la mention «fabriqué au Canada» devraient non seulement être fabriqués au Canada, mais ne contenir que des ingrédients laitiers d'origine canadienne. Enfin, les produits laitiers d'ici et ceux qui sont importés doivent faire l'objet d'une inspection régulière afin de s'assurer qu'ils respectent l'ensemble des dispositions prévues à la réglementation canadienne et québécoise.

Lorsque l'on se tourne vers l'avenir, tout porte à croire que les besoins de notre industrie en matière de contrôle et de surveillance n'iront pas en diminuant, bien au contraire. Pour s'en convaincre, pensons aux usines de transformation laitière, au Québec et au Canada, qui bénéficient d'une technologie toujours à l'avant-garde, qui continuera de se perfectionner à l'avenir.

Ainsi, comme nous le disions précédemment, le lait, qui auparavant était surtout considéré comme un produit entier, peut maintenant être fractionné en différentes composantes pouvant être utilisées dans différents produits. Or, la réputation de notre produit aux yeux du consommateur tient beaucoup au fait que le lait est perçu comme un aliment intègre, pur et bon pour la santé. Il faut donc s'assurer de préserver l'intégrité de notre produit par le maintien et le respect d'une réglementation efficace notamment en matière de composition et d'étiquetage.

En conclusion, l'intervention de l'État doit être plus rigoureuse, appuyée par des ressources financières et humaines adéquates afin de faire respecter sa réglementation et ainsi offrir aux consommateurs des aliments de très haute qualité. Alors, merci beaucoup de m'avoir entendu.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Groleau, merci pour le mémoire, qui est très dense en effet, et pour votre présentation assez claire.

Vous dites dans votre présentation que l'inspection, c'est l'ultime garde-fou. C'est aussi un des enjeux que nous avons identifiés, à la commission, comme étant un enjeu majeur sur lequel on doit se pencher au niveau de la sécurité alimentaire. Et vous dites dans votre mémoire que le système d'inspection est à améliorer. Vous faites remarquer qu'il y a eu une évolution dans les techniques de production, dans les techniques de transformation, mais vous vous questionnez à savoir si les services d'inspection ont suivi cette évolution. Et puis, à la page 22, vous réclamez

qu'il puisse y avoir une inspection au moins une fois par année dans les fermes laitières.

● (14 h 20) ●

Moi, mon premier réflexe, ça a été de sursauter. Je me suis dit: Est-ce que ça ne se fait pas une fois par année au moins? Vous parlez ici des fermes laitières; évidemment, vous ne nous parlez pas des usines de transformation laitière. Dans ce cas-là, moi, je me suis fait expliquer que les usines de transformation laitière et de produits laitiers ont leurs propres inspecteurs, ils font le contrôle de la qualité à tous les jours. Et donc il y a probablement des nuances à apporter. Puis vous dites aussi, et ça, c'est également préoccupant, qu'en ce qui concerne l'application de la réglementation au niveau de l'inspection ça varie d'une région à l'autre.

Pourriez-vous donc nous éclairer sur ces différents points? Pourquoi est-ce qu'il n'y a pas une inspection au moins une fois par année dans les fermes laitières? Et l'écart d'une région à l'autre au niveau de l'application de la réglementation, vous faites référence à quoi exactement, à quelle réglementation? Et quels types de problèmes que ça pose?

M. Groleau (Marcel): Bon. Alors, au niveau de la disparité entre les régions, c'est que ce sont les directions régionales qui organisent le travail, chacune sur leur territoire, et leurs priorités dépendent des ressources dont ils disposent et de l'ensemble des sites qu'ils doivent visiter. Alors, peut-être que dans une région où il y a moins de restaurants, moins d'usines, il y a plus de temps à disposer pour aller sur les fermes, alors qu'à d'autres endroits où on a moins de disponibilité pour aller sur les fermes bien on néglige cette portion-là pour concentrer nos efforts là où il y a peut-être un risque plus élevé au niveau contamination pour les citoyens.

Alors, nous, c'est notre compréhension de la façon dont le système fonctionne actuellement. Et c'est ça qui amène des disparités et c'est ça qui fait que dans certaines régions peut-être que les fermes peuvent être visitées une fois par année minimalement et alors que dans d'autres régions elles peuvent être plusieurs années sans recevoir la visite d'un inspecteur.

Et aussi, c'est toute la question du suivi. Quand un inspecteur va visiter une ferme et qu'il note certaines choses à améliorer ou à corriger, s'il n'a pas les ressources nécessaires, dans la direction régionale, il se peut qu'il n'y ait pas de suivi qui soit fait nécessairement aux recommandations qui auront été faites à ce fermier-là, à ce producteur-là. Donc, pour nous, c'est une lacune, là, dans la situation actuelle.

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

Mme L'Écuyer: Bonjour. À la page 5 de votre résumé, vous parlez beaucoup de l'étiquetage, qu'il y a des gens qui vont utiliser des produits autres. Et j'ai fait un lien avec la page 10 où vous parlez de la loi, en 1956... ou la page 9, plutôt, la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, et ma question et ma réflexion qui me venaient, je me disais: Comme cette loi a vu le jour en 1956 et qu'aujourd'hui on est dans un contexte de mondialisation, qu'on est dans un contexte où il y a

eu toutes sortes de problèmes, est-ce que cette loi-là ne mériterait pas une révision, ou bien si elle répond à l'ensemble des attentes du monde pour la mise en marché des produits agricoles?

Parce que, ce matin, ce qui revenait beaucoup, le problème d'étiquetage, le problème de la fiabilité, est-ce qu'on doit identifier les OMG ou pas... et ça tourne beaucoup, beaucoup autour de l'étiquetage. Est-ce qu'il ne serait pas le temps de revoir ou de bonifier cette loi-là, qui fonctionne bien, mais est-ce qu'il n'y aurait pas des correctifs à y apporter et qu'elle ait plus de dents, dans le fond, pour éviter qu'il y ait des succédanés... non, pas des succédanés, là, je ne sais pas comment on appelle ça, mais qu'on prenne d'autres choses, exemple, que des produits laitiers ou de ces choses-là?

M. Groleau (Marcel): Je vais laisser Mme Gosselin répondre à la question.

Mme L'Écuyer: Merci.

Mme Gosselin (Guylaine): Bon. D'abord, ce n'est pas dans la Loi sur la mise en marché des produits agricoles qu'on retrouve les dispositions dont on parle ici, là. Toutes ces dispositions-là se retrouvent dans la Loi sur les produits alimentaires. Alors, ce n'est pas le même type de loi. Je peux vous dire que la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, elle est assez actuelle, puis justement elle est de plus en plus actuelle, parce que, dans le contexte justement de mondialisation, c'est important que les producteurs puissent être capables de se regrouper pour avoir un rapport de force équitable avec les transformateurs. Donc, ce n'est pas la même loi dont on parle, là.

Sur la Loi des produits alimentaires, je vous dirais que la loi, elle a des dispositions tout à fait adéquates qui permettraient justement que les consommateurs soient bien informés, que les consommateurs soient bien informés de ce qui se retrouve dans les produits puis qu'ils ne soient pas trompés. On a plusieurs exemples. Par exemple, bon, des tranchées de soya qui se retrouvent dans des sandwiches; les gens pensent qu'ils achètent un sandwich jambon-fromage, mais en réalité il n'y a pas de fromage du tout là-dedans. On vous donnait des exemples, là, le terme «beurre» est utilisé, bon, autant qu'on veut. Mais il y a des dispositions dans la loi qui permettraient de bien protéger le consommateur pour qu'il sache exactement ce qu'il achète. Le problème, c'est que ces lois-là ne sont malheureusement pas... ces règlements-là, en tout cas, ne sont pas suffisamment mis en application.

Bon. De notre côté, on ne pense pas qu'il y a problème au niveau de la loi, on pense que, bon, elle permet toutes ces protections-là. Le problème qu'on voit, c'est au niveau de l'application, où est-ce que les applications... bon, l'application de la réglementation se fait peu ou pas. On a surtout préconisé au MAPAQ d'intervenir dans les cas où est-ce qu'on disait, bon, qu'il y avait un risque pour la santé humaine. Puis on ne fait pas respecter les autres pans de la réglementation qui, eux, dans le fond, ont aussi des impacts, là, sur l'information aux consommateurs puis sur les décisions qu'ils peuvent prendre à tous les jours. Alors, c'est un peu dans ce sens-là qu'on voulait intervenir.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci, Mme Gosselin. Une courte question, Mme la députée de Pontiac.

Mme L'Écuyer: L'autre chose qui revient souvent, c'est le MAPAQ. Le MAPAQ n'a pas assez de main-d'oeuvre pour, d'une part, assurer que les règlements soient bien appliqués, il n'a pas assez de main d'oeuvre pour avoir une inspection plus souvent soit des fermes ou... Et ça revient continuellement. Parlez-nous donc un peu de la situation du MAPAQ.

M. Groleau (Marcel): Alors, le MAPAQ, malheureusement, a subi des coupures importantes depuis plusieurs années et son mandat n'a pas été changé, là, c'est toujours lui qui est responsable de la sécurité alimentaire et de l'inspection. Vous faisiez allusion à la mondialisation. Il y a de plus en plus de produits qui nous parviennent de l'extérieur de la province et du pays, et, nous, on n'a aucune confirmation ou assurance que ces produits-là respectent les mêmes normes de qualité qu'on nous exige ici. Est-ce que le MAPAQ s'assure de ces choses-là? Qui est responsable de ça?

Nous, à chaque fois qu'on demande des services supplémentaires, c'est toujours une question de capacité budgétaire ou de ressources humaines. Récemment, j'avais une rencontre avec les gens du MAPAQ sur les analyses concernant la qualité du lait. Bon. On se requestionne sur l'importance, là, de... pas de l'importance, mais comment est-ce qu'on pourrait livrer ce service-là à moindre coût. On est toujours d'accord à regarder ces choses-là, mais il ne faut pas que le mandat que le MAPAQ a d'assurer la sécurité alimentaire soit compromis par la recherche de la diminution des coûts. Dans nos régions, le MAPAQ, à toutes fins pratiques, est inexistant, là, dans plusieurs régions du Québec, là. Alors, oui, ça nous questionne beaucoup en tant que producteurs agricoles.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Vous avez quelque chose à ajouter? Rapidement.

Mme Gosselin (Guylaine): Oui. Dans le fond, il faut comprendre aussi que le MAPAQ a un peu changé sa façon de fonctionner, c'est ce qu'on expliquait tantôt, puis il n'y a plus d'inspecteurs juste consacrés à la production laitière, et tout ça. Donc, ça entraîne que, bon, les inspecteurs font un peu de tout. Et aussi, maintenant, la première idée qu'on a en tête, c'est: Bien, s'il y a moins de risques pour la santé, on ne va pas de ce côté-là. Le fait que le lait est pasteurisé, hein... et ça leur fait penser qu'il y a moins de risques, donc ils interviennent moins. Mais ça reste qu'il y a des risques importants aussi du côté du lait, puis il ne faut pas les négliger. Il y a un peu de ça dans cette nouvelle orientation là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci Mme la Présidente. Bonjour mesdames, messieurs. Bonjour,

merci de la présentation de votre mémoire et de nous éclairer sur différents aspects, dont un aliment presque essentiel, le lait.

Une voix: ...

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Hein?

Mme Gosselin (Guylaine): Essentiel, essentiel.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): La semaine dernière, il y a des gens qui sont venus devant nous ici puis ils nous disaient qu'ils recueillaient le lait dans nos fermes, et une des questions qui m'est venue à ce moment-là, c'est à savoir: Comment on fonctionne quand on recueille le lait chez les fermiers? On met ça dans un immense camion puis on... Puis, savoir s'il y a eu une qualité de production correcte, je demandais, à ce moment-là: Est-ce qu'il y a une inspection sur les lieux, à savoir si la qualité du lait est bonne? Bon, on nous a dit qu'après avoir fait le plein du camion en question on pouvait faire une inspection, un relevé, mais, s'il y avait, mettons, éventuellement — puis on ne le souhaite pas — une qualité qui serait altérée, ce serait plus difficile, parce que l'inspection se fait presque au pif. On dit: Bon, bien là on sent, puis ça nous donne une bonne idée s'il y a une bonne qualité ou pas. Moi, ça m'a un peu surpris, là, mais j'aimerais vous entendre là-dessus, là.

M. Groleau (Marcel): Je pense qu'il ne faut pas...

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

● (14 h 30) ●

M. Groleau (Marcel): Oui, merci, madame. Il y a une chose qui est particulièrement avec le lait puis qui n'est pas toujours possible avec les autres aliments, c'est que le lait est liquide; donc, à partir d'un échantillon, on peut retrouver ou détecter s'il y a des médicaments ou s'il y a des insalubrités, par exemple. Donc, la façon dont la sécurité alimentaire est assurée avec le lait, c'est qu'il y a un échantillon de lait qui est prélevé chez chaque producteur pendant le chargement dans le camion et, quand le camion arrive à l'usine, il y a une analyse qui est faite de chaque compartiment — parce que les camions sont divisés en compartiments, de chaque compartiment — avant le déchargement, pour s'assurer qu'il n'y ait pas de résidus médicamenteux, par exemple, ou autre chose.

Le lait est aussi... Les experts essayeurs qui sont responsables de la récolte du lait à la ferme, la cueillette du lait à la ferme, ont une formation et vont refuser le lait, par exemple, si celui-ci a une odeur anormale. Donc, il y a déjà là un premier contrôle qui est fait. Et, à l'usine, ce même... L'expert essayeur qui reçoit le lait à l'usine, qui est responsable de la réception du lait à l'usine, procède également à un test olfactif pour détecter s'il y a des odeurs. Parce que le lait est un aliment qui transporte les odeurs facilement, donc, aussitôt qu'il y a une odeur anormale, c'est facilement détectable. Et, après ça, il y a un échantillon qui est analysé, et, si jamais on trouvait un problème dans le camion, on peut revenir à la source parce qu'on a un

échantillon de chaque producteur. Donc, à ce niveau-là, le travail se fait pour assurer que le lait qui est livré est de bonne qualité.

Et ça, c'est en plus des normes plus sévères que celles prévues au règlement du MAPAQ. Au niveau des cellules somatiques et des bactéries, on a des normes plus sévères, qu'on a rendues plus sévères d'ailleurs depuis un an. Et des producteurs qui ne respectent pas ces normes-là se voient même... le lait, on procède à des arrêts de collecte de lait, tout simplement. On ne ramasse plus le lait à la ferme si le producteur ne rencontre pas ces normes-là. Donc, au niveau de la qualité bactériologique du lait, ça, il n'y a pas de crainte, on s'est donné des normes, on s'est donné des mesures pour s'assurer de cette qualité-là.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): À moins que madame veuille ajouter quelque chose?

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

Mme Gosselin (Guylaine): Je voulais juste ajouter aussi que, au niveau des résidus médicamenteux, c'est zéro tolérance, hein? S'il y a un chargement où il y a des traces de médicament dedans, le chargement est détruit, et c'est aux frais du producteur. Parce qu'on est capables de retracer quel producteur, dans la citerne, avait un lait qui avait ces résidus médicamenteux là. Alors, la première barrière que vous voyez, comme je vous ai expliqué, au niveau olfactif, c'est juste un premier élément. Mais on analyse tous les échantillons... toutes les citernes de lait dès qu'elles arrivent à l'usine.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Est-ce que ça veut dire que, dans la citerne en question, chacun des producteurs a son bout de citerne?

M. Groleau (Marcel): Non.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Ce n'est pas comme ça que ça fonctionne.

M. Groleau (Marcel): C'est que, par contre, chaque producteur est responsable de la valeur de la cargaison, si celle-ci doit être détruite, donc il y a des producteurs qui peuvent recevoir une... et de la valeur de la cargaison et de son coût d'en disposer. Donc, il y a des citernes de 35 000, 36 000 litres; si elles sont contaminées par un producteur, celui-ci se voit remettre une facture de 18 000 \$, 19 000 \$, 20 000 \$ pour disposer de la citerne en question. Donc, c'est très sérieux à ce niveau-là.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Et, au niveau de la détection de certains produits aussi... Parce que les médecins vétérinaires, la semaine passée, ceux qui font la pratique, sont venus nous dire qu'on retrouvait dans certaines pharmacies chez certains fermiers des

médicaments qui étaient importés par Internet, etc., bon, que le contrôle était un petit peu plus difficile à vérifier. Est-ce que là... Je vous donne un exemple. Là... j'ai de la misère à dire le nom, là, mais c'est la somatotrophine, O.K.? Est-ce qu'elle est détectable facilement? C'est une hormone de croissance, entre autres, qui permet à l'animal de produire beaucoup plus de lait que permis. Ce n'est pas permis au Canada, ce n'est pas permis au Québec non plus, mais c'est permis aux États-Unis.

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

M. Groleau (Marcel): Oui, c'est illégal d'utiliser ça ici, au Canada. Et, si jamais justement les systèmes d'inspection en trouvaient, ce serait à eux de... Parce que, nous, on n'a pas cette autorité-là d'inspecter les fermes, là. Donc, justement, la lacune qu'on voit au niveau de l'inspection, bien, pourrait corriger en partie cette situation-là. Mais, à notre information, ce n'est pas permis et ce n'est pas utilisé ici, au Canada.

Mme Gosselin (Guylaine): Et on doit ajouter que la Fédération des producteurs de lait a été dans les premières à se prononcer contre l'utilisation de la somatotrophine. Nos membres sont contre ça. Si on vous a dit qu'il y avait des importations illégales, je ne pense pas que ce soit monnaie courante. Nous, on n'en a jamais entendu parler. Alors, s'il y a des gens qui ont des informations là-dessus, bien, moi, je me dis: c'est à eux de dénoncer... puis que ce soit retracé. Mais, de façon générale, nos membres sont contre l'utilisation de somatotrophine bovine, pour plusieurs raisons, et ça m'étonnerait que ce soit quelque chose qui soit d'usage commun au Québec.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Je ne pense pas que c'est à vous non plus à répondre là-dessus, parce que ce n'est pas nécessairement votre vocation première, là, mais, moi, selon les informations que nous avons, il en circulerait un peu, là. Mais, encore là, on n'est pas là pour accuser personne, là, mais il faut être vigilants.

M. Groleau (Marcel): Oui, c'est ça. Il faut faire attention aussi entre ce qui se dit et ce qui se fait dans ce secteur-là, parce que notamment la somatotrophine est supposée augmenter la production laitière. Il y a des records des fois qui sont... Les producteurs, entre eux, s'agacent un peu, à savoir est-ce que c'est vrai ou pas, ou des choses comme ça, puis il y a des rumeurs qui circulent... Mais, entre ce qui se dit et ce qui se fait, je pense qu'il faut... Moi, je suis très confiant qu'il n'y en a pas qui s'utilise, là...

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Comme les stéroïdes, ça, là.

M. Groleau (Marcel): L'autre chose que je vous dirais, toujours par rapport aux inspecteurs, on parlait de traçabilité au niveau identification des animaux: c'est une charge de plus qui s'est ajoutée à l'inspection. L'inspecteur qui va faire une visite dans un restaurant sur la rue Saint-Laurent peut être le même inspecteur qui doit vérifier dans une ferme est-ce que les animaux sont bien identifiés et est-ce que la laiterie

ou les installations dans la laiterie sont conformes au règlement. Alors, vous voyez là qu'on lui demande, à cet inspecteur-là, de faire beaucoup de choses.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. Alors, M. le député de Portneuf.

M. Soucy: Merci, Mme la Présidente. Alors, j'ai quelques questions. J'en ai quatre assez courtes. Alors, vous vous partagez peut-être les réponses. Première question, j'aimerais ça qu'on établisse un parallèle entre le fait que vous demandez, d'une part, qu'on renforce l'inspection des fermes puis, d'un autre côté, que, lorsqu'il est le temps de l'introduction de la mesure HACCP, là vous voulez que ce soit sur une base volontaire, là. J'aimerais ça qu'on m'explique, là, votre point de vue là-dessus.

Ma deuxième question, puis celle-là m'interpelle particulièrement comme consommateur, à la page 25 de votre mémoire, vous nous dites qu'il y a des analyses qui ont été faites par la Fédération des producteurs de lait et puis qu'on a démontré qu'un très grand nombre d'échantillons de lait et de crème n'étaient pas conformes à la réglementation provinciale, ils ne contenaient pas les pourcentages minimums de matière grasse inscrits. Moi, je suis un de ceux justement qui achètent mon lait écrémé. Puis j'espère qu'il n'y a pas aucune trace là-dedans; je porte déjà la mienne, ma graisse, n'est-ce pas? Alors, pour moi, c'est bien important. Alors, j'aimerais ça qu'on... Est-ce que c'est fréquent, ces problématiques-là? À quelle fréquence on vérifie si les contenus sont conformes à l'étiquetage?

Ma troisième question. En fait, vous restez muets sur les OGM; y a-t-u une raison particulière?

Puis finalement, tantôt, vous nous avez dit qu'il était possible qu'on détruise un chargement complet, une citerne de lait, parce qu'on a trouvé à l'intérieur, en tout cas, des particules non autorisées, là. À quelle fréquence ça arrive, ça, par année?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. le député. Alors, M. Groleau.

M. Groleau (Marcel): Oui. O.K. Alors, oui, le renforcement des inspections et HACCP volontaire, je pense que c'est deux choses distinctes. Premièrement, les inspections. Même si on a un programme HACCP obligatoire, je pense qu'il va quand même falloir maintenir un service d'inspection sur les fermes. Parce que HACCP, c'est une façon d'assurer... de minimiser les risques à la base. Ce n'est pas une assurance que le lait qui est livré va être d'une qualité égale et impeccable à l'année. C'est une méthode de travail pour minimiser les risques de contamination. Ça va de soi que ça va assurer ou sans doute garantir une meilleure qualité, mais, à la base, ce n'est pas un système infailible, là. Donc, ça prend quand même un système d'inspection, même si on implante HACCP.

● (14 h 40) ●

Et l'autre chose, c'est qu'on parle de «volontaire» à ce moment-ci, parce que le programme a été accrédité, au niveau de l'ACIA, seulement au mois de novembre 2003, et jusqu'à maintenant on regarde aller l'ensemble des provinces canadiennes là-dedans. Il y a eu des

projets pilotes de réalisés. On regarde comment ça va. Il y a des choses qui vont être à corriger. Ici, au Québec, on a la chance qu'Agropur, qui est une coopérative laitière importante et qui a déjà des normes HACCP dans la plupart de ses usines, ont développé un programme HACCP à la ferme qui est compatible avec le programme canadien. Donc, on travaille dans ce sens-là et éventuellement, quand le nombre de producteurs sera suffisant, peut-être qu'on passera à un autre niveau que volontaire.

L'analyse de gras dans le lait, bien, ça, c'est des choses que, nous, on a vérifiées pour s'assurer justement que le lait livré... le lait vendu au consommateur correspond à l'étiquetage, et on s'est rendu compte que non. Alors, on a soulevé ce problème-là au niveau du MAPAQ, et maintenant c'est de façon systématique que, nous, on s'assure de ça et, si on relève des anomalies, on porte à l'attention du MAPAQ. Mais ce serait au MAPAQ justement à s'assurer, par de l'échantillonnage, régulièrement que le lait et les produits offerts correspondent bien à l'étiquetage. C'est à eux de faire appliquer ce règlement-là, cette réglementation-là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Rapide-ment, M. Groleau, s'il vous plaît, parce que j'ai un collègue qui a une question.

M. Groleau (Marcel): Oui. O.K. Les OGM, on est contre au niveau du lait. Parce qu'on est d'ailleurs contre la somatotropine au Canada. On veut que le produit demeure le plus naturel possible, donc on n'a jamais été favorables à des vaches OGM, ou des choses comme ça. On a toujours travaillé dans ce sens-là.

Et la quatrième question...

Mme Gosselin (Guylaine): C'était, si on jette régulièrement des citernes, à quelle fréquence.

M. Groleau (Marcel): O.K. Non, ça n'arrive pas... Justement, avec les règles qu'on s'est données et les pénalités qui incombent aux producteurs fautifs, ça n'arrive pas fréquemment. Dans le rapport annuel, je pourrais vous donner les volumes en question, là, si vous le souhaitez. De mémoire, je ne les ai pas, là, en tête, mais, si vous le souhaitez, je peux vous les remettre.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Merci de votre collaboration, de répondre rapidement. M. le député d'Iberville.

M. Rioux: Merci. Dans votre mémoire, en page 3, vous nous parlez qu'au niveau de la traçabilité il n'y a pas de problème, là, au niveau de la chaîne alimentaire, de la production, là, elle-même. Mais, quand on arrive au transport, restauration, commerce de détail, vous nous dites: Ce maillon-là, il est peut-être plus faible. Pourquoi vous trouvez que c'est un maillon qui est plus faible?

M. Groleau (Marcel): Au niveau des produits laitiers, la chaîne de traçabilité, elle est complète. Au niveau des animaux, elle n'est pas encore complète. On nous a imposé par réglementation, les producteurs,

d'identifier nos animaux avec une puce électronique, un panneau, donc double identification, enregistrer ces animaux-là à la base de données d'Agri-traçabilité Québec. Mais la suite de ça, ce n'est pas fait encore. Et ça, c'est ce qu'on a...

Et, nous, c'est un peu la frustration qu'on a vécue à travers cette nouvelle réglementation là, c'est qu'on impose des choses aux producteurs; il y a des coûts d'associés à ça, il y a du travail d'associé à ça, mais le résultat n'est pas complet, et il n'y en a pas, de résultat, finalement, parce que la chaîne de commercialisation, elle, c'est seulement en 2005 supposément qu'elle devra se conformer à ça. Alors, les transporteurs d'animaux actuellement ne sont pas encore soumis à cette règle-là, à cette réglementation-là. Ils n'ont pas le droit de transporter d'animaux non identifiés, mais ils n'ont pas à rapporter à l'ATQ, Agri-traçabilité Québec, les animaux qu'ils transportent, et ça, c'est un maillon important si on veut assurer la traçabilité.

Les abattoirs rapportent les animaux qui sont abattus, mais on ne peut pas faire suivre la carcasse... Sur chaque carcasse, on ne fait pas suivre l'identification de l'animal qui a été abattu, et, au détail, bien, les consommateurs ne sont pas capables, à partir de la pièce de viande qui est au supermarché, de remonter jusqu'à la ferme ou jusqu'à l'animal en question. Et je pense qu'il y a une résistance au niveau du détail aussi, parce que le boeuf importé — parce qu'il s'importe du boeuf haché au Canada — est souvent mélangé avec le boeuf haché produit ici, et on se retrouve avec des mélanges de boeuf qui, s'ils étaient identifiés, ne pourraient pas se retrouver dans le même contenant. On pourrait savoir, le boeuf qui vient du Costa Rica, c'est lui, et le boeuf qui a été produit ici, c'est lui. Mais actuellement ce n'est pas le cas.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord, merci. Une courte question, M. le député d'Iberville.

M. Rioux: Oui. Quand vous nous dites, là, la traçabilité, là, que le consommateur, là... Quand j'achète mon morceau de viande, je me demande c'est quoi, l'utilité que je sois capable de retracer, parce que normalement, s'il est rendu chez le détaillant — c'est ce qu'on nous disait ce matin — c'est qu'on peut être sûr d'avoir une qualité qui est saine.

M. Groleau (Marcel): Si on peut être sûr de ça au Canada puis au Québec parce qu'on a des normes d'élevage réglementées, moi, je n'ai aucune espèce de certitude sur les normes d'élevage d'un boeuf qui a été élevé au Costa Rica ou ailleurs dans le monde. Je ne contrôle pas ces normes-là, moi.

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

Mme Gosselin (Guylaine): Excusez. Peut-être, là... Vous savez, la traçabilité, c'est essentiel pour, s'il arrive un problème, qu'on soit capable de le retracer rapidement. Alors, comme vous, comme consommateur, si vous achetez une pièce de viande puis qu'il y a un problème de contamination avec la pièce de viande, c'est important de savoir d'où elle vient pour contrôler

la contamination, pour ne pas qu'elle s'étende puis qu'on se retrouve avec un problème beaucoup plus grand. C'est ça, la raison de la traçabilité. Mais, pour qu'elle soit opérante, il faut qu'elle soit d'un bord à l'autre, là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Mme Gosselin. M. le député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci, Mme la Présidente. Bonjour. J'ai écouté avec beaucoup d'intérêt évidemment un rapport qui est si volumineux, si important. Je m'adresse évidemment à des producteurs. Les producteurs, c'est des gens qui sont nécessairement désireux de satisfaire les consommateurs. Et vous parlez, à la page, je pense, 3 et 4 de votre document, des principes à respecter et vous souhaiteriez que le système de traçabilité, d'inspection, et tout ça, la réglementation soit un peu uniforme à travers tout le Canada. Vous avez vécu, comme moi, tout l'épisode du lait cru et du fromage au lait cru. Actuellement, il semblerait que... je pense que les... il y a eu un assouplissement des règles sur la question du fromage au lait cru. Pour ma part, j'en mange et je ne me sens pas menacé, mais, quand même, pouvez-vous me rassurer de ce point de vue là?

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

M. Groleau (Marcel): Toute la question de salubrité des aliments relève de la réglementation du MAPAQ, et ce sont eux qui prennent des analyses des différents fromages qui sont offerts pour s'assurer que ces fromages-là ont respecté les délais de maturation nécessaires, dans le cas des fromages au lait cru, pour que les bactéries pathogènes, s'il y en avait, soient détruites, etc. Donc, nous, on s'assure de la qualité du lait qu'on livre aux usines. Maintenant, la fabrication des fromages, et tout ça, ça relève des usines. Et là ça relève du MAPAQ d'assurer la vérification de la qualité de ces produits-là.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Alors, vous êtes intéressés évidemment à vendre votre lait et donc votre fromage aussi. J'imagine que vous êtes impliqués dans la question de l'image de marque des produits laitiers québécois. Ce matin, on a entendu parler... Me Sylvestre nous a... qui était ici avec un groupe de personnes, nous a parlé de publicité et de publications qui étaient faites sur les fromages, des fromages fins. Et, quant aux fromages canadiens, on ne parle que de fromage au cheddar... que de cheddar, on ne parle pas du tout des fromages fins. On sait que les fromages fins sont faits presque exclusivement au Québec. Qu'est-ce qui se fait actuellement pour faire connaître l'image de marque des fromages fins québécois à l'étranger?

M. Groleau (Marcel): On a une campagne spécifique sur les fromages pour le Québec. Parce que la promotion des fromages, c'est fait par les producteurs laitiers du Canada, et, pour justement tenir compte de la spécificité des fromages fins au Québec, on a une campagne spécifique qui est *Les fromages du terroir*. Alors, si vous avez vu peut-être à la télévision...

Mme Gosselin (Guylaine): Il n'a peut-être pas le temps d'écouter la télé.

M. Groleau (Marcel): C'est ça, peut-être que vous n'avez pas le temps d'écouter la télé, là, mais on a une campagne spécifique pour promouvoir les fromages du terroir et on a travaillé, par exemple, avec des gens de Saint-Antoine-de-Tilly qui font le gouda, Fromagerie Bergeron, Oka, Baie-Saint-Paul. Donc, on a utilisé les fromages... On fait la promotion des fromages du terroir au Québec et non pas nécessairement le fromage cheddar...

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Et à l'étranger? Excusez-moi.

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

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Et à l'étranger? C'est surtout à l'étranger que je me préoccupe, parce que, ici, au Québec, on est des assez bons consommateurs de fromages fins. On aime beaucoup le fromage; ce n'est pas nécessairement l'habitude alimentaire qui existe partout. Alors, est-ce qu'il n'y aurait pas un pas à faire de ce côté-là?

M. Groleau (Marcel): Bien, on pourrait toujours le faire, mais vous savez qu'avec la décision de l'OMC, pour exporter au Canada, il faut le faire au prix canadien, sans subvention. Et, s'il y avait le support de l'État pour accompagner des gens d'ici, faire la promotion de leurs produits aux États-Unis ou ailleurs, mais, oui, sûrement que ces fromagers-là seraient intéressés.

● (14 h 50) ●

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci. Dans votre mémoire, au sujet de la traçabilité, vous mentionnez que le système québécois de traçabilité est un système proactif ou avant-gardiste, entre autres par rapport à celui du Canada et sûrement aussi avec celui des États-Unis. Est-ce que, dans un problème comme il est arrivé, depuis le mois de mai, au niveau de la crise de la vache folle, est-ce qu'il n'y aurait pas eu lieu, il n'y aurait pas lieu qu'on recommande que notre système de traçabilité, vu qu'il est un des leaders en Amérique du Nord, en profite à ce moment-là pour continuer d'être proactif et d'être le leader et que les autres viennent s'accrocher après notre système, et non pas qu'on attende les autres pour dire: Bon, bien, là... autrement dit, un nivellement pas nécessairement par la base, mais par l'attente.

M. Groleau (Marcel): Bien, c'est déjà... Au Canada, on regarde déjà ce qui se fait au Québec pour essayer d'adopter ou d'implanter des mesures similaires pour être capables de suivre les déplacements des animaux. Et je sais aussi qu'au niveau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ils regardent s'ils ne pourraient pas régionaliser le Canada finalement pour que, s'il arrive un autre cas comme celui qu'on vient de vivre, on puisse dire: Bon, bien, O.K., cette

région-là peut être affectée, mais, compte tenu du contrôle qu'on fait du déplacement des animaux, on peut vous assurer que les autres régions ne sont pas touchées et, par le fait même, pourraient maintenir leur statut d'exportateur. Donc, c'est des choses qu'on regarde justement... qui est regardé justement au Canada. Et, la semaine dernière, on était à Ottawa, à l'assemblée annuelle des producteurs laitiers canadiens, et j'ai eu des discussions avec les autres producteurs là-bas, qui s'informaient justement de notre système de traçabilité au Québec, par curiosité, pour voir justement de quoi il retournait et pour en faire la promotion chez eux aussi, parce qu'ils trouvaient qu'on avait un bon système.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Parce que vous savez comme moi que notre système de traçabilité, comme on l'a dit, est avant-gardiste, mais aussi nous produisons, au Québec, 47 %, 48 % de la production canadienne de lait. Donc, avec la vache de réforme, cette année, dans la crise de la vache folle, on a été beaucoup plus touchés que les autres provinces et, à ce moment-là, on aurait pu, comme vous dites, régionaliser le problème. Vous recommanderiez ça ?

M. Groleau (Marcel): Nous, d'ailleurs, au début du premier cas de vache folle qui avait été découvert en Alberta, on avait suggéré déjà, à ce moment-là, de régionaliser le phénomène et d'essayer de le restreindre à certaines provinces de l'Ouest, de ne pas l'étendre à l'ensemble du Canada, et ça n'avait pas été retenu par M. Vanclief à ce moment-là, ni tenté d'ailleurs.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, M. le député. Il vous reste quelques minutes.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Toujours dans le domaine de la traçabilité, où on nous a recommandé depuis une semaine que la traçabilité soit effective à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Une des questions qui nous revient à chaque fois puis qu'on pose à chacun de ceux et celles qui viennent nous présenter des mémoires, c'est: Ça va, on est tous d'accord avec un tel principe de précaution, de système HACCP, mais qui va assumer les coûts, compte tenu du fait qu'on a dit tantôt que le lait était un produit essentiel? Si on veut que les coûts soient assumés par l'ensemble, comme vous l'avez dit dans votre mémoire, on ne voudrait pas nécessairement que ce soit le consommateur qui paie la facture, non plus.

M. Groleau (Marcel): Si on donne une valeur ajoutée au produit et une garantie supplémentaire au consommateur sur la qualité du produit, normalement, s'il y a un coût associé à ça, ça ne peut pas être le producteur, non plus, qui l'absorbe, là. Il faut que le marché l'absorbe ou il faut que l'État décide que, pour une question de sécurité alimentaire, l'État défraie le coût de ce système-là, ou sinon le consommateur devra payer. Parce qu'on ne peut pas refiler cette facture-là au producteur, là.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Vous comprenez aussi que les consommateurs, comme les producteurs, les revenus varient, hein?

M. Groleau (Marcel): Oui, mais, regardez, au niveau du consommateur — on faisait une conférence de presse la semaine dernière — le Québec a le panier d'épicerie le moins cher au Canada, et le Canada a le panier d'épicerie parmi les moins chers au monde dans les pays industrialisés. Donc, je pense qu'à ce niveau-là les consommateurs au Québec sont bien servis.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Puis ça a rapport un peu avec ce que M. Pellerin nous dit, aussi. Mais, par contre, M. Pellerin nous dit que le pot de cornichons... entre le pot de cornichons... Je pense que vous avez vu son exemple, qui devient un classique, là: entre le cornichon et le consommateur, il y a drôlement une différence, là.

M. Groleau (Marcel): Ça, on est d'accord. Mais ne confondons pas.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Entre le cornichon et le consommateur, il y a le cornichon!

Mme L'Écuyer: Étant donné qu'il y a bien des cornichons...

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Hein, on se demande qui est le cornichon, là!

M. Groleau (Marcel): Oui, mais il y a beaucoup d'intervenants au niveau de la filière et il y a certainement assez d'argent dans la filière pour assumer une portion des coûts. Mais ne demandez pas aux producteurs d'en assumer plus, ce n'est pas possible. C'est le seul message que je veux qui soit clair.

Mme Gosselin (Guylaine): D'ailleurs, ou bien c'est une exigence étatique ou bien c'est une demande du consommateur. Ça fait que, tu sais, on ne peut pas demander aux producteurs de compresser leur marge de manoeuvre, qui est déjà extrêmement mince. Ce n'est pas le sujet du débat aujourd'hui, là, mais, si on pouvait vous parler de la situation financière de nos producteurs, ça nous ferait grand plaisir de vous démontrer que c'est sûr qu'ils ne sont pas capables d'assumer des frais supplémentaires qui s'ajoutent avec la traçabilité, ou des exigences gouvernementales, ou des exigences au niveau du consommateur.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Mme Gosselin. Il reste une petite minute. M. le député de Montmagny-L'Islet.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Oui. Merci, Mme la Présidente. Au niveau de la traçabilité, c'est une responsabilité de chaque intervenant, même le producteur, puis là vous visez un petit peu le transporteur. Ça m'agace, parce que, comme producteurs, vous ne pouvez pas livrer une bête au transporteur s'il n'a pas son numéro d'identification, et lui-même ne peut pas... l'abattoir ne peut pas l'accepter s'il n'a pas son numéro. Donc, je ne sais pas pourquoi vous pointez du doigt le transporteur: même s'il change de pâturage, il doit l'identifier.

M. Groleau (Marcel): O.K. Lui, il ne doit transporter que des animaux identifiés. Par contre, il ne fait pas le transport d'un animal à la fois. Il va transporter dans son camion les animaux de plusieurs fermes et, lui, il n'est pas tenu d'enregistrer les transports, les déplacements. Parce que c'est important de connaître que ces animaux-là ont été en contact les uns avec les autres à travers le transport, si jamais il arrive quelque chose, si on veut retracer puis avoir vraiment un système parfait de traçabilité. Parce que la traçabilité, c'est important si on veut retracer ce qui s'est produit. Et là les transporteurs ne sont pas tenus de transmettre à l'ATQ, ils ne sont pas encore tenus de transmettre à l'ATQ. Par exemple, quand un transporteur vient chez nous, il a aussi ramassé une vache chez le voisin, ces deux animaux-là ont été en contact pendant deux heures de temps avant d'aller à l'abattoir, bien, il faut que l'ATQ le sache.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Mme Gosselin, M. Groleau et Mme Berger, représentants de la Fédération des producteurs du lait du Québec. Merci pour votre présentation et pour votre mémoire. Et j'invite les représentants de la Faculté de médecine vétérinaire à se présenter, s'il vous plaît.

M. Groleau (Marcel): Alors, on vous remercie. Et, si jamais vous avez des questions, on est situés à Longueuil, vous le savez tous.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): On va vous contacter. Merci beaucoup.

(Changement d'organisme)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, M. Raymond Roy, doyen de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, je vous souhaite la bienvenue. Je vous prie de nous présenter la personne qui vous accompagne. Vous avez 20 minutes pour la présentation de votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chacun des groupes parlementaires. Soyez le bienvenu.

Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal

M. Roy (Raymond S.): Merci, Mme la Présidente. Je suis accompagné du Dr Pierre Lamothe, qui est adjoint au doyen pour le développement physique de la faculté et qui a été pendant 12 années le vice-doyen aux affaires cliniques, donc responsable de l'Hôpital d'enseignement vétérinaire de l'Université de Montréal. Alors, nous sommes très heureux d'être parmi vous aujourd'hui pour faire des commentaires par rapport à l'ensemble des enjeux que la commission a mis sur la table. Je pense que ce sont de nombreux aspects qui peuvent être analysés et je pense que nous avons dû choisir parmi tous ces aspects-là certains qui nous préoccupent d'une façon toute particulière.

● (15 heures) ●

La Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal est la seule faculté du genre au Québec. Elle est responsable à la fois de former les

vétérinaires dont le Québec a besoin, mais aussi d'assurer le développement scientifique par ses recherches et aussi par les services qu'elle donne aux producteurs, de façon à ce que le Québec soit bien pourvu dans ce contexte-là. Il y a trois autres facultés vétérinaires au Canada et 28 autres aux États-Unis. Donc, c'est un nombre assez limité d'intervenants. Alors, par conséquent, la faculté se réjouit de la tenue de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire. Elle y voit une occasion privilégiée de développer un consensus sur cette question et de relever collectivement le défi que représente la production d'aliments sains pour l'ensemble de la population. Ce texte présente la position de la faculté sur certains enjeux soulevés par la commission.

Évidemment, avec les situations qu'on vit présentement, il y a un accroissement de l'incertitude. Plusieurs événements récents concernant la sécurité alimentaire ont marqué l'actualité et suscité l'inquiétude chez les consommateurs de denrées et de produits d'origine animale. Au printemps 2001, la possibilité de voir l'épidémie de fièvre aphteuse sévissant au Royaume-Uni se répandre au Canada avait fait craindre le pire. Puis, les attentats du 11 septembre ont donné l'alarme en matière de bioterrorisme. Du jour au lendemain, la biosécurité est devenue une préoccupation constante pour les autorités de santé publique chez nos voisins du Sud et partout ailleurs dans le monde. Les cas récents d'encéphalopathie spongiforme bovine en Amérique du Nord ont déjà entraîné des pertes économiques désastreuses pour l'industrie bovine. Pire, même s'il s'agissait de cas isolés, ils ont semé le doute chez les consommateurs sur la qualité des denrées d'origine animale et sur la fiabilité et la validité des mesures de contrôle sanitaire.

Pas une journée ne passe sans que les journaux ne fassent mention de maladies transmises par les animaux ou par des produits de la chaîne alimentaire. Ainsi, les zoonoses, les maladies animales transmissibles à l'homme, retiennent de plus en plus l'attention du public et des gouvernements. Que l'on pense aux maladies provoquées par les salmonelles, le syndrome respiratoire aigu sévère, le SRAS, qui a sérieusement affecté l'économie torontoise l'an dernier, le virus du Nil occidental, dont l'aire de distribution s'agrandit, la bactérie *E. coli* O157:H7 qui provoque des colites hémorragiques et qui a entraîné le décès de sept personnes à Walkerton, ou bien encore les cas d'influenza aviaire.

Toutes ces informations que l'on voit dans les journaux contiennent des informations scientifiques à la fois probantes et aussi qui doivent être alimentées et vérifiées. Dernièrement, on voyait que l'influenza aviaire qui sévit au Vietnam, en Chine et dans d'autres pays de l'Asie était causée par un virus de type influenza qui avait un numéro tout à fait spécial, qu'on appelait le H5N1. Et au même moment, cette semaine, on voit qu'on a aux États-Unis, dans le Delaware, une infection causée également par un virus semblable, qui est également une influenza. Quel est le rapport entre les deux? Bien, celui qui est en Amérique n'est pas infectieux pour l'homme; il possède une dénomination différente, c'est un virus H7 au lieu de H5.

Donc, ce sont des données scientifiques qui sont à la base de ces préoccupations-là qui nous permettent d'identifier, de cataloguer et de faire en sorte qu'on puisse prendre des décisions sur l'ampleur de certains phénomènes d'origine animale qui se présentent. D'ailleurs, c'est la raison pour laquelle notre mémoire s'intitule *La sécurité alimentaire: des décisions basées sur la science*. Alors, c'est un peu l'objet de notre propos. Le fait qu'on veut attirer l'attention de la commission sur cette question-là, que... pour faire en sorte qu'on puisse effectuer des décisions basées sur la science, alors ça prend des scientifiques, ça prend des laboratoires qui sont capables d'effectuer ces travaux scientifiques là et également ça prend de l'argent pour que ça fonctionne et qu'il y ait de la recherche qui nous amène des connaissances nouvelles sur lesquelles on pourra baser des décisions futures.

Tous ces éléments démontrent la nécessité pour un pays de disposer de plans d'urgence dans de telles situations. Ces plans doivent s'appuyer sur du personnel qualifié, en nombre suffisant et sur une infrastructure de diagnostic adéquate.

Pour assurer la santé du cheptel québécois et la salubrité des denrées, un nombre suffisant de médecins vétérinaires doit se consacrer à des tâches de prévention, de dépistage et de contrôle à toutes les étapes de la chaîne de production des denrées animales. Or, c'est un secret de Polichinelle, il manque de médecins vétérinaires au Québec, et peu d'entre eux se dirigent actuellement vers le domaine agroalimentaire. Il manque également de spécialistes en pathologie vétérinaire et dans toutes les sphères qui environnent ce domaine-là. À ce constat inquiétant s'ajoutent l'état problématique du réseau québécois des laboratoires de diagnostic vétérinaire et le sous-financement de la recherche.

Pour assurer la sécurité alimentaire, il faut intervenir sur tous ces aspects: le nombre de médecins vétérinaires affectés à l'inspection et au diagnostic des maladies animales, le nombre de pathologistes vétérinaires, le réseau des laboratoires de diagnostic vétérinaire et de l'infrastructure de recherche en pathologie, ainsi que le financement de la recherche dans ces domaines. Bien entendu, ce constat que l'on fait vient des observations que nous menons chaque jour dans nos locaux et en collaboration avec l'ensemble de la profession vétérinaire.

Je dois dire également que ce constat-là n'est pas unique au Québec. C'est un constat que l'on voit présentement en Amérique du Nord. D'ailleurs, le président des États-Unis a émis une directive dans le cadre de la Homeland Security Service, dans lequel, le 30 janvier dernier, il mandate son ministre responsable de la sécurité de faire en sorte que tout le domaine de la sécurité alimentaire, le contrôle des zoonoses et le déploiement d'infrastructures et du personnel pour veiller à cette occupation-là soient rehaussés. Alors donc, c'est un problème qui est universel.

En Europe présentement, notamment en France et en Angleterre, suite aux épidémies qu'ils ont eues, à la fois de fièvre aphteuse ou de vache folle, évidemment ils ont déjà commencé à investir dans ces domaines-là, et je pense qu'il est très important pour le Québec de voir clair dans ce domaine-là et de faire les investissements qui sont nécessaires pour être, dans la mesure du

possible, compétitifs sur tous les marchés et également, bien entendu, servir sa population.

Le réseau québécois des laboratoires de diagnostic vétérinaire a pris un retard considérable. Il y a plusieurs années, le Québec a mis sur pied un réseau de laboratoires de diagnostic vétérinaire, mais il n'a pas été en mesure de maintenir les effectifs et de renouveler ses équipements. De plus, il n'a pas procédé au regroupement des compétences comme cela s'est fait en Ontario et ailleurs, où les activités de diagnostic ont été regroupées, comme à l'Université de Guelph, entre le ministère de l'Agriculture de cette province... Pourtant, en Amérique du Nord, la tendance est maintenant au regroupement afin d'avoir le nombre restreint de laboratoires très bien équipés, à la fine pointe des nouvelles technologies et s'appuyant sur une équipe importante de scientifiques. Aux États-Unis, un fonds de 430 millions de dollars a été créé pour la construction d'un réseau de laboratoires plus performants pour faire face à l'émergence de nouvelles maladies.

Au Canada, il n'existe qu'un laboratoire de niveau de biosécurité 4, le Centre scientifique canadien de santé humaine et animale, qui est situé à Winnipeg. Au Québec, il n'y a pas de laboratoire de pathologie animale de niveau 3, qui est le seuil inférieur mais qui nous permet de travailler sur des maladies comme l'influenza et la plupart des maladies qui sont les plus courantes, ni de salle d'autopsie de niveau 3. Pire, aucun des laboratoires de pathologie animale existants ne répond aux exigences du niveau de biosécurité 2. Les infrastructures de l'actuelle salle de nécropsie de la Faculté de médecine vétérinaire, qui est également celle du MAPAQ pour tout l'Ouest du Québec, ne sont pas non plus conformes aux normes. Les laboratoires ne sont pas non plus accrédités selon les normes dans ce domaine.

Pour accroître la sécurité du public et rencontrer les normes de salubrité de la chaîne agroalimentaire, il apparaît plus opportun que jamais de mettre sur pied un complexe québécois de pathologie intégré. Ce complexe pourrait regrouper et consolider dans un seul endroit les activités diagnostiques, d'enseignement et de recherche en pathologie animale et sur les maladies infectieuses ainsi que certaines activités gouvernementales. Il permettrait de regrouper une masse critique de scientifiques favorisant l'excellence. Le complexe pourrait doter la faculté et le MAPAQ d'infrastructures de laboratoire de niveaux de biosécurité 2 et 3 respectant les lignes directrices sur la biosécurité et les normes sur le confinement des établissements vétérinaires. Cette solution favoriserait le développement de partenariats avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments et Santé Canada.

● (15 h 10) ●

Et afin de rencontrer les règles du commerce international en vue de l'exportation et de l'importation de produits agroalimentaires, le centre de diagnostic vétérinaire du Québec devrait viser l'accréditation selon les normes ISO et AAFLD. Avec l'appui et le financement des différents niveaux de gouvernement, ce projet doterait le Québec de l'infrastructure essentielle qui lui fait cruellement défaut et permettrait de faire face aux défis actuels et futurs. En cas d'acceptation du principe de zonage du Canada en certaines zones pour le contrôle des maladies, il s'agit d'un outil évidemment essentiel.

J'aborderai maintenant la pénurie de médecins vétérinaires. À plusieurs reprises, les membres de l'Union des producteurs agricoles, les associations de médecins vétérinaires et les organismes publics ont signalé le grave problème de la pénurie de médecins vétérinaires dans les domaines des animaux de production et de la médecine réglementée ainsi que la difficulté à assurer la relève. Il manque aussi de nombreux spécialistes en diagnostic et en pathologie vétérinaires. Depuis déjà deux ans, la faculté travaille de concert avec ses partenaires pour trouver des solutions et elle a élaboré un plan d'action. Pour se concrétiser, les mesures envisagées devront recevoir l'aval du ministère de l'Éducation et du ministère de l'Agriculture. Le MEQ devra financer les augmentations de clientèles étudiantes tant au premier cycle qu'aux cycles supérieurs et il devra augmenter le financement des programmes existants en technologie et salubrité des viandes, en pathologie vétérinaire et dans toutes les sciences nécessaires au diagnostic. Sans un appui spécifique du gouvernement du Québec, il sera impossible d'augmenter le nombre de médecins vétérinaires oeuvrant dans les domaines de la sécurité alimentaire.

Un autre aspect de la problématique réside dans le statut actuel de la faculté. Depuis la fin de 1999, elle a perdu son statut d'institution pleinement accréditée pour celui d'institution partiellement accréditée par l'organisme nord-américain qui sanctionne la qualité de l'enseignement vétérinaire en Amérique du Nord, l'AVMA, l'American Veterinary Medical Association. Un vaste programme d'agrandissement et de rénovation et l'ajout d'une vingtaine de postes de professeur devraient lui permettre de retrouver sous peu le statut d'agrément complet. Toutefois, le financement de ce programme de mise à niveau n'est pas encore complété; les secteurs de la pathologie et les infrastructures pour la recherche et l'équipement restent à financer. L'heure est venue de passer à l'action, car une visite du comité d'évaluation de l'AVMA est prévue en 2005. Il faut absolument que la faculté puisse recouvrer son agrément complet à la suite de cette visite.

Les démarches en vue de trouver le financement manquant se situent dans un contexte incertain au moment où le gouvernement du Québec réexamine le financement des universités. Celles-ci ont déjà accumulé un retard de financement de l'ordre de 375 millions par rapport aux autres universités canadiennes. L'incertitude qui prévaut à cet égard pourrait mettre en péril le processus déjà enclenché. Si des coupures budgétaires additionnelles devaient affecter encore une fois les universités, il sera impossible de former davantage de scientifiques pour répondre aux besoins dans les domaines de la sécurité alimentaire.

La recherche, à la base des décisions sur la sécurité alimentaire. À la faculté, plusieurs groupes de chercheurs travaillent à l'amélioration de l'état de la santé du cheptel et à la salubrité des denrées. On y trouve, entre autres, la Chaire de recherche avicole, la Chaire de recherche en salubrité des viandes, la Chaire de recherche en clonage et biotechnologie de l'embryon, le Groupe de recherche sur les maladies infectieuses du porc, et j'en passe. Tous ces groupes, dans la plupart des cas, sont financés par des systèmes qui supportent la recherche. Par contre, ceux qui se préoccupent plus

spécifiquement de la salubrité des aliments sont présentement financés par l'industrie privée. Il est étonnant de remarquer qu'il n'existe aucun financement public des chaires de recherche avicole et en salubrité des viandes; seule l'entreprise privée les supporte actuellement. Il est pourtant impensable de demander au privé de financer la recherche sur des activités réglementées.

Sous l'aspect de l'épidémiologie, le MAPAQ remplit bien son rôle, et je pense que le programme de traçabilité et les autres programmes qui ont été mis de l'avant par le gouvernement sont bien encadrés, et on s'en va dans la bonne direction. Par contre, il est très important de constater qu'il y a des maillons qui ne sont pas là, et j'ai identifié à cet effet deux des maillons. Toutefois, la recherche pour le développement de techniques de diagnostic et de nouvelles connaissances sur les maladies animales est nettement sous-financée et des lacunes importantes sont observées. Les autorités devront supporter les efforts des chercheurs. Il faut assurer un financement public pour l'amélioration des connaissances nécessaires à la prise de décision et à la mise en place de politiques sur la santé animale, ce qui ne peut être laissé au secteur privé. Des programmes de recherche spécifiques devraient être mis en place et financés.

Le consommateur exige d'être informé, et il a raison. Les problèmes récents énoncés ci-dessus ont éveillé la conscience du consommateur, qui réclame des produits dont la qualité est vérifiée et vérifiable, exempts de résidus de médicaments et d'agents infectieux transmissibles. Celui-ci veut avoir accès à l'information des méthodes d'élevage et de transformation des aliments qu'il achète ainsi que sur le suivi des animaux. Il se préoccupe des méthodes d'élevage et de production et exige qu'elles soient respectueuses du bien-être animal et de l'environnement. Le programme Agri-traçabilité répond partiellement à ces préoccupations, mais il doit être étendu le plus rapidement possible à l'ensemble des denrées d'origine animale et étendu tout au long de la chaîne alimentaire.

Dans un autre domaine, l'identification des organismes génétiquement modifiés pose aussi certains défis. Même s'ils représentent un potentiel fabuleux de développement des sciences médicales, les OGM sont considérés comme suspects par le consommateur et plusieurs n'hésitent pas à réclamer que les produits qu'ils consomment en soient exempts.

Les scientifiques et les médias doivent expliquer le potentiel de progrès extraordinaire que représentent les OGM dans les domaines des sciences biomédicales et de l'alimentation humaine et animale: production de vaccins recombinants, d'alimentation destinée aux animaux leur permettant de mieux résister aux maladies et diminuant ainsi l'utilisation d'antibiotiques, protection des cultures, et j'en passe. En contrepartie, l'information sur les OGM doit reconnaître les niveaux d'incertitude qui subsistent quant à leurs différentes applications et quant à leurs effets possibles sur l'environnement. Des études à court, à long terme doivent se poursuivre, et je pense que, de façon générale, le public doit être bien informé à ce niveau-là.

La Faculté de médecine vétérinaire joue un rôle unique pour assurer aux consommateurs du Québec... un rôle de sauvegarde et également être en mesure de

produire les scientifiques qui seront à la première ligne de défense en cas de catastrophe et d'épidémie majeure. Alors, par conséquent, nous croyons important que les activités dans le domaine vétérinaire soient bien supportées par le gouvernement et qu'on puisse être en mesure de bien remplir notre rôle et participer à l'essor de notre agriculture. Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. le doyen. Vous êtes dans le temps. Il vous restait même une minute avant de compléter. Merci pour la présentation.

Vous nous présentez un certain nombre de recommandations dans votre document qui nous a été déposé, entre autres la recommandation n° 3, où vous dites que «l'inspection vétérinaire doit devenir obligatoire dans tous les abattoirs, sans exception». Actuellement — vous me corrigerez si les données ne sont pas correctes — il y a au Québec quelque 160 abattoirs: 43 abattoirs sous inspection permanente fédérale, 22 sous inspection permanente provinciale et 95 abattoirs exempts de permis, où il n'y a pas d'inspection permanente mais qui sont quand même soumis à la Loi sur les produits alimentaires et aux règlements sanitaires ainsi qu'aux normes d'hygiène et de salubrité. Alors, je voudrais savoir pourquoi cette recommandation si catégorique, où vous voulez que l'inspection s'étende à tous les abattoirs, y compris les 95 qui sont finalement... qui assurent un service d'abattage en région. Et l'information que j'ai est à l'effet que ces abattoirs-là ne posent pas vraiment de problème et que, s'il y a des problèmes, ce n'est pas dans la production... dans l'abattage en milieu rural et régional, mais plutôt dans les abattoirs industriels. Qu'est-ce qui motive votre recommandation, M. le doyen?

M. Roy (Raymond S.): Bien, je pense que c'est très important de voir le problème dans son ensemble et aussi d'être en mesure d'assurer aux consommateurs les mêmes droits que... tous les consommateurs donc qui tirent leur alimentation d'endroits qui sont inspectés.

● (15 h 20) ●

J'aimerais aussi attirer l'attention sur le fait que la plupart des cas d'épidémie importante, par exemple la fièvre aphteuse, ont été découverts, notamment le cas qui vient d'être... en 2001, en Angleterre, bien, c'est à l'abattoir qu'on a diagnostiqué, qu'on a prévu, qu'on a vu qu'il y avait là des cas de fièvre aphteuse. Alors, par conséquent, si on veut vraiment couvrir l'ensemble de la protection à ce niveau-là, on ne doit pas éliminer la présence d'inspections au niveau de ces abattoirs-là. Alors, c'est dans un contexte d'application générale et de surveillance générale que l'on fait cette recommandation-là.

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

M. Rioux: Merci beaucoup. Dans votre document, vous nous parlez que le consommateur exige d'être informé, et il a raison. On est d'accord avec ça. Je pense que c'est l'essence même de la commission qui siège depuis la semaine dernière. Vous nous dites qu'un

des moyens qu'on pourrait se servir, c'est évidemment, puis on en a parlé, plusieurs mémoires en ont fait mention, c'est l'étiquetage. Est-ce que vous pensez, vous, qu'effectivement ça peut être un des bons moyens pour informer la population, que ce soit l'étiquetage volontaire ou obligatoire... ça, ça peut être un moyen?

L'autre chose. Vous nous avez parlé aussi des OGM et vous nous dites: Même s'ils représentent un potentiel fabuleux de développement des sciences biomédicales, les OGM sont considérés comme suspects par l'ensemble des... par les consommateurs. Est-ce qu'on pourrait avoir votre opinion sur les OGM? Vous nous dites: Un des moyens, c'est que les scientifiques, les gens qui sont dans ce milieu-là informent la population, et je pense que vous êtes à cet égard-là... vous pouvez être considérés comme des experts en la matière. Si vous pourriez nous informer de votre réflexion sur les OGM, à titre de membre de la Faculté de médecine vétérinaire.

M. Roy (Raymond S.): Je vais faire brièvement, parce que, comme vous le savez, il y a plusieurs mémoires qui ont été présentés, et je pense que vous avez reçu un groupe la semaine passée, là, qui a déposé un mémoire à ce sujet-là.

Alors, pour ce qui est de notre faculté, de l'ensemble de notre communauté, évidemment, dans le milieu universitaire, c'est à la fois difficile et facile d'avoir une opinion uniforme de tout le monde, mais, de façon générale, les gens de notre faculté, disons, sont les gens qui voient dans le développement scientifique des apports considérables pour ce secteur d'activité là. Évidemment, présentement, il n'y a pas de données scientifiques qui déterminent que les OGM sont dangereux pour la santé. Il n'y a pas d'informations qui vont dans ce sens-là. Alors, par conséquent, ça ne veut pas dire qu'il ne pourrait pas y en avoir. Donc, c'est un peu pour ça qu'on conclut sur ce chapitre-là en disant: Il faut continuer à surveiller pour voir s'il n'y aurait pas l'émergence de troubles particuliers à la fois chez les animaux et à la fois chez les humains suite au fait qu'ils sont nourris en présence d'OGM.

Pour ce qui est de l'étiquetage, nous, on est favorables à ce qu'il y ait une information mise sur les produits qui en contiennent. Je pense qu'il faut que le consommateur soit en mesure de prendre ses décisions lui-même, et c'est aux journaux, au gouvernement, aux scientifiques d'informer le public, qui doit être en mesure d'apprécier cette information-là et d'en faire une décision personnelle. Par exemple, on a certains produits qui sont vendus sur les marchés qui sont irradiés, hein? Alors, moi, personnellement, quand je vois que c'est irradié, je n'en prends pas. Bon, il y a plein de gens qui pensent qu'il n'y a pas de problème, et c'est vendu comme étant des aliments où il n'y a pas de problème, et je pense que c'est un choix personnel que chacun doit faire. Et, dans le cas des OGM, ça relève du même domaine, à mon avis.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci.

M. Rioux: Il y a une partie de la question, à savoir: Sur l'étiquetage, est-ce que vous la voyez volontaire ou obligatoire?

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

M. Roy (Raymond S.): Moi, je pense que ça devrait être obligatoire.

M. Rioux: Merci.

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

M. Roy (Raymond S.): Je n'ai pas répondu à l'autre question, là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Non, vous avez donné votre opinion.

M. Roy (Raymond S.): Ça va? O.K. Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Roy. Mme la députée de Pontiac.

Mme L'Écuyer: Merci, Mme la Présidente. Bonjour, messieurs. Je veux parler un peu de ressources humaines. Dans votre mémoire, vous avez deux volets. Vous parlez du premier, pour assurer la santé du cheptel, où on a besoin de vétérinaires pour la prévention, le dépistage, l'autre, pour la sécurité alimentaire, qui amène aussi le volet des laboratoires. Ma question a deux volets. La première: En n'ayant un regroupement des compétences que dans un seul laboratoire, est-ce que ça règle une partie de la pénurie de vétérinaires et de chercheurs? Et la deuxième: Combien de temps ça peut nous prendre pour combler le manque des effectifs au niveau vétérinaire dans la province?

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

Mme L'Écuyer: Si, demain, on ouvre toutes les facultés, là, puis le ministère de l'Éducation dit: On y va, là, dans combien d'années on pourrait arriver puis dire: Nous avons les vétérinaires nécessaires pour appliquer l'ensemble de ces mesures-là?

M. Roy (Raymond S.): Alors donc, il y a deux volets à votre question. Il y a le nombre de vétérinaires qui sont en pratique des grands animaux, et l'autre, la formation de spécialistes nécessaires aux laboratoires.

Mme L'Écuyer: Dans des regroupements, oui.

M. Roy (Raymond S.): Alors, pour ce qui est des laboratoires, présentement, le Québec a sept laboratoires régionaux qui font des diagnostics. Ces laboratoires-là étaient dotés, au début de l'installation de ce programme-là, de pathologistes dans chacun d'entre eux. Présentement, ce n'est plus le cas. À la Faculté de médecine vétérinaire, à ce moment-là, il y avait plus de professionnels qui oeuvraient dans le domaine de la pathologie. Alors, suite aux coupures qu'on a eues dans le réseau universitaire et aussi au niveau du MAPAQ, le nombre a bien diminué. Alors, l'idée, c'est de faire en sorte qu'on puisse faire des masses critiques pour faire en sorte que présentement on atteigne un niveau de

compétences plus élevé et de former un nombre accru de ces personnes-là. Pour former quelqu'un qui est un spécialiste en pathologie ou en bactériologie, ça prend deux à trois ans. Alors, présentement, c'est... en plus du diplôme vétérinaire, là, donc je pense qu'on doit travailler sur une perspective de quatre à cinq ans pour faire en sorte qu'on puisse avoir un réseau de laboratoires, là, qui serait rehaussé et compétitif dans le marché nord-américain. Je ne parle pas ici d'infrastructures.

Pour ce qui est du nombre de vétérinaires dont le Québec a besoin, nous avons longuement réfléchi sur cette question-là avec l'aide de l'UPA, de toutes les associations vétérinaires, et on a établi que les besoins actuels, juste pour le domaine de la production bovine, se chiffraient autour de 40 vétérinaires de plus dans ce secteur-là. Évidemment, une fois qu'on en a rajouté 40, il faut voir qu'il y en a une trentaine par année qui prennent leur retraite et qu'il y a un roulement. Donc, s'il faut augmenter rapidement nos effectifs, de faire passer le nombre de nos étudiants d'une vingtaine de plus par année, ce serait un plan que nous avons envisagé, et aussi de favoriser le recrutement de vétérinaires étrangers.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. le doyen. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. M. Roy, M. Lamothe, c'est plaisant de vous accueillir ici, de vous entendre aussi, et, en même temps, venant d'universitaires comme vous, je pense que c'est tout à fait à propos que vous soyez là pour nous éclairer, nous renseigner, parce que, de prime abord, je pense qu'on a raison de vous faire confiance et je pense que, aussi, nous avons besoin de lumières dans ce domaine-là. Surtout depuis un certain nombre d'années, je dirais même peut-être de semaines, on voit que des problèmes dans le domaine de la sécurité alimentaire s'accélérent à un rythme presque effarant. Et je vais vous lancer une question qui est large comme le Saint-Laurent: Est-ce que, au Québec, on est en sécurité au niveau de notre sécurité alimentaire? Est-ce qu'on peut dire qu'on est bien protégé actuellement?

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

● (15 h 30) ●

M. Roy (Raymond S.): Alors, pour répondre à cette question-là, il faut se baser sur des données objectives. Je pense que, si on regarde juste un aspect, hein, qui est les intoxications alimentaires, hein, on sait que présentement, au Québec, il y a à peu près 4 000 intoxications alimentaires qui sont rapportées aux agences qui en font l'étude. Alors, c'est un nombre important. Mais la population a le sentiment, de façon générale, d'avoir des aliments sains et de ne pas avoir trop de problèmes par rapport à ça. Alors, moi, j'ai l'impression que, de ce point de vue là, ça s'améliore. Je pense que, avec les méthodes HACCP qui ont été introduites à différents niveaux, ce n'est pas uniforme. Si ça marche bien à certains endroits, ce n'est pas démarré dans d'autres. Mais je pense qu'on s'en va dans

une perspective où ces méthodes-là vont porter fruit à long terme et faire en sorte que nos productions soient de très haut niveau. D'ailleurs, si on veut continuer à être sur les marchés d'exportation, ça devrait être notre principale préoccupation.

Alors par conséquent, pour moi, je pense que la salubrité alimentaire va très bien, hein? Ça s'améliore. On a mis en place de nombreux programmes, le ministère de l'Agriculture a créé toute une structure, là, d'alerte zoonositaire, etc., mais on voyait, nous — et c'est l'objet de notre mémoire — que la partie la plus faible de ça, c'étaient les laboratoires. Le réseau, ça va bien, mais la partie des laboratoires, le diagnostic, c'est là qu'est notre maillon le plus faible.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): J'aimerais vous entendre justement là-dessus. C'était ma deuxième question. Vous avez parlé de niveaux — je ne m'y connais pas, là, mais je veux vous entendre là-dessus — le niveau 3, entre autres. Vous avez parlé de laboratoires de pathologie animale, et, si je fais un lien — puis je ne sais pas si mon lien est correct — avec votre mémoire où on dit, dans la page... En tout cas, je vous résume: Une autre problématique «réside dans le statut actuel de la Fédération des médecins vétérinaires. Depuis [...] 1999, elle a perdu son statut d'institution pleinement accréditée pour celui d'institution partiellement accréditée par l'organisme qui sanctionne la qualité de l'enseignement vétérinaire.» J'aimerais vous entendre là-dessus.

M. Roy (Raymond S.): Lors de cette visite de notre organisme, l'accréditation, qui a lieu à tous les sept ans, ils ont remarqué certains points qui étaient défectueux. Cet organisme-là se base sur 10 points de qualité pour examiner quels sont les critères auxquels chacune des facultés doit rencontrer. Alors, parmi les critères qui étaient déficients, évidemment il y a la question du financement, il y a la question des infrastructures et la question du nombre de professeurs. Alors, nous avons évidemment réagi à ce rapport-là, et je pense que le gouvernement du Québec a fait les choses qu'il fallait en investissant des sommes importantes dans plusieurs de ces points-là. Alors, du point de vue de cette réaction-là, ça va dans le sens d'une dynamique qui fait en sorte qu'on puisse protéger notre cheptel contre les maladies animales qui soient soit importées ou celles qu'on a déjà. Alors, c'est très important que le Québec dispose d'infrastructures qui lui permettent de dépister les maladies, de faire le contrôle de ces maladies-là et aussi d'avoir les scientifiques qui travaillent dans ce contexte-là et qui enseignent à la relève ces notions-là dans un contexte évidemment positif et comparable aux autres.

Pour des Américains, c'est un aspect très important. Lorsqu'ils reçoivent nos denrées d'origine animale, ils se demandent: Qui a fait ça, là? Qui a inspecté ça? D'où viennent ces gens-là? Quelle est leur formation? Ça fait partie des règles du jeu. Et, si des doutes s'installent — bon, c'est des gens qui n'ont pas tout à fait le même diplôme que nous — à ce moment-là

on passe à un autre niveau d'examen et on se pose d'autres questions ou on bloque carrément à la frontière.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Et actuellement l'accréditation majeure, si je peux m'exprimer ainsi, elle est assurée par qui?

M. Roy (Raymond S.): Présentement, nos diplômés... notre faculté est toujours accréditée, O.K.? Mais le niveau d'accréditation est un niveau où son accréditation est menacée. S'il n'y a pas de correctifs de faits par rapport à ce que contenait le rapport, à ce moment-là, au bout de quelque temps, ces correctifs non faits vont être identifiés par l'organisme d'accréditation, et ils vont nous dire: Bien, écoutez, c'est fini, là, il n'y a plus de partage d'activités dans notre groupe par votre faculté.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. M. le député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci, Mme la Présidente. Alors, bienvenue, Dr Roy... d'être avec nous aujourd'hui pour nous parler de tous les problèmes. On sait, tout le monde, que, à la Faculté de médecine vétérinaire, qui est l'unique faculté de médecine vétérinaire de langue française en Amérique — et peut-être la seule en dehors de la France, je ne sais pas — mais vous jouez un rôle extrêmement important et unique. Et en plus vous en êtes très conscients, parce que vous êtes au centre d'un réseau d'information extrêmement considérable, ce qui vous permet d'évaluer avec assez de précision la situation actuelle des problèmes en sécurité alimentaire de même que les dangers qui pourraient nous menacer. Vous êtes en même temps conscients... D'après ce que vous avez dit, il semblerait qu'il manque de médecins vétérinaires: seulement pour les grands animaux, 40. Ça veut dire que, pour l'ensemble de la problématique de la sécurité alimentaire, j'imagine que c'est beaucoup plus. Je ne sais pas qu'il existe au Québec — peut-être au Canada, peut-être pas — de spécialistes spécialisés dans le génie de la transformation des aliments. Peut-être qu'il y en a, peut-être pas. Alors, tout ça fait qu'il y a un problème très considérable au niveau du personnel, et vous nous dites qu'il manque aussi de matériel, c'est-à-dire des laboratoires de niveau 3, de niveau 4.

Bon, nous, on n'est pas très spécialistes des niveaux de laboratoire, mais j'aimerais que vous nous expliquiez à la fois le problème un peu plus en détail, le problème du personnel, mais aussi le problème des laboratoires qui se pose actuellement, pour faire en sorte que, si l'inspection est correcte, bien, que ça se rende jusqu'à l'autre bout et que les laboratoires puissent travailler et nous protéger contre certains dangers.

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

M. Roy (Raymond S.): Merci. Je commencerais, M. le député, par la question du personnel scientifique nécessaire pour assurer un certain nombre de diagnostics. On voit présentement, là, la question de l'influenza aviaire. Alors, pour faire le diagnostic de cette maladie-là, ça prend des virologistes, alors des virologistes qui vont disposer évidemment des connaissances de leur science mais aussi des outils de laboratoire qui vont leur permettre à la fois de cultiver ces virus-là, de les identifier selon les normes en règle et dites par l'OIE et d'être en mesure de dire: Écoutez, au Québec, au Canada, on n'a pas la présence de telle souche de virus qui peut affecter actuellement le cheptel.

Alors, on ne peut pas faire ça, ces travaux-là, hein, sur le bout d'une table, dans un environnement où l'air peut sortir et que tous les matériaux qui ont servi à ces analyses-là sont jetés dans les égouts comme ça. Alors par conséquent ça nécessite des laboratoires dont le confinement va être total, c'est-à-dire que tout ce qui va entrer dans ce laboratoire-là, pour en sortir, doit être stérilisé. Tout ce qui est manipulé à l'intérieur de ce laboratoire-là est contrôlé selon les normes établies à cet effet-là. Et évidemment, quand je parle de contrôle, je parle contrôle de ventilation, contrôle de tous les rejets. Alors par conséquent, quand on parle de laboratoires de niveau 3, c'est des laboratoires qui sont de ce niveau-là qui nous permettent de travailler sur ce type d'organisme dont on entend parler aujourd'hui.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Dr Roy. M. le député de Portneuf.

M. Soucy: Merci, Mme la Présidente. Juste ce matin, on a rencontré l'Ordre des médecins vétérinaires. Alors, c'est des gens qui sont issus de votre faculté, là, presque nécessairement. Et puis ils avaient des points de vue un petit peu différents des vôtres, là. Si je prends l'exemple de l'inspection de nos abattoirs, la suggestion de ce matin, c'est qu'on devait les fermer. Là, vous, vous nous dites: Il faut les maintenir. Ce que je comprends, c'est que vous aurez à vous parler ultérieurement.

Vous avez une position aussi en regard des OGM. Les gens qui vous ont précédés tantôt, la Fédération des producteurs de lait, nous disaient: On est contre ça. Ils ne voulaient même pas en parler, tellement ils étaient contre. Vous, vous dites qu'il y a des possibilités génétiques extraordinaires là-dedans. Je comprends qu'on a des problèmes de communication, là, puis d'explication par rapport au consommateur, mais j'aimerais ça, vous entendre là-dessus.

Un autre phénomène aussi, les gens de l'Ordre nous ont dit ce matin: Les jeunes ne viennent plus en médecine vétérinaire parce qu'ils sont élevés en ville, la majorité, puis ils ne savent même pas ce que c'est, une ferme. Donc, il n'y a pas d'intérêt. Est-ce que c'est ça ou bien si c'est parce qu'il y a d'autres problèmes associés à la pratique de la profession?

● (15 h 40) ●

Puis une autre question, c'est: Quand vous faites la sélection de vos candidats, vos candidates, est-ce que vous vous assurez, quand vous faites l'échantillonnage, d'en prendre qui viennent du Saguenay—Lac-Saint-Jean, d'en prendre qui viennent de la Gaspésie, pour être

certaines qu'il y ait une espèce de... s'assurer au moins un minimum de facteurs qui vont aider les gens à retourner dans leur région? Alors, c'est en vrac un peu, là, mais je pense que vous êtes capable de saisir tout ça.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci, M. le député. M. Roy, s'il vous plaît.

M. Roy (Raymond S.): Merci. Je vais tenter de répondre, parce que c'est quatre points très importants et très différents. Pour ce qui est de la question des abattoirs, on ne se prononce pas sur les fermer ou les ouvrir, ou quoi que ce soit. Nous, on pense qu'il faut qu'il y ait de l'inspection partout. Alors, c'est une décision gouvernementale de savoir de quelle façon cette chose-là va être rendue et permise.

Pour ce qui est des OGM, évidemment les opinions peuvent être partagées, et je pense que, par la nature des choses; c'est très important que de cette façon-là tout le monde ait une opinion sur un sujet. D'ailleurs, ce qui est assez fascinant — vous lisez comme moi les journaux — bon, voilà 15 ans, il n'y avait pas de rubrique dans *La Presse* sur la question de l'alimentation. Aujourd'hui, on a des pleines pages, des cahiers. Il y a des débats. Il y a Mme Lachapelle, qui est journaliste à *La Presse*, qui fait de merveilleux reportages. Des fois, on n'est pas d'accord, mais je pense qu'il y a un débat et je pense que c'est ça qui est important. Et, dans le cas des OGM, bon, si on se rappelle, voilà 50 ans, la question de l'insémination artificielle faisait autant scandale, hein? Je veux dire, on empêchait les regroupements d'éleveurs de se réunir dans le sous-sol des églises, disant que c'était une technique immorale. Alors par conséquent on verra, dans 50 ans, qu'est-ce qu'on dira des OGM. Mais je pense que le système de précaution doit prévaloir dans ce contexte-là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Vous voulez ajouter quelque chose? Dr Pierre Lamothe.

M. Lamothe (Pierre): À ce point-ci, sur les OGM, on peut avoir des opinions qui sont diverses, mais il faut quand même constater qu'il y a plusieurs produits qui servent à l'alimentation des animaux qui sont des produits génétiquement modifiés. Le soya génétiquement modifié, aujourd'hui on en trouve à peu près partout dans l'alimentation des animaux. On peut bien dire qu'on ne veut pas boire de lait où il y a une question d'organismes génétiquement modifiés, mais, l'animal qui produit du lait et qu'on nourrit avec un organisme génétiquement modifié, c'est quoi, la réponse sur l'aliment qui en ressort, comme le lait? Or actuellement il n'y a aucune littérature qui montre que c'est dangereux. Par contre, on a des données sur des périodes qui sont courtes. Quand on parle de cinq ou de 10 ans, on parle de courtes périodes. On verra avec le temps probablement s'il y a des conséquences. Les avis sont partagés, mais il faut quand même dire qu'il s'en utilise dans la production de certains aliments sans qu'on pense qu'en buvant un verre de lait l'animal a mangé du soya génétiquement modifié.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. M. Roy, vous voulez ajouter quelque chose?

M. Roy (Raymond S.): J'aimerais répondre aux deux autres questions. Bon, d'une part, la question relativement à la sélection de nos étudiants, alors c'est une question qui nous préoccupe depuis longtemps, et au cours des ans nous avons modifié continuellement notre processus de sélection pour, disons, permettre d'identifier les meilleurs candidats. Comme vous le savez, nous admettons autour de 80 candidats par année. Il y a plus de 500 demandes. Donc, le processus doit être clair et évidemment équitable. Alors, c'est un processus qui tient compte, d'une part, des notes que les étudiants obtiennent du cégep. Parce qu'on a un programme très exigeant, on ne peut pas prendre des étudiants qui auraient de la difficulté à finir ce programme-là. Donc, 60 % de la note qui sert à la sélection des étudiants vient des résultats du cégep — la cote R, là — et 40 % vient d'une entrevue qu'on fait subir aux étudiants, qui est basée sur différents niveaux d'appréciation de leurs connaissances dans le champ vétérinaire. Cette entrevue-là a été bâtie avec l'aide de psychologues industriels pour bien cerner les aptitudes, les compétences qu'on doit rechercher chez nos potentiels étudiants et évidemment leur expérience personnelle, de connaître le milieu agroalimentaire. Alors actuellement c'est sur cette base-là que sont choisis nos étudiants.

Sur la possibilité de choisir des étudiants qui viennent des régions, disons, d'y aller par région, nous avons déjà essayé ça pour la région de l'Abitibi autrefois, mais ce n'est pas une garantie que quelqu'un originaire d'une région va retourner dans cette région-là. Ça, nos statistiques sont assez claires à ce niveau-là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Il reste très peu de temps, et j'ai un autre collègue qui veut poser une question, le député de Montmagny-L'Islet. S'il reste du temps, je vous reviens.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Merci, Mme la Présidente. Cher monsieur, tantôt on va se faire dire qu'on ne doit pas accepter des normes inférieures dans le but de favoriser les échanges commerciaux. Moi, j'en ai au niveau des abattoirs exemptés de permis. C'est des abattoirs de service qui abattent 10 à 12 boeufs, quatre, cinq porcs, un veau, deux veaux. Est-ce que vous pensez qu'il y a possibilité d'harmoniser tout ça comme d'autres provinces l'ont fait?

M. Roy (Raymond S.): Alors, si l'expérience...

M. Morin (Montmagny-L'Islet): En fonction du facteur de risque.

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

M. Roy (Raymond S.): Évidemment, ce que vous venez de dire, c'est effectivement le point central, là: facteur de risque. Si on est en mesure de mettre un système qui permet d'avoir une opinion sur le facteur de risque, bien il faut aller vers ce système-là. Mais je pense qu'il est très important que ce facteur de risque là soit bien identifié comme étant quelque chose qui est satisfaisant pour les consommateurs.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Donc, vous seriez favorable à regarder ce point de vue là?

M. Roy (Raymond S.): Je pense que c'est un point de vue qui doit être regardé.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. M. le député de Portneuf, question très courte.

M. Soucy: Bien, j'en viens encore à la présentation qu'on a eue plus tôt ce matin par l'Ordre des médecins vétérinaires. On nous disait qu'on avait un petit peu moins d'attrait... la profession avait moins d'attrait pour les jeunes qui voulaient se lancer dans cette aventure-là, de faire une carrière comme médecins vétérinaires. Puis là vous m'annoncez, il y a quelques minutes, que vous en choisissez 80 sur 500 qui appliquent. Donc, vous avez encore une demande très, très forte. Donc, il n'y a pas de problème, là, d'attrait à la profession.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Roy ou Dr Lamothe.

M. Lamothe (Pierre): Non, il n'y a pas de problème d'attrait de la profession. À la faculté, le cours est contingenté par les facilités physiques dont nous disposons. Alors, nous sommes limités à recevoir un nombre qui ne peut pas dépasser 82 à 84 étudiants — je pense qu'on est à 84 actuellement — et les facilités physiques, qui ont déjà été notées comme n'étant pas adéquates par les évaluateurs externes, font en sorte qu'on ne peut pas en recevoir plus.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. Très bien. M. le député d'Iberville, vous aviez une courte question?

M. Rioux: Oui. Vous me prenez un peu à l'imprévu, mais on en a toujours. Notre temps est limité.

Vous avez parlé tout à l'heure des différents laboratoires et des différents niveaux. Mais, dans votre prélude, ce que vous nous disiez, c'est qu'on retrouvait, dans le monde occidental, le regroupement des laboratoires sous un seul toit. Vous nous dites qu'en Ontario on en a un, laboratoire qui est de niveau 4, qui est Guelph, oui? Et est-ce que c'est suffisant? Est-ce que ça peut traiter les problématiques que l'on a ici et faire les suivis ou on doit nécessairement, là, retrouver au Québec des laboratoires de ces différents niveaux là?

M. Roy (Raymond S.): Alors, je pense qu'il est très important de savoir que le laboratoire de niveau 4 de Winnipeg, O.K., il est unique au Canada, et je ne pense pas qu'on ait besoin d'un autre laboratoire de niveau 4. Par contre, étant situé dans un endroit central mais aussi éloigné des facultés vétérinaires, bien ce n'est pas un laboratoire pour lequel et sur lequel nos professeurs peuvent avoir accès facilement.

Alors donc, au cours de la dernière année, l'ensemble des facultés vétérinaires du Canada, on a examiné la situation et on a proposé au gouvernement fédéral la création de laboratoires de niveau 3 à proximité de

chacune des écoles vétérinaires, parce que c'est là que, d'une part, la plupart des cas compliqués vont venir. La faculté, avec son hôpital d'enseignement, toutes les fois qu'un vétérinaire reçoit un cas, là, qu'il ne sait pas trop, trop qu'est-ce que c'est, bien il l'expédie à Saint-Hyacinthe, et, à Saint-Hyacinthe, on va voir qu'est-ce que c'est. Mais, si ça s'adonne que c'est une maladie contagieuse, hein, qui peut se répandre facilement, il faut avoir les infrastructures pour recevoir cet animal-là, le confiner adéquatement et faire les études qu'il faut pour en faire un diagnostic. Donc, c'est une des raisons pour lesquelles ces laboratoires de niveau 3 sont nécessaires pour notre système.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Dr Roy. M. le député de Saint-Hyacinthe.

• (15 h 50) •

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Bien, j'ai plusieurs questions, Mme la Présidente, pour le Dr Roy et Dr Lamothe, mais je vais... La première va commencer là où le député d'Iberville a été obligé d'abandonner, c'est-à-dire: Actuellement existe-t-il au moins un laboratoire de niveau 3 ou de niveau 4 au Canada? Et, si oui, où est-il?

M. Roy (Raymond S.): Il y en a un qui est à Winnipeg.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): À Winnipeg.

M. Roy (Raymond S.): Oui. Alors, nous, on pense que c'est... Il devrait y en avoir dans chacune des provinces où il y a une école vétérinaire, parce que, les informations par rapport aux nouveaux cas qui se présenteraient, de maladies infectieuses, c'est là que les choses vont se passer. Si on a un cas de fièvre aphteuse, hein, je veux dire, il va falloir faire des tests diagnostiques rapidement à proximité de l'endroit où ça s'est déclaré, et dans ce contexte-là je pense que c'est important que le Québec soit équipé pour qu'il puisse faire ses tests dans son territoire.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Alors, la...

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

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Oui. Merci, Mme la Présidente. Excusez-moi. Donc, les laboratoires de niveau 3 et niveau 4 sont importants face aux problèmes de maladies infectieuses. Est-ce qu'ils le sont aussi face aux questions régulières, qui touchent l'exportation de produits carnés, par exemple?

M. Roy (Raymond S.): À ce niveau-là, je pense que les laboratoires de niveau 2 sont adéquats. Mais, même là, on a quand même des problèmes. Présentement, comme on le mentionnait, bon, les laboratoires qui sont à notre disposition pour le diagnostic sont fort peu nombreux. Il n'y a pas eu de regroupement de scientifiques comme ça a été fait en Ontario lors de la... Un changement majeur qu'il y a eu en Ontario, c'est qu'il y avait, comme au Québec, plusieurs laboratoires dans plusieurs régions, bon, qui pouvaient apporter des

solutions à des problèmes, sauf que ça n'avait pas comme objectif de satisfaire la solution de problèmes plus compliqués. Alors, on a tout regroupé à l'Université de Guelph. Tous les scientifiques du gouvernement provincial ontarien ont été mis à contribution avec les professeurs de la faculté pour en faire un réseau très important de scientifiques. Et d'ailleurs, si vous regardez la publicité du ministère de l'Agriculture ontarien, on vante ce regroupement-là comme étant le regroupement le plus fort au Canada. C'est la même chose qui s'est produite dans les provinces de l'Ouest par la création du Prairie Diagnostic Laboratory, et au travers les États-Unis c'est le même phénomène que l'on voit s'installer. Alors par conséquent c'est une direction, nous, on pense, qui est très importante, compte tenu des ressources, compte tenu aussi du défi.

Quand on n'a pas un nombre assez important de scientifiques, bien ils ne peuvent pas couvrir l'ensemble de la problématique des maladies animales. Lorsqu'on a une personne qui n'a jamais vu ou qui n'a jamais fait telle chose au point de vue diagnostic laboratoire, bien là il faut demander aux autres ailleurs comment ça se fait. Alors donc, il faut avoir des masses critiques de scientifiques qui sont à même de répondre rapidement parce que, dans le contrôle des maladies contagieuses, la question de rapidité est tout à fait essentielle. Donc, il faut avoir les outils, il faut développer les outils qui vont nous permettre de répondre rapidement à tout cela.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. M. le député, il vous reste sept minutes à peu près.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Six minutes? Merci beaucoup. J'aimerais revenir sur une question qui a été touchée à deux reprises, la question des OGM. Il m'est arrivé d'avoir connaissance de l'existence, entre autres au Mexique, d'un élevage laitier dont les bêtes étaient modifiées génétiquement de façon à produire un lait spécialisé pour le traitement ou pour l'alimentation des nourrissons qui ont certaines caractéristiques et qui ne peuvent pas digérer un lait habituel. Alors, on voit là un lien direct entre la modification génétique — et, si je me trompe, j'aimerais que vous me corrigiez — et des questions de santé. Donc, il y a une possibilité, déjà démontrée, que les modifications génétiques peuvent être bénéfiques pour la santé dans des cas particuliers.

Il reste quand même que la crainte que les modifications génétiques entraînent des problèmes de santé à plus long terme reste latente. C'est quand même... ça reste toujours, si vous voulez, en le disant de façon positive, des fantômes dans l'environnement. On ne sait pas trop à quoi s'attendre face à cela.

Alors, la question que je voudrais vous poser est la suivante: Face à cette problématique-là, est-ce qu'il existe ou est-ce qu'il serait nécessaire d'avoir au Québec un lieu où on puisse concentrer l'information et la recherche ou, en tout cas, encadrer la recherche de façon à pouvoir rassurer la population quant à l'application du fameux principe de précaution qui a tellement cours par rapport à toutes ces questions dont on ignore beaucoup de composantes?

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

M. Roy (Raymond S.): Je crois que c'est très important d'informer le public. Et effectivement, présentement, il y a beaucoup d'informations; les informations souvent ne sont pas validées. Des gens qui sont venus vous parler des OGM ont fait un travail remarquable en analysant à la fois toute la question éthique. Alors, je pense que leur travail devrait être, à mon avis, là, rendu public d'une façon plus formelle par l'ensemble des intervenants.

Pour ce qui est de la question de la sécurité, la grande crainte des gens, c'est que le matériel génétique qui a été introduit dans un animal ou dans une plante pour changer cette plante-là, une fois qu'on a mangé l'animal ou la plante, bien ce matériel génétique modifié nous modifie nous-mêmes. Alors donc, ça, c'est la crainte insoupçonnée mais soupçonnable que l'on a. Alors évidemment c'est cette question-là qui est surveillée, qui a été surveillée par plusieurs scientifiques. Est-ce que cette éventualité survient? Est-ce que des changements de cette nature-là sont possibles? Pour l'instant, on n'a pas de résultat positif dans ce sens-là. Alors évidemment, comme vous avez mentionné, c'est tout un potentiel, d'être en mesure de dire: Écoutez, on va faire en sorte qu'un élevage qui produit du lait va faire du lait qui va avoir des effets thérapeutiques sur une population déterminée. Alors, c'est un peu le potentiel et un peu ce qu'on mentionnait au départ. Pour nous, c'est une avenue qui va faire son chemin, et dans le futur on aura des interventions qui pourront être faites dans cette direction-là.

Présentement, les interventions qui sont tolérées, on le sait, c'est celles qui concernent la production de protéines qui ne vont pas se retrouver dans l'alimentation; c'est les travaux qui sont faits chez la chèvre pour produire des fibres d'araignée qui vont servir éventuellement à faire des tissus particuliers, là. Alors donc, c'est accepté par tout le monde, c'est vu comme étant un développement très intéressant, parce que les gens pensent que... évidemment, ils ne vont pas en manger, parce que c'est des fibres de cette nature-là, mais ce sont des potentiels qui sont là, et je pense qu'il y a différentes avenues qui s'en viennent. On appelle présentement toute cette stratégie de production de molécules par des organismes modifiés «la moléculture», et je pense que dans l'avenir l'industrie pharmaceutique, qui se sert déjà de bactéries pour produire des produits pharmaceutiques, qui les modifie en ce sens-là, éventuellement, ce sera le même rôle qu'on fera jouer à certaines espèces animales.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Fort intéressant. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Juste une dernière question. Tantôt, il y a des questions qui vous ont été posées à propos du niveau 3, ou d'un laboratoire de niveau 3. Quels seraient — ma question est assez directe, là — quels seraient les coûts potentiels de l'établissement d'un laboratoire de niveau 3?

M. Roy (Raymond S.): Alors, nous avons, avec l'aide de nos collègues canadiens et l'Agence canadienne d'inspection des aliments, fait une étude sur cette question-là. Présentement d'ailleurs nous avons travaillé

avec des architectes qui ont fait un plan et nous avons déposé auprès du ministère de l'Agriculture ce plan-là. Alors, on évalue à 36 millions de dollars la création d'une infrastructure de niveau 3, qui comprend des laboratoires de recherche en virologie, bactériologie, et parasitologie, et immunologie, de même qu'une salle d'autopsie et tout un système, là, pour disposer de carcasses qui seraient potentiellement contaminées. Alors, c'est un projet qui a déjà des éléments concrets par sa conceptualisation, évidemment qui n'est pas encore financé, et nous pensons que c'est le rôle du gouvernement fédéral de subventionner cette infrastructure-là, évidemment avec l'aide du Québec, pour assurer son fonctionnement.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. Il reste une fraction de... quelques secondes. M. le député de Saint-Hyacinthe, rapidement.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Bien, oui. Ça se réfère à la question des OGM toujours. C'est que le sentiment que la population a souvent, je pense, c'est qu'il n'y a personne qui encadre ça, puis on ne sait pas si... Est-ce qu'il existe des mécanismes pour encadrer la recherche dans le domaine des OGM, ici, au Québec?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Rapidement, M. Roy, s'il vous plaît.

● (16 heures) ●

M. Roy (Raymond S.): Je ne pense pas qu'il y ait d'organisme qui encadre ça. Les grands conseils qui subventionnent la recherche évidemment ont un regard sur ça. Ils ne vont pas subventionner n'importe quelle recherche, hein? Évidemment, lorsque la question éthique est en jeu, d'une part, ceux qui surveillent l'expérimentation éthique dans le domaine humain jouent leur rôle, et c'est la même chose dans le cas des organismes vétérinaires où s'effectue cette recherche-là. Si, par exemple, des chercheurs dans ma faculté arrivaient avec un projet qui ne nous semblerait pas éthique, on ne l'accepterait pas. Alors donc, c'est vu, mais d'une façon peut-être plus régionale que globale.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. le doyen, Dr Lamothe, vous nous avez bien instruits, on vous aurait écoutés pendant des heures de temps. Merci beaucoup pour votre contribution.

J'invite les représentants du Parti vert du Québec à se présenter devant la commission.

(Changement d'organisme)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, pour le Parti vert du Québec, j'invite M. Yonnel Bonaventure, chef du Parti vert. Il n'est pas avec vous?

M. Savignac (Richard): Ce n'est pas le chef du Parti vert, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Excusez, c'est ce qui est écrit sur mon horaire, mais on va le corriger avec le titre exact. Donc, c'est vous... vous êtes le porte-parole du Parti vert?

M. Savignac (Richard): Oui, c'est ça, Richard Savignac, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Savignac. D'accord. Très bien. Alors, si vous voulez nous présenter la personne qui vous accompagne, et vous avez 20 minutes pour la présentation de votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chaque groupe parlementaire. Soyez les bienvenus. Vous avez la parole.

Parti vert du Québec (PVQ)

M. Savignac (Richard): Bonjour, Mme la Présidente. Bonjour, messieurs dames les députés. Tout d'abord — il manque quelques joueurs, là — je me présente, Richard Savignac, porte-parole du Parti vert du Québec. À ma gauche, Claude Genest, vice-président du Parti vert et spécialiste, si on veut, de l'agriculture au parti. À la gauche de M. Genest, Mme Laforest...

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

M. Savignac (Richard): Lucie Laforest, excusez-moi.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mme Lucie Laforest.

M. Savignac (Richard): Si on veut, aussi spécialiste au niveau de la transformation alimentaire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci.

M. Savignac (Richard): M. Bonaventure, à ma droite, dirigeant d'une entreprise au niveau de la transformation alimentaire et président de l'instance de Québec du Parti vert du Québec.

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

M. Savignac (Richard): Alors, le Parti vert du Québec a comme principe de base au niveau politique, au niveau scientifique... donc, on définit la plupart de nos politiques, donc, toujours au niveau scientifique. On a une vision systématique des problèmes, c'est-à-dire qu'un seul problème comporte beaucoup... différents types de problématiques. À même... on voit même... à même de pouvoir résoudre, grâce à cette vision scientifique, les problèmes qui se posent au niveau du XXI^e siècle. Notre vision de la société est une vision d'ensemble. Juste pour vous rappeler qu'on est une... Donc, une vision écologique. Et juste pour vous rappeler la racine du mot «écologique»: oikos, habitab, logique, science, et économique, qui est la gestion de la maison. Donc, une vision écologique englobe inévitablement une vision économique des choses.

Alors, pour nous, voir l'agroalimentaire de façon sectorisée est une erreur. L'alimentation est à la base de la vie, donc est à la base de la santé. Pour paraphraser un adage populaire qui dit: Dis-moi avec qui tu te tiens, je te dirai qui tu es, je pourrais dire: Dis-moi ce que tu

manges, je te dirai comment tu te portes. Le Parti vert préconise une agriculture saine, durable, financièrement valable et équitable. Nous considérons qu'une agriculture saine est à la base d'une société dans laquelle son peuple vit de façon saine, sécuritaire et indépendante. Nous soutenons que seule une agriculture régénératrice peut nous garantir un avenir durable.

Le Parti vert est présent dans 75 pays différents et qui ont sensiblement la même vision des choses. Nous sommes aussi au pouvoir dans certains pays à travers le monde, alors nous connaissons l'exercice même du pouvoir.

Je vais donner la parole, pour commencer, à M. Genest. Merci.

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

M. Genest (Claude): Bonjour, mesdames et messieurs. Je tiens à vous remercier de votre accueil et de votre gentille écoute. J'imagine que vous passez à travers des grosses journées ici. Je tiens aussi à m'excuser des anglicismes qui risquent de rentrer dans mon français. Heureusement ou malheureusement, je suis né aux États-Unis à l'époque où mon père faisait carrière à Hollywood, le comédien Émile Genest. Donc, je ne me suis toujours pas rattrapé complètement avec mon français.

Je suis le vice-président du Parti vert du Québec. Je suis le fondateur d'un institut dévoué à la permaculture, ce qui est une contraction des mots «agriculture» et «permanente». Je suis aussi le créateur d'une émission de télévision qui s'appelle *Regeneration — The Art of Sustainable Living*, which is now in development with Discovery Channel Canada.

Je tiens aussi à me présenter, ce qui risque de vous surprendre, comme capitaliste conservateur, ce qui fait souvent rire les gens quand ils entendent ça de quelqu'un du Parti vert. Mais, à y penser comme il faut, qui d'autre préconise à notre niveau la conservation de notre capital humain, social et naturel? Le discours que j'ai à donner aujourd'hui est terriblement simple. Nous constatons qu'aucune civilisation ne peut survivre sans une source de nourriture durable. On a présentement un système qui est par définition pas durable. Pour comprendre à la fois les énormes coûts et à la fois l'énorme opportunité qu'il y a devant nous, je pense que ça vaut la peine de revisiter la définition du capitalisme tel que défini par le père du sujet, Adam Smith, dans son texte *The Wealth of Nations*. Là-dedans, il dit très clairement que tous les coûts à un produit doivent être reflétés dans son prix. De cette manière, et seulement de cette manière, le marché peut réagir de façon rationnelle et efficace à l'information qu'il a devant lui. Avec les subventions qu'on a qui nous cachent les véritables prix, on est plutôt rendu à un système de corporatisme que de capitalisme véritable.

Nous basons nos décisions sur les informations qui nous parviennent d'économistes. Malheureusement, nos économistes semblent avoir de la misère et à soustraire et à additionner. Par exemple, spécifiquement, quand on parle du produit brut national, il faudrait souligner le mot «brut», parce qu'ils ne calculent pas les coûts associés à, par exemple, l'agriculture industrielle. La destruction de nos eaux, de nos terres, de nos

santés — vous connaissez l'histoire, je ne répèterai pas — ne sont non seulement pas soustraits du produit brut national, ils en sont additionnés. C'est vu comme quelque chose de positif. À la fois, les services qui nous fournissent les écosystèmes reçoivent une valeur de zéro. Donc, on ne soustrait pas les vrais coûts et on n'additionne pas les vrais services, donc pas dur à croire qu'il existe ce mythe que l'agriculture industrielle soit rentable. Je me force depuis cinq ans d'essayer de trouver le langage d'homme d'affaires pour pouvoir discuter de ces sujets. Parce que, au-delà des émotions, de la haine, de la culpabilité, de la honte, au-delà des chiffres, des statistiques, le débat est éternel, il existe la possibilité de mettre enfin sur la table les vrais coûts.

● (16 h 10) ●

Je propose qu'on ait devant nous, au lieu d'un grave problème, une opportunité en or. Selon le document, on nous apprend que le marché biologique est en train d'augmenter de 20 % à 30 % par année. Personnellement, je ne connais aucune autre industrie qui est en train de vivre cette fantastique croissance. À la fois, on nous apprend que seulement 1 % du marché de nourriture est biologique. Ça fait qu'on a à la fois un marché qui augmente de 30 % par année et qui est ouvert à 99 %. Wow! La Nouvelle-Zélande tâche de devenir le premier pays complètement biologique. Quel avantage auront-ils, dans le marketing de leurs produits, d'être reconnus comme le premier pays biologique? La même opportunité existe pour nous. Et le marché comme tel existe dans notre cour, ici. Nous importons de 80 % à 90 % de notre nourriture. Chaque bouchée de bouffe qu'on prend aura voyagé en moyenne 2 000 km pour se rendre à notre bouche. Chaque livre de nourriture aura émis 10 lb de CO₂.

Ce potentiel énorme que nous avons devant nous est menacé, entre autres, par l'introduction des OGM. C'est un argument que vous n'avez peut-être pas entendu, le simple fait qu'une agriculture biologique ne peut pas vivre bord à bord avec les OGM, puisque les OGM viennent détruire la possibilité de ce marché ici. Je disais que 80 % de notre bouffe est importée. Alors, imaginez le marché que nous avons devant nous. Qui de mieux pour recevoir notre meilleure nourriture que nos enfants, nos aînés, nos malades?

Les vrais profits dans l'agriculture industrielle se font à travers le transport. Comme j'ai dit, chaque bouchée de bouffe voyage 2 000 km, émet 10 lb de CO₂. Une statistique que j'ai lue, et ça se ressemble partout dans le monde, c'est que, l'année passée, l'Angleterre aura exporté 55 millions de kilogrammes de beurre et en aura importé 53.

On se retrouve souvent sur la défensive à essayer de prouver que ce qu'on vous suggère est rentable. Mais nous ne voyons pas ça du même optique que vous, que l'industrie agroalimentaire, parce que nous ne voyons pas le succès de cette industrie. Selon le rapport, on perd des emplois. Aux États-Unis, maintenant, l'occupation de fermier n'existe même plus; puisque moins de 1,5 % de la population travaille dans l'industrie comme fermiers, la catégorie n'existe plus. Voilà le succès de ce marché.

On a aussi maints et maints exemples qui prouvent, et j'ai les données ici devant moi, incluant des recherches faites par l'Université McGill, que les petites

fermes qui font en moyenne de 50 000 \$ à 250 000 \$ par année brut créent plus d'emplois et font de cinq à 10 fois plus de profits.

Donc, je vois, avec cette montre qui m'a glissé, que j'arrive à la fin de mon discours qui, j'espère, aura été simple. Je n'ai pas utilisé de gros mots, parce que je n'ai pas de gros mots; je les aurais employés si je les avais, mais je ne les ai pas.

Pour conclure, on passe tellement de temps à réagir à nos problèmes sans reculer et prendre ça globalement. Donc, toutes ces lois, ces commissions, ces policiers travaillent en sorte de voir finalement à ce que la mauvaise chose se fasse bien. Même quand on rentre dans les normes, nous arrivons à un système qui n'est, je répète, par définition pas durable. Alors, la question devant nous, le Parti vert: Pourquoi subventionner quelque chose qui détruit notre base capitale, nos communautés, nos santés, notre environnement, quand on a l'option de subventionner quelque chose qui régénère nos communautés, notre économie et nos écosystèmes? Pour nous, c'est un argument tout à fait autoévident. Je vous remercie de votre temps.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci.

M. Savignac (Richard): Mme la Présidente...

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

M. Savignac (Richard): Oui, c'est ça, pour M. Bonaventure. Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. S'il vous plaît.

M. Bonaventure (Yonnel): Bonjour, Mme la Présidente. Bonjour, MM., Mmes les députés. Voilà, moi, je fais évidemment aussi partie du même Parti vert, mais ce qui est important pour moi, c'est de souligner que je suis un industriel à Québec actuellement, j'ai une usine d'alimentation, et ça a toujours été très important pour moi, l'alimentation; depuis que je suis tout jeune, je suis né avec ça et j'ai toujours adoré, et surtout manger.

Puis actuellement on a des problèmes. On a des problèmes. Il y a 40 ans, on avait peur un petit peu des substances E, qui sont tous les produits chimiques qu'on met dans l'alimentation. On nous disait: Attention, c'est dangereux, peut-être qu'on va être malade. Aujourd'hui, il y a 60 % des gens qui meurent à cause de ça. Il y a 60 % des maladies qui sont dues à la mauvaise alimentation, pas à la bonne, à la mauvaise alimentation. Et ça, j'aimerais ça peut-être souligner fortement à la commission de... qu'on aille loin dans ces études-là, pour que ce que j'affirme, là, aujourd'hui... je crois que j'ai lu beaucoup d'articles dernièrement, d'autres groupes qui sont venus vous voir et qui ont des preuves aussi de tout ça... Donc, je crois qu'il y a une grosse recherche, une recherche fondamentale à faire là-dessus. Est-ce que ce qu'on avait dit il y a 40 ans — moi, j'étais tout petit il y a 40 ans — mais est-ce que ce qu'on a dit il y a 40 ans, ça s'avère vrai aujourd'hui?

Ça fait que je voudrais aussi qu'on ne refasse pas la même chose avec les OGM, parce que les OGM,

on commence à dire: Attention, qu'est-ce qui va se passer dans 40 ans, on ne le sait pas. Donc, j'aimerais bien que, ça, ce soit un dossier important, qu'on essaie de faire des études là-dessus pour être sûr que l'alimentation, la mauvaise alimentation, les substances E dans l'alimentation qu'on a rajoutées d'une façon folle — moi, je n'en rajoute pas dans mon usine, en passant — mais qu'on a rajoutées d'une façon folle... ça fait que maintenant les gens deviennent malades, et très malades, de cancer, d'obésité, de cardiovasculaire, des allergies de toutes sortes. Donc, aujourd'hui, on a un problème. Donc, moi, je dis: Attention, il faut faire attention à ça, il faut faire attention aux OGM.

Les autres choses sur lesquelles je pourrais peut-être répondre tantôt, c'est au niveau de l'inspection de l'étiquetage, parce que, ça aussi, c'est un dossier qui me concerne particulièrement puisque je suis dans l'industrie alimentaire, et il se passe des aberrations. Alors, tous les gens que j'ai écoutés, parce que j'ai quand même suivi beaucoup tous les groupes qui sont passés, soit à la télévision ou sur ordinateur, et j'ai été surpris comment des gens essaient de nous prouver le bienfait de tout ce que les scientifiques peuvent inventer. Alors, il y a une partie qui est bonne, mais il y a une partie qui est absolument terrible. C'est que, grâce aux scientifiques qui inventent des produits et des substances à mettre dans l'alimentation, on fait travailler beaucoup de médecins puis beaucoup de vétérinaires. Ce que j'ai entendu encore tantôt. Les vétérinaires, ils sont rendus qu'ils sont obligés d'être beaucoup et beaucoup parce qu'on a de plus en plus d'animaux malades. Faisons en sorte que ce qu'on leur donne à manger en partant, c'est sain, puis peut-être qu'on va avoir des animaux sains, comme on a des humains sains si on leur donne de la bonne nourriture.

Alors, grosso modo, j'aimerais ça, après... aux questions, peut-être, revenir en détail sur l'étiquetage HACCP, que je ne trouve vraiment pas assez... comment dire? Pour la sécurité alimentaire, il y a un gros manque pour la sécurité alimentaire, l'étiquetage, et donc les OGM et les substances E.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Vous souhaitez revenir durant la période des questions?

M. Bonaventure (Yonnel): ...capable de répondre.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Est-ce que vous avez complété votre présentation?

M. Savignac (Richard): Oui.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Je vous remercie infiniment. Alors, écoutez, c'est un mémoire qui est assez philosophique, d'abord, parce qu'il repose sur la vision du parti que vous représentez, qu'on respecte. Et, comme vous avez dû le constater, vous qui avez suivi nos travaux, il y a différents points de vue, puis c'est l'objet de la consultation, c'est de pouvoir s'inspirer un peu de ces différentes tendances.

Vous avez une donnée, à la page 3 de votre mémoire, qui dit que les petites fermes qui déclarent des revenus entre 50 000 et 100 000 \$ par année ont une marge de profit presque cinq fois plus grande que celle des grandes fermes qui déclarent plus de 500 000 \$. Je

voulais juste savoir d'où vient cette information, parce que ce qu'on nous a dit, nous, c'est que les agriculteurs, les producteurs, et particulièrement les petits producteurs, ils ont beaucoup de difficultés à joindre les deux bouts, leurs revenus ne cessent de s'éroder. Alors, si vous pouvez nous donner peut-être un éclaircissement, ça pourrait nous édifier. Alors, c'est M. Genest?

● (16 h 20) ●

M. Genest (Claude): Oui. Merci. Ça vient de Desroches, in *Analysis of Extensive Hog Farming in Quebec*, McGill University Press. Et l'étude continue, je vais le dire en anglais, je l'ai en anglais ici: «Independent hog [operators] create three times as many jobs [...] for each 12 000 [...] hogs raised by contract producers there is a net loss of over 18 jobs [while independent hog farmers] create 10 % more permanent jobs.» Pourquoi, la question, puisqu'on a... ce que vous avez mentionné? Parce que notre façon de comptabiliser, encore, ne regarde que les recettes brutes. We're looking only at outputs and we're not considering the inputs. Comme l'échelle monte, les coûts associés montent, et c'est pour ça qu'il y a plus de rentabilité et de rentabilité dans une petite ferme biologique, il y a moins de coûts. Et ça, c'est juste les coûts que nous pouvons voir sur notre «balance sheet». Comme j'ai dit tout à l'heure, je crois... c'est l'essence de ce que j'ai voulu dire, les vrais coûts ne sont pas encore comptabilisés. Alors, ce chiffre de cinq à 10 fois plus est le départ du sujet, pas la fin.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je vous remercie pour la clarification. M. le député de Portneuf.

M. Soucy: J'ai quelques questions en vrac. Une, Mme la Présidente, qui fait un peu le pont avec votre dernière intervention, c'est que, d'un côté, vous nous dites que les petites fermes biologiques sont très profitables, on fait des profits assez intéressants, puis d'ailleurs vous dites que l'industrie est en croissance, puis, d'un autre côté, vous nous dites que vous voulez qu'on vous subventionne. Mais je ne verrais pas pourquoi on subventionnerait déjà une entreprise profitable. Mais enfin je vais attendre vos commentaires là-dessus.

Une autre qu'on a aussi, c'est que vous dites que le Québec importe au-delà de 80 % de sa nourriture, quand on sait qu'au niveau de la balance commerciale elle est positive à 500 millions par année. Alors, j'aimerais ça que vous ajustiez à tout le moins l'information là-dessus.

Vous voulez que nos produits, que vos produits biologiques soient reconnus à travers la planète puis vous ne voulez pas qu'ils soient transportés. Alors, j'imagine que chacun va faire son petit lot, puis il n'y aura pas d'échange, là. En tout cas, je vous lance la question. En tout cas, je vous écoute là-dessus.

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

M. Savignac (Richard): Juste me rappeler votre première question, je vais répondre à votre première question. C'était quoi, la première question? Juste me rappeler.

M. Soucy: La première question, c'était...

M. Savignac (Richard): O.K., pour les subventions. Juste vous rappeler que les agriculteurs biologiques reçoivent essentiellement le même genre de subvention que tous les agriculteurs. Par le fait qu'ils font de l'agriculture biologique, par exemple au niveau animal, ils n'ont pas de gros cheptels, pour éviter justement les problèmes de maladies. Donc, ils ne peuvent pas avoir les subventions qui suivent souvent au niveau de l'assurance...

M. Soucy: Stabilisation.

M. Savignac (Richard): ...stabilisation — merci, exactement — d'autant plus... Demandez à la plupart des agriculteurs biologiques, ils vont vous dire qu'ils aimeraient bien avoir une subvention, par exemple, sur la certification biologique. On parle en ce moment de rendre les agriculteurs écoconditionnels. Les agriculteurs qui font, par exemple, du... qui ont des usines de porc vont demander une subvention pour pouvoir être écoconditionnels. Pourquoi? Pour avoir une belle usine d'épuration des eaux de porcs. Si vous voulez avoir une bonne écoconditionnalité, aussi bien de faire directement le biologique. Le biologique est en lui-même écoconditionnel. C'est ce type de subvention qu'on ne fait pas présentement. On subventionne le gros au détriment du petit, et indéniablement, au niveau, du moins, animal, le biologique doit... peut quasiment obligatoirement rester petit.

Pour les autres questions, M. Genest.

M. Genest (Claude): La question était: Pourquoi essentiellement backer un «winner»? Vaut mieux backer un «winner» qu'un perdant.

Vous dites, deuxième question, qu'il y a une balance de, si j'ai bien compris, 500 000? 500 millions?

M. Soucy: 500 millions, la balance commerciale.

M. Genest (Claude): 500 millions. Et je reviens sur le fait que le calcul de ces chiffres ne prend pas en considération les subventions indirectes, les coûts de transport, de destruction des écosystèmes, les coûts associés à la maladie. Du moment où on commence à faire une véritable comptabilité «cash for cash», «money talks», je crois sincèrement que la réponse est nettement claire.

M. Savignac (Richard): Finalement, pour votre question à propos des aliments qu'on produit ici et qu'on devrait idéalement garder ici, il est bien évident, j'ai l'impression, qu'on ne mangera pas... bien, pas manger, je veux dire, mais du moins... oui, manger du sirop d'érable à longueur de journée. Je veux dire, le produit qu'est le sirop d'érable, qui est typiquement d'ici, va être beaucoup plus facilement exportable. La différence, c'est qu'il faut beaucoup plus soutenir une souveraineté alimentaire ici, au Québec, et on peut, à la limite, dans certains cas, exporter certaines spécialités. Il y a une différence entre exporter certaines spécialités qu'on a inévitablement du terroir et créer une fausse spécialité, par exemple par rapport au porc. Alors, c'est, pour moi et pour nous aussi, une fausse spécialité. On peut

produire du porc, on peut produire une certaine quantité de porc qui est normale, mais produire une surabondance comme on fait... J'ai donné l'exemple du porc, j'aurais pu prendre d'autres animaux, là, ce n'est pas un problème.

M. Genest (Claude): Aussi, le fait de subventionner nos agriculteurs à produire les mêmes produits qui sont produits alentour du monde va contre la base de l'économique: l'offre et la demande. Le plus qu'on a le même produit, le plus que ça fait baisser le prix. C'est complètement illogique, à part pour ceux qui en profitent, qui sont les mêmes corporations qui vendent les semences, les chimiques, qui produisent, qui transforment et qui transportent. L'argent est dans la transportation et pas pour le fermier québécois.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. Alors, Mme la députée de Pontiac, pour une courte question.

Mme L'Écuyer: Oui, très courte.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Il nous reste trois minutes à peu près.

Mme L'Écuyer: À la page 3 de votre mémoire, vous comprenez difficilement que la commission affirme que le secteur agroalimentaire est un acteur économique important, un levier majeur du développement économique régional. Ce matin, on rencontrait les producteurs laitiers, qui ont fait une analyse de leurs industries. Ça représente 60 000 emplois directs et indirects et pour 1,5 % de la main-d'oeuvre. J'aimerais ça que vous nous dites pourquoi, quand la commission l'identifie comme étant un secteur agroalimentaire et un acteur économique important... pour ce qui est du secteur bioalimentaire, ça représente 400 000 Québécois qui travaillent dans ce domaine-là. Je veux juste savoir pourquoi vous affirmez que ce qu'on dit, c'est inconciliable avec les statistiques que vous avancez, que les fermes ont chuté de près de 30 %.

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

M. Genest (Claude): Oui, qu'on comprenne bien, que ces chiffres-là parviennent directement du texte, ce n'est pas nous qui présentons ces chiffres.

Mme L'Écuyer: C'est votre texte à vous, ça. Votre texte à vous dit...

M. Genest (Claude): Oui, oui, mais ça, ça été tiré de votre texte.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Genest, ce que ma collègue veut savoir, c'est que le document de consultation affirme en effet que le secteur bioalimentaire est un secteur important au niveau de l'économie, au niveau des investissements, au niveau des emplois, etc., mais que, vous, vous semblez contester ce fait-là, parce que vous dites que les nombres des fermes ont chuté, etc. Alors, j'imagine qu'il y a un décalage, et elle veut avoir un éclaircissement là-dessus.

M. Genest (Claude): Ce que j'essaie de dire, c'est que ce n'est pas moi qui affirme la chute d'emplois au Québec. Cette statistique a été tirée directement du même texte de la commission. Ça, c'est selon vos ou... selon les recherches faites par la commission. Donc, on a beau sortir des gros chiffres puis dire: regarde le nombre d'emplois qu'on a, c'est très impressionnant, mais la tendance est qu'il y a de moins en moins de moins d'emplois. Moins de 1,5 % de la population américaine travaille comme fermiers, et c'est les mêmes tendances mondialement. Le secteur industriel ne crée pas d'emplois, il nous les enlève, selon les données fournies par la commission.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, merci beaucoup, mais on ne parle pas de la même chose, parce qu'une des données porte sur les fermes et l'autre porte sur le secteur agroalimentaire dans son ensemble, c'est-à-dire la production, la transformation, la distribution, etc. M. le député de Nicolet-Yamaska...

Une voix: Mme la Présidente...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Je m'excuse, on reviendra. M. le député.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. Bonjour à vous tous et toutes. Bienvenue devant la commission. C'est agréable de vous entendre aussi.

Vous avez cité, M. Genest, tantôt le père du capitalisme, Adam Smith, puis je pense que vous lui avez fait un peu... vous l'avez fait correctement, mais, autrement dit, pour prouver un peu vos avancées en disant: Bon, bien, la meilleure façon d'être capitaliste, peut-être ce serait de produire ou de reproduire un nouveau système vers lequel on pourrait s'en aller et pour... vraiment, ça pourrait être rentable. Je comprends bien votre citation aussi, et aussi le père du communisme, Karl Marx, qui a déclaré que l'homme — ou l'humain — se détruira lui-même un jour. Peut-être qu'on est rendu là, là, un petit peu. En tout cas, je trouve...

Une voix: On n'est pas pressé.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Chose certaine, c'est que, selon les informations ou les affirmations qu'on nous fait depuis une semaine, c'est qu'il y a des dangers potentiels énormes, tu sais. Bon, vous venez nous répéter ça aussi et avec raison.

M. Genest (Claude): ...

● (16 h 30) ●

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Oui. Et avec raison. Vous nous dites aussi, lors de votre présentation, que souvent vous vous retrouvez sur la défensive, puis je comprends aussi que vous avez à prouver un système actuellement que... c'est difficilement... Ça doit être difficile pour vous autres de défendre un système dans lequel vous allez à contre-courant, là. Notre système capitaliste, comme vous le disiez tantôt, s'en va vers, bon, bien, faire des profits, etc., bon, comme on le connaît, et vous arrivez puis vous nous dites: Bon, bien, nous, on a des solutions. Mais ça paraît aussi un peu

irréaliste, O.K., puis je comprends bien que vous vous retrouviez sur la défensive, et je n'en disconviens pas, là, et je ne critique pas non plus, je pense que vous êtes là pour aussi nous éveiller et nous allumer à...

M. Genest (Claude): Et vous entendre.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Et nous entendre aussi. Donc, voulez-vous me... Quand vous vous retrouvez sur la défensive comme ça, là, O.K., quelles sont vos solutions que vous apportez pour nous rassurer et en même temps pour nous dire, bon, bien, vers quoi on pourrait s'en aller dans les 20, 30, 50 prochaines années?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, monsieur... Qui répond? M. Savignac?

M. Genest (Claude): Vas-y donc, Richard.

M. Savignac (Richard): O.K. Une des réponses qu'on vous a données, entre autres, c'est... on parle de production locale, rapprocher le producteur du consommateur. Le fait qu'on présente cette solution-là, le fait qu'on indique cette solution-là, on s'attaque directement à la transformation et à la distribution. Ça, c'est clair. Le fait, comme, par exemple, qu'Équiterre vous parle de l'agriculture soutenue par la communauté, on attaque de front le distributeur, on attaque de front le transformateur ou le transporteur.

Alors, c'est bien évident, comme mon collègue, M. Genest, vous parlait tout à l'heure de corporatisme... O.K., on ne parle plus de capitalisme, on parle de corporatisme. Et la solution qu'on amène, nous, ce qu'on espère du moins, c'est qu'il est possible sûrement de faire cohabiter ces deux systèmes-là, et tant et aussi longtemps qu'au niveau législatif on ne l'instaure pas, ou du moins on n'essaie pas, ou du moins on n'espère pas que ça se fasse, ça ne se fera pas. On est dans une mouvance en ce moment qui est assez bulldozer, si vous voulez mon avis. Et si, vous, au niveau légal, vous ne le faites pas là, bien, si, dans 20 ans, c'est moi qui est à votre place, ça va être déjà trop tard. Alors, c'est à vous de commencer à y penser, aux solutions.

Il existe des solutions. On peut vous en donner aussi. Entre autres, comme je vous dis, c'est de rapprocher le producteur du consommateur; améliorer les ASC, l'agriculture soutenue par la communauté, par le biais de subventions, par le biais de... peu importe les façons dont on peut faire. Je vous expliquais tout à l'heure: on subventionne en ce moment le gros au détriment du plus petit. Claude.

M. Genest (Claude): La question, c'était: Quand on se trouve dans une situation où je me sens en défensive. Bien, pareil comme au hockey, la meilleure défense, c'est l'offense, n'est-ce pas? Donc, on reconnaît qu'on est maintenant dans une situation où le tout dépend du pétrole, de chimique, qui érode sa base capitale, qui n'est pas du tout rentable sans les subventions. Autrement dit, on a une situation qui n'est pas durable. Elle ne peut pas durer.

Donc, ce que nous trouvons extraordinairement irréaliste, c'est de penser que plus du système qui est le

problème peut en être la solution. Littéralement, on voit ça comme: on est en train de s'enligner à un mur de briques à 100 milles à l'heure, et la solution, nous dit-on, c'est d'accélérer. Donc, en partant de cette optique-là, je vois qu'il y a une possibilité d'être sur la même page. On peut commencer à faire de quoi pour régénérer nos écosystèmes, rendre ça plus rentable, faire plus d'emplois: «win-win-win solutions» d'un bord, «lose-lose-lose solutions» de l'autre bord.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. M. le député de Drummond.

M. Jutras: Oui. Vous nous avez rappelé, M. Genest, là, des principes d'économie, et quand je vous écoutais et que vous nous disiez que le prix devait refléter, là, finalement tous les coûts de production, mais que, là, avec la façon avec laquelle on fonctionne maintenant, ce n'est plus possible, parce qu'il y a des subventions, donc le prix ne reflète pas effectivement les vrais coûts de production... Alors là, j'avais l'impression en vous écoutant que vous étiez contre le régime de subventions. Et, cependant, quand je lis effectivement votre mémoire, je vois que vous dites: Oui... oui aux subventions, mais vous dites: Pourquoi ne pas subventionner une agriculture durable, biologique et régénératrice, saine, robuste et locale? Alors...

M. Genest (Claude): ...

M. Jutras: Pardon?

M. Genest (Claude): Je ne peux pas dire mieux que ça.

M. Jutras: Oui? Bon, O.K. Alors... Mais donc, j'en viens à ma question: Est-ce que ça veut dire, ça, que vous allez jusqu'à nous proposer de subventionner uniquement l'agriculture biologique et de ne plus subventionner l'agriculture, là, telle qu'on la connaît davantage maintenant?

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

M. Genest (Claude): Nous reconnaissons les réalités mondiales, économiques de l'industrie agroalimentaire. Nous essayons de ne pas offrir des solutions radicales. Nous reconnaissons que ce serait logique et sage d'y aller avec une transition. Et, si je me répète, je m'excuse, mais la réalité du marché mondial est que c'est très difficile de compétitionner, pour n'importe quelle sorte d'agriculture. Mais il existe un choix, et le choix, me semble-t-il: quelles subventions vont nous rapporter le plus de sécurité, d'emplois, de communauté, de régénération? Et c'est la différence, finalement, entre un investissement et un coût. C'est des mots qu'on emploie comme «interchangeable»; un coût ne te rapporte rien, un investissement risque de te rapporter. Donc, subventionner le mauvais, c'est un coût qui a plusieurs autres coûts non comptabilisés; subventionner l'agriculture biologique, locale, saine est un investissement à maintes reprises.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. Est-ce que vous avez d'autres questions?

M. Jutras: Non.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. M. le député de Montmagny-L'Islet.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Merci, Mme la Présidente. Merci, messieurs dames, d'être là. Pour vous dire, au niveau des produits biologiques, les demandes de produits du terroir — chez nous, on appelle ça du porc engraisé localement, on dit «à la bouette» — ...et c'est un marché qui est à développer. Je suis entièrement d'accord avec votre approche. Il s'agit simplement de voir qu'il y a un marché, et le marché va faire la différence. En tout cas, je vous reçois bien, parce que je suis dans le milieu et je sais le potentiel qu'il y a là. Mais, tantôt, j'ai été interpellé par HACCP. Pourriez-vous m'en parler, là? C'est un mot qui m'agace aussi.

M. Bonaventure (Yonnel): Ça va me faire très, très plaisir. Moi, je suis dans l'alimentation...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Voulez-vous vous identifier? C'est M. Bonaventure?

M. Bonaventure (Yonnel): Ah! Oui, c'est cela.

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

M. Bonaventure (Yonnel): Excusez-moi. Alors, effectivement, je suis dans l'alimentation depuis 15 ans et je suis... maintenant, je transforme des aliments et j'ai une usine que j'ai construite sur les bases HACCP. Je dis «sur les bases» parce que, au dernier moment, je me suis décidé et j'ai dit: Non, ça ne sert à rien d'avoir un permis HACCP. J'ai un permis C-1. Un permis C-1, c'est un permis agriculture sans estampille... Non, c'est... Attendez que je me souvienn...

M. Morin (Montmagny-L'Islet): ...un qui vous permet de vendre aux institutions.

M. Bonaventure (Yonnel): De pouvoir transformer puis vendre, hein.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Oui, c'est ça.

M. Bonaventure (Yonnel): Donc, ce permis-là... Quand j'ai reconstruit une usine — parce qu'on a reconstruit une usine dernièrement — j'ai eu la possibilité de me mettre HACCP, puis je me suis aperçu que HACCP, ça ne réglait pas mon problème. Mon problème à moi, c'est que je ne veux pas utiliser de substances E dans l'alimentation que je fais. Donc, HACCP ne me dit pas ça, n'oblige pas de ne pas utiliser ça et dit même, à la limite, que c'est bon. On peut avoir une usine HACCP, avoir des inspecteurs HACCP, avoir des produits chimiques dans notre alimentation, et puis d'être très bons HACCP, et puis passer.

Donc, je dis: HACCP, il manque quelque chose. Il manque la chose principale, c'est: qu'est-ce que ça va donner, ces produits chimiques, dans votre alimentation, messieurs dames? Sur l'étiquette, c'est écrit qu'il y en a, mais il faut un cours, il faut un grand cours à l'école

pour savoir que des nitrates, quand la dose journalière a été dépassée quatre fois ou six fois, au bout de trois ans, on meurt du cancer. Personne ne peut savoir ça. Personne. Il y a des doses journalières qui sont faites et puis qui sont minimales, mais on en mange partout, des doses journalières, dans tous les aliments, on mange des doses journalières qui ne sont pas bonnes. Donc, moi, je me dis: Autant ne pas mettre ces produits-là. Et HACCP, à date, ne m'empêche pas de faire ça.

Alors, Santé Canada a décidé un jour que des produits alimentaires comme ça, des substances E, c'était sain, on pouvait en mettre, puis aujourd'hui on s'aperçoit que 60 % des maladies sont à cause de ça. Ça fait que j'ai des difficultés à supporter cette chose-là. Il manque quelque chose dans HACCP. Et, une norme HACCP... Je dis «HACCP» on parle de H-A-C-C-P, bien sûr, hein, je pense que tout le monde sait de quoi je parle, hein? Donc, grosso modo, là, c'est ce que j'avais envie de dire: Il manque quelque chose, pour moi.

● (16 h 40) ●

La Présidente (Mme Houda-Pepin): D'accord. M. le député de Montmagny-L'Islet.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Est-ce que vous avez senti, dans votre progression HACCP... Tantôt, on s'est fait dire qu'il y avait possibilité de conflit d'intérêts dans la programmation. Je n'ai pas compris. Est-ce que vous avez senti ça à quelque part?

M. Bonaventure (Yonnel): Un conflit... Non, moi, je ne sens pas de conflit d'intérêts.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Non? Un conflit d'intérêts en devenant HACCP, dans la progression? Je n'ai pas...

M. Bonaventure (Yonnel): Bien, quelque part, en fait, le jour... Bon, non, je ne peux pas répondre à ça. Je ne comprends pas la question.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Vous n'avez pas senti ça?

M. Bonaventure (Yonnel): Non, je ne vais pas répondre, je ne peux pas.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. J'ai une petite question, en fait c'est une précision que je voudrais vous demander. Dans votre présentation, vous nous avez annoncé que la Nouvelle-Zélande serait le premier pays déclaré biologique.

M. Genest (Claude): Pas encore.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Pas encore. Ils essaient. C'est à quel niveau que ça se fait? Est-ce que c'est au niveau gouvernemental? Est-ce que c'est les partis politiques? Qui s'occupe de ça?

M. Genest (Claude): C'est surtout un mouvement populiste.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ah! D'accord. Très bien.

L'autre point que je voulais vous soumettre: les OGM. Vous en parlez dans votre mémoire et dans votre présentation. Le Parti vert est très présent en Europe, ils sont presque au pouvoir dans certains... ou dans des coalitions de pouvoir. Et je sais qu'en Europe il y a des décisions qui ont été prises par rapport à ça. Est-ce que vous êtes en contact avec les partis verts en Europe? Est-ce que vous êtes suffisamment documentés sur la question des OGM, au niveau de leur traçabilité, au niveau de l'étiquetage? Et est-ce que vous avez une position claire là-dessus, qui est alignée sur les partis verts européens, ou est-ce que vous avez développé une approche en fonction de la réalité québécoise, canadienne et nord-américaine?

M. Savignac (Richard): Par rapport aux...

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

M. Savignac (Richard): Oui, c'est ça, Mme la présidente. Oui. Par rapport juste aux Nord-Américains, juste vous signaler que, de faire un étiquetage au niveau des OGM est contre, en soi, la politique de la ZLEA. Alors, merci beaucoup pour avoir signé la ZLEA. On fait donc partie de la ZLEA, donc on ne peut pas, si vous voulez, identifier un produit OGM et étiqueter; c'est de, si on veut, diminuer la concurrence entre les différents produits.

Par rapport aux OGM, lorsqu'on parle au niveau des principes de précaution de la santé, il est évident que ça prendrait... et d'ailleurs l'Ordre... pas l'Ordre des vétérinaires, mais l'école des vétérinaires le disait, ça prendrait excessivement de temps avant de savoir si le produit, au niveau de la santé, peut déranger. Alors, ça prendrait de 25 à 50 ans. Il n'y a aucune compagnie qui serait prête à attendre tout ce temps-là avant de le commercialiser.

Ce qui est le plus important à comprendre, pour les OGM, et c'est ça qui est vraiment important — et on parle de sécurité alimentaire, il faut aller au-delà de ça — c'est que, si... et mon collègue, M. Genest, en a parlé, on ne peut pas cultiver biologique à proximité d'un champ d'OGM. Le transgénique et le biologique ne peuvent pas fonctionner ensemble, c'est clair, net et précis. Et, de vouloir en parler au niveau de l'alimentation, c'est de mettre des épouvantails devant les gens et de ne pas leur faire comprendre c'est quoi, qu'est-ce qu'il est important de faire. C'est au niveau de la pratique agricole qu'il est important d'arrêter les OGM avant même qu'on en ait dans notre alimentation.

M. Genest (Claude): Je voudrais juste élaborer sur la relation entre la ZLEA et la question des OGM, parce que c'est ce qui sépare notre réalité de la réalité européenne. C'est que finalement les questions d'éthique... éthique... — aidez-moi avec ce mot-là, s'il vous plaît...

Une voix: ...quetage.

M. Genest (Claude): ...merci beaucoup — entre autres, en quelque sorte, nous mettent sur des fausses pistes. Parce que, même qu'on se mette tous d'accord

que ce n'est pas une très bonne idée d'adopter le principe de précaution que tous les partis verts adoptent, le problème fondamental, c'est que c'est illégal, dans le contexte de la ZLEA, puisque n'importe quelle loi qui empêche à une corporation le droit du libre-échange est considérée illégale. Donc, nous ne pouvons plus, littéralement, démocratiquement, décider sur cette question. C'est la vraie question derrière les épouvantails qu'on nous met devant le visage.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup, M. Genest. Est-ce qu'il y a d'autres questions? Oui, M. le député de Portneuf.

M. Soucy: Bien, moi, juste un commentaire. On comprend que vous êtes à une extrémité du balancier, là, puis...

M. Genest (Claude): On ne comprend pas ça de même.

M. Soucy: Vous ne le comprenez pas? En tout cas, moi, je vous situe là, en tout cas, puis je vous encourage à continuer à assumer la vigie, parce qu'on n'est pas sans se rendre compte qu'il y a des effets, quand on parle de pollution diffuse, que la qualité de l'eau... On sait que la production agricole telle qu'elle est en... je dirais, en tendance, elle a des effets, là, négatifs sur l'environnement. Ça, c'est palpable, c'est mesurable. Donc, je pense que le rôle que vous jouez est très important. Puis je voulais simplement, en terminant, vous indiquer que j'ai apprécié votre présentation d'aujourd'hui, même si on ne s'est pas entendus sur les chiffres de balance commerciale, là, mais... Je voulais quand même souligner que ce que vous faites est important.

M. Genest (Claude): Merci, monsieur.

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

M. Savignac (Richard): ...d'extrémité de M. le député. Je peux vous dire une chose, M. le député: en ce moment, l'extrémité... on est à l'extrémité. En ce moment, moi, je me considère très au centre, je peux vous dire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. C'est une question de perception. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Non, mon collègue de Saint-Hyacinthe va y aller.

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

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci, Mme la Présidente. Évidemment, il y a beaucoup de choses dans votre rapport très intéressant. Et vous annoncez, entre autres, un certain nombre de grands principes sur lesquels il est bien difficile de ne pas s'entendre. Vous parlez de l'importance d'avoir un sol en santé pour

nourrir des animaux en santé qu'on va manger afin d'être en santé. Alors, c'est difficile d'être contre ça. Mais, moi, j'aurais besoin d'informations...

M. Genest (Claude): ...en passant.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Pardon?

M. Genest (Claude): Bienvenue à l'extrémité, avec cette façon de penser.

M. Dion: J'aimerais être extrêmement en santé. J'aimerais avoir des informations au sujet de la substance E. Moi, je ne connais pas ça. Je suis plein d'admiration pour mes collègues qui savent tout là-dessus, mais, moi, je ne connais pas ça, la substance E.

M. Bonaventure (Yonnel): Je m'excuse, je pensais que c'était quelque chose qui est plus connu. C'est que tous les produits chimiques qu'on met dans les aliments, alors ce qu'on appelle les exhausteurs de goût, les édulcorants, les émulsifiants, ont tous un code, puis le code, c'est un code E, donc, qu'on appelle des substances E. Alors, peut-être que je fais une erreur, peut-être que c'est seulement en Europe que ça s'appelle comme ça, parce que... Ici aussi?

Mme Laforest (Lucie): Je peux répondre en partie à la question. Ça fait partie d'un consensus scientifique...

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

Mme Laforest (Lucie): Oui, Mme Laforest. Les chimistes ont donné des noms qui s'appellent E 100 jusqu'à E 500, là, ils ont tous un nom, puis c'est des choses qu'on voit sur les étiquettes; en général, c'est des antioxydants, des acidifiants, c'est tous des trucs finalement qui sont purement cosmétiques pour... soit pour allonger la durée de vie des aliments, ou leur donner un aspect, ou enfin, c'est un tas de choses comme ça qu'on met dans l'alimentation. C'est ce qu'on appelle des auxiliaires alimentaires. Voilà, en gros, c'est ça.

Et puis on sait actuellement... Ce que je trouve malheureux dans ce dossier-là, c'est que les gens ne sont pas du tout informés. Je peux donner des exemples. Par exemple, les sulfites, qu'on retrouve dans beaucoup de choses, si vous vous intéressez aux étiquettes, les gens qui souffrent, par exemple, d'asthme, il y en a qui le savent, mais il y en a plusieurs qui ignorent que ça peut exacerber leur problème d'asthme. Il y a même des additifs alimentaires qui vont affecter le... ce qu'on appelle le... dans le cerveau, là... le système nerveux central, tout ça; tout le monde connaît le glutamate monosodique, tout ça. Il y a toujours... Santé Canada autorise ces produits-là, établit des normes, ils définissent aussi des doses journalières acceptables.

Mais, moi, si on s'attarde purement à la question d'étiquetage, par exemple, moi, personnellement, je pense qu'un consommateur ne peut pas gérer cet aspect-là de la question de la dose journalière acceptable. Et, d'autre part, on n'a pas non plus de données qui parlent

des interactions qui peuvent exister dans les usages de tous ces produits-là qui contiennent des additifs alimentaires. Je pense qu'on ne donne pas tellement le choix aux consommateurs de... C'est-à-dire, il faut faire une place à une alimentation qui est saine — je reviens encore aux valeurs du parti — pour donner le choix aux consommateurs, encore une fois, de choisir des aliments qui ne sont pas adultérés par un tas de cosmétiques, finalement, qui n'apportent absolument rien au niveau de la santé, là, hein. Il y a des produits, des fois, il y a un acidifiant, puis vous allez avoir à côté de ça un correcteur d'acide, imaginez-vous! J'ai vu des bleus patentés. Est-ce que quelqu'un ici aimerait boire un truc qui a du bleu patenté? C'est inimaginable, tous les additifs qu'on retrouve dans le modèle industriel. Voilà, c'est ce qui est encouragé.

● (16 h 50) ●

Pour la recherche et développement, les subventions qu'on reçoit, souvent, je trouve qu'elles cautionnent énormément ces pratiques-là, puis quand on a fait une recherche dans le sens inverse, bien, on n'est plus dans la recherche de produits nouveaux, là, alors on est privé de ça. Moi, je trouve que c'est une aberration. On sert aux consommateurs tout et n'importe quoi, et puis voilà, c'est pour ça qu'on dénonce un petit peu ces pratiques-là, puis on aimerait... Bon, on sait qu'on ne peut pas arrêter demain matin les pratiques, mais on voudrait qu'il y ait une place pour l'alimentation saine aussi. Puis voilà.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Mme Laforest. C'est bien dit. M. le député de Saint-Hyacinthe?

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci beaucoup, madame. Merci, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ça va? Vous avez complété? Alors, si vous permettez, chers collègues, on va prendre une petite pause de 10 minutes pour être de retour à 5 heures précises. Merci.

M. Savignac (Richard): Je voudrais vous remercier, Mme la Présidente, messieurs, mesdames aussi.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Alors, je vous remercie, messieurs et madame les représentants du Parti vert, pour votre contribution. Ça a été fort intéressant. Merci.

(Suspension de la séance à 16 h 51)

(Reprise à 17 h 3)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, la commission reprend ses travaux. J'invite les représentants de l'Institut national de santé publique à se présenter devant la commission. M. Richard Massé, président-directeur général, s'il vous plaît, nous présenter les personnes qui vous accompagnent. 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. Vous avez la parole.

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ)

M. Massé (Richard): Merci, Mme la Présidente. Avec moi, le Dr Maurice Poulin, qui a travaillé au ministère de la Santé comme directeur de la protection de la santé, travaille maintenant à l'Institut national de santé publique comme consultant, et le Dr Réjean Dion, qui travaille aussi comme médecin-conseil à l'Institut national de santé publique, notamment au Laboratoire de santé publique du Québec.

D'abord, merci beaucoup pour l'invitation de venir présenter nos commentaires à la commission. Je dois dire que c'est un sujet qui est très important pour nous que la sécurité alimentaire. C'est des questions qui ont été débattues à plusieurs reprises au cours des dernières années, puis on espère que les débats actuels vont nous emmener vers une politique qui va non seulement accroître la sécurité des aliments, mais aussi va permettre de donner un environnement qui va toucher à la qualité des aliments.

Mon premier commentaire touche sur le fait que souvent, et on pourrait avoir tendance, à cette commission-ci, de considérer d'abord la sécurité sanitaire des aliments, donc tout ce qui touche les risques sur les produits qui peuvent être contenus... ou les risques associés aux pathogènes qui peuvent être contenus dans les aliments et tout ce qui les entoure... alors qu'on ne doit pas oublier un volet qui est fondamental, qui est vraiment la sécurité alimentaire ou tout ce qui concerne l'accès à une alimentation de qualité. Donc, je pense qu'on devrait aussi garder ce portrait-là. On sait qu'au Québec il y a près de 10 % des jeunes qui ont des problèmes de sécurité ou des problèmes d'accès à une alimentation de qualité, on les retrouve particulièrement dans les familles monoparentales, et on pense que c'est une chose qui ne doit pas être exclue du discours actuellement, parce que c'est un problème qui doit être considéré. C'est d'ailleurs inclus à l'intérieur du programme national de santé publique, qui en fait une des cibles du gouvernement du Québec pour les 10 prochaines années.

Par ailleurs, la question de la salubrité alimentaire nous concerne, en santé publique, particulièrement parce qu'il y a un grand nombre d'intoxications, de maladies qui nous sont rapportées à chaque année. On parle d'environ 4 000 cas qui sont rapportés dans le système des maladies à déclaration obligatoire, de façons aussi diverses que des infections à E. coli, ce que les gens ont connu à Walkerton qui a entraîné un bon nombre de décès, de syndromes hémolytiques urémiques et paralysies, dans le fond, de toute une région aussi. On en a 130 au Québec par année, et c'est largement sous-estimé, le nombre réel qui arrive. On a 2 300 cas de campylobacter, 1 100 cas de salmonellose, 230 cas de shigellose, puis on pourrait continuer comme ça pour le 4 000 cas dont je vous ai fait mention antérieurement. On sait que de 80 à 95 % de ces infections-là sont reliées aux aliments. Donc, la question de la salubrité est aussi au coeur de nos préoccupations. Et on sait aussi que ces chiffres-là sont largement

sous-déclarés. Pour les maladies sévères, comme la fièvre typhoïde, il y a une sous-déclaration, très faible, mais, pour les maladies qui sont à des symptômes moins importants, comme, par exemple, campylobacter, mais qui peuvent rendre quelqu'un relativement malade quand même, ça peut être de 20 à 40 fois sous-estimé. Donc, on voit qu'il y a quand même un problème important au niveau de la santé des Québécois.

Parmi les enjeux qu'on voulait soulever, un de ceux-là, c'était l'utilisation des antibiotiques pour favoriser la croissance des animaux. On est très content qu'au Québec et au Canada on ait exclu l'utilisation des hormones de croissance, bien qu'on puisse se retrouver avec des aliments importés qui puissent en contenir. Mais on pense que le fait qu'il y ait encore — et je pense que ça a été mentionné à la commission déjà — un bon nombre de productions au Québec qui utilisent les antibiotiques à large spectre pour favoriser la croissance provoque un problème de santé majeur. On a de façon importante et en croissance des infections multi-résistantes dans nos hôpitaux. Ces infections-là souvent arrivent avec un problème d'accès à des antibiotiques pour les traiter, parce que c'est des antibiotiques de dernière ligne qui sont utilisés. On peut penser aux entérocoques résistants à la vancomycine, pour lesquels on a eu plusieurs éclosions au Québec au cours des sept ou huit dernières années et pour lesquels on arrive à la limite de nos capacités thérapeutiques. Et c'est très bien relié... que c'est relié directement à l'utilisation d'antibiotiques chez des animaux. Donc, il y a une relation directe entre l'utilisation des antibiotiques chez les animaux et le développement des résistances ou la transmission de ces résistances-là chez l'humain.

Deuxième enjeu qu'on voulait soulever, c'est la question de l'utilisation des aliments génétiquement modifiés, comme plusieurs personnes l'ont fait entendre, comme ça a été mentionné juste avant. On sait qu'au Québec c'est une chose qui est relativement importante pour quatre végétaux primaires, notamment le maïs, le colza, le coton, le soya, et qu'environ 25 % de la production québécoise de ces produits-là contient des produits génétiquement modifiés et faits à base de produits génétiquement modifiés. C'est très difficile de lier les risques à la santé à ces produits-là, bien qu'il a déjà été fait mention d'allergies, il a déjà été fait mention de problèmes reliés à des résistances à des pesticides, et donc qui accroît l'utilisation des pesticides, de façon paradoxale, et que, ça, il pourrait y avoir des problèmes à la santé associés à l'utilisation de ces produits-là. Donc, on en connaît très peu.

● (17 h 10) ●

Mais il y a certaines choses qui nous apparaissent problématiques quant à l'utilisation des organismes génétiquement modifiés, notamment l'utilisation du principe d'équivalence, qui est dans la méthode d'homologation actuelle, qui est basé sur le principe où est-ce que, si on a un produit nouveau qui ressemble à un produit ancien, on le catégorise comme si c'était un produit ancien et on l'étudie sur cette base-là, et on pense que ça, c'est possiblement problématique, parce qu'on doit considérer qu'un aliment, c'est un organisme qui est différent d'emblée.

Une question de transparence quant aux organismes génétiquement modifiés, notamment parce que

les études qui sont faites à ce sujet-là sont souvent — la plupart du temps, pas exclusivement — faites par des compagnies productrices, donc pour lesquelles il peut y avoir un conflit d'intérêts, d'une part, mais, d'autre part, ces compagnies-là ne veulent pas, la plupart du temps, rendre ces études-là accessibles au public, elles ne sont pas publiées. Donc, c'est extrêmement difficile d'avoir une information de qualité sur ces produits-là.

Au niveau de la commercialisation, on a des problèmes de traçabilité, je pense que ça vous a été mentionné à plusieurs reprises, et, nous, on est convaincus qu'il doit y avoir un système d'étiquetage qui permet à ce que les gens sachent s'il y a des produits génétiquement modifiés dans ce qu'ils consomment, que ce soit de façon directe ou indirecte, ce qui est des fois très difficile, puisque, bon, des fois c'est difficile de les retracer. Mais on pense que c'est nécessaire.

Au niveau de l'imputabilité, bien là il y a toujours un problème de conflit de rôles entre les agences, qu'elles soient gouvernementales ou autres, qui peuvent avoir le mandat de promouvoir l'accessibilité ou la diffusion de ces produits-là, versus la réglementation. Donc, là, on a un conflit interne auquel on doit faire face comme gouvernement et éviter qu'on se mette dans une situation de conflit d'intérêts par rapport à la promotion de produits pour lesquels on pense que le principe de précaution devrait être utilisé et, à tout le moins, que les gens aient le choix des produits qu'ils vont consommer, donc qu'il y ait un étiquetage qui soit adéquat.

Un autre des enjeux qu'on voulait soulever, ça concerne la pasteurisation des aliments. On a eu au cours des dernières années une émergence de la disponibilité de produits non pasteurisés, comme les jus de pomme, pour lesquels il y a eu des intoxications qui ont été rapportées et pour lesquels c'est extrêmement difficile de contrôler le processus de distribution de ces produits-là, donc les contaminations possibles, et on pense que c'est vraiment problématique que cette chose-là soit vendue sur le marché, le grand marché.

Quant aux fromages au lait cru, on comprend et on accepte qu'il y a des contrôles dans le processus de fabrication qui peuvent contrôler les risques. Et au niveau des nombres, il y a une quinzaine d'infections à *Listeria monocytogenes*, donc le pathogène qui est fréquemment relié au lait cru, qu'on a au Québec à peu près à chaque année. Donc, c'est des infections qui arrivent, mais ce n'est pas des infections qui sont très fréquentes, et les gens qui sont à risque, et particulièrement les femmes enceintes ou les gens qui sont immunodéprimés... Et ce qui attire notre attention, c'est: un, il faudrait vraiment être sûr que les processus de production sont adéquatement monitorés et, deuxièmement, que les risques à la santé soient identifiés. Il y a déjà un étiquetage qu'on avait discuté avec le MAPAQ pour que les gens sachent que ces produits-là contiennent des laits non pasteurisés, mais, aussi, on pense qu'il faudrait savoir qu'il y a des gens qui sont à risque pour ces produits-là, et ceux-là doivent faire une attention particulière. Et ça, on n'a jamais été capable de faire passer cette information-là.

Au niveau de l'inspection des aliments... Ah! excusez. Par rapport à la pasteurisation des aliments, je voulais attirer l'attention sur un problème qui est nouveau, peut-être pas si nouveau que ça, mais qui, en

tout cas, a été porté à notre attention, c'est celui des fromageries mobiles. Au Québec, on en a eu dans plusieurs régions où est-ce qu'on a des gens qui, pour contourner les règles de production et autres, se promènent et récupèrent le lait des producteurs, produisent du fromage, le distribuent, le vendent sans qu'on soit capable de suivre et de savoir la qualité de ces produits-là. Je ne peux pas incriminer une fromagerie mobile plutôt qu'une autre, mais on sait qu'il y a des intoxications qui ont été reliées à ces fromages-là et on sait que ce mode de production là est vraiment problématique, et ça ne devrait pas exister au Québec.

Au niveau de l'inspection des aliments, des enquêtes, on pense que le processus québécois est un bon processus et, par rapport aux autres provinces canadiennes, est un processus où les gens jugent que les méthodes, les approches québécoises sont très bonnes, ce qui ne veut pas dire que c'est parfait, mais on peut dire qu'il y a vraiment des efforts importants qui sont faits. Il y a eu un effort de promouvoir des processus de contrôle de qualité à toutes les étapes — processus HACCP — et on pense que c'est une chose qui est pertinente, d'avoir des mécanismes de contrôle à chacune des étapes. Cependant, ça ne remplace pas le fait que les inspections doivent continuer d'être faites. On ne peut pas porter seulement sur le dos des producteurs en disant: Assumez vos responsabilités, et puis la balle est passée, et puis c'est fini. Ce serait dangereux d'avoir cette attitude-là. Ce qui ne veut pas dire qu'ils ne doivent pas assumer leurs responsabilités. On est tout à fait d'accord qu'ils doivent assumer leurs responsabilités, que c'est une chose qui peut être un pas positif, mais qu'il faut faire attention pour ne pas se relier uniquement là-dessus.

On a aussi... on croit qu'il y a un besoin d'évaluer l'efficacité de ces méthodes-là, et on devrait se doter d'un processus d'évaluation pour être sûr que c'est bien fait et être sûr que les résultats de qualité attendus sont présents. Et ça, on ne l'a pas vu. Donc, on pense que ce serait nécessaire de mettre ça en place.

Toujours dans la question des enquêtes, des inspections des aliments, volet des manipulateurs d'aliments. Au Québec, la question de la formation pour les manipulateurs d'aliments est quelque chose qui est... n'a pas été mis beaucoup d'emphase, pour laquelle on a très souvent des manipulateurs qui ne sont pas formés, qui sont peu formés, et évidemment ça pose des problèmes. On a des gens qui vont transmettre des infections, on a des gens qui vont être malades, et, bien qu'il y ait un retrait qui est proposé pour les gens qui sont malades, il n'y a aucun mécanisme d'indemnisation pour ces gens-là, de telle sorte que ces gens-là, étant au salaire minimal, ont tendance à cacher leur maladie. Et ça, c'est une problématique. Ces gens-là devraient être couverts par une forme d'assurance pour permettre que, quand ils sont malades, on les retire vraiment pour la protection du public, et vraiment c'est pour cette protection-là, c'est essentiel. Et il pourrait y avoir des choses comme la vaccination contre l'hépatite A qui pourrait être disponible pour les manipulateurs d'aliments. On la recommande, de toute façon, pour la population du Québec qui est à risque, et on pense que, pour la protection de la santé, c'est une chose qui serait intéressante.

Question traçabilité. Encore une fois, au Québec, on a fait une avance significative par rapport aux autres provinces. On a des exemples de succès: tout ce que les producteurs d'oeufs au Québec ont fait, on pense que c'est vraiment quelque chose qui est important, ils ont réussi à diminuer les risques. Cependant, on se rend compte que la traçabilité ne doit pas être une chose qui est optionnelle ou laissée seulement à la volonté des producteurs. Donc, on pense que c'est nécessaire d'aller au-delà... parce qu'on l'implante progressivement, la traçabilité. Donc, on pense que c'est nécessaire d'aller au-delà de ça pour s'assurer qu'on ne se retrouvera pas avec des éclosions et des maladies, comme on l'a vu très récemment. J'achève Mme la Présidente.

Enfin, concernant l'étiquetage alimentaire, on pense que c'est essentiel qu'on ait un étiquetage bien fait, uniforme, que les gens vont comprendre, qui va être clair, non seulement pour les choses concernant le lait non pasteurisé, concernant les OGM, concernant les risques pour les produits qu'on sait qu'ils peuvent contenir du E. coli — je pense à la viande hachée — mais on pense aussi que l'étiquetage doit toucher des questions qui portent sur la qualité nutritive des aliments pour favoriser les gens de faire des bons choix. On doit certainement encourager qu'il y ait un environnement alimentaire au Québec qui est favorable, et il y a des efforts importants qui doivent être faits, bien au-delà de ce qu'on fait maintenant, pour s'assurer que l'information est transmise et qu'on crée des milieux, par exemple en milieu scolaire, où est-ce qu'on pourrait créer des milieux favorables pour l'acquisition de saines habitudes de vie. Là, je déborde la question de salubrité pour dire... je pense qu'il faut le mettre dans un spectre plus large et, au Québec, là-dessus, comme en Amérique du Nord, on met des efforts importants compte tenu de l'épidémie qu'on a d'obésité et de malnutrition, mauvaise nutrition, je devrais dire. Merci, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. C'est fort bien dit pour terminer. Merci beaucoup, M. Massé, ainsi que Dr Poulin et Dr Dion qui ont travaillé sur la préparation du mémoire. Nous sommes très heureux, à la commission, de vous accueillir, parce que la perspective de la santé publique est extrêmement importante pour le débat qu'on mène ici.

Vous avez divisé votre mémoire en deux parties. D'abord, vous avez répondu rigoureusement à toutes nos questions. Bravo! Merci beaucoup. Et, deuxièmement, vous avez également soulevé des aspects à considérer, en fin de compte ce que je peux appeler des nouveaux enjeux, de votre perspective à vous. Sur cet aspect-là, il y a un point concernant l'éducation sanitaire, et vous dites: «Les connaissances, attitudes et pratiques des consommateurs dans le domaine de la salubrité alimentaire devraient être évaluées. Le degré de compréhension des individus concernant les messages préventifs véhiculés par le MAPAQ et l'Agence canadienne d'inspection des aliments devrait être également évalué.» Parce que, si on fait des campagnes d'information, etc., encore faut-il s'assurer que le message est bien reçu et bien compris.

● (17 h 20) ●

Alors, je veux vous poser une question à deux volets. Le premier volet: À quoi vous faites référence quand vous demandez qu'on puisse réévaluer, en fin de compte, les messages et la capacité de les comprendre par les consommateurs? Le deuxième volet, c'est qu'il y a des groupes, particulièrement les groupes de consommateurs, qui sont venus nous suggérer d'introduire un programme de formation sur la sécurité alimentaire dès la petite enfance, dans les garderies, les CPE, les centres de petite enfance, au primaire et au secondaire, d'abord pour développer les bonnes pratiques alimentaires et lutter contre les problèmes que vous avez vous-même soulignés, l'obésité et la sédentarité, et en même temps encourager la vigilance des consommateurs pour s'assurer qu'eux-mêmes vont réagir face à la malbouffe et face à tous les additifs et tous les produits qu'on retrouve dans l'alimentation.

Alors, je veux vous entendre sur ces deux volets de la perspective de la santé publique. Est-ce que vous estimez, par exemple, qu'un programme d'éducation dès la petite enfance pour enseigner aux enfants les bonnes pratiques alimentaires peut avoir un impact sur la santé publique, et surtout pour l'économie, les économies qu'on peut générer, considérant que plusieurs maladies sont à la base dues à une mauvaise alimentation?

M. Massé (Richard): Merci, Mme la Présidente. Je vais commencer, puis peut-être qu'il va y avoir des arguments qui vont être donnés soit par Dr Dion ou Dr Poulin.

Pour ce qui est des consommateurs, au Québec, on a une politique alimentaire qui a été faite il y a déjà un bon nombre d'années, et le ministère de la Santé veut et doit réviser cette politique alimentaire là à la lumière des connaissances nouvelles sur l'alimentation, sur les grands groupes alimentaires et leur utilisation dans la population... par la population. On sait mal actuellement, effectivement, comment passer les messages au niveau de la population, mais ça doit passer par une révision de cette politique alimentaire là et ça doit se traduire aussi par des politiques alimentaires, par exemple en milieu scolaire — j'y ai référé à la fin de ma présentation — où est-ce que clairement il y a des efforts qui doivent être faits. Donc, effectivement, si on veut être capable de véhiculer des messages, il faut avoir un message qui est cohérent, ce qui a toujours été difficile, parce que, en alimentation, les connaissances augmentent tout le temps, et on a de la misère à suivre. Mais donc, l'on doit revoir la politique alimentaire.

Pour ce qui est de la formation, ça touche à un fondement de la santé publique. Les gens souvent ont tendance à croire que, si on donne de l'information aux gens, si on fait de la formation, les gens vont changer leur comportement. Or, si on pose la question aux gens: Est-ce que vous connaissez les risques? dans la plupart du temps, les gens sont capables de vous dire: On les connaît, les risques, on le sait, et les gens sont capables de l'identifier. Ce qu'ils ne sont pas capables, c'est de changer des habitudes alimentaires qui sont créées par l'environnement.

Donc, pour répondre à votre question: Est-ce qu'un programme de formation en milieu scolaire est une chose positive? en soi, c'est une chose positive, mais c'est une chose qui est insuffisante. Si on veut

changer, il faut créer un environnement, que ce soit au milieu scolaire, au milieu familial, au milieu plus général, où est-ce qu'on va favoriser une bonne alimentation. La difficulté qu'on a — il y avait un colloque très récemment en santé publique, à l'automne, qui en faisait référence, on a fait venir des experts à ce sujet-là — c'est que les compagnies alimentaires de production de nourriture rapide, pour prendre une expression française de quelque chose qui est un anglicisme, ces gens-là investissent des milliards de dollars par année, et, nous, on investit des milliers, pas des millions, des milliers de dollars contre ça, et eux autres créent un contexte alimentaire qui est extrêmement problématique. Donc, comment est-ce qu'on peut résister à ça? Il faut commencer très tôt. Il faut commencer en milieu scolaire, mais pas seulement par un programme d'éducation. Il faut aller, d'après moi, beaucoup plus globalement que cette chose-là. Peut-être que mes confrères ont des choses à rajouter.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, si vous voulez vous identifier.

M. Dion (Réjean): Dr Réjean Dion, de l'Institut national de santé publique du Québec et du Laboratoire de santé publique du Québec.

Pour les deux points que vous mentionniez, pour ce qui est de la capacité de compréhension du public, pour le commun des mortels, il y a beaucoup d'efforts qui sont faits au niveau de l'information, entre autres au niveau des sites Internet et des campagnes d'information, avec beaucoup, beaucoup de conseils qui sont donnés aux consommateurs, et il est possible que le niveau de langage soit peut-être un peu trop élevé, et aussi le nombre de choses à penser est peut-être un peu trop complexe pour le commun des mortels. Et une des choses que, moi, je reviens souvent par rapport à ça, c'est de comparer un peu les démarches qui sont faites au niveau de l'OMS, l'Organisation mondiale de la santé, qui ont publié voilà plusieurs années les 10 règles d'or au niveau de la salubrité alimentaire, et, en gardant des éléments essentiels, en focussant sur ces points-là, on a peut-être une meilleure chance d'avoir un impact plus important.

Pour le deuxième point, au niveau de l'éducation sanitaire, je pense qu'il y a lieu de faire quelque chose au niveau du public en général. Juste pour vous donner un exemple. Par exemple, si vous regardez un étudiant qui quitte le foyer et a à préparer lui-même des aliments, quand il fait face à son premier poulet, par exemple, qu'il doit préparer à la maison avec le matériel qui n'est pas adéquat, donc il y a un risque de contamination croisée, il y a un risque de contamination pour lui-même et pour les personnes pour lesquelles il prépare les aliments. Et on peut voir ça dans l'incidence de certaines maladies. Quand on regarde pour la campylobactériose, vous avez une incidence qui est très élevée chez les enfants; ça diminue graduellement, mais ça commence à remonter chez des jeunes adultes, et on parle, dans cette hypothèse-là, de l'hypothèse du second sevrage, c'est-à-dire la personne qui quitte le foyer sans réellement avoir une formation adéquate au niveau de la salubrité alimentaire et, malheureusement, doit préparer elle-même ses aliments, avec les problèmes que ça peut causer.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. J'apprécie la réponse, elle est très complète. Mme la députée de Pontiac, pour une première question.

Mme L'Écuyer: Mme la Présidente, merci. Bonjour, messieurs. Dans une de vos autres recommandations, à la page 6, vous parlez de formation et de certification des manipulateurs d'aliments; c'est un sujet qui vous préoccupe beaucoup, parce que ça revient au niveau de... et aussi de la vaccination au niveau de l'hépatite A. J'aimerais ça, savoir s'il y a eu une évaluation des coûts de ces mesures, de ces deux mesures que vous proposez en réponse, là, dans votre mémoire, au niveau de... On sait qu'il y a déjà un programme de vaccination de l'hépatite B dans les secondaires, et il n'y a rien qui se fait au niveau de ceux qui servent les aliments dans les restaurants ou les distributeurs comme tels. Est-ce qu'il y a déjà eu des évaluations de coûts qui ont été faites des deux mesures que vous préconisez dans votre mémoire?

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

M. Massé (Richard): D'accord. Pour ce qui est de la vaccination contre l'hépatite A, non, il n'y a pas d'évaluation qui a été faite, et ça va être extrêmement difficile, parce que, quand ça arrive, les cas d'hépatite A, vous pouvez ne pas en avoir pendant un délai assez long, puis, quand vous en avez, vous pouvez en avoir des dizaines, voire des centaines de cas, à des coûts qui sont inimaginables, des fois ça va jusqu'à la fermeture de restaurants, le restaurant où est-ce qu'on a fait enquête et qui a été obligé de fermer pendant des semaines. Donc, c'est des coûts pour le restaurant, des coûts pour les clients, des coûts pour les services médicaux du Québec. Donc, c'est extrêmement difficile de faire une évaluation comme celle-là. Non, on n'a pas d'évaluation des coûts.

Quant à la formation, non, on n'a pas d'évaluation pour la formation, mais on n'a pas d'évaluation non plus du coût relié au fait de ne pas le faire. Et là je pense que c'est vraiment un problème. Mon garçon a commencé comme «busboy» dans un restaurant ici, à Québec, que je ne mentionnerai pas, et maintenant il est cuisinier, puis en aucune façon les gens lui ont parlé de salubrité alimentaire, lui ont fait de formation. On en a discuté personnellement à la maison puis on a discuté de ces choses-là en disant: Mais comment est-ce qu'on prévient ça? Mais, du côté du restaurant, c'était minimaliste et il n'y avait rien d'encadré. Ça fait que je vais arrêter ma réponse là. C'est une anecdote, mais je pense qu'elle reflète bien une situation qui est problématique.

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

Mme L'Écuyer: Merci.

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

M. Rioux: Merci beaucoup. À la question 3 où on vous demandait: Estimez-vous que le partage des

responsabilités entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en matière d'inspection est efficace et efficient? vous nous dites qu'il faudrait éviter les duplications des responsabilités, qu'il faudrait éviter les délais d'intervention et qu'il y avait des vides de juridiction. Est-ce que ces situations-là sont exceptionnelles, c'est des cas exceptionnels que vous avez détectés, ou si c'est fréquent? Et, si c'est le cas, êtes-vous capable de nous donner quelques exemples? Puis, j'ai un intérêt, étant adjoint parlementaire à la ministre, à la situation pour essayer d'aller chercher le plus d'efficacité possible.

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

M. Poulin (Maurice): Dr Poulin.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Dr Poulin.

M. Poulin (Maurice): Oui. Bien, j'ai des exemples. Du temps que j'étais au ministère, on a eu quelques cas d'intoxication avec des petits fruits qui provenaient de pays étrangers, et ça a été très difficile de savoir: Bon, bien, qui fait quoi? Le fédéral, ça va jusqu'où, sa juridiction dans la recherche de la provenance des fruits? Qui les a distribués? Et là, à un moment donné, la distribution appartenait au MAPAQ; je dis ça à peu près comme ça, mais je ne suis pas sûr, là, parce que c'était véritablement mêlé, et à ce moment-là ça entraîne des délais importants dans la recherche de la source d'infection ou d'intoxication, et, à mon avis, c'est inacceptable. On devrait être capable d'avoir une délimitation des pouvoirs bien partagée. On comprend que ça puisse être partagée, mais il faudrait que ce soit clair et qu'il y ait un travail en continuité et en harmonisation qui se fait. Moi, je l'ai vécu à deux ou trois reprises, là, surtout pour des produits provenant de pays étrangers.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien, merci beaucoup. Alors, est-ce que... M. le député de Portneuf, une courte question, il reste quatre minutes, moins de quatre minutes.

● (17 h 30) ●

M. Soucy: Oui, alors je vais faire ça rapidement. Dans les autres aspects à considérer dans votre mémoire, le premier qui m'interpelle, c'est celui de l'irradiation des aliments. On a rencontré un petit peu plus tôt dans la journée des gens de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal qui nous disaient: Bien, moi, quand je vois qu'un aliment a été irradié, je passe à côté, parce qu'on a peur de ça. Vous, vous en faites une suggestion. Du moins, vous nous dites que ça a des effets positifs. Par contre, vous nous dites ensuite: Il faudrait que le Québec émette une position à ce sujet. Avant qu'on en émette une, j'aimerais ça, connaître la vôtre.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): S'il vous plaît, M. Massé... ou Dr Dion?

M. Dion (Réjean): Merci. Disons, au niveau de l'irradiation des aliments, il y a un article qui est très

intéressant qui a été publié ça fait quelques années par les CDC d'Atlanta et qui font un peu le tour de la question. C'est une technique qui a été étudiée depuis près de 40 ans, et on sait que c'est une méthode qui est extrêmement sécuritaire et que même, une fois que c'est introduit au niveau du public... Il peut y avoir certaines hésitations initialement, mais, quand le public est au courant qu'il y a une valeur ajoutée par rapport au niveau de la salubrité, c'est quelque chose qui est quand même assez bien accepté. Donc, je pense que l'irradiation des aliments peut avoir un impact extrêmement important au niveau de la fréquence des maladies entériques, là, particulièrement celles qui sont reliées aux aliments. Et il y a énormément de documentation qui existe déjà, qui a été publiée par l'OMS, entre autres.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Merci beaucoup. Oui?

M. Soucy: Vous seriez favorable, quoi?

M. Dion (Réjean): Absolument.

M. Soucy: O.K.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Merci. M. le député de Saint-Hyacinthe, pour le 15 minutes... Pardon, M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): 15 minutes pour le groupe.

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

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup.

M. Chenail: Mme la Présidente, est-ce que...

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

Une voix: Huntingdon.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): ...de Huntingdon, vous êtes remplacé pour la journée par le député de Montmagny-L'Islet.

M. Chenail: Même si...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Mais, s'il reste du temps, par consentement, on va demander qu'on vous donne la parole. O.K.? Pas de problème. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci, Mme la Présidente. Messieurs, bonjour. Merci de votre présentation. Hier, on avait, dans le journal *Le Soleil*, un titre un peu alarmiste, puis j'en ai parlé ce matin, à propos de l'abattage du poulet. Le titre, là, c'est *Le Canada sur une bombe à retardement — Un rapport relève d'importantes lacunes dans les pratiques sanitaires de*

l'industrie. Je veux au moins situer le dossier, là. L'agence agricole et alimentaire... agriculture et alimentaire du Canada a confié à une entreprise privée le soin de faire une étude, ou lui a confié un mandat en 2002, au mois de mai 2002, pour procéder à une évaluation de performance de nettoyage puis de désinfection des cageots par l'entreprise d'abattage de volaille. Le résultat de cette étude-là est assez alarmiste, selon le titre. Et, ce matin, l'Ordre des médecins vétérinaires nous ont dit: Regardez, on pense que c'est un peu trop alarmiste, selon nous. Le rapport a été rendu public au mois de novembre 2002. Ça veut dire que ça fait un an et demi.

Moi, je voudrais savoir si on vous a mis au courant de ce rapport-là. Parce qu'on nous arrive avec un titre qui est quand même assez éclatant. Est-ce que vous étiez au fait de ce rapport-là?

M. Massé (Richard): Pas moi personnellement, là. Peut-être...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Massé ou Dr Poulin.

M. Poulin (Maurice): Moi, je l'ai lu comme vous dans le journal, là, mais je ne l'ai jamais vu. On ne nous a jamais adressé le rapport.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): On m'informe que le ministère de l'Environnement avait une copie de l'étude en question.

M. Massé (Richard): Mais, nous, on est associés au ministère de la Santé, et puis, moi, je suis à l'Institut national de santé publique. Donc, il peut y avoir des études qui ne sont pas nécessairement transmises à tout le monde. Donc, moi, personnellement, je ne l'ai pas vue.

Par contre, nous, on considère systématiquement que les poulets qui viennent... sont contaminés par des salmonelles. Donc, pour nous, d'emblée, un poulet sur une table, c'est un poulet qui est contaminé par des salmonelles. Et ce n'est pas quelque chose que je dis qui est nouveau, c'est quelque chose qui est là, connu classiquement, et ça doit être connu des consommateurs. Il n'y a pas un consommateur qui doit prendre un poulet cru, le mettre sur sa table et, après ça, resservir quelque chose d'autre sur cette table-là sans penser qu'il y a un risque important de se contaminer. Je ne connais pas le rapport, mais je peux vous dire que ça, c'est un état de fait qui est bien connu de la santé publique, et c'est pour ça qu'il y a tant de précautions sur la manipulation des aliments, le cru, le cuit, etc., la température de cuisson.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Oui. Je comprends bien votre réponse, mais, ici, c'était plus au niveau de l'abattage, O.K.? Et, vous, vous me parlez de manipulation, mettons, chez le consommateur, là. Bon. Mais c'est quand même assez sérieux, là, en tout cas comme titre. On nous dit: Faites attention, au niveau de la salubrité, là, c'est extrêmement dangereux.

M. Massé (Richard): Et c'est quoi, le pathogène? Je m'excuse, mais le pathogène qui est incriminé dans votre...

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Là, on nous disait, ici... Attendez que je retrouve les...

M. Massé (Richard): Si c'est du campylobacter ou si c'est des salmonelles, pour nous, comme je vous dis, on considère que ça, c'est connu et c'est classique, là. On n'est pas en train de réinventer la roue, là.

M. Poulin (Maurice): Et en fait les coûts pour se débarrasser... ou enfin pour arriver à un abattage exempt de ces bactéries-là ont déjà été considérés et sont assez élevés. Et ce qu'on nous disait, c'est qu'en comparaison avec les États-Unis, où ils ne tiennent pas compte... Autrement dit, si on veut avoir des poulets sans salmonelles et sans campylobacter, il y a un prix à payer, et c'est possiblement au niveau de l'abattage et au niveau de d'autres mesures.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Je ne suis vraiment pas un expert, puis ni dans le vocabulaire non plus, mais je vais vous citer ce qu'on donne, là. On dit: Du même coup, ils identifient une série d'organismes pathogènes comme Salmonella enteritidis...

M. Massé (Richard): Enteritidis, oui, exactement.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Ensuite, Bacillus cereus...

M. Massé (Richard): Oui.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): O.K. Ensuite, Listeria...

M. Massé (Richard): Monocytogenes. Monocytogenes.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): C'est du latin...

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Bon, il y en a quelques autres, là. Sauf que... Est-ce que, à partir de cet article-là ou de cette prévenance-là qu'on nous fait, on a raison de s'interroger sérieusement sur la transformation, entre autres? Parce que, selon les chiffres que vous avez ou selon les études que vous avez, moi, ce que je voulais savoir aussi, c'est... Entre le producteur et le consommateur, vous avez sûrement des statistiques. Est-ce que la contamination se fait plus, mettons, au niveau de la production, de la transformation ou à la maison, chez le consommateur? Mais ici on nous parle de transformation.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, Dr Dion.

M. Dion (Réjean): O.K. Je pense que, au niveau des statistiques, la fréquence de contamination au niveau des aliments, c'est plutôt le MAPAQ qui les a.

Deuxième chose, c'est que vous retrouvez ces agents-là, au niveau salmonelles, campylobacter et Listeria, dans l'environnement normal d'une ferme, et c'est une des raisons... Entre autres, au niveau de l'abattage, c'est extrêmement difficile d'avoir un produit qui est complètement exempt d'agents pathogènes, et c'est une des raisons de la logique de l'irradiation des aliments, qui peut avoir un impact assez majeur concernant ça. Le Listeria est un cas un peu particulier, parce que c'est souvent une contamination au niveau du procédé par la suite, donc c'est des choses un petit peu plus particulières, mais c'est des agents qu'on retrouve normalement dans l'environnement.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): En fait, vous faites un peu comme l'Ordre des médecins vétérinaires de ce matin, vous êtes en train de nous dire: Regardez, ce n'est pas si pire que ça, ne soyons pas trop alarmistes. C'est important que les consommateurs et les consommatrices le sachent aussi.

M. Massé (Richard): Tout à fait, tout à fait. Nous, on considère que les volailles, c'est des aliments qui sont contaminés à la ferme et lors de l'abattage, et c'est extrêmement difficile de réduire cette chose-là. Conclusion: il faut qu'il y ait des méthodes après pour s'assurer qu'il n'y a pas de transmission de ces contaminations-là aux personnes qui vont manger les aliments.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Une dernière question, en ce qui me concerne, rapidement. Ce que j'entends de vous aussi, c'est que les communications entre les ministères ne sont pas limpides, limpides, là, parce que, je ne sais pas, mais vous nous dites: Ça, ce n'est pas notre domaine, c'est le domaine de l'Environnement, ça, c'est le domaine du MAPAQ. Est-ce que ça va bien, au niveau de la sécurité des consommateurs, vis-à-vis l'ensemble des ministères? Est-ce que les communications vont bien?

M. Massé (Richard): Je ne veux pas porter un jugement global sur toutes les communications entre les ministères, mal m'en prenne, mais je peux dire que j'ai été cinq ans au ministère de la Santé comme sous-ministre adjoint, et les communications se sont améliorées continuellement au cours de ces cinq années-là, puis je considère que les communications sont de bonnes à très bonnes. Est-ce qu'il y a des échappées? Oui, ça arrive, mais, honnêtement, je ne pourrais pas porter une accusation du tout dans le sens que vous mentionnez.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Remarquez bien que je ne porte pas d'accusations, là.

M. Massé (Richard): Non. Non, mais je ne pourrais même pas aller dans ce sens-là.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Non. Moi non plus. Je ne veux pas porter d'accusations, mais je me demande: Bon, à partir des réponses qu'on fait, est-ce

qu'il y a une transmission des documents ou des informations qui va bien?

M. Massé (Richard): En général, oui. Je rencontre le sous-ministre adjoint au ministère de l'Environnement dans deux jours, on se parle, bon... Non.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. M. le député de Saint-Hyacinthe.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci, Mme la Présidente. Je ne sais pas combien est-ce que j'ai de temps, parce que...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Quelque six minutes, je crois.

• (17 h 40) •

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci, Mme la Présidente. Alors, vous êtes l'Institut national de santé publique. Vous faites donc des études sur des phénomènes globaux, j'imagine, hein, de contamination, d'impact sur la nourriture ou enfin d'impact sur la santé, que ce soit à partir de la nourriture en particulier, mais aussi d'autres facteurs comme... Dans la production évidemment des aliments, il y a tout le phénomène environnemental qui peut jouer, et vous faites des études.

Alors, la question que je me pose est la suivante. Vous devez bien arriver parfois à avoir, sinon des certitudes, des indices importants de situations problématiques. Si vous dévoilez ces indices-là pour que le consommateur soit bien informé, vous risquez de créer une panique ou des problèmes considérables et des impacts économiques importants, et, si vous ne les rendez pas publics, bien les gens n'ont peut-être pas toute l'information qu'il faut pour se prémunir contre des problèmes. Comment vous gérez ça?

M. Massé (Richard): C'est une extrêmement bonne question, parce qu'on se doit au devoir de confidentialité pour les informations. Ça fait que je vais référer à quand j'étais dans le réseau de la santé ou au ministère. Quand on fait des enquêtes sur des établissements pour lesquels il y a des problèmes, on n'identifie pas les établissements en question, sauf en cas extrême où est-ce qu'il faut retracer des personnes qui ont été en contact avec ces établissements-là. Donc, il y a un devoir complet de confidentialité. Par contre, on donne l'information au public qui est pertinente, donc les études qui sont faites, les recherches qui sont faites sont rendues accessibles. Par exemple, à l'Institut de santé publique, on rend les études accessibles sur le site Web de l'institut et on s'assure que l'information passe avant au ministère concerné — pour répondre un petit peu au point avant. Donc, on envoie l'information aux personnes concernées, mais on la rend accessible au public et on explique au ministère l'importance de la rendre accessible au public.

Mais il y a toujours une balance, là. Ce que vous mentionnez, vous, c'est la balance entre le respect des personnes — parce que des fois c'est des personnes qui sont contaminées, des fois c'est des lieux, des environnements, des restaurants ou autres — puis la nécessité de rendre accessible l'information. Donc, ça,

c'est une responsabilité qu'on a de faire et l'un et l'autre et de l'équilibrer dans le temps.

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Merci.

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

M. Dion (Saint-Hyacinthe): J'aimerais poser une autre question qui est dans le même ordre de préoccupation. Tous les problèmes relatifs, par exemple, à l'eau, à l'utilisation de l'eau, qui fait partie évidemment du problème d'alimentation et problèmes de santé, on sait que dans certaines régions du Québec on a des problèmes particuliers par rapport à l'eau. Évidemment, en général, les centres de traitement de l'eau garantissent la qualité de l'eau, mais ce qu'on ne sait pas, c'est la quantité, le volume de chlore qui est utilisé pour rendre l'eau potable. On sait que parfois l'eau, elle est bonne à boire mais n'est pas nécessairement bonne à sentir, pour employer un langage qui est très simple. Est-ce qu'on a des études sur les relations entre le taux de chlore utilisé pour rendre l'eau potable et la possibilité que ça déclenche d'autres phénomènes au niveau de la santé?

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

M. Massé (Richard): Il y a de nombreuses études qui portent sur les résidus du chlore, les trihalométhanes qui sont présents dans l'eau, qui peuvent être cancérigènes, avec les taux, et il y a des normes pour ne pas dépasser ces sous-produits-là — dégradation du chlore — qui peuvent être problématiques. Et souvent les gens... Quand l'eau nécessite des taux de chlore trop élevés, c'est parce qu'il faut avoir des processus de filtration, et donc on change la méthode qu'on va traiter l'eau. On peut même utiliser l'ozone, par exemple, pour réduire les quantités de chlore qu'on va être obligé de mettre dans l'eau. Donc, on change nos processus pour transformer l'eau de telle sorte qu'on utilise moins de chlore. Mais on a encore besoin du chlore parce qu'il y a besoin d'un agent protecteur le long du réseau de transformation. Donc, le chlore est rajouté. Mais il y a des études qui ont montré effectivement qu'il y avait des risques, il y a des normes qui sont associées à ça, et là il y a tout un processus de contrôle qui est présent. Est-ce qu'il y a des bris dans ce processus de contrôle là? Oui, ça peut arriver, mais généralement les gens savent très bien comment gérer ces situations-là.

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

M. Dion (Saint-Hyacinthe): Je vous remercie. Merci, Mme la Présidente.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui. Il reste 2 min 30 s.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Moi, je reviens avec ma question de tantôt au niveau des relations entre les ministères et des informations. On m'informe que le rapport en question a été transmis au ministère de

l'Environnement, dû au fait qu'il y avait des rejets dans l'eau, et le ministère de l'Environnement était au courant des dangers inhérents à l'abattage. Et, le ministère de l'Environnement, vu qu'il est au courant de ces dangers-là, bien j'ai un peu de difficultés à m'imaginer que vous ne soyez pas au fait, à partir du moment où l'Environnement est informé.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): M. Sauvé... M. Massé, pardon.

M. Massé (Richard): Oui. Écoutez, c'est possible qu'il y ait des professionnels qui ont été informés. Moi, je ne suis pas directement dans le ministère de la Santé. Il faut comprendre que je suis à l'Institut national de santé publique. Donc, quand il y a des transferts de documents, souvent les documents sont faits de ministère à ministère. Donc, ils ont probablement été envoyés au ministère de la Santé, à la Direction de la protection, où le Dr Poulin exerçait. Et ces documents-là sont travaillés, commentés, discutés. Et, quand ils nous les envoient à l'Institut, c'est parce qu'ils ont besoin d'une information complémentaire. S'ils ont besoin de faire des études sur la qualité de l'eau, bien à ce moment-là, nous, on est impliqués là-dedans. Par exemple, au Québec, on a une étude avec le MAPAQ où est-ce qu'on évalue la qualité de l'eau au Québec, donc là, à ce moment-là, on est impliqués. Donc, s'il y a un besoin d'expertise, ils viennent nous voir, mais, si c'est une question de processus d'information pour laquelle ils n'ont pas un besoin d'expertise particulier, ils ne vont pas nécessairement venir à l'Institut national de santé publique.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ça va?

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Ça va, oui.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. M. le député de Huntingdon, il nous reste 1 min 50 s.

M. Chenail: Mme la Présidente, pendant 1 min 50 s, tu rouvres la bouche, tu la refermes puis c'est fini, là.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Ça, c'est...

M. Chenail: Moi, je voudrais vous parler des animaux qui sont piqués, puis finalement, bien, on se ramasse avec ça dans l'assiette puis... Mon collègue parle du poulet. Est-ce que vous verriez ça d'une bonne façon que le gouvernement, avec le monde agricole, change sa façon de faire les choses? Un exemple. Dans le boeuf, ici, au Québec, vous parlez de traçabilité, on parle de suivi, puis tout ça. On sait très bien que des animaux sont élevés comme dans une prison — vous savez? bon — autant les poulets que les porcs ou les boeufs.

Compte tenu de notre province, la superficie qu'on a, est-ce que ce ne serait pas plus logique que, mettons, le boeuf, au Québec, soit élevé en pâturage, donc plus en santé, plus de vitamines, plus de... manger de l'herbe, autrement dit, là? Tu sais, on parle d'oméga-3, on parle de ci puis on parle de ça. On se rend compte

que dans les aliments il n'y a plus rien, là, tu sais. Mais est-ce que vous verriez... ou que ce serait une bonne idée de faire en sorte de développer des programmes au Québec pour l'agriculture? Mettons, dans le boeuf, élever le boeuf... Tu sais, on a plein de territoires en Abitibi qui ne servent à rien, puis on veut rebâtir des régions. Bon. Et puis on a le même problème au niveau des porcheries au Québec. Vous savez tous les problèmes que les porcheries nous ont amenés et puis qu'ils continuent à nous amener, parce qu'on est poignés avec ça. C'est quoi, votre idée là-dessus, là? On peut parler de boeuf et puis de porc, là, mais de boeuf, mettons.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. le député. M. Massé, une courte réponse, s'il vous plaît.

M. Massé (Richard): Je ne pense pas qu'on est capable d'émettre d'études scientifiques qui vont répondre à votre question en bonne et due forme. C'est un des mandats qu'on a, les études scientifiques. Cependant, d'un point de vue de consommateur et de scientifique, je dois vous dire que je serais très sensible au fait qu'on utilise des mécanismes de production qui soient mieux adaptés au Québec.

Je vais vous donner l'exemple du poisson, moi. Vous parlez du boeuf puis vous parlez de la volaille? Je vais vous parler du poisson. On sait très bien — puis ça, c'est des données scientifiques — que, quand on nourrit les poissons comme on le fait à travers les élevages actuellement, en les nourrissant avec des résidus de moindre qualité, on a moins d'oméga-3 qui sont présents dans les poissons, on a des aliments de moindre qualité et, ce qu'on mange, on le retrouve dans notre assiette. Ça fait que qu'est-ce qu'eux autres sont nourris, s'ils sont mal nourris, s'ils sont nourris avec des choses inappropriées, ce qui est le cas — on leur donne des antifongiques, on leur donne des antibiotiques, on leur donne des résidus carnés, et ces animaux-là ne sont pas habitués — à ce moment-là, là on a des études qui montrent que ce qu'on a, c'est de moindre qualité dans notre assiette. Ça fait que faites la transposition au niveau du restant de la production animale, et là, là-dessus, on peut inférer. Mais les données scientifiques sont très parcimonieuses sur la question que vous posez.

● (17 h 50) ●

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, M. Massé, Dr Poulin, Dr Dion. C'était une présentation fort intéressante, un mémoire bien rédigé, avec beaucoup d'information. Merci pour votre contribution à la commission. J'invite les représentants des Mets du Commensal inc. à se présenter, s'il vous plaît.

(Changement d'organisme)

La Présidente (Mme Houda-Pepin): J'invite Mme Lise Bilodeau, qui est la présidente et chef de la direction des Mets du Commensal, à se présenter devant la commission, s'il vous plaît.

Mme Bilodeau, vous avez 15 minutes pour présenter votre mémoire, 15 minutes d'échange de chaque

côté, et j'apprécierais que vous puissiez nous présenter les personnes qui vous accompagnent.

Les Mets du Commensal inc.

Mme Bilodeau (Lise): Bonjour. J'ai avec moi Roxanne Lussier, responsable, assurance et contrôle qualité, des Mets du Commensal, et Patrick Chabot, qui est un spécialiste de l'alimentation.

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

Mme Bilodeau (Lise): Mmes, MM. membres de la commission, c'est avec plaisir que l'entreprise Les Mets du Commensal vous présente aujourd'hui son mémoire sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire. Avant toute chose, nous tenons à féliciter l'Assemblée nationale, l'ensemble des députés et plus spécifiquement les membres de cette commission pour avoir adopté, à l'été 2003, la motion d'examiner les nouveaux enjeux du secteur alimentaire du Québec afin d'améliorer la sécurité alimentaire.

Pour nous présenter brièvement, je vous dirai simplement que Les Mets du Commensal, c'est actuellement sept restaurants au Québec, un en Ontario, 50 plats frais vendus dans les magasins, sous la marque Le Petit Chef, dans plus de 700 points de vente au Québec. On est aussi en Ontario, en Colombie-Britannique et aussi en Californie.

Le Petit Chef propose une grande variété de produits entièrement naturels, sans OGM, sans huile hydrogénée, sans agents de conservation, avec un maximum d'ingrédients biologiques et une cuisine centrale vérifiée GarantieBio-Ecocert. GarantieBio-Ecocert est une agence de certification régie par le Conseil d'accréditation du Québec. Cette certification reconnaît que la cuisine centrale des Mets du Commensal préserve l'intégralité des ingrédients utilisés. Concrètement, cela signifie que le processus de transformation assure l'intégrité des produits biologiques et qu'aucun agent de conservation n'est ajouté, que les procédures à la grandeur de l'entreprise sont proenvironnementales, qu'aucun OGM n'est présent dans les produits et que l'origine de tous ces derniers peut être retracée.

En introduction, nous aimerions témoigner notre appui aux membres de la commission dans son adoption de la définition de l'OMS de la sécurité alimentaire. Nous pensons effectivement que les meilleures actions en matière de sécurité alimentaire ne peuvent être mises de l'avant qu'à l'intérieur d'une conception globale qui relie toutes les problématiques et tous les acteurs concernés. En adoptant une telle définition, les membres de la commission assument la responsabilité qui incombe à leurs fonctions et qu'aucun autre acteur de la filière alimentaire ne saurait assumer. Aux Mets du Commensal, nous pensons que cette responsabilité constitue le fondement de la sécurité alimentaire au Québec, parce qu'en permettant d'appréhender toute la complexité des problèmes auxquels nous faisons face aujourd'hui elle établit la prémisse à une gestion réfléchie de la perception de tous les risques possibles associés à l'alimentation. Compte tenu de ceci, nous

pouvons dire que la table est bel et bien mise à l'établissement d'un climat général de confiance alimentaire au Québec.

Si nous insistons ici sur la nécessité d'appréhender la totalité et la complexité des problèmes et des acteurs, c'est parce que nous pensons que la situation actuelle, qui prévaut déjà depuis quelques années, déborde considérablement le cadre classique à l'intérieur duquel nous avons jusqu'à présent compris, planifié et réalisé la sécurité alimentaire. Dans cet exposé, nous vous parlerons plus en détail de ce débordement afin d'en comprendre la signification précise pour la problématique contemporaine de la sécurité alimentaire. Par la suite, nous vous présenterons une synthèse des propositions de notre mémoire s'inscrivant dans cette perspective nouvelle.

De manière générale, deux mouvements distincts et complémentaires de débordement peuvent être identifiés: un premier que nous qualifions de social et un second que nous qualifions de technique. Par «débordement social», nous entendons en gros l'accroissement et la transformation des préoccupations et des actions individuelles et collectives en matière d'alimentation. Depuis quelques années, nous observons que les consommateurs du Québec sont non seulement de plus en plus soucieux de la qualité de l'alimentation, mais aussi de plus en plus désireux d'être mieux servis et mieux informés sur ce point. Plusieurs sondages témoignent de cet état de fait.

Il faut également souligner que derrière ce qui peut être vu ici comme une prise de conscience alimentaire nouvelle se dissimulent également d'autres dynamiques contextuelles de fond, comme les nouvelles orientations politiques intersectorielles, les nouvelles formes d'organisation de travail, les pressions sociales en matière de droit à l'information ainsi que la mutation contemporaine des problèmes globaux et solutions décloisonnées de la santé. En d'autres mots, le paysage social contemporain à l'intérieur duquel se situe la problématique actuelle de la sécurité alimentaire évolue constamment dans les directions qui n'avaient pas été envisagées jusqu'à tout récemment.

Par «débordement technique», nous entendons cette fois les conséquences imprévisibles et les problèmes inattendus du développement des sciences et des technologies appliquées au secteur de l'alimentation. Il est important de préciser ici que ce débordement est beaucoup plus qu'un phénomène relevant de la quantité de techniques dans les aliments. Il témoigne plutôt d'un changement dans la nature des conséquences et des problèmes technoalimentaires.

L'importance de certaines modifications technologiques apportées aux produits et procédés alimentaires a pour effet non pas tant de compliquer l'analyse de ces derniers que de rendre impossible leur évaluation en termes de risques, c'est-à-dire comme un danger bien identifié, associé à des événements descriptibles et prévisibles. L'instabilité potentielle de ces modifications et l'ignorance de leurs effets dans le monde social et naturel rendent effectivement impossibles les prévisions et décisions rationnelles à leur égard. Plusieurs modifications biologiques et chimiques qui ont cours actuellement dans le secteur de l'alimentation sont de cet ordre.

L'effet conjugué de ces deux types de débordement est ce qu'on peut appeler l'incertitude alimentaire, c'est-à-dire une situation imprévisible en matière de sécurité alimentaire. Réduire l'incertitude alimentaire de manière appropriée, c'est-à-dire en considérant tous ses effets possibles sur toutes les dimensions du problème et sur tous les acteurs de la filière alimentaire, est le défi central qui nous attend et qu'il importe de relever le plus adéquatement possible.

Ainsi que nous l'avons mentionné dans notre mémoire, aux Mets du Commensal, nous pensons que la réduction de l'incertitude alimentaire repose sur deux grandes stratégies complémentaires. La première est l'harmonisation des mesures classiques d'inspection, de traçabilité et d'étiquetage à l'échelle de toutes les provinces canadiennes afin de ne pas désavantager la filière alimentaire québécoise sur les marchés national et américain. La seconde consiste en la promotion de l'alimentation saine par la mise en place de mesures positives qui encouragent la production, la transformation, la distribution et la consommation de l'alimentation saine.

L'alimentation saine telle que nous la comprenons ici n'est pas uniquement une alimentation salubre et nutritive; c'est aussi une alimentation qui n'est pas nuisible et qui plaît à celles et ceux qui la produisent, la transforment, la distribuent et la consomment. Avant toute chose, une alimentation saine, c'est une alimentation réfléchie et pour l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire.

Dans notre mémoire, vous trouverez trois mesures positives que nous proposons pour promouvoir l'alimentation saine au Québec. La première mesure est de favoriser le développement de l'alimentation saine en amoindrissant les blocages structurels à la commercialisation de ces produits et procédés. Pris à l'échelle de l'ensemble de la filière alimentaire, ces obstacles sont tout ce qui défavorise le cheminement des produits et procédés sains de la ferme à la table. Ces obstacles sont nombreux. Ils vont du manque de ressources en recherche et développement de produits et procédés sains jusqu'aux problèmes d'étiquetage, en passant par une réglementation déficiente et des coûts de production démesurés. Lorsqu'on y réfléchit bien, la présence d'un aliment sain dans une assiette québécoise relève d'un acharnement considérable, fruit d'une vocation inébranlable, motivée par une passion de l'alimentation.

Dans le secteur particulier de la transformation qu'est le nôtre, les principaux obstacles à la commercialisation de l'alimentation saine sont les coûts d'approvisionnement et la disponibilité des ingrédients sains — plus précisément, ici, les ingrédients sans OGM et biologiques — les connaissances déficientes des consommateurs à propos des procédés de transformation et de conservation d'aliments sans agents de conservation, la gestion des retours de produits associés justement à ce manque de communication et de connaissances, l'absence de réglementation concernant l'étiquetage de la présence ou de l'absence des OGM, la faiblesse de la marge marketing dont nous disposons — compte tenu des coûts d'approvisionnement — et les coûts en recherche et développement.

● (18 heures) ●

La deuxième mesure de promotion de l'alimentation saine que nous proposons est de favoriser l'application concrète du principe de précaution sur une base individuelle. Les connaissances actuelles ne permettant pas de garantir la sécurité des aliments contenant des OGM, il nous apparaît donc impensable d'empêcher ceux et celles qui préfèrent ne pas prendre le risque de consommer ces produits en ne les informant pas adéquatement. Il est de notre avis que le principe de précaution ne doit pas demeurer uniquement un principe de droit discuté dans les organisations internationales, mais qu'il puisse également être appliqué concrètement et régulièrement par les consommateurs qui le désirent. Favoriser l'alimentation saine au Québec, c'est aussi encourager la responsabilité des Québécoises et Québécois face à leur alimentation en leur assurant par une information adéquate qu'ils sont bel et bien de réels partenaires de la filière alimentaire.

Avant de présenter la troisième mesure, il importe de préciser qu'une alimentation saine n'est pas nécessairement une alimentation biologique et même une alimentation sans OGM, bien que ce soit plutôt le cas pour l'instant. La position des Mets du Commensal sur ce point n'est pas bornée. En ce qui nous concerne, une alimentation saine est une alimentation dans laquelle sont globalement réfléchies les conséquences de ces produits et de ces procédés. Ceci dit, nous ne pensons pas pour autant que tous les produits et procédés qui intègrent une réflexion de leurs conséquences globales soient équivalents. Il est de notre avis que certains de ces produits et procédés sont plus sains que d'autres, comme ceux qui tendent vers un risque alimentaire nul, par exemple, de sorte qu'une meilleure information des consommateurs sur ce point serait la bienvenue.

C'est d'ailleurs pour cette raison que la troisième mesure de promotion de l'alimentation saine que nous proposons dans notre mémoire est de mettre en place un programme de recherche et d'évaluation visant à convertir les incertitudes alimentaires en risques alimentaires mesurables. L'immobilisme face au vide scientifique et juridique qui plane sur bon nombre de produits et procédés technoalimentaires discrédite tous les acteurs de la filière alimentaire, qui, sans exception, cherchent à réduire l'incertitude alimentaire. Ceci dit, nous sommes conscients qu'il est beaucoup plus aisé de proposer la mise en place d'un tel programme que de le faire, car il s'agit d'une entreprise de redéfinition considérable de nos manières de penser, d'analyser, d'évaluer, de surveiller et d'améliorer la sécurité alimentaire. Beaucoup de temps, de ressources et de discussions sont à prévoir.

En conclusion, nous proposons que ce programme de recherche et d'évaluation ainsi que les autres mesures et stratégies proposées soient considérées comme les bases de ce qui pourrait être une politique de réduction de l'incertitude alimentaire. En somme, les premiers éléments de cette politique seraient de: mettre en place un programme de recherche et d'évaluation visant à convertir l'incertitude alimentaire en risques alimentaires mesurables; voir à ce que les consommateurs puissent concrètement appliquer le principe de précaution lorsque la situation le justifie; mieux informer ces derniers sur les risques des produits et procédés alimentaires qu'ils consomment; favoriser l'offre des

produits et procédés alimentaires sains; et harmoniser les mesures classiques d'inspection, de traçabilité et d'étiquetage à l'échelle de toutes les provinces canadiennes et autres partenaires commerciaux.

Mmes et MM. membres de la Commission parlementaire de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec, nous vous remercions pour votre invitation et votre travail, et soyez assurés de notre entière collaboration.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Mme Bilodeau. Puis, en plus de ça, vous êtes dans le temps. Formidable! Extraordinaire! Cinq sur cinq!

Mme Bilodeau, dans vos recommandations, vous dites, entre autres, vous recommandez de compléter les conceptions et applications classiques de la sécurité alimentaire par des conceptions et actions faisant la promotion de l'alimentation saine. Donc, vous opposez sécurité alimentaire et alimentation saine. Je voudrais vous donner l'occasion d'explicitier davantage ce à quoi vous faites référence.

Et, si vous permettez, j'enchaîne tout de suite avec la deuxième recommandation, où vous dites: «Situer les activités spécifiques d'inspection, de traçabilité et d'étiquetage à l'intérieur d'un cadre mettant l'accent sur la responsabilité et l'information en matière de sécurité alimentaire.» Vous mettez donc l'emphase sur la responsabilité et l'information. Nous avons eu des groupes qui nous ont parlé de la nécessité d'inculquer cette information dès la petite enfance, notamment par un programme de formation sur la sécurité alimentaire qui serait implanté dans les garderies, les CPE, le primaire et le secondaire. Qu'est-ce que vous en pensez, vous qui avez tout le temps la main à la pâte?

Mme Bilodeau (Lise): Merci. En répondant à la première question, nous, on voit la sécurité alimentaire, qu'on appelle non traditionnelle ou plus positive, comme un complément. Au Québec, on a une très bonne sécurité alimentaire au point de vue salubrité et innocuité. Il n'y a pas de problème dans ce domaine-là, on est très bien, surtout comparé au reste de l'Amérique du Nord. On n'a pas à se plaindre.

Nous, ce qu'on veut dire, c'est d'avoir plus que cette sécurité alimentaire de base. On ne connaît pas les risques des OGM. Nous, on veut plutôt aller par la précaution. C'est que les gens qui ne désirent pas consommer des choses sur lesquelles il n'y a pas de recherche devraient avoir le droit d'être informés que tel produit contient des OGM ou que tel autre produit n'en contient pas. Donc, c'est un complément. Et c'est pour ça qu'on met beaucoup d'emphase sur la communication, l'information, l'éducation.

Et, oui, nous, naturellement, on essaie de parler beaucoup aux jeunes, parce que ça commence très jeune. C'est très difficile, quand on a passé toute notre vie avec une certaine connaissance de la sécurité alimentaire. Il y avait beaucoup de problématiques dans le passé, surtout du côté innocuité, et les agents de conservation, naturellement, avaient leur place. Maintenant, avec les procédés de transformation, comme chez nous, il n'y a pas de problématique. Maintenant, il y a

les chaînes de froid, il y a la pasteurisation, il y a toutes sortes de méthodes. Donc, les gens devraient avoir un choix et devraient être éduqués et ne pas avoir peur de manger des choses sans agents de conservation et des choses qui sont naturelles. Est-ce que ça répond à votre question?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, pour le premier volet. Pour le programme de formation dès la petite enfance, comment vous voyez ça? Est-ce que vous seriez d'accord avec ça?

Mme Bilodeau (Lise): Certainement. Naturellement, j'ai des enfants moi-même, et, à l'école, ils commencent déjà beaucoup sur le côté nutritif, qui est très bon. Je sais que dans les écoles ils parlent déjà beaucoup d'OGM aux jeunes enfants. Par contre, les enfants qui ont maintenant une base de connaissances ne peuvent pas l'appliquer; ils vont au magasin et ne peuvent pas voir s'il y a des OGM, pas d'OGM. Donc, il y a beaucoup... Les jeunes savent que les melons d'eau qui n'ont pas de pépins dedans, tout ça, c'est avec des OGM, mais ce n'est pas marqué dessus. Donc, c'est déjà commencé, je crois, cette éducation, et on devrait vraiment la promouvoir pour donner le choix au consommateur, qu'il ait sept ans ou 70 ans.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup. Mme la députée de Pontiac.

Mme L'Écuyer: Bonjour. Merci, Mme la Présidente. Bonjour, mesdames. Je veux vous féliciter pour votre mémoire, parce que je trouve que, en même temps qu'il va noter les déficiences, vous arrivez toujours aussi avec des propositions et des solutions. Puis c'est toujours très intéressant quand on voit que les gens ont aussi des propositions à nous faire.

À la page 19, vous parlez d'évaluation et d'inspection. Dans le deuxième paragraphe, vous dites que les inspections, souvent, c'est associé à l'arbitraire de l'inspecteur et qu'il faudrait peut-être mettre en place une formation adéquate et un guide qui permet l'application de façon plus rigoureuse des méthodes d'inspection. Et vous continuez plus loin en disant: Jusqu'à date, la méthode des cinq M permet d'évaluer efficacement les risques associés à la santé, l'hygiène, mais ne concerne aucunement l'évaluation de la matière, du matériel, du milieu et des méthodes.

J'aimerais ça, savoir si les systèmes maison — parce qu'il y en a qui existent — répondent aux besoins, au deuxième volet de ce que vous dites. Pour ce qui était de l'inspection, c'était un commentaire, là. Mais, ma question, c'est plus le système maison: Est-ce qu'il rejoint votre préoccupation, là, sur le matériel, et ces choses-là?

Mme Bilodeau (Lise): Je vais répondre en partie et je vais laisser Mme Lussier répondre aussi. Les méthodes maison répondent très bien du côté salubrité, innocuité. On est vraiment spécialistes, au Québec, dans ça, il n'y a aucune inquiétude. Par contre, à part la méthode de certification biologique, il n'y a pas d'autre méthode d'inspection qui peut évaluer vraiment les matériaux et la traçabilité jusqu'à là... ce que j'appelle la

naissance de l'ingrédient. Donc, oui, la certification biologique est très bonne, assure l'intégrité.

● (18 h 10) ●

Nous, ce qu'on proposerait, c'est qu'il y ait aussi d'autres méthodes d'évaluation, parce que c'est très dispendieux d'être certifié biologique. Il devrait y avoir une autre méthode pour être capable de valider si on a des OGM ou pas d'OGM, qui serait peut-être moins... qui aurait moins d'implications financières pour les compagnies, surtout les PME du Québec. Je ne sais pas si ça répond à votre question. Si vous voulez que Mme Lussier...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Oui, si vous voulez ajouter quelque chose.

Mme Lussier (Roxanne): Peut-être juste pour compléter, dans le fond, ce que... Lorsque les inspecteurs viennent, ce serait intéressant qu'ils puissent aborder les deux volets, au lieu d'avoir une autre entité qui est, bon, dans notre cas, GarantieBio-Ecocert qui vient faire un audit au niveau de la certification biologique. Donc, les inspecteurs, avec une formation... avec une bonne formation, pourraient couvrir, là, les deux aspects, là, lors d'une même visite.

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

M. Rioux: Oui. J'aurais trois questions, courtes questions, donc courtes réponses — je regarde ma présidente, qui est exigeante. Merci de votre présentation.

À la page 17, vous nous dites qu'il faudrait — deux dernières lignes — «amoindrir les obstacles culturels au développement de l'alimentation saine dans l'ensemble de la filière alimentaire québécoise et canadienne». Est-ce qu'il semble y avoir des obstacles par rapport à l'industrie traditionnelle, où on a un marché... Moi, j'ai toujours eu l'impression qu'on avait un marché libre du jeu de l'offre et de la demande. Ça fait que si vous pouvez me donner des explications ou des exemples de la situation.

En page 24, vous parlez d'un problème pour les produits biologiques, qui n'ont pas d'espace d'étiquetage. Est-ce que c'est par des normes que cet espace-là est limité, là? C'est la première fois, là, je pense, qu'on entend parler, là, de ce problème-là, et... Ou, en tout cas, moi, je ne l'ai pas... ce n'est pas quelque chose que j'ai saisi, là, que c'était un problème, que, si la personne voulait étiqueter et donner plus d'information, c'était libre à elle, là. Ça fait que, s'il y a des normes...

Et, troisième chose, c'est au niveau des OGM, page 25. Vous nous dites, d'un côté: Il faudrait informer le consommateur, mais, de l'autre côté, qu'il y a des conséquences qui sont considérables sur le plan commercial. Ça fait que finalement votre position: est-ce qu'on va étiqueter ou bien on n'étiquettera pas parce qu'il y a trop de coûts? Est-ce qu'on informe davantage ou on respecte les lois du marché?

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Alors, Mme Bilodeau, c'est tout un contrat, parce qu'il faut donner une réponse en si peu de temps.

Mme Bilodeau (Lise): La première question, le plus gros obstacle qu'on a, au Québec, c'est la chaîne d'approvisionnement. Nous, on achète des produits sans OGM, biologiques. J'adorerais acheter du Québec; je le fais dans certains cas, avec certaines fromageries. J'ai des produits qui viennent d'aussi loin que de l'Europe, parce que nos agriculteurs n'ont pas beaucoup de subventions. Il n'y a pas beaucoup de support pour les gens qui font de l'agriculture biologique ou sans OGM; on a un grand, grand besoin là-dedans. Ça fait que c'est surtout de ce côté-là. Côté recherche, procédés pour, aussi, la durée de vie des aliments, ça, il n'y a pas beaucoup de choses de faites au Québec ou en Amérique du Nord. Mais c'est surtout la chaîne d'approvisionnement qui fait très, très mal et qui coûte très cher. Ça me coûte au moins 10 à 20 % de plus cher pour mes ingrédients, en général, qu'un autre fabricant.

Côté espace d'étiquetage, c'est que la norme biologique est très stricte. Nous, on est certifié biologique. La cuisine, par contre, j'ai certains produits, mettons, qui ont 50 % d'ingrédients biologiques; je n'ai pas le droit de le mettre à une place visible, c'est caché, tout petit en arrière, qu'on est... Puis, même si c'est marqué «vérifié biologique», les gens ne peuvent pas voir qu'est-ce qui se passe, c'est trop strict. Avant, ce n'était pas réglementé du tout; maintenant, c'est comme... c'est tout caché. Si on n'a pas 95 % de bio, même si on est 100 % sans OGM, on ne peut pas l'indiquer. Donc, on est allé à l'opposé.

M. Rioux: ...norme québécoise, canadienne ou...

Mme Bilodeau (Lise): C'est la certification Bio-Ecocert, c'est nord-américain.

M. Rioux: O.K.

Mme Bilodeau (Lise): L'autre question que vous aviez, qui était sur le plan de communication, ce qu'on tentait d'expliquer, c'est que l'étiquetage volontaire d'OGM, pour nous, on ne croit pas que ça va marcher. Il faudrait que ce soit obligatoire. Quand c'est volontaire, on est minoritaire. Ça peut causer certains remous, dans l'industrie, qui ne seraient pas favorables pour une PME.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci beaucoup, Mme Bilodeau. M. le député de Portneuf, il nous reste moins de quatre minutes.

M. Soucy: En fait, j'aimerais savoir comment vous vous assurez. Est-ce que c'est par des examens dans des laboratoires? Comment vous vous assurez qu'il n'y a aucune trace d'OGM dans les éléments que vous allez chercher à l'extérieur?

Mme Bilodeau (Lise): Mme Lussier, qui est l'experte, va répondre à cette question.

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

Mme Lussier (Roxanne): La façon dont on s'assure, bon, dans le cas où c'est des ingrédients

biologiques, il y a déjà tout un processus qui a été amorcé par une entité, là, un organisme de certification qui nous garantit qu'ils ont fait, là, l'audition de ces fournisseurs-là. Dans les autres cas, ce qu'on fait, c'est qu'on demande vraiment, au niveau de la chaîne d'approvisionnement de ce fournisseur-là, qu'il nous émette des certificats comme quoi les produits sont en conformité et qu'ils n'ont pas été modifiés de façon génétique. On cible davantage les produits, exemple, le maïs, le canola, où on sait qu'il y a énormément d'aliments transgéniques. Donc, à ce moment-là, on va demander davantage d'informations à chacun de nos fournisseurs. Ça peut aller jusqu'à son approvisionnement, là, lui, à la base, ou même, là, on peut demander, dans certains cas, des certificats au niveau des semences. Ça peut aller jusqu'à ce point-là dans certains cas, lorsqu'on sait, là, que c'est plus problématique.

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

M. Soucy: J'aimerais savoir, au niveau de Commensal, qu'est-ce qui fait le succès de l'entreprise, au point où, parce que c'est rendu bio, qu'il faut cacher les étiquettes, parce que vous prenez trop de place maintenant. Est-ce que c'est parce que vos mets sont préparés à l'avance ou bien si c'est le caractère bio qui fait votre renommée?

Mme Bilodeau (Lise): Notre renommée, c'est la confiance des consommateurs. Les consommateurs québécois sont habitués au Commensal, ils ont une confiance aveugle parce qu'on prévient tous les risques. Donc, c'est notre nom. On a une notoriété très élevée au Québec, on a, quoi, je ne sais pas, 70 % de notoriété, et les gens nous connaissent, nous reconnaissent pour notre gestion de risque alimentaire.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Merci. Très bien. M. le député de Nicolet-Yamaska.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci. Mesdames, monsieur, bienvenue. Je regardais, je lisais dans votre mémoire, à la page 20, à propos de l'inspection des aliments, au niveau des normes HACCP, et je cite, là, en haut de la page 20, on dit: «C'est pourquoi Les Mets du Commensal inc. croient que le gouvernement doit soutenir l'industrie alimentaire québécoise dans ses efforts pour cheminer vers les normes HACCP, dans la mesure où l'approche est volontaire et adaptée aux particularités des différentes filières et des différents maillons de l'industrie.» Et, première phrase du deuxième paragraphe: «Il y a également lieu de se demander si la généralisation tous azimuts de la méthode HACCP est souhaitable.»

Moi, quand j'ai lu ça, j'ai resté un peu surpris que, venant de vous, venant de votre organisme et de votre groupe, on dise que ce n'est pas si souhaitable que ça qu'on généralise la méthode HACCP, puis j'aimerais ça vous entendre là-dessus.

Mme Bilodeau (Lise): C'est plus un point commercial. Premièrement, comme j'ai dit préalablement, je crois fermement que, du côté salubrité, innocuité, au

Québec, même les méthodes maison sont tellement avancées, comparé à beaucoup de collègues de d'autres provinces, on n'a pas à s'inquiéter. Donc, aller vers HACCP, oui, c'est un très bon système, il y a une assurance de méthode. Par contre, on a déjà des bonnes méthodes. Ce qui arrive, pour une PME, c'est très coûteux. C'est pour ça qu'on parle de soutien. Chez nous, ce serait un autre 5 millions de dollars, d'une petite entreprise, que ça me prendrait peut-être 50 ans à reprendre mon investissement. Ça, c'est la problématique. Et on ne veut pas blesser aussi les autres PME, étant donné qu'on est très salubre et qu'on n'a pas de vraie problématique.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): En fait, vous, c'est un problème de coûts?

Mme Bilodeau (Lise): Ah, oui, c'est des coûts énormes, et ça n'apporte pas plus à l'innocuité ou à la salubrité, parce qu'on est déjà bons. C'était ça, notre point.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Toujours concernant la traçabilité, dans votre mémoire, là, vous mentionnez que le Québec ne peut aspirer à présenter à lui seul un système de traçabilité et qu'il doit le faire avec le fédéral dans l'ensemble du pays. Moi, je pense que notre système de traçabilité, au Québec, il a peut-être une longueur d'avance sur celui du Canada. Et pourquoi on devrait s'ajuster à celui du Canada et non pas le Canada s'ajuster à celui du Québec?

• (18 h 20) •

Mme Bilodeau (Lise): Oh, ce serait très bien si le Canada s'ajustait à nous. Le seul point qu'on mettait, c'est un point commercial. C'est que, lorsque le Québec est plus sévère — il a des normes plus sévères sur beaucoup de choses — bien, ça coûte de l'argent, d'être rigoureux. Donc, on est tout petit, souvent il n'y a pas beaucoup de multinationales. Ce qui arrive, c'est que, si on essaie d'être beaucoup meilleurs qu'eux, malheureusement, ce qui arrive, c'est qu'on ne peut pas être compétitifs sur le marché. C'était le seul point. Mais l'harmonisation est très importante pour nous.

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

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Vous dites aussi, dans la définition du concept «alimentation saine», O.K., — moi, j'aimerais ça, vous entendre là-dessus, là — ...correspond automatiquement à une alimentation de nourriture exclusivement biologique. Croyez-vous que cette définition-là d'«alimentation saine» comprend aussi effectivement une définition automatique d'une alimentation biologique?

Mme Bilodeau (Lise): Non. Pour le moment, étant donné qu'on ne connaît pas le risque associé aux OGM, aux ingrédients transgéniques, nous, ce qu'on préfère dire, c'est: Pour une alimentation saine, d'après nous, c'est d'éliminer le risque, l'incertitude. Lorsque ce sera connu, le risque alimentaire, on pourra changer. Pour le moment, il y a beaucoup d'études, et tout ça, mais il n'y a personne qui a déterminé le risque. Donc,

nous, l'alimentation saine, en plus d'être salubre, et tout, et avoir de bonnes choses, comme pas d'huile hydrogénée, et tout ça, on croit qu'on doit offrir à la population des mets qui n'ont aucun risque, pas en disant qu'il y en a, on ne le sait pas — c'est la précaution — et d'avoir une offre sur le marché pour ces gens-là. Donc...

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Vous avez terminé?

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Est-ce que vous avez une analyse ou un portrait type de votre clientèle?

Mme Bilodeau (Lise): Notre clientèle est très variée. C'est surprenant. On a des gens de tous les âges et de toutes les catégories. C'est des gens qui sont intéressés à bien manger, mais pour beaucoup de raisons. Il y en a, ils font attention à leur cholestérol; il y en a qui veulent manger plus de légumes; il y en a qui ont... bien, maintenant, avec le boeuf, toutes les viandes et volailles, ils veulent faire attention. Il y a toujours... Oui, on a une clientèle cible, c'est des gens en général entre 25 et 45 ans qui veulent bien manger, qui sont occupés, ils veulent acheter des mets prêts qui sont bons pour eux, bons pour leurs enfants. Il y a beaucoup de mères de famille qui veulent faire sûr de ne pas donner d'agents de conservation à leurs enfants, donc qui achètent nos soupes, nos produits. Donc, on a une clientèle très variée de gens de beaucoup de milieux.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Ma question, en fait, l'autre question qui me viendrait après: Est-ce que vous êtes conscients aussi du fait que cette clientèle-là — mais vous ne l'avez pas dit — votre clientèle cible et type est une clientèle quand même assez aisée? Est-ce que c'est le cas?

Mme Bilodeau (Lise): Bien, les gens qui achètent des mets prêts à manger, ce qu'on distribue, c'est des gens qui d'habitude vont au travail, sont occupés. Quelqu'un qui est à la maison, c'est bien mieux, moi, je crois, s'ils peuvent faire leur propre alimentation, et tout ça. Nous, on est là pour les gens qui sont occupés, pressés par le temps, qui ont besoin de nourrir leur famille. On a des prix très abordables, on a des formats familiaux, qui sont pour la majorité des gens. Mais, naturellement, quelqu'un qui est sous le seuil de la pauvreté n'ira pas acheter des mets prêts à manger, de n'importe qui d'autre non plus, là.

M. Morin (Nicolet-Yamaska): Merci.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): Très bien. Il nous reste deux minutes et quelques poussières. M. le député de Montmagny-L'Islet.

M. Morin (Montmagny-L'Islet): Merci, madame. Simplement que je suis content de vous entendre. Tantôt, on s'est fait dire que santé égalait... les coûts. Il n'y a aucun coût pour la santé, mais, dans la pratique, dans la pratique, on sait qu'HACCP, pour les petites PME qui veulent bien faire, c'est quasiment impossible. Donc, il y a possibilité de faire bien avec une inspection

maison, plus le gouvernement, donc c'est vraiment possible, par votre expérience.

Mme Bilodeau (Lise): Certainement. Et nous, en plus, on a la certification biologique qui, bien qu'elle coûte quelques dollars, est beaucoup moins dispendieuse qu'essayer de devenir HACCP.

La Présidente (Mme Houda-Pepin): S'il vous plaît. Alors, merci beaucoup, Mme Bilodeau, Mme Lussier, M. Patrick Chabot, des Mets du Commensal, pour nous avoir expliqué un peu comment ça va chez vous et répondu aux questions des parlementaires. Merci pour votre contribution.

Et pour donner un point d'information aux membres de la commission concernant les séances qui vont suivre, alors, demain, le 11 février, il y a une modification à l'horaire, que je voudrais vous présenter: nous allons siéger de 9 h 30 à 12 h 30, de 14 heures à 18 h 30; il n'y aura pas de séance dans la soirée. Également, la séance du 13 février est annulée et les groupes ont été reportés pour le 12 février; on siégera de 9 h 30 à 12 h 30, de 14 heures à 18 h 15 et de 19 heures à 21 h 35.

Alors, là-dessus, j'ajourne nos travaux à demain, le 11 février 2004, à 9 h 30. Merci de votre collaboration.

(Fin de la séance à 18 h 26)

