



---

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

PREMIÈRE SESSION

TRENTE-SEPTIÈME LÉGISLATURE

## **Journal des débats**

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

**Le jeudi 12 février 2004 — Vol. 38 N° 10**

Consultation générale sur les nouveaux enjeux  
de la sécurité alimentaire du Québec (6)

**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<br>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](http://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 jeudi 12 février 2004 — Vol. 38 N° 10**

**Table des matières**

|                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Auditions (suite)                                                                                   | 1   |
| Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ)                                                 | 1   |
| Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA)                                         | 13  |
| BIOTECanada                                                                                         | 24  |
| Association québécoise de la distribution de fruits et de légumes (AQDFL)                           | 34  |
| M. Mario Dumais                                                                                     | 43  |
| Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière (AQINAC)                   | 50  |
| Syndicat de la fonction publique du Québec (SFPQ)                                                   | 62  |
| Collectif d'anciens et d'anciennes employés de l'inspection des aliments                            | 73  |
| Association des biologistes du Québec (ABQ)                                                         | 81  |
| Ordre des agronomes du Québec (OAQ)                                                                 | 89  |
| Association québécoise des banques alimentaires et<br>des Moissons (AQBAM) et Moisson Montréal inc. | 97  |
| Mémoires déposés                                                                                    | 104 |
| Remarques finales                                                                                   |     |
| La présidente, Mme Fatima Houda-Pepin                                                               | 104 |
| M. Michel Morin                                                                                     | 105 |
| M. Jean-Pierre Soucy                                                                                | 107 |

**Autres intervenants**

M. Jean Rioux  
Mme Charlotte L'Écuyer  
Mme Lucie Charlebois  
M. André Chenail  
M. Norbert Morin  
M. Léandre Dion

- \* M. Jean Lefebvre, CCRQ
- \* M. Patrice Bélair, idem
- \* M. Michel Gadbois, ADA
- \* M. Yves Labrecque, idem
- \* Mme Janet Lambert, BIOTECanada
- \* M. Claude-André Lachance, idem
- \* M. Louis-Philippe Vézina, idem
- \* Mme Carole Fortin, AQDFL
- \* Mme Sophie Perreault, idem
- \* M. Yvan Lacroix, AQINAC
- \* M. Jean-Noël Côté, idem
- \* M. Michel Sawyer, SFPQ
- \* Mme Lucie Grandmont, idem
- \* Mme Johanne Laperrière, idem
- \* M. Charles Codère, Collectif d'anciens et d'anciennes  
employés de l'inspection des aliments
- \* M. Roland Potel, idem
- \* M. Gaétan Roy, ABQ
- \* Mme Caroline Cloutier, idem
- \* Mme Vicky Bouffard, idem
- \* Mme Claire Bolduc, OAQ
- \* M. Clément Bergeron, AQBAM
- \* M. Marc Brûlé, Moisson Montréal inc.
- \* Mme Catherine Massicotte, idem
- \* Témoins interrogés par les membres de la commission



Le jeudi 12 février 2004 — Vol. 38 N° 10

**Consultation générale sur les nouveaux enjeux  
de la sécurité alimentaire au Québec (6)**

*(Neuf heures trente-quatre minutes)*

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, je déclare la séance de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation ouverte. Je rappelle le mandat de la commission: nous sommes réunis pour poursuivre les auditions publiques dans le cadre du mandat d'initiative sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire.

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

**Le Secrétaire:** Non, Mme la Présidente, il n'y a aucun remplacement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci, M. le secrétaire. Alors, je vous propose l'ordre du jour d'aujourd'hui 12 février 2004: à 9 h 30, nous allons entendre le Conseil des chaînes de restaurants du Québec; à 10 h 30, l'Association des détaillants en alimentation du Québec; à 11 h 30, le groupe BIOTECanada; nous suspendrons nos travaux à 12 h 30; nous reprendrons à 14 heures avec l'Association québécoise de la distribution de fruits et de légumes; à 14 h 45, M. Mario Dumais; à 15 h 30, l'Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière; à 16 h 30, le Syndicat de la fonction publique; à 17 h 30, le Collectif d'anciens et d'anciennes employés de l'inspection des aliments; nous suspendrons nos travaux à 18 h 15, pour les reprendre assez rapidement à 19 heures avec l'Association des biologistes du Québec; à 19 h 45, l'Ordre des agronomes du Québec; à 20 h 30, l'Association québécoise des banques alimentaires et des Moissons; et nous terminerons à 21 h 15 avec des remarques finales. Nous ajournerons à 21 h 35.

Est-ce que l'ordre du jour est adopté?

**Des voix:** Adopté.

**Auditions (suite)**

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci. Alors, j'invite les représentants du Conseil des chaînes de restaurants du Québec à venir se présenter devant la commission. M. Jean Lefebvre, vice-président, 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, incluant les questions et les réponses. Vous avez la parole.

**Conseil des chaînes  
de restaurants du Québec (CCRQ)**

**M. Lefebvre (Jean):** Merci, Mme la Présidente. Je suis, ce matin, accompagné de M. Patrice Bélair, qui

est premier vice-président et directeur général de Les Rôtisseries St-Hubert.

Alors, membres de la commission, Mme la Présidente, bonjour. D'abord vous remercier d'accorder du temps au Conseil des chaînes de restaurants du Québec. Alors, tel qu'indiqué, mon nom est Jean Lefebvre, vice-président, affaires gouvernementales, du CCRQ. Le CCRQ souhaite collaborer à votre réflexion sur le dossier de la sécurité alimentaire et aussi vous permettre par la même occasion d'avoir un échange avec quelqu'un qui opère sur une base quotidienne des restaurants à peu près partout dans la province.

Le CCRQ a été mis sur pied le 1er octobre 2002. Il est affilié à l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, le CRFA, qui regroupe 16 000 membres au pays dont 1 500 au Québec. Cela signifie pour notre association qu'on a une interaction dans toutes les juridictions provinciales et incluant le fédéral, ce qui a une certaine importance pour nos membres, qui sont des chaînes et qui sont implantés dans plusieurs provinces. Le CRFA fête cette année 60 ans d'existence et amène colossalement à la table une somme d'informations assez colossale pour votre démarche d'information, à savoir: on a participé à tous les dossiers, depuis une quarantaine d'années, en salubrité et tous les événements, incluant les événements au courant de l'été, l'été dernier, sur la vache folle.

Une des tâches de l'association est de supporter ses membres dans différents dossiers et avec des documents, comme ce code de pratiques de sécurité alimentaire, qui sont des outils pédagogiques de base pour aider certains restaurateurs qui n'ont pas d'énormes ressources à cheminer dans un programme basé sur un référentiel HACCP. J'aimerais vous faire remarquer que ce manuel qui a été publié il y a quelques mois l'a été une fois que le MAPAQ ait passé ses commentaires sur le manuel. Autrement dit, on ne travaille pas en vase clos. On peut parfois ne pas toujours être d'accord, mais on ne fait pas de choses en vase clos. On s'assure que les gens qui sont responsables de la réglementation et de la législation sont au courant des démarches qu'on fait. Ça, c'est un des manuels qu'on développe pour aider nos gens à avoir une démarche en salubrité alimentaire.

Alors, nos membres du CCRQ gèrent 1 600 établissements partout au Québec et emploient environ 70 000 personnes. Je vous résume brièvement qui sont nos membres — en espérant que vous allez tous vous rendre en courant manger chez eux ce midi: St-Hubert, Van Houtte, La Cage aux sports; pour les gens de Québec, Chez Ashton, Normandin, A&W, McDonald's, Cora, Valentine, La Crémière, Mikes, Giorgio, Pacini, Le Four, Tim Hortons, et ainsi de suite. Ils sont tous chez nous.

L'industrie de la restauration est une industrie de 8,4 milliards de dollars, ou 3,5 % du PIB québécois. Les 16 200 établissements de restauration au Québec

fournissent 224 000 emplois, ou 6,2 % de l'emploi total, et plus de 80 000 de ces emplois sont pour des gens qui ont moins de 25 ans. Nous sommes une excellente industrie d'entrée. Il n'y a pas personne, je pense, dans la salle qui n'est pas capable de me trouver dans sa famille un jeune, si ce n'est pas lui-même, qui est passé par la restauration pour payer ses études ou ses menues dépenses quand il était adolescent.

• (9 h 40) •

On voudrait, dans un premier temps, jeter un coup d'oeil plus global, avant de tomber dans la sécurité alimentaire, sur l'ensemble de l'alimentation et de la société. En 30 ans, les choses ont beaucoup changé. On a des familles maintenant qui ont deux revenus, qui ont moins d'enfants. On parle, avec raison ou à tort, de la société des loisirs et de liberté 55. Les gens cuisinent moins, voyagent plus et vont plus souvent au restaurant — ce qui évidemment nous réjouit profondément. Mais on a perdu l'éducation culinaire de nos grands-mères, et le livre de Jehane Benoît, qui était mon livre de chevet quand j'apprenais la cuisine, n'est plus un gros vendeur aujourd'hui. On voyage plus, et Internet nous ouvre au monde. Les cours d'art ménager ont disparu, et j'en suis rendu, avec ma fille de 11 ans, à l'inscrire à un camp de vacances, l'été, en art culinaire. C'est assez amusant comme contexte. Quand j'étais petit, les camps de vacances, c'était pour jouer dehors, ce n'était pas pour apprendre à faire la cuisine. Je pense que ça témoigne d'où on en est rendu un petit peu.

Alors, le Québec n'a pas été en reste dans cette évolution-là. On assiste véritablement à une éclosion de notre cuisine. On se démarque, on crée une identité culinaire qui nous est de plus en plus propre. Et j'aimerais souligner l'apport inestimable des ethnies. L'ouverture sur le monde, par les voyages, par Internet ou par quoi que ce soit, a fait en sorte que l'offre de restauration qu'on a au Québec actuellement a évolué énormément depuis 30 ans, avec beaucoup, beaucoup de restaurants ethniques qui nous ont appris à... et qui nous ont amenés à mériter nos goûts, ni plus ni moins.

On assiste également à l'éclosion des produits régionaux, des fromages, des vins de chez nous, et des restaurants de qualité. Chose assez amusante, l'évolution des fromages récemment, qui sont absolument exceptionnels, était beaucoup responsable d'un incident alimentaire justement en France: lorsqu'il y a eu les incidents de la vache folle, lorsque certaines frontières ont été fermées et les contrôles ont été élevés à des niveaux qui restreignaient l'accès au marché, ça a permis à des gens ici de développer une industrie du fromage qui est assez exceptionnelle pour l'âge qu'elle a. Alors, on vit à l'intérieur de ça.

La mondialisation, aussi, avec le métissage des goûts, fait en sorte que nos gens dans l'agroalimentaire ne fonctionnent plus seulement à l'intérieur de leurs frontières, mais entre provinces, pays et continents. Mais, comme toute chose a ses avantages et ses inconvénients, on doit vivre, maintenant qu'on travaille mondialement, avec les incidents qui arrivent chez nos partenaires, qu'il s'agisse de la vache folle, la tremblante du mouton, Walkerton, la grippe aviaire et E. coli. On n'est plus en vase fermé, ce qui se passe chez les partenaires a forcément une incidence chez nous. Alors,

devant ces situations-là, on est tout à fait contents de voir que le gouvernement, par le biais de la CAPA, a décidé de faire une table de concertation pour également voir l'opinion de différents intervenants et trancher sur quel genre d'orientation on devrait avoir dans ce dossier de la sécurité.

Alors, la sécurité alimentaire. Évidemment, vous avez, dans votre document, abordé de façon correcte le fait qu'il y avait des législations et des réglementations. Dans notre cas, la sécurité alimentaire, c'est régi par trois niveaux de gouvernement: fédéral, provincial et municipal, sans oublier les règlements qu'on a chez certains partenaires commerciaux hors du Canada ou encore des demandes spécifiques de clients. Tout le monde est conscient des demandes souvent très élevées qui viennent du Japon, au niveau de la salubrité alimentaire, pour des gens qui veulent y faire commerce. Mais le problème pour nous, les opérateurs, c'est le manque de constance dans les approches réglementaires, les normes, les besoins en formation et les procédures d'inspection. Ça entraîne beaucoup de frustration chez nos gens, particulièrement au niveau des chaînes, parce qu'ils travaillent dans plus d'une juridiction. Ils ont souvent des restaurants, comme c'est le cas de St-Hubert, en majorité au Québec, mais ils en ont aussi à Toronto. Alors, lorsqu'on regarde le pays qu'on a, c'est-à-dire une réglementation fédérale, 10 réglementations provinciales, plus un tapon de règlements municipaux, ce n'est pas évident de gérer tout ça.

Alors, c'est très clair que notre première recommandation qu'on a faite dans notre document et qu'on fait depuis le début des années quatre-vingt-dix, avec la CRFA, c'est de faciliter le processus d'inspection, de diminuer la pression réglementaire sur les entreprises et surtout de faciliter l'harmonisation des réglementations. Alors, pour nous, le CCRQ, ça s'applique, cette harmonisation, tant à la traçabilité, la formation HACCP ou à l'inspection. Et on insiste sur le rôle que le MAPAQ a à jouer. Nous ne participons pas, comme entreprise ou comme industrie, aux nombreuses rencontres fédérales-provinciales des ministres de l'Agriculture, et autres. Et c'est un forum exceptionnel pour faire en sorte que tout le monde dans ce pays arrive avec des normes et des standards qui soient communs et faciles d'application. Sinon, le système sera voué ni plus ni moins à l'échec, s'il y a des standards qui ne sont pas les mêmes d'un endroit à l'autre.

Brièvement, les OGM, parce que tout le monde en a parlé. On n'est pas en première ligne, comparé aux agriculteurs ou manufacturiers, c'est assez clair. La restauration craint un étiquetage réglementaire qui serait difficilement applicable dans notre secteur, qui est très différent des produits manufacturés. Tout en comprenant les consommateurs qui veulent être informés, certaines questions demeurent, auxquelles des gens... il faudra bien que des gens répondent un jour: Est-ce qu'on a l'infrastructure nécessaire afin de faire la ségrégation des produits avec et sans OGM? Il faut s'interroger sur la disponibilité des produits, les prix qui vont en résulter. Tout le monde est conscient qu'un produit sans OGM risque d'être plus cher.

Et la disponibilité, c'est important. Lorsqu'on parle d'une multinationale, de s'approvisionner en produits sans OGM, ça peut représenter peu de problèmes,

parce qu'ils sont implantés partout dans le monde. Lorsqu'on parle de plus petites entreprises, ça risquerait de poser problème d'avoir à s'approvisionner dans un marché où tout le monde serait à la recherche de produits sans OGM.

Également, c'est important d'analyser quels seront les impacts d'un étiquetage sur nos marchés local, national et international. Tous ces gestes qu'on peut poser pour hausser le niveau de sécurité alimentaire qu'on peut avoir chez nous risquent d'avoir des impacts. Les impacts majeurs peuvent être jusqu'à constituer des barrières vertes au niveau de l'OMC. Il faut être prudents dans ces démarches-là, de ne pas mettre la barre tellement haute que certains pays qui voudraient rentrer chez nous ne pourront pas le faire parce qu'ils ne pourraient pas rencontrer nos normes réglementaires. Alors, c'est une question qu'on pose, ce n'est pas un jugement.

Alors, on recommande, entre autres, qu'on analyse plus à fond les balises de contrôle et d'autorisation de ces produits, qu'on continue à procéder à des études sur les impacts environnementaux et sur la santé et qu'on informe mieux les gens. Vous comprendrez que, dans le monde de la restauration, on est un peu essoufflé, avec les crises et les catastrophes qu'on nous annonce à toutes les semaines dans les journaux, les derniers étant l'acrylamide et la cire sur les pommes. Ça a fait la une de tous les journaux pendant une semaine, tout le monde se prononçait, avec raison ou sans raison, ils ne savaient pas de quoi ils parlaient, puis, au bout de deux semaines, on s'est rendu compte, quand les vrais spécialistes ont embarqué sur la cire sur les pommes, que c'était rendu en page 35 des journaux, que ce n'était pas une crise et ce n'était pas si important que ça. Nous, on vit quotidiennement avec ça, des gens qui viennent chez nous. Alors, il y a une nécessité, tant au gouvernement que dans notre industrie et dans les médias, d'avoir des gens un peu plus rationnels et un peu plus crédibles au niveau de l'information qu'ils véhiculent, pour ne pas donner l'impression aux consommateurs à tout instant qu'on est en plein milieu d'une crise. Et ça, ça nous affecte quotidiennement dans nos opérations.

La traçabilité. Les événements des dernières années ont mis en lumière certaines faiblesses de l'approvisionnement alimentaire. Les systèmes de contrôle au Canada sont souvent cités en exemple de par le monde. Il ne s'agit pas ici de se pêter les bretelles, mais plutôt de constater. Souvent... Vous savez, on parle souvent de ce qui ne fonctionne pas plutôt que de ce qui fonctionne. Mais force est d'admettre que les systèmes en place récemment se sont démontrés suffisants pour exercer un certain contrôle et endiguer les problèmes. Je fais référence évidemment à la vache folle.

Le commentaire probablement le plus réjouissant dans ce dossier-là a été celui de la ministre de l'Agriculture américaine qui a dit qu'il serait peut-être temps que, comme partenaires, les États-Unis s'harmonisent, au niveau de leurs normes, avec le Canada. Et c'est intéressant, ça va exactement dans le sens de ce qu'on dit, qu'il faut s'harmoniser entre nous si on veut avoir un système qui est efficace. L'UPA et les producteurs de boeuf, dans la bouche de M. Pellerin, la semaine dernière, ont indiqué comment le système de

traçabilité sur le boeuf était exceptionnel au Québec. Il a tout à fait raison. Mais, si c'est le seul dans la chaîne agroalimentaire, ça ne nous mènera à rien. Il faut que tout le monde soit impliqué dans ce système-là. S'il y a seulement une personne qui a son système à elle et que, dans les intrants et les extrants, les autres gens ne sont pas là, ça ne donnera rien.

Un exemple que je vous donne rapidement: quand j'ai commencé à travailler sur la traçabilité avec M. Vézina, au MAPAQ, il y avait une chose assez fascinante: dans l'Ouest, où on produit beaucoup de boeuf, on avait décidé d'utiliser les boucles d'oreille pour les animaux, alors qu'ici, au Québec, on avait décidé d'utiliser les puces ou/et les puces et les boucles d'oreille. Les boucles d'oreille posent problème, elles se salissent, puis tout ça, puis la lecture est difficile. Et, dans l'Ouest, on avait décidé de faire le prélèvement des boeufs à l'entrée à l'abattoir et non pas dans les parcs d'engraissement. Ce qui pose un problème majeur, parce qu'ils changent de parc d'engraissement, et si vous voulez avoir la trace de ce qu'ils ont mangé, de ce qu'on a injecté, il faut forcément que vous le fassiez dès qu'ils sortent du ventre de la mère. Alors, c'est un exemple.

On me dit qu'on a corrigé la situation. Mais imaginez: 10 provinces, une loi fédérale, toutes les municipalités, puis, en partant, sur un nouveau système aussi important que la traçabilité, le pays s'en va dans deux directions différentes. On n'y arrivera pas. Si on est d'accord sur la traçabilité, il faut s'harmoniser, il faut avoir les mêmes façons de lever l'information qui est nécessaire à tout le monde. Ça, c'est un exemple patent d'un système qui commençait. Alors, je pense qu'il faut, encore une fois, s'harmoniser.

Au niveau de l'étiquetage, on a profité de l'occasion, parce que vous parliez de l'étiquetage des produits alimentaires — sur lequel j'ai travaillé pendant trois ans — pour aborder la question de l'obésité. On se doutait bien que ce serait un sujet qui serait développé énormément en commission, et on le voit dans les journaux. Alors, on voudrait corriger certaines situations. Les Canadiens n'achètent qu'un repas sur 10 dans un restaurant, par semaine. L'obésité n'est pas un problème de restauration. La restauration refuse d'être pointée du doigt. Il s'agit d'un problème de société. La restauration reconnaît le problème et souhaite faire partie de la solution.

J'ai participé au travail d'étiquetage des produits alimentaires il y a trois ans. Il serait fort intéressant, quelques années après son implantation, d'avoir une étude sur les résultats de ces efforts-là. Exemple: Est-ce que cet étiquetage est-il... est-ce qu'il est vraiment compris par les consommateurs? Est-ce qu'il est vraiment utilisé par les consommateurs? Ce n'est pas certain, ça. Quelle a été l'incidence sur la gestion d'un menu équilibré et sur l'obésité d'avoir étiqueté les produits alimentaires? Parce qu'une des raisons qu'on poussait le plus, dans le temps, pour le faire, c'était justement pour que les gens aient un meilleur contrôle sur leurs menus et sur l'obésité. Et, moi, je vous dirais: Aujourd'hui, je fais de l'arthrite et j'ai 53 ans, et je vous défie de me trouver quelqu'un qui va me dire enfin, sur ma boîte de biscuits, qu'est-ce qui a une incidence sur ma santé, particulièrement relié à l'arthrite.

● (9 h 50) ●

Alors, il y a un besoin énorme d'information avant de commencer à vouloir faire des campagnes: Est-ce qu'on va bannir le sel? Est-ce qu'on va bannir le sucre? Je vous ferais la remarque très amusante que saint Honoré est le patron des pâtisseries et que sept morceaux de saint-honoré par semaine, ce n'est pas mieux que sept grill cheese ou sept morceaux de pizza. On n'arrivera pas plus à nos fins avec ça. Les gens ont besoin d'une information pour mieux gérer leurs menus, et c'est ce qu'on met de l'avant. Alors, les restaurants ont réagi immédiatement avec des menus santé ou légers, que vous pouvez constater depuis un certain temps. On a une information nutritionnelle sur les sites Internet, information nutritionnelle dans des dépliants disponibles à la clientèle et on a fait la mise sur pied de programmes favorisant l'exercice. On appuie McDonald, qui s'est impliqué récemment et Tim Hortons, et on participe avec Santé Canada à une table en alimentation et exercice.

C'est évident que la clientèle des restaurants, en moyenne, il y a huit commandes qui sont sur mesure sur 10. Alors, essayez d'imaginer comment est-ce qu'on peut étiqueter un contenu nutritionnel d'un produit si, huit fois sur 10, il est demandé différemment? Je vous donne un exemple: ma femme me trouvait gros récemment, dans la salle de bain, alors, quand je suis allé manger, elle a dit: Bon, on va enlever les rondelles d'oignon, on va prendre un Coke léger plutôt qu'un Coke normal, mais, parce que j'ai fait ces efforts-là, rajoutez-moi donc le double de frites. Alors, mon contenu nutritionnel vient de prendre le bord, là. Quand vous regardez une émission à la télévision, les chefs vous disent toujours: Mon menu dépend de l'arrivée du marché. L'arrivée du marché, c'est le matin même, et les gens s'assoient pour manger trois heures plus tard. Comment il va faire pour réajuster sa carte et informer adéquatement les gens?

Il y a des milliers d'ingrédients dans notre industrie, et ce serait très difficile d'étiqueter individuellement chacun des menus et chacun des produits qu'on a. Alors, on fait des gestes, comme je vous dis, les sites Internet, et tout ça, et on pense que la solution: les restaurants et les manufacturiers de produits alimentaires, les parents, les éducateurs, les gouvernements doivent tous travailler ensemble à des solutions au problème de l'obésité. La clé repose dans l'éducation et la sensibilisation et que les gens comprennent l'importance d'avoir une alimentation équilibrée et de faire de l'exercice. Il y a deux soirs, à Radio-Canada, un éminent chercheur en nutrition à l'Université de Montréal disait à propos de l'obésité: La personne souffrant d'obésité doit immédiatement prendre en main son alimentation et son activité physique.

J'ai terminé. Je vais laisser la parole à M. Bélair qui va aborder un sujet qui nous concerne plus que tous ceux qui ont été mis sur la table, c'est-à-dire le programme de formation HACCP dans le monde de la restauration.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Lefebvre. Il vous reste quatre minutes, M. Bélair.

**M. Bélair (Patrice):** Alors, bonjour, Mme la Présidente, et tous les membres du conseil. Ce n'est pas

par nervosité que vous entendez une voix comme ça, j'ai bel et bien une extinction de voix. Alors, vous m'en excuserez.

Je vais essayer de vous brosser un tableau rapide de qui est St-Hubert, et on croit être représentatifs des chaînes de restaurants au Québec. Je vais vous parler de notre positionnement par rapport à la sécurité alimentaire et, par la suite, je vous donnerai des exemples concrets de gestes qu'on pose chez nous qui appuient nos préoccupations et celles de tout le monde ici réuni aujourd'hui.

Alors, St-Hubert est une chaîne de 96 restaurants aujourd'hui. On emploie plus de 5 000 employés. On sert 27 millions de repas par année, ce qui est énorme, et on est très préoccupés par la sécurité alimentaire de nos clients. Vous comprendrez qu'il y a deux choses qui sont à risque pour nous dans ça: il y a la notoriété de la chaîne et il y a aussi la pérennité dans le temps. Alors, on est très enclins à travailler étroitement avec le gouvernement et toutes les instances en place pour assurer la sécurité de nos clients. On s'intéresse beaucoup, naturellement, à la salubrité de nos rôtisseries, à la traçabilité et aux résistances aux antibiotiques. Plus tard, dans les exemples, je vous donnerai des gestes qu'on pose.

Il y a un coût qui est associé à notre façon d'aborder tout cela, et c'est un coût qui est élevé. On aimerait bien que tout le monde dans la restauration emboîte le pas. Ça nous permettrait d'être plus compétitifs, mais, surtout, ça éviterait que des accidents, soit avec nos produits directement ou avec d'autres produits, viennent abîmer notre capacité à exploiter nos marchés dans la restauration au Québec.

Toutes nos démarches sont guidées par la protection qu'on veut mettre autour de notre clientèle. Comme je vous le disais tantôt, la marque de commerce est importante. Jean-Pierre Léger est vraiment impliqué dans tous ces dossiers. Il a fait beaucoup de travail au niveau de notre produit principal qui est le poulet. Vous ne serez pas sans savoir que c'est lui qui a provoqué l'industrie avicole pour qu'on ait du poulet refroidi à l'air plutôt qu'à l'eau. Ensuite, Jean-Pierre est retourné auprès des producteurs avicoles pour développer un poulet qu'on appelle, nous, végétal, donc qui mange des grains sans aucun gras animal, ce qui permet d'éviter des accidents comme on a vus en Belgique, et maintenant on travaille avec ces personnes-là pour développer un poulet au Québec sans antibiotique. On a bon espoir que, d'ici un an, on pourrait, chez St-Hubert, commencer à présenter ce produit-là à nos clients.

Alors, maintenant, si vous me permettez, je voudrais vous parler de plusieurs exemples qu'on pose chez St-Hubert.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Il vous reste une minute.

**M. Bélair (Patrice):** Oui. Je vais essayer d'accélérer le plus possible. Comme je vous le disais tantôt, on croit vraiment à la sécurité alimentaire. On croit aussi qu'on doit travailler en partenariat et de manière très active avec le MAPAQ. On utilise une firme très reconnue au Québec, Bodycote. On a développé trois manuels, un en hygiène et salubrité, qui a été

approuvé par le MAPAQ, avec lequel on fait de la formation, et on a une accréditation. On a développé un manuel avec Bodycote, qui est directement relié au premier, et on travaille ces deux choses-là en même temps. Et finalement on a choisi un seul fournisseur, chez St-Hubert, pour l'hygiène et la salubrité des restaurants, qui s'appelle Choisy, et le programme complet a été aussi développé. Mme la Présidente, si vous avez besoin de ces documents-là, il me fera plaisir de vous les laisser pour votre travail.

On donne une formation de deux heures à tous nos employés, qui est obligatoire dès leur embauche. On a déjà formé 5 000 employés. Après un mois de travail chez nous, ils doivent suivre une formation de cinq heures qui est beaucoup plus approfondie. On a formé encore 5 000 employés avec cette formation-là, qui en est une de sept heures. Encore une fois, je vous répète qu'elle est accréditée. Un manuel d'hygiène-salubrité St-Hubert a été approuvé par le MAPAQ et est disponible à tous nos employés dans nos rôtisseries. On forme des formateurs pour pouvoir donner accessibilité aux formations. Eux aussi sont accrédités, on en a plus de 100 pour nos 96 rôtisseries.

On a un programme de salubrité qui est obligatoire dans le réseau St-Hubert puis qui est supporté par un fournisseur unique, comme je vous expliquais. On a un comité décisionnel et de surveillance qui se rencontre un minimum de quatre fois par année pour suivre la bonne marche du programme de salubrité et faire des recommandations sur ce qu'on devrait faire dans le futur. On a un cours sur le SIMDUT. On a aussi, et ça, c'est plus au niveau du siège social... toutes les rôtisseries sont obligatoirement visitées par des inspecteurs du laboratoire Bodycote trois fois par année. On a les inspecteurs du Service qualité, qui sont des gens qui travaillent directement pour St-Hubert, qui, eux, font quatre visites par année. Ça en fait sept. Et on ajoute à ça toutes les visites des inspecteurs du MAPAQ. On a un cartable d'information sur le programme d'inspection sanitaire et analyse microbiologique.

Tous nos gérants de territoire et inspecteurs au siège social sont formés, accrédités. Le directeur des opérations, Mike Kaburis, notre inspecteur principal, travaille avec la conseillère en recherche et développement, Sonia Gauthier, sur une adaptation d'un programme HACCP qui serait proposé pour la restauration. Naturellement, les gens du MAPAQ sont impliqués dans ce processus-là. On a un inspecteur principal, contrôle qualité, qui a participé en 2004, et ça, c'est tout nouveau, à des rencontres d'un comité de consultation du service alimentaire, qui, lui, veut proposer un manuel de bonne pratique, et j'en passe.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui. Alors, écoutez, M. Bélair, considérant que vous avez dépassé le temps qui vous est imparti, on va revenir à la période des échanges avec les collègues. Alors, on va aller au député d'Iberville pour la première question.

● (10 heures) ●

**M. Rioux:** Merci, Mme la Présidente. Donc, merci de votre présentation qui fut des plus intéressantes. Je me suis même senti interpellé au début quand vous avez parlé que plusieurs d'entre nous avons travaillé dans l'hôtellerie pour payer nos études.

Et j'aurais eu des questions sur l'HACCP et la restauration. Je suis sûr que mes confrères vont revenir — comme vous, le temps vous est calculé, pour nous aussi, dans nos questions. Donc, je vais jouer mon rôle à titre d'adjoint parlementaire à l'agriculture. Vous faites référence dans votre document, deux allusions, au niveau du MAPAQ. Vous nous dites, au niveau de la traçabilité, que l'harmonisation des procédures est également primordiale en matière de traçabilité, et le CCRQ estime que le MAPAQ devrait être représenté sur le comité directeur du projet Can-Trace. Est-ce que ça veut dire qu'on n'y participe pas? Ça, c'est ma première question.

Et aussi, vous nous dites aussi que le gouvernement participe au comité sur la sécurité alimentaire mis sur pied par le Comité fédéral-provincial et territorial pour une politique de sécurité alimentaire afin de développer des normes de certification et des formations communes. Encore là, est-ce que le Québec est absent ou est présent et qu'est-ce que vous attendez du ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lefebvre.

**M. Lefebvre (Jean):** Oui. Le premier, pas que je sache, le gouvernement n'était pas présent, aux dernières nouvelles. Le second, il est présent. Nous, ce qu'on essaie d'illustrer par ça, c'est que vous êtes le porte-parole de l'industrie, et, dans certains comités auxquels l'industrie participe, vous êtes présents; dans certains comités, l'industrie ne participe pas, ça se passe entre les différents ministères de l'agriculture canadiens, et, à ce moment-là, sans aucun reproche, vous devenez notre porte-parole. Alors, c'est fort important que vous soyez présents, parce que l'issue de ça, c'est toujours de dégager des normes, et nous, on souhaite, parce qu'on opère partout, que ces normes-là soient communes. Autrement dit, faites ce que vous voulez de la traçabilité, mais la prise de... donner de l'information, il faut qu'elle soit identique, sinon ça ne marchera pas nulle part.

Alors, la recommandation qu'on fait, c'est que le provincial suive certaines choses qui se déroulent au niveau fédéral-provincial, au Canada, pour s'assurer qu'on a un input qui répond aux besoins de notre industrie et aux besoins que vous avez en sécurité alimentaire. C'est ça, mon commentaire.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup. Courte question, M. le député.

**M. Rioux:** C'est juste un commentaire pour dire que votre demande va être transmise au ministère. Et surtout, je pense que notre participation, ce qu'on a entendu en commission depuis le début, c'est qu'on serait avant-gardistes dans nos normes, donc je pense que ce serait un apport pour la normalisation canadienne.

**M. Lefebvre (Jean):** Il n'y a aucun reproche dans mes commentaires. Il faut juste continuer.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Juste une précision. Toutes les recommandations

de la commission vont être analysées, les recommandations qui nous ont été présentées, y compris les vôtres, elles vont être analysées par la commission et elles seront contenues dans un rapport qui sera rendu public. Donc, on va interpeller les autorités au moment opportun en tant que commission. Mme la députée de Pontiac.

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. Bonjour. Merci de votre présence. Vous êtes très préoccupés par la sécurité alimentaire. Il y a eu différents programmes, mise sur pied de formations; les formateurs témoignent que, pour Les Rôtisseries St-Hubert, c'est quelque chose de très, très, très important. Et je suis très surprise — et j'aimerais vous entendre là-dessus, quant à la recommandation 4, où vous dites: «Que le gouvernement maintienne une démarche volontaire en sécurité alimentaire», quand je regarde tout ce que vous faites, des argents que vous dédiez à votre sécurité alimentaire, que vous arriviez avec une recommandation où vous parlez d'une démarche volontaire basée sur le référentiel HACCP.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Bélair.

**M. Bélair (Patrice):** Oui. Écoutez, cette recommandation-là vise surtout à éviter que le gouvernement travaille en vase clos. Ce que, nous, on veut faire, c'est continuer à travailler étroitement avec vous. Donc, tout ce qui sera normé à atteindre, les objectifs, on est confortables à ce que vous les atteigniez... que vous les décidiez. Mais on voudrait que vous teniez compte de tout ce qu'on a fait, ce qui nous permettrait, là, de s'assurer qu'on n'aura pas à refaire des choses que, nous, on a déjà établies.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Mme la députée de...

**M. Lefebvre (Jean):** ...juste un instant.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui.

**M. Lefebvre (Jean):** C'est très important. On avait commencé ça avec Mme Dagenais, la sous-ministre, il y a quelques années et avec Mme Blanchet, qui est ici ce matin, c'est qu'on souhaiterait que le gouvernement établisse c'est quoi, les paramètres de la sécurité dans un système HACCP, qu'est-ce que vous voulez qu'on rencontre, et, avant de légiférer et de rendre ça obligatoire, de prendre le temps, comme notre mémoire le souligne, de visiter des gens comme St-Hubert et de voir qu'est-ce qu'ils ont fait. Plus souvent qu'autrement, McDonald inclus... ont des programmes qui non seulement rencontrent vos normes, mais les dépassent. Puis c'est dans ce sens-là qu'on dit ça, là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord. Merci. Mme la députée de Pontiac, ça va? Ça va, Mme la députée de Pontiac?

**Mme L'Écuyer:** Oui, oui, ça va. Je m'excuse.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** O.K. Mme la députée de Soulanges.

**Mme Charlebois:** Merci, Mme la Présidente. Ma question va se poursuivre dans le sens de ce que ma collègue vous a entretenu. Et, au-delà de ça, quand vous parlez... les chaînes de restaurants, là, qui voudraient avoir une démarche volontaire, puis vous nous dites que vous aimeriez que les critères soient déjà planchés avant de... bon, est-ce qu'on peut présumer que... parce qu'il y a des chaînes de restaurants, mais il y a aussi des restaurateurs, au Québec, qui partagent votre point de vue?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lefebvre.

**M. Lefebvre (Jean):** Les restaurateurs indépendants, je peux comprendre la recommandation de l'ARQ, qui s'est présentée ici la semaine dernière en disant: Il n'y aura pas de levée de permis sans que quelqu'un passe un minimum de formation. On est à l'aise avec ça. Ce qu'on dit, c'est qu'un HACCP pur est très difficile à établir dans un restaurant, par rapport à une manufacture, à cause de l'automatisation, versus un paquet de gestes qui se font dans un restaurant, qui est très différent d'une manufacture ou d'une industrie de transformation alimentaire. Ce qu'on souhaiterait, c'est amener tout le monde au même niveau, donc que les gens soient obligés, quand ils ont à lever un permis pour ouvrir un restaurant... qu'ils aient un minimum de formation. On est à l'aise avec ça.

Mais, est-ce que vous pensez que les gens comme St-Hubert attendent après le MAPAQ pour agir? Ils n'ont pas le temps. Les restaurants sont ouverts ce midi. Alors, ils ont immédiatement mis, en collaboration avec le MAPAQ, un programme de formation qui dépasse de beaucoup ce qui existe ici, au MAPAQ. Ce qu'on souhaite, c'est qu'avant d'aller plus loin les gens prennent le temps de supporter les gens qui sont indépendants et qui n'ont pas les mêmes ressources que St-Hubert pour cheminer dans une démarche HACCP. Mais, en même temps, on ne va pas retourner à l'école les gens de St-Hubert, qui ont déjà leur propre école de formation. C'est ça qu'on veut dire.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui. Très bien. Vous avez terminé, Mme la députée? M. le député de Huntingdon.

**M. Chenail:** En fait, ce que je pense qui serait idéal, c'est de faire une table de concertation avec des gens comme St-Hubert, les gouvernements, le MAPAQ pour faire en sorte de se donner un outil de travail qui serait équitable pour tout le monde. Parce que vous êtes dans le milieu, vous connaissez la chose, vous savez comment faire, vous avez fait du cheminement là-dedans, puis je suis persuadé que... peut-être plus qu'on en a fait au MAPAQ, compte tenu que vous êtes vraiment dans le domaine. Idéalement, ce serait qu'on ait une table de concertation pour faire en sorte de s'harmoniser, tous ensemble, prendre le meilleur de chacun de soi... de vous autres comme de notre côté, et puis se donner des outils de travail.

**M. Lefebvre (Jean):** Mais, pour répondre à votre question, il y a un comité qui a été mis sur pied

par M. Vézina et le MAPAQ, depuis plusieurs années. Il y a trois personnes, des opérateurs de St-Hubert, qui y participent depuis trois ans; c'est des gens d'Aramark qui sont là; j'ai des gens de Tim Hortons qui sont là. On ne travaille pas en vase clos, on travaille avec vous. Et on va, à mon avis, rencontrer et, voire même, dépasser où vous en êtes.

Mais, vous avez raison qu'une concertation permet de parler à des opérateurs qui le vivent quotidiennement et de ne pas arriver avec des projets dans une tour d'ivoire qui n'ont aucune application possible dans notre secteur. Mais on travaille en collaboration: le moindre document qu'on fait, on s'assure que c'est vu et approuvé; avant d'aller aux presses, on a eu les commentaires du MAPAQ là-dessus. On ne fait rien en vase clos.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** C'est bien. Je vous signale d'ailleurs que j'ai pris connaissance de votre guide; il est très bien fait. Et je voulais en profiter aussi, M. Bélair, pour vous demander, s'il vous plaît, de nous déposer formellement les manuels et documents. On va venir les chercher et on va les distribuer éventuellement aux collègues.

M. le député de Nicolet-Yamaska, pour votre premier 10 minutes.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci, Mme la Présidente. Messieurs, bonjour, bienvenue. Merci de votre présentation aussi, également, c'est très bienvenu et c'est très bien présenté aussi. Suite à votre présentation, tantôt, vous avez fait référence à St-Hubert, entre autres M. Bélair, là; j'aurais quelques questions à vous poser. Est-ce que vous vous approvisionnez seulement à un endroit?

**M. Bélair (Patrice):** Non, malheureusement... malheureusement et heureusement, c'est impossible. Avec les volumes qu'on nécessite, on doit demander à plus qu'un fournisseur. On utilise deux grands fournisseurs au Québec et un en Ontario, et je pense que ça fait en sorte que ça crée une compétition saine entre chacun d'entre eux et ça nous permet de faire avancer des dossiers comme celui du poulet refroidi à l'air, le poulet végétal et, maintenant, le poulet sans antibiotique. Mais, on travaille vraiment en parallèle avec trois grands fournisseurs au niveau de notre poulet, qui est notre produit principal.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Est-ce qu'il est possible d'avoir les noms des fournisseurs?

**M. Bélair (Patrice):** Oui, je peux vous les nommer: il y a Olymel, Exceldor, et, en Ontario, on travaille avec — j'ai un blanc de mémoire, là — c'est... Écoutez, je vais vous le fournir, j'ai un blanc de mémoire.

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

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien, M. Bélair. Allez-y.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Quand vous avez fait votre présentation — et vous venez de le répéter — bon,

nous ne sommes pas des spécialistes, mais on a entendu parler de refroidir à l'air et à l'eau. J'aimerais ça avoir quelques informations là-dessus.

• (10 h 10) •

**M. Bélair (Patrice):** Avec plaisir. Quand on refroidit un poulet à l'eau, on le fait passer dans un grand tube, qui est assez volumineux, dans lequel on fait couler une eau courante. Le problème, c'est que, si on avait un poulet infecté d'une bactérie ou d'un virus, cette bactérie-là a maintenant un véhicule pour passer d'un poulet à l'autre, tandis qu'à l'air, les poulets sont séparés, sont accrochés et passent dans une chambre froide qui est énorme. Et les deux processus visent à refroidir la température d'un poulet: il y en a un qui est plus cher que l'autre mais aussi efficace et beaucoup moins dangereux pour ce qui est de la sécurité alimentaire.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Et souvent, aussi, quand on va soit dans des marchés d'alimentation... peut-être, chez St-Hubert, vous êtes moins visés par ça, mais on va dans des marchés d'alimentation et on voit sur l'étiquette: «Poulet de grain», puis autres, là, on cherche l'autre marque, on voit que ce n'est pas un poulet de grain. Moi, j'ai déjà vu à la télévision un reportage là-dessus, puis je n'ai pas vraiment été impressionné, là, de la différence entre les deux. Mais j'aimerais ça que vous me donniez, si c'est possible, là, quelques caractéristiques de poulet de grain puis poulet qui n'est pas de grain, parce qu'il me semble que, du poulet, ça mange du grain, moi.

**M. Bélair (Patrice):** Malheureusement, je ne suis pas un spécialiste. J'aimerais mieux vous parler de ce que, nous, on fait. Ce n'est pas vraiment un avantage marketing. Quand on parle d'un poulet nourri au grain sans graisse animale, encore une fois, c'était dans le but de protéger la santé des consommateurs au Québec. Et St-Hubert souhaite que tous nos concurrents, tous les restaurants emboîtent le pas, ce qui n'est pas le cas dans le moment. Il y a une prime à payer pour ça. Ce qui est intéressant, c'est, comme je vous expliquais, la plupart des accidents qu'il y a eu en Europe ont été causés par l'alimentation du poulet. Ce sont des graisses animales qui sont retravaillées et qui sont intégrées aux moulées, et souvent, dans ces graisses animales là, il y a des développements bactériologiques ou viraux, et le poulet qui les consomme développe des maladies. Alors... Mais, malheureusement, je ne suis pas un expert du poulet de grain. Peut-être que...

**M. Lefebvre (Jean):** Très brièvement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lefebvre.

**M. Lefebvre (Jean):** C'est sûr qu'ils mangent tous du grain, mais il y a un pourcentage de leur grain — genre 85 % grain puis 15 % graisses animales, antibiotiques et autres choses — qui ne serait pas du grain pur. C'est ça, la différence entre un poulet de grain 100 % et un poulet de grain à 85 %: il y a les graisses

animales qui font partie de sa moulée. C'est là la nuance principale.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci. Justement à vous, M. Lefebvre, ma prochaine question. Vous avez, dans votre présentation, fait référence souvent aux inspecteurs, aux paliers de gouvernement. Bon. J'ai senti peut-être un peu, là, le fait que le fédéral, Québec, municipal... J'aimerais ça, vous entendre là-dessus, sur le fait qu'il y a de nombreux inspecteurs, il y a de nombreuses normes. Est-ce qu'il y en a trop? Est-ce que qu'elles se dédoublent? Est-ce que c'est une bureaucratie lourde?

**M. Lefebvre (Jean):** C'est plus lui qui reçoit les inspecteurs, que moi. Mais c'est sûr que c'est lourd à supporter, c'est complexe, on se ramasse avec plusieurs réglementations, des fois il y a des interprétations. Il y a beaucoup d'efforts qui ont été faits au MAPAQ. Parce qu'une des choses qui est bien importante, c'est qu'on veut bien former nos gens sur des référentiels HACCP, mais il faut aussi former les inspecteurs, parce que les choses évoluent, dans la vie, pour eux autres aussi, les produits changent et les... Donc, c'est important. Il y a des efforts qui ont été faits, mais c'est encore très lourd, très difficile d'interprétation. Il y a gens, sur une même loi, qui est la loi fédérale, vont interpréter cette loi-là à Halifax différemment d'à Vancouver. C'est lourd, c'est difficile pour un opérateur à des restaurants aux deux endroits. Alors, ce qu'on cherche à faire, c'est une plus grande collaboration.

L'exemple que je vous ai donné dans mon mémoire est typique. Une formation sur un référentiel HACCP doit être basée sur des objectifs. Les objectifs, c'est que le frigidaire, mets-le à 15 pi, mets-le à 8 po, l'objectif, c'est: Es-tu capable de passer le balai en dessous? Après ça, on verra les moyens. Et c'est ça où on se mélange: il y a trop de réglementations, trop de choses. C'est quoi, les objectifs à atteindre dans la salubrité? Il faut être capable de passer un balai en dessous du frigidaire. C'est aussi simple que ça. Après ça, on verra comment on le fait.

Alors, c'est ça, l'exemple que je vous ai donné, pour rendre ça assez simple. Et ça devient excessivement compliqué, avec les réglementations, tout ça. Même, en Ontario, ils sont rendus, ils voulaient mettre des lumières rouges, vertes et jaunes pour savoir si un restaurant était salubre ou pas salubre. Je vous donne un exemple. J'ai un restaurant à Toronto, il y a un tata qui est passé puis, parce que j'ai une galette de peinture qui décolle du plafond — qui n'est quand même pas dramatique — il me met une lumière jaune. Qu'est-ce que c'est que vous pensez que ça va faire sur ma clientèle, le midi, qui va vouloir rentrer? Ça n'a pas de bon sens! Ça a été fait dans une tour d'ivoire, puis c'est un vrai rêve érotique! Asseyez-vous puis parlez-nous, on va trouver une situation autre que ça. Mais on va, entre-temps, corriger la galette de peinture qui dépasse en quelque part.

Alors, il faut trouver une façon de respecter l'industrie et de l'amener à faire ce qu'elle a à faire pour protéger ses clients. Mais il faut faire attention. On aime beaucoup le principe du 48 heures sur mon phare qui est brisé sur mon auto; on ne m'envoie pas en prison parce que mon phare est brisé, mais on me donne 48 heures

pour le réparer, par exemple. Donc, c'est important que le MAPAQ, dans son inspection, ait une démarche d'avertissement et que, la deuxième fois, le type, s'il ne l'a pas fait, bien, qu'il soit amené à le corriger.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Comment ça fonctionne, les inspecteurs soit fédéraux, ou municipaux, ou provinciaux? Est-ce que... Souvent, on entend dire que, bon, le restaurant en question a été prévenu 24 heures avant. Est-ce que c'est vrai qu'il a été prévenu ou est-ce que c'est à l'improviste, on ne sait pas si c'est un inspecteur? Moi, je m'en vais dans un restaurant, puis je peux être un inspecteur, je consomme chez vous, puis je peux faire un rapport?

**M. Lefebvre (Jean):** C'est plus à l'improviste. Ce qu'on a vu s'instaurer récemment et ce qui est intéressant — et ils pourraient en témoigner, chez St-Hubert — c'est qu'il y a aussi des rencontres qui se font sur une base de collaboration. Eux autres, ils s'assoient une fois par année avec le MAPAQ pour recevoir leur bulletin, c'est-à-dire un coup de pied ou des fleurs, mais ils le font. Alors, il y a des choses comme ça. Mais, en gros, les bases d'inspection sont beaucoup plus à l'improviste. C'est la façon, comme les clients cachés chez Provigo-Loblaws, pour vraiment découvrir comment les choses opèrent et ne pas être identifié. C'est correct, on vit bien avec ça.

Mais il y avait, dans la volonté de Mme Dagenais, un principe de récompense, qui des fois s'applique, des fois ne s'applique pas. Le principe de récompense, c'est: quand on a un programme HACCP sur la gestion basée sur le risque et qu'on rencontre les objectifs atteints, je pense que les gens devraient être inspectés un peu moins souvent, parce qu'ils ont atteint les objectifs. On doit les inspecter quand même. Mais on a des restaurants qui, malgré leurs performances, continuent à recevoir de la visite plus que d'autres qui ne rencontreraient pas ces performances-là. C'est ça qu'on cherche, pas un chèque en blanc, une forme d'atteinte et de récompense des gestes posés.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Bélair.

**M. Bélair (Patrice):** Oui, j'aimerais commenter. Nous, on travaille, comme je vous le disais tantôt, étroitement avec le MAPAQ, et cette attitude-là, ils l'ont déjà, ils la démontrent avec nous. On va au-delà des recommandations. Et — ça rejoint les propos de M. Lefebvre — ce qui nous intéresse, nous, c'est le résultat. Alors, on veut s'assurer, en sachant qu'on ne peut pas contrôler 100 % des risques, en contrôler le plus possible pour éviter le pire, qui serait un accident grave qui mettrait notre industrie en danger. Et je vous dirais que le MAPAQ est plus que proactif. Et ça rejoint nos recommandations. Nous, on veut continuer à travailler comme ça, ça fonctionne bien, on veut pousser les limites avec eux. Et c'est pour ça qu'on les rencontre une fois par année, et ces rencontres-là ne sont pas du tout difficiles, au contraire, elles sont très proactives et elles donnent beaucoup de résultats.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. le député. M. Lefebvre, M. Bélair, c'est

très instructif, ce que vous nous dites. L'Association des restaurateurs du Québec, qui vous a précédés devant cette commission, nous a dit que n'importe qui peut ouvrir un restaurant au Québec, il n'y a aucune formation qui est donnée, aucune exigence préalable. Qu'est-ce que vous répondez à ça? sachant que vous êtes une association aussi, le conseil regroupe des restaurateurs. Qu'est-ce que vous faites avec, justement, ces restaurateurs pour essayer de leur inculquer les exigences que vous nous exposez aujourd'hui?

**M. Lefebvre (Jean):** Quand les gens deviennent membres chez nous, c'est évident qu'ils ont droit à un certain nombre de services. Et un des services qu'on a à donner, je l'ai mentionné tantôt, c'est un service de support. Alors, on vous a donné les documents quand on est venu vous rencontrer avec Mme Reynolds. Mais ça demeure des incitatifs. On essaie d'amener nos gens, les tenir par la main et les amener à un endroit x, qui respecterait certaines normes. On a du succès des fois; on n'en a pas toujours, je ne vous le cacherai pas, parce que ça demeure un choix personnel.

Maintenant, le problème repose beaucoup plus chez les gens... Les chaînes, c'est différent. Les chaînes, bon, regardez les installations de St-Hubert, tous les restaurants ont les mêmes matériaux, ont un design similaire, les équipements en arrière sont similaires partout, c'est leur équipement, ils sont brevetés, comme les grandes chaînes. Dans les indépendants, ça pose plus de problèmes. Lorsque vous n'avez pas les ressources nécessaires, lorsque le chef est celui qui fait aussi la visite en salle, lorsque c'est sa femme qui fait la comptabilité puis qui est à la caisse, ce n'est pas évident d'implanter un programme HACCP, alors que dans une structure comme St-Hubert, c'est différent.

Nous, on pense qu'il faut trouver un moyen d'inciter les gens, comme l'ARQ a dit, qui lèvent un permis d'avoir un minimum d'information en santé et sécurité alimentaire. On le comprend. Ce contre quoi on est, c'est que ça devienne absolument obligatoire, alors qu'il y a déjà des gestes qui ont été posés par plusieurs, y compris des indépendants. Et surtout on s'oppose au fait qu'il y ait un seul programme et qui appartienne strictement à une organisation plutôt qu'une autre. Puis il y a beaucoup de programmes qui existent, et c'est pourquoi on demande que le gouvernement — ce qu'il a fait, à date, au MAPAQ — établisse les paramètres à l'intérieur desquels on doit rentrer et, à partir du moment où on s'y conforme et on rentre là-dedans, de laisser les gens continuer à opérer. Et St-Hubert fait la preuve noir sur blanc qu'il est «over and above» ce que le gouvernement veut. Et il faut trouver un moyen d'inciter les gens qui n'ont pas les mêmes ressources à avoir un minimum de considération pour la sécurité alimentaire. Est-ce que c'est refuser l'octroi d'un permis parce que vous n'avez pas cette formation-là? Ce n'est pas à moi de trancher. Mais c'est clair qu'il y a un effort à faire envers les restaurateurs indépendants, qui est différent pour nous.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord. O.K. Bien, évidemment, vous parlez des rôtisseries St-Hubert, ça, c'est une entreprise qui est importante, donc, les normes HACCP, ils ont les ressources pour les appliquer, ce qui n'est pas le cas justement pour les

petits restaurants qui sont des petites entreprises, et ça représente des coûts importants. Je voudrais savoir quel est le nombre ou le pourcentage des intoxications alimentaires dans la restauration? Est-ce que vous avez une idée de ce que ça représente?

**M. Lefebvre (Jean):** Le MAPAQ avait ça, mais je peux vous dire...

● (10 h 20) ●

**M. Bélair (Patrice):** Je pourrais vous fournir les chiffres certainement, là. Je ne peux pas vous dire ça de mémoire, mais c'est quand même, là, très restreint. Et souvent, quand on a des plaintes au niveau de l'intoxication alimentaire, on travaille avec le laboratoire Bodycote, et on se rend compte que, dans la plupart des cas, ce n'est pas relié à nos opérations à nous. Mais il y en a, là, je ne peux pas vous dire qu'il n'y en a pas.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Mais, si jamais vous pouvez nous fournir ces données-là...

**M. Bélair (Patrice):** Certainement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** ...vous pouvez les soumettre au secrétaire de la commission, et ça va nous parvenir. Je vous remercie. M. le député d'Iberville.

**M. Rioux:** Merci, Mme la Présidente. Je vais aller dans la continuité aux questions. Il est évident qu'une chaîne comme St-Hubert, vous avez vos normes d'inspection, et quand je vais manger chez St-Hubert, je n'ai aucune inquiétude, parce que je suis convaincu qu'il arriverait un incident dans un de vos restaurants, c'est l'ensemble de la chaîne qui en subirait le contrecoup. Donc, le consommateur, je pense, quand il va dans les grandes chaînes, il n'a pas d'inquiétude, parce que vous avez inspection par-dessus inspection. Mais le consommateur se demande: Les restaurants indépendants, est-ce que les inspections qui sont faites par le ministère de l'Agriculture sont suffisantes, et le consommateur peut aller manger à peu près dans tous les restaurants sans inquiétude? Et sinon, est-ce que vous avez certains...

Parce que, quand on parle de la norme HACCP, je suis un peu dans votre sens, de dire: Il y a un coût, là, qui est énorme pour le petit restaurant. Sans aller, peut-être... aller jusqu'à cette norme-là, il faut quand même assurer la salubrité. Parce que, d'un côté, je me dis: Si notre système... le maillon alimentaire fonctionne bien — et on le pense, on a la traçabilité, on inspecte à chaque maillon — en principe, quand arrive la nourriture à votre restaurant, elle est saine, et, après ça, bien, c'est de l'apprêter. Et la meilleure garantie qu'on a que si... advenant qu'il y a des contaminations, ou des choses comme ça, le restaurant, il va fermer; c'est le jeu de l'offre et de la demande.

Sauf que, ce qu'on veut, nous, comme législateurs, comme gouvernement, c'est qu'on doit s'assurer qu'il n'y en ait pas, qu'on soit... qu'on fasse de la prévention, qu'on ne vive pas le résultat que: le restaurant, il ferme après, oui, mais, les gens, ils ont été malades auparavant.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Bélair.

**M. Bélair (Patrice):** Oui. Écoutez, vous touchez à une de nos grandes, grandes préoccupations. Chez St-Hubert, la sécurité alimentaire, on ne voit pas ça comme quelque chose qui est propre à notre chaîne de restaurants. C'est un problème... ou c'est une préoccupation, plutôt, sociale. Et c'est pour ça qu'on veut travailler main dans la main avec vous, parce qu'on veut par ça, par l'excellence de notre travail, provoquer... ou amener le MAPAQ à accélérer le processus qui va permettre à l'espace qui nous sépare de ces indépendants-là, dont vous parliez, d'être diminué.

Parce que, s'il y a un incident dans un restaurant indépendant, sur le poulet, on serait touché; tout le monde est concerné. Alors, je suis tout à fait d'accord avec vous et je vous dirais ceci: Moi, je peux vous garantir que, quand vous mangez chez St-Hubert, c'est encore plus sécuritaire que manger à la maison. Et moi, il y a certains restaurants ici, au Québec, où je ne vais pas, parce qu'il y a des grands risques. Et je pense que, ça, on doit travailler ça tous ensemble pour améliorer la situation.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lefebvre.

**M. Lefebvre (Jean):** Mais une chose bien importante: on pourra faire ce qu'on veut, légiférer comme on veut, mais revenons à des choses de base. Avez-vous encore l'impression que, pour dégeler un poulet, vous le sortez à 8 heures, vous le laissez dehors, vous allez travailler à la shop, puis vous revenez après, puis vous êtes en sécurité? On a un problème de base, là. Ça avait l'air con, quand je disais: l'éducation familiale puis les cours d'art ménager, mais c'est ça qu'on apprenait avec Jehanne Benoît. Alors, on peut demander ce qu'on veut aux restaurants, mais même le consommateur est plus à risque, des fois, dans sa cuisine qu'il peut être à risque chez St-Hubert.

Et, pour corriger ce que vous venez de dire, attention, il y a beaucoup de restaurateurs indépendants qui font une sacrée bonne job, mais il y en a une partie qui ne le fait pas, y compris des chaînes, et il faut trouver le moyen de les amener au même niveau que les autres, de faire un effort en santé, sécurité et salubrité.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** O.K. Il reste trois minutes, Mme la députée.

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. Dans votre mémoire, vous parlez beaucoup d'un manque de constance dans les approches réglementaires, les normes, le besoin de formation. Ça revient continuellement. Vous parlez aussi des aliments, ou des cuisines, ou des restaurants qui nous arrivent de différents pays, la découverte de différentes saveurs. Quels seraient les moyens pour arriver... surtout si on parle des restaurants d'ailleurs? Le poulet, on connaît, on est capables de contrôler, mais comment arriver avec... dû au fait qu'il y a un manque de constance, comment arriver, avec ces différents restaurants-là, à implanter ou à leur demander, sur une base volontaire, des normes et de la formation?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lefebvre.

**M. Lefebvre (Jean):** Il y a une question de culture. Il y a une question de culture, c'est clair. Mais je vais vous donner le plus bel exemple qu'on a au Québec. Tout le monde connaît le poulet laqué de Pékin. C'est extraordinaire. Mais ils le pendent dans la vitrine. Ça ne va pas beaucoup avec les inspecteurs — moins 4° ou plus 60 et... Bon. La meilleure chose qui a été faite pour leur aider, c'est que... près de Métropolitain, à Montréal, là, l'institut de recherche qu'il y a là, là, près d'André-Grasset, là, j'oublie le nom, ça m'échappe, là, il y a un institut de recherche là — le BNQ est dans le même bureau — ils ont travaillé de concert avec la communauté chinoise pour développer un four transparent, pour que le poulet rencontre... pas le poulet, le canard rencontre les normes de salubrité qu'on avait mais demeure quelque chose qui est national, avec le même goût, et tout ça. Ça, c'est des beaux efforts.

Mais le principal obstacle qu'on a à passer, je vous dirais, moi, je prends des restaurants et je suis convaincu — Mme Pepin pourrait m'en parler longtemps — moi, je ne fais pas le couscous comme un Nord-Africain le fait, mais il faut trouver le moyen qu'il soit aussi bon, mais qu'on respecte les normes et les standards qu'on a. Les gens ne font pas les affaires de la même façon. Tout le monde se rappelle, à côté de Waldman, comment les rabbins tuaient les poulets, quand j'étais tout petit. C'est une façon de faire. Je ne m'oppose pas à ça, pourvu qu'ils rencontrent les normes qu'on a.

Comment les inciter? Ça prend beaucoup de campagnes d'information, donner confiance à ces gens-là, et pas non plus une réaction très dure en disant: Tu es chez nous, il faut que ce soit comme ça. Il y a moyen de composer entre les deux. Mais il y a d'énormes efforts à faire là-dedans. Et, même nous, comme association, c'est difficile, lorsqu'on rentre des chaînes dites ethniques, de les convaincre qu'il faut qu'ils fassent un effort là-dedans. Mais il y en a qui se fait; l'exemple du canard laqué est exceptionnel.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Je voudrais, très rapidement, puisque vous nous amenez tout le temps sur ce terrain, vous demander ce que vous pensez d'une proposition qui nous a été faite d'organiser un programme de formation, dès la petite enfance, sur la sécurité alimentaire, avec l'hygiène, la salubrité, l'innocuité, et développer un sens critique chez le consommateur, une sorte de culture pour éviter que votre petite fille de 11 ans qui va aller au camp d'été ne soit pas mal prise pour prendre des cours de cuisine au lieu d'aller jouer. Qu'est-ce que vous en pensez, très rapidement?

**M. Lefebvre (Jean):** Il a des enfants, je vais le laisser parler.

**M. Bélair (Patrice):** Écoutez, Mme Pepin, moi, je crois, là... Nous, on est une entreprise à but lucratif; on offre un service. Si vous informez les gens, ils vont demander ça et on va leur donner. Vous avez là la solution. Plus les gens sont informés, plus ils sauront quoi faire.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Vous avez donné la réponse à laquelle je m'attendais.

**M. Lefebvre (Jean):** Est-ce que je peux vous donner une autre réponse?

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

**M. Lefebvre (Jean):** Rapidement. Ma fille a 11 ans, je l'adore profondément, elle est mince comme un fil de papier, mais, contrairement à moi quand j'étais tout petit, elle passe son temps sur *Star Académie*, Internet et Musique Plus. Je suis désolé, là; si elle avait de l'embonpoint, là, ce n'est quand même pas la faute des chaînes de restaurants, là; arrêtez, là!

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Non, non, non...

**M. Lefebvre (Jean):** Comment vous gérez votre frigidaire, là, tu sais? Parlons de ça pour commencer, là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien, M. Lefebvre. Ce n'est pas notre intention de vous faire un procès. M. le député de Nicolet-Yamaska?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci, madame. J'aime ça, ce que vous venez de dire, parce qu'à la fin de votre mémoire, là, vous faites d'excellentes recommandations là-dessus, sur le fait que les Québécois et les Québécoises devraient être plus actifs. D'ailleurs, on a entendu des reportages, hier soir et avant-hier, sur la condition physique des Québécois, Québécoises, puis effectivement ce n'est pas toujours la faute des restaurants puis, bon, c'est...

**M. Lefebvre (Jean):** Mais on veut faire partie de la solution, par exemple.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Oui.

**M. Lefebvre (Jean):** On fait partie de la solution. On vit dans la même société que vous, là.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Sauf que, quand on voit ça à la télé, entre autres, et je suis convaincu que vous êtes victimes, des fois, de soit des médias... Puis je ne veux pas accuser les médias, mais il y a des petites nouvelles, des fois, qui deviennent d'énormes nouvelles, si on trouve un restaurant quelconque dans une chaîne qui...

**M. Lefebvre (Jean):** Mais, moi, je fais un excellent magret de canard au porto puis aux petits fruits. Pensez-vous, quand ma fille a des bonnes notes à l'école, que je vais me ramasser devant mon magret? Quand j'avais 15 ans, là, mon frère puis moi, on rêvait d'une seule chose en allant au chalet, à Saint-Jérôme, c'est que ma mère soit tellement débordée — pourtant, elle était bonne cuisinière — qu'on arrête au stand de patates frites en montant parce qu'elle n'avait pas eu le temps de faire à souper. Qu'est-ce que vous pensez qu'il arrive quand je monte en camping au mont Orford avec ma jolie fille? Elle pense que le bonhomme est assez occupé qu'il n'a pas eu le temps puis qu'on va arrêter en quelque part, dans un restaurant. C'est la vie, ça. Mais,

par exemple, je vous dirais: Est-ce qu'on y va sept jours par semaine? Ça, c'est autre chose.

● (10 h 30) ●

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Bien, M. Lefebvre, la question que je vais vous poser est en relation avec l'information que nous avons, nous, les consommateurs et consommatrices, du fait que des fois il y a des gros titres dans les médias qui nous font sursauter. Avant-hier, il y avait un gros titre dans *Le Soleil* qui disait que le Canada est assis sur une bombe, à propos des abattoirs de poulets, puis, bon, le rapport relève d'importantes lacunes dans les pratiques sanitaires de l'industrie. Moi, j'imagine que, chez St-Hubert, on doit avoir dit: Oh là là! Ça doit avoir sursauté chez St-Hubert, d'autant plus qu'on s'approvisionne... je ne sais pas, moi, les rôtisseries au Québec s'approvisionnent probablement à 70 % chez les deux fournisseurs que vous nous avez dits tantôt, chez Olymel et Exceldor. Qu'est-ce que vous pensez d'un titre alarmiste comme celui-là? Parce qu'on nous a dit, depuis deux, trois jours, que ce titre-là était vraiment alarmiste.

**M. Bélair (Patrice):** Si vous me permettez, je commencerais par vous dire que je rejoins les propos de M. Lefebvre, au tout début de l'assemblée, qui disait que les médias sont souvent enclins à alarmer les gens. Ayant dit ça, on est préoccupé et on va faire des pressions. Mais il reste qu'au Canada les conditions dans lesquelles les poulets sont élevés sont très supérieures à ce qu'on voit ailleurs dans le monde. Si on prenait, par exemple, le problème de la grippe aviaire, en Asie comme en Amérique du Sud, les poulets vivent dans les cours, les gens élèvent leurs propres poulets. Ces poulets-là sont donc en contact avec des oiseaux migrateurs, des animaux sauvages. C'est très, très risqué. Au Québec, dans nos poulaillers, les poulets sont dans des environnements fermés, ils sont... Je vous dirais, là, moi, je suis allé il y a deux semaines, c'est quand même assez propre. Et, quand tu visites un poulailler, tu dois être vêtu d'un uniforme blanc, d'un masque. On avertit les poulets avant d'entrer pour ne pas trop les déranger. Il y a quand même des choses intéressantes qui sont faites. Mais il y a du travail à faire, et je pense qu'on peut aller encore plus loin, et nous, on veut travailler avec vous pour faire avancer ces choses-là, parce qu'on vit de ça.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** C'est parce que, nous, ici, quand on entend depuis une semaine, et je pense que tous les gens... ceux qui nous ont présenté des mémoires ont raison en disant: Au Québec, on a un bon système de traçabilité, d'inspection; si vous verriez ça, c'est pire ailleurs. Mais c'est toujours pire ailleurs, mais sauf que c'est assez pire chez nous des fois aussi.

Mais je suis convaincu que vous n'avez pas les solutions à tous les maux, sauf qu'on travaille ensemble pour trouver les meilleurs moyens. Et, moi, je me dis qu'en tant que consommateur on a... il nous faut aussi, en tant que législateurs, protéger les consommateurs le mieux possible et les éclairer aussi le mieux possible. Et, quand un titre comme celui-là nous apparaît, bien, je m'attendrais à ce que Les Rôtisseries St-Hubert disent: Regardez, là, c'est faux, et nous allons prendre des procédures, ou faire en sorte qu'on s'occupe de nous

informer sur la désinformation, si je peux m'exprimer ainsi, s'il y a désinformation.

**M. Lefebvre (Jean):** Mais ce n'est pas le mandat de St-Hubert de prendre la parole dans les journaux pour répondre à ça, c'est le mandat de son association, entre autres, hein, on est payés pour ça.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Sauf que le poulet est abattu dans ces deux abattoirs-là.

**M. Lefebvre (Jean):** Je comprends ça. Mais c'est évident que le meilleur moyen d'agir là-dessus, à part la qualité de l'information qu'on peut générer, qui devrait être meilleure dans les médias, c'est des pressions que St-Hubert va faire sur son fournisseur. Je veux dire, c'est des gros chiffres d'affaires, là. Si le gars est illustré dans les journaux comme ne rencontrant pas certaines normes, il va avoir affaire à Jean-Pierre Léger, ce ne sera pas long. Parce que, lui, ce qu'il a à perdre là-dedans, c'est son nom, et son nom, là... s'il y a un incident à St-Hubert à Gaspé, là, ça va faire mal aux 92 restaurants, là. Alors, les pressions qui pourraient être faites — je comprends votre interrogation — on devrait répondre à ça: Inquiétez-vous pas, il y en a qui sont faites, mais elles sont faites sur la base d'une relation client-fournisseur.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Ça doit être déjà fait, même.

**M. Bélair (Patrice):** Bien oui, c'est déjà fait et ça va continuer. Puis, si ça peut vous rassurer, on est un fournisseur majeur de poulets, mais on travaille aussi dans le boeuf, et on a déjà rencontré un producteur dans les Cantons-de-l'Est qui élève des boeufs sans hormones de croissance. Jean-Pierre Léger est un homme ambassadeur dans ce domaine-là. Il croit vraiment à la sécurité alimentaire. Puis je vous répète, il ne voit pas ça seulement pour St-Hubert, mais pour toute l'industrie, non seulement de la restauration, mais alimentaire au Québec. Alors, oui, on n'arrêtera jamais de faire des pressions. C'est clair.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Merci. M. le député de Saint-Hyacinthe, vous aviez une question?

**M. Dion:** Merci, madame.

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

**M. Dion:** J'ai été quand même surpris tout à l'heure d'entendre que la majorité des poulets sinon une très, très large majorité des poulets étaient élevés avec de la farine animale. C'est vrai qu'on nous avait dit dans les rencontres antérieures que ce qui était prohibé, c'était de servir de la farine animale venant de la même famille animale, pas de farine de ruminants, mais je croyais qu'on était quand même rendu plus loin que ça. Est-ce que vraiment... évidemment, ça dépasse un peu votre rôle de restaurateur, mais, puisque vous utilisez à la fois l'un et l'autre, des poulets de grain et des poulets ordinaires, est-ce que le fait d'utiliser une alimentation

sans farine animale ou sans gras animal, ça fait une très grosse différence dans la production des poulets?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Bélair.

**M. Bélair (Patrice):** Écoutez, la meilleure réponse que je pourrais vous donner, c'est la surprise qu'on doit payer pour ce poulet-là. La réponse, c'est oui, ça fait une très grande différence, ça coûte très cher. Et je pense qu'on aurait tous avantage à aller dans un processus qui ressemble à ça. Dans le moment, St-Hubert accepte de payer des primes pour le poulet refroidi à l'air, pour le poulet végétal sans gras animal, qui sont importantes. Économiquement, ça nous cause des défis assez imposants. Alors, la réponse à votre question, c'est oui, ça fait une grande, grande différence tant pour la santé du client que pour la gestion économique d'une entreprise, et on ne demande pas mieux que les gens emboîtent le pas.

**M. Dion:** Bon. Alors, maintenant, sur la question du poulet refroidi à l'air par rapport au produit refroidi à l'eau. Quand vous achetez votre poulet, vous le payez à l'unité ou au poids?

**M. Bélair (Patrice):** On le paie au poids.

**M. Dion:** Au poids.

**M. Bélair (Patrice):** Oui.

**M. Dion:** Donc, un poulet refroidi à l'air est nécessairement plus léger parce qu'il a absorbé beaucoup moins d'eau, nécessairement. Non, mais vous connaissez le problème.

**M. Bélair (Patrice):** Oui, oui.

**M. Dion:** Vous connaissez le problème de l'eau qui est injectée dans les pièces de viande pour leur donner du volume?

**M. Bélair (Patrice):** 10 % de perte à la cuisson si un poulet est injecté à l'eau. Mais il reste que, livre pour livre de poulet, et laissons l'eau à part, le poulet refroidi à l'air coûte beaucoup plus cher que le poulet refroidi à l'eau. Il y a une surprise.

**M. Dion:** Merci, la réponse est claire. Maintenant, j'ai un autre aspect qui m'intéresse. Tout à l'heure, vous avez parlé... c'est-à-dire, vous avez parlé, mais aussi, dans votre document, c'est très clair, vous nous expliquez qu'il faudrait faire plus de recherche sur toute la question des OGM, hein, ce serait important. Donc, je pense que vous seriez vraiment d'accord que le Québec investisse dans le développement d'un centre de recherche d'excellence, là, dans le domaine des biotechnologies.

**M. Lefebvre (Jean):** Moi, je pense qu'on ne peut pas fermer ce volet-là complètement, là. Il peut y avoir des interrogations, là, mais on ne va pas se couper du monde en disant: On ne fait pas ça, nous. Il y a un avenir là-dedans. Quel est-il? C'est à nous de le

déterminer, c'est à nous de le faire. Je pense que la meilleure citation, c'est ce que j'ai mis dans mon document, un chef très réputé en France qui dit: L'avenir de ça, ce n'est sûrement pas de démolir les cultures et les laboratoires. Si on veut vraiment avoir le fin de la fin de ça et savoir si ça a des possibilités puis du potentiel, bon ou mauvais, laissez au moins les gens faire leurs recherches et avancer là-dedans. C'est dans ce sens-là. Contrôlons les paramètres d'entrée sur le marché puis continuons les études, et je ne pense pas qu'on doive... je ne dis pas que je l'accepte ou pas, je ne pense pas qu'on doive rejeter ça du revers de la main. La biotechnologie, ça a une forme d'avenir. Laquelle? C'est à nous de le déterminer. Est-ce que ça a un avenir dans l'alimentation, dans l'agriculture? C'est à nous de le déterminer. Mais ne fermons pas la porte à cette technologie-là, ça a un avenir.

**M. Dion:** Donc...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Ça termine, ça termine. M. le député, je...

**M. Dion:** Oh! j'ai été mal traité.

**Une voix:** ...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Non, non, mais allez-y, allez-y, une courte, courte, courte, rapidement. Je vais vous la permettre, allez-y. Par consentement, il n'y a pas de problème.

**M. Dion:** Merci. Donc, ce que j'ai compris... donc, vous êtes d'accord qu'on poursuive la recherche?

**M. Lefebvre (Jean):** Oui.

**M. Dion:** Vous voulez qu'on informe le consommateur le plus possible de ce qu'il mange. Par contre, vous dites: C'est impossible en pratique, dans l'alimentation, pour un restaurant d'avoir sur sa carte de menu: Ce mets-là, il est sans OGM. C'est impossible de le faire.

**M. Lefebvre (Jean):** C'est difficile, au nombre d'ingrédients qu'on a sur les menus, des milliers d'ingrédients qui composent les menus qu'on a. Ça varie sur une base quotidienne. Je vous donne un exemple. Tu t'en vas au marché, tu voulais faire dans la soirée... tu as pensé, avec ton épouse, de faire des petits haricots aux lardons. Tu arrives, ils ne sont pas achetables, ils sont affreux, ou il n'y en a plus. Tu fais quoi? Tu fais des choux de Bruxelles aux lardons. Ça vient de changer ton menu. Tu vas marquer quoi? Il va falloir... La recherche, ça prend un certain temps pour savoir la valeur nutritionnelle. Ça prend deux semaines, dans un labo, pour faire analyser ça. Le gars, il a décidé à 8 heures le matin puis il reçoit le monde à manger à midi. Mais il y a un côté pratico-pratique difficile d'application lorsqu'on parle d'étiquetage, s'il y en a, des OGM, chez nous. Alors, c'est ça qu'on veut dire. Il faut considérer le fait qu'il y a des milliers d'ingrédients.

Je vais donner un exemple au niveau de l'obésité. On s'est amusés, on a pris 10 flos puis on leur

a donné chacun une pizza. Comme ils voulaient étiqueter la valeur nutritionnelle, on leur a donné une roulette puis on a dit: Envoyez, coupez-moi ça. 10, à huit morceaux, c'est 80 morceaux, il n'y en a pas un, morceau, qui pesait le même poids que le morceau du voisin. Ça fonctionne rapidement sur l'heure du dîner, il y en a, des repas à faire. Une louche à soupe, est-ce que ça contient la même quantité de sel dans votre plat que dans celui-là? C'est un peu difficile à appliquer, là. Je ne dis pas qu'on ne veut pas participer. Regardez, on fait des efforts, on informe les gens. Puis, huit personnes sur 10 modifient leur commande au comptoir, ça va être tough de...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lefebvre, on veut manger à midi, nous autres.

**M. Lefebvre (Jean):** Chez nous, j'espère?

**Des voix:** Ha, ha, ha!

● (10 h 40) ●

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, écoutez, sur ce, M. Lefebvre et M. Bélair, du Conseil des chaînes de restauration du Québec, je vous remercie pour votre contribution aux travaux de la commission.

Et j'invite les représentants de l'Association des détaillants en alimentation du Québec à se présenter devant nous.

(Changement d'organisme)

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** S'il vous plaît, j'appelle à la barre M. Michel Gadbois, président-directeur général de l'Association des détaillants en alimentation du Québec. M. Gadbois, je vous prie de nous présenter la personne qui vous accompagne.

**M. Gadbois (Michel):** Je peux avoir la place?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui, il y a de la place pour vous. S'il vous plaît, si on peut libérer la place. Merci. Allez-y. Merci beaucoup.

Alors, M. Gadbois, président-directeur général de l'Association des détaillants en alimentation du Québec, s'il vous plaît, nous présenter la personne qui vous accompagne. 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. Allez-y.

#### Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA)

**M. Gadbois (Michel):** Je vous remercie, Mme la Présidente. Je remercie les députés présents. D'ailleurs, j'en profite, vous me permettez, sur une note personnelle, pour remercier ma députée, que je rencontre pour la première fois — je suis de Coteau-du-Lac — alors la députée de Soulanges.

**Une voix:** ...

**M. Gadbois (Michel):** Huntingdon, ce n'est pas loin non plus.

**Mme Charlebois:** Ça me fait plaisir aussi. Je ne vous connaissais pas, je pensais que c'était...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Gadbois, c'est fait pour ça, les commissions parlementaires...

**M. Gadbois (Michel):** Exactement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** ...rencontrent les députés.

**M. Gadbois (Michel):** Alors, je vous présente, à ma gauche, Yves Labrecque, qui est vice-président alimentation pour les supermarchés GP, que plusieurs connaissent, qui sont surtout situés dans la région de Québec et le Bas-du-Fleuve. C'est 14 supermarchés.

Je n'insisterai pas sur les détails sur l'ADA, je pense que l'association est relativement connue. Il y a 10 000 détaillants en alimentation au Québec, de différentes surfaces, comme vous le savez, autant du dépanneur au magasin spécialisé, dans les fruiteries, que les grands supermarchés. Ce qu'il y a de spécifique à l'ADA, c'est de représenter les propriétaires de ces magasins-là, comparativement, si vous voulez, à des Super C ou des Loblaw's, où ce sont des corporations. Alors, nos membres représentent environ 65 % des magasins, si vous voulez, ou des points de vente. Ce qui est unique au Québec d'ailleurs, parce que, ailleurs au Canada, c'est en bas de 20 %, ou même 22 %, je dirais, à peu près. Alors, c'est une réalité très québécoise. Et la création, je vous rappellerai, de Provigo et de Métro est venue justement de ces marchands-là qui se sont unis, qui les ont créés. On pourra revoir les effets de la concentration plus tard, si vous voulez. Mais, dans le cadre de la présentation d'aujourd'hui, je vais être relativement bref, parce que je vais aller surtout aux recommandations. Il y en aura deux.

Mais, au départ, je vais vous dire, et vous l'avez sûrement remarqué, que le mémoire est similaire à celui du Conseil canadien de la distribution alimentaire et celui de l'Association de la distribution de fruits et légumes. Il y a deux raisons pour ça. La plus importante, c'est qu'on a essayé très rapidement de créer un consensus autour de l'essentiel, c'est-à-dire les enjeux de l'inspection, de la traçabilité et de l'étiquetage. Compte tenu aussi du délai pour répondre, c'est évident qu'on s'est dit: Mieux vaut faire un consensus pour vous présenter une position relativement similaire. Aussi, je dirais que le haut degré de concentration n'a pas juste des effets négatifs, il a aussi des effets bénéfiques. Un de ceux-là, c'est que nous avons souvent des pratiques et des produits similaires, donc c'est normal que nous avons la même analyse sur les enjeux de la sécurité alimentaire. C'est la raison pour laquelle on a présenté une position commune.

Finalement, ce que je soulignerai d'ailleurs, c'est que, nous, on est très confortables dans l'environnement du MAPAQ et de la commission, parce que, depuis que ça existe, en tout cas depuis 12 ans, nous travaillons en filières. La filière agroalimentaire du Québec est, je dirais, une réalisation unique encore au Québec. Je le sais parce que j'ai beaucoup de relations avec mes collègues ailleurs au Canada, et c'est seulement au Québec qu'il existe une intégration de cette façon-là,

c'est-à-dire, sur une base régulière, on se réunit, le MAPAQ, la Coop fédérée, l'UPA, l'Association des transformateurs, les distributeurs et les détaillants, et on développe nos politiques ensemble. Alors, ce n'est pas... Sécurité alimentaire, orientations, tout ce que vous voulez, même un produit qui est un produit de l'ADA, le Salon international de l'alimentation, dont je vous parlerai, pour l'exportation, c'est quelque chose qu'on a travaillé avec la filière. Alors, la concertation chez nous, elle se fait tout le temps, même les dossiers de sécurité, se fait à l'intérieur de la filière agroalimentaire depuis toujours.

D'ailleurs, ce que j'ai oublié de dire, c'est que M. Labrecque, aussi, pourra vous parler de cas très pratiques, parce qu'il a été président de la Table de concertation agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent, parce qu'on a des filières par région au Québec aussi, ce qui est très important. Mais, tout ça, ce n'est pas juste une intégration centrale, c'est une intégration au niveau de... je dirais, des régions pour l'agroalimentaire.

Alors, l'essentiel de nos recommandations — je vais y aller tout de suite — vous allez les retrouver à la fois dans l'introduction et la conclusion. Mais je veux vous lire rapidement la page 6, vous allez voir que ça se ressemble.

«Nous recommandons par conséquent que tout commerce qui vend des produits alimentaires soit soumis à l'obligation de détenir un permis de vente d'aliments.» On explique qu'il y a des raisons pour lesquelles il peut y avoir des problèmes de contrôle — et ça existe encore aujourd'hui — tout simplement parce que, dans le monde alimentaire, je vous ai dit, la concentration, pour le marché que j'appellerais «traditionnel», est d'environ 90 %, ce qui veut dire que normalement, si vous regardez en dehors de notre secteur, il y a encore un 20 % qui n'est pas contrôlé, qui n'a pas de permis. Je vais vous donner des exemples: les Tigre Géant, les Wal-Mart, les Costco, etc., parce que leur fonction principale n'est pas l'alimentaire, et ils n'ont pas les mêmes contraintes que nous avons. C'est vrai que, d'un côté, on vous dit: On veut se battre — il y a une raison économique — on veut se battre avec les armes égales, mais ce qu'il est surtout important de comprendre, c'est qu'il y a un 20 %, je dirais, de la vente alimentaire qui ne relève pas de notre secteur et qui n'est pas sous contrôle, qui ne subit pas les mêmes contraintes. Mais on comprend bien que ces contraintes-là, c'est pour assurer la sécurité alimentaire. C'est notre première recommandation générale, à part de tous les commentaires qu'on a faits dans les trois autres domaines.

La deuxième recommandation, c'est que nous recommandons que tout nouveau détenteur de permis — si on peut s'assurer que ces permis-là soient étendus partout — soit dans l'obligation de suivre une formation de gestionnaire d'établissement alimentaire, comme c'est le cas dans notre réseau, donc de s'assurer que non seulement il y ait un permis, mais qu'il y ait une formation qui suive ça, et on comblerait, je dirais, le 20 % sur lequel il n'y a pas de contrôle en ce moment dans la grande distribution alimentaire. Et je vais vous dire, il y a tellement de sujets que nous préférons, M. Labrecque et moi, répondre à vos questions plutôt que de vous faire de grandes déclarations. Ce n'est pas notre première commission parlementaire puis ce n'est

pas notre première relation avec le MAPAQ, on en a quotidiennement, alors on préfère répondre à des questions sur notre domaine, si vous préférez.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** C'est à votre guise, il n'y a pas de problème. Si vous avez terminé la période de présentation, on peut revenir...

**M. Gadbois (Michel):** Je ne vous ferai pas de lecture de mon mémoire. Alors, allez-y.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord, il n'y a pas de problème, on peut venir à la période des échanges. D'accord. Alors, M. le député de Huntingdon.

**M. Chenail:** Bonjour, messieurs. Vous êtes en train de nous dire qu'il y aurait 20 % des commerces, comme Tigre géant, qui n'ont aucun permis pour vendre de l'alimentation?

**M. Gadbois (Michel):** Oui.

**M. Chenail:** Costco, Tigre géant... Mais comment ces gens-là peuvent-ils faire pour... normalement... ce n'est pas normal.

**M. Gadbois (Michel):** Oui, vous avez, par exemple, Jeanoutu.

**M. Chenail:** Bien, la même chose.

● (10 h 50) ●

**M. Gadbois (Michel):** Bon. Jeanoutu, vous en avez, dans certains, où il n'y a pas de lait, d'autres endroits où il y a du lait. O.K.? Ils n'ont pas du tout les mêmes contraintes de la chaîne du froid que nous avons. C'est éparpillé. C'est le constat qu'on fait. C'est pour ça que... Ce n'est pas la première fois qu'on en parle, nous, à l'intérieur de la filière. Ce qu'on dit, c'est que, oui, c'est bienvenu qu'on regarde ça, parce que effectivement il y a des risques. Mais il y a des risques autant sur des choses aussi bénignes que vous allez trouver chez... Eaton n'existe plus; oui, c'est Eaton... Non, c'est lequel qui n'existe plus? C'est La Baie qui existe. Vous allez trouver des comptoirs de chocolat. Bon. Il y a des chocolats, je vais vous dire, c'est du dumping de je ne sais pas trop où, puis il n'y a peut-être pas le contrôle sur, exemple, les produits allergènes, les noix, par exemple, ou ces choses-là. Pourquoi? Parce que c'est assez éparpillé. Il devrait y avoir une obligation que, de la minute que vous tenez, vous m'excuserez l'expression, mais une gomme balloune, O.K., bien, vous devez avoir, parce qu'il y a possibilité d'entrer d'autres produits... Des produits secs, il y en a autant à risque que des produits qui doivent suivre soit de la manipulation, parce que c'est un autre permis, ou d'autres types, par exemple, la chaîne du froid.

**M. Chenail:** Et quand on voit, dans les encans publics, les gens qui vendent des saucissons et puis des fromages, puis toutes ces choses-là, il n'y a aucun contrôle là-dessus?

**M. Gadbois (Michel):** Non.

**M. Chenail:** Puis les inspecteurs des aliments, tout ça, ne sont pas dans le décor?

**M. Gadbois (Michel):** Non. Ils n'ont pas les mêmes règles de contrôle qui existent. Mais, je vous dirais, jusqu'à un certain point, dans certains marchés publics alimentaires, O.K., vous allez voir certains produits qui peuvent arriver, qui demandent un certain contrôle ou une certaine inspection préalable, puis ils sont là directement. Je ne veux pas juste insister là-dessus, mais je pense que la première chose qu'on doit créer, c'est une homogénéité de... même si ce n'est pas votre activité principale, ce qui est notre cas à nous, bien, il faut quand même que vous protégiez le consommateur, tout simplement pour avoir une application complète. Parce que le problème, c'est que, si effectivement il y a un produit qui devient dangereux, bien, la traçabilité, après, est difficile, parce qu'il y a quand même un 20 % du secteur qui n'est pas contrôlé.

**M. Chenail:** Ce qui fait ça, c'est-u que... parce qu'on a des règlements, municipal, provincial, fédéral, parce que... À Montréal, dans les marchés publics, si tu coupes un melon, t'es mis à l'amende. Moi, j'ai vu des dossiers que... le gars, il coupait des melons pour vendre en morceaux, puis c'est un vendeur de fruits et légumes, et puis il s'est fait mettre à l'amende parce qu'ils n'étaient pas gardés sur la glace. Puis, à d'autres places, comme dans un encan public, tu vois des gens vendre de la viande, qui est des produits de saucissons, ces choses-là, et puis, eux autres, ils font ça de même et puis... Est-ce que c'est par rapport à la réglementation municipale, provinciale, qui fait en sorte que...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Gadbois.

**M. Gadbois (Michel):** Il y a plusieurs composantes...

**M. Labrecque (Yves):** Oui, je pense que dans...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Ah! peut-être M. Labrecque.

**M. Labrecque (Yves):** Oui. Je pense que le message qu'on veut passer ici, c'est qu'on veut parler de sécurité alimentaire, et, quand on veut parler de sécurité alimentaire, bien, ça s'applique aux aliments. Nonobstant la réglementation — est-ce qu'elle est provinciale, est-ce qu'elle est fédérale? — c'est qu'on se dit: tous les produits qui sont vendus, tous les produits alimentaires qui sont vendus sur notre territoire québécois à tout le moins, bien, soient normés ou soient vendus de telle façon à respecter la sécurité alimentaire, et c'est les mêmes règles pour tout le monde. C'est un peu dans ce sens-là qu'on fait notre intervention. Et c'est dans ce sens-là aussi qu'on constate que le public n'est pas protégé de la même façon, dépendant de qui vend le produit, et c'est à peu près le seul constat qu'on veut faire, et c'est ce qu'on veut porter aussi à l'attention de la commission.

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

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. Merci, messieurs, d'être présents. Je vais continuer dans la veine de mon collègue. Vous parlez, entre autres, que les... Bon, je ne sais pas si on les appelle les magasins de marchandises générales ou les stations de services, c'est un maillon qui est très faible, dans notre système de contrôle. Un peu plus loin, vous dites que ce serait une recommandation à l'effet... vous recommandez à l'effet que tous ces gens-là aient leur permis, et tel que vous détenez, tel que les marchands détiennent actuellement. Mais vous mettez un délai de cinq ans pour certains... pour des détenteurs actuels, qu'il y ait un délai de cinq ans qui soit exigé à ces gens-là qui n'ont pas... qui sont devenus, dans le fond, marchands en cours de route, et là il semble qu'il y ait deux... un permis obligatoire pour les... mettons, je ne veux pas le nommer, là, j'essaie de ne pas nommer de nom de magasin, là, mais ce n'est pas évident...

**M. Gadbois (Michel):** ...je peux les nommer.

**Mme L'Écuyer:** Oui, oui, vous, vous pouvez les nommer. Mais je pense, entre autres, à un magasin qui a commencé par vendre du linge, et là qui vend beaucoup, beaucoup d'aliments, à des prix plus bas qu'ailleurs, où il y a une grosse quantité de clientèle âgée, et là il n'y a aucun contrôle sur le chaud, froid ou... Ils étendent de plus en plus leur gamme de produits. Ces gens-là, votre recommandation, c'est qu'ils obtiennent un permis et de la formation adéquate tout de suite.

Par contre, il semble y en avoir d'autres, des permis actuels, un délai de cinq ans pour se conformer à cette exigence d'être détenteur d'un permis, suivre une formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Ça veut dire qu'il y a des gens actuellement qui ont des permis mais qui n'ont pas la formation de gestionnaire d'établissement alimentaire, si j'ai bien compris, là, à la page 6 de votre mémoire.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Gadbois.

**M. Gadbois (Michel):** Je ne l'ai pas noté volontairement, parce que je savais que la question viendrait. C'est normal, d'ailleurs. C'est une question de, comment je dirais, d'efficacité dans le système. C'est que l'important, c'est qu'ils soient répertoriés, au départ, que tout le monde soit répertorié, puis, moi, je vais vous donner des noms. Les Jean Coutu, là, la raison pour laquelle ils ont ces produits-là, c'est du dumping. Les produits qui ne sont pas vendus dans certains réseaux de distribution, ils sont renvoyés chez le transformateur ou le manufacturier, puis Jean Coutu les achète au tiers du prix ou au huitième du prix puis il les remet sur le marché. Ça ne me gêne pas de le dire, ils ne sont pas membres chez nous. Ceci dit... Mais c'est une réalité avec laquelle il faut composer. Maintenant, je dirais que Jean Coutu est quand même un réseau qui est plus sérieux que d'autres qu'on connaît.

Mais, au départ, c'est tout simplement que, objectif numéro un, assurons de répertorier tout le monde pour que le MAPAQ ait les moyens de savoir

qui fait quoi puis quoi est vendu où. Dans un deuxième temps, dans l'exercice... et c'est long. Je veux dire, juste dans notre secteur à nous, là, je vous dis, on est à peu près 10 000, puis là je ne suis pas capable de savoir qui c'est qui vend de l'alimentation dans la shop à côté, là. Alors, ce que, nous, on propose, c'est que, nous, on a des systèmes — puis d'ailleurs, si vous voulez le connaître, Yves pourra vous en parler aussi — de formation dans nos magasins. C'est normal, c'est notre réalité à 100 %. Mais, pour former ces gens-là, je ne ferai pas... je ne veux pas rêver en couleurs, là, ça va prendre à peu près un délai de cinq ans, en général, pour s'assurer que tout le secteur a reçu sa formation et a démontré des preuves de formation. C'est ça qu'on dit.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci. Alors, on va aller du côté du député de Nicolet-Yamaska.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Oui, merci, Mme la Présidente. Bonjour, messieurs. Bienvenue. Merci aussi de votre présentation. J'aimerais d'entrée de jeu vous demander qui sont les membres chez vous, qui sont-ils, parmi les gros joueurs, pour qu'on puisse identifier plus facilement un peu. Exemple, Métro-Richelieu, est-ce que c'est chez vous? Ils sont membres chez vous?

**M. Gadbois (Michel):** Les propriétaires Métro, les propriétaires Richelieu sont membres chez nous. Je vais vous expliquer quelque chose. Ça me fait plaisir, parce que je me suis dit: Peut-être que j'aurai l'occasion de le faire. Si je ne l'ai pas... On est connu. Je peux vous envoyer d'ailleurs des documents sur nos orientations, puis on pourra parler de concentration des défis.

Essentiellement, c'est le propriétaire ou l'affilié, O.K., qu'on connaît. Alors, il peut avoir une bannière Métro, il peut avoir une bannière IGA, il peut avoir une bannière Richelieu. Ce n'est pas la chaîne, ce n'est pas un magasin corporatif. Le meilleur exemple que je peux vous donner, je n'ai pas un membre Loblaw chez moi. C'est le CCDA qui représente. Il y a une raison fort simple: ce n'est pas qu'ils ne nous aiment pas, parce qu'on défend souvent les mêmes dossiers, c'est que Loblaw en entier, pour tous ses magasins, a un droit de vote chez nous. Un dépanneur a un droit de vote. C'est difficile pour Loblaw d'accepter de fonctionner dans une association comme ça.

Nous, on existe depuis 50 ans. On représente des détaillants qui ont formé ces corporations-là qui combattaient à l'époque Dominion, Steinberg, etc., pour se faire des regroupements d'achats, puis c'est ce que vous connaissez aujourd'hui. Mais j'ai des membres aussi qui sont comme Couche-Tard, et Couche-Tard, avec tout ce que ça représente, mais Couche-Tard, au début de nos opérations, il y avait quatre dépanneurs, O.K.?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Vous avez parmi vos membres, mettons, IGA Nicolet.

**M. Gadbois (Michel):** Oui.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** O.K. Mais vous n'avez pas nécessairement IGA Drummondville.

**M. Gadbois (Michel):** Non, mais ça va être — je ne sais pas, moi — IGA Gamache, IGA Charbonneau.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** O.K. Parfait.

● (11 heures) ●

**M. Gadbois (Michel):** C'est le ou la propriétaire. Alors, je vous dis qu'au Québec la proportion, c'est à peu près encore 65 %. Tout ce qui est supermarché et surface intermédiaire sont tous membres chez nous. Où on a plus de difficultés, c'est dans les petites, petites surfaces, parce que les gens s'organisent moins, mais on a beaucoup de dépanneurs aussi. Alors, c'est une association, contrairement à l'UPA, sur une base volontaire, et, de membres actifs, on a aux alentours de 2 500 à 3 000 membres sur, je vous dirais, les 8 000 qui sont connus dans le secteur. Puis là ça comprend tous les dépanneurs aussi. Le 8 000, là — je vous donne un chiffre — c'est ceux qui ont les permis de la RACJ. C'est une façon pour nous de les identifier, parce que vous pouvez juste avoir un permis de vente de boisson au détail, si vous vendez au moins 50 %... bien, 51 % d'alimentaire. D'accord? Alors, c'est une façon pour nous de recenser qui fait partie, là, de notre groupe.

C'est évident que, dans un domaine... Puis peut-être que M. Labrecque pourra en parler tout à l'heure. On est très préoccupés par la concentration, très préoccupés par les effets que ça va avoir sur la capacité des régions du Québec de se développer, parce que nos éléments de fidélisation — puis ça, c'est un peu compliqué, mais je pense que les gens sont un peu au courant — font qu'on a une moins grande marge de manoeuvre d'achats autonomes. Bon. Ça fait des bons systèmes, parce que, quand vous avez des productions québécoises qui rentrent là-dedans, c'est évident que ça fait des gros marchés. Mais ça fait aussi qu'il y a des marques qui disparaissent de nos tablettes, point à la ligne, ce qui est très frustrant. Vous l'avez tous vécu dans nos magasins.

Mais, d'un autre côté, une de nos missions — et je pense que ce serait intéressant; je demanderais peut-être à Yves de faire une seconde là-dessus — est de voir comment la sécurité alimentaire peut devenir un élément de plus-value pour le développement de la production régionale, et que, nous, on veut avoir ça dans nos magasins, d'abord parce qu'on se différencie des Costco de ce monde et qu'on peut les attaquer là-dessus, parce qu'il n'y aura jamais le volume pour entrer dans leur système, mais en même temps c'est la seule manière, au Québec, de se placer pour faire du développement régional dans la production agroalimentaire.

Si vous me permettez, je peux expliquer ce qui se passe dans le... Je vais demander à Yves d'expliquer un peu... Il y a même la situation du boeuf, dans le Bas-Saint-Laurent, qui permet une traçabilité, par exemple, dont on peut vous parler, si vous voulez.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Bien, peut-être que ma question qui suit va aider aussi, je suppose. la réponse à monsieur. Je voulais savoir: En volume ou en pourcentage d'alimentation, chez vous, c'est quoi, au niveau de la viande, le pourcentage de distribution ou de vente?

**M. Gadbois (Michel):** Dans nos ventes totales dans un magasin?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Dans l'ensemble de vos détaillants, de votre association.

**M. Labrecque (Yves):** Bon, je vais présenter notre entreprise. Je vais prendre 12 secondes pour présenter notre entreprise. Nous sommes un détaillant en alimentation. Nous ne sommes pas un distributeur, nous ne sommes pas un grossiste, nous sommes un détaillant en alimentation, avec sept magasins que nous opérons sous bannière Métro à Québec et sept supermarchés que nous opérons sous notre propre bannière, la bannière GP, dans le Bas-Saint-Laurent. Et nous sommes considérés comme le plus gros détaillant indépendant au Québec. Quand je dis «indépendant», c'est relativement indépendant, parce qu'on a des obligations quand même envers notre grossiste, Métro, pour nos sept magasins Métro, c'est-à-dire des obligations d'achat chez le grossiste, et, la marge de manoeuvre qu'il nous reste, là on a des choix à faire, pour autant qu'il en reste, des marges de manoeuvre. Il en reste plus ou moins, dépendant des bannières, mais généralement il n'en reste pas beaucoup.

Le fait qu'on soit indépendants et que nous opérons sous notre propre bannière dans la région du Bas-Saint-Laurent bien fait en sorte que le taux de concentration obligé à un grossiste est beaucoup moindre que ce qu'il est normalement dans le système, ce qui nous donne la marge de manoeuvre pour acheter régional, beaucoup plus régional et être beaucoup plus en contrôle des intrants qui entrent dans nos magasins et qu'on a la chance d'offrir aux consommateurs. Pour répondre à votre question précisément, c'est environ 20 % à 22 %, 20 % à 23 % des produits que l'on vend chez nous qui sont des produits carnés.

**Une voix: ...**

**M. Labrecque (Yves):** Exact. Qui sont des produits de viande. Et, dans le Bas-Saint-Laurent, ce que nous avons développé... Puis là je parle de traçabilité, je parle de sécurité alimentaire et je parle de commercialisation et d'encouragement des produits des fournisseurs puis des transformateurs de chez nous. Nous avons développé, dans le Bas-Saint-Laurent, en association avec le MAPAQ, dans un premier temps, et l'Université Laval, nous avons développé un cahier de charges visant à mettre en marché un boeuf, un produit de boeuf produit en région, dans le Bas-Saint-Laurent, sans hormone de croissance, sans antibiotique et sans aucune farine animale au niveau de sa nourriture, et une bête qui est abattue entre 18 et 20 mois, ce qui enlève d'énormes risques pour ce dont on entend parler aujourd'hui. Et nous nous sommes associés avec des producteurs qui ont formé une coopérative dans le Bas-Saint-Laurent, nous nous sommes associés avec un abattoir et nous nous sommes associés avec un transformateur pour créer une marque de commerce qui s'appelle Natur'Boeuf Bas-Saint-Laurent et qu'on met en marché dans nos supermarchés, avec les caractéristiques que je viens de vous mentionner, avec un cahier de charges, avec un processus de certification. Autrement

dit, ce qu'on met en marché, au niveau de la sécurité alimentaire, je pense qu'on est à l'avant-garde de ce qui se passe en Amérique du Nord. Je peux même aller jusqu'à dire: en Amérique du Nord. D'ailleurs, j'inviterais les gens de chez St-Hubert qui se cherchent un boeuf sans hormone de croissance — j'espère qu'ils vont comprendre le message — pour leur dire qu'on en a et qu'on en a de disponible.

Ce qui nous permet de faire ça, ce qui nous a permis d'aller faire des achats et de mettre en place un système qui va mettre à contribution des producteurs du Bas-Saint-Laurent, qui va mettre à contribution aussi les fourrages, les gens qui ont des champs dans le Bas-Saint-Laurent, qui va mettre à contribution les abattoirs du Bas-Saint-Laurent puis qui va mettre à contribution les transformateurs du Bas-Saint-Laurent, ce qui nous permet de faire ça, bien c'est le degré de concentration, la marge de manoeuvre plus grande qu'on a en tant que détaillants dans nos rapports avec un distributeur, ce qui nous permet de faire des choses.

Autre mention par rapport à la nature du produit NaturBoeuf Bas-Saint-Laurent qu'on met en marché, c'est sa traçabilité. On parle de traçabilité ici. C'est un produit de niche, je dois vous dire. J'en fais un exemple pour vous dire que c'est possible, quand on a la volonté, quand on y met les efforts, de rendre en marché un boeuf qui est conforme et un boeuf dont on peut retrouver la trace à la bête.

Et je vais terminer là-dessus pour vous dire, dans le fond, que, lorsqu'on a la marge de manoeuvre, lorsque les détaillants de chez nous, les propriétaires de magasin de chez nous ont la marge de manoeuvre pour faire affaire avec leur milieu, pour faire des achats avec les gens de chez eux, les producteurs de chez eux, les transformateurs de chez eux, il y a des belles choses qui peuvent se faire.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Merci beaucoup. Alors, la parole est au député d'Iberville.

**M. Rioux:** Merci. Je vais aller dans la continuité du député de Nicolet. Je trouve ça très intéressant et je pense que ça... On nous dit, je pense, qu'on a seulement 15 %, à peu près, du boeuf qui est vendu dans nos épiceries qui provient du Québec. Je pense que vous avez une belle proposition pour qu'on puisse augmenter notre autosuffisance en boeuf. Ce que vous avez parlé, j'en ai parlé, moi, avec des détaillants de mon comté, et ce qu'on me disait: On est fournis par notre chaîne et on ne peut pas fournir, finalement... on ne peut pas aller directement chez les producteurs régionaux. Vous, vous avez vos magasins dans le Bas-Saint-Laurent puis, je pense, la Gaspésie aussi jusqu'à Sainte-Anne-des-Monts, si je ne me trompe pas. Est-ce que vous pouvez vendre ce boeuf-là dans vos magasins Métro de la région de Québec ou c'est seulement dans vos magasins où vous avez votre bannière?

**M. Labrecque (Yves):** C'est une bonne question, mais...

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

**M. Labrecque (Yves):** Oui. Merci. C'est une bonne question, et je comprends que nous sommes en commission parlementaire. Je comprends que les caméras roulent. Mais la réponse à votre question est oui. Nous mettons en marché et nous avons la possibilité de mettre en marché le produit autant dans nos magasins du Bas-Saint-Laurent que dans nos magasins de Québec sous bannière Métro. Par contre, il y a des sacrifices à faire, et nous faisons des sacrifices.

**M. Rioux:** Est-ce qu'on peut savoir les sacrifices?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** On ne veut pas avoir des secrets d'État, juste ce que vous pouvez dire.

**M. Gadbois (Michel):** Non, vous n'en aurez pas. C'est plus facile pour moi de répondre.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Allez-y, M. Gadbois. Allez-y, allez-y.

**M. Gadbois (Michel):** D'ailleurs, la fonction de l'ADA, c'est d'assurer la propriété québécoise de ces entreprises-là, sinon l'association n'a pas de raison d'être, fondamentalement.

● (11 h 10) ●

Il faut comprendre que les détaillants, les détaillantes peuvent prendre le pourcentage qu'ils veulent. Ils vont perdre sur la marge qu'ils reçoivent des produits qu'ils vendent. Plus vous approchez du 100 %, plus vous atteignez la marge de x % sur la vente des produits que vous avez négociés. Avec le temps, c'est évident que la marge se rétrécit énormément. Il y a beaucoup de détaillants qui le font quand même, parce que ces produits à valeur ajoutée là, ils sont capables d'aller chercher certaines marges, parce que ça amène du trafic, c'est normal. Alors, ça nous demande beaucoup de travail, puis je vous dirais que la jeune génération est plus préparée à le faire maintenant parce qu'ils se battent dans ce contexte-là, comparativement à leurs parents. Parce que, chez nous, c'est souvent des troisièmes générations, là, ce que vous voyez. Même si c'est des super gros magasins modernes, ça a commencé, si vous vous rappelez, par des tout petits magasins.

Je voudrais juste situer deux choses. D'abord, les relations avec les distributeurs sont essentielles, ça existera toujours. Ce qui a compliqué les choses, c'est le fait que les distributeurs ont donné de plus en plus de services, en retour de quoi beaucoup de détaillants ont abandonné un certain contrôle de leurs magasins et de la gestion des stocks, etc. Et même, comme nous, contrairement à l'UPA... L'UPA, si vous avez une terre, bien une banque va vous prêter sept fois la valeur de la terre. Nous autres, c'est un grand salon de quilles, O.K.? Si vous allez à la caisse populaire, ils ne vous prêtent pas une cenne. Vous avez besoin de la garantie du distributeur. C'est un des grands problèmes qu'on a. On n'a aucune institution financière, et le gouvernement non plus, qui permet au détaillant de se financer et de développer ce genre de concurrence là. Qu'est-ce qui arrive? Bien, il a besoin de la garantie du distributeur. Le distributeur lui demande, en garantie, son bail. Il est

fait. Et c'est le cas du Québec. Ou, pire que ça, c'est l'histoire de Provigo qu'on a laissé partir.

Bon, ceci dit, je voudrais juste mentionner une chose qui est essentielle, parce que tout à l'heure on parlait d'études. On a proposé souvent, nous, à maintes reprises — et, à la filière, c'est déjà là — le concept d'un institut de recherche sur la mise en marché. Pourquoi? Parce que, malgré les chiffres que vous voyez là-dedans, c'est faux. On ne sait pas qu'est-ce qui est vendu et consommé au Québec. On n'a pas de frontière véritablement. Alors, il y a énormément de confusion de ce qui se passe à l'intérieur du Canada. Je peux vous dire, par exemple, que, pour la plupart des productions régionales, en ce moment l'exportation représente une bien meilleure solution que d'essayer de vendre localement. Il y a des contraintes réglementaires, exemple sur les vins artisanaux, où on empêche ces produits-là d'être dans nos magasins, tout simplement sous le principe que la SAQ ne peut pas permettre... C'est des volumes tellement ridicules. Mais il y a de la réglementation gouvernementale qui empêche certains produits de rentrer dans nos magasins, qui sont des produits qui amènent d'autres produits là-dedans.

Mais je peux vous dire qu'un des messages qu'on veut envoyer, c'est que, l'avantage du processus qui est en branle, on a une qualité de produits qui est exceptionnelle. On a, même aujourd'hui, malgré la rigueur qu'on veut y mettre encore plus maintenant, une innocuité qui se retrouve rarement ailleurs. Vous le savez, on applique des règlements plus qu'ailleurs au Canada. Ça nous positionne très bien sur la plus-value. Mais le Québec doit développer des produits de niche comme ceux-là. Des produits à grand volume, oubliez ça, on n'est pas capables de concurrencer au niveau du monde. Mais, au niveau de la qualité, oui.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Merci beaucoup, M. Gadbois. Mme la députée de Soulanges.

**Mme Charlebois:** Merci beaucoup, Mme la Présidente. Pour poursuivre dans la veine de vos sacrifices... Jusqu'à un certain point, les grosses chaînes se sont approprié... Pas les chaînes, mais ceux qui chapeautent vos organisations, là, exemple Métro, tout ça, contrôlent très bien les prix. Pour avoir oeuvré dans le domaine de l'alimentation, particulièrement dans l'eau de source, je sais les marges qui se passent entre les deux.

Ce n'est pas là-dessus que je voulais vous amener. Je vous salue particulièrement. Je suis fière de vous rencontrer. Quand vous avez dit: Je suis fier de rencontrer ma députée, je ne vous reconnaissais pas. Je m'excuse, je pensais que c'était un citoyen de la députée de Pontiac. Quand j'ai entendu «Coteau-du-Lac», j'ai dit: Wow! c'est une municipalité où je demeure, dans le comté.

Alors, je veux vous amener sur la méthode HACCP et l'étiquetage. Vous nous parlez d'une approche volontaire dans les deux cas, et particulièrement l'étiquetage des OGM, là, vous me parlez d'étiquetage volontaire. Et je me disais: Pourquoi favorisez-vous l'étiquetage et la méthode HACCP sur une base volontaire, si on considère... Vous nous dites: Dans la mesure

où les consommateurs ont le droit de savoir afin de pouvoir faire des choix éclairés. Est-ce qu'on ne devrait pas plutôt rendre l'étiquetage obligatoire?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Allez-y, M. Gadbois.

**M. Gadbois (Michel):** O.K. Je vais le prendre plus de façon large. Il y a certains éléments qu'on considère absolument évidents. Exemple: les allergènes, certaines composantes. La preuve, c'est qu'on étiquette beaucoup plus au Québec qu'ailleurs au Canada. Les éléments où on n'est pas sûrs que l'information est fiable, que l'information est solide, on a des doutes, le dossier qu'on devrait mettre à part, dans une commission séparée — puis bonne chance — c'est les OGM, O.K.? Parce qu'il y a deux grandes vues dans les OGM: que c'est quelque chose qui peut être bénéfique, et ça l'a déjà été, c'était l'origine, et, l'autre, je vous dirais aussi que c'est une bataille perdue, parce que, la minute que vous croyez à la pollinisation des petites abeilles, bien c'est déjà parti, oubliez ça. Alors, c'est pour ça que je vous dis: Dans une vision générale, vous pouvez faire comme en Europe puis vous en servir tout simplement pour bloquer les entrées commerciales. Je veux dire, il ne faut pas se faire de blague, en France, ça sert uniquement pour empêcher les produits américains de rentrer sur leur marché. Bon.

On n'a pas les informations nécessaires. Moi, je me suis creusé la tête pour étudier les documents scientifiques pour m'expliquer les OGM. J'en connais la base, mais je peux vous dire qu'on n'est pas capable, à ce niveau-ci — on doit continuer à travailler — mais on n'est pas capable, à ce niveau-ci, de faire une identification solide, une identification sérieuse, à moins de prendre une seringue, item par item, du pourcentage réel, O.K.? Et en plus c'est qu'on ne sait pas. On présume que c'est laid, ça fait qu'on se dit: Yuf! ça ne doit pas être bon. O.K.? Bon. Ce que je pense, c'est: oui, l'étiquetage obligatoire sur les produits dont on est sûrs qu'il y a des problèmes, même pour une minorité de citoyens. Je parle des allergènes, entre autres. D'accord?

Alors, je résumerais peut-être sur des cas pratiques — je peux peut-être passer la pôle à M. Labrecque — mais, juste pour vous répondre, je serais malhonnête de vous dire... L'étiquetage à outrance, attention! Il y a des choses pour lesquelles ça ne donne strictement rien d'étiqueter. On va probablement créer une illusion de quelque chose qu'on n'est même pas sûr... Et là ce serait pire, pour la perception du consommateur, de croire qu'on l'informe puis que, en bout de ligne, il n'a pas plus d'information puis il n'a pas plus de sécurité.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Merci beaucoup, M. Gadbois. C'était assez éclairant, là. Vous donnez des réponses claires, en tout cas.

**M. Gadbois (Michel):** C'est gentil.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Moi, je voudrais vous amener sur un autre sujet. Nous avons eu ici des groupes qui font la promotion des produits biologiques, et un des problèmes qui nous a été soulevé,

c'est ce qu'on peut appeler l'ambiguïté dénomminative, où des produits sont étiquetés avec des logos comme étant biologiques, mais en fait ils ne le sont pas. Alors, je voudrais savoir, vous, comme détaillant, comme distributeur, si vous avez des mécanismes de contrôle pour vous assurer que les produits que vous vendez sont réellement des produits biologiques, sachant que les gens associent le bio à la santé. Ça, c'est ma première question.

Ma deuxième question — on n'a pas beaucoup abordé cette question-là au niveau de la commission, mais je vous la pose, j'en profite — c'est concernant les poissons. Vous savez qu'il y a plusieurs études qui démontrent, entre autres, qu'il y a des problèmes avec l'élevage des poissons qui se retrouvent sur vos tablettes. On sait, par exemple, qu'on encourage les gens à manger les poissons, ça contient des vitamines, l'oméga-3, mais en même temps ça contient des BPC. Le ministère de la Santé, Santé Canada, a émis des recommandations concernant la limite de la consommation, les dangers, notamment pour les femmes enceintes, etc., et, en ce qui a trait à la cuisson, il faut enlever la peau, il faut jeter l'eau qui sort du poisson au moment de la cuisson pour enlever le plus possible de mercure.

Vous, quand vous vendez ces produits, est-ce que vous vous assurez que vous vendez des produits qui sont exempts de ces BPC et du mercure? En tout cas pas complètement, mais en tout cas vous avez ce souci-là? Et est-ce que vous avisez votre clientèle des dangers, entre autres, ou de la façon d'apprêter ces poissons?

**M. Gadbois (Michel):** Je vais répondre juste une partie où j'ai la prétention d'en savoir quelque chose. L'autre, je vais laisser à M. Labrecque...

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

• (11 h 20) •

**M. Gadbois (Michel):** En page 13... Ça répondrait à la première question que vous avez présentée. Il y a un conseil d'accréditation pour les produits bios. On n'en fait pas partie. L'accréditation, elle est un peu inconnue pour nous, donc je répondrais uniquement sur une base de, bon, quelles sont les normes qui sont respectées par le CAQ, etc. Il faudrait que je vous renvoie là. Donc, ça a un avantage marketing, comme je vous ai dit auparavant, parce qu'il y a certaines niches sur lesquelles ça se travaille bien, il y a une valeur ajoutée. Mais, honnêtement, je dois vous répondre qu'il n'y en a pas, de garantie, à part celle qui est donnée par le conseil.

Et aussi vous savez qu'on se lance dans une volonté de faire des produits d'appellation. Ça, c'est une autre chose. Si vous voulez, j'en reparlerai après, mais je vais passer la parole, pour ce qui est de nos poissonneries, parce qu'on en a de plus en plus dans nos...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** C'est ça. M. Labrecque.

**M. Labrecque (Yves):** Oui. Un petit mot au niveau du biologique. Actuellement, il y a tellement de

certifications, puis de certificateurs, et de normes de certification, de programmes biologiques que, même nous, qui sommes-nous pour aller déterminer que ça, c'est bon, ça, ce n'est pas bon? Dans le fond, ce qu'on dit un petit peu, c'est qu'il y a une question d'harmonisation et il y a une question aussi de s'entendre sur quels sont les paramètres que nous reconnaissons ici, soit au Québec, ou au Canada, ou en Amérique du Nord, pour déterminer qu'un produit peut avoir l'appellation biologique, ou organique, ou autre. Alors là il y a un ménage à faire au niveau de... et je ne pense pas que c'est nous qui puissions faire ce ménage-là. Il y a des normes à mettre en place. Je parle avec des fournisseurs qui ont des produits à offrir qui répondent à l'ensemble des critères des produits biologiques, et qui se demandent encore: Bien, laquelle, certification, vais-je prendre? Où je peux gagner au niveau de la commercialisation? Donc, on peut avoir une certification à un produit qui est distribué en Amérique du Nord, on peut avoir une certification, choisir une certification pour le Québec, choisir une autre certification dans un autre territoire, c'est extrêmement difficile.

Au niveau des saumons qui sont élevés sur les fermes d'élevage — et dans le fond je pense que c'est de ça dont vous faites mention — il a été démontré, il y a eu une démonstration où il y a des produits... En tout cas, ils seraient porteurs de produits qui pourraient être néfastes à la santé si pris en trop grande quantité. Encore là, encore là, si on regarde la réglementation américaine, au niveau de la Food and Drug Administration, ils disent que, pour les saumons d'élevage, la concentration est de 100 fois inférieure à ce qu'eux tolèrent comme produits à mettre en marché au niveau du public, alors que d'autres organisations américaines, je vous dirais — parce que c'est un problème qui nous vient un petit peu de là, c'est une situation qui nous vient de là — d'autres disent que les taux de concentration des saumons d'élevage sont supérieurs à ce que l'être humain devrait consommer. Encore là, encore là, sur quoi se base-t-on pour dire que... Pour informer le public, puis bien informer le public, et valablement informer le public, sur quoi se base-t-on pour... Bien, la norme est quoi?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Sur les produits d'appellation?

**M. Gadbois (Michel):** Oui. Peut-être juste, avant ça, pour compléter, il y a effectivement une urgence, mais je dirais plus que c'est au niveau allergène, parce que je pense que les niveaux de concentration sont toujours tolérables, si on peut accepter le terme. Vous savez comme moi qu'il y a des gens, par rapport aux produits marins, qui ont des allergies qui sont presque mortelles. C'est très grave. Alors, il faut qu'il y ait — et ça, ça fait partie de la formation — il faut qu'il y ait un respect, dans les magasins, de bien nettoyer les instruments, de ne pas faire de la transmutation d'un comptoir à l'autre, etc. Ça, c'est fondamental. Puis je pense que ça fait partie des choses où on a dit...

On va vous dire ce que, nous, on pense qu'il est fondamental maintenant de s'occuper: c'est de s'assurer au moins que ces normes-là soient respectées en

magasin, que l'étiquetage sur le contenu d'un produit, exemple avec une sauce marine quelconque où qu'il y aurait des composantes, c'est essentiel. Je sais même qu'il y a des détaillants — Annick Gazeille, entre autres — qui donnent de la formation aux parents qui ont des enfants qui souffrent d'allergie, pour savoir... Dans leur magasin, ils ont une salle puis ils donnent la formation.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Il reste une minute.

**M. Gadbois (Michel):** Les appellations, c'est dans la même mouvance que je vous ai dite auparavant, c'est un créneau extraordinaire pour le Québec. Il faut le faire avec intelligence. Je m'excuse, là, mais on n'a pas 250 ans et un village qui s'appelle Roquefort pour garantir que c'est du vrai roquefort. Mais il demeure que le roquefort ne goûte pas la même chose que n'importe quel bleu, puis vous pouvez le vendre plus cher. Je pense que c'est ça, la voie d'avenir pour le développement des régions, beaucoup plus que d'essayer de compétitionner avec la grande production. Et je pense que ça prend absolument une volonté gouvernementale pour aider des détaillants à les écouler.

Nous, on a fait notre part, on a créé un salon qui s'appelle le Salon international d'alimentation, dans quatre villes du monde. Montréal l'a, et c'est l'ADA qui l'a amené à Montréal. Il y en a un à Hong Kong, un à Buenos Aires et un à Paris, et c'est pour l'exportation de nos produits québécois, d'ailleurs.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Désolée. Merci beaucoup. M. le député de Nicolet-Yamaska, il vous reste 16 minutes... M. le député de Saint-Hyacinthe.

**M. Dion:** Merci, Mme la Présidente. Est-ce que je peux savoir combien il reste de temps?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** 16 minutes.

**M. Dion:** 16?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** 16 minutes, je viens de vous l'indiquer, monsieur...

**M. Dion:** Merci beaucoup. C'est très intéressant de vous entendre. J'ai envie de faire un commentaire d'abord sur ce que vous venez de dire. Nous avons tous connu l'épisode de la tremblante du mouton; tout le monde a eu peur de trembler. Après ça, ça a été la vache folle; tout le monde a eu peur de virer fou. Après ça, ça a été la volaille; tout le monde a eu peur d'avoir la fièvre. Alors là, le marché était complètement déséquilibré. Alors, on s'est trouvé quelque chose... Parce qu'il y avait un risque que tout le monde se lance dans le poisson. Alors, on a trouvé quelque chose qui démontrait qu'à un certain niveau le saumon d'élevage pouvait peut-être être dangereux; ça a remplacé le marché. Sauf qu'essayez donc de savoir si le poisson, le saumon qui est sur la tablette, sur l'étalage, s'il est d'élevage ou pas. Évidemment, ça, il n'y a pas moyen de le savoir. Si vous posez la question, on vous dit: Non, non, non, il n'est pas d'élevage. Mais en fait qu'est-ce qu'il en est?

Au fond, à la limite, je pense que ce n'est pas d'être trop sceptique ou d'être cynique que de dire qu'il y a une dimension là-dedans qui échappe à l'objectivité et que, l'information réelle du consommateur par rapport à ces produits-là, on ne l'a pas encore quand on va faire notre marché. Êtes-vous d'accord avec ça?

**M. Gadbois (Michel):** Entièrement. Je suis content que vous le souleviez d'ailleurs, parce qu'un des rôles qu'on a, vous le savez... On est la dernière étape avant le consommateur. Nous, notre crédibilité, notre existence, vous le savez... Si on a un problème, si un magasin a un problème... On n'a pas parlé du poulet, de l'E. coli, des problèmes qui sont constants, bien avant les crises qu'on a connues, et qui sont liés en grande partie soit à la manipulation en magasin, mais, qu'on dit, aussi à la manipulation du consommateur. C'est important de faire cette éducation-là. Mais, je vous dirais, vous mettez le doigt dessus.

Il faut être sûr que l'information qu'on donne... Mme la présidente l'a soulevé tout à l'heure, on n'a pas envie de donner de l'information sur quelque chose qu'on ne sait pas, comme on n'a pas envie de se lever un bon matin puis de faire peur au monde pour rien. Si vous saviez les normes... Vous avez juste à aller dans les marchés publics à Paris, puis, si vous regardez comment ça fonctionne... Je vous souhaite de le faire... On devrait tous y aller d'ailleurs, comme obligation, la semaine prochaine — ça nous ferait du bien. Mais, si vous regardez ce qu'il y a comme non-contrôle de produits, que ce soit sur les produits marins ou autres... Et, je le sais, il y a eu des rapports là-dessus, les Européens vivent sinon plus vieux que nous, ils sont aussi bien portants, il n'y a pas eu de crise. Il faut relativiser, parce que beaucoup vont vous dire que, si vous ne nous exposez pas à un certain nombre de bactéries, bien on n'aura pas d'anticorps. Alors ça, c'est une autre théorie qui dit qu'à un moment donné aseptiser à l'extrême, ce n'est pas non plus une solution.

Alors, ce n'est pas mon domaine, puis j'ai mes opinions, comme vous le voyez, mais ce que je dis, c'est: calmions-nous. On peut d'abord dire une chose — puis je pense que c'est nécessaire — c'est qu'au MAPAQ ils ont fait du très bon travail, puis tous les gens de la filière. Ce n'est pas nouveau pour nous. Je vous le dis, on est toujours ensemble. Ça en vient plate des fois, mais on se réunit officiellement au moins six fois par année, entre nous, puis on fait d'ailleurs en ce moment un exercice d'orientation sur le dossier justement de la concentration puis ses effets. Au Québec, on est très près l'un de l'autre parce que c'est tout petit. Quand on a des charges supplémentaires parce que ça ne s'harmonise pas avec le restant du Canada, on met la lumière rouge puis on vous dit: Faites attention, il ne faut quand même pas essayer de mettre le train trop en avant de tout le monde, parce que ça nous coûte de l'argent, à nous, puis on devient moins compétitifs.

● (11 h 30) ●

Par contre — et c'est là que je vous rejoindrais — il y a une opportunité de continuer à placer le Québec dans la qualité et la sécurité. Ça, on le fait et c'est bien fait. Il faut le faire dans des normes intelligentes. On les a déjà pas mal. Ce que je vous demanderais maintenant, c'est: assurons-nous que c'est

bien respecté puis avançons intelligemment. Et c'est où est-ce qu'on est rendus. Ça ne me paraît pas une crise, ça ne me paraît pas un problème majeur, mais ça demande une attention constante, par exemple. Et la population devrait être plus informée — je m'excuse, juste deux secondes — ...

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

**M. Gadbois (Michel):** ...de la valeur de l'industrie, de l'importance, dans les régions, de consommer nos produits, que de la rendre préoccupée de la sécurité des produits. Et d'ailleurs les gens devraient savoir que les produits de chez nous, c'est la plus grande sécurité qu'ils vont avoir.

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

**M. Labrecque (Yves):** Simplement un complément pour répondre à votre question, à votre commentaire sur le saumon. À partir du moment où l'information va commencer à arriver sur le marché, qu'il pouvait y avoir des... Moi, ce que j'ai fait, je me suis assuré que, dans mon réseau, on puisse identifier que le consommateur, soit sur étiquetage ou soit... parce qu'on a des personnes préposées au service aussi pour expliquer au consommateur... bon, que le consommateur soit capable de décider lui-même quoi acheter, mais qu'il soit informé que ça, c'est un saumon d'élevage, et ça, c'est un saumon sauvage. Et ça, ce sont des intrants sur lesquels je n'ai pas le contrôle. Je sais que le saumon du Pacifique... le saumon vient du Pacifique, O.K.? puis généralement c'est des saumons d'élevage. Mais, à partir du moment où, moi, j'ai l'information, je suis capable de la transporter au client, au consommateur, et le consommateur prendra sa décision, s'il veut en acheter, ou s'il ne veut pas en acheter, ou s'il veut en acheter une fois par mois, ou, etc.

Je reviens au Natur'Boeuf. Le Natur'Boeuf Bas-Saint-Laurent, là, je contrôle. Là, je contrôle la production, l'élevage du boeuf, l'abattage, et là je suis capable, moi, de garantir au consommateur que qu'est-ce qu'il y a dans son paquet, il provient de cette bête-là, il n'y a pas d'hormones de croissance, il n'a pas été nourri avec de la nourriture animale. Je suis capable de certifier au consommateur qu'est-ce qu'il y a dans son paquet. Et ça, ça s'appelle — pour finir là-dessus, je m'excuse — ça s'appelle: on a un produit de proximité. Le produit est fait chez nous, on a le contrôle, on connaît la chaîne de commercialisation. Quand il rentre dans nos magasins, je suis capable de certifier au consommateur: Voici ce que vous avez, c'est ce que vous avez, et voici les qualités de ce que vous avez et voici ses défauts.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Labrecque. Allez-y, M. le député.

**M. Dion:** Merci, Mme la Présidente. Est-ce que je résume bien votre position sur l'ensemble de ce phénomène-là en disant que ce que vous recommandez, c'est qu'il est urgent d'harmoniser les critères de base, en

sécurité en alimentation, et que tout le monde ait la même chose à travers l'Amérique du Nord ou... en tout cas, le Canada au moins, mais l'Amérique du Nord, mais que, par-dessus ça, vous souhaitez que le Québec continue de développer une image de marque spécifique, avec une qualité supérieure pour des marchés spécifiques, et que c'est le chemin qu'il faut prendre pour valoriser les productions régionales? C'est ce que j'ai compris. J'aimerais savoir si j'ai bien compris.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Gadbois.

**M. Gadbois (Michel):** Je vais répondre de façon très directe. On n'a simplement pas le choix. C'est aussi simple que ça, hein? Je veux dire, si on essaie de faire autre chose que ça, déjà qu'on a de la difficulté avec la concurrence, oubliez ça, il n'y a pas d'avenir pour les magasins à services que nous représentons. Je veux dire, au pied carré, on est plus performants que n'importe quel autre magasin au Canada; je peux vous le dire, on a les chiffres. Par contre, on a plus de personnes au pied carré, parce que, nous, on est axés sur le service. C'est ça, la différence entre nous puis un gros magasin. Mais c'est aussi parce que les Québécois ont des habitudes alimentaires, des comportements d'achat qui sont là. Il ne faut pas oublier non plus qu'on ne peut pas demander au consommateur constamment de faire un choix qualité-qualité. Le prix compte dedans. Mais je n'irai pas m'évertuer aujourd'hui à vous dire c'est quoi, les prix véritables de ce contrôle-là. Le consommateur va vous le dire, s'il veut l'avoir ou pas. Mais, des fois, on n'a pas tous le portefeuille de s'assurer la santé. Ça, il faut aussi y penser.

**M. Dion:** Merci beaucoup.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Allez-y, M. le député.

**M. Dion:** Merci, Mme la Présidente. Alors, on est devant une contradiction qui est difficile à résoudre. On a tous une sympathie... de façon générale, qu'on soit d'accord ou pas, de façon générale, il y a eu beaucoup de sympathie qui a été exprimée par vous, de façon générale, et par d'autres personnes avant face à toute une alimentation le plus naturel possible, le plus proche, bon, la plus... Et ceux qui vont jusqu'à, si vous voulez, jusqu'à l'excellence dans ce domaine-là, évidemment ils sont pour une alimentation biologique avec une alimentation... donc, un approvisionnement local, le moins de distance possible entre le producteur et le consommateur, et on retrouve un peu la position que vous avez exposée. Cependant, si on veut rentabiliser l'agriculture québécoise, on n'a pas le choix que d'aller vers une image de marque supérieure et une régionalisation, avec des appellations contrôlées, ce qui nous amène évidemment à l'exportation de nos produits pour pouvoir les vendre, pour pouvoir vendre toute notre production.

Donc, il y a une certaine contradiction entre la nécessité de vendre nos produits, qu'il faut aller sur les marchés extérieurs avec un produit de marque, avec une image de marque et un produit à valeur ajoutée, et, d'un autre côté, on souhaiterait bien avoir le moins de

distance possible entre la ferme et la table. Comment vous résolvez cette contradiction-là?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** À la question, M. Labrecque.

**M. Labrecque (Yves):** Oui. Je m'excuse. Je vous dirais qu'il n'y a pas de contradiction dans les deux termes, dans les deux approches. Et, pour prendre des exemples concrets, il y a une entreprise dont on a commencé à vendre le produit dans deux de nos supermarchés, jadis, il y a 25 ans. Aujourd'hui, à un moment donné, cette entreprise-là est rentrée dans trois, dans quatre, dans cinq; à un moment donné, ils sont rentrés dans les bannières; à un moment donné, ils sont rendus... cette entreprise-là est devenue un exportateur de produits de très haute qualité, un exportateur qui écoule 80 % de sa production sur le marché de l'exportation, puis peut-être 50 % du 80 % au Japon, dont on sait que les consommateurs sont assez précieux. Alors, c'est pour ça qu'un ne va pas sans l'autre. Cette entreprise-là, c'est une entreprise de proximité qui s'est démarquée en faisant des produits à valeur ajoutée puis à caractéristiques, là... avec des excellentes caractéristiques, et qui a pris du marché, woops! un petit peu plus grand, qui est rentrée sous des grosses bannières, là, dont on parle, là, les Métro, Provigo, Sobeys, et, à un moment donné, qui a augmenté sa capacité, qui a augmenté sa capacité de production puis de transformation, et qui a commencé à déboucher aux États-Unis puis maintenant sur les marchés asiatiques. Donc, ce n'est pas une contradiction, vos deux énumérations sont tout à fait cohérentes ensemble.

**M. Gadbois (Michel):** Je rajouterais, si vous me permettez...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui, allez-y, M. Gadbois, rapidement.

**M. Gadbois (Michel):** Oui. J'essaie de le simplifier. Je pense que ce qu'on essaie de faire au niveau de la sécurité, c'est de noter qu'il y a des limites à la masse production — il y a des limites à la masse production — parce que c'est un peu ça qui cause les problèmes de sécurité alimentaire qu'on connaît aujourd'hui. Je dis: Il faut en profiter, de ces limites-là, pour développer des produits. Mais ces produits-là sont relativement coûteux, parce qu'ils demandent plus d'intrants dedans, plus de temps, plus de main-d'œuvre, donc ils sont plus coûteux. Par contre, la façon de rendre ces produits-là relativement moins coûteux, c'est: plus ils seront distribués, donc plus ce sera facile de rentabiliser les opérations. Mais n'oubliez pas, dans l'exemple que vous a donné M. Labrecque, qu'on parle spécifiquement du porc. Le jour où il y aura un problème dans le porc, le Québec est fait, parce qu'on ne le vend pas ici. Si vous n'avez pas une plateforme ou un tremplin domestique solide, oubliez ça, vous allez vous faire avoir; sur un marché international, vous êtes très vulnérable.

Il faut faire attention, il y a des limites à l'exportation, et je vous dirais qu'en ce moment la grande raison de l'exportation, c'est qu'on n'est pas

capable de les écouler ici, pas parce qu'on a un tremplin domestique pour le faire, c'est tout simplement qu'on n'a pas de réseau pour les vendre ici. Soyons clairs de ce problème-là qu'on vit au Québec.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Merci beaucoup. Oui, allez-y.

**M. Dion:** ...on n'a pas de réseau pour vendre nos produits ici?

**M. Gadbois (Michel):** Oui.

**M. Dion:** Bien, vous en êtes un.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Pour le porc?

**M. Gadbois (Michel):** C'est parce que, si les distributeurs ne les achètent pas parce qu'ils achètent des produits ailleurs, c'est clair qu'ils ne seront pas sur notre liste de référencement dans nos magasins.

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

**M. Gadbois (Michel):** D'accord?

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

**M. Gadbois (Michel):** On va à l'extérieur.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, je donne la parole pour un deuxième tour à M. le député de Huntingdon.

**M. Chenail:** Merci, Mme la Présidente. J'aime votre approche, parce que, au niveau du Québec, surtout quand vous parlez du boeuf que vous faites, puis tout ça, moi, je pense, puis depuis plusieurs années, parce que je suis agriculteur, je suis grossiste en fruits et légumes, puis on est dans bien des domaines, ça fait que... On est producteur aussi, et puis on comprend les marchés, et puis on en vient souvent à penser comme vous autres, parce que, à un moment donné, le Québec, c'est un grand territoire qui est peu peuplé, donc on n'a pas de consommateurs, ça fait qu'on s'en va vers l'exportation, comme on fait chez nous, à 80 %, parce qu'on n'a pas le choix.

● (11 h 40) ●

Mais il reste que, quand même, pour le Québec, pour les Québécois, on devrait se donner une politique de qualité supérieure, compte tenu des espaces qu'on a. Si on parle du boeuf — ce que vous faites, j'en parle depuis des années — on devrait, je pense, améliorer nos programmes pour faire en sorte que le boeuf soit élevé librement, avec des plus petites quantités, au fond changer les programmes; faire en sorte aussi que... quand vous parlez de financement, d'avoir un programme égalité pour tous, moi, que je dis, en zone verte; faire en sorte que les gens dans les régions soient adaptés au programme de financement agricole, parce que c'est la chaîne alimentaire.

Donc, appelons ça la Financière agricole, si on veut, mais la Financière agricole devrait élargir ses

horizons. Vous savez, un arbre, ça a un tronc, mais ça a des branches aussi, hein, puis je pense que c'est important d'aller jusqu'à la feuille dans l'arbre. Moi, je l'ai toujours dit, au niveau du financement agricole, quand tu vois, avec le fédéral... lui, il suit la chaîne alimentaire. Il va même à financer le gars qui veut un tracteur, puis ainsi de suite, là, tu sais, puis bon. Tandis qu'au Québec, bien, on est limité juste à la production, puis point final. Ça fait en sorte que ça fait un trou pour les régions qui ne peuvent pas se financer, comme vous dites, nulle part. Tu sais, c'est des choses qui devraient, je pense, être intégrées au financement agricole, parce que c'est la chaîne alimentaire, puis développer une agriculture locale pour que vous puissiez vous approvisionner localement.

C'est sûr, quand tu fais affaire avec Métro-Richelieu, s'ils aiment acheter chez vous, c'est parce que tu as la continuité. Quand Métro te téléphone puis il dit: André, nous autres, là, on veut de toi 4 000 boîtes d'échalotes par semaine. Tu dis: Oui, O.K., puis ça va coûter tant. On se reparle une fois par année, puis c'est fini. Pourquoi? Parce qu'ils savent qu'ils vont avoir leurs livraisons, ainsi de suite. C'est un peu ce qui fait que le Québec, on est comme deux positions: on a l'exportation puis on a le local. À cette heure, je pense qu'il faudrait aller dans le local de la façon que vous travaillez, si on veut travailler avec les régions puis éviter que l'exportation prenne la place des gens, le local, dans nos régions. Je vous laisse la parole là-dessus.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, très, très courte réponse, M. Labrecque, ou M. Gadbois, parce qu'on a dépassé notre temps, s'il vous plaît.

**M. Labrecque (Yves):** Très bien. Je vais vous répondre en tant que... dans notre implication communautaire, en tant que président de la Table de concertation agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent. Et là je prends mon autre chapeau de régionaliste.

Effectivement, vous avez absolument raison: les programmes de support aux agriculteurs, aux producteurs et aux transformateurs ne sont pas adaptés à faire du développement. Et, nous, on en est très peiné et on travaille très fort avec l'ensemble des intervenants qui sont alentour de la Table de concertation, dont la Financière agricole, dont le MAPAQ, dont Développement économique Canada, donc il y a un ensemble d'intervenants, et on essaie de sensibiliser. L'expérience qu'on fait avec le NaturBoeuf Bas-Saint-Laurent, je m'excuse, quand les prix du boeuf ont commencé à chuter à cause de la vache folle, nous... les producteurs avec qui on faisait affaire, on n'a pas coupé les prix. Eux, ils nous rendaient exactement le même produit qu'ils nous avaient dit qu'ils allaient nous rendre. On n'a pas coupé les prix; et d'ailleurs on paie une surprime évidemment, parce que ça prend plus de temps d'élever un boeuf qui n'est pas «boosté», entre guillemets, et donc le producteur qui nous produisait nos animaux, puis l'abatteur qui nous abattait nos animaux, puis le transformateur, ils continuent à avoir un revenu, eux autres, qui n'a pas été affecté par la crise, là, finalement. Il n'y a pas eu d'impact financier sur ces gens-là. Alors, oui à la Financière agricole et oui à la région.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Labrecque. Je voudrais aussi vous rassurer, que la commission va auditionner la Financière agricole, et donc nous allons aborder en profondeur la question du financement et de la relève agricole. Je voudrais vous remercier pour votre contribution, M. Gadbois, M. Labrecque.

Et j'invite les représentants du groupe BIOTECCanada à se présenter, s'il vous plaît.

(Changement d'organisme)

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, j'invite, s'il vous plaît, les représentants de BIOTECCanada à prendre la parole, s'il vous plaît. Mme Janet Lambert, présidente de BIOTECCanada, je vous souhaite la bienvenue à la commission. Je vous prie de 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. Madame, vous avez la parole.

#### BIOTECCanada

**Mme Lambert (Janet):** Merci beaucoup, Mme la Présidente, et messieurs et mesdames députés. Ici, à ma droite, M. Claude-André Lachance, directeur des affaires publiques pour Dow Canada, et je veux lui donner 30 secondes pour vous dire sa profession, qu'est-ce qu'il fait.

**M. Lachance (Claude-André):** Alors, d'abord, permettez-moi de vous remercier de nous avoir invités à ces importantes audiences concernant la santé des aliments et...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Voulez-vous, s'il vous plaît, parler près du micro?

**M. Lachance (Claude-André):** Oui. Alors, c'est...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** À ce stade-ci, s'il vous plaît, vous vous présentez seulement.

**M. Lachance (Claude-André):** Bon. Alors, voici, je suis directeur des affaires publiques pour Dow Canada. Dow Canada est la société mère de Dow AgroSciences, qui est un important joueur au niveau de la biotechnologie, que ce soit au niveau agricole ou au niveau pharmaceutique, et j'aurai l'occasion plus tard, durant la période des questions, d'exposer plus longuement nos activités. Merci.

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

**Mme Lambert (Janet):** À ma gauche, c'est le Dr Louis-Philippe Vézina, le directeur scientifique pour Medicago, ici, à Sainte-Foy, et je veux lui passer la parole.

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

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Bonjour à tous. Je suis venu, à la demande de BIOTECANADA, vous donner un peu une opinion scientifique. J'ai une formation d'agronome, premièrement, malgré que je n'ai jamais pratiqué comme agronome au Québec, et j'ai une formation aussi en biologie moléculaire, en biotechnologie, donc je suis un scientifique de formation. Je ne sais pas tout, mais je vais essayer de... Ça me fait plaisir d'être ici, puis je vais essayer de vous aider à démêler les questions scientifiques, s'il y en a.

Je suis aussi... J'ai travaillé 15 ans, en fait 17 ans pour Agriculture Canada, en biotechnologie. Depuis 1997, j'ai fondé une compagnie qui est ici, à Sainte-Foy, qui s'appelle Medicago inc., et qui oeuvre en biotechnologie aussi. Alors, je suis le directeur scientifique de cette compagnie.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci. Alors, Mme Lambert.

**Mme Lambert (Janet):** Oui, merci. Nous sommes heureux d'être ici aujourd'hui et de représenter le secteur de la biotechnologie au Canada. Je veux juste faire remarquer que nous avons aussi des informations supplémentaires, qui est une aide pour cette présentation, pour tout le monde.

Laissez-moi faire un bref survol de l'état du secteur de la biotechnologie au Québec et au Canada. Ce secteur emploie 60 000 personnes, dont 12 000 chercheurs hautement spécialisés qui travaillent activement en recherche-développement. Ensemble, ils ont élaboré les 18 000 produits et procédés que nous connaissons actuellement au Canada. Grâce à cela, nous sommes devenus un joueur important dans le domaine de la biotechnologie à l'échelle mondiale.

Le Canada est maintenant troisième, après les États-Unis et le Royaume-Uni, au chapitre de la production des revenus. Il est deuxième, derrière les États-Unis, sur le plan du nombre d'entreprises de biotechnologie.

Le Québec se situe aux premiers rangs des innovations en matière de biotechnologie depuis au moins 10 ans. Il y a 31 000 personnes qui travaillent dans ce secteur au Québec. Ici, le Québec compte 130 sociétés en biotechnologie, a élaboré 11 000 des 18 000 produits et processus, que j'ai parlé avant, actuellement offerts et continue à être en tête de liste des investissements attirés dans ce secteur au Canada.

Grâce à toutes ces réalisations obtenues en si peu de temps, le Québec s'est positionné comme un chef de file de cette technologie et a montré qu'il était un innovateur concurrentiel dans le domaine de la biotechnologie à l'échelle mondiale. Ce succès trouve des ramifications dans presque toutes les sphères de la biotechnologie, y compris la santé, l'agriculture et les nouvelles industries de biotransformation, qui offrent de nouvelles écotechnologies importantes.

Le milieu de la recherche au Québec est aussi reconnu pour sa capacité avant-gardiste à effectuer des recherches qui ont la réputation d'être parmi les meilleures au monde. L'Université Laval, l'Université McGill et l'Université de Montréal ont chacune fait des percées importantes dans tous les domaines de cette technologie, y compris la protéomique, la génomique,

l'environnement, les sciences forestières, l'agriculture et la santé.

● (11 h 50) ●

Alors, on reste maintenant dans le nouveau monde de l'information et communication. Environ 95 % de ce que nous avons dit, dessiné, chanté, écrit et vu l'an dernier n'était pas en français, en anglais, en chinois, en espagnol ni même en russe. Ce n'était même pas des A-B-C, mais plutôt un alphabet binaire, c'est-à-dire des 1 et des 0. C'est l'information technologique. L'alphabet numérique a animé l'économie mondiale. Les secteurs des assurances, de la finance, des services d'experts-conseils, des télécommunications, tous ont dû s'adapter.

Maintenant, le langage dominant change encore. Cette fois, il est fondé sur l'alphabet de la vie: adénine, thymine, guanine, cytosine. L'ATGC représente les composants chimiques de l'ADN, soit les bases de la vie. Le Canada a fait de grandes percées dans la science qui vise à comprendre la vie. De la cartographie des gènes à l'établissement du code génétique des maladies comme le SRAS, les scientifiques canadiens se placent au premier rang de cette technologie transformatrice. C'étaient des miracles qu'ils ont faits, les scientifiques.

Le fait de devenir «alphabètes ATGC» signifie que nous pouvons aussi faire des choix éclairés concernant notre alimentation. La santé de nos citoyens s'améliore non seulement grâce au perfectionnement de la thérapeutique, mais aussi grâce au genre d'aliments que nous consommons, comme vous le savez déjà.

L'industrie canadienne de la biotechnologie appuie un système réglementaire fort. Le Canada a créé un système réglementaire reconnu dans le monde entier pour les produits de biotechnologie, y compris pour les récoltes et les aliments GM. Ce système est basé sur la science et sur les produits. Il s'est avéré efficace pour sauvegarder l'environnement, protéger la santé et la sécurité des Canadiens et permettre un développement économique basé sur la biotechnologie.

Un comité de l'Office des normes générales du Canada, l'ONGC, a récemment approuvé une norme sur l'étiquetage volontaire des aliments génétiquement modifiés. Ce comité de l'ONGC a travaillé avec diligence depuis sa première réunion, en septembre 1999 — il y avait 63 participants — il a réussi à établir une norme fondée sur un consensus, laquelle est à la fois utile aux consommateurs et pratique pour les fabricants d'aliments.

Par le passé, ni le Comité d'experts sur l'avenir de la biotechnologie alimentaire de la Société royale du Canada ni le Comité consultatif canadien de la biotechnologie, le CCCB, n'ont trouvé de motif, aux plans de la science, de la santé ou de la sécurité, justifiant un étiquetage obligatoire et ont plutôt appuyé l'initiative d'étiquetage volontaire, que j'ai parlé, de l'ONGC.

Tous les produits issus de la biotechnologie sont strictement réglementés, même plus que les autres produits. Le système de réglementation dispose de mécanismes supplémentaires qui suppléent les mesures de santé et de sécurité régissant les médicaments et les aliments qui se retrouvent dans nos foyers. La technologie répond non seulement aux exigences très rigoureuses déjà en place pour protéger les consommateurs, mais elle continue aussi à s'accroître. Les

agriculteurs ont recours à la biotechnologie depuis des milliers d'années, puisqu'ils effectuent des croisements de plantes et d'animaux pour améliorer la qualité et la quantité de nos aliments. Aujourd'hui, la biotechnologie moderne accélère le processus et crée de nouvelles occasions d'améliorer les cultures et les animaux d'élevage et d'aider nos fermiers à être concurrentiels sur le marché mondial.

Le cassola, le soya, le maïs et la pomme de terre font partie des cultures améliorées grâce à la biotechnologie moderne. Ces plantes subissent des contrôles rigoureux pour vérifier leur salubrité et leur incidence sur l'environnement avant d'être offertes aux fermiers.

L'industrie alimentaire compte sur la biotechnologie depuis des générations. La levure vivante, par exemple, est employée par des gens partout dans le monde pour faire du pain. La biotechnologie moderne a aussi permis la création de plusieurs enzymes utilisées pour transformer des aliments, comme pour faire du fromage.

Actuellement, au Canada, les OGM sont de plus en plus acceptés. L'étude menée par l'International Service for the Acquisition of Agri-Biotech Applications — c'est le ISAAA — montre que le nombre d'hectares ensemencés par des cultures génétiquement modifiées s'est accru de 26 %. Les agriculteurs canadiens ont planté 4,4 millions d'hectares de cultures génétiquement modifiées en l'année 2003, ce qui fait de notre pays le troisième producteur d'aliments de ce genre en importance, après les États-Unis et l'Argentine. Cette augmentation de 26 % est attribuable surtout à l'élargissement de la culture du cassola, mais aussi à celle toujours croissante du maïs et du soya. Environ 50 % du maïs et du soya cultivés au Canada sont génétiquement modifiés. Le Canada — et le Québec — est un chef de file mondial dans ce domaine de production agricole, et nous voulons le rester.

Nous croyons que les consommateurs canadiens devraient avoir accès à une information leur permettant de faire des choix éclairés à propos des aliments qu'ils mangent. Cette information, qu'il s'agisse d'étiquetage des aliments ou d'un autre format, tel qu'un étalage au point de vente, devrait être précise, compréhensible, informative, ni fausse ni trompeuse, et vérifiable. Ce sont là les principes que le comité de l'ONGC a adoptés dans son travail et inscrits dans la nouvelle norme d'étiquetage volontaire.

Sauf dans le cas de considérations scientifiques de sécurité ou de santé liées aux produits, pour lesquelles des obligations d'étiquetage déjà existent, tout plan d'étiquetage des aliments génétiquement modifiés devrait demeurer volontaire et être basé sur des considérations de commercialisation du produit, comme pour n'importe quel produit, et suivre des lignes directrices qui respectent le droit de savoir du public. C'est pourquoi BIOTECANADA a appuyé les démarches du comité de l'ONGC et la norme d'étiquetage proposée par l'Association canadienne de normalisation.

Il a été démontré que des programmes d'étiquetage volontaires fonctionnaient. L'Éco-Logo, qui est une initiative d'Environnement Canada, apparaît maintenant sur tous nos produits recyclables. Il touche autant des produits nettoyants que les contenants qui les renferment. Les entreprises doivent acquitter les droits d'autorisation

avant d'obtenir la reconnaissance nécessaire leur donnant droit d'apposer l'Éco-Logo sur leurs produits. Cette option permet aux consommateurs de faire des choix écologiques, mais elle est aussi un symbole recherché par des partenaires commerciaux.

Le Québec s'est positionné comme chef de file de cette technologie et a la capacité d'améliorer notre qualité de vie à tous à mesure que nous tirons bénéfice de ce que la biotechnologie peut nous offrir. Le Québec a déjà fait preuve des capacités intellectuelles et de l'esprit d'entreprise qui lui ont permis d'être concurrentiel sur le marché mondial de la biotechnologie. Les produits élaborés ici sont sécuritaires et efficaces. Le système de réglementation qui régit l'utilisation de la biotechnologie est fondé sur des normes scientifiques et internationales rigoureuses et sans pareilles.

Il est important que vos délibérations soient favorables à cette technologie et qu'elles soutiennent le droit des consommateurs d'être informés et d'avoir ces choix. Nous croyons que cela est possible grâce à des examens continus de la réglementation, à des analyses scientifiques et à un étiquetage volontaire des produits qui fournirait de l'information concrète et sincère.

Merci beaucoup pour votre attention.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, Mme Lambert. Alors, on va débiter les échanges. M. le député d'Iberville.

**M. Rioux:** Bienvenue. Je vous remercie de votre présentation. Dans votre mémoire, vous nous dites que, si le gouvernement crée un précédent en exigeant l'étiquetage, le grand public ne pourra qu'en déduire que le gouvernement conclut que ces produits peuvent ne pas être sûrs. Avec une prémisse comme ça, c'est que vous prenez comme acquis qu'il n'y a pas de danger effectivement pour les citoyens. Par contre, nous, en commission, depuis deux semaines, on a les deux versions. Il reste quand même des gens qui ont des doutes.

Est-ce que, vis-à-vis ça, on ne devrait pas finalement donner l'information puis que le citoyen puisse prendre de lui-même la décision? Parce que, si on écoute, il reste... il y a des doutes. Je pense qu'il n'y a pas des preuves, là, qui sont inébranlables dans la situation, et, par contre, on voit aussi les bienfaits d'un côté et, de l'autre côté, les doutes. Je pense qu'on est à l'étape où c'est le citoyen qui doit prendre sa décision. Mais, d'un autre côté, je pense qu'il va falloir aussi que les gens de l'industrie donnent plus d'information à l'ensemble de la population. Il manque peut-être... On entend peut-être présentement beaucoup plus le cri alarmiste que les informations scientifiques.

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

**Mme Lambert (Janet):** Je vous passe à M. Claude-André Lachance.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Parfait.

• (12 heures) •

**M. Lachance (Claude-André):** Merci, M. le député, pour cette question qui est fondamentale au débat. Est-ce que la question de l'étiquetage obligatoire

des produits de consommation alimentaire est une question de sécurité ou une question de commercialisation? C'est un choix fondamental que la commission devra décider de faire. Si c'est une question de sécurité, je ne puis que vous renvoyer à tous les organismes scientifiques et consultatifs, qu'ils soient au Canada, aux États-Unis ou même en Europe, qui ont tous garanti la sécurité de ces produits. C'est vrai, il y a des voix discordantes, mais tous les organismes, que ce soit au Royaume-Uni, en France, en Allemagne, aux États-Unis, au Canada, que ce soit la Société royale canadienne, que ce soit le comité consultatif sur la biotechnologie, ont tous affirmé la sécurité de ces produits, basé sur un système réglementaire robuste qui permet aux consommateurs d'être assurés que le produit en question ne pose pas de risque.

Lorsqu'il s'agit d'une question des caractéristiques du produit, au niveau des produits allergènes, comme le disait le groupe précédent, absolument. La réglementation existante prévoit — et nous supportons cette disposition — que le produit devrait être affiché selon ses caractéristiques propres, pour permettre au consommateur de poser des choix sur la question de la sécurité du produit, par exemple, au niveau de l'allergénicité.

Si c'est une question de commercialisation, c'est un autre enjeu. Il s'agit de décider qu'est-ce qui est particulier à cette technologie et qui en fait une situation différente qui obligerait essentiellement l'étiquetage, alors que d'autres caractéristiques, que ce soient les produits biologiques ou la provenance du produit, n'exigent pas un étiquetage obligatoire.

Alors, il s'agit de décider sur quel palier la décision se prendra. Si elle se prend sur la question de la sécurité, il n'y a pas en ce moment de raison de décider que ces produits-là posent un problème pour la sécurité des Canadiens, et des Québécois, et des Québécoises.

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

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. Bonjour. Je vais me faire un peu l'avocat du diable et tenter de représenter un peu la préoccupation de l'ensemble des gens qui sont venus nous rencontrer.

Premièrement, notre commission est une commission qui porte sur la sécurité alimentaire et non pas la commercialisation. Ça fait que je pense que d'entrée de jeu on va clarifier ça.

Depuis octobre 2003 que le comité siège, pas toujours avec des mémoires, et on a rencontré beaucoup d'intervenants ou de chercheurs, ceux qui sont pour et ceux qui sont contre. Ça fait que vous comprendrez que, même si on est dans ce domaine-là, là, depuis octobre 2003 de façon très intensive, avec plein de recherches qui nous ont été déposées, on y perd un peu son latin. Je serais bien embêtée aujourd'hui de vous dire: Oui, ce n'est pas dangereux, allons-y, tout le monde nous dit oui.

Un des commentaires — et j'aimerais ça, vous entendre là-dessus — qu'on reçoit continuellement de la part des gens qui sont venus déposer des mémoires... dire: C'est sûr que les compagnies qui font la promotion des OGM sont aussi celles qui font des recherches. Il n'y

a pas de recherche indépendante qui a été faite, et l'ensemble des recherches sont souvent subventionnées par les grandes compagnies qui produisent les semences.

Et ce que les gens nous disent: Bien, comment vous voulez qu'on croie, dans le fond, les résultats de ces recherches-là, quand on sait que c'est fait par les compagnies qui font aussi de la commercialisation et qui vendent les semences? J'aimerais ça, juste vous entendre là-dessus, là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. C'est M. Vézina qui va répondre? M. Vézina, s'il vous plaît.

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Bien, je peux vous donner une partie de la réponse. Je suis content de voir que vous avez écouté plusieurs opinions scientifiques. Je n'ai pas d'opinion scientifique; habituellement, en sciences, on essaie de se baser sur des données. Je suis dans le domaine de la biotechnologie depuis 1984 et j'ai moi-même, à Agriculture Canada, conduit des essais, fait des études sur le comportement écologique, les dangers possibles, la dissémination des gènes, tout ce qui est en fait la recherche de base qui nous est un peu demandée par moi-même, comme scientifique, à moi-même, mais aussi par les citoyens, pour essayer d'établir si le procédé de modifier génétiquement une plante est en soi quelque chose qui porte un risque associé. Et j'ai le regret de vous dire qu'il y a un biais, dans le commentaire que j'ai entendu ici.

C'est qu'il n'est pas vrai que les organismes institutionnels, c'est-à-dire les organismes publics, ne font pas de recherche là-dedans. Ils en font depuis une vingtaine d'années. Il n'y a pas seulement les compagnies qui ont supporté cette recherche-là. Mais la problématique a été très différente. C'est-à-dire qu'au début les institutions s'intéressaient à cette recherche-là, libéraient les fonds nécessaires pour la faire, et il y a beaucoup de recherches qui ont été faites. Je dois vous dire qu'en 1990 j'ai assisté à une réunion qui ressemble à celle qu'on a ici, sauf qu'il y avait à peu près 2 000 personnes du public, en général, consommateurs, médias qui y ont assisté, à Ottawa, et ça a été la lancée d'un programme qui s'appelait le National Biotechnology Strategy, la stratégie nationale de biotechnologie, qui a libéré énormément de fonds pour la recherche, particulièrement sur les cultures qui intéressent le Canada: les plantes fourragères, le canola, le blé, le maïs, soja. Et il y a eu beaucoup de recherches faites là-dessus.

Le problème, c'est que les institutions publiques n'ont pas pu supporter toute la recherche et ont demandé à l'industrie de faire une partie de cette recherche-là. Il y a beaucoup de cette recherche-là qui a été faite au Canada; il y en a eu partout dans le monde. Il y a un congrès annuel sur le transgénique en agriculture, qui existe depuis, je dirais, 1988 et qui ne fait mention que de travaux conduits par des institutions publiques à travers le monde. Alors, il y a une énorme quantité de données qui existent là-dessus.

Mais j'aimerais revenir sur une chose. C'est qu'on parle toujours d'un processus. En ce moment, vous parlez, je crois, de produits alimentaires qui portent en eux... ou qui sont produits par des cultures

qui sont uniquement de deux classes: résistantes aux herbicides ou aux pesticides, et qui ont été développées il y a très longtemps, ça a été développé dans les années quatre-vingt. Il y a des deuxième, et troisième, et quatrième vagues de biotechnologies qui s'en viennent, et elles fonctionnent... elles surviennent toujours avec à la base un procédé qui est la modification génétique. C'est pour ça qu'on les appelle des OGM.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, c'est bien dit. Merci beaucoup. C'est très important d'avoir avec nous un scientifique et un homme d'expérience qui a travaillé dans ce domaine depuis de nombreuses années. C'est très éclairant.

Une question factuelle: Le budget de la recherche en biotechnologie, au niveau du Canada, il est de combien? Et quelle est la part des fonds publics dans ce budget?

**Mme Lambert (Janet):** Je peux répondre. Statistique Canada a dit que c'était de 5 billions de dollars canadiens.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** 5 millions ou 5...

**Mme Lambert (Janet):** Billions.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Billions? 5 milliards de dollars.

**Mme Lambert (Janet):** Milliards, pardon.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** O.K. Pour quelle année, ça, ce chiffre-là?

**Mme Lambert (Janet):** 2001.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** 2001. Sur le 5 milliards de dollars, quelle est la part des fonds publics?

**Mme Lambert (Janet):** On n'a pas cette... «break-up», je m'excuse.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** O.K. Si vous ne l'avez pas, vous pouvez peut-être nous le... compléter l'information en nous l'envoyant?

**Mme Lambert (Janet):** Oui.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Quelle est la part de la recherche en biotechnologie qui est orientée vers les OGM?

**Mme Lambert (Janet):** Encore, nous n'avons pas cette partie, parce qu'il y a beaucoup de recherches pour la santé, mais la santé est moins mature que les OGM. Les OGM ont été, ici... la biotechnologie des OGM a été ici pendant une vingtaine d'années.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Peut-être, M. Vézina, nous donner un ordre de grandeur, et puis vous complétez avec les chiffres réels, s'il vous plaît.

**Mme Lambert (Janet):** Oui.

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Je n'ai pas les chiffres, mais, si votre question porte sur l'impact écologique, ou alimentaire, ou toxicologique des OGM, ça ne doit pas être une très grande proportion en ce moment. Mais il y a beaucoup de cette recherche-là qui a été faite il y a une dizaine d'années, pour les cultures dont on parle en ce moment.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord. Très bien. Vous avez parlé de l'étiquetage volontaire, c'est un peu la thèse que vous soutenez, mais en même temps, Mme Lambert, vous avez insisté sur l'importance d'informer les consommateurs. Comment est-ce que le consommateur peut être informé de façon à avoir un choix de ce qu'il consomme, si l'étiquetage est volontaire?

**Mme Lambert (Janet):** C'est une très bonne question. Et il y a des recherches qui disent que l'étiquetage, c'est une forme de... pas une bonne forme de communication. C'est peut-être un avis; ce n'est pas l'information complète. Il y a beaucoup plus de types de communication. Parce que, ici, on parle de la biotechnologie, c'est la science. Les nouvelles sciences, comme la biotechnologie, c'est une barrière, donc il y a beaucoup plus d'information qu'il doit savoir, au lieu des petits mots dans un étiquetage. Il existe des choix pour les consommateurs, aujourd'hui, comme l'étiquetage. Quand on voit «organique», juste... par exemple, il y avait l'étiquetage organique: la norme pour l'étiquetage organique a pris, je pense, neuf ans pour être une norme toute accomplie, et nous, pour la biotechnologie, pour les OGM, on a pris deux ans.

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

● (12 h 10) ●

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci, Mme la Présidente. Madame, messieurs, merci infiniment de votre présentation. Et je fais suite aux questions de Mme la présidente à propos de l'identification des OGM ou de l'étiquetage, puis je vais tenter de vous donner un exemple. De plus en plus, on a des personnes qui sont allergiques aux arachides. Imaginons-nous la situation suivante où un jeune décide de consommer des arachides puis il voit sur l'étiquette: «Peut contenir des arachides». À ce moment-là, les parents disent: Ça, tu ne pourras pas manger ça, parce que tu vas sûrement avoir des conséquences — où il y a une étiquette qui ne le dit pas du tout.

Mais, moi, je serais favorable à le savoir: «Peut contenir des arachides». Donc, je vais me prémunir, ou je vais avertir les enfants, ou je vais me dire, moi-même: Bon, bien, je ne peux pas consommer de ce produit-là. «Peut contenir des OGM»; j'aimerais mieux le savoir que ne pas le savoir.

**Mme Lambert (Janet):** Mais c'est ça, le problème avec les OGM: ce n'est pas nécessairement un produit, c'est un processus, donc comment... Et on a un petit diagramme, dans vos pochettes, ici, c'est le diagramme d'une pizza. Donc, s'il y avait des OGM qui

étaient des graines pour le cassola, le cassola a été planté par des fermiers, les producteurs ont tiré l'huile de la plante du cassola, l'huile n'a pas de protéines, donc il n'y a pas d'ADN, l'huile du cassola, ça fait un ingrédient de la pizza; donc, pour l'étiquetage, est-ce que c'est une pizza OGM ou non? Est-ce que c'est trompeur? Est-ce que c'est confusant?

Parce qu'on parle d'un processus, pas d'une... Ça pourrait être très facile, si c'était un ingrédient, mais ce n'est même pas un ingrédient, c'est un processus. Donc, comment est-ce qu'on peut faire l'étiquetage mandataire sans des normes? Comment est-ce qu'on peut faire l'étiquetage maintenant, quand les consommateurs ne comprennent pas exactement qu'est-ce que c'est, les OGM, parce que la science est là? C'est pour plus d'information, pas moins d'information, quand on va dans l'étiquetage.

**M. Lachance (Claude-André):** J'aimerais compléter, Mme la Présidente, si vous me permettez.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Allez-y, monsieur.

**M. Lachance (Claude-André):** Ça revient à la question, qui est fondamentale, que vous avez posée, la question de la sécurité alimentaire. Si les caractéristiques propres du produit, qu'il soit OGM ou non OGM, exigent de la part du consommateur qu'il puisse faire un choix, parce qu'il y a des questions d'allergénicité, ou des questions d'impact sur... les gras saturés, ou quoi que ce soit, absolument que l'étiquetage devrait être là. C'est la caractéristique du produit qui doit dicter si le produit devrait ou non être étiqueté, du point de vue d'informer le consommateur pour qu'il puisse faire un choix ou qu'elle puisse faire un choix au niveau de la santé et de la sécurité.

La question, c'est: Est-ce que le produit en question est sécuritaire ou non? Et les organismes, comme je le disais tantôt, qu'ils soient scientifiques ou qu'ils soient consultatifs, et pas simplement au Canada, ont décidé que dans l'état actuel des choses les processus réglementaires d'autorisation des produits garantissent la sécurité. Alors, c'est sûr qu'il y a des voix discordantes, je l'admets volontiers. Mais les organismes établis, qui doivent aviser les gouvernements, et les organismes réglementaires ont déterminé que les produits sont sécuritaires.

Alors, si c'est de sécurité qu'il s'agit, ce n'est pas la méthode de production qui va déterminer si c'est sécuritaire ou non, c'est la caractéristique du produit, et, si la caractéristique du produit exige un étiquetage, absolument, le produit devrait être étiqueté, et la législation et la réglementation existantes le prévoient.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Bien, je comprends très bien votre réponse. Ce que vous nous dites, c'est: On n'est pas obligé de l'écrire, de l'étiqueter, parce que ce n'est pas dangereux. Donc...

Une voix: ...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** C'est vrai, c'est ça que vous me dites, hein?

**M. Lachance (Claude-André):** C'est exactement ce que je dis. Si le produit a été jugé sécuritaire... Et ce n'est pas moi qui le dis, là, ce n'est pas moi qui le dis, ce sont les organismes scientifiques et consultatifs mis en place au Canada et ailleurs... disent que ces produits sont sécuritaires. Alors, soit ils sont sécuritaires, soit ils ne le sont pas. Et la commission et les membres de la commission devront déterminer s'ils jugent que ces produits sont ou ne sont pas sécuritaires. Mais, s'ils sont sécuritaires, il n'y a pas de raison, au niveau de la sécurité, pour exiger leur étiquetage. Et, s'il y a une raison, parce que le produit, du point de vue de sa caractéristique — et ça n'a pas d'importance qu'il soit OGM ou non — exige l'étiquetage, la réglementation existante existe pour qu'il le soit, étiqueté.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Je comprends. Mais ce qu'on nous dit depuis une semaine... Puis moi, je ne disconviens pas de ce que vous dites, là, puis je me fie à vous, mais on nous a dit, depuis une semaine, certains groupes: Les OGM, on est en train de se faire envahir, faisons donc attention, il y a des conséquences néfastes pour la santé, pour l'environnement. Comme disait madame, on perd notre latin un peu, là. On n'est pas des scientifiques, on est à l'écoute de ceux et celles qui nous renseignent le mieux possible, et en même temps les consommateurs et consommatrices nous entendent bien et veulent se faire une idée aussi. Bon. Ils entendent un côté de la médaille et l'autre côté, mais des scientifiques comme vous nous disent: Bon, bien, regarde, il n'y a pas de problème, on n'a même pas d'affaire à l'étiqueter, ce n'est pas dangereux.

On se fait dire par l'Union paysanne ou par un autre groupe: On est en train de se faire envahir. Moi, je regarde vos tableaux, ici, puis vous dites: Les OGM gagnent en reconnaissance. C'est parfait. Mais je regarde l'Amérique du Nord au complet, le Brésil, bon, l'Argentine, je pense que la bataille est perdue, si bataille il y a. Si ce n'est pas dangereux, s'il n'y a aucun problème au niveau de la sécurité, moi, ça me rassure, ce que vous me dites, beaucoup. Ça fait qu'on n'a pas d'affaire à se battre contre les OGM, on va faire une alliance avec les OGM, puis on va tomber en amour avec les OGM, puis tant mieux. Mais j'ai encore des doutes. C'est drôle, hein?

**M. Lachance (Claude-André):** Et c'est votre rôle de parlementaire d'avoir des doutes et de poser des questions. Et ce n'est pas moi qui dis que c'est sécuritaire, parce que je pourrais être accusé d'avoir un parti pris puisque je représente une compagnie. Ce n'est pas moi qui dis que c'est sécuritaire, ce sont des organismes scientifiques au Canada et à l'étranger qui, tous sans exception aucune, ont tous jugé que ces produits sont sécuritaires. Certains groupes remettent en question ces avis qui ont été donnés par des spécialistes. C'est leur droit, et c'est certainement votre rôle, comme parlementaires, d'évaluer l'information que vous recevez. Mais, je répète, ce n'est pas moi qui dis que c'est sécuritaire, ce sont les organismes scientifiques qui le disent.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Non, puis je ne vous accuse pas, vous, là. Vous venez nous présenter un mémoire de grande qualité, et on se fie aussi à vos informations et celles que vous nous donnez en disant: Regardez, il y a eu des études scientifiques, puis voici le résultat de ces études scientifiques là. Et vous nous rassurez, et vous nous rassurez bien. Mais, en tout cas, moi, je demeure un peu sceptique quand même, après tout ce que j'ai entendu, mais ça ne veut pas nécessairement dire que je ne me fie pas à vous, là, et aux experts en question, là. On est là pour écouter puis essayer de trouver la meilleure solution possible pour ceux et celles que nous représentons. M. le député de Saint-Hyacinthe.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Alors, il reste deux petites minutes. Allez-y, M. le député. Vous reviendrez pour votre deuxième...

**M. Dion:** Oui. O.K. Alors, juste pour terminer ce volet-là — peut-être pas le terminer, mais en tout cas faire un petit pas de plus — ce que je comprends, et je voudrais être sûr que j'interprète bien l'information que vous me donnez, parce que évidemment... ce que je comprends, c'est qu'actuellement toutes les recherches scientifiques qui ont été faites sur les OGM, il n'y en a pas une qui démontre la nocivité. Donc, comme il n'y en a pas une qui démontre que c'est nocif, on dit: C'est sécuritaire. C'est ça. C'est ça, le résultat. Mais ceux qui ne sont pas tout à fait d'accord disent: On ne vous dit pas que c'est prouvé que c'est nocif, on vous dit que quelque chose d'aussi nouveau peut avoir des conséquences dans 20 ans, dans 30 ans, qu'on ne sait pas, et à cause de ça il faut utiliser le principe de précaution.

Je ne vous dis pas ça pour vous dire que, moi, c'est entièrement mon point de vue, mais je trouve que c'est un raisonnement qui a de l'allure. Et alors il y a un autre aspect aux OGM. Mais, évidemment, je ne suis pas quelqu'un qui est dans une position, je dirais, de défendre une idée, parce que j'ai fondé la Cité des biotechnologies de Saint-Hyacinthe, et puis vous savez que c'est très important, et j'y tiens. Alors... Mais c'est pour dire qu'il y a une faiblesse dans le raisonnement, je pense, et, si je me trompe, j'aimerais ça que vous me détrompiez.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Allez-y, madame... C'est M. Vézina?

**Mme Lambert (Janet):** Oui. Merci.

● (12 h 20) ●

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Encore une fois, je vais donner une partie d'explication. Je n'ai pas les réponses à toutes les questions. J'aimerais qu'on comprenne bien qu'il n'est pas vrai de dire en ce moment que toutes les recherches qui ont été conduites partout dans le monde ont démontré que les OGM sont inoffensifs. Ça, ce n'est pas vrai. Le nombre de lignées génétiquement modifiées qui ont été produites par les compagnies, par les institutions, les universitaires, il y en a très peu, de ces lignées-là, qui ont passé au travers... premièrement, qui ont trouvé une voie de commercialisation, qui ont trouvé une utilité — vous savez qu'on commercialise rarement quelque chose qui n'est

pas utile — et il y en a très, très peu, de ces lignées-là, qui ont passé au travers du crible réglementaire et qui ont été démontrées comme étant utiles — on prend l'exemple de l'agriculture — et qui sont en vente et en culture en ce moment.

Alors, les OGM dont on parle, les OGM auxquels on fait référence aussi lorsqu'on entend les commentaires des associations paysannes, et tout ça, ce sont toujours des études qui portent sur les lignées ou les variétés OGM qui sont présentement en culture, en grande culture, et qui produisent en général les huiles, bon: la pomme de terre, soja, canola, ce sont les OGM dont on parle. Et il y a énormément d'études qui ont été faites sur ces lignées-là, sur ces variétés-là, par les institutions, par les compagnies en premier. Maintenant, on a une deuxième vague d'intérêt scientifique, parce qu'il y a des craintes... ou il y a des craintes perçues, et on veut soumettre cette réalité-là à un oeil indépendant, qui est celui de la recherche puis de l'expérimentation: les effets sur l'écologie, sur... Bon.

Alors, on ne peut pas parler des OGM comme étant un grand tout. Quand on parle des OGM, on parle de la façon dont ils ont été produits. C'est exactement comme si vous achetez de la semence de tomate chez votre quincaillier ou au centre jardin et c'est écrit: «Ceci est une tomate hybride»; ça veut dire: c'est la façon dont la graine a été produite. On a croisé deux lignées ou deux variétés, c'est la façon dont ça a été fait. Un OGM, c'est une plante qui a été... au lieu d'être croisée selon les méthodes qu'on connaît, qui sont des méthodes de reproduction normale ou sexuée, a été modifiée génétiquement pour qu'on lui ajoute un caractère.

Maintenant, il y a une autre chose que je voudrais dire du point de vue strictement scientifique. Toutes les nouvelles variétés... Puis je vais prendre l'exemple des pommes de terre, par exemple. On sait que les pommes de terre contiennent des produits toxiques. Ils ne sont pas des allergènes, ils sont des produits toxiques. Ce sont des produits qui, dans les variétés qu'on consomme, sont en très faibles quantités, et donc ces variétés-là sont autorisées pour la consommation publique. On sait aussi que, lorsqu'on fait des croisements de pommes de terre, on peut finalement développer... les croisements par méthode traditionnelle, on peut finalement développer des variétés de pommes de terre qui ont trop de ce composé-là toxique, et la pomme de terre n'ira pas sur le marché, elle va être testée. Lorsqu'on produit un OGM et qu'on le soumet à la réglementation pour qu'il soit commercialisé ou en vente libre, on doit faire deux choses: on doit démontrer que, lorsque la modification génétique a été faite, on n'a pas modifié ce qu'on connaît déjà de la plante elle-même. Alors, pour la pomme de terre, on va vérifier si le composé toxique — qu'on suit toujours, quand on fait des améliorations génétiques de la pomme de terre — n'a pas augmenté dans cette variété-là. Alors, on va traiter la variété OGM comme une variété standard, en premier, et ensuite on va demander au développeur de démontrer que ce qu'il a introduit par modification génétique, la protéine, le produit, l'ingrédient qu'on appelle OGM ici, issu d'OGM, que cet ingrédient-là lui-même n'est pas allergique, ou toxique, ou tout ça. Alors, il y a toujours une double vérification qui est faite.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup. Ça a été une réponse assez claire. Je vais donner la parole à la députée de Soulanges.

**Mme Charlebois:** Merci, Mme la Présidente. Je vais avoir trois questions succinctes; les deux premières vont être rapidement répondues. BIOTECanada, ce n'est pas un organisme, c'est une compagnie privée qui fait des recherches? Non?

**Mme Lambert (Janet):** Non.

**Mme Charlebois:** C'est parce... je vais vous dire, ce n'est pas clair pour moi.

**Mme Lambert (Janet):** C'est une association.

**Mme Charlebois:** C'est une association?

**Mme Lambert (Janet):** Oui.

**Une voix:** Représentant l'industrie.

**Mme Charlebois:** Représentant l'industrie.

**Mme Lambert (Janet):** Et aussi l'universitaire et la recherche.

**Mme Charlebois:** O.K. Parce que je vois, dans votre texte, «œuvrant entre autres dans les secteurs de la santé, de l'agriculture, de l'alimentation»; puis, un petit peu plus bas, bien, dans votre présentation à vous, là, c'est écrit: «BIOTECanada représente des organismes». Alors, je me disais: Est-ce que c'est bon pour les études indépendantes ou vous êtes rattachés à des compagnies? Comprenez-vous le lien que je n'arrive pas à faire? Puis je pense que je ne suis pas toute seule, là.

**Mme Lambert (Janet):** Ce sont les deux. Comme membres, ce sont des compagnies; comme membres, ce sont les universités, comme McGill.

**Mme Charlebois:** O.K.

**Mme Lambert (Janet):** Tous en commun, c'est qu'ils ont un intérêt sur la biotechnologie.

**Mme Charlebois:** O.K. Je vais poursuivre... maintenant que je maîtrise mieux ça, je vais poursuivre un peu dans le raisonnement de mon collègue de Saint-Hyacinthe. Les groupes qui sont venus et qui émettent des réserves face aux OGM nous ont dit qu'il n'y a pas de suivi, il n'y a pas d'évaluation, c'est trop jeune, on n'est pas capable de voir les conséquences véritables. Et vous dites... Je vous ai entendu dire que, depuis 1980, il y a certaines cultures qui sont implantées. Combien d'années ça prend avant d'avoir une bonne évaluation? Est-ce que c'est 20 ans, 40 ans?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Vézina.

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Oui. Il y a des recherches, il y a des variétés en développement depuis

les années quatre-vingt, mais, au Canada, les cultures transgéniques ont été autorisées commercialement au milieu des années quatre-vingt-dix. Alors, du temps où elles ont été développées, dans les années quatre-vingt, jusqu'au moment où elles ont été autorisées pour commercialisation, il y a eu presque une dizaine d'années.

**Mme Charlebois:** Alors, on a seulement 10 ans sur le terrain, véritablement?

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Mais je crois qu'il y a certaines cultures qui ont été introduites un petit peu avant. Moi, je me réfère particulièrement au canola, dont on a parlé. Je sais que le canola, je crois que, commercialement, il est cultivé depuis 1995; je crois que le maïs est plus près du début des années quatre-vingt-dix. Alors, dépendamment des cultures et de l'OGM en question, si c'est un résistant aux herbicides ou aux pesticides, on a entre 10 et 15 années de culture, commercialisation, tests qui se sont accumulées.

**Mme Charlebois:** O.K. Combien d'années vous croyez que ça va prendre pour qu'on puisse assumer que les conséquences ne sont pas graves ou qu'elles sont graves?

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Je ne peux pas répondre à cette question-là.

**Mme Charlebois:** Vous ne pouvez pas répondre à ça?

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Si vous me parlez du procédé de faire un OGM, je crois que toutes les évidences qu'on a en ce moment, tous les travaux qu'on a en ce moment, qui ont été répertoriés, qui sont rapportés, nous démontrent que le procédé en lui-même ne porte pas de risque. C'est ce qu'on va insérer par modification génétique qui pourrait en représenter un, et ce qu'on insère par modification génétique, ça, c'est testé par un système réglementaire qui est très efficace jusqu'à maintenant.

**Mme Charlebois:** Oui, au niveau du procédé. Mais ce que les groupes s'opposent, c'est les conséquences sur le terrain. Mais je vous répète ce que j'entends puis j'essaie de me faire une tête. Puis je vais vous avouer que, à ma lecture, comme néophyte, quand je vois, entre autres, dans le secteur de soins de santé, d'agriculture, d'alimentation, recherche, je me dis: On part de l'agriculture pour mieux nous soigner? Ça m'embête un petit peu, là, de voir que c'est les mêmes firmes qui jouent et en agriculture, qui jouent avec la génétique et qui en même temps préparent toutes les analyses au niveau santé, médicaments, etc. Est-ce que vous prévoyez ce qui va nous arriver dans 20 ans parce que vous avez fait la base? C'est ça un peu...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Vézina.

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Bien, écoutez, la biotechnologie ne s'applique pas seulement à l'agriculture.

Le lien que vous faites, il y en a un, mais il n'est pas... ce n'est pas le seul lien. En ce moment, le Enbrel, qui est utilisé pour traiter l'arthrite rhumatoïde — si vous en avez, vous le savez, votre médecin vous l'a prescrit — il est produit par biotechnologie, il n'est pas produit dans des plantes, il n'est pas produit en agriculture, mais il est produit en biotechnologie, dans des fermenteurs, par des compagnies comme Lonza, DSM ou des compagnies comme ça — je donne des noms, mais ce n'est pas nécessairement eux qui produisent Enbrel. Alors, la biotechnologie est très avancée, est très... fait partie du développement des médicaments, en ce moment, et de leur production. Ce n'est pas une nouvelle. On n'en traite pas ici, on parle de l'impact agricole. Mais BIOTECCanada représente des compagnies qui utilisent la biotechnologie pour faire des médicaments. Alors, c'est en grande partie la référence au mot «santé», là, dans le...

**M. Lachance (Claude-André):** Mme la Présidente, vous me permettez de compléter la réponse pour vous donner une idée du champ dont on parle, ma propre compagnie Dow.

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

**M. Lachance (Claude-André):** On modifie du maïs pour permettre d'extraire le lactose, et à partir de là on fait des fibres textiles. Donc, rien à voir avec le pharmaceutique, rien à voir avec l'alimentation. La biotechnologie est un processus qui nous permet de fabriquer des fibres textiles à partir d'une ressource renouvelable qui est le maïs, au lieu d'utiliser du gaz naturel. Alors, c'est un champ extrêmement vaste, et évidemment on se cible sur les OGM dans cette enceinte, mais la biotechnologie s'applique dans bien des domaines d'activité.

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

• (12 h 30) •

**M. Rioux:** Merci. Comme vous l'avez dit, il y a des voix discordantes sur la problématique des OGM, et c'est important que des groupes qui représentent les scientifiques, comme vous, soient présents à la commission. Dans les mémoires qu'on a eus, on a eu deux cas où on nous a amené des effets nocifs, qu'on nous dit, des OGM. Je veux vous les citer, puis j'aimerais ça, avoir vos commentaires. Comme on l'a dit, nous ne sommes pas des experts et on a la chance d'avoir des gens, là, du milieu.

On nous dit: En pulvérisation, comme le font les producteurs biologiques et biodynamiques, le Bt se dégrade facilement. Or, depuis qu'on utilise le maïs Bt, nous avons découvert des résidus de Bt dans les boues du fleuve Saint-Laurent. Voilà une preuve supplémentaire qu'un produit initialement inoffensif, utilisé en deçà de normes sécuritaires et reconnues, peut devenir une menace dans un OGM, ce que Pusztai avait déjà mis en lumière avec une étude sur la pomme de terre Bt en Angleterre. De plus, la plupart des OGM sont conçus pour permettre l'utilisation du glyphosate — le Roundup — qui était considéré comme biodégradable.

Or, il appert qu'on retrouve maintenant des résidus de la substance en grande quantité dans des sols en Europe. Je ne sais pas si vous pouvez commenter ces deux... si effectivement il y a des... ces effets négatifs là existent réellement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Vézina.

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Non, bien, je ne peux pas... Je ne vois pas les études, je ne peux pas le dire. Je peux juste vous dire que les deux... Le Bt, c'est une protéine. Lorsqu'on a voulu l'utiliser en pulvérisation, ce qui est ironique, c'est qu'il y a eu un débat comme celui-là, parce que c'était un produit qui... C'est un produit de la biotechnologie d'ailleurs, le Bt qu'on utilise en pulvérisation est fait par des compagnies de biotechnologie aussi, mais il n'est pas intégré dans la plante. Alors, pourquoi on en retrouve maintenant? Moi, je n'ai pas de réponse. Je n'ai pas vu l'étude non plus. Mais cette protéine-là, Bt, demeure la même, qu'elle soit dans le plant de maïs ou qu'elle soit pulvérisée. Et je n'ai pas de données, de données scientifiques, pour commenter.

La résistance au glyphosate. Le glyphosate, c'est l'herbicide qui est utilisé pour contrôler les mauvaises herbes dans les cultures qui sont résistantes au glyphosate. Elles ont un enzyme particulier qui dégrade le glyphosate. C'est vrai que le glyphosate est considéré comme une molécule qui est biodégradable, beaucoup plus biodégradable que les herbicides chimiques qu'on utilise habituellement. Alors, ce que ce rapport-là ne dit pas, et c'est là tout le débat de l'utilité des plantes Roundup Ready, c'est qu'il y a peut-être 99,9 % du glyphosate qui est dégradé très rapidement, puis il reste peut-être des traces, mais, si on se rabat sur les herbicides chimiques, bien là il y a une grande quantité.

Et c'est un débat qui existe depuis le milieu des années... depuis 1950, même avant, la révolution verte, tout ce qui a été l'incorporation des produits chimiques dans l'agriculture, engrais et herbicides, les pesticides en général, ce sont des produits chimiques qui ont causé des inquiétudes, parce que leur dégradation était très lente; on les voyait s'accumuler dans l'eau, dans les sols. Et c'est pour donner une nouvelle... C'est une nouvelle approche scientifique qu'a créée le glyphosate.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien, merci beaucoup. M. le député de Nicolet-Yamaska.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci. M. Vézina, je vais vous demander une définition, puis je n'ai pas encore réussi à comprendre la différence entre un organisme génétiquement modifié et le mot «transgénique», est-ce que c'est un synonyme?

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Bien, la transgénèse... La transgénèse elle-même, c'est prendre un gène d'une espèce et le transférer dans une autre espèce. La façon dont on fait ça, c'est un ensemble de techniques qu'on appelle la modification génétique. Alors, la modification génétique, ça décrit beaucoup plus les méthodes. La transgénèse, c'est le résultat, c'est qu'on a fait un organisme transgénique.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** O.K. Donc, un organisme génétiquement modifié, c'est transgénique.

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Oui, on ne l'aurait pas modifié génétiquement pour ne rien insérer. Donc, il est transgénique à la suite de ça.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Qu'est-ce que... J'ai déjà lu un article où on nous parlait du lait transgénique. C'est quoi, un lait transgénique? Du lait pour boire, là.

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Je n'en ai aucune idée. Mais l'article faisait peut-être...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Parce qu'il y a quelqu'un qui est venu devant nous cette semaine, il nous disait qu'il y avait eu un gène, il me semble d'avoir bien compris, d'araignée qui avait été inculqué, ou je ne sais pas comment on peut dire ça au niveau scientifique, dans une vache, et le lait avait des propriétés curatives, je pense, au niveau de certaines maladies, là, entre autres, là, ou de certaines carences physiques, là.

**M. Vézina (Louis-Philippe):** La technologie dont on parle, c'est la technologie qui est utilisée par certaines compagnies qui transforment... C'est les mêmes technologies qui ont produit Dolly, dont on a entendu parler à la fin des années quatre-vingt-dix, en Angleterre, c'est-à-dire les technologies qui permettent de transformer génétiquement un animal.

Dans le cas présent, ce sont tous des animaux qui donnent du lait: les brebis, les chèvres, les vaches. Et ces animaux-là produisent... Ce qu'on cherche à leur faire faire, c'est de les utiliser comme des usines pour produire des nouvelles choses. On n'utilise pas ce lait-là pour la consommation. On prend le lait comme source de quelque chose. Alors, dans le cas dont vous me parlez, c'est vrai, c'est un gène qui a été isolé à partir des araignées pour créer, dans le lait, la même fibre que ce que les araignées utilisent pour faire leurs toiles, et cette fibre-là est utilisée en textile. Donc, on prend le lait de ces animaux-là, on en extrait la fibre, on la purifie, on la lave, on la tisse et on en fait des textiles qui sont très, très, très résistants puis qui sont destinés à l'industrie de l'armement, les recouvrements pour les vestes antiballes, tout ça. C'est une fibre extrêmement résistante.

Donc, est-ce que le lait est transgénique? L'animal est transgénique. Le lait est utilisé comme source pour cette fibre-là, mais il n'est pas consommé.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Est-ce que ce processus-là, il est dangereux? Mon mot est gros, là, mais est-ce qu'il est dangereux?

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Le processus de transformer génétiquement l'animal?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Oui, pour donner un lait différent. Parce...

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Est-ce qu'il est dangereux?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Bien, je vais vous dire où je veux aller. C'est que j'ai déjà entendu parler, dans mon comté, qu'il y a une entreprise qui voulait venir s'établir pour fabriquer un lait transgénique, et on demandait d'avoir un endroit isolé, O.K.? Je ne peux pas vous dire à combien de distance, là, mais que ça ne se fasse pas tout près des habitations, etc., et des cours d'eau. Bon. Pourquoi?

**M. Vézina (Louis-Philippe):** En général, c'est parce... Il y a une partie de perception puis une partie de réalité là-dedans. Ce qu'on veut éviter, c'est ce qu'on appelle le chevauchement des filières, c'est-à-dire: on veut être bien certain que cette entreprise-là, avec ses installations, soit complètement indépendante, isolée des exploitations qui pourraient être leurs voisins, qui élèveraient des animaux. On ne veut pas qu'il y ait un seau de lait d'une des entreprises qui aille dans l'autre. Alors habituellement on va isoler ces entreprises-là de cette façon-là et on va leur demander de démontrer... c'est à eux habituellement qu'appartient cette démonstration-là; pour avoir une autorisation, ils doivent démontrer qu'ils sont capables d'isoler complètement les deux filières, c'est-à-dire qu'il n'y a aucune probabilité que ce qu'ils font se mélange avec la filière lait consommation.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** O.K. Merci.

**M. Lachance (Claude-André):** Si vous me permettez, je fais juste de compléter en prenant un exemple.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui.

**M. Lachance (Claude-André):** Je vous ai parlé tantôt des fibres textiles faites à partir du maïs transgénique. De la même façon, la culture de ce maïs-là est séparée de la culture du maïs soit pour les animaux, soit pour les humains exactement pour la même raison: pour conserver des filières, que les filières soient bien indépendantes.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci. Alors, Mme la députée de Pontiac, pour une question très courte.

**Mme L'Écuyer:** Je pense que... J'essaie de trouver un élément qui va faire que ça va rassurer les gens, avec la dernière phrase que vous venez de dire. Hier, quand on recevait des producteurs, ils nous disaient qu'actuellement, avec les semences avec des OGM, c'est en train de polléniser partout. Comme on ne peut pas empêcher les abeilles de se promener, il peut y avoir un champ de canola qui pousse, un OGM, et qui va aller dans le champ d'à côté qui essaie de faire des cultures biologiques. Est-ce que, ça, vous avez fait un peu l'analyse de ça?

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

**Mme Lambert (Janet):** Oui, il y a des études, beaucoup d'études que ceux qui font des régulations prennent dans leurs régulations. Donc, par exemple, s'il y a un champ que les graines peuvent voyager, 1 % des

graines qui voyagent 1 mètre, il faut avoir, comme on dit, un «buffer zone» de centaines de mètres autour, et c'est ça, les réglementations rigoureuses que j'ai parlé déjà.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord. Merci. M. le député de Saint-Hyacinthe, pour deux minutes, s'il vous plaît.

**M. Dion:** Merci, Mme la Présidente. C'est qu'évidemment ça pose tout... C'est extrêmement intéressant. Évidemment, on voudrait avoir encore au moins une heure, hein, pour...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Ah! si vous le dites, M. le député.

**M. Dion:** Oui. Bon. Alors, ça pose quand même tout le problème de la dissémination dans l'environnement. La fameuse chèvre, là, qu'on élève, qui est transgénique, si elle se reproduit avec un animal non transgénique, est-ce que le produit va être transgénique ou pas transgénique? C'est quoi, là... Parce que, évidemment, on prend des précautions pour les isoler des autres, tout ça, mais on pourrait toujours les échapper. C'est quoi, le niveau de danger face à ça? D'abord, au niveau de la reproduction, qu'est-ce qui se passe à ce moment-là?

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

**M. Vézina (Louis-Philippe):** Oui. C'est une technologie industrielle. Je ne suis pas dans le secret des dieux, ce n'est pas ça qu'on fait dans la compagnie, dans la compagnie, mais disons que c'est assez facile d'empêcher une chèvre mâle de s'accoupler avec d'autres chèvres. C'est facile à contenir génétiquement, une chèvre: on met une clôture. Mais je vous dirais que c'est une réglementation qui est très, très sévère, et même la façon dont on dispose de ces animaux-là est réglementée, autorisée et inspectée.

● (12 h 40) ●

Je voudrais faire juste un aparté. On a parlé beaucoup... Avec les intervenants précédents, on a parlé des produits biologiques, des produits naturels, et toutes ces choses-là. Les accréditations biologiques, le concept de «naturel», tout ça, non plus, ne peut pas être contrôlé. Quand on parle d'OGM, même si vous parlez d'un exemple comme... quand vous parlez d'un exemple comme celui-là, les réglementations sont extrêmement sévères. Il est beaucoup plus dommageable pour une compagnie de ne pas respecter les termes de son permis, dans le cas, exemple, d'avoir des chèvres transgéniques, et dommageable au niveau des affaires. Ça veut dire: il va avoir des pénalités, il va avoir des... c'est des lois qui vont s'appliquer. Si quelqu'un a enfreint un peu le principe biologique qu'il devrait faire respecter sur sa terre et passe un peu de ses légumes en laissant l'étiquette biologique, les effets sur lui vont être beaucoup plus légers. Alors, les OGM, et particulièrement les OGM dont on parle, qui servent à faire des fibres, des textiles, les pharmaceutiques, toute cette industrie-là est sous permis, et ces permis-là sont donnés par les gouvernements, les institutions. C'est réglementé.

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

**M. Dion:** Mme la Présidente, je voudrais dire que je suis très heureux de voir que leur chèvre est beaucoup mieux protégée que celle de M. Séguin!

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Je reconnais le...

**M. Lachance (Claude-André):** Mais est-ce que c'était un loup transgénique?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. le député de Saint-Hyacinthe, je reconnais le poète en vous. Alors, sur ces mots, Mme Lambert, M. Lachance, M. Vézina, je voudrais, au nom des membres de la commission, vous remercier infiniment pour l'éclairage que vous nous avez apporté. Vous avez contribué à nos travaux. Alors, je vous remercie et, sur ce, je suspends nos travaux jusqu'à 14 heures. Merci.

(Suspension de la séance à 12 h 42)

(Reprise à 14 h 1)

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, à l'ordre, s'il vous plaît! Je déclare la séance de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation ouverte. Nous sommes réunis pour poursuivre notre consultation sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire.

Je voudrais accueillir l'Association québécoise de la distribution de fruits et de légumes, Mme Carole Fortin, directrice générale. Mme Fortin, nous avons 45 minutes avec vous, 15 minutes pour présenter votre mémoire et... Pardon, on me signale qu'on a 1 heure. Donc, nous avons 20 minutes avec vous et 20 minutes avec chaque groupe parlementaire. Vous êtes chanceuse: d'habitude, on coupe; vous, on vous rallonge. Allez-y, Mme Fortin.

#### Association québécoise de la distribution de fruits et de légumes (AQDFL)

**Mme Fortin (Carole):** Alors, merci. Bonjour à tous. Je me présente, mon nom est Carole Fortin, je suis la directrice générale de l'Association québécoise de la distribution des fruits et de légumes, et je vais être accompagnée de Mme Sophie Perreault, coordonnatrice, marketing et communications, de notre association, qui va venir nous joindre bientôt.

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour nous avoir invitées à vous présenter notre mémoire et nous tenons aussi à vous féliciter, vous, les membres de la commission, qui avez pris l'initiative de traiter de ce sujet de la sécurité des aliments. C'est un sujet qui est d'actualité, et conséquemment, eh bien... lorsqu'on lit votre document de consultation, on voit bien qu'il subsiste beaucoup de questions, qu'il y a des opinions divergentes dans plusieurs dossiers, des légendes urbaines, et d'où la nécessité justement de rétablir les faits et aussi de faire le point, et ce, dans un but

d'informer le consommateur. D'ailleurs, je tiens à vous le dire, que nous sommes tous d'abord et avant tout des consommateurs, vous comme nous, et que nous avons des amis, des enfants et des amis des... pour qui on veut justement assurer la sécurité des aliments. Alors, nous avons donc à coeur la sécurité alimentaire. C'est une priorité pour tous et surtout pour notre secteur, celui des fruits et légumes.

En effet, comme vous le savez, le Guide alimentaire canadien recommande la consommation de cinq à 10 portions de fruits et légumes par jour, et, comme vous le constatez, l'obésité, les maladies chroniques, les maladies du coeur, le cancer, le diabète démontrent justement que... c'est bien triste, mais qu'il y a une nécessité de changer les habitudes alimentaires. Les fruits et les légumes sont les seuls aliments qui ne font l'objet d'aucune controverse et conséquemment leur consommation est encouragée par tous les spécialistes de la santé. C'est pourquoi il est essentiel pour notre industrie de maintenir notre excellente réputation et conséquemment de s'assurer du maintien des normes en matière de sécurité alimentaire.

Comme vous le savez aussi, le Plan national de santé du Québec vise à augmenter d'ici 2012 — mais, à mon sens, ça devrait être ramené à 2008 — donc la consommation actuellement qui est prévue... à 54 % des consommateurs qui consomment cinq à 10 portions par jour, donc de l'augmenter à 80 %. Donc, vous voyez que le chemin est long, et conséquemment, bien, il faut agir rapidement. Ainsi, l'AQDFL suit des dossiers d'intérêt par la présente commission, soit l'inspection des aliments, la traçabilité, les OGM et l'étiquetage nutritionnel.

Avant de vous présenter nos recommandations portant sur les thèmes de la consultation, je vais évidemment vous présenter notre association. Depuis 1948, l'AQDFL représente tous les maillons de la chaîne de distribution des fruits et légumes, de la terre à la table. Aujourd'hui, nous regroupons 450 membres qui sont répartis au Québec, dans les autres provinces du Canada ainsi qu'aux États-Unis. 90 % des fruits et légumes offerts en vente aux consommateurs transigent par l'un ou l'autre de mes membres, que je vais vous nommer: producteurs, emballeurs, transformateurs, expéditeurs local et international, distributeurs gros, détail et services alimentaires, courtiers, grossistes, importateurs, exportateurs, transformateurs, transporteurs, fruiteries, détaillants, et les représentants des fruits et légumes de chaque distributeur en alimentation: Sobey's, Métro, Loblaw. Soyez assurés qu'il existe une entreprise chez vous qui crée de l'emploi et qui s'assure justement de la distribution des fruits et légumes.

L'AQDFL est un réseau d'affaires dont la mission est de favoriser le développement de la commercialisation des fruits et légumes au Québec. Ce réseau génère plus de 3 milliards de dollars par année uniquement au Québec. Dans un commerce de détail, les fruits et légumes représentent, en ratio de présence dans un commerce de détail, entre 12 % et 15 % — et ça, je vous demanderais de faire la correction à la page 5 de mon mémoire, parce que j'ai écrit 15 % des revenus; c'est vraiment une présence dans un commerce de détail — et évidemment, bien, il est indéniable que nous prévoyons une croissance constante dans les prochaines années.

La particularité de l'AQDFL est qu'elle est la seule association sur laquelle siègent des représentants de tous les maillons de la chaîne de distribution. Cette représentativité favorise un échange d'information sur qu'est-ce qui se passe chez chacun d'eux qui leur permet d'établir des contacts d'affaires et surtout d'avancer des dossiers importants pour l'industrie, dont celui de la sécurité alimentaire. Ce fonctionnement est idéal pour des dossiers tels que la traçabilité des fruits et légumes, puisque tous les maillons de la chaîne sont appelés à y contribuer, à faire comprendre leur système interne, assurant ainsi un meilleur suivi de la terre au commerce de détail. Cette interaction est essentielle par la nature même de nos produits, parce que effectivement les fruits et légumes, c'est périssable. Donc, il faut faire vite et il faut s'assurer justement d'une bonne collaboration entre tous.

Comme vous avez pu le voir dans le mémoire, l'association a contribué en matière d'innocuité alimentaire. On vous a dit que effectivement on est dans un... bien, on suit... avec la traçabilité... avec l'Association canadienne de la distribution des fruits et légumes, qui actuellement a un projet-pilote en cours, avec le Conseil de la distribution alimentaire, qui a aussi un projet en cours. Et je vous ai fait remettre des petites fiches portions, que vous avez tous, qui est une initiative qui a été faite avec le MAPAQ et le ministère de la Santé et des Services sociaux pour le Mois de l'innocuité, qui est le mois de septembre. Sur cette petite fiche, vous voyez des conseils, comment laver les fruits, comment le faire. C'est la portion des fruits. L'autre, c'est une recette qui avait été faite il y a deux ans. Et, cette année, la dernière année, en septembre, c'est un CD qui a été créé pour montrer aux enfants comment se laver les mains, où garder les fruits et les légumes.

L'association participe à plusieurs salons, entre autres le Salon Paternité Maternité Enfants, où on explique aux gens qu'il faut effectivement bien manger des fruits et des légumes, c'est quoi, une portion... Ça, c'est l'autre fiche que vous avez reçue qui explique c'est quoi, une portion; parce que les gens disent: Cinq à 10, c'est énorme, mais, en quelque part, c'est facile lorsqu'on lit. Mais, en même temps, on voit qu'il y a une préoccupation au niveau de comment conserver, acheter et justement s'assurer de l'innocuité au niveau des aliments. Alors, nous sommes bien fiers de ces réalisations que nous avons faites, puis nous l'encourageons évidemment.

Donc, l'association croit à la sécurité alimentaire et évidemment à l'information aux consommateurs, et nous sommes sur le terrain. Les enjeux de l'alimentation sont nombreux et, selon nous, ils se divisent en deux grands enjeux distincts: les enjeux de la sécurité des aliments ainsi que les enjeux de l'information aux consommateurs. Nos recommandations sont donc de deux ordres.

Sur le plan de la sécurité des aliments, le message clé est l'harmonisation des systèmes et des normes actuelles et futures — quand je dis «futures», je pense à la traçabilité — avec nos partenaires donc commerciaux. Il ne faut pas reculer. Par exemple, il faut maintenir l'inspection des commerces de détail. Mais, à titre d'exemple, lorsqu'il s'agit de traçabilité, vous avez pu constater effectivement qu'il y a un projet-pilote qui

est en voie de réalisation sous l'égide de l'Association canadienne de la distribution des fruits et légumes, l'ACDFL, comme je vous disais précédemment, et le MAPAQ suit de près ce dossier, puisque, comme association du Québec, on s'est assuré justement de faire le lien avec qu'est-ce qui se passe avec l'association canadienne et les autres pour s'assurer qu'il n'y ait pas de multiplication de projets, mais vraiment s'assurer que nous allons tous dans la même direction et d'avoir... justement d'établir des normes communes, puisque, les fruits et légumes, c'est mondial, au niveau du commerce.

L'autre aspect sur lequel nous insistons, lorsque vous avez lu le mémoire, c'est le rapprochement à faire avec les instances fédérales pour améliorer le système d'inspection, la délivrance de permis et les faillites, la Loi sur les faillites. Vous allez dire: Qu'est-ce que ça a à faire? Alors, nous y voici.

Pour le système d'inspection, nous recommandons la création d'inspecteurs dédiés à l'inspection des fruits et légumes qui sont périssables. Donc, tous les délais d'attente sont coûteux; il y a une perte de temps, en plus de ralentir le commerce. Actuellement, c'est fait au hasard, les inspecteurs ne savent pas trop qu'est-ce qui se passe. Ils peuvent être là comme ne pas être là. Alors, on dit: C'est primordial d'avoir des fruits et légumes qui sont sains. Alors, soyons assurés justement qu'ils sont inspectés rapidement, puis il faut surtout éviter des pertes de produits.

● (14 h 10) ●

Par ailleurs, afin d'accélérer l'import-export, nous recommandons que... c'est la commission, mais je vois que vous avez l'ambition de grands projets, dont la sécurité des aliments, alors allons-y avec des grands projets. Notre mission a effectivement... nous recommandons qu'une entente soit faite, entre autres avec les États-Unis qui est notre principal partenaire commercial, pour pouvoir permettre l'inspection avant de partir, l'inspection phytosanitaire, l'inspection au niveau de... vraiment la qualité des aliments au niveau sécurité alimentaire. Et pour vous faire un parallèle, lorsque vous prenez l'avion pour aller aux États-Unis, vous êtes inspecté, vous avez un inspecteur américain, qui est vraiment américain, qui vous pose des questions pour savoir qu'est-ce qui se passe. Alors, nous, qu'est-ce qu'on recommande, c'est que, pour accélérer, il faut vraiment établir des liens, aux États-Unis comme ici, et avoir des inspections mutuelles... échanger pour s'assurer que... O.K., je fais l'inspection; au niveau phytosanitaire, au niveau sécurité alimentaire, j'en suis convaincue, tout est correct. Vous scellez le camion, et là il peut partir, traverser rapidement les douanes. Actuellement, il y a des systèmes qui sont mis en place, entre autres pour les douanes, donc pour permettre aux camions de passer rapidement, mais, dès qu'ils ont passé la frontière, vous avez le USDA puis le FDA, le Food and Drug Administration américain et le United States of Food Administration, qui, eux, bloquent puis disent: Ah! on va regarder, au niveau sécurité alimentaire, si c'est correct. Mais, nous, c'est des produits qui sont périssables, ça fait que, si ça ne passe pas, ça fait perdre des produits, et quand vous avez décidé... là-bas, vous avez des producteurs qui envoient là-bas puis qui ont des circulaires, puis ils ne peuvent pas respecter les délais, ça ne fonctionne pas.

Donc, on dit: une belle opportunité pour la sécurité alimentaire, de s'assurer d'avoir un échange, puisque, vous savez, la loi, maintenant, antiterrorisme aux États-Unis, qui vraiment examine tout, tout, tout ce qui s'appelle sécurité des aliments... Donc, ça fait beaucoup au niveau des exigences. Il faut donner des préavis, il faut s'assurer d'avoir justement des documents, les formulaires de complétés. Alors, plus que jamais il faut vraiment s'assurer qu'il y ait une discussion entre les pays, une discussion entre nos partenaires commerciaux, pour s'assurer justement qu'il y ait une fluidité dans nos systèmes et permettre justement l'importation et l'exportation des fruits et légumes. Effectivement, les fruits et légumes, c'est 40 % qui sont exportés, mais il y a 60 % d'importés, considérant mère Nature qui ne peut pas nous permettre... donner du soleil et de la chaleur 365 jours par année. Alors, c'est important pour nous et l'importation et l'exportation. Alors donc, c'est au niveau du système d'inspection.

Ensuite, je vous dirais, d'autres éléments qu'on vous a parlé, la délivrance des permis. Actuellement, pour faire de l'importation, vous devez avoir un permis. Pour faire l'exportation, non, mais le permis est purement sur une base commerciale. Il ne surveille pas la sécurité ni la santé. Il ne tient pas en compte les données des gens, à savoir effectivement qu'est-ce qui se passe. C'est purement au niveau commercial. Alors, nous... Mais, par contre, tout est inspecté. C'est sûr que, comme on disait, au hasard, vous avez peut-être une caisse ou deux, là... vous avez quand même de l'inspection qui est faite, mais tout à fait au hasard mais non pas systématiquement, et il n'y a pas non plus de système où on dit qui fait affaire réellement. Et il y a des exceptions, tous ceux qui ont 230 000 et moins de chiffre d'affaires sont exclus du système de permis. Donc, vous n'avez pas moyen de savoir qui ils sont, qu'est-ce qu'ils font, quand est-ce qu'ils viennent. Alors, c'est pour ça qu'on dit qu'il y a une lacune là et qui devrait être corrigée; et vraiment, nous, on demande plus de discipline dans notre secteur, donc d'avoir des permis qui regardent le tout.

Ce qui nous amène à la Loi sur la faillite, alors la faillite frauduleuse. Pourquoi je vous parle de faillite frauduleuse? Ce que vous avez lu dans notre mémoire: effectivement, il y a des gens actuellement qui sont des fraudeurs professionnels, ils sont dans l'électronique comme ils sont dans les fruits et légumes. Leur objectif, c'est de faire de l'argent, puis c'est loin... la sécurité des aliments est loin d'être leur priorité. Alors, eux peuvent impunément importer actuellement les fruits et légumes sur une longue base. Les fruits et légumes sont importés. Tout d'un coup, woops! ils cessent de payer, et là qu'est-ce qu'ils font? Ils s'assurent que leurs produits soient écoulés sur le marché. Nous sommes dans les fruits et légumes, donc l'objectif premier, c'est d'écouler les fruits et légumes; c'est périssable, donc vous n'avez plus de preuves. Alors, vous avez bien des entreprises, des fraudeurs professionnels qui viennent et qui ne se préoccupent nullement de la sécurité des aliments et qui font du commerce.

Je vais vous donner un exemple. L'année dernière, j'ai mon président, Jean-François Laverdure, de J.B. Laverdure, c'est une entreprise qui a 106 ans

d'existence... Alors, je pense que c'est le temps, la sécurité alimentaire est pour nous une opportunité. Pour savoir ceux qui veulent vraiment être dans notre secteur — il y a des entreprises sérieuses dans notre secteur et des fraudeurs... Donc, nous, on a fait des démarches avec la GRC, la Gendarmerie royale du Canada, pour voir qu'est-ce qui se passe et s'assurer qu'ils fassent des suivis. Mais, évidemment, pour eux, les fruits et légumes, c'est comme... comparativement à l'électronique où il y a des millions et des millions, les fruits et légumes, ce n'est pas très cher, ça fait que... c'est 1 million, alors, comparativement à 13 millions, alors ils ne s'en préoccupaient pas trop. Mais, lorsqu'on dit: Écoutez, là, comment on fait pour retracer ces gens-là? Comment on fait pour retracer les produits qui sont revendus? Ceux qui achètent des fruits et légumes illégalement... Pourquoi, lorsqu'il y a effectivement du recel, on tape sur les doigts, puis, les fruits et légumes, il n'y a rien? Il faut qu'il y ait de quoi! Et justement, dans le but de sécurité alimentaire, vous avez toute une opportunité, et, comme je vous dis, nous, on veut vraiment avoir de la discipline dans ce dossier-là. Donc, à long terme, les règles de sécurité alimentaire doivent être respectées et respectées par tous.

Donc, je vous lance l'idée de faire des alliances, des alliances avec le Canada, des alliances avec les États-Unis, avec d'autres... avec les autres ministères, le ministère de la Santé, et tout. Je pense que c'est le temps maintenant que tout le monde se parle pour justement établir des solutions.

Maintenant, au niveau des enjeux de l'information aux consommateurs. Je vous ai dit, il y a là... Pour nous, il y a un enjeu qui est la sécurité des aliments et il y a un enjeu qui est l'information aux consommateurs. Il y a un urgent besoin d'éduquer nos jeunes et de nous éduquer, nous, adultes. Oui, il y a de l'étiquetage, oui, il y a de l'information nutritionnelle, mais qu'en est-il, qu'est-ce que ça signifie exactement? Il faut regarder juste aux États-Unis, ça fait longtemps qu'ils ont des étiquettes nutritionnelles, et regardez le taux d'obésité. Alors, si vous me dites qu'ils comprennent qu'est-ce qu'ils lisent... ça, je serais surprise.

Comment le faire? Comment s'assurer justement que l'information est bien véhiculée et qu'elle est véhiculée? Alors, je vais vous dire, c'est... Étant mère d'une fille de 16 ans, je peux vous dire qu'elle a passé son cours d'économie familiale, puis elle ne connaissait pas grand-chose. Donc, je vous dis: Modernisons le cours d'économie familiale en secondaire II. Assurons-nous justement que les jeunes savent c'est quoi, acheter des fruits et des légumes, savent bien manger, savent c'est quoi, les règles d'innocuité alimentaire. C'est la base. Laver les mains, c'est simple.

Ensuite, donnons au MAPAQ le rôle d'être le point central de l'information. Actuellement, il y a un projet en cours justement pour faire un site Internet sur les OGM. On y croit. Le MAPAQ est un organisme qui est neutre, qui est crédible et qui justement... vous avez toute une... accès à de l'information. Alors, utilisons le MAPAQ comme point d'entrée, parce que maintenant vous avez tellement d'information... L'Internet est un bel outil, mais c'est tellement large qu'on ne sait plus à qui référer, et vous avez de l'information qui peut venir de partout et qui n'est pas nécessairement fondée.

Utilisons aussi les recherches existantes et concluantes. Pourquoi refaire qu'est-ce qu'il y a à refaire... Si effectivement on vous dit: Tel produit, c'est bon, ou si telle preuve a été faite que, si on agit de telle façon, c'est correct; les fraises, oui, c'est un produit fonctionnel qui nous permet de combattre le cancer... Que ce soit américain, que ce soit français, que ce soit la Chine, si c'est concluant, prenons ces informations-là, traduisons-les et assurons-nous justement de les véhiculer.

Il faut surtout aussi créer une cellule de crise. Nous avons vécu la problématique au sein de la table filière de la pomme. Vous savez qu'en 2002 se titrait à la une du journal *La Presse*: *La cire est dangereuse pour les fruits et légumes*, alors que Santé Canada avait toujours dit: C'est faux. Ça paraît bien, là, dans les journaux, mais ça fait mal à l'industrie, et surtout, comme je vous disais... c'est pour ça que je vous parlais de crédibilité et, pour nous, de l'importance de la sécurité alimentaire. Alors, nous, on dit qu'il faut justement éviter de tels dérapages et s'assurer qu'il y ait des cellules de crise, que les gens se parlent et s'assurent de diffuser le même message. S'il n'y a pas de danger, disons-le. S'il y a un problème, disons-le. Mais soyons assurés que, aux cinq minutes, on ne change pas d'idée et que le consommateur devienne complètement mélangé et perdu dans qu'est-ce qui est vrai et qu'est-ce qui est faux. Et c'est primordial, c'est à la base de la sécurité des aliments, c'est de savoir qu'est-ce qui est vrai et qu'est-ce qui est faux.

Alors, cet exemple que je viens de vous donner, de la cire sur la pomme, est un bon exemple que effectivement on a tous besoin d'une bonne éducation. Qu'on ait une bonne éducation au niveau nutritionnel... Je suis consciente que nous sommes, comme je vous écrivais dans notre mémoire, analphabètes, qu'il y a beaucoup de choses qu'il nous reste à apprendre, et je pense que c'est en travaillant ensemble, avec l'industrie, le gouvernement et les divers paliers, qu'on va être en mesure d'amener des solutions.

Alors, c'était ma présentation. Je vous remercie.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup. Merci. Alors, nous allons débiter les échanges. M. le député de Huntingdon.

**M. Chenail:** Bonjour, Mme Fortin. Mes salutations à votre président, M. Paré. On se connaît depuis...

**Mme Fortin (Carole):** Ah! c'est vous, M. Chenail?

**M. Chenail:** C'est ça. J'ai vu que vous aviez même la photo de mon fils dans votre...

**Mme Fortin (Carole):** Jean-François Chenail.

● (14 h 20) ●

**M. Chenail:** Non, pas François, Marc-André. Très intéressant. Vous savez, je viens du milieu des producteurs de légumes et aussi des grossistes de fruits et légumes. On est très impliqués dans ce domaine-là avec votre association, ou notre famille, et ainsi de suite. Vous avez raison de ce que vous dites, à 200 %. Quand on regarde ce qui se passe au niveau des inspections, on

est beaucoup plus sévères pour ce qu'on envoie aux États-Unis que ce qu'on reçoit, et puis on va avoir de plus en plus de problèmes avec ces gens-là, parce que, quand on voit ce qui s'en vient à propos de la traçabilité puis ces choses-là. Et puis, je ne sais pas si vous êtes au courant, on a un programme PRISME qui est dans notre région. Vous êtes sûrement au courant que le ministère de l'Agriculture, l'année dernière, a subventionné, je pense, pour 250 000 \$ pour faire en sorte d'être à l'avant des autres dans ce projet-là, et puis vous le dites. Et puis, au niveau des jardiniers maraîchers, et j'en parlais avec mon collègue d'en face, là, on a développé plein de choses qui ont fait en sorte qu'on est en avant des autres dans ces domaines-là parce qu'on est sensibilisés par rapport à tout ce qui se passe, et puis on le voit dans les chaînes de magasins, avec les chaînes de magasins, de la façon qu'ils fonctionnent. Puis, les États-Unis s'en viennent avec tellement de normes que, si on n'est pas prêts pour l'année qui s'en vient déjà, là, bien, on ne pourra pas exporter aux États-Unis. J'aimerais vous entendre un petit peu là-dessus pour commencer.

**Mme Fortin (Carole):** Je connais bien effectivement...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Si vous plaît, madame, Mme Fortin.

**Mme Fortin (Carole):** Merci. Pardon. Effectivement, je connais bien l'entreprise PRISME. Mais, en fin de semaine, justement, samedi et dimanche derniers, vous aviez la Conférence globale mondiale portant sur la traçabilité, où justement des gens spécialistes étaient présents, des gens qui venaient de partout dans le monde, de la Nouvelle-Zélande, de l'Angleterre, des États-Unis, et qui venaient nous expliquer, là, qu'est-ce qui se passe actuellement au niveau de la traçabilité. Et j'en conviens qu'effectivement il faut beaucoup investir au niveau de la traçabilité, c'est très important, et c'est très important comme... PRISME est une entreprise justement qui le fait depuis longtemps, maintenant deux ans, donc des entreprises sérieuses. Et justement c'est la base même au niveau de l'exportation. La personne du bioterrorisme américain était là et nous disait bien: Écoutez, maintenant, ça va être suivi à la trace. Et que ce soit pour la sécurité alimentaire ou pour des questions de marché, il n'en demeure pas moins qu'il faut qu'il y ait de quoi qui se fasse.

Alors, nous, on... Lorsqu'on regarde qu'est-ce qui se passe au niveau traçabilité, on voit qu'ailleurs dans les autres pays, Afrique du Sud et autres, il y a des choses qui se font, et l'idée était de savoir qu'est-ce qui se faisait actuellement et d'en faire un état de la situation. Il y a une journée maintenant, bientôt, le 28 mars, une journée de réflexion sur la traçabilité, et puis on va être présent, PRISME va être présent, et des gens justement du secteur pour faire le point. Mais je vous encourage effectivement, je crois que c'est un... il faut poursuivre dans cette... accélérer au niveau de la traçabilité et justement de la sécurité des aliments, parce que sinon effectivement les portes vont se fermer.

**M. Chenail:** Quand on regarde le cheminement que le programme PRISME a fait dans notre région

depuis sept, huit ans, c'est quand même extraordinaire, parce que les volumes d'insecticides, de fongicides ont diminué de 60 %. On a changé la méthode de produire, ce qui fait en sorte qu'on a développé des marchés, mais en même temps on a développé une sécurité grâce à cette organisation-là qui fait partie quand même de, on dirait, 60, 70 % des producteurs maraîchers. Puis c'est ce qui a permis de pouvoir exporter comme on l'a fait puis de prendre du volume comme on l'a fait depuis sept, huit ans.

**Mme Fortin (Carole):** Et je vous dirais que c'est effectivement d'autant plus important parce que, comme vous le dites, une des tendances, lorsque j'ai été à Paris pour revoir... avec la mission du MAPAQ — d'ailleurs, je vous remercie de cette initiative-là, je trouve ça excellent de voir qu'est-ce qui se passe ailleurs — et une des tendances, c'est l'environnement raisonné. Donc, c'est sûr que la traçabilité ne sert pas uniquement à la sécurité alimentaire mais peut servir à bien d'autres usages, et ce, ça va être important de savoir à quoi ça va servir puis faire connaître aux gens c'est quoi, les usages qui peuvent être faits. Mais, lorsque vous parlez justement de la protection de l'environnement, c'est évident qu'à un moment donné tout ça va être en lien, et c'est important justement que le consommateur croie et sache que qu'est-ce qui se fait actuellement, ça se fait puis ça se fait bien et en respect de la sécurité alimentaire et en respect avec l'environnement.

**M. Chenail:** Merci beaucoup.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. M. le député, si vous le permettez, on va vous revenir. J'aimerais céder la parole à un des collègues, M. le député d'Iberville.

**M. Rioux:** Merci beaucoup, Mme la Présidente. On vous souhaite la bienvenue et on vous remercie beaucoup de la présentation de votre mémoire.

Dans votre mémoire, en page 17, vous nous dites que l'imposition d'un logo unique pour les aliments biologiques est à proscrire, et ce que vous semblez insister, c'est que ce serait une barrière commerciale. Est-ce que c'est à dire qu'il y en a déjà plusieurs, finalement, logos au niveau biologique? Et comment ce serait une barrière, finalement, d'en avoir un seul qui pourrait peut-être nous donner comme un créneau ou une niche, là, où le Québec pourrait être identifié?

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

**Mme Fortin (Carole):** Comme vous savez, actuellement, au niveau des logos, en fait, c'est que chacun des organismes de certification a sa propre... son logo, son propre symbole. Je vous dirais que qu'est-ce qui est recherché, c'est le nom de l'organisme, le logo étant un sigle, mais que, si vous regardez la réglementation, effectivement ce n'est pas une obligation d'avoir le logo. Qu'est-ce que, nous, on vous dit, c'est qu'il faut éviter de dire: Pour tous, tous, tous les produits du Québec, il faut avoir un seul logo qui représente la

certification, parce que, je vous le disais, les fruits et légumes, c'est mondial. Vous exportez, vous importez, et ça, ce n'est pas depuis d'hier, ça a toujours été. Je ne sais pas si vous vous souvenez, lorsque... L'association est née en 1948 parce qu'à l'époque le gouvernement fédéral voulait imposer une taxe de luxe sur les oranges. Tu sais, quand notre grand-mère disait, là: Quand j'ai une orange dans mon bas, c'est un produit de luxe... Donc, ça fait longtemps que les fruits et légumes sont importés et exportés. Alors, il faut justement se maintenir dans cette fluidité-là et ne pas créer justement des barrières, pour dire: Bon, bien, moi, je vais avoir une exigence supplémentaire, je vais avoir une exigence supplémentaire. Plus que jamais, c'est important d'avoir une discussion et réellement s'assurer que, tout le monde, on se parle pour voir qu'est-ce qui se passe.

Donc, c'est pour ça que je vous disais «des normes actuelles», mais des normes futures, pour éviter justement qu'on impose des normes qui nous paraissent bien, mais que, en quelque part, si ça empêche les produits de rentrer... ou les gens disent: Bon, bien, O.K., mais disons qu'on va avoir un logo pour venir au Québec... Déjà, je vous dis que, lorsqu'on leur dit... s'il faut que ce soit bilingue, là, ils nous regardent, puis, ouf! Ce n'est pas évident. Alors, s'il faut en plus créer d'autres exigences, ça devient très lourd au niveau administratif.

**M. Rioux:** C'est beau.

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

**Mme L'Écuyer:** Question très courte. Bonjour. À la page 9 de votre mémoire, vous parlez de l'inspection des produits alimentaires, vous parlez des deux systèmes, québécois et fédéral. Vous n'avez pas de recommandation à l'effet qu'il ne devrait y avoir qu'une seule inspection, que ça, ce soit... qu'ils soient harmonisés, mais, en même temps, qu'on devrait en avoir juste une plutôt que d'en avoir deux. Dans d'autres mémoires subséquents, beaucoup de personnes disaient: Il y a trop de paliers, est-ce qu'on peut s'entendre pour que... Est-ce que, pour la distribution des fruits et des légumes, c'est important qu'on conserve les deux paliers ou qu'on n'ait qu'un système d'inspection?

**Mme Fortin (Carole):** Je vous dirais qu'actuellement, là, il y en a...

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

**Mme Fortin (Carole):** Pardon. Merci. Je vous dirais que...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Je constate qu'il y a une personne...

**Mme Fortin (Carole):** ...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** ...vous pouvez nous la présenter?

**Mme Fortin (Carole):** Alors, Mme Sophie Perreault, qui est notre coordonnatrice, marketing et communications.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Bienvenue.

**Mme Perreault (Sophie):** Merci.

**Mme Fortin (Carole):** Bon. Je laisserai la parole à Mme Perreault, qui pourra justement vous parler un peu plus du projet, là, de qu'est-ce qu'on fait au niveau de l'innocuité avec les consommateurs.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** O.K. Allez-y, Mme Perreault.

**Mme Perreault (Sophie):** Est-ce que tu en avais glissé un mot déjà?

**Mme Fortin (Carole):** J'en ai glissé un mot, mais je...

**Mme Perreault (Sophie):** Je pense que vous avez tous devant vous, je crois, une fiche recette. Non? Vous n'en avez pas tous une devant vous. C'était...

**Une voix: ...**

**Mme Perreault (Sophie):** Oui, c'est ça. Avec le Groupe innocuité, on a fait divers projets, différents projets. Ça, c'est un exemple. Alors, c'est des fiches recettes qui ont été faites en collaboration avec l'association des diététistes au Québec et puis différents autres partenaires. Et, si vous regardez, vous voyez qu'il y a quelques conseils au sujet de l'innocuité alimentaire. Donc, c'est une façon de rejoindre le consommateur, en lui donnant une fiche recette, mais aussi en lui prodiguant des conseils sur l'innocuité des aliments.

Avec l'ADAQ toujours, l'association des diététistes au Québec, on a fait d'autres projets dans le cadre du groupe de l'innocuité. Par exemple, ça fait trois ans qu'on va au Salon Paternité Maternité Enfants, où il y a entre 45 000 et 60 000 visiteurs chaque année, et on a vraiment pu constater que le public avait des préoccupations au niveau de l'innocuité; on avait beaucoup de questions sur la manipulation, la congélation, le traitement des aliments, et c'est un contact privilégié qu'on a à cette occasion-là avec le public pour répondre à leurs questions. Et on fait d'autres événements avec nos partenaires, par exemple la Fondation des maladies du coeur, du cancer. Et puis on a la chance de pouvoir côtoyer le public autant que l'industrie et on voit vraiment que c'est une préoccupation en ce moment. On essaie d'être là.

L'année dernière, on a fait un projet spécifiquement pour les enfants, on a fait un CD qui s'appelait *À l'eau les microbes!* et qui était destiné à la petite enfance. Et puis, dans ce CD là, on s'adressait aux enfants en leur disant, par exemple: Lave bien tes mains quand tu as joué dehors ou quand tu as joué avec ton chien; par exemple, s'il y a une pomme qui est pourrie dans le panier, mets-la de côté. Donc, c'étaient des conseils prodigués aux enfants.

Et puis, cette année, on récidive encore avec le Mois de l'innocuité, puis là notre clientèle cible, ça va être les personnes du troisième âge, donc des conseils spécifiquement pour ces gens-là. Et — est-ce qu'on peut le faire circuler? — on a fait un autre projet aussi, avec la Fondation des maladies du cœur, dans le cadre de leur programme Au travail, donc, qu'ils ont à chaque année, qui rejoint plus de 173 entreprises au Québec. Donc, c'est un autre projet qu'on a fait, et puis ça s'appelait: *Avez-vous le «réflexe» fruits et légumes?* Et, dans ce dépliant aussi, il y avait quelques trucs de manipulation des aliments.

● (14 h 30) ●

Donc, juste pour vous dire qu'avec nos différents partenaires on a déjà des projets qui touchent l'innocuité, et puis on nous en redemande. Donc, vraiment, c'est une préoccupation du public, et puis, nous, on peut y répondre en partie avec d'autres partenaires, mais c'est certain que...

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Je vais laisser la parole à mon collègue de Saint-Hyacinthe.

**M. Dion:** Avec votre permission, Mme la Présidente.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui, M. le député de Saint-Hyacinthe.

**M. Dion:** Merci, Mme la Présidente. Il y a énormément de choses intéressantes dans votre rapport et dans votre exposé. On a très peu de temps, on va toucher seulement à certaines choses. Mais je vois, à la page 19, un petit problème. Vous dites, à l'AQDFL: «L'AQDFL appuie aussi le principe de l'étiquetage obligatoire lorsque des questions de salubrité ou de santé sont en cause, et que les risques sont reconnus et prouvés scientifiquement.»

Alors évidemment ça pose tout le problème des OGM; c'est d'ailleurs dans le chapitre des OGM. Et l'argument des gens qui demandent généralement l'étiquetage obligatoire des OGM ne se base pas évidemment sur des risques reconnus et prouvés, il n'y en a pas, de risques reconnus et prouvés. Sauf qu'il y a des opinions sur les risques, c'est-à-dire qu'ils disent: On ne sait pas ce que ça va donner — évidemment, je caricature un peu leur argumentation pour la simplifier, mais — on ne sait pas ce que ces produits-là vont donner dans cinq ans, 10 ans, 15 ans, 20 ans ou même 30 ans, parce qu'on ne sait pas qu'est-ce que la modification génétique va avoir comme effets, peut-être qu'elle n'en aura pas, mais peut-être qu'elle en aura sur ceux qui les mangent, sur leurs enfants, ou je ne sais pas trop quoi.

Alors donc, «des risques reconnus et prouvés scientifiquement», ça règle le problème, donc pas de... Comme c'est à peu près impossible d'en trouver, des risques, parce que, s'il y avait des risques connus et prouvés, le produit ne serait pas homologué, alors il n'y a pas de problème. Donc, on n'homologue pas les OGM. C'est ça que vous voulez dire?

**Mme Fortin (Carole):** Actuellement, au niveau des fruits et légumes, il n'y a pas d'OGM. Lorsque je parlais de légende urbaine, là, entre autres: est-ce qu'il y a des poissons dans les fraises?, ça en est une. Alors, c'est évident que, lorsqu'on parle d'OGM, pour le Québec, ça ne s'applique pas. Par contre, c'est évident que, lorsque vous regardez ailleurs, dans d'autres pays, lorsqu'on parle d'exportation, il y a des pays, il y a l'Inde et autres, où ils ont besoin justement d'avoir des produits justement qui s'adaptent à leur climat. Alors, lorsqu'on dit effectivement que ça prend des preuves, c'était lorsque je vous disais: Il faut éviter des légendes urbaines, les opinions divergentes, il faut avoir quelqu'un de crédible, donc aussi de réunir les gens et de s'assurer d'avoir un même message.

Et c'est ça qu'on veut dire, c'est: C'est quoi? Qu'est-ce qui se passe? Parce que, si vous trompez le consommateur d'une façon ou d'une autre, ce n'est pas ça qui est le but recherché. Alors, nous, qu'est-ce qu'on veut vraiment s'assurer, c'est d'avoir les preuves crédibles. Mais il doit certainement y avoir des moyens de le faire. Parce que justement il faut se baser sur quoi, là? Ça, c'est ma formation d'avocate, puis j'ai besoin d'avoir des fondements.

Peut-être, pour répondre aussi à la dame, madame de Frontenac, au niveau de l'inspection, si vous me permettez. Actuellement, l'inspection provinciale recherche... regarde surtout au niveau des commerces de détail, et, pour les autres, c'est au niveau fédéral. Donc, dans notre secteur, il n'y a pas... Bien, ça s'est réglé parce que le fédéral a, par des ententes avec le provincial, permis l'inspection dans les commerces de détail. Donc, ça a réglé un gros problème au niveau de la duplication des inspecteurs qui passaient en magasin.

Un élément important, c'est qu'auparavant avec le MAPAQ... j'ai été, dans mon ancienne vie, proche, puis on s'assurait justement d'avoir des politiques qui sont pareilles, qui sont écoutées partout. Quelle que soit la région où l'inspecteur passait, c'était le même message. Maintenant, on voit que peut-être, woups! ça, ça a été omis. Donc, il va falloir vraiment qu'il y ait peut-être une reprise pour s'assurer qu'au niveau de l'inspection tout le monde ait le même message et ait la même grille au niveau de l'évaluation. Ça, c'est un point justement qui est particulier, il est important pour nous.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. le député, ça va?

**M. Dion:** Merci. Actuellement, les normes du Québec par rapport aux produits fruits et légumes sont-elles les mêmes que les normes fédérales, que les normes à l'étranger?

**Mme Fortin (Carole):** Excusez, j'ai manqué la dernière question.

**M. Dion:** Que les normes fédérales ou les normes à l'étranger, européennes ou américaines.

**Mme Fortin (Carole):** Je vous dirais que les fruits et légumes, c'est principalement fédéral au niveau... lorsqu'on parle d'étiquetage des produits. M. Chenail connaît, lui. C'est surtout au niveau... Il y a

des normes au niveau des commerces de détail, mais principalement c'est fédéral, lorsqu'on parle des inspections de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Alors donc... et puis je sais qu'il y a des discussions là-dessus. Les normes ne sont pas nécessairement les mêmes que le PACA, qui est une agence américaine, le USDA, on l'a vu avec la loi sur l'antibioguerre, il y a des exigences, je vous dirais, peut-être plus élevées, là, ou des règles... pas des exigences, de l'administratif, là, de la paperasserie pour justement, là, exporter aux États-Unis, avec la loi antibioguerre. Mais, pour le reste, là, je vous dirais qu'entre le Québec et le fédéral, dans notre secteur, c'est surtout le fédéral.

**M. Dion:** Donc, il n'y a pas de vrai problème d'harmonisation des normes ou des règles d'étiquetage, tout ça?

**Mme Fortin (Carole):** Pas vraiment. Pas vraiment.

**M. Dion:** Et l'étiquetage dans les fruits et légumes, l'étiquetage se fait en français? En anglais? Dans quelle langue?

**Mme Fortin (Carole):** On est obligés d'être bilingues au Québec; ça, c'est une exigence de base, et conséquemment... Puis on sait, bon, de plus en plus aussi il va y avoir des fruits et légumes qui sont préemballés, donc qui arrivent en sacs. Alors évidemment les sacs doivent respecter les normes, être bilingues.

**M. Dion:** Actuellement, vous dites: Il n'y a pas de fruits et légumes OGM actuellement présents sur le marché. Évidemment, comme toute la recherche dans ce domaine-là progresse comme ailleurs, on pourrait éventuellement en avoir dans un avenir rapproché, de nouveaux produits ou de nouveaux fruits qui soient produits avec des méthodes de modification génétique. Alors, la question de l'étiquetage des OGM reste quand même entière, parce que... Vous avez une position certainement là-dessus, en plus de la position de dire: Bien, c'est sûr que, si c'est prouvé que c'est nocif, il faut que ce soit écrit. Mais on sait que, dans l'alimentation, si c'est prouvé, ce ne sera pas homologué.

**Mme Fortin (Carole):** Comme vous savez, il y a eu des grandes discussions qui ont été faites, puis des têtes se sont réunies pour discuter de ce dossier-là particulièrement. Donc, je vais vous référer plus à qu'est-ce qui est ressorti de ce comité de travail qui était pancanadien. Par contre, qu'est-ce qu'on voulait éviter, comme actuellement, c'est que des gens écrivent «sans OGM», alors qu'il n'y en a pas. Tu sais, dans le fond, si vous écrivez «sans OGM», vous laissez entendre que les autres produits ont des OGM. Donc, ce n'est pas dans le but... ce n'est pas bien informer le consommateur, dans ce cas-là. Alors, c'est pour ça qu'actuellement vaut mieux dire... Il ne faut pas indiquer «avec OGM»... bien, pas «avec OGM»... Il ne faut pas indiquer «sans OGM», parce que, au contraire, ce serait tromper ton... pas tromper, leurrer un peu le consommateur par rapport aux autres produits. C'est vrai, là, qu'il est sans OGM,

mais qu'est-ce que ça insinue pour les autres produits... Pour nous, ce n'est pas bon en fait pour l'image même des fruits et légumes.

**M. Dion:** C'est tout un problème qu'on a, par exemple, dans certains produits. Comme, par exemple, quand on écrit sur un pot «miel pur», comme si le reste n'était pas... impur, alors que ça ne veut rien dire. Ou «miel naturel», alors ça ne veut rien dire, le reste n'est pas naturel.

**Mme Fortin (Carole):** Comme je vous disais, sur un pot de chips que c'est marqué... ou plutôt un pot de marmelade que c'est marqué «sans gras», là, vous voyez, ce n'est pas... C'est pour ça que je dis, là: Nous sommes analphabètes par rapport à qu'est-ce qu'on lit, et d'où l'importance d'avoir une source d'information crédible et neutre. C'est primordial. Et c'est primordial que l'on travaille ensemble justement, l'industrie. C'est pour ça que Sophie vous parlait justement de qu'est-ce qu'on fait avec le consommateur, à l'industrie, parce que... avec le gouvernement, puisque justement nous sommes très sensibilisés à tous ces dossiers et on veut s'assurer que le consommateur soit bien informé.

**M. Dion:** Merci beaucoup. Merci.

**La Présidente (Mme Houde-Pepin):** Merci. M. le député de Nicolet-Yamaska, vous avez trois minutes.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci. Dans votre mémoire, vous mentionnez qu'il y a des écarts qui sont observables au niveau de l'application des inspections par le MAPAQ d'une région à l'autre. Pouvez-vous m'expliquer ça un petit peu? Ça voudrait dire que les exigences ne sont pas les mêmes uniformément à travers le Québec?

**Mme Fortin (Carole):** Les exigences sont les mêmes; par contre, c'est la façon de l'appliquer. Alors, j'ai eu un commerce de détail qui m'a dit: Qu'est-ce qui se passe? Maintenant, je dois faire... mettons, pour garder tel degré, je dois maintenir, disons, mes produits tous réfrigérés très, très bas, puis c'est comme si ça devenait l'excès. Il dit: Pourtant, j'ai 14 autres magasins, puis c'est le seul endroit au Québec où on m'exige ça. Les inspecteurs de lui répondre, de dire: Bon, bien, écoutez, voulez-vous, je vais aller voir mes autres collègues, je vais leur dire que, moi, je fonctionne de cette façon-là, et c'est ce qui va arriver? Alors, réellement, c'est que l'exigence est la même, mais c'est la façon de l'interpréter.

Est-ce que c'est interpréter de dire: Bon, bien, écoutez, oui, est-ce que c'est 4 °C pour ces produits-là? C'est un fruit réfrigéré, c'est beau. Si on... mais est-ce que je suis obligé d'en rajouter plus pour m'assurer, là, que... m'assurer, je ne le sais pas, là, qu'il y ait un surcroît de sécurité alimentaire, même si ça ne donne rien. Mais ça, ça a été vécu par effectivement des gens qui ont des magasins... puis on le voit aussi, nous...

● (14 h 40) ●

Parce que, comme je vous dis, auparavant je travaillais beaucoup avec le MAPAQ puis... parce que

je travaillais pour les détaillants en alimentation, et conséquemment qu'est-ce qu'on s'apercevait, c'est que justement on avait réussi à réunir les inspecteurs, puis il y avait réellement la même façon de penser partout, là. Et donc ce n'est pas juste une question d'interprétation, mais comment on le met en application. Et là, actuellement, qu'est-ce qu'on voit, c'est: la mise en application peut effectivement être changeante selon les régions, selon l'inspecteur, en fait, et même selon des régions. Alors, ça va être important de ramener ça, de dire: Oups! est-ce qu'on a une ligne directrice au niveau de l'inspection, au niveau de l'interprétation?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Actuellement, là?

**Mme Fortin (Carole):** Ça s'est fait, bien, je vous dirais, le cas que je vous rapporte précisément, il y a un an, mais ça se fait actuellement. Mais ça va être important. Puis, avec le MAPAQ, là, je vous dirais, selon l'inspecteur, en fait, et même selon des régions. C'est des gens qui sont ouverts, ce sont des gens justement... Lorsque, moi, je suis arrivée dans le milieu de l'alimentation, les inspecteurs, les commerces de détail, c'est des chiens et des chats. Nous avons discuté pendant 10 ans, nous avons appris à nous connaître. Pourquoi qu'il y a des exigences? Ce n'est pas pour le plaisir de mettre des exigences. La sécurité alimentaire, c'est important. Donc, lorsque les gens l'ont compris, ah! ils le réalisaient: d'accord, je vais faire telle modification, telle modification. Là, ce que l'inspecteur comprenait, exemple, c'est impossible — je vous donne un exemple, puis à un moment donné c'était un projet de loi — de mettre un lavabo à côté du vrac. Mais c'est impossible, là. Oups! Ah! c'est vrai, dans le fond, c'est comme si ça n'avait pas de bon sens. Alors, d'où l'importance vraiment de se maintenir en lien et de comprendre, de se parler. Et ça, je pense que ça se fait justement à la longue. Et, comme je vous dis, vous êtes un ministère... En tout cas, moi, je trouve ça extraordinaire, les gens qui sont dans ce milieu-là, c'est une grande écoute.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Vous avez encore cinq minutes, si vous voulez y aller.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Ça va aller, merci.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Mme la députée de Soulanges.

**Mme Charlebois:** Merci, Mme la Présidente. Je lisais, à la page 19 de votre document, puis vous en avez fait mention à deux, trois reprises...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Il vous reste quatre minutes pour le groupe.

**Mme Charlebois:** ...actuellement, au Québec, il n'y a pas de fruits et légumes frais avec OGM. La semaine passée, on a un intervenant qui est venu nous

parler des kiwis qui étaient issus d'une transformation génétique, que, je pense, ils ont pris 15 ans à manipuler à partir d'un...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Croisement.

**Mme Charlebois:** ...un croisement? O.K. Alors, je suis un petit peu... Où vous déterminez votre source, qu'il n'y a pas de manipulation génétique dans les fruits et légumes?

**Mme Fortin (Carole):** Lorsqu'on on parle d'OGM, c'est la fraise qui a du gène de poisson à l'intérieur. Lorsqu'on parle de croisement au niveau des kiwis, c'est effectivement... Lorsqu'on regarde, exemple, les tulipes, vous prenez des bulbes de tulipes noires et des bulbes de tulipes... donc, c'est à ce niveau-là.

**Mme Charlebois:** Mais, quand on parle de manipulation génétique... Exemple, le maïs, bon, c'est un légume, le maïs.

**Mme Fortin (Carole):** Bien, le maïs, vous avez des grandes céréales, qui sont plus dans l'Ouest canadien, mais, ici, au niveau du maïs, c'est sûr qu'il y a eu des croisements. Et c'est très important, ce que vous êtes en train de dire, lorsqu'on parle d'information au consommateur, parce que effectivement, comme on expliquait, dans le blé d'Inde... Le premier blé d'Inde, là, les premiers Indiens qui ont été ici, bon, bien, qu'est-ce qu'ils faisaient? Ils croisaient telle sorte de blé d'Inde avec telle autre sorte de blé d'Inde, donc de faire des croisements pour amener justement la meilleure récolte. La même chose dans les kiwis. Donc, c'est évident que c'est important de distinguer le croisement, donc dans la même souche d'aliments, de justement les OGM, où on parle d'introduire des gènes, là, exemple, du poisson dans la fraise, pour rallonger sa période de vie, là, ou son...

**Mme Charlebois:** C'est ça. Puis, dans le maïs — ça, je suis en train d'échanger avec mon collègue en même temps, je m'excuse — dans le maïs, on me dit que, au niveau des céréales, oui, il y en a, mais, par contre, pour la consommation humaine, il n'y en aurait pas. Pas encore.

**Mme Fortin (Carole):** Non, il n'y a pas d'OGM. Et c'est pour ça, comme je vous dis, que c'est important. Quand je vous parlais de légende urbaine, là, c'est tellement important, la consommation des fruits et légumes, pour nous, c'est tellement important, notre crédibilité, que c'est pour ça qu'on se tient très informés, qu'on suit ces dossiers-là de près et qu'on veut justement s'assurer d'une transparence à l'égard des consommateurs, d'une transparence à l'égard de nos clients, de nos fournisseurs, pour justement s'assurer que notre crédibilité soit maintenue et donc vraiment d'assurer qu'il y a une augmentation de la consommation des fruits et légumes.

**Mme Charlebois:** Juste en terminant, est-ce que vous croyez qu'au niveau des fruits et légumes,

consommation humaine, il n'y a pas eu encore de transformation génétique parce que ce n'est pas un volume de production aussi grand que, exemple, le maïs production céréale? Pourquoi les biotechnologies se sont intéressées à la production de masse plutôt qu'à la consommation... Moins gros marché?

**Mme Fortin (Carole):** Je ne peux pas répondre à cette question. Honnêtement, c'est évident que qu'est-ce qui se met dans la tête des scientifiques ou des spécialistes... je ne peux pas m'échanger dans leur peau, là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Ça va? Il reste une petite minute pour un deuxième tour, M. le député de Huntingdon.

**M. Chenail:** Merci, Mme la Présidente. Quand vous parlez des légumes, c'est que, au Québec, je pense qu'on a pris un pas d'avance, dans ce domaine-là, sur tout le monde. Et puis quand qu'on parle... ce matin, on parlait du poulet refroidi à l'air, puis tout ça, bien, nous autres, c'est qu'on refroidit les légumes avec un vacuum qui... On est devenus la Californie, au Québec. On a importé des méthodes. On a fait en sorte que... Le monde agricole au Québec, pour les jardiniers maraîchers, il s'est transformé. Quand qu'on parle de revenu à l'acre de 4 000 \$ l'acre puis qu'on parle, dans le maïs ou le soya, de 400 \$, bien, on peut voir tout de suite le cheminement qui s'est fait grâce à l'amélioration de la façon de faire. Et puis, aujourd'hui, c'est ça qui fait que les grossistes en fruits et légumes veulent travailler avec des gens qui ont l'équipement nécessaire pour refroidir les légumes. Quand vous parliez, tout à l'heure, de certaines personnes, bien, c'est qu'ils font des légumes, ils ne sont pas refroidis. Bon. Puis, dans la salade, on ne pourrait pas exporter de la salade si elle n'était pas refroidie comme on le fait aujourd'hui. C'est ce qui a fait qu'on a développé des marchés extraordinaires.

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

**M. Chenail:** Quand qu'on parle des faillites au Québec... Parce qu'on sait très bien de quoi vous voulez parler, parce que, bon, à Montréal, au Québec, on n'a pas de normes comme aux États-Unis. Quand qu'on vend aux États-Unis, bien, la minute que ça fait défaut, on a un organisme qu'on téléphone, qu'on contacte, puis l'organisme en question se charge de faire les démarches nécessaires pour que soit payé le Québécois ou le Canadien. Au Québec, on a...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** S'il vous plaît, M. le député, on a...

**M. Chenail:** S'il vous plaît, madame, c'est juste parce que c'est très important, puis c'est important que la commission comprenne aussi ce qui se passe vraiment au Québec, parce que c'est l'économie du Québec. Ça fait que je pense que...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Mais vous pourrez revenir...

**M. Chenail:** D'après vous, est-ce que ce serait important qu'on se dote du même organisme qu'ils ont aux États-Unis, envers nous autres, tu sais?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci. Mme Fortin.

**Mme Fortin (Carole):** C'est effectivement une proposition que nous retenons, que nous souhaitons effectivement qu'il y ait une fiducie qui permette justement d'avoir le même système. C'est très important. Et M. Chenail a tout à fait raison, il y a des gens qui sont exceptionnellement bons au niveau des fruits et légumes, et c'est important, important de protéger ces entreprises.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Merci beaucoup pour votre réponse très courte. M. le député de Nicolet-Yamaska, pour une question courte.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Une courte question qui fait rapport avec ce que nous avons entendu à propos des... je pense que c'est du maïs Bt, bon: Est-ce que ça existe aussi — il me semble que oui, là — les tomates Bt puis des pommes de terre Bt? Bt étant un insecticide inclus dans la patate, dans la pomme de terre, ou dans la tomate.

**Mme Fortin (Carole):** À ma connaissance, non, mais je ne pourrais pas... mais, à ma connaissance, non, là. C'est la première fois que vous m'apprenez ce jargon. Ça n'a pas été apporté à mon attention.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** O.K. Merci.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Ça répond à votre question? Merci. Alors, Mme Fortin et Mme Perreault, je vous remercie pour votre présentation, votre contribution à la commission. Et j'invite M. Mario Dumais à se présenter devant la commission.

Alors, M. Dumais, s'il vous plaît. Nous allons passer 45 minutes avec vous, M. Dumais. Vous avez 15 minutes pour la présentation de votre mémoire et 15 minutes d'échange avec chaque groupe parlementaire. Vous avez la parole.

**M. Mario Dumais**

**M. Dumais (Mario):** Merci beaucoup, Mme la Présidente. Mmes, MM. les députés, je vous signale que je vais vous présenter un résumé de mon mémoire, dont normalement on vous a distribué une copie. Merci de m'avoir invité à vous présenter le mémoire intitulé *Les OGM et la sécurité alimentaire*, que j'ai déposé à votre commission, et félicitations pour l'importante initiative que vous avez prise d'organiser une consultation sur la question de la sécurité alimentaire, qui occupe aujourd'hui une place si importante dans les préoccupations du public.

Mon mémoire a pour but de démontrer que les biotechnologies, et en particulier la transgénèse, sont des technologies dont nous avons besoin pour faire face

aux défis de nourrir l'humanité tout en protégeant l'environnement. Il cite les autorités compétentes qui soutiennent que les produits issus de ces technologies subissent, avant d'être mis en marché, des tests plus sévères que plusieurs aliments conventionnels et qu'aucun impact négatif sur la santé n'a pu être attribué à l'usage de ces produits. Il préconise également l'étiquetage volontaire des produits issus de ces technologies.

● (14 h 50) ●

Voici quelles sont les raisons pour soutenir ces points de vue. La population mondiale s'est accrue de 3,6 milliards d'habitants en passant de 2,5 milliards qu'elle était en 1950 à 6,1 milliards en l'an 2000. Pendant ce temps, la proportion et le nombre de personnes sous-alimentées sur la planète ont diminué et la disponibilité énergétique alimentaire per capita a augmenté. Ceci a été rendu possible parce que la production alimentaire a augmenté, durant cette période, de 160 %. Cette augmentation de la production s'est réalisée tout en n'augmentant la superficie des terres cultivées que de 13 %. Il a fallu, pour parvenir à cela, accroître considérablement la productivité des terres en culture, en d'autres termes, augmenter l'intensité de l'agriculture. Selon les plus récentes prévisions démographiques, la population mondiale devrait s'élever à 8,9 milliards d'habitants en l'an 2050 et nécessiter un autre doublement de la production de nourriture. La croissance de la population mondiale est actuellement de l'ordre de 72 millions de personnes par année. Seulement pour empêcher que ne s'accroisse le nombre de personnes sous-alimentées, il faut donc, chaque année, produire suffisamment d'aliments pour nourrir 72 millions de personnes de plus.

Le Sommet de la Terre, tenu à Rio de Janeiro en 1992, dans le chapitre de ses conclusions qui traite d'agriculture, recommandait, pour préserver l'environnement, que l'on ne mette pas en production plus de terres qu'en utilisait déjà l'agriculture, donc que le secteur augmente encore substantiellement la productivité des terres. Une augmentation additionnelle de la productivité des terres en agriculture est possible en diffusant plus universellement les techniques les plus productives actuellement en usage. Mais également il faudra recourir encore à de nouvelles innovations, et les biotechnologies présentent à cet égard les avenues les plus prometteuses.

Nous entendons souvent dire que les biotechnologies ne résoudreont pas le problème de la faim dans le monde. Ce n'est que partiellement vrai. Il est exact que la pauvreté est la cause première de la sous-alimentation et que, pour y mettre fin définitivement et totalement, il faut que tous aient un revenu adéquat pour se nourrir. Par contre, même si tous avaient un revenu décent, si une offre de nourriture suffisante n'était pas disponible pour satisfaire toute la demande, il en résulterait une augmentation des prix de la nourriture qui ferait que, même avec un revenu décent, certains n'auraient pas accès à la nourriture, puisqu'il n'en existerait pas suffisamment.

L'accès à la nourriture, sous l'angle économique, dépend de deux variables, soit du revenu des gens, mais également de la disponibilité et du prix de la nourriture. Il n'est pas du ressort de l'agriculture de résoudre le

problème des revenus insuffisants d'une partie de la population, mais c'est sa mission de produire suffisamment de nourriture à un prix abordable pour que tous ceux qui ont un pouvoir d'achat suffisant pour s'en procurer puissent en acheter. Les technologies qui rendent les terres plus productives permettent de produire suffisamment de nourriture pour qu'il y en ait pour tous, mais également qu'elle soit disponible à un prix qui en favorise l'accès. Les biotechnologies pourront contribuer à cela dans l'avenir. Mais, diront certains, le Québec ne souffre pas de sous-alimentation, en quoi ces observations, pour valables qu'elles puissent être à l'échelle mondiale, sont-elles pertinentes pour le Québec? Elles le sont en particulier pour trois raisons.

Sur le strict plan humanitaire, nous ne pouvons pas nous désintéresser du problème de la sous-alimentation et nous devons apporter ce qui est en notre pouvoir pour contribuer à l'éliminer ou du moins à en diminuer l'intensité. Toute production alimentaire des pays développés, qu'elle soit vendue sur le marché domestique ou sur les marchés internationaux, contribue à l'augmentation de l'offre de nourriture à l'échelle mondiale et contribue de ce fait à en favoriser l'accès par les prix. D'autre part, compte tenu de la diffusion, chaque année, plus grande des biotechnologies en agriculture, si nous nous tenons à l'écart de cette évolution, nous risquons de nous faire éliminer non seulement sur les marchés internationaux, mais également sur notre propre marché interne dont plusieurs segments, tels ceux des grains, de la viande porcine ou des produits horticoles, pour ne nommer que ceux-là, sont complètement ouverts à la concurrence internationale.

De plus, l'agroalimentaire est un secteur d'emploi important, qui dispose de débouchés croissants et qui est basé sur l'exploitation de ressources renouvelables. Les biotechnologies sont également des sources d'emplois stratégiques pour l'avenir, à fort contenu de connaissances, offrant des emplois rémunérateurs à des personnes hautement qualifiées. Le Canada et le Québec jouent un rôle important à l'échelle mondiale dans ce secteur, et il ne faudrait pas s'en exclure nous-mêmes par une attitude exclusivement négative face à ces technologies. Ceci étant dit, il est également indiscutable que toutes ces considérations devraient être mises de côté si les produits transgéniques étaient nocifs pour la santé de ceux qui les consomment.

Qu'en est-il sur ce plan? Les autorités compétentes se sont exprimées sur cette question. Mentionnons d'abord l'Organisation mondiale de la santé et l'Agence canadienne d'inspection des aliments, de même que le nombre important d'experts qui ont témoigné, à l'échelle internationale, de l'innocuité des produits transgéniques qui sont mis en marché. Un des aspects qui contribuent à introduire de la confusion dans le débat est que certains voudraient que soit prouvée l'innocuité non pas des produits transgéniques, mais du procédé lui-même. Cette approche est complètement arbitraire, puisque ce n'est pas celle que l'on applique dans l'évaluation d'aucun autre produit et qu'il est inconcevable que l'on puisse décréter l'innocuité d'un procédé de production plutôt que l'innocuité d'un produit. Il peut arriver qu'un nouveau produit issu de la transgénèse qu'une entreprise cherche à mettre en marché ne passe pas les tests

auxquels sont soumis les nouveaux produits et qu'un autre le réussisse. La même chose peut arriver avec les produits issus des filières conventionnelles, et on ne cherche pas pour autant à décréter qu'un procédé de production conventionnel doit être banni parce qu'un des produits qui en est issu est recalé.

De même, un autre aspect de la discussion qui obscurcit le débat est celui avancé par ceux qui voudraient que les OGM ne soient autorisés que lorsqu'ils auront fait la démonstration qu'ils ne comportent aucun risque ni à court ni à long terme. Ceci est rigoureusement impossible, et c'est un critère que l'on n'applique à aucun autre produit conventionnel. Pourquoi l'appliquerait-on aux OGM, si ce n'est pour s'assurer que leur usage soit banni à tout jamais? Donc, il faut évaluer les produits et non les procédés et éviter de leur appliquer des critères qui ne sont appliqués à aucun autre produit.

À cet égard, la réponse de l'Organisation mondiale de la santé à la question: «Les aliments transgéniques sont-ils sûrs?», à laquelle elle répond dans le document qu'elle a préparé et qui s'intitule *20 questions sur les aliments transgéniques*, mérite d'être citée, et je cite l'OMS, l'Organisation mondiale de la santé: «Les OGM diffèrent par les gènes insérés et la manière d'opérer. Cela signifie que leur innocuité doit être évaluée au cas par cas et qu'il est impossible de se prononcer d'une manière générale sur tous les aliments transgéniques. Ceux qui sont actuellement sur les marchés internationaux ont passé avec succès des évaluations du risque et il est improbable qu'ils présentent un quelconque risque pour la santé humaine. De plus, on n'a jamais pu montrer que leur consommation par le grand public dans les pays où ils ont été homologués ait eu un quelconque effet sur la santé humaine.» Fin de la citation.

Par ailleurs, si un produit transgénique a subi les tests qui en permettent la vente, devrait-on obliger à leur imposer une étiquette indiquant qu'il s'agit d'un produit transgénique? Ma réponse à cette question est non. L'étiquetage volontaire est la formule qui permet que ceux qui, pour des raisons qui leur appartiennent, ne veulent pas consommer d'OGM puissent l'exiger de leurs fournisseurs et être ceux qui paient le prix que coûte cette exigence.

● (15 heures) ●

L'argument à l'effet que l'étiquetage obligatoire permettrait le choix du consommateur n'est pas fondé, puisque l'expérience démontre que, compte tenu de l'opposition virulente des militants anti-OGM, les industriels et les distributeurs de l'industrie alimentaire ou les restaurateurs, qui en général ne sont pas ceux qui vont bénéficier des innovations des biotechnologies, ne prendront pas le risque de voir leurs produits ou leurs établissements subir des boycotts et ils élimineront par conséquent les OGM de la gamme des produits qu'ils offrent. Cela n'augmentera en rien le choix des consommateurs. Par contre, l'étiquetage volontaire, comme celui qui existe pour aliments biologiques, permet un véritable choix du consommateur. Il permet également de faire en sorte que, si la consommation de produits dont on garantit qu'ils sont exempts d'OGM entraîne des coûts additionnels, ils soient assumés par ceux qui font ces choix.

Voilà en résumé les thèmes que j'ai abordés dans le mémoire que je vous ai présenté. Encore une fois, merci de m'avoir entendu, et je suis disponible pour répondre à vos questions.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Dumais. C'est un mémoire fort étoffé d'un homme de terrain qui plaide finalement pour le développement des biotechnologies, des OGM, dans une perspective, je dirais, humanitaire, pour développer l'agriculture pour la nourriture de la population mondiale. Et je voudrais vous dire que, pour avoir moi-même travaillé dans des projets de développement dans les pays du Sud, c'est un objectif que je partage. Je pense qu'il faudrait oeuvrer dans la solidarité, puis il faut absolument que les pays du Nord, qui sont des pays riches, aient une responsabilité sociale vis-à-vis des pays du Sud.

Ma question, c'est que... Vous partez d'un objectif qui est très, très louable. Quelles garanties avez-vous, si on développe des OGM ou des cultures OGM et qu'on en étende partout, que cette nourriture va se rendre dans les pays du Sud? Question n° 1.

Deuxièmement... Vous permettez? Vous allez répondre. Deuxièmement, qu'est-ce qui vous fait dire que les produits qui vont être cultivés dans les pays du Sud, suite aux OGM, vont correspondre automatiquement aux goûts et aux attentes des pays du Sud?

Troisièmement, dans les pays du Nord, des pays riches, pays industrialisés, postindustrialisés, les États-Unis, le Canada, l'Europe, entre autres, l'Australie, il y a un gaspillage éhonté de nourriture d'ores et déjà, et cette nourriture aurait pu être distribuée dans les pays du Sud, traitée, conservée, ne serait-ce que la poudre de lait, par exemple, pour donner aux enfants. Cette nourriture ne se rend pas à bon port.

Et, pour compléter la quadrature du cercle, vous savez très bien, vous qui êtes présent sur le terrain dans les pays du Sud, que, si ces pays-là sont rendus à quémander leur nourriture, c'est parce que quelque part il y a des intérêts qui ont occupé ces pays-là et qui ont orienté leurs agricultures vers la production de certains types de produits, ce qu'on appelle la monoculture. On a imposé à l'Égypte, qui était une terre très fertile, de produire du coton pour les pays industriels, on a imposé à certains pays de produire du café, même si la population de ces pays ne boit jamais de café, et je pourrais vous énumérer la liste. Alors, compte tenu de ce constat, qu'est-ce qui vous fait dire réellement, vous qui êtes un humaniste — j'en suis persuadée — que le fait de développer des OGM va pouvoir nous permettre de nourrir la planète entière?

**M. Dumais (Mario):** Rien ne me garantit cela, Mme la Présidente. Si vous revenez au raisonnement que je vous ai présenté, le raisonnement que je vous ai présenté est le suivant: l'accès à la nourriture pour les gens qui en manquent le plus va dépendre de deux choses: premièrement, va dépendre du revenu dont ils vont disposer et va dépendre, deuxièmement, du prix de la nourriture. Le revenu dont ils vont disposer, ce n'est pas au secteur agricole à résoudre ce... Le secteur agricole ne peut pas résoudre ce problème-là. Par contre, faire en sorte qu'il y ait sur la planète suffisamment

de nourriture pour que, si tous ont un revenu pour s'en procurer, ils puissent s'en procurer, ça, c'est la mission de l'agriculture. Et, même si tous les gens de la planète possédaient chacun 1 million de dollars de revenus, s'il n'y avait pas suffisamment de nourriture de produite à l'échelle mondiale, la manne n'existe plus, malheureusement, et par conséquent, même avec de grands revenus, les gens ne pourraient pas s'acheter la nourriture.

Donc, l'avantage des biotechnologies, c'est de permettre de développer des produits dont on va pouvoir produire des quantités additionnelles sur une quantité limitée de terres agricoles. Parce que le Sommet de la Terre de Rio, à juste titre, ne l'oublions pas, disait: La population va augmenter, les besoins en nourriture vont augmenter, mais il ne faut pas mettre plus de terres, ou en tout cas le moins possible de terres additionnelles en production. Alors, comme il faudra doubler la production, la disponibilité de nourriture encore, il faut accroître la productivité. Les moyens traditionnels peuvent nous servir de ce côté-là mais ne peuvent pas tout résoudre le problème des accroissements nécessaires.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Vous avez répondu à ma question. Évidemment, on n'est pas sur la même longueur d'onde. Je respecte ça. Le problème, c'est un problème de distribution équitable de la nourriture qui existe déjà sur la terre. Et je dois vous dire que personnellement cet argument de dire: Produire plus pour nourrir... Il n'y a pas d'automatisme. Si on pouvait me garantir qu'effectivement il y aura cette distribution équitable j'achèterais votre argument.

L'autre chose, c'est que, si les pays du Nord vont développer davantage d'OGM pour nourrir le Sud, cela ne va qu'accentuer la dépendance des pays du Sud vis-à-vis des pays du Nord. Moi, je suis de la philosophie qui dit: Apprendre à quelqu'un à pêcher plutôt que de lui donner de la nourriture.

M. le député d'Iberville.

**M. Rioux:** Merci beaucoup. Merci de votre exposé, qui a une vision mondiale. Il y a des problèmes effectivement, je pense, de partage, de la distribution de la richesse. Et, dans votre exposé... J'ai vu que vous étiez économiste, ça fait que je vais faire une déduction; vous me direz si elle est juste. Vous nous parlez, pour les OGM, d'étiquetage volontaire, donc que ce soit laissé aux gens, et les gens pourront en faire un choix. Et on vit cette situation vis-à-vis les OGM. Puis, si je suis votre raisonnement, il y a une perception négative des gens vis-à-vis les OGM, sauf qu'elle n'est pas valide. On a alerté les gens, sauf que peut-être que le côté information sur la pertinence des OGM n'a pas été démontré.

L'étiquetage volontaire, qui pourrait rassurer les gens, les gens qui veulent en avoir... Et si réellement, les gens, c'est une inquiétude, si on laisse les forces du marché agir par elles-mêmes, si les entreprises voient que les gens veulent avoir des produits OGM, on aura probablement un rééquilibrage du marché naturel qui se fera, de l'offre et de la demande, et les gens produiront à ce moment-là davantage de produits OGM. Sauf que, si on prend votre raisonnement, on ne devrait pas

connaître cet engouement-là, si les informations justes sont données. Est-ce que ça ressemble à votre... J'ai bien compris votre mémoire?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Dumais.

• (15 h 10) •

**M. Dumais (Mario):** Oui. Je crois que vous avez raison. Je pense que beaucoup des inquiétudes et des oppositions qui s'expriment contre les OGM sont en partie fondées sur des appréhensions à l'effet que les OGM, c'est très dangereux. On a vu utiliser tellement l'expression «Frankenstein food», les monstres, etc. Alors, avec toute une série de concepts comme ceux-là qui circulent dans l'opinion publique et dans les médias d'information, c'est bien sûr que la peur à propos des aliments est quelque chose qu'il est payant d'exploiter dans nos sociétés et que ceux qui peuvent en tirer des bénéfices ne manquent pas de le faire. Alors donc, ma perception est que, si on explique vraiment aux gens que les institutions, les organismes qui sont vraiment compétents dans ces domaines-là... qu'est-ce qu'ils en pensent vraiment, au niveau de: est-ce que ce sont des produits dangereux ou non?, alors, si se fait une éducation comme celle-là, je pense qu'éventuellement les réticences par rapport à la consommation de produits issus des OGM vont de beaucoup diminuer.

Ceci étant dit, entre-temps, seulement pour montrer que, sans étiquetage obligatoire, si les consommateurs ont des craintes et les expriment, ça peut avoir des effets. Vous avez parlé des pommes de terre tout à l'heure. Alors, je peux vous mentionner que, les pommes de terre, oui, il y a... Ce n'est pas la même chose que le maïs Bt, mais il y a des pommes de terre transgéniques qui existent, et, dans les feuillages, ils ont des produits qui font que les doryphores de la pomme de terre sont éliminés, comme la pyrale du maïs. Mais, par contre, des entreprises comme McCain ont dit: Bien, nous, on ne veut pas se faire boycotter par les consommateurs, alors on n'achète aucune patate qui est de ce type-là. Alors, il n'y a pas d'étiquetage obligatoire de pommes de terre, mais l'entreprise McCain, elle, a décidé: Bien, moi, je n'en veux pas, de ça. Alors, ils n'en achètent pas. Alors, c'est un exemple à l'effet que l'étiquetage volontaire permet aux consommateurs et aux entreprises de faire leur choix.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Dumais. Mme la députée de Soulanges.

**Mme Charlebois:** Merci, Mme la Présidente. Bonjour, et merci pour la présentation de votre mémoire. Je vais faire un lien un peu avec ce que mon collègue vous rappelait, et je lis dans votre résumé de mémoire: «Par contre, l'étiquetage volontaire, comme celui-ci qui existe pour les aliments biologiques, permet un véritable choix du consommateur.» Un peu dans le même sens que mon collègue et ce que vous nous rapportiez, qu'un climat de peur faisait en sorte que ça profitait à certains intérêts plutôt qu'à d'autres, est-ce que vous ne croyez pas qu'il va y avoir comme deux catégories de paniers d'épicerie, deux catégories d'aliments pour deux catégories de clients?

**M. Dumais (Mario):** C'est possible, comme, à l'heure actuelle, il y a deux catégories de paniers d'épicerie pour les gens qui veulent, par exemple, consommer des aliments biologiques et ceux qui préfèrent consommer des aliments conventionnels. Et, quant à moi, je n'y vois pas de problème.

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

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. Merci, M. Dumais. À la page 8, il y a une phrase qui m'attire et qui m'a frappée: C'est parce qu'il y a «un avantage économique significatif», quand on parle des avantages actuels et potentiels des OGM. Je partage un peu l'opinion et l'orientation de la présidente de la commission, en disant: Si c'est aussi avantageux pour les pays du tiers-monde, où on doit partager, il me semble que les surplus qu'on a actuellement devraient commencer déjà à être partagés. Et je veux continuer avant de vous poser la question. Quand on dit: Bon, si les superficies sont plus productives, on pourra consacrer à d'autres fins le territoire rural... À d'autres fins. On pourra l'utiliser à d'autres fins. Je viens d'un milieu rural. Nos terres, on les veut pour de la production, pas la production de masse. Mais, jusqu'à date, quand on est dans un milieu rural puis qu'on est des producteurs, bien on les utilise à cette fin-là. Ce n'est pas pour d'autres fins que ça, souvent, qu'on est en milieu rural.

Ce matin, on rencontrait BIOTEC. BIOTEC est une association qui représente, je dirais, à 99 % l'ensemble de l'industrie chimique ou biotechnique, et ils ont beaucoup d'études de faites. Et les gens, dans l'ensemble des mémoires qui nous ont été présentés, disaient: Il n'y a pas de recherche indépendante qui a été faite concernant, oui ou non, la dangerosité des OGM. L'entreprise va nous arriver en disant: Oui, il y a des études, mais c'est fait par Dow Chemical, c'est fait par Monsanto. Et, moi, la question, c'est: Est-ce qu'on ne devrait pas aller à des recherches très indépendantes, non financées par ces compagnies-là qui ont intérêt à développer le produit, qui le vendent au producteur, qui lui demandent une redevance parce qu'il y a une plus-value à sa production? Peut-être qu'on est à l'étape, après 10 ans que ces produits-là existent, d'avoir des recherches indépendantes complètement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Dumais.

**M. Dumais (Mario):** Madame, je crois que les gens, et votre opinion également, de ce côté-là, sont parfaitement fondés. Qu'il doive y avoir des recherches indépendantes, oui. Par contre, je ne crois pas qu'il n'en existe pas. Je vous ai cité tout à l'heure le point de vue de l'Organisation mondiale de la santé sur cette question-là. Alors, l'Organisation mondiale de la santé est un organisme indépendant et l'Organisation mondiale de la santé, j'en suis convaincu, n'a pas émis une opinion aussi délicate et importante que celle qu'elle a émise sans être sûre d'avoir bien documenté son point de vue. Alors donc, je suis d'accord pour dire que, si on a les moyens de faire plus de recherches indépendantes

qu'il s'en fait déjà, je n'ai aucun problème avec ça. Par contre, je ne pense pas qu'on puisse dire qu'il ne se fait aucune recherche indépendante sur le sujet.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Ma collègue voudrait ajouter une petite question. Mme la députée de Pontiac.

**Mme L'Écuyer:** J'ai la définition de l'OMS concernant les OGM, et ce qu'elle dit, c'est qu'actuellement ont passé avec succès des évaluations du risque, et il est improbable... Elle ne dit pas qu'il peut ou pas y avoir des risques, elle ne le sait pas.

**M. Dumais (Mario):** Non. Madame, elle dit qu'il est improbable...

**Mme L'Écuyer:** Qu'elles présentent un quelconque risque pour la santé.

**M. Dumais (Mario):** Oui, absolument, comme on peut vous dire que... Je peux vous citer le président de l'organisation... l'équivalent de l'ACIA canadienne, le président, de l'Angleterre, du Food Safety Organisation, qui dit: Quand vous buvez une tasse de café, vous absorbez des matières cancérogènes, comme vous en absorberiez par les pesticides que vous allez consommer avec une année de nourriture. Dans tout le manger que vous consommez durant une année, vous absorbez des pesticides, là-dedans. Alors, quand vous prenez une tasse de café, vous avez l'équivalent de matières cancérogènes que vous allez absorber durant une année. C'est le président de l'organisation de la santé. Tout ceci pour dire qu'il n'y a personne qui peut dire que les OGM, à 100 %, qu'il n'y a aucun problème, pas plus que, le café, vous pouvez me prouver qu'il n'y a aucun problème.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord. Très bien. M. Dumais, je vous remercie. Je cède la parole à M. le député de Saint-Hyacinthe.

**M. Dion:** Merci, Mme la Présidente. J'aurais deux questions importantes à poser, mais, avant de les poser, je voudrais qu'on m'excuse si j'ai offert le café hier à mes amis. Ce n'était pas intentionnellement pour leur faire du tort.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** C'est ça que vous vouliez nous faire, hein?

**M. Dion:** Bien, non, non, ce n'était pas ça. Ha, ha, ha! Je ne savais pas.

**M. Dumais (Mario):** Et ce n'est pas pour alimenter la peur que je dis ça, c'est juste pour dire qu'il ne faut pas paniquer avec n'importe quoi.

**M. Dion:** Oui. Maintenant, j'ai un petit problème avec votre raisonnement de tout à l'heure, au tout début, quand vous avez fait votre exposé, qui est extrêmement intéressant. Évidemment, on fait affaire avec quelqu'un qui sait de quoi il parle, évidemment. Mais le problème que j'ai est le suivant: c'est que le

développement de plantes transgéniques exige beaucoup de travail. Ça coûte extrêmement cher. Évidemment, ça conduit à des droits de redevances, à l'exclusivité de certaines compagnies. Vous connaissez l'histoire de Monsanto avec tout ça, bon, ainsi que le cultivateur de l'Ouest qui a été poursuivi, ainsi de suite. Alors nécessairement le développement des OGM, bien, nécessairement me semble conduire à une monopolisation de certains cultivars qui se répandent de plus en plus et qui deviennent dominants sur le marché. En même temps, on sait que les pays du Sud se plaignent que cette monopolisation fait en sorte que, associée, associée à un surplus de production et à un certain dumping favorisé par l'ALENA, elle détruit des modes de culture et des capacités de production agricole dans des pays du Sud — pour ne pas le nommer, le Mexique, mais les autres sont évidemment exposés au même phénomène.

Alors évidemment vous comprendrez que, si on s'en va vers une plus grande production mondiale de produits, mais plus contrôlée, plus monopolisée, on ne donne pas plus de nourriture aux plus pauvres, puisque, si elle est monopolisée... Normalement, la monopolisation conduit à une augmentation des prix. Il faut bien que ça conduise à quelque chose. Si on monopolise, ce n'est pas pour rien. Alors, j'ai de la misère. Il me semble qu'il y a une contradiction interne dans ce mode de production, qui fait que de toute façon ça conduit à plus de faim et plus d'exclusion de l'économie non monopolisée, non centrée sur l'économie du Nord.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, M. Dumais.

• (15 h 20) •

**M. Dumais (Mario):** Merci, Mme la Présidente. M. le député, vous savez, les entreprises de semences, l'industrie des semences — parce que c'est surtout ce à quoi on se réfère — elle est déjà entre les mains de ces entreprises-là. Les semences actuelles... Avant même qu'arrivent les semences transgéniques, qui vend des semences? Les mêmes que ceux qui vendent des semences transgéniques. Alors, le fait qu'on n'utilise plus, pour faire ces semences, les grains qu'on a cultivés nous-mêmes, c'est un fait de la vie, indépendamment des produits transgéniques ou non. Et ces entreprises-là sont déjà là. Effectivement, ils ont des droits sur les semences, même non transgéniques, qu'ils cultivent, et vous dites: Si ces gens-là ont une propriété sur les semences, les prix des produits agricoles vont augmenter, ne vont pas baisser. Bien, regardons la réalité. On peut discuter de ça à l'infini entre nous, mais que s'est-il passé, du point de vue du prix des céréales à l'échelle mondiale depuis que c'est suivi par la FAO? Le prix réel des céréales à l'échelle mondiale a baissé de 50 % depuis que la FAO a commencé à faire un inventaire de ça. Pourquoi? Parce que la productivité s'est énormément accrue, et, par conséquent, même s'il y a des compagnies de semences, comme il y en a, qui possèdent les semences, la preuve est faite que ça peut être compatible avec une baisse du prix des céréales.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Je vous remercie beaucoup, M. Dumais. On a épuisé le temps. On a donc donné 15 minutes. Je vous reviendrai après, dans un autre mémoire.

**M. Dion:** Est-ce que je peux avoir le temps précis que notre côté a utilisé en termes...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** 15 min 55 s, monsieur.

**M. Dion:** Pardon?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** 15 min 55 s. Donc, vous...

**M. Dion:** Mais, quand j'ai pris la parole, c'est il y a cinq minutes.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui. On a des blocs de 15 minutes, M. le président. Votre collègue a pris l'autre partie du temps. Alors, vous avez dépassé de... Pardon?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Moi, je n'ai pas posé de question.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Ah, d'accord. Excusez-moi. La personne qui tient le temps m'informe qu'il y a eu effectivement une erreur. Donc, M. le député, vous avez encore huit minutes. C'est ce qu'on m'indique. C'est bien ça, madame?

**Une voix:** ...

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

**M. Dion:** Merci, Mme la Présidente. Alors, l'autre question, sur un autre domaine, c'est sur la question de l'entente de Rio, sur la question de l'utilisation des terres. Ça me pose des gros problèmes, parce que, si on suit le processus suivi par l'agriculture industrielle du Nord depuis 30 ans, je pense qu'il est indéniable que les terres les meilleures et cultivées de façon la plus intensive se sont détériorées à un rythme accéléré. Dans la région de Saint-Hyacinthe, que je connais un peu, les terres sont extrêmement minéralisées. Il y a 30 ans, je ne pense pas qu'on avait des tempêtes de sable au printemps. Mais maintenant c'est courant. Et ça semble être lié. À moins que vous me prouviez... que vous me démontriez que je me trompe — j'espère bien que vous allez le faire — bien il y a eu une détérioration considérable des terres agricoles par le fait de la diminution très rapide de l'humus, de la matière organique dans le sol. Et ensuite on ne sait pas quel est l'effet de ce processus-là sur la qualité du produit fini.

Est-ce qu'on sait vraiment la différence entre un maïs qui est produit aujourd'hui dans ces terres-là et celui qui était produit il y a 40 ans dans ces terres-là? Est-ce qu'il n'y a aucune différence ou il y en a quant à la qualité nutritive, à tout point de vue, et quant à son impact sur la santé en général, hein? Parce qu'il y a toutes sortes de craintes qui circulent. Peut-être qu'elles ne sont pas fondées. Alors, voyez-vous, on dit: Il ne faut pas prendre plus de terres, mais, celles qu'on prend, on peut les épuiser. Les terres dans l'Ouest américain, maintenant on est rendu à une profondeur énorme pour

aller chercher l'eau, et là, maintenant, on n'aura plus d'eau parce qu'on va puiser à des profondeurs énormes. Est-ce que cette façon de cultiver, de façon très intensive, n'est pas un modèle qui détruit l'instrument de production lui-même, le sol?

**M. Dumais (Mario):** Bon, relativement à la destruction des terres, jugement qu'on entend extrêmement souvent, je vous ferai observer une chose: une terre qui est détruite... Et on entend des gens qui disent: Nos terres sont stérilisées. Bien, comment se fait-il qu'elles produisent de plus en plus par acre? Alors là il semble y avoir une contradiction. Et d'autre part vous dites: Les terres, de plus en plus... Il y a à l'heure actuelle, avec des méthodes intensives de production, avec le vent, de plus en plus d'érosion. Effectivement, les méthodes intensives de production exigent des correctifs. On a introduit des nouvelles façons de faire. L'agriculture a réglé, ou en tout cas a contribué à diminuer l'intensité d'un problème extrêmement urgent qui était l'accroissement, le phénomène démographique, jamais connu dans l'histoire, qu'on a connu, de produire plus de nourriture pour tout ça. Mais à l'heure actuelle on fait des choses. Par exemple, dans la culture du maïs, il y a plus de rotation qu'il y en avait. On laisse du maïs sur le sol, on laisse, avec les nouveaux moyens de production, on laisse une couverture du sol pour empêcher qu'il y ait de l'érosion comme celle-là.

Et il y a des choses extrêmement intéressantes. En Illinois, dans une université, l'université d'Illinois, Urbana-Champaign, ils ont une parcelle sur laquelle on cultive du maïs sans interruption depuis 150 ans. Alors, si le fait de cultiver du maïs continuellement sur le même endroit, ça détruisait la terre, il n'y a pas d'endroit où on pourrait l'observer plus que là-bas, et à l'heure actuelle il y a de la productivité beaucoup plus grande qu'il y en avait au XIX<sup>e</sup> siècle. Alors, relativement donc à...

L'équation, elle est simple: s'il faut doubler la production de nourriture... Et ça, tous les experts s'entendent. Ils vont dire, certains, 80 %, d'autres, 90 %. Mais, avec la croissance de 72 millions de personnes de plus sur la planète à chaque année, il faut accroître la production de nourriture. Alors, de deux choses l'une: ou bien on double la quantité de terres qu'on met en production... Et combien plus de forêts tropicales faudra-t-il couper? Combien plus de régions montagneuses faudra-t-il déboiser pour aller y faire de la culture, si on ne fait pas une culture plus intensive? L'équation est incontournable. Superficie des terres, quantité de nourriture qu'on veut, la productivité, c'est elle qui va nous dire combien de terres il va falloir utiliser.

**M. Dion:** Merci.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci. Merci, monsieur, de votre présentation. Une courte question à propos de l'étiquetage des OGM. Dans votre mémoire, vous dites qu'obliger quelqu'un à étiqueter «qu'un produit est issu de la transgénèse, c'est presque l'obliger à

identifier une façon de produire et non pas l'obliger à mentionner les propriétés du produit». Ce serait un précédent dangereux que de le faire. Est-ce que ça veut dire que, je ne sais pas, moi, sur un pot de jus de pomme, ce serait aussi ridicule — j'emploie bien le mot — d'écrire sur l'étiquetage «Contient des OGM» que d'écrire «Nous avons planté un pommier, nous avons cueilli la pomme, nous avons extrait le jus»?

**M. Dumais (Mario):** Bon, écoutez, j'hésiterais un peu à dire que c'est ridicule comme exigence. Mais, quand je dis: Où ça va s'arrêter? c'est que... Prenons un autre exemple d'une préoccupation qui est très légitime aussi, des gens qui disent: Nous, on veut savoir si nos produits ont été faits avec des gens... s'il y a des enfants qui ont travaillé pour produire nos produits. Supposons qu'on dit: Bien, on veut que ce soit marqué sur l'étiquette. Pourquoi on s'opposerait à ça? Si un autre dit: Moi, je veux que soit marqué sur l'étiquette si ça a respecté telles normes environnementales qui me préoccupent, je veux ça marqué sur l'étiquette, on s'arrête où? Étant donné que le but de l'étiquette, c'est d'informer le consommateur sur le produit comme tel, chacun d'entre nous, on a nos causes. Bien, si, moi, je suis, par exemple, de religion juive, je veux manger de la nourriture casher, je m'en commande, j'ai une étiquette qui le dit, je paie pour. Je veux manger des produits biologiques? J'en commande, j'ai une étiquette, je paie pour. Je ne veux pas d'OGM? Parfait, j'en commande, j'ai une étiquette qui dit ça, je paie pour.

Et n'oubliez pas que c'est extrêmement compliqué. Ça a l'air de rien de dire: On va étiqueter les OGM d'une manière obligatoire. Mais allez-vous étiqueter la viande qui a mangé des OGM? Allez-vous avoir un règlement d'étiquetage au Québec, un en Ontario, un au Nouveau-Brunswick, un en Nouvelle-Écosse? Allez-vous avoir un règlement d'étiquetage différent au Canada et aux États-Unis? Allez-vous avoir un autre conflit commercial avec les États-Unis en disant: On n'accepte pas vos produits parce que vous n'avez pas mis d'étiquettes OGM dessus? C'est extrêmement compliqué, la question. C'est se mettre le pied, d'après moi, dans un guépier dont on n'a pas toujours mesuré tous les tenants et aboutissants.

● (15 h 30) ●

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** En fait, ce que je voulais vous faire entendre, c'est un peu celui-là: c'est extrêmement compliqué et non pas superflu. Parce que ce ne serait pas superflu de mettre «Contient des OGM», mais ce serait compliqué de l'expliquer au consommateur, parce que ce n'est pas la seule chose qu'il y aurait dans le produit en question. Est-ce que j'ai bien compris?

**M. Dumais (Mario):** C'est-à-dire qu'au fond, là, les gens qui disent: Il faudrait l'étiqueter pour me donner le choix de ne pas en manger, c'est qu'ils disent: Ce n'est pas bon pour la santé. Mais, par contre, ce n'est pas vrai, il n'y a aucune indication, on ne peut d'aucune manière s'appuyer sur quoi que ce soit, sinon, quand on va dire... Bien, moi, je vais dire: Le café, là, mettez-moi dessus qu'il y a des produits cancérigènes, dans le café, et puis les produits biologiques, mettez dessus que vous avez utilisé un pesticide Bt, parce que les produits

biologiques utilisent le Bt, hein, comme produit. Bon, mettez-moi ça sur le produit. Mais ce n'est pas prouvé que c'est mauvais pour la santé. Pourquoi j'aurais le droit d'exiger ça? Alors, pourquoi est-ce qu'on aurait le droit d'exiger ça côté OGM?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Dumais. Ça a été fort agréable d'échanger avec vous. Continuez à faire votre beau travail et de participer au débat. Merci pour votre contribution.

**M. Dumais (Mario):** Je vous remercie, Mme la Présidente...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Ça me fait plaisir.

**M. Dumais (Mario):** ...et tous les membres de la commission, de m'avoir entendu.

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

J'invite les représentants de l'Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière à se présenter, s'il vous plaît. M. Yvan Lacroix, directeur général, je vous prie de vous installer, de nous présenter les personnes qui vous accompagnent. Vous avez 20 minutes pour la présentation de votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chacun des groupes parlementaires. Vous avez la parole.

#### **Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière (AQINAC)**

**M. Lacroix (Yvan):** Bonjour à tous et merci de nous recevoir. À ma gauche et à votre droite, c'est M. Benoît Désilets, qui est consultant, O.K., pour l'Association comme telle, et, à ma droite, c'est M. Jean-Noël Côté, qui est une personne qui est à l'emploi d'un de nos membres, qui travaille beaucoup sur le côté HACCP avec les fabricants d'aliments.

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

**M. Lacroix (Yvan):** Ça fait que j'y vais. Ça fait que le document que j'ai, c'est le même, ça fait qu'il n'y a pas de résumé. Donc, je vais spécifier quand je vais changer de page, parce que je vais écourter étant donné qu'il y a juste 20 minutes.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Pas de problème.

**M. Lacroix (Yvan):** Donc, juste pour vous expliquer, dans la première page, que l'Association comme telle date depuis 1961. Elle représente l'ensemble de l'industrie comme telle de la nutrition animale et céréalière du Québec, pas en tant que producteur de céréales, mais en tant que négociant en céréales, donc des membres qui sont à l'intérieur de l'association. Nous sommes 200 membres actifs et associés au niveau des fabricants d'aliments pour le bétail.

C'est surtout ça, la mission de l'association: on représente les fabricants d'aliments pour le bétail et la volaille. Il y a des négociants en céréales. Vous retrouvez des fournisseurs d'intrants, de biens et services qui ont comme mission de servir tous les producteurs impliqués dans les différentes productions animales du Québec, et ce, peu importe le modèle ou la taille de l'entreprise comme telle. Donc, tout ce qui concerne le porc, la volaille, le secteur laitier, les agneaux, chevaux, on a tout ce qu'il faut. L'association comme telle, les membres, dessert l'ensemble de la production animale.

Plusieurs de nos membres sont impliqués directement dans l'élevage. Donc, en ayant des membres fabricants d'aliments, en même temps il y a des élevages qui leur appartiennent qui peuvent produire environ 50 % de la production totale des porcs, en association avec 750 familles agricoles, de la chair de volaille, de la production des oeufs de consommation et environ 70 % des oeufs d'incubation. Quant aux dindons, ils contrôlent plus ou moins 40 % de la production et alimentent près de 100 % du volume total. Donc, ça ne veut pas dire nécessairement soit qu'ils sont des producteurs en même temps, mais ce sont des membres de l'UPA et non de l'AQINAC — c'est le terme abrégé de notre association. Donc, nous, on est surtout au niveau de la fabrication d'aliments. Par ricochet, bien, il y en a qui sont producteurs en même temps.

En plus de la nutrition animale, nos membres offrent une multitude de produits, de services-conseils. Donc, nous avons, au niveau de nos membres, les employés, qui représentent le côté technique, qui sont environ 800, qui desservent l'ensemble des producteurs au Québec au niveau de l'alimentation animale ou du service santé. Donc, nous retrouvons des technologues, des agronomes, des vétérinaires, des gens spécialisés en économie. Vous avez toute la liste qui est en avant de vous.

La mission de l'AQINAC comme telle, c'est de répondre aux exigences des consommateurs de la société en matière de sécurité alimentaire, d'environnement, de qualité, de conditions d'élevage, de retombées économiques. Vous allez me demander: Pourquoi le consommateur, alors que nous sommes dans l'alimentation animale? Mais ce n'est pas tellement compliqué, c'est que, demain matin, si vous désirez avoir un poulet... un oeuf oméga, si vous voulez avoir un oeuf bio, si vous voulez avoir un poulet végétal ou un poulet standard, mais tout ça part de l'alimentation même de l'animal, soit sur une base de la formulation de l'alimentation, sur une base de la génétique, sur une base de la régie, sur une base... tout ce que vous pouvez faire autour de l'animal comme tel. Donc, les 800 personnes de l'AQINAC, comme tel, les employés techniques, c'est dans cette optique-là qu'ils travaillent au niveau du producteur.

Contribuer par son dynamisme au développement de sa clientèle — producteurs — de ses productions, de ses technologies et à l'économie, et ce, en harmonie avec les principes de cohabitation. C'est important, parce qu'on parle aussi d'environnement. Donc, c'est important pour nous que ces principes-là soient respectés. Mais le principe économique devient aussi important. Indépendamment du produit animal

qu'on veut mettre sur le marché, bien il faut qu'il soit capable d'être commercialisé, et sur une base économique et de santé.

Défendre les intérêts de ses membres, promouvoir l'industrie agroalimentaire moderne et travailler en synergie et en complémentarité avec les principaux intervenants de la chaîne agroalimentaire.

La page 5, je vais résumer en disant que, nous, l'AQINAC, il y a plusieurs enjeux. Quand vous parlez d'OMG, vous parlez de sécurité alimentaire en général, mais, nous, on aimerait se limiter à la partie de l'inspection, le système des inspections du Canada et du Québec, et en même temps parler de traçabilité et HACCP au niveau de la fabrication des aliments.

Pour vous donner une idée, à la page 6, en tant que profil macroéconomique. La bonne performance du secteur de la transformation alimentaire en 2002. Ce secteur a vu la valeur de ses livraisons s'accroître de 2,1 % pour totaliser près de 17,6 milliards de dollars. Les industries qui ont enregistré les hausses les plus importantes sont celles de l'alimentation animale, 10 %; des boissons-tabac, 8 %; de la volaille 7 %; et des fruits et légumes. Le volume d'aliments par animal était au-dessus de 4,2 millions de tonnes d'équivalents en moule complète par année au Québec, son volume d'affaire d'environ 4,1 milliards.

Au cours des quatre dernières années, nos membres ont affirmé davantage leur leadership face aux nouvelles réalités agroalimentaires. Ils ont investi plus de 300 millions dans les nouvelles technologies, les ressources humaines, dans les infrastructures de production, dans les systèmes de qualité, de salubrité ainsi que dans l'agroenvironnement. Puis, le secteur céréalier comme tel a connu une croissance de 5,7 % du volume de sa production, et celui des oléagineux, une hausse de 3,5 %. Quand on parle des céréales et des oléagineux, on parle d'environ 4,8 millions de tonnes qu'il s'est récolté en 2003, au niveau du Québec, en ce qui concerne ces deux aspects-là.

L'efficacité des systèmes d'inspection des aliments. Nous croyons sincèrement que les efforts, les interventions faites par le personnel des systèmes d'inspection des aliments sont de bonne foi. Ici, ce n'est pas juste pour faire plaisir aux gens. C'est vrai, nous avons vécu, avec l'ACIA et les gens du MAPAQ, des situations d'échange qui sont intéressantes pour essayer de se rapprocher de l'industrie. Toutefois, avec tous les enjeux, les situations vécues dans l'industrie bioalimentaire depuis les cinq dernières années, nous considérons que des modifications ou des ajustements peuvent être apportés dans les processus d'évaluation de la problématique, dans les méthodes d'inspection ainsi que dans la façon de résoudre la situation, et ce, plus spécifiquement au niveau du terrain.

Donc, la présente partie va se limiter à des recommandations. Donc, les recommandations au niveau du système d'inspection, ce que nous avons pu vivre, nous, dans la dernière année et demie par rapport à des situations réelles, donc les recommandations sont inspirées de ces situations vécues.

Première recommandation, c'est que les gestionnaires des systèmes d'inspection des aliments du Canada et du Québec rencontrent deux à trois fois par année les principaux secteurs de l'industrie

bioalimentaire, et ce, par le biais des associations reconnues. Les buts visés sont les suivants: C'est de mettre à jour les lois, les règlements et les programmes d'inspection des aliments existants et à venir. C'est important pour nous, en tant que fabricants d'aliments, de bien comprendre ces lois-là et les règlements, et surtout celles qui sont à venir, parce que ça implique des investissements, ça implique... Souvent, quand il arrive des nouvelles lois et des nouveaux règlements, il peut y avoir une résistance au changement. Donc, si on travaille ensemble à bien comprendre, si on comprend la réalité du champ autant avec les gens des inspections et les gens des fabricants d'aliments, bien on est capables de faire évoluer les dossiers ensemble.

Préciser davantage les responsabilités entre le système d'inspection du Canada et du Québec; raffiner le processus d'inspection et de communication en cas de crise; améliorer la collaboration entre les principaux acteurs en cas de crise et mobiliser les principaux acteurs à mettre en place des solutions pratico-pratiques et proactives dans leurs entreprises ainsi que de prévoir les investissements qui s'y relient; échanger sur la recherche et le développement de produits et de programmes testés et utilisés comme référence en cas de crise.

• (15 h 40) •

Au niveau de la recommandation, c'est: Les gestionnaires des systèmes d'inspection des aliments du Canada et du Québec s'assurent de l'uniformisation des méthodes de communication et d'inspection de leurs agents au niveau des entreprises, surtout en cas de crise, et, dans des situations problématiques de sécurité alimentaire, les agents doivent se donner comme obligation de rencontrer les gestionnaires d'entreprises afin de les conscientiser et de les faire agir dans le bon sens.

Les gestionnaires de systèmes d'inspection des aliments du Canada et du Québec doivent assurer les principaux acteurs de l'industrie sur les points suivants: les produits alimentaires importés sont conformes aux normes canadiennes et québécoises de salubrité des aliments; les lois et les règlements, et les programmes et les méthodes d'inspection imposés au Canada et au Québec sont harmonisés avec les nouvelles de sécurité et de qualité des aliments et assurent le développement économique des principaux acteurs de l'industrie de façon compétitive sur le marché. Les gestionnaires des systèmes d'inspection du Canada et du Québec mettent claires et précises leurs positions en cas de crise majeure, et ce, afin d'orienter adéquatement les principaux acteurs de l'industrie — est-ce les pressions politiques ou économiques qui dominent ou bien la sécurité alimentaire, dans la mise en place de solutions? Les hautes instances gouvernementales reconnaissent un appui financier adéquat aux entreprises qui mettent en place un programme de validation et de certification de bonnes pratiques manufacturières.

Au niveau du groupe... la partie qualité, le Groupe Qualité a été créé suite au sommet des décideurs Rendez-vous de mi-parcours d'octobre 2001. Le mandat du Groupe Qualité est le suivant: assurer le suivi des engagements et des objectifs rattachés à l'enjeu qualité; déterminer les orientations et les actions à préconiser en matière de HACCP et de traçabilité. Le groupe aura également à tenir compte de certaines autres préoccupations

en matière de qualité, telles que l'antibiorésistance. Dès sa fondation, l'AQINAC s'est jointe au Groupe Qualité et a participé à toutes ses tables de discussion. De même, l'AQINAC est membre des comités orientation, économique et technique sur les dispositions des carcasses ainsi que du comité MAPAQ sur les farines animales. Donc, tous les comités que j'ai mentionnés précédemment, c'est les comités qui relèvent du MAPAQ.

Nous, nous croyons à la démarche concertée des partenaires du secteur, et ce, de la terre à la table. La protection de la santé publique et l'amélioration de la santé animale ne peuvent se faire qu'à partir de réglementation plus sévère au niveau canadien, tout en gardant le niveau de compétitivité de notre industrie. Ce succès ne sera assuré que lorsque chacun des intervenants — producteurs industriels, représentants gouvernementaux et politiciens — prendra possession de certaines responsabilités.

Les méthodes d'analyse et de contrôle des points critiques. Nos membres ont depuis longtemps emprunté l'autoroute de la qualité. Au milieu des années quatre-vingt-dix, notre industrie entamait la démarche qui l'amènerait à développer et à implanter graduellement son programme d'amélioration de la qualité sanitaire des aliments du bétail. Notre modèle HACCP a été développé en suivant une démarche similaire au modèle du Programme d'amélioration de salubrité des aliments, PASA, du gouvernement du Canada et rencontre toutes les exigences habituellement reconnues par la communauté internationale: vérification technique, certification par un organisme indépendant reconnu, vérification de la gestion du programme national HACCP.

Ce programme national d'application volontaire est une première pour le secteur commercial de l'alimentation animale. Le programme d'amélioration de la qualité sanitaire des aliments du bétail, incluant son volet HACCP, est actuellement soumis à l'examen technique de l'Agence d'inspection des aliments. Les concepts de bonnes pratiques manufacturières, de méthode d'analyse, de contrôle des points critiques et de traçabilité sont des outils utilisés par les meilleurs gestionnaires de notre industrie. Ils assument leurs responsabilités dans la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale. Notre programme d'amélioration de la qualité sanitaire des aliments du bétail rencontre les exigences, les besoins de l'industrie de la transformation des produits animaux.

L'industrie québécoise de l'alimentation animale regroupe des établissements d'importance et de capacité de production variées, allant de meuneries très petites à de grandes entreprises complexes. La démarche HACCP nécessite un investissement de ressources très important de la part des entreprises: création de nouveaux postes responsables BPM/HACCP, de développement de cahiers et de manuels de procédures, de formation des employés d'usine, de modification des locaux. La démarche complète nécessite jusqu'à deux ans d'efforts. La contrainte économique imposée par cette démarche entraînera la disparition de certaines très petites entreprises. Elles ne pourront assumer les coûts de la mise en place de fonctionnement du programme.

En décembre 2001, cinq établissements de notre réseau avaient obtenu la certification HACCP. En

janvier 2004, plus de 31 sites — j'ai écrit 30 ici, mais c'est 31 sites — usines, entrepôts, places d'affaires, ont reçu la certification HACCP. Plusieurs autres entreprises oeuvrent activement au développement et implantation de leurs programmes.

Les aliments du bétail ne sont pas tous fabriqués en usine. Une portion importante d'aliments du bétail est fabriquée à la ferme. Donc, traditionnellement, nous avions les meuniers qui fabriquaient leurs moulées et desservaient les producteurs, mais, à travers les années, bien les producteurs ont développé leurs propres systèmes à la ferme aussi. Donc, ça peut représenter, dans le secteur du porc, environ 40 %, 50 % des volumes fabriqués, et, dans le secteur laitier, ça peut être alentour de 60 %, 70 %. Cette production à la ferme est encadrée à l'intérieur du programme Assurance qualité canadienne basé sur les normes HACCP. Donc, c'est sûr qu'il faudrait regarder si les normes HACCP à la ferme sont semblables ou aussi exigeantes que par rapport au niveau des fabricants d'aliments.

Nous croyons que d'ici 2005 plus de 80 % des moulées fabriquées seront fabriquées dans un établissement certifié HACCP ou certifié par le Programme d'assurance qualité canadienne. Est-ce que c'est 2005, 2006, le délai? Le travail se fait dans ce sens.

La traçabilité comme telle. Pour nous, la traçabilité de la ferme à la table est un concept de première importance afin de garantir la transparence de notre système de production et de transformation des produits animaux au Québec. L'implication des fabricants d'aliments est déjà outillée pour faire face à cet enjeu. Le programme d'amélioration de la qualité sanitaire des aliments du bétail permet d'assurer la traçabilité de matières premières — céréales et autres — de l'usine à la ferme.

Par contre, la problématique reliée à la traçabilité des approvisionnements ne permet pas de garantir une traçabilité parfaite des champs du producteur de céréales jusqu'à nos usines. Les contraintes logistiques sont énormes. Donc, il pourrait arriver, si vous achetez du grain demain matin, vous avez un silo ou deux silos, mais la source d'approvisionnement en grains peut venir de différents producteurs et se ramasser dans le même silo.

La traçabilité réglementée. Le MAPAQ travaille à la rédaction de son projet de règlement sur la traçabilité. Nous croyons que l'encadrement réglementaire de la démarche de la traçabilité établira des balises qui éviteront les dérives et les incompatibilités entre les divers programmes qui sont mis en place. Nous souhaitons cependant que la démarche prenne compte les éléments suivants: que le règlement définisse les objectifs et les résultats à atteindre et non les outils à utiliser; que la réglementation du Québec s'harmonise avec la réglementation des autres provinces et du gouvernement fédéral; que l'élaboration du projet de règlement se fasse dans le respect des contraintes propres à chaque partenaire; que la traçabilité puisse être utilisée aussi comme outil de développement commercial: développement d'appellations contrôlées.

Donc, en conclusion, consciente de l'importance croissante de la qualité et de l'innocuité des aliments, l'AQINAC a mis sur pied en décembre 2000 un comité qualité composé d'intervenants et de spécialistes de

notre secteur. Le comité qualité est responsable de l'établissement des orientations et des interventions en matière de qualité de l'association, et ce, basé sur les deux aspects suivants de sa mission... que j'ai mentionnés tantôt, au niveau de la mission.

Donc, pour s'assurer du développement durable de notre industrie bioalimentaire canadienne et québécoise tout en respectant l'accès à des produits de qualité, les conditions suivantes sont essentielles: de reconnaître, aux fins de développement futur, les gestionnaires de qualité capables de s'adapter aux nouvelles réalités et de lui allouer aussi le support nécessaire — ce qui veut dire, demain matin, même si un petit entrepreneur qui désire rester dans l'industrie, il a le goût et l'intérêt de vouloir développer encore l'industrie dans un concept qualité, mais, s'il a besoin d'aide, bien, il faut l'aider; si l'entrepreneur ne veut pas avancer, bien, ça, ce sera une autre sorte d'étiquetage, puis ça, je laisse ça à l'entreprise — s'assurer la confiance de la société par la mise en place de normes d'excellence et d'une certification par un organisme neutre connu et reconnu; et s'assurer de l'application rapide des engagements.

L'AQINAC croit profondément qu'une concertation des principaux preneurs de risques de la chaîne bioalimentaire permettrait de mettre en place un programme de sécurité alimentaire de façon souple, compétitive, efficace et rentable pour l'industrie, et ce, avec la collaboration et le support de l'État. La transparence et l'objectivité — ici, je parle d'objectivité scientifique — sont deux valeurs importantes au succès de cette concertation, et l'autre valeur, je pense, c'est le libre choix du producteur, aussi, qu'il va falloir tenir compte dans un processus de mise en marché. Et voilà.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, vous avez complété la présentation, M. Lacroix?

**M. Lacroix (Yvan):** Oui.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Je vous remercie infiniment. Je vais y aller avec vous avec une première petite question. Pour les besoins de la compréhension des membres de la commission, quels sont les ingrédients que l'on met dans la fabrication de l'alimentation animale pour le bétail, pour la volaille et pour le porc? Pourriez-vous nous donner les ingrédients, qu'est-ce qu'on met?

**M. Lacroix (Yvan):** O.K. Dans l'alimentation comme telle — je peux être en mesure, aussi Jean-Noël, de répondre — on va retrouver... Dans une tonne de moulée, si on parle comme tel, vous pouvez retrouver entre 50 %, 60 % de maïs. O.K.? Vous retrouvez cette base-là. Et, après ça, vous pouvez ajouter de l'orge, vous pouvez avoir du blé, dépendamment de la formulation que vous voulez utiliser. Ensuite, vous allez pouvoir retrouver des vitamines, les minéraux; vous pouvez avoir du soya aussi. Dépendamment de la formulation et du type de production, ça peut varier aussi, et dépendamment aussi de la valeur nutritive des ingrédients et de la valeur économique qui va avec. Parce que, aujourd'hui, on a des méthodes de calcul qui nous permettent de... Pour la même valeur nutritive, nous pouvons retrouver tel ingrédient que nous pouvons

utiliser aussi. Mais il faut tenir compte de la digestibilité aussi de l'ingrédient en même temps. Donc, vous retrouvez les éléments principaux: les céréales, les vitamines, minéraux, soya et... Vous pouvez avoir des farines animales ou pas, O.K., dépendamment du choix aussi de...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Dans le cas de la maladie de la vache folle, on a retracé, je crois, hors de tout doute que la cause était reliée à l'alimentation. Qu'est-ce qu'elle avait mangé, cette vache, pour attraper la maladie de la vache folle?

● (15 h 50) ●

**M. Lacroix (Yvan):** Bien, d'après ce que j'ai pu entendre, ça semble avoir été un problème de pratiques au niveau de la ferme, si je comprends bien. On parle-tu du cas dans l'Ouest? Je parle du cas dans l'Ouest, là, du Canada. Ce que j'ai pu en apprendre, c'est que le producteur avait une production multispèces. Donc, on pouvait retrouver du porc et de la volaille, qui normalement, eux, ils n'ont pas de problème à avoir une farine animale dans leur alimentation. Par contre, il ne devait pas y avoir... et possiblement qu'on a pu comprendre qu'il a servi à son troupeau laitier ou bovin cette nourriture-là. Ça fait que...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Bon. On parle, dans ce cas-là, de farines carnées, je crois.

**M. Lacroix (Yvan):** Des farines animales, de ruminants.

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

**M. Lacroix (Yvan):** De ruminants.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Est-ce qu'il arrive qu'en plus de l'alimentation que, vous, vous fabriquez, là, dans votre association, parmi vos membres, lorsque cette tonne d'alimentation se rend sur la ferme, le producteur puisse lui-même ajouter d'autres ingrédients, pour des raisons... Non? Il faut que...

**M. Lacroix (Yvan):** Non. Généralement, non. Non. Quand il achète une moulée complète — que nous appelons chez nous — le producteur ajoute rarement... n'ajoute rien chez lui. Par contre, comme je vous ai parlé tantôt, un fabricant d'aliments à la ferme qui fabrique sa propre moulée, nous, on peut lui fournir un supplément de base, un produit de base que lui aura à compléter chez lui avec ses céréales. Ça fait qu'il va ajouter ses céréales chez lui. S'il décide d'ajouter d'autres produits, bien, ça, ça va dépendre de sa formulation, mais c'est... Non. Normalement, ce n'est pas le...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Mais à quel moment les farines carnées sont introduites dans l'alimentation animale et par qui?

**M. Lacroix (Yvan):** Bien, elles sont introduites à quel moment dans l'alimentation animale? Ça devient un choix d'ingrédients au niveau des nutritionnistes qui sont reliés aux entreprises, et, à partir de là, bien, cette

alimentation-là, elle est produite et elle est donnée... elle est vendue aux producteurs, et le producteur l'alimente à partir de chez lui.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Est-ce que vous pouvez nous évaluer l'impact pour l'industrie de l'abolition complète des farines animales?

**M. Lacroix (Yvan):** L'impact. Dans quel sens? L'impact économique?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui, entre autres.

**M. Lacroix (Yvan):** Écoutez un peu, je ne suis vraiment pas en mesure... D'ailleurs, les études sont en train de se faire. Si on regarde la production porcine... Si on regarde au niveau alimentation animale, O.K., on pourrait dire: Demain matin, si on enlève la farine animale au niveau du porc — la farine animale comme telle, parce que vous avez aussi du gras animal, O.K.? — mais, si on parle des farines animales comme telles, ça va jouer alentour de 1 \$, 1,25 \$ du porc. O.K.? Donc, demain matin, un producteur de porc, qui perd déjà peut-être, dans le cycle économique actuel, là, 15 \$ du porc pour une question de marché, donc, si, demain matin... Ça représente, sur une tonne de moulée, 1 \$ du porc, environ 5 \$ à 6 \$ la tonne de plus. Ça fait que le producteur a à faire le choix, oui ou non.

Parce que nous, l'AQINAC, il faut comprendre ce que les membres de l'AQINAC... Demain matin, si vous voulez avoir un porc sans farine animale, si vous voulez avoir un poulet végétal, si vous voulez avoir... nous, on est là pour dire: Bien, si c'est ça que vous désirez, on va vous le produire. O.K.? Donc, le besoin, il vient du choix, en partant, du consommateur et du producteur qui dit: Je n'en veux pas. Donc, si vous n'en voulez pas, nous, on passe des farines animales au soya, O.K., un soya qui peut remplacer la farine animale. Puis, un prix d'une tonne de farine animale aujourd'hui peut être alentour de 200 \$ la tonne, même 150 \$ de la tonne, et le soya va être alentour de 375 \$ la tonne. Donc, il va y avoir un écart au niveau des prix des ingrédients.

Mais, pour nous, c'est un choix. Si le producteur et le consommateur désirent n'avoir aucune farine animale, dans ce cas-là, bien le choix se fait. Mais où est-ce que nous ne sommes pas intéressés, c'est de voir que c'est des choix volontaires. S'il y a un choix à faire, que le gouvernement ou le système d'inspection fasse une réglementation. S'il laisse les gens dire: Bien, oui, on vous laisse aller dans ce sens-là, là, il va se faire une game, là, d'impératifs commerciaux, de choix, puis là c'est le «free-for-all» pour tout. Ça fait que, nous, on ne veut pas arriver devant un producteur, on dit: Non, on ne te met pas de farine animale, puis lui, il dit: J'en veux, parce qu'il n'y a aucune législation qui dit que tu ne peux pas en mettre.

Ça fait que nous, oui, il y a un impact, si on regarde au niveau du porc. Si on regarde dans un poulet, enlevez aujourd'hui la farine animale et le gras animal, ça va être à peu près alentour de 0,06 \$ du kilo. O.K.? Bon. C'est que... Je vous donne un exemple, c'est... Mais, par contre, il n'y a aucune preuve scientifique, et

il est connu, reconnu qu'on peut mettre demain matin dans l'alimentation du porc et du poulet une farine animale en provenance de ruminants ou de porcs ou de volailles. Il n'y a aucune preuve scientifique qui démontre ça. Du côté des ruminants, depuis 1997, au Québec, bien, il n'y a aucune farine de ruminants qui se met dans l'alimentation des ruminants.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord. Bon. Je vais céder la parole à ma collègue la députée de Pontiac, et vous pouvez revenir peut-être avec une explication. Mme la députée.

**Mme L'Écuyer:** D'abord, merci, Mme la Présidente. Merci, messieurs. Je veux d'abord vous féliciter d'avoir pris le virage qualité en 2001, avant que tous les événements qu'on connaît arrivent, que ce soit la vache folle... Je suis quand même un peu inquiète de voir que les poules mangent du carné. Dans ma tête à moi, une poule, ça ne mangeait pas ça, mais en tout cas. Je pense qu'il y a une question qui va venir: Qui a décidé que c'était ça qu'on leur donnait?

Dans vos recommandations, à la page 7, là...

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

**Mme L'Écuyer:** Je pense que je ne mangerai plus de poulet.

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

**Mme L'Écuyer:** Excusez, à la page 7, dans vos recommandations, vous dites... non, je m'excuse, c'est à la page 8: Les gestionnaires des systèmes d'inspection, Québec, Canada, vous parlez d'harmonisation. Je pense que l'ensemble... presque tous les mémoires nous ont dit la même chose, il faut qu'il y ait une harmonisation. Vous dites: «Les gestionnaires des systèmes d'inspection des aliments [Québec, Canada] mettent claires et précises [les] positions en cas de crise majeure.» On vient de connaître une crise. Qu'est-ce qui s'est passé au niveau des communications avec la crise de la vache folle? Pouvez-vous nous donner des exemples?

Si vous l'avez comme recommandation, ça veut dire qu'il y a eu un problème. Qu'est-ce qui s'est passé, à ce moment-là, au niveau des deux inspections, là, Québec et Canada? Vous avez eu de la difficulté à avoir des informations ou quoi? Pour le mettre en recommandation, c'est parce que vous avez vécu un problème.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lacroix.

**M. Lacroix (Yvan):** Oui. Non, ce n'est pas tout à fait qu'on a eu des difficultés à avoir la communication, c'est que les positions, il faut qu'elles deviennent claires. Disons que le cas de la vache folle, il y a des cas qui se sont vécus en Europe, puis normalement on devrait être un peu plus précis dans les protocoles à suivre, O.K., quand ce genre de situation arrive. «Plus clair», ça veut dire aussi de fonctionner sous la transparence et aussi sur une objectivité

scientifique, qu'on ne veut pas que le producteur... pas le producteur, le consommateur soit mal protégé. Donc, si on prend des positions, est-ce que c'est le volet économique, le volet politique ou c'est le volet salubrité qu'il va tenir compte? Donc, il faut que ça devienne clair à ce niveau-là.

S'il y a des discussions qui ont eu lieu en haut lieu, même avec l'industrie, mais qu'on se positionne puis qu'on dise: Oui, voici l'objectivité scientifique du produit. Et, s'il y a vraiment un problème de salubrité avec les farines animales, bien qu'on nous le dise. Tantôt, vous souleviez des études neutres, O.K., en ce qui concerne les OGM, etc., mais c'est la même chose. Qu'on nous le dise, s'il y a vraiment un problème, les gens, ils vont appliquer ce qui existe, c'est tout. Surtout dans notre cas, nous autres, si on nous dit: Les farines animales, c'est un problème sérieux au niveau du porc et de la volaille, mais qu'on nous le dise, puis on va arrêter du jour au lendemain; mais n'allons pas sur une base volontaire.

Donc, le protocole, il faut qu'il soit clair, il faut que ce soit transparent et que ce soient des engagements rapides aussi. Est-ce que je joue une game économique puis une game de pression à ce niveau-là? Mais ça, c'est à...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très rapidement, Mme la députée.

**Mme L'Écuyer:** Juste pour compléter avec mes farines, ou je ne sais pas comment vous appelez ça...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Carnées.

**Mme L'Écuyer:** ...carnées, on a le choix entre ça ou mettre du soya OMG...

**M. Lacroix (Yvan):** Ou du soya OMG?

**Mme L'Écuyer:** OGM. OGM. OGM. Je dis toujours «OMG». OGM, j'ai inversé une lettre. Vous dites, si on retire les...

**M. Lacroix (Yvan):** Au Québec, je pense que vous avez... en tout cas, le travail, la discussion OMG, sans OMG, mais, au Québec, je crois qu'il y a 70 % du soya qui est «OMG-free». O.K.? Ça fait que... Mais, par contre, cette discussion-là, encore une fois, OMG ou pas... mais je voudrais juste qu'on ait un objectif scientifique aussi dans ça, là. O.K.? Ça fait que...

**Mme L'Écuyer:** Merci.

**M. Lacroix (Yvan):** Nous, si on veut tous avoir des soyaes OMG, bien qu'on nous le dise.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** OGM.

**M. Lacroix (Yvan):** OGM. O.K. OGM.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Elle vous a contaminé, là.

**M. Lacroix (Yvan):** Par le micro. Il y a aussi des positions en même temps qu'il faut regarder. Nous,

on a une meunerie, un de nos membres — puis, comme on dit, on est là pour desservir — il y a un de nos membres qui est certifié meunerie biologique; 25 % à 30 % de son volume est biologique. Donc, il doit faire venir des produits en conséquence: un maïs, un soya, mais en même temps... Mais 90 %... Voyez-vous? C'est 25 % et 30 % de son volume, mais 90 % de ce volume-là s'en va aux États-Unis pour desservir le producteur de lait. Mais le producteur de lait est payé deux fois le prix.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci, Mme la Présidente. Messieurs, bonjour. Merci infiniment de votre présentation. Je vais y aller directement avec une question: Une farine carnée, c'est une farine animale. Qu'est-ce que ça contient?

**M. Lacroix (Yvan):** Une farine carnée, qu'est-ce que ça peut contenir comme tel? Vous savez, une farine carnée, normalement ça va contenir, O.K., des sous-produits d'abattage...

**Une voix:** ...

**M. Lacroix (Yvan):** Pardon?

**Une voix:** ...

● (16 heures) ●

**M. Lacroix (Yvan):** Bien, c'est ça principalement, ça contient des sous-produits d'abattage, O.K.?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Ça veut dire quoi? des abats d'animaux, de poule, de poulet?

**M. Lacroix (Yvan):** De poule, de poulet aussi, oui. La farine que nous parlons ici, de la farine de viande et d'os, c'est ça qui est mis en cause sur le marché actuellement, là, donc ça va être surtout des sous-produits d'abattage que vous allez retrouver au niveau de la farine animale.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Est-ce que c'est, mettons, inscrit sur... Supposons que j'achète un sac de moulée chez vous. Est-ce que c'est inscrit «contient des farines carnées»...

**M. Lacroix (Yvan):** Ça va être inscrit sur l'étiquetage...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** ...puis voici le détail de ce que ça contient?

**M. Lacroix (Yvan):** Oui, ça contient de la farine... ça va mentionner «qui contient de la farine animale».

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Mais pas...

**M. Lacroix (Yvan):** Pas le détail.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Pas le détail.

**M. Lacroix (Yvan):** Ça ne dira pas si c'est un sous-produit de volaille, de porc ou... Non.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Les abats d'animaux, et tout, là. O.K.

**M. Lacroix (Yvan):** Oui, c'est ça. Ce n'est pas écrit ça, là. Ce n'est pas écrit ça. Ça va écrire qu'il y a du maïs, qu'il y a du soya, il y a de la farine de viande, il y a du... O.K., des minéraux, etc., mais il n'y aura pas ça, là, détaillé comme tel.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Vous vous approvisionnez où? Dans les abattoirs? Oui?

**M. Lacroix (Yvan):** Non, ce sont des centres d'équarrissage comme tels que, eux... ils s'approvisionnent aux abattoirs... des fondoirs, ils font le traitement puis ils revendent le produit.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Est-ce que les animaux qui sont dans les abattoirs ou dans les centres d'équarrissage, est-ce que les animaux qui sont là sont tous nécessairement en santé ou s'il y en a de malades ou des animaux morts?

**M. Lacroix (Yvan):** Normalement, quand ils arrivent à l'abattage, ceux qui sont malades ou que normalement... il y a une forme de confiscation qui peut exister, que ce soit dans le poulet ou dans le porc, comme tel. Mais là est-ce que... quand ils sont sur la chaîne puis, là, s'il n'y a aucun signe clinique externe, je ne peux pas vous dire, là. Mais, généralement parlant, l'animal qui arrive là, c'est parce qu'il est généralement en santé.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Est-ce qu'on retrouve du sang animal dans les farines carnées, dans le mélange?

**M. Lacroix (Yvan):** Il existe des farines de sang, O.K.? Bien, oui, il peut y avoir des farines de sang aussi, mais, comme tel, il peut y avoir du sang animal, mais... oui, oui, parce qu'il y a un traitement, là, qui existe pour la viande.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Et vous dites dans votre...

**M. Lacroix (Yvan):** As-tu des questions?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Oui, vous voulez ajouter?

**M. Lacroix (Yvan):** Oui? Oui, ça va, c'est juste pour savoir si...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Vous dites dans votre mémoire que, bon, la méthode HACCP, que vous seriez favorables à cette méthode-là, sauf qu'un des dangers, ou une des craintes que vous avez, c'est que, si on appliquait ça, ce serait difficile à appliquer dans les petites entreprises et ça mettrait en danger économiquement ces petites entreprises là. Voulez-vous détailler un petit peu là-dessus?

**M. Lacroix (Yvan):** Oui. Disons que tu as des entreprises aujourd'hui qui peuvent avoir 20 000, 30 000, 40 000 tonnes de moulée qu'ils vont fabriquer. Il y en a qui vont en fabriquer 100 000 tonnes aussi dans leur entreprise. Ils ont peut-être le volume pour pouvoir absorber les coûts à apporter à... Parce que, demain matin, quand vous voulez implanter HACCP, en partant, c'est pratiquement 20 000 \$, et pour appliquer un programme HACCP, l'élaborer et... en plus de ça, souvent tu vas garder un employé qui va tenir toutes la documentation, les registres, et s'assurer que HACCP s'applique correctement à travers toute l'année. Puis, une entreprise qui a à peu près 5 000, 8 000 ou 10 000 tonnes par année, pour eux autres, ça devient plus onéreux définitivement de pouvoir avoir un employé à temps plein pour pouvoir garder cette HACCP là, O.K.?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Donc, c'est une méthode rigoureuse au niveau de...

**M. Lacroix (Yvan):** Exigeante.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** ...rigoureuse au niveau de...

**M. Lacroix (Yvan):** Rigoureuse, très rigoureuse.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Très rigoureuse, mais, si on l'applique dans sa totalité, ça veut dire que nos petits centres, nos petites meuneries seraient en danger, ce qui veut dire aussi qu'il y aurait une concentration de grandes meuneries.

**M. Lacroix (Yvan):** Définitivement. O.K., ce qui pourrait arriver aussi, c'est exactement ça, comme tel, ou que l'État, s'il supporte aussi ces entreprises-là au niveau d'aide pour dire: Bien oui, il y a moyen de travailler l'élaboration d'un programme HACCP chez vous et tenir compte... il y a certains fonds qui existent, mais, par après, c'est de garder d'une façon constante la qualité des processus HACCP au niveau de l'entreprise.

Par contre, les gens débutent les entreprises comme telles, puis j'imagine qu'il y a des niveaux... de l'imagination qui peut exister, en ce sens que le directeur de l'usine peut peut-être jouer plusieurs rôles en même temps, O.K., au lieu d'engager quelqu'un. Mais c'est plus onéreux pour les petites entreprises.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Vous dites également dans votre mémoire, à propos de la fabrication à la ferme — parce qu'il y a une partie que vous allez porter chez l'agriculteur et l'autre partie est mélangée à la ferme — et cette production à la ferme est encadrée à l'intérieur du programme Assurance qualité canadienne, basé sur les normes HACCP. Il me semble que ça doit être assez difficile à vérifier, ça.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lacroix, vous pouvez demander à une des personnes qui vous accompagnent de répondre...

**M. Lacroix (Yvan):** De répondre aussi?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui, bien entendu...

**M. Lacroix (Yvan):** Ça va.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** ...pourvu qu'elle s'identifie, la personne.

**M. Lacroix (Yvan):** C'est parfait. Comme tel, c'est parce que ce n'est pas nécessairement un programme normé. On dit que c'est basé sur les pratiques HACCP, à la ferme, mais ce n'est pas nécessairement un programme normé.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** O.K.

**M. Lacroix (Yvan):** O.K.? Donc, tu peux avoir des bonnes pratiques...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** C'est moins dur à vérifier.

**M. Lacroix (Yvan):** ...mais ce n'est pas nécessairement normé. Toutefois, ce programme-là est en train de s'étudier autant au niveau de l'ACIA, O.K., au niveau canadien, pour regarder comment il peut se mettre en pratique d'une façon plus officielle au niveau HACCP. Mais il y a un travail qui se fait au niveau du producteur pour arriver à appliquer des normes semblables.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Il reste quatre minutes sur le premier bloc. M. le député de Saint-Hyacinthe.

**M. Dion:** Merci. Seulement une petite question. Je ne sais pas si j'ai bien compris tout à l'heure, mais, quand vous avez répondu à la question concernant le contenu de la farine carnée, vous avez dit: Non, tout ce qu'on a, c'est que... l'indication, c'est que c'est de la farine carnée. On ne sait pas si ça vient de ruminants, ou de porcs, ou de volailles, ou quoi que ce soit. Est-ce que j'ai bien compris?

**M. Lacroix (Yvan):** Non, j'ai dit que la farine carnée peut contenir, O.K., du porc, de la volaille, un ruminant, O.K.? C'est de la farine de viande et d'os que nous parlons. Le produit qui est en problème aujourd'hui, c'est la farine... c'est à base... ça peut être du porc, de la volaille, ça peut être de ruminants.

**M. Dion:** Mais la question qu'on se pose, c'est: Est-ce que, quand vous recevez de la farine carnée, est-ce que c'est indiqué de quelle farine carnée il s'agit? Est-ce que c'est de la farine carnée de volaille ou si cette farine-là peut...

**M. Lacroix (Yvan):** C'est un mélange, un mélange.

**M. Dion:** C'est tout mélangé.

**M. Lacroix (Yvan):** Un mélange.

**M. Dion:** Donc, cette farine carnée là, les ruminants ne peuvent pas en manger — parce que vous ne savez pas si ça vient de ruminants. Donc, ils ne peuvent pas en manger.

**M. Lacroix (Yvan):** Ah! mais on n'en met pas.

**M. Dion:** Pardon?

**M. Lacroix (Yvan):** Il ne se met pas de farine de ruminants ou de farine carnée dans l'alimentation d'un ruminant au Québec.

**M. Dion:** Donc, c'est le seul cas où il n'y a pas d'utilisation de la farine carnée...

**M. Lacroix (Yvan):** Exactement.

**M. Dion:** ...dans la moulée, c'est le cas des ruminants.

**M. Lacroix (Yvan):** Le cas des ruminants. Depuis 1997, O.K., l'ACIA a une inspection, puis il y a des règlements qui vont en conséquence, il y a des normes qui vont en conséquence: aucune alimentation de farine de ruminants ou de farine carnée au niveau des ruminants.

**M. Dion:** O.K. Donc, le porc, lui, peut manger de la farine carnée venant du porc et la volaille peut manger de la farine carnée venant de la volaille.

**M. Lacroix (Yvan):** Oui, c'est ça.

**M. Dion:** Merci.

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

**M. Rioux:** Merci. Merci de votre présentation. Je vais avoir quatre questions factuelles, donc quatre réponses courtes, là. La première chose, je veux être sûr que j'ai une bonne compréhension. Quand vous parlez de la farine carnée, ce qui la compose, vous avez bien dit que squelette, os n'en fait plus partie, et c'est...

**M. Lacroix (Yvan):** Non, je n'ai pas dit...

**M. Rioux:** Non?

**M. Lacroix (Yvan):** J'ai dit farine de viande et d'os.

**M. Rioux:** Ah! O.K. Donc, ça fait partie...

**M. Lacroix (Yvan):** Oui.

**M. Rioux:** O.K. Mais pourquoi aujourd'hui on a encore un problème de carcasses? Je pensais que les gens ne pouvaient plus disposer des carcasses, parce que ça ne faisait plus partie des farines.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lacroix.

**M. Lacroix (Yvan):** O.K. Donc, j'ai mentionné tantôt que principalement... j'avais parlé principalement que les farines de viande et d'os sont composées de sous-produits d'abattage, O.K., à ce niveau-là. Il existe au Québec une entreprise qui est certifiée strictement farine de porc et de volaille, et il y a une entreprise... puis, en même temps, une entreprise qui compose le tout: porc, volaille, boeuf ensemble, et principalement c'est des abattages d'abattoirs, et vous allez trouver aussi une question d'animaux morts, aussi, à l'intérieur de ces farines-là.

**M. Rioux:** O.K. Je vais vous poser les trois autres questions, pour que les réponses soient courtes. La première, c'est quoi à peu près, dans votre association, le pourcentage de moulée végétale versus la moulée animale? La deuxième question: Est-ce qu'il est vrai qu'il est de plus en plus difficile, au Québec, de se procurer de la moulée sans OGM? Et la troisième: Il y a des gens qui nous ont parlé du porc qu'on exporte au Japon, où est-ce qu'il y a des critères qui sont différents de la production nord-américaine. Est-ce que, un de ces critères-là, c'est au niveau de la qualité de la moulée? Est-ce que les porcs que l'on exporte au Japon mangent de la moulée carnée, en d'autres mots?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lacroix.

**M. Lacroix (Yvan):** Première question?

**M. Rioux:** Première question, c'était le pourcentage de moulée végétale et animale, à peu près, dans votre industrie, là, grosso modo.

**M. Lacroix (Yvan):** Bien, franchement, là, vous donner un chiffre, là, je serais tenté de vous dire que... une moulée végétale comme telle, le dossier avicole, aviaire qui a demandé un poulet végétal, ça commence... Ce que ça représente comme tel, comme volume, je ne suis pas en mesure de vous le dire, là. Il y a 4,2 millions de tonnes au Québec, là.

**M. Rioux:** Pas en tonnes, mais en pourcentage, là, en gros.

**M. Lacroix (Yvan):** Ah! en pourcentage, je serais tenté de vous dire, grosso modo, comme tel, je dirais 95 % de moulée standard, puis la moulée végétale, c'est...

**M. Rioux:** 5 % végétal puis 95 % animal.  
● (16 h 10) ●

**M. Lacroix (Yvan):** Vous demandez un chiffre, là, je n'ai pas rien de scientifique sur ça, là, mais c'est vraiment un départ.

**M. Rioux:** Mais plus ou moins...

**M. Lacroix (Yvan):** C'est vraiment un départ.

**M. Rioux:** Ça nous donne... O.K. Ça nous donne un ordre de grandeur.

**M. Lacroix (Yvan):** Oui, oui, c'est vraiment un ordre de grandeur. Est-ce que je me trompe de 2 %? C'est possible.

**M. Rioux:** Oui, oui, oui, c'est ça, je veux un ordre de grandeur.

**M. Lacroix (Yvan):** O.K., mais c'est un ordre de grandeur, c'est un début.

**M. Rioux:** Les moulées, si c'est vrai que vous avez de la misère de plus en plus à vous procurer de la moulée sans OGM?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Vous permettez, M. le député, parce que c'est une question importante? Auriez-vous la gentillesse de répéter le pourcentage? Le 95 %, vous avez dit que, ça, c'est standard, ça veut dire quoi, là, c'est carné?

**M. Lacroix (Yvan):** Bien, je veux dire, il n'y a pas juste une question de carnée, là, O.K.? C'est une... vous me demandez... une moulée standard?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui.

**M. Lacroix (Yvan):** O.K. Ça fait que vous pouvez avoir, demain matin... C'est ça. Si on parle de... Vous parlez des farines? Oui, oui. Par contre, ça dépend, là, si vous me parlez de moulée laitière, il n'y en a pas. O.K.? Parce que vous me parlez de moulée en général. La moulée laitière, il n'y a pas de moulée carnée dans... Si je veux qu'on décortique ça, là, je veux dire... Moulée laitière, ça représente un certain volume au Québec. C'est environ 1 million de tonnes de moulée laitière au Québec. Donc, il n'y en a pas, de farine carnée, dans ça.

**M. Rioux:** O.K. En fait, ce que vous me dites, là, on ne parle pas juste carnée, là, mais vous me dites, à peu près...

**M. Lacroix (Yvan):** Moi, ce que je dis...

**M. Rioux:** ...c'est 5 % végétal, 95 % qui est animal, parce qu'il y a les autres animaux aussi, il n'y a pas juste le boeuf, là. Donc, c'est à peu près ça, votre ordre de grandeur.

**M. Lacroix (Yvan):** Bon, O.K. On va être plus précis, là, O.K., à ce niveau-là. Dans le laitier, il n'y en a pas. Bon, on parle de 4,2 millions de tonnes, là, au Québec, qu'il se fabrique en général, en équivalent. Dans le laitier, il n'y en a pas. Donc, il y a 1 million que vous pouvez enlever là.

**M. Rioux:** Vous me dites que c'est juste de la moulée végétale, dans le laitier?

**M. Lacroix (Yvan):** Bien, je veux dire, il n'y a pas de farine carnée. Parce que vous me ramenez tout le temps...

**M. Rioux:** Non, non, carnée, ou je parle de... animale, là, qu'on peut... les autres animaux, poulet, porc, etc.

**Une voix:** Non, non, le lait... le boeuf, il ne peut pas, c'est ça, carnée.

**M. Rioux:** O.K. Donc, c'est moulée végétale.

**M. Lacroix (Yvan):** O.K. Moi, je vous le dis, c'est que, à la ferme, la personne qui fabrique à la ferme n'a pas de farine de viande, si vous voulez parler de... O.K.? Bon, il n'y a pas de farine de viande. Dans la poudeuse, je ne mets pas de farine de viande. Dans le laitier, il n'y a pas de farine de viande. Ça fait que... Puis il y a 50 % du poulet végétal. Ça fait que, au total, est-ce que c'est 90, 95, là, pour cent? C'est peut-être plus bas que ça finalement. O.K., c'est peut-être 50, 60, 70 %, mais il faudrait faire les calculs, mon cher monsieur, parce que c'est beaucoup, là, c'est beaucoup, là. Il faudrait déterminer exactement, là, comme tel, ce que ça représente.

**M. Rioux:** Est-ce que ce serait possible que vous puissiez faire parvenir ces chiffres-là à la commission?

**M. Lacroix (Yvan):** Oui. Oui, oui, ce serait... Oui, si vous me permettez, là, c'est parce que la question... Si vous me parlez de farine... avec carné, là... Puis, pour la végétale, on va vous faire le décompte. Puis, sérieusement, on est en mesure de le faire.

**M. Rioux:** Merci.

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

**M. Rioux:** Là, il y avait la question sur le porc japonais, le porc qu'on exporte au Japon. Est-ce que vous êtes au courant si, dans les critères, il y a... Est-ce qu'ils ont, eux aussi, là, de la moulée carnée ou c'est exclu?

**M. Lacroix (Yvan):** Il y a une demande pour un porc sans farine animale au niveau du porc... au niveau du Japon. Par contre, il y a une demande aussi avec ou sans. Ça fait que ce n'est pas tout le marché japonais qui est sur cette demande-là, il faut juste être précis...

**M. Rioux:** Là-dessus, est-ce qu'il serait possible de nous faire parvenir aussi les...

**M. Lacroix (Yvan):** Je n'ai pas ces statistiques-là, mais je peux vous dire qu'il y en a qui exportent des cochons au Japon, puis ils ont la farine animale aussi. Ça fait que c'est une demande... c'est un marché, c'est un marché cible qui est fait au niveau du Japon.

**M. Rioux:** O.K. Merci.

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

**Mme Charlebois:** Oui, c'est juste un rapide commentaire. Les farines carnées, ça existe depuis quelle année? On a arrêté, pour le boeuf, de leur en faire manger depuis 1997, mais ça existe depuis combien de temps, les farines carnées?

**M. Lacroix (Yvan):** Ah! ma chère madame, je pense, depuis que les abattoirs existent, je pense que la farine carnée existe... Ça a été reconnu comme un bon produit en ce qui concerne un ingrédient fort en énergie, en protéines et en minéraux, et donc l'utilisation a été faite au niveau des... Ah! c'est-u 30 ans, 40 ans, 50 ans? C'est quand ils ont commencé à abattre des animaux, mais cette farine-là, ils l'ont utilisée.

**Mme Charlebois:** Et vous disiez tantôt que vous allez répondre aux besoins des consommateurs, c'est-à-dire que, si les consommateurs disent: On n'en veut plus, de farine carnée, bien vous allez produire d'autre chose. Mais qui a demandé de produire la farine carnée? Ce n'est toujours bien pas les consommateurs!

**M. Lacroix (Yvan):** Qui a demandé de produire les farines carnées?

**Mme Charlebois:** Oui, il y a 30, 40 ans.

**M. Lacroix (Yvan):** Bien, mon confrère dit: C'est la pression sur le prix à travers les années, j'imagine. Mais... Bien, c'est ça. Ça fait que c'est un choix. O.K.?

**Mme Charlebois:** Il n'y a plus de temps... Est-ce que j'ai encore du temps?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Une petite, une petite, oui.

**Mme Charlebois:** Une petite. Il y a d'autres intervenants qui nous mentionnaient...

**M. Lacroix (Yvan):** Je pourrais-tu juste préciser un point aussi?

**Mme Charlebois:** Oui, allez-y.

**M. Lacroix (Yvan):** C'est parce qu'il y a une question de prix aussi, parce que, comme je vous ai dit tantôt, c'est l'évaluation des ingrédients sur le marché, ça a été reconnu. Et, comme on le dit aussi, l'ACIA puis les agences d'inspection n'ont jamais refusé ce genre de produit là, aussi. Ça, s'ils veulent refuser, qu'ils le disent immédiatement. Puis, en même temps, tu soulevais quoi?

**Une voix:** Tu n'as pas dit...

**M. Lacroix (Yvan):** Ah oui! Puis, le produit, il fallait... c'est un produit qu'il fallait utiliser, ça fait qu'ils l'ont reconnu comme un sous-produit, comme quoi qu'il peut être utilisé au point de vue de l'alimentation.

**Mme Charlebois:** O.K. Mon autre petite, brève question concerne les ruminants. Ils ne mangent plus de farine carnée depuis 1997. Et les autres: porc, poulet, tout ça, continuent de manger de la farine carnée. Alors, moi, si j'ai une ferme où j'ai deux élevages ou même trois élevages, quand vous livrez les moulées, est-ce que vous évaluez le nombre de tonnes qui peut être livré pour les autres élevages, par rapport aux ruminants?

C'est-à-dire que ce qui s'est produit probablement en Alberta, on a entendu que le boeuf ou la vache aurait mangé des farines carnées parce qu'elles avaient été livrées pour d'autres productions. Qui contrôle ça au Québec?

**M. Lacroix (Yvan):** Bien, regardez, quand les membres livrent, s'il y a une porcherie sur le site, bien, il y a les silos en conséquence, et la porcherie, c'est à part. O.K.? Et c'est la même chose, s'il y a le côté laitier puis une étable qui est là, une ferme laitière, bien normalement les silos sont à part. Ça fait que, nous, on livre en conséquence. Rendus là, nous, on n'a plus le choix, O.K., de dire... on n'a plus de contrôle des façons que l'alimentation est faite. Mais, généralement parlant, là, l'alimentation est faite correctement par le producteur. Mais, par contre, si la personne sait que, demain matin, elle ne doit pas servir des farines de ruminants, une moulée avec de la farine de ruminants à l'interne, bien, ça, là, elle est censée être consciente de qu'est-ce qu'elle fait, là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord, M. Lacroix. M. le député de Nicolet-Yamaska.

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

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Vous avez 12 minutes.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci. Je reviens toujours aux farines carnées. Ce qu'on nous dit, c'est que la maladie de la vache folle s'est développée du fait que le ruminant a mangé des viandes carnées de ruminants, tu sais. Est-ce qu'il est normal ou naturel qu'un poulet mange du poulet, qu'un porc mange du porc?

**M. Lacroix (Yvan):** Je vais vous laisser répondre par les spécialistes, parce que c'est une question... O.K., un porc, c'est un... il mange... c'est un omnivore, une façon de parler, O.K.? Ça mange... Mais est-ce que c'est, «normal»? Si ce n'est pas normal, que l'Agence d'inspection des aliments, qu'ils nous le disent. O.K.? Moi, je ne peux pas vous répondre plus que ça. C'est un grand débat. Il y a des gens qui vont vous exprimer, des vétérinaires, que c'est une bonne source de protéines, que c'est tout à fait normal qu'un porc puisse manger ce genre de farine là. Mais, par contre, si ce n'est pas normal et c'est inacceptable dans le cas qu'on a peur qu'il arrive un cas de... j'étais pour dire de maladie chez l'humain à cause que le porc mange des farines de porc, mais qu'on le dise immédiatement, qu'on l'applique.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Non, je comprends.

**M. Lacroix (Yvan):** Moi, en ce qui me concerne, moi, à date, s'il est prouvé que le porc, la volaille peut manger de ça... autant que vous mettez une volaille bio, vous la mettez sur le terrain, puis qu'elle se mette à manger des vers, et des vers, et des vers, c'est de la

protéine, c'est de la farine de viande, appelez ça comme vous voulez, mais c'est exactement ça.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Mais, moi, je comprends ça un peu, parce que... Bon, sur les fermes traditionnelles et anciennement, je pense que les poules, bon, circulaient un peu partout et mangeaient... mais... Bon. Mais là c'est plus que ça; aujourd'hui, elles s'approvisionnent, elles se nourrissent strictement aux moulées avec des viandes carnées tout le temps, à l'année, durant toute leur vie, là. Le porc, le poulet, bon, on peut en ajouter d'autres, là, l'autruche... Est-ce que vous vendez des moulées pour...

**M. Lacroix (Yvan):** Je ne sais pas. Il doit y avoir de la moulée sûrement pour l'autruche. Je ne sais pas s'ils en mettent dedans, remarquez bien, là. Les principales productions, c'est porc, volaille et laitier. Ça fait que, moi, si vous me posez la question, la normalité, c'est des gens au niveau du gouvernement qu'il va falloir qu'ils prennent position.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** C'est ça. En fait, vous, vous n'avez pas à juger...

**M. Lacroix (Yvan):** Nous, si on nous disait, demain matin: Il n'y a plus de farine animale...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** On vous livre...

**M. Lacroix (Yvan):** ...puis le producteur de porc, il est prêt à le prendre, puis le consommateur en veut... Les gens veulent un poulet végétal, ils voulaient avoir un poulet végétal, on va vous faire un poulet végétal, pas de problème. Est-ce que tout ça est justifié scientifiquement, de ne pas mettre de farine de viande dans la moulée végétale? Encore là, ça ne l'est pas, puis il n'y a aucune législation.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Et au niveau de l'inspection de vos meuneries, est-ce que, après, mettons, avoir fabriqué de la moulée avec des farines carnées... est-ce que vous fabriquez en même temps de la moulée qui n'en a pas, de farine carnée?

**M. Lacroix (Yvan):** Non, non, non, pas en même temps.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** C'est d'autres instruments...

**M. Lacroix (Yvan):** Non, non, vous pouvez... généralement, les grandes entreprises pouvaient avoir...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Qui ont deux...  
● (16 h 20) ●

**M. Lacroix (Yvan):** ...les deux, ou vous avez ce qu'on appelle le système que l'ACIA a imposé aux entreprises: si, demain... aujourd'hui, vous fabriquez de la moulée porcine avec de la farine animale et que vous allez avoir normalement ce qu'on appelle une production séquentielle, vous allez tenir compte de ça et vous allez tenir compte aussi... le bon terme, je ne sais pas c'est quoi, là.

Une voix: ...

**M. Lacroix (Yvan):** L'écurage, O.K., le «flushing», O.K., mais... tout ça. Ça fait que c'est pour ça, quand ils passent, l'inspection, ils tiennent compte de ça.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Et les inspecteurs, dans les meuneries, passent combien de fois par année?

**M. Lacroix (Yvan):** Trois, quatre, cinq fois. Ils doivent... ils regardent si on respecte les normes...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Ils arrivent à l'improviste chez vous, là.

**M. Lacroix (Yvan):** Ils peuvent arriver à l'improviste. Ils peuvent avoir... Il y a l'audit aussi, ceux qui sont HACCP. C'est automatique... j'ai automatiquement... ça se fait une fois par année, aux deux ans, dépendamment du style de programme.

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

**M. Dion:** Merci, Mme la Présidente. Je continuerais dans le même sens. Vous dites: Ils peuvent arriver à l'improviste. Vous avez répondu à la question: S'ils arrivaient... Vous avez dit: Ils peuvent arriver à l'improviste. J'aimerais savoir comment ça se passe. Est-ce que, exceptionnellement, ils vont vous avertir ou, exceptionnellement, ils vont arriver à l'improviste? Comment ça se passe?

**M. Lacroix (Yvan):** Est-ce que tu peux répondre?

**M. Côté (Jean-Noël):** Oui, je peux peut-être élaborer un peu sur ce dossier, parce que je suis beaucoup de meuneries.

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

**M. Côté (Jean-Noël):** Jean-Noël Côté.

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

**M. Côté (Jean-Noël):** Au niveau de l'inspection... À la base, il faut bien mentionner qu'il existe, depuis les années quatre-vingt-dix, un système qui a été mis en place au niveau des meuneries qui s'appelle les BPM, les bonnes pratiques manufacturières, appuyé depuis 2000 par le HACCP, le contrôle vraiment de qualité du début de la fabrication jusqu'à la fin pour s'assurer de l'innocuité d'aliments pour l'animal et minimiser les risques au niveau des médicaments, et ces choses-là.

Au niveau de ces procédés-là, il existe des registres qui nous permettent vraiment de faire un suivi très serré, qui sont obligatoires. On est obligés, quand on est HACCP ou BPM, de faire la tenue de registres qui montrent nos séquences de fabrication, qui démontrent que la séquence a été respectée, le curage a été fait, et

des analyses aussi démontrant qu'il n'y a pas de résidu qui peut se trouver, soit de farine animale ou de médicament, dans les moulées qui ne doivent pas en avoir. Donc, il y a vraiment des procédés très stricts mis en place avec un contrôle très suivi, et l'Agence canadienne, ce qu'elle fait, elle revient régulièrement pour faire ses propres tests, pour vérifier vraiment si les données qu'on leur donne, qu'on fournit, qu'on rend disponibles sont vraiment faites et appliquées correctement.

**M. Dion:** Et, quand l'inspecteur arrive chez vous, ça se passe comment? Il prend des échantillons? Comment est-ce que ça se passe?

**M. Côté (Jean-Noël):** Bon, ça dépend de ce qu'il recherche. Parce qu'il y a des... Ils y vont comme... comment je vous dirais ça? Ils choisissent des thèmes. À un moment donné, c'est la farine de viande, à un moment donné, c'est les salmonelles. Ça fait que soit, dépendant de ce qui s'oriente... Parfois, ils prennent rendez-vous, parce que c'est des choses bien précises d'échantillonnages. Ils veulent avertir la personne responsable qu'elle soit là pour prendre l'échantillonnage. Les salmonelles, ça va arriver rarement qu'ils appellent. Ils arrivent chez vous, ils font le tour de ton établissement, ils prennent les échantillons aux endroits qu'ils considèrent qui sont importants à vérifier. Ils font leurs tests eux autres mêmes puis ils te disent si tu es conforme aux normes ou pas.

Il y a des registres. Il y a un document qui a 82 points, qui a été publié par l'Agence canadienne, 82 points, qui tient compte de tous les points — des ingrédients jusqu'à la sortie de la moulée chez l'éleveur — de contrôles, qui doit être rempli régulièrement, une fois par année, avec les inspecteurs de l'Agence canadienne, révisé régulièrement. Donc, il y a quand même beaucoup de contrôles qui sont faits et de vérifications au cours de l'année sur différents points.

**M. Dion:** Comme, la moulée, évidemment la formule change, ce n'est pas à tous les jours ou plusieurs fois par jour, selon le cas, là, l'inspecteur, est-ce qu'il tient compte de la formule? Est-ce qu'il prend des échantillons pour savoir si vous avez suivi exactement la formule, ou ces choses-là? Est-ce qu'il vérifie cette dimension-là?

**M. Côté (Jean-Noël):** Cette dimension-là, pas nécessairement, parce que actuellement, avec les Bonnes pratiques manufacturières, chaque entreprise a en place un système régulier d'échantillonnage et de vérification des ingrédients, exemples: porc, volaille, bovin. Je regarde une moulée, ou deux, trois moulées, que je prends à toutes les semaines, que j'envoie au laboratoire vérifier la protéine, l'énergie, les minéraux, les vitamines. Ça fait que, ça, c'est déjà en place dans toutes les entreprises. C'est les principes des Bonnes pratiques manufacturières, pour assurer que le client qui achète une moulée chez nous reçoit vraiment ce qu'il demande et ce qui est marqué sur l'étiquette. Ça, on se doit, nous autres... c'est un règlement, c'est une obligation de démontrer que ce qu'on met sur l'étiquette puis ce qu'on envoie chez le client est conforme.

Donc, il faut faire un suivi régulier et prendre des échantillons régulièrement là-dessus et analyser. Comme pour les médicaments aussi. Les médicaments, là-dessus... force plus l'Agence canadienne que l'analyse comme telle des moulées, parce que c'est un point critique, essentiel et important et qui touche directement à la santé humaine. Si on a des résidus de médicaments dans une moulée d'un porc qui va à l'abattage, ça peut être néfaste pour la santé humaine. Donc, ça, c'est contrôlé très sévèrement, oui.

**M. Dion:** Merci beaucoup.

**M. Côté (Jean-Noël):** Ça me fait plaisir.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci. Il reste quatre minutes, M. le député.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Hier, on a rencontré l'Association des abattoirs inspectés. On nous disait: Quand il arrive des animaux le matin, soit des bovins ou des porcs, on regarde un peu à l'oeil puis on vérifie, les inspecteurs aussi, et, s'il y en a qui semblent malades, on va les garder pour la fin, la fin de la journée. Contrairement aux Smarties, là, les meilleurs, on les garde... les pires, on les garde pour la fin. O.K.? Mais, à la fin de tout, à la fin de la journée, ces fameux animaux là qui sont malades, sont abattus, et on les retrouve dans nos abattoirs et on les retrouve dans les viandes aussi, puis on les retrouve dans nos farines. Est-ce que...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Pas vraiment dans nos farines.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Pardon?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Pas vraiment dans nos farines.

**Des voix:** Ha, ha, ha!

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Non, mais dans nos farines animales.

**M. Dion:** Dans nos assiettes.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Non, non. J'espère qu'on ne les retrouve pas dans nos... non, mais dans les farines animales. Et, quand la farine animale arrive chez vous, est-ce que... bien, vous êtes au courant de procédé quelconque où on a chauffé assez, ou je ne sais pas comment ça fonctionne, où on a essayé d'éliminer complètement tout ce qu'il pouvait y avoir comme problèmes de contamination?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Lacroix.

**M. Lacroix (Yvan):** Au niveau des fondoirs, ils ont, comme vous dites, des procédés qui vont faire comme... à un haut niveau de température, il va éliminer en général, puis souvent les gens vont traiter ce qu'on... souvent ils vont traiter sur le côté des salmonelles, si on retrouve des salmonelles. Donc, il y a des tests qui se

font régulièrement pour dire: Pas de salmonelle. Puis, s'il ne le fait pas là, il va le faire au niveau de l'entreprise, de la meunerie qui reçoit, il traite le produit. Ça fait que vous allez retrouver beaucoup, beaucoup... je ne peux pas nommer c'est quoi qu'on peut retrouver dans les farines animales comme telles, c'est-u des bactéries, des toxines, peu importe, mais normalement c'est qu'est-ce que vous retrouvez au niveau des fondoirs, c'est hautement... à haute température. Et on retrouve aussi un traitement au niveau des salmonelles comme telles. Donc, ils traitent un produit... ils prennent un produit et ils le traitent.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** ...des obligations de vous fournir une farine animale de meilleure...

**M. Lacroix (Yvan):** ...certains standards normalement qui doivent être respectés par l'industrie, O.K., puis demandés par l'ACIA. Ça fait que, nous, on est obligés d'avoir ces standards-là, ça fait que... voici qu'est-ce qui se passe depuis des années.

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

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Je pense, une courte, petite question, M. le député d'Iberville? Non, ça va? Très bien. Alors, écoutez, M. Lacroix, M. Côté, M. Désilets, la commission vous remercie pour votre contribution. Merci d'avoir été avec nous et de nous avoir instruits de comment ça se passe dans le monde des farines animales.

**M. Lacroix (Yvan):** On peut-u apporter une conclusion?

**Des voix:** Ha, ha, ha!

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Pas dans nos farines, par exemple.

**M. Lacroix (Yvan):** Non?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** J'invite le Syndicat de la fonction publique à se présenter devant la commission, s'il vous plaît.

(Changement d'organisme)

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, M. Michel Sawyer, président du Syndicat de la fonction publique du Québec, la commission est très heureuse de vous accueillir. Vous avez 20 minutes pour la présentation de votre mémoire et 20 minutes d'échange avec chaque groupe parlementaire. D'ailleurs, je vous demanderais de nous présenter les personnes qui vous accompagnent.

**Syndicat de la fonction publique du Québec (SFPQ)**

**M. Sawyer (Michel):** Je vais faire mieux, Mme la Présidente, elles vont se présenter elles-mêmes, et je vais commencer par la tendance que j'ai toujours préférée dans ma vie, par ma gauche.

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

**Mme Grandmont (Lucie):** Alors, bonjour. Je suis Lucie Grandmont, vice-présidente au Syndicat de la fonction publique du Québec.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Bienvenue, Mme Grandmont.

**Mme Laperrière (Johanne):** Bonjour. Johanne Laperrière, je suis conseillère à la recherche.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Bienvenue, Mme Laperrière.

● (16 h 30) ●

**M. Sawyer (Michel):** Alors, merci, Mme la Présidente. En vertu de son pouvoir d'initiative, la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation a initié l'audience publique sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire et leur impact sur l'industrie agroalimentaire au Québec. Nous tenons à féliciter la commission pour cette initiative qui permet de soulever un débat de société sur des questions qui concernent l'ensemble des citoyens et citoyennes du Québec. Nous nous sommes sentis directement interpellés par la tenue de ces audiences publiques.

Le SFPQ représente, bien sûr, 40 000 personnes oeuvrant dans tous les secteurs d'activité de l'État québécois. Parmi elles, cependant, se retrouvent des employés du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec... et des aliments et de la santé animale. Ce personnel d'inspection est fort bien placé pour évaluer le niveau de sécurité alimentaire au Québec et les moyens à mettre en oeuvre pour tenir compte des nouveaux enjeux du secteur bioalimentaire.

Notre mémoire repose donc tout spécialement sur l'expertise du personnel d'inspection des aliments. Il dresse le portrait pratique d'inspections appliquées au Québec et en identifie les forces et certaines faiblesses dans le but de trouver des moyens d'améliorer la sécurité alimentaire de l'ensemble des citoyens et citoyennes du Québec.

De manière générale, la santé et la sécurité publiques sont bien protégées au Québec grâce à un système actuel d'inspection des aliments. Le Centre québécois d'inspection alimentaire et de santé animale, le CQIASA — en tout cas, je vais l'appeler comme ça parce que je ne veux pas le nommer à chacune des fois — a un mandat clair. Les moyens mis en oeuvre par cette agence gouvernementale minimisent les risques en matière de sécurité alimentaire.

D'ailleurs, avec raison, la population du Québec fait confiance au service d'inspection en vigueur au Québec. Dans le cadre d'un sondage réalisé au printemps 2003 visant à évaluer le niveau de satisfaction des clients qui ont transigé avec le MAPAQ, 39 % des clients se sont dits très satisfaits et 58 % satisfaits des services d'inspection des aliments et de santé animale, pour un taux de satisfaction global de 97 %. Et je rajouterai: Quel beau pourcentage!

Mais il demeure que la sécurité alimentaire des Québécois et des Québécoises peut se trouver menacée parce que des mesures de contrôle prévues ne sont pas toujours mises en application. Certaines orientations

ministérielles signalent, pour nous, un manque de vigilance à cet égard.

Par exemple, les services d'inspection, autrefois répartis en quatre secteurs de spécialité: les produits végétaux, laitiers, carnés et de consommation, ont été regroupés en 1993 pour faire suite à une restructuration des services d'inspection. Les inspecteurs et inspectrices des aliments ont dû se recycler afin de développer des compétences dans d'autres domaines, puisqu'ils doivent désormais effectuer des contrôles dans tous les secteurs de spécialité confondus. Les inspecteurs et inspectrices spécialisés des abattoirs et des charcuteries sous inspection permanente ont été remplacés par des inspecteurs moins familiers avec ce secteur. L'inspection des produits considérés comme sans risque pour la santé, tels que les produits végétaux, par exemple, a presque été abandonnée pour mettre l'accent sur des produits de consommation — restaurants, supermarchés et boucheries.

Avant la mise en place du service d'inspection axé sur la polyvalence, en 1993, les abattoirs de catégorie B, les petits abattoirs, c'est-à-dire les abattoirs qui ne sont pas sous un coup d'inspection permanente, étaient visités une ou deux fois par mois, alors qu'ils le sont à peine maintenant une fois par année.

En l'absence de personnel et de ressources suffisantes, le centre doit limiter le nombre de ses interventions et, par conséquent, met exclusivement en oeuvre les mesures d'inspection des situations à haut risque pour préserver la santé et la sécurité publiques. Ainsi, dans certaines régions du Québec, le personnel d'inspection des aliments peut être consigné au bureau et n'intervenir que sur des plaintes, en raison de contraintes budgétaires. Dans certains secteurs, des inspecteurs en aliments ne se rendent plus sur la route depuis plusieurs semaines et des personnes engagées pour venir à bout des retards d'inspection dans les entreprises à haut risque ont été mises à pied.

Enfin, il est courant que les inspecteurs en aliments doivent évaluer eux-mêmes les inspections auxquelles ils accordent priorité. Ils choisissent, parmi les inspections prioritaires déjà identifiées, celles auxquelles ils consacreront leurs journées de travail. Faute de personnel, des visites dans des établissements à risque élevé doivent être reportées.

Une première recommandation ou une suggestion, tout au moins, à la commission: que les ressources techniques et matérielles et le personnel nécessaires au maintien et à l'amélioration de la qualité des services publics d'inspection des aliments soient accordés afin qu'il puisse remplir efficacement sa mission relative à la protection de la santé et de la sécurité publiques.

Malgré les services qui précèdent, la méthode de contrôle IBR — Inspection Base-Risque — qui a été élaborée au Québec en 1995 d'après la méthode HACCP, qui est révisée sur une base régulière, demeure équivalente à celle des autres nations. De manière générale, elle est fiable dans les établissements de détail et en matière de restauration et d'inspection des viandes, plus particulièrement en ce qui concerne le contrôle des résidus des médicaments chez les porcelets. Sa performance dans ce domaine s'explique plus particulièrement par la caractéristique de cette méthode qui permet de mieux gérer le risque associé à chaque établissement et

de s'adapter aux changements d'une industrie en constante évolution.

Mais la complexité de la chaîne bioalimentaire et les changements fréquents de propriété au sein d'entreprises de ce secteur imposeraient des contrôles plus fréquents. Qu'on pense seulement aux restaurants, dont l'achat et l'ouverture ne nécessitent pas de formation spéciale, encore moins en matière de manipulation des aliments.

Le personnel d'inspection devrait pouvoir se rendre régulièrement sur place afin de procéder à des contrôles. Selon le niveau de risque, toute entreprise devrait être visitée à une fréquence variant entre quatre fois par année et une fois pour deux ans. Actuellement, comme le personnel ne suffit pas à la demande, les délais peuvent atteindre quatre à cinq ans. Selon nos membres, environ 30 % des inspecteurs de plus seraient requis pour rencontrer les objectifs de l'inspection. Je rajouterai, là, je ne suis pas ici, moi, là, pour revendiquer du personnel de plus, mais ça, ça vient du terrain.

Par ailleurs, il est essentiel que nos inspecteurs en aliments disposent de tous les outils réglementaires leur permettant de contraindre les fautifs. Actuellement, le non-respect des normes de sécurité alimentaire observé lors d'une inspection au moyen d'une méthode IBR ne peut pas toujours faire l'objet d'une poursuite devant les tribunaux, parce que les règlements en vigueur ne reconnaissent pas ces normes. C'est le cas de certaines pratiques commerciales qui peuvent causer l'introduction de pathogènes ou de contaminants toxiques, telle que la manière de disposer des aliments dans les réfrigérateurs.

Un autre problème important de notre système de sécurité alimentaire réside dans son manque d'harmonisation entre les régions du Québec. Par exemple, certaines régions font beaucoup d'inspections de fermes, alors que d'autres ont cessé complètement d'en faire ou du moins en ont diminué les fréquences pour respecter la méthode IBR, qui prévoit des inspections régulières aux deux ans pour ce type d'établissements.

Enfin, l'obligation de s'en remettre à l'ACIA pour le contrôle des aliments importés et exportés, qui relèvent de la juridiction fédérale, suscite d'autres risques pour la santé et la sécurité publiques des Québécois et des Québécoises. Un contrôle et un suivi accrus seraient nécessaires pour garantir la qualité des produits qui accèdent au marché québécois et pour rassurer nos partenaires commerciaux. Si l'on se fie aux réactions des marchés extérieurs, le système canadien d'inspection, inspiré par la méthode HACCP, a peu de choses à envier au système québécois, et il ne trouve pas, lui non plus, son équivalent aux États-Unis ni en Europe. Les crises récentes ont mis en relief ses faiblesses.

Pour pallier aux faiblesses de ce système d'inspection canadien et québécois en matière de commerce international, rendre la méthode de contrôle HACCP obligatoire pour les entreprises pourrait représenter une solution intéressante. Il s'agit d'une méthode reconnue internationalement et bien adaptée aux besoins de l'industrie agroalimentaire qui produit, transforme et distribue des aliments à grand volume.

Cependant, ce système d'inspection convient mal aux petits établissements tels que les producteurs artisanaux, les commerces de détail et les restaurants.

D'autre part, son application nécessite la présence d'au moins une personne-ressource accréditée par établissement pour en assurer le suivi. D'autre part, ses coûts d'implantation sont beaucoup trop importants pour être assumés par des petits établissements.

En conséquence, si le cadre législatif et réglementaire adopté par le gouvernement du Québec en matière de sécurité alimentaire impose de manière obligatoire et sans exclusion l'application des normes HACCP, des PME agroalimentaires et les entreprises qui utilisent des méthodes artisanales pourraient se voir imposer l'installation d'instruments coûteux, ce qui pourrait sérieusement nuire à leur croissance au Québec puis nous priver de très bons fromages, notamment.

● (16 h 40) ●

En outre, des mesures d'uniformisation de leurs méthodes de production qui pourraient conduire à une forme d'industrialisation pourraient très certainement affecter la qualité et le caractère distinctif de leurs produits. En outre, on ne peut passer sous silence que l'application obligatoire de la méthode de contrôle HACCP, en responsabilisant les entreprises à l'égard du contrôle des normes de sécurité alimentaire, pourrait justifier le maintien ou la diminution de la fréquence des contrôles publics. Si des contrôles fréquents et conformes à la méthode IBR ne sont pas effectués par des services d'inspection publics qui disposent des moyens pour contraindre les entreprises à respecter les normes de sécurité alimentaire, cela pourrait conduire à des abus dangereux pour la santé et la sécurité publiques.

Compte tenu de leur volonté de maximiser leurs profits, les entreprises ne nous semblent pas en mesure de se responsabiliser sans le recours à des contrôles fréquents par des services publics d'inspection. Veut-on assurer la sécurité alimentaire de la population du Québec ou lui procurer seulement ou tout simplement un sentiment de sécurité?

Voilà une deuxième recommandation: maintenir des inspections régulières en vertu de la méthode IBR par le personnel des services publics d'inspection afin de minimiser les risques pour la santé et la sécurité publiques de la population du Québec et pour favoriser le développement des PME québécoises et des entreprises à caractère artisanal.

Nous avons également d'autres recommandations qui sont les suivantes: appliquer dans leur intégrité les mesures publiques d'inspection des aliments appliquées au Québec en vertu de la méthode IBR, afin de rencontrer des exigences élevées qui tiennent compte de l'émergence de nouvelles pratiques en matière de production, de transformation et de distribution des aliments sur le territoire québécois; instaurer des mesures publiques d'inspection efficaces des aliments importés au Québec, en vertu de la méthode IBR bien sûr, pour garantir la santé et la sécurité publiques des consommateurs et des consommatrices; favoriser l'adoption d'un système d'inspection HACCP pour les entreprises qui le souhaitent pour leur permettre de rencontrer les exigences commerciales des marchés interprovinciaux et internationaux.

Pour être vraiment efficace et garantir la sécurité alimentaire de la population du Québec, l'application de la méthode de contrôle IBR devrait s'appuyer sur une législation et une réglementation adéquates pour garantir

que les pratiques d'inspection minimisent les risques en matière de sécurité alimentaire. L'adoption d'une nouvelle réglementation permettrait de pallier à certaines des faiblesses que nous avons relevées et de tenir compte des défis que présentent aussi les nouveaux enjeux du secteur bioalimentaire.

En 2001-2002, le MAPAQ a élaboré cinq projets de règlement mieux adaptés à l'inspection des produits alimentaires. Cette réglementation à l'inspection de produits bioalimentaires... Cette réglementation, que le gouvernement du Québec n'a pas encore adoptée, est essentielle à la protection de la santé et de la sécurité publiques.

Malgré la pertinence des projets de règlement proposés, dont certains permettraient de contraindre des entreprises privées à respecter des normes reconnues par la méthode IBR, leur application pourrait présenter des problèmes. Beaucoup reste à faire, car l'ACIA n'est pas encline à appliquer les réglementations provinciales dans les installations sous sa responsabilité.

La réglementation en vigueur au Québec en matière d'inspection des aliments ne prévoit rien sur les normes applicables à la présence d'OMG, aux aliments biologiques, au bien-être des animaux dans les catégories d'établissements concernés ou aux eaux embouteillées, par exemple. Ainsi, aux défis que pose l'application de la réglementation provinciale s'ajoutent donc ceux qui concernent les nouveaux enjeux du secteur bioalimentaire, à savoir l'implantation d'un système de traçabilité et le changement des normes d'étiquetage.

D'un point de vue pratique, la mise en oeuvre d'un système de traçabilité global d'ici 2005 ne nous apparaît pas réaliste. Selon le plan d'affaires de la CQIAS... en tout cas, le CQIASA, là, 2000... en tout cas C-Q-I-A-S-A, 2002-2004, seule la filière bovine devrait être réalisée à cette date. Ce plan prévoyait l'implantation d'un système de traçabilité pour les ovins en 2006 puis pour les porcins et les autres espèces pendant les années suivantes.

Actuellement, le système de traçabilité chez les bovins n'est pas encore assez expérimenté et fiable, à notre sens, pour en permettre une application aux autres productions animales et végétales. Il faut rappeler que les ressources sont loin d'être suffisantes, puisque seulement deux inspecteurs sont mandatés à temps plein pour faire le contrôle de l'identification des troupeaux de bovins.

En déployant un système global de traçabilité trop vite, l'efficacité pourrait en être compromise. Des erreurs ou des oublis relatifs aux normes d'inspection, aux contraintes de gestion et aux mécanismes de contrôle nécessaires pourraient avoir des conséquences graves pour la santé et la sécurité publiques. En outre, l'adoption d'un cadre législatif et réglementaire adéquat demeure un préalable à l'implantation d'un système global de traçabilité, car la réglementation qui régit actuellement celui des bovins n'est pas étanche, manque de précision et est facile à contourner.

Enfin, il n'y a pas d'entente entre les différents paliers de gouvernement sur les questions relatives à la traçabilité, et cela nuit considérablement à l'implantation d'un système global qui se doit être harmonisé entre les provinces canadiennes. À ce chapitre, le gouvernement fédéral met en doute l'intérêt d'étendre le système de traçabilité québécois au Canada, et ce, malgré sa

technique d'intervention simple et son application facile. Pourtant, le système de traçabilité des bovins utilisé au Québec demeure supérieur à celui du Canada. Il permet la localisation rapide des bovins suspects et de leurs descendants, et même que des sites sur lesquels ils ont séjournés.

En matière d'étiquetage, le Québec applique présentement les normes du fédéral. Les normes obligatoires d'étiquetage provinciales pour authentifier un produit du Québec se limitent quant à elles aux nom et adresse du fabricant, à la nature et aux ingrédients, au poids et au volume du produit. Selon des modifications apportées à ces normes en octobre 2003, les entreprises bénéficient d'un délai de deux à trois ans pour inclure sur leurs étiquettes des mentions obligatoires concernant les caractéristiques nutritionnelles et pour autoriser des mentions publicitaires associées aux bienfaits sur la santé des consommateurs et consommatrices.

Mais il y aurait d'autres améliorations à apporter en matière d'étiquetage. Imposer la mention, à titre d'exemple, d'informations sur la traçabilité du produit permettrait de nous harmoniser avec la réglementation fédérale en vigueur — «meilleur avant», date d'emballage, code de production — et sur la présence d'OGM ou d'agents allergènes devrait être obligatoire.

L'étiquetage des produits biologiques devrait, quant à lui, s'appuyer sur une réglementation adéquate afin que non seulement les étiquettes fassent mention d'une certification biologique, mais que soit défini ce qu'on entend par la dénomination «biologique». Des mentions obligatoires sur les caractéristiques biologiques d'un produit ou sur la présence d'OGM, sa description et son pourcentage dans le produit permettraient aux consommateurs et aux consommatrices de choisir judicieusement leurs aliments.

Actuellement, le maintien de l'étiquetage volontaire semble avant tout destiné à éviter la panique chez les consommateurs et consommatrices. Pourtant, ces mentions obligatoires contribueraient directement à l'avancement de la recherche. Grâce à elles, les consommateurs et consommatrices pourraient avoir accès à des informations qui leur permettraient de mieux connaître la nature des OGM et par conséquent de juger de leurs inconvénients.

Les recommandations...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Il vous reste deux minutes pour...

**M. Sawyer (Michel):** Alors, recommandations: procéder à l'adoption des projets de règlement élaborés par le MAPAQ afin de permettre leur application; améliorer les mécanismes publics d'inspection provinciale en matière de traçabilité des bovins et accorder les ressources et le personnel nécessaires à leur application; prévoir des ententes fédérales-provinciales qui facilitent l'application de la réglementation provinciale en territoire québécois; retarder l'implantation d'un système global de traçabilité pour en assurer la performance; imposer des normes d'étiquetage obligatoires concernant les OGM, les agents allergènes et les agents biologiques.

Vu qu'il me reste fort probablement une seule minute, je vous dirai, Mme la Présidente, ce qui suit.

Aujourd'hui, j'avais prévu d'être accompagné de gens du terrain, des gens qui travaillent au quotidien. Je ne l'ai pas fait et je l'ai décidé... Je vous dirai que j'ai pesé tout le pour et le contre à la dernière minute, parce que je pense que, depuis les derniers mois, la notion du devoir de réserve est excessivement appliquée au gouvernement du Québec. C'est pour ça qu'il y aura peut-être des questions, parce que, moi, je ne suis pas un expert, même pas un expert en relations de travail, je suis là pour représenter des travailleurs et des travailleuses. Alors, dans ce domaine-là, si vous avez des questions puis que je n'ai pas la réponse, je vais vous l'indiquer, puis je vous indiquerai si on peut vous donner la réponse par écrit.

Et j'en profite dès maintenant, puisque je pense qu'il me reste encore 15 secondes, pour vous dire...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Je vous donnerai 30.

**M. Sawyer (Michel):** ...que je vous inviterais, si vous voulez poursuivre, d'aller voir les gens sur le terrain, en leur accordant une immunité, mais dans le sens où les gens puissent dire comment ça se vit dans le quotidien.

● (16 h 50) ●

On a un bon système au Québec, on s'entend, là. Mais il est évident que parfois, par les temps qui courent, ils sont appelés à vivre ce que les agents de la faune ont vécu au mois de juillet dernier, où ils ont été consignés dans leurs bureaux puis on leur a dit: Bien, là... Je vous remercie infiniment, Mme la Présidente.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Sawyer, vous avez été fort collaborateur. Alors, je cède la parole à la députée de Pontiac.

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. Bonjour. Écoutez, je suis contente que vous reconnaissez que le Québec est supérieur au reste du Canada, et c'est confirmé par l'ensemble des mémoires que nous avons reçus. Je pense que, là-dessus, on est pas mal tous sur la même longueur d'onde, bien qu'il y a du travail à faire. Je pense qu'on commence, il ne faut pas arrêter. D'une part.

L'autre chose, vous parlez, à la page 11 de votre mémoire, de prévoir des ententes fédérales-provinciales pour l'application des différentes règles. Ça aussi, c'est revenu continuellement dans les mémoires, l'harmonisation, l'harmonisation. Cependant, il y a plein de personnes que nous avons rencontrées qui vont un peu plus loin que des ententes fédérales-provinciales. Ce qui nous a été dit souvent, que ce soit par des grands producteurs ou des producteurs de fruits et légumes: on exporte beaucoup de nos aliments et on devrait, s'il y a des ententes ou une réglementation quant à la traçabilité à faire, on devrait s'entendre beaucoup plus dans une optique nord-américaine que strictement Québec-fédéral.

J'aimerais ça, avoir votre opinion là-dessus, pour ne pas avoir à recommencer, dans le fond, deux fois l'exercice, qu'on ait les mêmes normes de sécurité et de traçabilité, qui soient à peu près pareilles que celles des États-Unis et autres pays. Merci.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Sawyer.

**M. Sawyer (Michel):** Je vous dirai que notre option puis celle des gens qu'on représente mais qui sont sur le terrain, là, c'est que le premier point le plus important, c'est que le Québec garde sa gouverne, qu'on s'entende sur les normes. Et c'est pour ça d'ailleurs, celles qu'on soulignait qui sont appliquées, IBR, actuellement correspondent; puis, même à bien des égards, je vous dirai, elles semblent être plus efficaces, selon en tout cas l'évaluation qui nous a été faite puis les explications qu'on m'a faites également — parce que je ne suis pas un expert dans le domaine — elles sont facilement comparables et même, à certains égards, supérieures par rapport aux normes qui peuvent exister au Canada. Je pense ce qui est important — et c'est notre positionnement, d'ailleurs — c'est que le Québec doit demeurer le maître-d'oeuvre dans ce domaine.

Il est évident que nos normes, là, bien, elles doivent aller, je pense... On a vécu les problèmes de la vache folle, on n'a pas encore vécu le problème du poulet, mais je pense qu'on a vu l'impact important que ça a sur l'économie comme telle. Alors, qu'on ait des meilleures normes, qu'on puisse s'entendre, convenir qu'elles s'inscrivent dans des normes comparables ou sinon supérieures. Puis je pense que c'est important qu'elles soient même supérieures, puisque, dans le fond, qu'est-ce qui est l'enjeu de tout ça? Je vous dirai, pour moi, là, puis pour nous, ce n'est pas nécessairement le commerce, c'est la sécurité et la santé des citoyens et des citoyennes de notre coin de province, et du Canada, et d'ailleurs.

Alors, à partir de là, je pense qu'on peut convenir qu'au niveau des normes il peut y avoir peut-être des ajustements, et tout ça, mais un des éléments importants, il est évident qu'il n'est pas dans notre optique d'avoir une opinion, de dire: On devrait céder des terrains de juridiction dans ce domaine-là, mais est-ce qu'elle peut... En tout cas, il peut y avoir une dynamique... Je vous dirais tout simplement, il peut y avoir une dynamique qui fera en sorte que les normes correspondront aux États-Unis, puis ainsi de suite, tout ça, malgré que, bien personnellement, je vous dirai — parce que je n'ai pas fait la discussion avec mon groupe de travail là-dessus — mais les Américains sont très protectionnistes, hein, et souvent leurs normes correspondent plus à l'interne qu'à l'externe. Bon. Bien, nous, on est plus collégiaux, on est plus citoyens d'Amérique, des Amériques. Alors, à partir de là, je pense que c'est important qu'on puisse établir ce qu'il en est.

Mais ce qui est appliqué actuellement, BIR — c'est bien ça? — alors à ce niveau-là je dois vous avouer qu'on est facilement comparable, tout comme également pour la traçabilité, le Québec. Il n'y a pas de gloire à avoir là-dessus, je pense que ça démontre une efficacité. Elles sont supérieures à pas mal tout qu'est-ce qui peut exister ailleurs, puis on l'a vu dernièrement, là.

**Mme L'Écuyer:** Merci.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci. M. Sawyer, Mme Grandmont, Mme Laperrière, je

voudrais vous remercier pour votre mémoire. C'est intéressant, vous vous êtes attaqués systématiquement aux questions qu'on vous a posées dans le document de consultation.

À la page 6 de votre mémoire, en bas de page, vous faites en fin de compte une proposition qui consisterait à instaurer un système d'octroi de cartes de compétence pour les manipulateurs d'aliments et dans l'objectif... — je suis à la page 6, en bas de page — dans la mesure où vous considérez que le fait d'offrir ou d'instaurer un système de cartes de compétence pourrait garantir finalement la sécurité alimentaire de la population du Québec.

Plusieurs groupes qui sont venus devant nous nous ont parlé de la nécessité de la formation, de la certification, et ce, à tous les niveaux: les restaurateurs, les entreprises de transformation. Vous, vous voulez instaurer un système, je mettrais entre guillemets, corporatiste. Est-ce que la sécurité alimentaire ne pourrait pas être assurée par une formation adéquate qui porterait sur, évidemment, les règles d'hygiène, l'innocuité des aliments, etc., dépendamment de où est-ce qu'on travaille et qui est concerné par quoi, et qu'il y ait un certificat de formation qui soit donné pour que ce soit accessible à toutes les personnes qui veulent finalement aller dans ce domaine, sans que ce soit un carcan dans lequel ils doivent s'insérer obligatoirement? Qu'est-ce que vous en pensez, M. Sawyer?

**M. Sawyer (Michel):** Nous, on amène la notion de carte de compétence; je vous dirai ce qui suit. En bout de ligne, ce qu'on s'aperçoit, c'est que les gens qui manipulent les notions d'aliments — et sur le terrain on le constate — il y en a qui font ça très bien, il y en a qui font bien, il y en a qui font ça à peu près puis il y en a qui font ça comme ils peuvent. Vous savez, pour avoir une arme à feu au Canada, il faut avoir un permis de port d'arme puis avoir suivi un cours. L'alimentation m'apparaît encore plus large comme application.

Alors, dans le fond, ce qui est important... Mais l'objectif... Nous, on parle, bon, une carte de compétence; ça peut-tu être un certificat? Écoutez, je ne m'obstinerai pas, on ne s'obstinera pas, là, à savoir c'est quoi. Mais, c'est sûr, il faut en quelque part que, ceux qui travaillent dans ce domaine-là, il y ait un contrôle public là-dessus. Ça, je pense, c'est ça, l'idée maîtresse. Puis, plus loin d'ailleurs, on parlait... À un moment donné, on vend... Un restaurant s'achète. Moi, je peux acheter un restaurant. Je dois avouer, je suis un bon cuisinier, mais en couple. Et ce que je veux tout simplement dire, bon, il y a peut-être des normes que... Les mets que je connais sont limités, alors peut-être que les normes sont plus limitées. Mais il y en a qui peuvent acheter un restaurant, puis ils n'ont jamais aucune connaissance... puis ils tombent restaurateurs, puis là on va mettre... Je ne sais pas si vous avez... on le voit dans certains domaines, mais, à un moment donné, on peut accrocher le poulet au-dessus de la salade puis ça contamine la salade. Ça a l'air de rien, là, mais c'est comme ça. Moi, mes inspecteurs puis inspectrices, c'est ça qu'ils m'ont expliqué. Moi, je ne connaissais pas ça avant, je vous le dis, là, mais ils m'ont expliqué ça, que ce n'était pas selon les normes. Alors, c'est dans ce sens-là qu'on dit qu'il faut encadrer le monde. Le monde qui

travaille pour nous nourrir, et tout ça, là, ils doivent être sensibilisés puis connaître les règles, et c'est dans ce sens-là.

Alors, si on vous a apporté un certificat, ou ainsi de suite — nous, on parle d'une carte de compétence — mais je pense que l'objectif de fond, Mme la Présidente, que vous invoquez va dans le même sens que ce qu'on amène. Peu importe le terme, mais on doit s'organiser et dire: On doit prioriser que les gens qui travaillent dans ce domaine-là puissent avoir l'ensemble des éléments pour bien connaître l'ensemble des dangers.

Vous savez, voilà 20 ans, là, c'était moins compliqué. Mais, aujourd'hui, c'est tellement devenu, l'alimentaire, une industrie. Je n'aurais pas pensé qu'on se retrouve avec des problèmes... Bien, là, c'est dans les poulets, là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** La grippe aviaire.

● (17 heures) ●

**M. Sawyer (Michel):** Aviaire — et non à bière, hein — alors la grippe aviaire. Et ce que je veux tout simplement dire... Non mais vous savez, qui aurait pensé... Mais on se retrouve, puis c'est dangereux, là, je veux dire, on ne sait pas comment qu'on va être capable de contrôler ça puis on ne sait pas si on est vraiment protégé. Et pourtant, voilà 20 ans, 30 ans, ce n'était pas dans les prédominances, on n'en avait pas, en tout cas, de ces natures-là. Et je pense que le fait que l'alimentaire soit devenu une industrie, une entreprise industrielle, dans le fond, alors c'est dans ce cadre-là, on dit: Ceux, là, qui servent, notamment, qui doivent travailler là-dedans, ils doivent avoir des compétences. On doit leur expliquer clairement ce qu'il en est, quelles sont les règles de l'art puis comment qu'on doit procéder.

Alors, écoutez, nous, on a parlé de carte de compétence. Si l'objectif est dans le sens que je viens de vous l'exprimer, ça peut être un certificat, puis ensuite tout ça. Et est-ce que c'est abusif? Je vous le redis: Je ne le pense pas, parce que, même pour les armes à feu, on le prend. Et même, maintenant, pour conduire une chaloupe de 16 pieds et plus, il faut passer un petit cours pour savoir comment ça marche, alors imaginez dans l'alimentaire!

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Sawyer, vous avez répondu à ma question amplement. M. le député de Nicolet-Yamaska.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci, Mme la Présidente. Merci de votre présentation. Vous venez de terminer en parlant de formation. Vous parlez de compétence. Et vous avez dit aussi, lors de votre présentation, qu'il était fort important d'avoir le nombre requis aussi d'inspecteurs par région. Je pense que c'est fondamental. Est-ce que... Suite à votre présentation de tantôt, est-ce que vous avez des cas ou des régions actuellement qui souffrent du manque d'inspecteurs ou d'inspectrices dans le domaine des aliments ou dans le domaine de l'inspection animale?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Sawyer.

**M. Sawyer (Michel):** Je vous répondrai ce qui suit: Ma réponse est oui. Et, je le répète, hein, je ne suis pas ici, là, moi, pour aller chercher des emplois supplémentaires dans la fonction publique. Je vous dirai que cependant je ne préciserai pas les régions. Je vous ai indiqué tantôt en préambule... Puis je dois avouer que ce n'est pas la première commission parlementaire, puis je pense qu'on commence à me connaître, en tout cas ceux qui me voient, là, puis je pense que je suis un... je suis assez transparent.

Et pourquoi je ne le ferai pas? Tout simplement... En tout cas, je ne le ferai pas comme ça. Ça, c'est clair. Et, compte tenu que je pense qu'actuellement il y a un climat assez particulier, mais il est évident... Et tantôt je vous donnais l'exemple, là, au niveau des inspections, dans certains cas où qu'elles se faisaient plus régulièrement; maintenant, il y a des régions qui ne s'occupent que des priorités prioritaires. Elles ne mettent pas nécessairement en danger la santé publique, mais elles font les priorités prioritaires.

Et, dans le mémoire, on soulignait, par exemple, la notion... Il était une époque, quand je suis rentré dans la fonction publique, puis ça a changé en 1993, les inspecteurs s'occupaient de domaines bien particuliers. Celui qui allait dans les abattoirs, là, il s'occupait des abattoirs puis il connaissait le domaine. À un moment donné, il est arrivé... Dans les alentours de 1990 — ce n'est pas la bonne commission, mais ça existe dans d'autres domaines, comme dans le bâtiment — on a dit: Il y a la polyvalence. Alors, ce qui fait en sorte qu'à un moment donné les gens se retrouvent à jouer dans les quatre secteurs d'intervention ou d'inspection comme tels.

Mais, globalement, je vous dirais, actuellement, là, il n'y a pas de surplus d'inspecteurs. Nous, on évalue qu'il devrait y avoir... Nous, on est... le «nous» n'étant pas moi, là, c'est les gens du MAPAQ qu'on a consultés. Ils disent: Il en faudrait au moins 30 % de plus. C'est à peu près ça, on parle actuellement dans les alentours de 240 à 250, pour faire un chiffre rond, là. Pour le niveau syndical, je vous dirai 250. Pour le niveau gouvernemental, par les temps qui courent, je dirai 240. Mais c'est au moins 30 % de plus, O.K.? Alors... pour qu'ils puissent avoir... Parce qu'il y a des inspections qui devaient se faire, par exemple, aux deux ans, maintenant elles se font aux cinq ans. Les dépanneurs, là, quand qu'ils voient un inspecteur, c'est une surprise, c'est comme s'ils ont gagné Loto-Québec, je vous dirai, parce qu'ils y vont une fois par cinq ans. Ça, c'est quand c'est bien, là. S'ils sont malchanceux, ils vont y aller une fois par quatre ans. Mais c'est... parce que là ils vendent des... En tout cas, vous connaissez bien, je pense, la matière, alors c'est de ce cadre-là. Il est évident... mais je ne donnerai pas des...

Mais, tantôt, quand je vous ai dit: Il y a des situations qui ressemblent à celles qu'on a vécues avec les agents de la faune au mois de juillet dernier... Vous devez vous en souvenir? Les agents de la faune, on a coupé des emplois occasionnels. Mais, plus que ça, c'est qu'on a dit aux gens: Vous ne voyagez pas, vous ne sortez pas. Par boutade, souvent je disais... quand je faisais des assemblées pour sensibiliser le monde, je disais: Vous savez, dans ce coin-là, au Saguenay—Lac-Saint-Jean, c'est un grand territoire, juste pour aller à la

toilette, ça prend trois heures, puis on leur autorise à peu près 20 km, alors, je veux dire, ils sont obligés de faire ça sur leur temps. Mais, en bout de ligne, c'est un peu ça qui existe. Il y a une région où on m'a soumis des documents où aucun déplacement au-dessus de 9 \$ n'est autorisé.

Alors, c'est pour ça que, moi, je vous dis: Si vous voulez aller à fond, là, profitez-en puis allez voir les gens du milieu, mais en leur donnant toutes les garanties. Il y a des choses qui n'ont pas de prix, et la santé et la sécurité des Québécois et des Québécoises, et des travailleurs et des travailleuses, là, mais de l'ensemble du monde auquel on appartient n'a pas de prix à ce niveau-là. Mais je le précise, et pas pour faire plaisir à qui que ce soit ici: nos normes sont bien comparables à ailleurs puis elles sont mauvaises... et elles ne sont pas mauvaises non plus.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Parole de cuisinier.

**M. Sawyer (Michel):** Parole de cuisinier... il faudrait que vous goûtiez avant de me traiter de cuisinier, là.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Dans votre mémoire, aussi vous parlez de la méthode IBR, tu sais. Moi, j'aimerais ça que vous fassiez une comparaison ou un parallèle entre la méthode IBR et la méthode HACCP.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Sawyer.

**M. Sawyer (Michel):** Alors, au niveau de la méthode IBR, je vais vous la résumer dans mes mots, puis, si ça ne vous satisfait pas, vous me le direz, puis on vous l'enverra par écrit.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Non, ça va.

**M. Sawyer (Michel):** Non, non, mais je peux faire... Moi, ce que j'ai pris comme notes... Parce que, vous savez, par les temps qui courent, je n'ai pas juste l'alimentaire qui m'interpelle. Mais c'est important, là. Ça, je veux dire ça, hein?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Tout à fait.

**M. Sawyer (Michel):** La méthode IBR est souple, polyvalente et adaptée aux différentes inspections, ce qui permet de mieux gérer les risques associés à chaque établissement. Alors... Et, également, ce qu'on m'avait indiqué, c'est que, au niveau de la notion de cette méthode-là, c'est qu'il y a comme un calendrier de rendez-vous réguliers — c'est bien ça?

**Une voix:** Oui.

**M. Sawyer (Michel):** Alors, c'est un petit peu dans ce cadre-là.

Puis, également, bien, IBR, un des grands avantages, c'est que également ils interviennent dans les petits établissements. Dans le fond, c'est à ce niveau-là, hein. Au niveau du Québec, notre méthode, elle permet aux petits établissements d'être capables de vivre avec ça, là; ils ont une grille, et ainsi de suite, tout ça — que vous avez peut-être, en tout cas — comme tel. Sauf que l'HACCP, H-A-C-C-P — on m'a dit que ça s'appelait HACCP — est plutôt industrielle, et les coûts sont plus élevés. Alors, c'est dans ce sens-là tantôt que je vous disais — pas en boutade, là, mais très, très sérieusement, avec un sourire, je veux dire: Celui qui produit du fromage, là, eh bien, HACCP, là, je dois vous avouer qu'il va falloir peut-être importer notre fromage de France, il ne pourrait pas... Mais IBR, qui correspond dans les grandes lignes, avec autant d'efficacité, est plus facile d'application. Mais, si vous voulez avoir plus de précisions, ça me fera un plaisir de vous le transmettre sans problème, là-dessus.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Donc... je peux?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui, il vous reste trois minutes, M. le député.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Non, je vous remercie, votre explication me va très bien, parce que, quand vous comparez la méthode HACCP, en fait on nous l'a dit aussi cette semaine et la semaine passée à plusieurs occasions, c'est une méthode qui est plus onéreuse sûrement que la méthode IBR, donc c'est plus difficilement applicable dans des petites entreprises que dans des grandes entreprises.

Juste ma dernière question. On a rencontré, cette semaine, je pense, ou la semaine dernière, les gens de la CSN qui travaillaient sur ce qu'on peut appeler la chaîne de production ou d'abattage, etc., puis ils nous alertaient justement, nous prévenaient que, lorsqu'ils travaillent, s'ils voient un problème quelconque au niveau de la sécurité ou de la santé des citoyens, qui serait menacée, ils avaient une espèce de devoir ou de droit d'alerte, O.K.? Et ils nous disaient: Ce serait bien que ce devoir ou ce droit-là soit de plus en plus exercé, et ils nous prévenaient là-dessus et ils disaient aux législateurs: Vous devriez recommander ça dans votre rapport final. Qu'est-ce que vous pensez de ce droit ou devoir d'alerte là?

**M. Sawyer (Michel):** Ça vient de la CSN?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Oui.

• (17 h 10) •

**M. Sawyer (Michel):** Je fais un clin d'oeil parce que, écoutez, je pense, là, c'est la règle du gros bon sens, parce que, en bout de ligne, c'est la santé, et la santé, c'est la vie. Et même, à certains égards, dans notre mémoire — puis, si vous allez un petit peu plus loin, vous pourriez peut-être mieux constater — parfois il y a des choses qu'on peut constater, mais on ne peut pas les imposer, les normes ne sont pas là. Mais avoir une poignée pour être capable, ça devrait être fait. Parce que en bout de ligne on peut se retrouver avec un problème de santé en bout... Alors, je vous dirai, je pense, tout à fait... D'ailleurs, n'importe quel citoyen qui voit quelque

chose, là, qui met en question la santé... C'est comme la vie, ça. C'est comme un gars qui arrive avec une mitraillette dans une banque, là, bien je ne dis pas qu'il faut se mettre devant, sur la première ligne, mais, je veux dire, il ne faut pas dire: On l'a pas vu, on l'a pas vu, là. Si on le reconnaît, on le dit. Alors, c'est la même chose dans ce domaine-là. Et tantôt, à titre d'exemple, alors, oui, ils vous ont dit ça, eh bien, dans ce cas-là, ils ont bien dit. Remarquez, ça m'arrive souvent de dire qu'ils disent bien, mais pas sur tout, je tiens juste à préciser au cas où. Mais, je pense, dans ce cas-là, ils ont bien dit. Et, au niveau même de nos inspecteurs, c'est pour ça qu'à un moment donné on réfère... Actuellement, il y a des projets de règlement qui sont à l'étude qui devraient être promulgués le plus rapidement possible, puis à la suite, tout ça.

C'est sûr, hein, que, dans ce domaine-là, quand qu'on arrive avec des réglementations, c'est de l'industrie, c'est du marché. Je sais que vous avez rencontré du monde avant nous, là, qui disent: Il ne faut pas trop de réglementation, faites-nous confiance, puis ainsi de suite, tout ça. Nous, là, on fait confiance à tout le monde. On se dit: Il faut avoir un regard collectif, et le regard collectif, c'est justement l'intervention du gouvernement, du secteur public. On doit regarder ça. Ça ne veut pas dire qu'on ne fait pas confiance. Mais tantôt je vous parlais, à titre d'exemple: A-t-on trop d'inspecteurs? Je déborde, mais, si vous me le permettez, il vous reste une minute et demie, hein, alors je pense que vous me l'accordez.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** ...

**M. Sawyer (Michel):** Dans un grand abattoir catégorie A, il y a toujours un inspecteur. Cependant, je veux dire, il y a du bétail qui s'abat là-dedans, là, c'est une grosse industrie, hein, puis quand que tu tues les vaches, à titre d'exemple, ou... c'est ça, elles ne sont pas toujours debout — moi, c'est ce qu'on m'a expliqué — puis des fois elles sont couchées. Bon. Il y en a qui sont en santé qui sont couchées puis il y en a d'autres qui ne sont pas en santé qui peuvent être couchées. Des fois, ils les repèrent, mais ils n'ont pas toujours les moyens de les repérer.

Je n'ai pas de solution miracle, à dire: Mettons un inspecteur par vache, là, mais ce que je veux indiquer, c'est qu'à ce niveau-là il est évident qu'il faut bien encadrer. Et si quelqu'un qui travaille dans l'industrie, dans l'abattoir, voit quelque chose qui n'est pas correct, il est de son devoir citoyen de l'exercer, et, pour qu'il puisse l'exercer en pleine sécurité, bien je pense que ça appartient à ce moment-là au gouvernement, à l'État, de lui garantir ces droits-là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Merci beaucoup, M. Sawyer. Mme la députée de Soulanges.

**Mme Charlebois:** Merci, Mme la Présidente. Bonjour et merci pour la présentation de votre mémoire. Je vais poursuivre un petit peu dans la veine de mon collègue. À la page 9 — vous allez voir pourquoi je vous dis que ça va revenir un petit peu dans la même veine — vous indiquez: «Compte tenu de leur volonté

de maximiser leurs profits, les entreprises ne nous semblent pas en mesure de se responsabiliser sans l'exercice d'une forme de contrainte et le recours à des contrôles fréquents par des services publics d'inspection.» Et là on vient de parler un petit peu différemment. Sans parler d'inspection, on a parlé du recours à.

Moi, depuis la semaine passée, je suis assise ici, j'entends plein d'intervenants; juste cette semaine, exemple, Danone, les associations d'abattoirs. J'entends plein de... Ce matin, on avait l'Association des restaurateurs, si ma mémoire est bonne. En tout cas, j'ai tous ces mémoires-là depuis le matin et ce que je retiens, puis je pense que mes collègues aussi, c'est que j'ai entendu des entreprises dire: On veut collaborer, on veut même donner notre expertise, parce que, nous, on a pris de l'avance dans ce sens-là. Là, j'aimerais ça vous entendre me parler, je ne sais pas si vous avez eu la chance de suivre les mémoires puis les auditions, pour qu'on puisse faire le comparable entre ce que vous nous affirmez... Parce que ce que je lis, c'est un peu comme si les entreprises se désresponsabilisent et remettent tout pour les profits et non pour la gestion des qualités, alors que ce n'est pas ce que, moi, j'ai senti quand j'étais en audition. J'aimerais ça vous entendre là-dessus.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Sawyer.

**M. Sawyer (Michel):** Je vous remercie. En premier lieu, tout le monde veut être responsable dans notre société. Je vous dirai, nous, là... parce que je l'ai pesé pas à peu près, parce que, je veux dire, ce mémoire-là, on a eu pas mal de discussions. Moi, je suis un citoyen, mais je sais que, quand qu'on dit quelque chose dans la fonction publique, puis on est sur la première ligne, il faut faire très attention, dans le sens suivant: parce que, je veux dire, dans le quotidien, c'est nous qui voyons à l'application des lois. Un des constats qu'on a faits et, je vous dirai, qui nous a été rapporté, c'est de voir que, premièrement, au niveau des infractions, il y aurait lieu peut-être de regarder ça de plus proche, voir celles qui sont données ou non données. Il y a peut-être...

**Une voix: ...**

**M. Sawyer (Michel):** Les infractions qui sont constatées ne sont pas toujours nécessairement données ou, si elles sont données, il faut voir comment qu'elles sont traitées.

L'industrie, vous savez, dira toujours qu'il n'y a aucun danger, puis ainsi de suite, tout ça. Et, moi, je ne suis pas ici, là, pour attaquer non plus aucune union des producteurs agricoles ou l'Union paysanne. Puis je n'ai pas tout écouté les mémoires, c'est pour ça que je nomme les deux, malgré qu'ils peuvent être peut-être en contradiction sur certains aspects, là, comme tels. Nous, ce qu'on dit tout simplement, c'est qu'à partir du moment où c'est qu'on établit les règles il faut se donner les moyens de les vérifier. Et je pense que vous avez eu, cette semaine ou aujourd'hui... mais ça fait quelques semaines que vous travaillez ça, je n'ai pas eu l'occasion de vous voir de façon régulière, mais j'ai vu en tout cas

que, bien, il y avait une bonne ambiance. Ça, j'ai remarqué ça. Mais aussi... et que la présidente a toujours un bon sourire... Non, mais c'est... je dois vous l'avouer, ça me tentait de vous le dire, là, mais je l'ai remarqué. Mais, au-delà de ça...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Sawyer, vous savez... Vous savez, M. Sawyer, dans votre position et dans la mienne, on prend le pot et les fleurs.

**M. Sawyer (Michel):** Tout à fait.

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

**M. Sawyer (Michel):** Et je suis content de connaître... rencontrer quelqu'un qui comprend ce que je vis.

Alors, écoutez... Et, par rapport à votre question, pour ne pas l'éluder, moi, je pense qu'un des dangers, là... Et ce qu'il faut se dire, c'est que l'optique que je vais vous exprimer ne veut pas dire qu'on ne fait pas confiance. Mais, à partir du moment où il y a des règles, il faut établir une zone d'intervention. Je vous dirai que, lorsqu'un inspecteur constate, sur une grosse ligne de production, qu'il y a une problématique puis qu'il faut arrêter la ligne, ce n'est pas juste les poulets qui sont accrochés qui se font aller. En d'autres termes, je peux dire: Tu pèses par deux temps, deux mouvements qu'est-ce que tu fais. Et, à certains égards, je vous dirai que ça peut être même une différence entre le fédéral et le provincial. Disons que le fédéral est peut-être moins porté à couper le courant, parce qu'il ne possède pas Hydro-Québec, puis, nous autres, quand qu'on constate quelque chose, on peut couper le courant, parce qu'on dit: Hydro-Québec nous appartient. Je vous le donne de façon imagée, là, hein, mais c'est dans ce contexte-là.

Et, dans ce domaine-là... Puis je pense que c'est... Puis je ne vise pas votre comté, hein, puis ça, je veux que ce soit clair, puis je ne vise pas les gens qui gagnent leur pain comme ça, mais je pense qu'il faut avoir un contrôle serré. Les gens... Écoutez, c'est comme nous, là, on réclame, au niveau de la notion du déséquilibre fiscal, un meilleur partage, mais il faut payer nos impôts. Bien, c'est la même affaire: pour ceux qui produisent de l'alimentation puis qui sont dans les abattoirs, leur devoir, c'est d'en produire selon les règles, et ainsi de suite.

Et je vais vous dire, et ça, là, je me base par rapport à des consultations que j'ai eues: Au niveau de la notion des infractions, c'est plutôt difficile de... ce n'est pas toujours facile de les appliquer. C'est un petit peu le principe, comme je dirais, de la Sûreté du Québec entre Montréal et Québec. Bon. On connaît leurs limites. Moi, je fais souvent Montréal et Québec, puis je suis assuré que certains d'entre vous aussi, mais il ne faut pas dépasser la petite limite. Alors... Mais, connaissant leurs limites, on va plus proche du 100 km que du 90 km, ou du 118 que du 120. Mais, moi, je ne vis jamais ça, là, je vous le dis. Bon, bien c'est... Ça a l'air de rien, mais c'est un peu ça.

Alors, qu'ils veulent dire qu'ils sont responsables, on les croit, mais il faut consolider le système

d'inspection. Ça ne rentre pas, l'un et l'autre, en contradiction, ce n'est que complémentaire et ça ne fait que donner une meilleure sécurité, mais pas juste... et, dans le paragraphe, on disait «pas seulement un sentiment». C'est surtout ça. Vous savez, c'est... En tout cas, je ne veux pas être pathétique, là, mais... parce que ça ne nous a pas touchés, mais prenez les gens qui perdent leur vie parce qu'ils ont mangé un poulet, puis, je veux dire, là c'étaient les Chinois, mais ils ne l'ont pas dit vraiment, puis ainsi de suite, tout ça, c'est inacceptable. Vous savez, une vie, ce n'est pas remplaçable, là.

**Mme Charlebois:** Je peux-tu juste vous amener sur une autre piste aussi?

**M. Sawyer (Michel):** Oui, oui, allez-y.

**Mme Charlebois:** Je comprends votre point de vue, je l'entends, je le saisis bien, mais est-ce que vous ne croyez pas que responsabiliser — déjà, il y en a certains qui sont responsabilisés — davantage, non seulement les responsabiliser, mais faire de la formation auprès des intervenants... Parce que, quand on parle du monde agroalimentaire, c'est large, hein? On parle de la terre jusqu'à la table, mais aussi les consommateurs. Est-ce que vous allez mettre des inspecteurs dans les maisons privées?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Une minute, M. Sawyer...

**Mme Charlebois:** Est-ce que ce ne serait pas bien de faire de la formation?

**M. Sawyer (Michel):** Bien, en tout cas, pas chez nous.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. C'est tout dit.

**M. Sawyer (Michel):** Bon. Mais on s'entend, on parle d'une notion d'industrie. Tantôt, je parlais, par exemple, des restaurants. Il y a une multitude de restaurants, qui peuvent varier d'une région à l'autre, avec même différentes catégories...

**Mme Charlebois:** Mais, en termes de sécurité, là, en termes de sécurité de l'employé.

● (17 h 20) ●

**M. Sawyer (Michel):** En termes de sécurité, on pense, nous, notre positionnement est relativement clair: la restauration doit être surveillée, le système des abattoirs doit être surveillé, les producteurs doivent être surveillés. Et il y a des catégories à ce niveau-là.

**Une voix: ...**

**M. Sawyer (Michel):** Non, mais il y a des étapes. Ce n'est pas... D'ailleurs, actuellement, il y a des cotes: élevée, moyenne et peu dangereuse. Un dépanneur est moins dangereux, à titre d'exemple, qu'un abattoir de première catégorie, là, A, où on abat, je ne sais pas, moi, 2 000, 3 000 porcs ou 10 000, 15 000, 20 000 poules ou poulets. Alors, c'est dans ce sens-là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Sawyer. On peut vous écouter pendant des heures de temps, vous savez, c'est tellement intéressant. Vous êtes tellement...

**M. Sawyer (Michel):** Il faudrait que vous m'invitez plus souvent. Mais, moi, je tiens à vous remercier parce que... Bien là on n'a pas fini encore, là!

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Non, non, pas encore. Pas encore.

**M. Sawyer (Michel):** Parce que, la dernière fois, vous savez, on m'avait invité à 11 heures le soir, 11 h 15 le soir.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Bien, vous êtes tellement sympathique, on va vous inviter une autre fois. M. le député de Saint-Hyacinthe.

**M. Dion:** Merci, Mme la Présidente. J'ai quelques questions à vous poser, mais je veux être bien sûr de bien comprendre votre témoignage. Alors, je vais d'abord... La première question va être une question de sémantique, hein, parce que, après, il va venir d'autres questions, bien entendu. Vous avez bien dit qu'il y avait des priorités prioritaires. Pourriez-vous bien m'expliquer qu'est-ce que c'est qu'une priorité non prioritaire?

**M. Sawyer (Michel):** Je vais vous répondre de la façon qui suit: à partir du moment où, dans un secteur donné ou une région donnée, j'ai un nombre limité d'inspecteurs et que j'ai tant de dossiers à risque élevé, eh bien, je veux dire, si j'ai 10 risques élevés puis que j'ai cinq inspecteurs, c'est officiel qu'ils ne peuvent pas faire du même mouvement les 10. À partir de là, ils vont établir... et, en pratique, c'est souvent eux-mêmes, ils vont établir, entre les 10, quel est... parce qu'ils sont tous égaux, dans les 10, lequel ils vont choisir. C'est dans ce sens-là, là.

Et il y a une autre catégorie qu'on appelle moyenne. Alors, ça aussi, ça peut rentrer... Les élevés sont couverts. Ils ne sont peut-être pas aussi couverts qu'on aimerait, là. Et là je ne parle pas de ceux qui ont un inspecteur en permanence. Ça, je veux que ce soit... puis c'est les abattoirs de catégorie A, il y a toujours un inspecteur, donc... mais à certains égards. Puis il y a les catégories faibles, qui, eux, là... par les temps qui courent, je vous dirai que, s'ils ont une visite par cinq ans, bon, bien, ils ont une bonne moyenne. C'est fait, mais c'est une par cinq ans, qui... À une époque, ils voyaient un inspecteur plus souvent, hein? Indirectement... Puis c'est parce que j'ai...

Parce que savez-vous ce qui m'embête? Je vais vous le dire, moi, bien franchement, ce qui m'embête quand je parle de ça: j'ai de l'air à venir dire: il n'y a pas assez de fonctionnaires, puis ainsi de suite, tout ça. Bon. Je le pense, dans tout l'ensemble des ministères. Mais, dans le cas qu'ils parlent ici, ce n'est véritablement pas ça, mon intérêt. Nous, on a décidé de venir vous rencontrer puis vous dire: On représente des gens du milieu. Puis j'aurais aimé avoir du monde avec moi du milieu, des inspecteurs ou des inspectrices qui font le travail. Je n'ai pas pris le risque, je vous le dis, là, je n'ai

pas pris le risque, à cause de la notion du devoir de réserve. Mais ce que...

Par rapport à votre question, priorités prioritaires, j'ai 10 cas qui sont prioritaires. J'ai cinq personnes pour couvrir les 10 cas. Alors, les cinq personnes vont choisir parmi les 10 ceux qu'ils pensent prioritaires. Une fois qu'ils auront fait ça, eh bien ils vont passer aux cinq autres s'il n'y a pas cinq autres cas qui se sont rajoutés qui seraient prioritaires ou priorités.

**M. Dion:** Donc, pour pouvoir inspecter les cas prioritaires, ça prendrait un peu plus de 200 inspecteurs de plus?

**M. Sawyer (Michel):** Écoutez, actuellement, il y en a 240 au niveau des inspecteurs. Puis ça, j'ai parlé pas mal avec eux autres, parce que je ne voulais pas arriver ici, là, avoir l'air du quêteux qui dit: Il nous manque... Ils ont avancé une notion de 30 %, et je dois vous avouer, là, qu'il a fallu qu'ils me convainquent du 30 %. Et je pense que ce qu'ils demandent, là, pourrait correspondre à la notion de donner une meilleure latitude globale.

**M. Dion:** Vous venez de toucher de nouveau quelque chose que vous avez affirmé dans votre présentation, qui est que... vous avez dit: Le devoir de réserve est excessivement appliqué au Québec. «Excessivement», ça veut dire «à l'excès», ça veut dire «trop». Pouvez-vous nous donner des explications là-dessus? Vous avez parlé de la situation présente, bien c'est encadré. Votre phrase disait «actuellement». Qu'est-ce que ça veut dire?

**M. Sawyer (Michel):** Bien, actuellement... Écoutez, moi, là, je regarde les choses aller par les temps qui courent. J'ai des problèmes qui me sont soulevés par des membres de la fonction publique, que je représente ou d'ailleurs, qu'on peut, et là je pèse tous mes mots, hein — c'est pour ça que j'ai un air solennel — parce que... non, non, mais c'est important, ce que je vous dis. Et je vais d'ailleurs écrire au président de l'Assemblée nationale à ce sujet-là. Mais, moi, je pense, là... les gens, là, en tout cas, ils ont un porte-parole puis ils sont obligés de passer par leur porte-parole. Alors, c'est moi, de la façon que je suis, si je comprends bien la chose.

Puis je vous ai dit: Pour aller plus précisément — si vous avez des questions, vous me le dites — vous allez sur le terrain. Actuellement, il est évident... parce qu'il y a des choses à l'intérieur... Vous savez, quand qu'on dit, là, «des priorités prioritaires», là, une chance, demain matin, que je ne déjeune avec quelqu'un haut placé au MAPAQ, parce que fort probablement... je ne sais pas où est-ce qu'il m'emmènerait déjeuner, mais je vous le dis de façon imaginée, mais il y a des... Il y a un cadre de gestion, je pense, qui est questionnable. Il est inacceptable, à titre d'exemple, que, pour des contraintes budgétaires, dans une région donnée, on dise aux gens: Vous ne pouvez pas voyager et sortir, à moins que. Ça, là, je vous le dis: c'est inacceptable. Dans le cas qui nous interpelle aujourd'hui, c'est une réalité concrète.

Il y a d'autres éléments dans le mémoire. Puis, vous avez vu, je vous ai fait un texte de présentation, puis ce n'est pas comme ça que je l'amène, mais, à

l'intérieur, je pense qu'il y a des pistes qui peuvent inspirer les membres de la commission d'aller plus loin. Puis, si ça vous tente d'aller plus loin, vous avez les moyens. Mais un élément important sera de donner les garanties que les gens à l'intérieur du réseau qui vous parlent n'auront pas de contrecoups. Et là c'est la première fois que je dis ça. Puis moi, là, dans la fonction publique, je ne suis pas... — deux minutes? Merci, Mme la Présidente. Dans la fonction publique je ne suis pas un jeunot, j'ai 36 ans de service; je reste parce que j'aime la fonction publique. Alors... puis j'aime ce que je fais, puis j'aime défendre les gens que je représente, puis je pense qu'actuellement ce n'est peut-être pas mauvais qu'il y ait quelqu'un de mon genre pour bien les représenter, et avec une équipe extraordinaire. Tout ça pour simplement vous dire que vous pouvez aller plus loin, et vous devriez aller plus loin, mais c'est dans ce cadre-là. Je vous dirai que...

Vous voulez l'avoir plus concret? J'ai au moins deux cas à mon bureau où il y a des griefs qui sont faits pour des gens qui ont fait des lettres ouvertes par rapport à des situations existantes au ministère, puis ainsi de suite, tout ça. Moi, j'ai passé le mot, là: des déclarations, même dans le cadre des relations de travail, vous passez par le président général ou vous passez par les présidences régionales; prenez pas de chance. Alors, c'est dans ce cadre-là. Parce que c'est toute la notion du devoir.

Mais, aujourd'hui, je ne suis pas là pour ça, je vous le dis. Mais je pense que le mémoire qui est là vient du milieu. Il ne vient pas d'intellectuels du 5100 des Gradins, où ce que le ministre Séguin est venu à son party de Noël, entre parenthèses, puis où est-ce qu'est le siège social du SFPQ. Il vient de gens qui font le travail au quotidien. Et je pense que c'est une expertise extraordinaire que vous avez à votre service, le Québec a à son service. Puis il y a peut-être des constats qui pourraient faire en sorte que ce que vous allez présenter comme législation ou recommandation au gouvernement... je pense que c'est surtout ça que vous allez faire comme commission puis je pense que je ne serais même pas surpris que ce soit presque unanime. Mais, en tout cas, de la façon que je vous ai vus aller, pour les choses que j'ai vues à la télévision, vous semblez bien vous entendre ici, là, alors je pense que ça pourrait permettre d'avoir quelque chose de concret puis de positif pour l'ensemble du Québec.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Alors, je pense, M. le député, il ne nous reste plus de temps, qu'on m'indique. Alors, je suis désolée, c'est fini. Et je voulais saisir cette opportunité pour vous remercier, M. Sawyer, Mme Grandmont, Mme Laperrière, pour votre présentation devant cette commission. Vous nous avez vraiment instruits de votre perspective. Et je dois vous dire, M. Sawyer, que j'aimerais bien voir le type de cuisine que vous faites, parce que, un secret pour un secret, je suis aussi une bonne cuisinière.

**M. Sawyer (Michel):** Écoutez, Mme la Présidente, je pourrai m'avancer personnellement qu'après les négociations du secteur public, nous pourrions manger ensemble.

● (17 h 30) ●

**Des voix:** Ha, ha, ha!

(Changement d'organisme)

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, je voudrais donc remercier les représentants du Syndicat de la fonction publique et inviter M. Charles Codère, du Collectif d'anciens et d'anciennes employés de l'inspection des aliments, à prendre la parole. M. Codère, bienvenue.

**M. Codère (Charles):** Où je m'installe, madame?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Vous vous installez à votre gré. C'est votre place. Je vois que vous êtes accompagné, vous seriez assez gentil de nous présenter la personne qui vous accompagne. Vous avez une période de 15 minutes pour la présentation de votre mémoire et 15 minutes d'échange avec chaque groupe parlementaire, pour un total de 45 minutes.

**Collectif d'anciens et  
d'anciennes employés  
de l'inspection des aliments**

**M. Codère (Charles):** Alors, bonjour, Mme la Présidente. Je vous présente M. Roland Potel, qui est un ancien inspecteur retraité, comme moi d'ailleurs, du ministère de l'Agriculture.

Alors, Mme la Présidente, Mmes et MM. les députés membres de la commission, je vous remercie de l'opportunité que vous m'accordez de venir vous présenter ce mémoire. Le présent mémoire est un collectif d'anciens de l'inspection préoccupés par la sécurité alimentaire. Nous venons partager avec vous l'expérience de nos nombreuses années sur le terrain en inspection des aliments et santé animale. Si certains propos de notre mémoire peuvent paraître directs, ceci reflète notre volonté et notre passion afin de sauvegarder les acquis collectifs qui ont été la fierté de notre implication dans la réalisation de nos activités. Nous avons un grand respect pour tous les intervenants de la chaîne alimentaire, pour les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants et les restaurateurs, nous sommes très sensibles à leurs préoccupations économiques, mais notre raison d'être demeurera toujours à notre esprit la sécurité alimentaire des consommatrices et des consommateurs québécois.

Durant les quelques minutes dont je dispose, je vais tenter de répondre aux trois préoccupations de la commission, à savoir le système d'inspection — HACCP — la traçabilité et l'étiquetage et les OGM.

Il est à noter que le Québec est la première entité gouvernementale à avoir intégré toute la chaîne bioalimentaire, c'est-à-dire la santé, l'ensemble de la production agricole, l'alimentation animale, la transformation primaire et secondaire, la distribution, la restauration, la vente en détail des aliments, les événements publics de même que la récupération des aliments. Cette importante responsabilité dévolue à un seul ministre et gérée par une seule entité a de nombreux avantages. Elle crée une masse critique, permet une circulation fluide de l'information, accélère la prise de décision et uniformise les approches et les méthodes.

Cette efficience se traduit aussi par une meilleure adaptation à l'évolution des techniques d'inspection, de détection ou d'analyse. Elle a également permis à l'organisation d'accorder une priorité à la formation continue du personnel inspecteur, vétérinaire et professionnel, scientifique et de gestion. Nous portons à votre attention que dans les autres provinces ou pays cette même responsabilité concernant la protection des consommateurs est diluée dans différentes entités d'autorité en la matière relevant soit de la santé, de l'environnement, soit de l'agriculture, des pêcheries, des affaires municipales ou du commerce, pour ne citer que celles-ci.

Chez nous, cette dynamique a également permis d'initier des partenariats constructifs et des collaborations avec de nombreuses associations ou regroupements représentatifs du milieu, notamment la Fédération des producteurs de lait, des producteurs de bovins, des producteurs acéricoles, l'Association des détaillants en alimentation, des restaurateurs, et bien d'autres.

De plus, le Québec a été la première province à signer une entente-cadre fixant un partage clair des responsabilités et des ententes sectorielles avec le gouvernement fédéral de manière à éliminer la duplication des interventions dans les établissements sur son territoire. Cependant, les approches, la méthode d'évaluation des risques et le style de gestion ne sont pas tout à fait harmonisés. À certains égards, nous sommes portés à croire que l'Agence canadienne des inspections des aliments se comporte bien plus comme un organisme de services très influencé par les groupes de pression économique qu'une entité de contrôle neutre et indépendante. De plus, la grande majorité des décisions sont prises à Ottawa, sans contexte adapté à la réalité terrain particulière et avec très peu de considération pour les recommandations de ses propres bureaux régionaux.

Comme exemple pouvant illustrer ces divergences, j'ai personnellement vécu l'épisode du rappel, en 1989, du boeuf contaminé par le *E. coli* O157:H7, que vous connaissez tous comme étant la bactérie pathogène qui produit la maladie du hamburger. Suite aux résultats d'analyse de nos laboratoires, nous avons effectué une demande de rappel de produits auprès des établissements concernés du Québec. Compte tenu de la provenance de cette viande contaminée, c'est-à-dire d'un abattoir inspecté sous juridiction fédérale, le responsable québécois de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, supportant et endossant la position québécoise, transféra, pour fins de suivi, le dossier à Ottawa. Le bureau-chef fédéral ne reconnaissant pas l'expertise québécoise en la matière rejeta la demande de rappel. Nonobstant cette prise de position, le Québec a décidé de rappeler la viande partout sur son territoire, et ce, grâce à l'excellent niveau de responsabilité des détaillants impliqués. Curieusement, cinq jours plus tard, chez nos voisins américains, un rappel complet de ces mêmes viandes provenant du même abattoir fédéral est survenu partout sur l'ensemble du territoire américain. Conséquemment et évidemment, le Canada fut tenu de réviser sa décision et procéda, malgré un retard appréciable dans les circonstances, au rappel ailleurs au Canada. Notre rapidité d'intervention a contribué à une meilleure protection de la santé de nos concitoyens et concitoyennes.

Par contre, le programme d'inspection fédéral d'amélioration de la salubrité alimentaire, mieux connu sous l'acronyme PASA, est, quant à lui, bien adapté aux industries de plus grande taille qui ont des contrôles de qualité déjà en place. Il contribue à la responsabilisation des exploitants et des exploitantes.

Considérant les produits alimentaires importés, le Centre québécois des inspections des aliments et de santé animale doit régulièrement se disperser dans plus de 45 000 établissements sous juridiction fédérale parce que les contrôles ne se font pas là où ils devraient se faire, c'est-à-dire aux points d'entrée des produits importés qui, eux, sont sous juridiction fédérale. Il est prouvé très rentable d'exercer des contrôles dans ces points d'entrée qui représentent des goulots d'étranglement à fort volume dans la chaîne bioalimentaire. Force est de constater qu'ils sont sous-inspectés et sous-contrôlés, ce qui engendre des coûts supplémentaires importants pour le Québec. Le nombre élevé de rappels de produits importés témoigne de cet état de fait. Les importateurs devraient avoir des obligations formelles concernant la conformité des produits qu'ils importent. Ils devraient également être responsables de démontrer cette conformité, d'une part, et, d'autre part, les charges d'inspection de même que les frais en cas de problème devraient être complètement assumés par ces commerçants et ces commerçantes.

Nous sommes sensibles au principe d'équité concernant les aliments importés et domestiques. Tous les produits devraient être assujettis aux mêmes normes d'inspection que les produits québécois. À l'entrée au Canada des produits alimentaires, le système d'inspection statistique est selon nous inapproprié. Inutile de rappeler que le commerce d'importation et d'exportation est sous juridiction fédérale. Il est connu que plusieurs produits importés sont acceptés au Canada tout en sachant qu'ils ont été produits avec utilisation de pesticides ou avec des procédés interdits, de ce fait non accessibles aux producteurs canadiens.

● (17 h 40) ●

Le principe HACCP peut s'appliquer partout. Cependant, la méthode est particulièrement difficile à appliquer dans les plus petites entreprises, notamment la restauration et la vente au détail ainsi qu'au niveau de la production. Au Québec, le Centre québécois d'inspection des aliments utilise déjà la méthode d'inspection IBR, mieux connue sous le vocable «inspection baserisque», largement inspirée du précepte HACCP. Selon nous, toute la chaîne alimentaire devrait prévoir implanter des contrôles inspirés du principe HACCP, évidemment adaptés à son secteur spécifique, afin de bien maîtriser ses risques pour assurer une protection efficace aux consommateurs et aux consommatrices et rassurer les marchés locaux, canadiens et internationaux. La méthode ne devrait pas être dogmatique; le principe, oui. Contrôler ces risques est non seulement à la portée de tous, mais leur responsabilité première.

Jusqu'au début des années 2000, dans l'ensemble, les normes québécoises étaient supérieures aux standards canadiens ou internationaux. Actuellement, nous constatons une diminution importante d'activités d'inspection d'année en année, tant au niveau des analyses que des inspections. Une illustration éloquent de cet état de fait démontre de façon significative,

depuis les cinq dernières années, une réduction d'inspections de 120 000 à 80 000, résultant de coupures répétitives inattendues de budget et conséquemment de ressources. Il n'y a aucun avantage pour la société et l'industrie à harmoniser vers le bas.

Concernant la traçabilité, si l'on...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Quatre minutes, M. Codère.

**M. Codère (Charles):** Pardon?

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

**M. Codère (Charles):** Si l'on sait tirer des leçons des derniers événements, le Québec a avantage à prioriser ce système tout en y accordant les ressources nécessaires, et ce, dans tous les secteurs de la production alimentaire et tout au long de la chaîne. Actuellement, notre système de traçabilité est limité à l'abattoir ou à la production. Pour en retirer tous les bénéfices, il faut l'appliquer obligatoirement jusqu'à la table des consommateurs et consommatrices avec la pleine possibilité de retour en arrière dans la chaîne de transformation et distribution. Autrement, l'absence de continuité laisse croire à une fausse sécurité et peut induire le public en erreur. Un État qui instaure et investit dans la traçabilité démontre son engagement et sa responsabilité.

Le Québec devrait avoir complété dans les meilleurs délais le cadre réglementaire et nous devrions avoir un mécanisme de contrôle gouvernemental crédible, performant, indépendant des producteurs, à l'image de ceux implantés en Europe et en Australie. Il est impératif de le faire, nos produits retraçables gagneraient ainsi en notoriété et ainsi que l'exportation, ce qui bonifierait notre marché.

Ce qui est important en traçabilité, ce n'est pas l'uniformisation ou l'harmonisation à tout prix, mais l'équivalence des systèmes, l'échange d'information et la libre accessibilité aux banques de données par les autorités sanitaires et publiques.

Le problème de régionalisation devrait être reconnu par le gouvernement canadien. On observe par contre une reconnaissance hybride de ce principe, c'est-à-dire lorsque ça fait l'affaire.

À l'évidence, seulement un système de traçabilité complet et étanche permet de bien gérer une crise et en minimiser les conséquences autant sanitaires qu'économiques. Malheureusement, concernant l'ESB, qui est l'encéphalopathie spongiforme bovine, nous constatons à regret le peu d'empressement du gouvernement canadien à prendre des mesures vigoureuses. En 2002, l'Europe a testé 8,5 millions de bêtes dépourvues de symptômes observables, et seulement 2 142 ont été diagnostiquées positives.

Concernant la vache folle, nous recommandons au MAPAQ de prendre sans délai les dispositions suivantes de manière à rassurer les consommateurs et les consommatrices québécoises: ne pas accepter de sous-produits de ruminants dans toutes les farines; ne pas accepter d'animaux morts dans les farines animales destinées aux animaux d'élevage ou domestiques; ne pas

accepter dans les abattoirs du Québec d'animaux non ambulatoires ou moribonds; appliquer une technique éprouvée et des contrôles pour l'enlèvement des matériaux à risque, c'est-à-dire des analyses pour détecter la présence de tissus nerveux dans les viandes commercialisées; faire des tests sur les carcasses d'animaux morts qui sont chez les récupérateurs; et contrôler sérieusement les animaux morts à la ferme et enterrés sur les lieux, afin d'éviter un risque de contamination environnementale.

L'étiquetage et les OGM. Pour l'étiquetage des aliments en général, éviter les indications imprécises telles que «peut contenir», «et/ou», qui dégagent le fabricant de ses responsabilités et limitent l'accès des consommateurs et des consommatrices à plusieurs produits.

Pour simplifier, il est impératif d'accorder la priorité aux renseignements vulgarisés qui visent les problèmes de sécurité alimentaire et de santé publique reliés, entre autres, à l'alimentation, tels l'obésité, le diabète, le cholestérol, l'hypertension. Une autre amélioration souhaitée vise les aliments québécois, canadiens et importés irradiés en vrac, qui devraient être clairement identifiés.

Et je termine sur ces propos, Mme la Présidente, concernant les OGM. Instaurer un étiquetage obligatoire comme en Europe, afin de respecter la liberté de choix des consommateurs et des consommatrices, par une inspection à la source, à la charge de l'industrie, tout en se rappelant que les contrôles sur les produits ne sont pas toujours possibles. Selon un récent sondage, 91 % des Québécois l'exigent. À l'appui de référence à notre propos, la Commission de l'éthique de la science et de la technologie souligne, dans une de ses recommandations au gouvernement du Québec: «...seul ou avec le gouvernement du Canada, impose l'étiquetage obligatoire pour tout produit issu de la transgénèse, afin que le consommateur puisse exercer son libre choix, et ce, en toute connaissance de cause.»

Et je termine sur ces quelques observations. Encore aujourd'hui, au Québec, nous avons des... viande vendue ne veut pas toujours dire viande inspectée.

Et je termine notre propos — trois lignes, madame. Nous croyons qu'il est impératif pour le Québec de poursuivre ses efforts dans une approche concertée avec tous les intervenants locaux, régionaux ou canadiens. Il doit exercer ses compétences, conserver son expertise, faire preuve de leadership et de transparence. L'attentisme et le nivellement vers le bas ne servent ni les consommateurs ni les... Je vous remercie, madame.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Codère. Vous avez été bien brave, là. Mme la députée de Pontiac.

**Mme L'Écuyer:** Mme la Présidente, merci. M. Codère, M. Potel, merci pour votre présence. Je tiens aussi à vous faire part de mon appréciation pour votre rappel historique; je trouve que c'est important qu'on situe nos débats d'aujourd'hui dans le contexte de d'où ça vient.

Je vous amènerais à la page de 21 de votre mémoire. Participation citoyenne, vous recommandez

une participation citoyenne, que les consommateurs, les consommatrices, les intervenants ainsi que ceux de la recherche puissent s'exprimer, et vous nous proposez un conseil des citoyens, comme il en existe en France et en Angleterre. J'aimerais ça que vous nous parliez un peu de ce conseil des citoyens.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Codère.

**M. Codère (Charles):** Bon, avec plaisir. On pense au conseil des citoyens, parce que, au préalable, au lieu d'être juste un service d'inspection des aliments, nous sommes reconnus comme étant une unité autonome de service.

**Mme L'Écuyer:** Le CQIASA, là.

**M. Codère (Charles):** Non, non.

**Mme L'Écuyer:** Non.

**M. Codère (Charles):** Oui, oui, excusez, vous avez raison, madame. Et, cependant, dans tout organisme de ce genre-là, d'unité, normalement il peut y avoir un conseil d'administration, et ce qu'il n'y a pas actuellement à l'unité autonome de service. Et pour aider le conseil d'administration à mieux diriger, planifier, évaluer ses besoins, rien de plus intéressant et de sensible que de faire appel aux citoyens et aux citoyennes, parce que ce sont ces gens qui manifestent les besoins, ce sont ces gens qui, à partir de leurs deniers publics, espèrent avoir, comme on dit, droit au chapitre. Sans pour être une intervention décisionnelle, c'est une intervention dite aidante, à cette époque-là.

**Mme L'Écuyer:** Merci.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup pour l'explication. M. le député d'Iberville.

**M. Rioux:** Merci. Merci, effectivement, du temps que vous avez investi dans ce mémoire et de nous rencontrer pour nous éclairer sur la sécurité alimentaire au Québec.

● (17 h 50) ●

Vous avez dans votre mémoire, en page 23... vous parlez de l'absence de réglementation concernant les abattoirs exemptés de permis, B, cela constitue une faille majeure de la chaîne alimentaire au Québec. Ces abattoirs, on parle qu'il y en aurait 95 au Québec, c'est bien de ceux-là que l'on parle? On a rencontré d'autres gens qui nous ont présenté des mémoires, et, au début, la première question que j'ai posée, à savoir: Est-ce qu'on devrait venir au niveau de l'inspection de nos viandes, à savoir si on devait avoir le système européen où chaque bête a été inspectée avant de passer à l'abattoir...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** La carcasse.

**M. Rioux:** La carcasse, et qu'on puisse avoir... exemple, évidemment, qu'on a dans les airs, c'est le cas

d'ESB, à savoir: Est-ce qu'on doit le tester? Ce qu'on nous a dit: Non, on ne devrait pas... on n'a pas besoin d'avoir un système d'échantillonnage qui soit... enfin, même pas d'échantillonnage, de valider chacune des carcasses que l'on a, l'échantillonnage suffit. Parce qu'on sait qu'il y a déjà eu inspection au niveau des fermes, où ces bêtes-là ont été inspectées, et on peut déceler si ces animaux-là sont en santé ou non. Donc, on fonctionne par échantillonnage, et jusqu'ici les gens qu'on a rencontrés nous ont dit: Oui, c'est une méthode qui est sécuritaire, ce que l'on a présentement.

À partir de là, quand vous nous parlez des abattoirs de type B, par rapport à ce qui se fait dans les grands abattoirs qui ont ça par coups de 1 000, si, dans la semaine, ces petits abattoirs là ont deux, trois animaux, le risque est pas mal moins élevé que dans les grands abattoirs où est-ce qu'il y a eu finalement le même acquis, c'est-à-dire que, sur la ferme, ils ont été inspectés. Et aussi, l'autre sécurité qu'on nous disait: Règle générale, ces abattoirs-là vendent directement après aux consommateurs, donc le boucher et son client ont développé une relation de confiance, et il ne s'aventurerait pas à vendre de la viande qui n'est pas de qualité à son client, parce que, après ça, il vient de perdre son commerce complet. Donc, à partir de là, est-ce qu'on doit... est-ce qu'effectivement, d'après vous, il reste encore un danger? En tout cas, les mémoires qu'on a eus ici, les gens qu'on a rencontrés ne semblaient pas avoir d'inquiétude pour les abattoirs de type B.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Codère.

**M. Codère (Charles):** C'est avec plaisir que je réponds à votre question. D'ailleurs, il y a plusieurs paramètres qui s'y rattachent.

Si je prends tout simplement l'affirmation que vous faites, que l'animal qui a été vérifié à la ferme semble en bonne santé, elle semble être en bonne santé, c'est évident que, à partir des signes vitaux de cet animal-là, n'importe quel praticien va dire: Oui, elle est en bonne santé. Mais vous savez que, lorsqu'un animal rentre dans un abattoir et qu'on procède à l'éviscération, à l'évaluation des organes, telle la bile, tel le foie, etc., ce sont des constats qui visuellement, nonobstant la bonne santé de la vache ou du bouvillon à la ferme, ne peuvent pas être... O.K.?

Il y a évidemment des symptômes que les spécialistes de la santé animale peuvent détecter, mais sont-ils au courant à ce moment-là qu'il puisse avoir comme des parasites sur le foie, qu'il puisse avoir des problèmes de santé autres que ceux qu'ils puissent évaluer visuellement. Il ne faut pas jamais oublier que, lorsqu'on évalue les matières... les ganglions, qu'on évalue la cervelle, la colonne vertébrale ou autres, c'est seulement au travers une autopsie, puis une autopsie, c'est quand on rentre à l'intérieur de la carcasse. Et ces constats-là, si on se transpose dans un abattoir sous inspection, il y a un vétérinaire en place et il y a un service d'inspection en place qui, eux, sont habilités — le vétérinaire sur le plan professionnel et le technicien en soutien de son travail — pour diagnostiquer ces choses-là. Par habitude, et de façon régulière, il n'y a jamais d'inspection comme telle dans un abattoir

B, et, nonobstant le nombre de sujets qui puissent passer dans un abattoir B comme passer dans un abattoir sous inspection vérifiée, le risque, il demeure le même. C'est l'ampleur du risque qui peut changer.

Or, théoriquement parlant, une vache saine, etc., qui se présente dans un abattoir B, qui est abattue, et, si on en fait la vérification des systèmes nerveux, etc., on peut découvrir des choses que, s'il n'y avait pas eu une expertise ou une analyse... Et d'ailleurs je pourrais m'étendre très longuement sur le concept de l'abattoir B versus le concept de l'abattoir sous inspection en termes sécuritaires. Il ne s'agit pas de jeter la pierre, sauf qu'à l'usage, à mon expérience, il y a un sérieux bémol, il y a un sérieux bémol qu'il faut y rattacher, parce qu'il n'y a pas seulement abattre un animal, il faut tenir compte de l'environnement dans lequel cet animal-là est abattu, il faut tenir compte des risques potentiels de contamination croisée, il faut tenir compte également du type d'animal, que ce soit un bovin, un caprin ou un bovin, qu'il puisse être abattu dans la même journée, etc., sans pour autant qu'il y ait une sanitation, mais plutôt un lavage, comme on dit, alors si on considère qu'un lavage, ce n'est pas une sanitation et encore moins un récurage.

Donc, il y a un ensemble de facteurs qui, pour garantir l'innocuité du bovin, ou de la viande, ou du produit carné, parce qu'une fois qu'il est en carcasse ça devient un produit carné, il y a un ensemble d'éléments très importants à considérer. Parce qu'il n'y a pas d'inspection en permanence, il n'y a pas d'inspection régulière dans ces abattoirs-là, même si — et je reprends un des éléments de votre intervention — avec toute la bonne volonté que le cultivateur, il a une bonne vache, et le consommateur arrive puis il fait un contrat d'achat ensemble, et qu'il lui assure: Ma vache, elle est bonne. C'est évident que si... en tout cas, si j'ai le temps, je pourrais... Tu sais, il y a tout un historique en arrière de ça, pour assurer la crédibilité, assurer l'innocuité. Mais ce n'est pas évident.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Merci beaucoup, M. Codère, on vous entendrait pendant des heures, vous connaissez votre métier. Justement, je profite de votre expertise parmi nous pour vous demander si la formation des inspecteurs et de toutes les personnes qui interviennent dans la manipulation des aliments... sur la base de votre expérience, est-ce que vous estimez que cette formation est adéquate dans l'ensemble de la chaîne alimentaire?

**M. Codère (Charles):** Je vous assure que la... oui, d'emblée, que la formation des inspecteurs et des inspectrices qui sont associés au niveau de la production, de la transformation, de la distribution, de l'entreposage, de la restauration... Parce que l'organisme qu'est le Centre québécois d'inspection des aliments a investi énormément d'énergie dans la structure, O.K.? de méthodes d'inspection qui... soit dit en passant, tous les membres de... non seulement les membres de l'inspection, mais également les membres, les responsables au niveau de la gestion ont été tenus de suivre cette inspection-là qui s'est... entre autres, un bloc, c'est des blocs de cinq jours, et c'était ce qu'on appelle chez nous, là, la méthode d'inspection IBR, base-risque. Et cette

inspection-là, elle s'associe à n'importe quel type d'opération de préparation d'aliments, que ce soit une petite entreprise, cantine du coin, comme une très grosse entreprise. Parce qu'elle est calquée sur, comme je vous dis, pas la méthode, mais le principe de HACCP.

Pour répondre finalement à votre question, oui, mais c'est une méthode — et on est chanceux d'avoir ce genre de formation — elle est évolutive et elle tient compte de, je dirais, quasiment, là, avec ce qui nous arrive avec les infusions virales, l'influenza, etc., elle est évolutive et factuelle et elle s'ajuste au fur et à mesure que le temps le demande, pour assurer une meilleure protection et une meilleure connaissance des gens.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Par consentement, M. le député de Montmagny-L'Islet souhaiterait poser une question. Il est, je pense, lui-même dans l'industrie de l'abattoir. M. le député.

**M. Morin (Montmagny-L'Islet):** Oui. Tantôt, vous parliez de la baisse d'inspections de 120 000 à 80 000. De là, peut-être à cause de la nouvelle façon de faire, inspection base-risque. Ça, ça a éliminé des visites. En tout cas, je vous dis ça par expérience. Seriez-vous d'avis que, pour les abattoirs B, qui sont des abattoirs de service, d'avoir des normes minimales, pour se normaliser, avec des catégories de sceaux. Parce qu'on sait que les abattoirs B ont un service local, ils ne font pas d'exportation, ils ne font pas... dans le moment, ils ne font pas de vente aux institutions. Mais simplement pour avoir au moins l'inspection ante et post mortem avec des normes minimales. Est-ce que c'est possible ou c'est pensable, ou si vous devez éliminer tous les abattoirs B qui donnent des services dans les régions?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Codère.

**M. Codère (Charles):** Est-ce que je dois comprendre que vous dites les modalités d'inspection limitées ou allégées, si vous voulez, qui seraient à la solde de l'exploitant qui évalue ça ou si ce serait un inspecteur qui serait sur place pour tenir compte des opérations et apprécier celles-ci en fonction du risque?

**M. Morin (Montmagny-L'Islet):** Non. Je parle des normes de construction pour être capable d'avoir une inspection.

**M. Codère (Charles):** Toujours en restant dans les B?

**M. Morin (Montmagny-L'Islet):** Oui, oui, bon, quelque chose comme ça, comme il se fait dans d'autres provinces.

● (18 heures) ●

**M. Codère (Charles):** O.K. Mais là je vous souligne que les normes de construction des B, elles ne sont pas si rigoureuses. La problématique... Parce qu'elles sont très bien... Je vous disais que la méthode d'inspection IBR, qui, entre autres, tient compte du milieu, O.K. — l'aménagement, les planchers, les plafonds, les murs, etc. — ce sont des normes minimales

qui concourent à assurer l'innocuité des aliments et éviter des contaminations croisées. Par contre, si on les tient, elles ne sont pas si rigoureuses que ça.

Et évidemment que, c'est normal, lorsqu'on arrive à un endroit où, durant 10, 12, 15 ans, un exploitant d'abattoir B a toujours maintenu une certaine façon, comme on dit, de père en fils, et puis que à un moment donné on arrive avec un strict minimum de conscientisation, il n'y a pas d'investissement très onéreux. Par contre, lorsque ça vise l'innocuité, malheureusement, l'exploitant doit s'y soumettre, parce qu'il y a une relation de cause à effet, que, s'il n'y a pas l'environnement d'assainissement ou de nettoyage, il est impensable.

En d'autres mots — et je finis là-dessus — c'est que nettoyer un abattoir A, comme nettoyer un abattoir B, récupérer et faire de l'assainissement, c'est identique, le même. Ça prend moins de temps parce que c'est plus petit, etc., mais c'est le même principe, la même méthode.

**M. Morin (Montmagny-L'Islet):** Bien.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Il ne reste plus de temps, M. le député. Je voudrais céder la parole au député de Nicolet-Yamaska.

**M. Morin (Montmagny-L'Islet):** On retournera tantôt. Je veux simplement vous dire qu'il y a eu une évolution dans le travail avec le MAPAQ, avec les propriétaires d'abattoirs B. Ils ont appris, les inspecteurs ont démontré une autre façon pour faire ça correctement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** C'est très bien, M. le député de Montmagny-L'Islet. M. le député de Nicolet-Yamaska, s'il vous plaît. Vous reviendrez tantôt, lorsqu'on aura épuisé le temps. Merci.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Non, non, c'est correct. Merci, Mme la Présidente.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Je veux premièrement vous remercier de la présentation de votre mémoire. Et d'autant plus que de nous faire profiter de votre expérience, je pense que c'est d'autant plus important, dû au fait qu'on a entendu, depuis à peu près une dizaine de jours, des spécialistes de tous les niveaux, puis de voir des gens comme vous qui ont vécu dans le domaine de l'inspection des aliments depuis un certain nombre d'années, c'est fort important de vous avoir devant nous. Merci infiniment.

Vous avez terminé votre présentation, tantôt, de votre mémoire par une phrase qui disait à peu près ceci, vous avez terminé en disant: Nivellement par la base ou par le bas. Une des craintes que vous avez, c'est ça, je pense, si j'ai bien compris, là. Bon. Vous étiez ici aussi tantôt, quand les gens de l'Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière — je pense que vous étiez ici...

**M. Codère (Charles):** Je m'excuse, je n'y...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Non, il n'était pas là, non.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Vous n'étiez pas là? Bon.

**M. Codère (Charles):** Non, non. Moi, je suis arrivé peut-être bien, là, à cinq, 10 minutes de monsieur le représentant précédent.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Rapidement, je vais vous faire un petit résumé. Puis, selon votre expérience, je ne veux pas vous demander depuis combien de temps vous êtes retraité et depuis combien de temps vous avez...

**M. Codère (Charles):** Je suis retraité depuis le mois de novembre dernier.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** O.K. Quand vous avez commencé à pratiquer... Tantôt, j'ai demandé s'il était normal, dû au cas de la vache folle, du fait que l'animal était nourri par une farine animale... Donc, une vache nourrie avec des céréales mais contenant des farines animales, ce n'était pas nécessairement normal. On continue, aujourd'hui, on dit: Bon, bien, le poulet se nourrit avec certains éléments, dans sa moulée, de poulet; le porc, même chose. Quand vous avez commencé à pratiquer ou à inspecter les aliments dans les abattoirs ou autres, est-ce que les animaux, à ce moment-là, étaient nourris avec des farines animales?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Codère.

**M. Codère (Charles):** Effectivement, oui, M. le député. Non seulement ils étaient nourris avec de la protéine animale, parce que c'est... Enfin, le résultat de ça, très brièvement, c'est les viandes impropres à la consommation ou bien donc, en fait, tout ce qui est rejeté, qui passe au fondoir, subit un traitement thermique, est déshydraté et on en retire la protéine animale, d'une part; ou encore, d'autre part, on fait la déshydratation du sang, qui provient dans l'ensemble des porcheries du Québec, pour en récolter une substance déshydratée qui a un très haut taux protéique.

Et c'est évident... Mais là vous me rappelez à moi, là, en 1975, 1976, 1977, à l'époque, c'était non seulement une méthode courante, les vétérinaires, médecins, tout le monde prévoyait, parce que c'était un apport protéique à très bon marché. Mais je vous souligne qu'à cette époque-là les événements que nous connaissons depuis les quatre, cinq dernières années n'étaient pas, comme on dit, connus. Alors, c'est évident que, dans le doute, au meilleur de la connaissance des généticiens, des vétérinaires etc... Et c'est normal pour le marché de retirer une matière première à meilleur prix. Alors, je vous rappelle dans le contexte de 1975; mais aujourd'hui c'est strictement défendu, pour les résultats néfastes que nous connaissons.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Une crise comme la maladie de la vache folle, que nous avons connue, dans votre mémoire, vous parlez aussi que ce serait important aussi qu'on régionalise ou qu'on ait régionalisé cette problématique-là. Comment voyez-vous ça? Est-ce qu'on aurait pu éventuellement dire: Fermons les barrières — si ça avait été possible, là — du Québec, avec notre système de traçabilité que nous avons ici, qui est différent de celui du Canada? Est-ce qu'on aurait pu faire cela? Est-ce que ça aurait été une bonne chose? Et avec le principe de traçabilité que nous avons ici, au Québec, et la qualité que nous avons, est-ce que ça aurait été possible?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Codère.

**M. Codère (Charles):** Bon. Je vais y aller de reculons. Nous avons un excellent système de traçabilité, non seulement excellent, mais quand c'est rendu que les Américains viennent voir qu'est-ce qui se passe sur le côté ici, c'est parce que, connaissant la mentalité américaine, nous sommes... comme on dit, on est en voiture. On a innové, sur le plan mondial, d'une façon de faire et de traçabilité. Par contre, notre système, il est à ses premiers balbutiements, depuis 2002, et il est évident qu'il y a une couche, il y a des générations de bovins ou de vaches de réforme qui n'étaient pas associées à cette traçabilité-là.

Je reviens. Par contre, advenant le cas que le système aurait été rodé, il est évident et il n'y a pas... Le Canada n'aurait pu jamais, jamais isoler le Québec comme ils l'ont fait. Parce que nous pouvions démontrer de façon formelle, associé avec le soutien informatisé, qu'à nulle part au Canada actuellement, au moment où on se parle, ils sont intéressés à le faire.

Je vais même vous créer une anecdote — et je ne veux pas faire... L'ancien ministre du fédéral, qui s'appelait Vanciel, a été sérieusement invité, en 1999-2000, de considérer le système québécois. Malheureusement, pour des grands objectifs économiques, pour nos compatriotes de l'Ouest, c'était impensable. Parce qu'actuellement, à l'Ouest, je vais vous dire, ils ont 26 ou 27, 28 méthodes de traçabilité, et il n'y a rien de ces méthodes-là qui sont informatisées comme tel.

Or, voyez-vous que, lorsqu'on parle de niveler par le bas, il est impossible que le Québec s'assujettisse à des suggestions fédérales pour répondre à des attentes des producteurs de l'Ouest.

Tu sais, les producteurs de l'Ouest sont habitués — excusez l'anglicisme — de «brander» les animaux. Vous savez, on met des... Et c'est impossible, parce que, dans le système actuellement pancanadien, hormis le Québec, la traçabilité est totalement impossible, tout se fait à la mitaine, au crayon. Et, plus que ça, il y a des... les transporteurs ne sont pas obligés, O.K., de suivre et de faire part de la traçabilité des animaux qu'ils transportent, comme c'est le cas ici, au Québec. Ici, au Québec, un animal qui n'a pas ses boucles ne rentre pas dans un abattoir sous inspection. Par contre, malheureusement, et avec l'expérience que j'en ai, je suis obligé de vous dire, M. le député puis aux membres de la commission, on peut s'interroger: Où vont-ils?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Il reste sept minutes, M. le député.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Et parlons, mettons... Continuez donc avec les États-Unis. Est-ce que c'est pire encore aux États-Unis?

**M. Codère (Charles):** Bien, non, non, écoutez, quand même, les États-Unis se prennent en main, O.K. Parce que depuis il y a peut-être... c'est l'automne dernier que le secrétaire d'État américain à l'agriculture — une madame dont le nom m'échappe — a effectivement dit devant un groupe qu'il fallait absolument considérer ce qui se passait en haut, au Nord, parce que c'est ça que ça nous prend. Et j'ai cru comprendre que c'est le système adéquat qu'ils vont mettre en place aux États-Unis.

● (18 h 10) ●

D'ailleurs, écoutez, un système informatisé, en l'an 2004, vous pouvez lui nourrir toutes les données que vous voulez et c'est un système qui est vivant, qui est recyclable, adaptable à la minute presque — écoutez, là, je vous donne une image. Mais un système comme ça, sans le support informatisé, ça ne peut pas fonctionner. Alors, chez nous, ça fonctionne.

Et d'ailleurs, bon, l'Union des producteurs agricoles ont en main d'énormes budgets pour mettre en place cette situation-là et, à l'intérieur de ce budget-là, ils ont même eu le privilège de se faire payer les premières générations de boucles d'oreilles de part et d'autre. Alors, ils ont été financièrement généreusement aidés pour en arriver à collaborer avec l'ensemble. Ça répond à votre question, M. le député?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Est-ce que ça veut dire que nous, au Québec, avec notre système qui est excellent, le système canadien, qui devrait s'améliorer, on n'a pas nécessairement à attendre que le Canada vienne nous rejoindre: on continue, soyons toujours proactifs, mais les autres, que le Canada et les États-Unis aillent plus vite, finalement, pour nous rejoindre?

**M. Codère (Charles):** Absolument. Ils ont de la récupération à faire. D'ailleurs, dans le mémoire proprement dit, il y a un endroit où je souligne que le Canada doit maintenir son leadership dans cet état de fait là.

Et par contre je vous souligne que le système de traçabilité a une certaine limite, compte tenu... à ses premiers balbutiements. On part du champ, on s'en vient à l'étable, le transporteur, mais ça s'éteint là. Mais, nos grands objectifs, c'est qu'effectivement, une fois que la carcasse est devenue un produit carné, elle est portionnée et dirigée vers les grands acheteurs et les tablettes, c'est qu'effectivement il va y avoir moyen de contrôler. De sorte que, s'il y avait un rappel, il y a... Écoutez, il y a tout un élément économique qui se transpose. Parce que même les industriels, les transformateurs vont bénéficier, c'est une plus-value à leurs produits. J'ai entendu certains à la télévision, comme tous les autres. C'est que ces gens-là évidemment évoquent des coûts. Mais, en évoquant un coût, il faut penser à une appréciation de la denrée, il y a une sécurité.

Un exemple très simple. Lorsqu'on a à vivre un rappel, comme j'ai évoqué tantôt, un rappel, et puis que c'est tout le... je vais nommer des noms qu'on connaît tous, que ce soit Loblaw's, Provigo, Sobeys qui retournent, là, 25, 30 chargements de viande qui s'en retournent en Alberta parce que la job a été mal faite, bien, s'il y avait une traçabilité, ils pourraient... de la part de l'abattoir en question, ils pourraient dire: Écoute, c'est tel lot à tel lot; de tel lot à tel lot, on ramasse ces lots-là, bonjour. Les affaires ne sont pas interrompues. Pourquoi? On nous envoie un mécanisme qui assure l'intégrité de la qualité et de l'innocuité, qui est en fonction des données qui sont saisies dans le système. Et c'est ça qui est la qualité et l'avantage d'un système de traçabilité.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Autre question, suite à la traçabilité. Tous les animaux sont identifiés. Ceux qui meurent à la ferme, O.K., actuellement, vous avez dit tantôt, à la fin de votre présentation, ils sont identifiés, ils sont reconnus, mais il faut qu'ils soient déclarés aussi. Actuellement, je pense qu'il se vit un problème, au Québec, avec les animaux morts qu'on ne déclare pas, parce que chacun et chacune sont identifiés.

**M. Codère (Charles):** Bon, écoutez, je vous ai parlé qu'on était en période de rodage, autant au Centre québécois d'inspection des aliments comme avec les gens de l'UPA qui ont la responsabilité, hein, de structurer le système de gestion de base des données. Il va également de même pour des animaux advenant non ambulatoires qui seraient présentés à un abattoir sous inspection, puis l'exploitant dit: Non, non. Le camionneur s'en va. Ça s'en va où? Je vais vous le dire, ça s'en va dans un abattoir B. Mais pensez-vous que l'exploitant de l'abattoir B va tenir compte de cette... Excusez, M. le député, là, je ne fais pas un cas de personnalité d'aucune façon, je vous prie de me croire. Mais je suis obligé de parler dans l'ensemble de la situation, parce qu'il y a toutes sortes d'événements qui se déroulent dans les abattoirs B, hein. Où il y a un sou à faire, il y a bien des intérêts qui se déroulent. Je ne veux pas faire rien de négatif.

Mais, pour répondre à votre question, oui, il y a des étiquettes qui en cours de route se perdent. Mais, l'animal étant mort, le risque, en fonction de... Moi, je suis un inspecteur; en fonction du risque, la puce n'étant pas... doit être, O.K., doit être portée, mais l'animal étant mort, la problématique ou la propagation d'une maladie potentielle, elle s'éteint.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. le député, il reste deux minutes.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Mais l'animal en question, si c'est tout informatisé, est perdu, là, à ce moment-là? Est-ce qu'on l'enterre sur la ferme avec certaines normes ou est-ce que... ou on le fait sans normes, là?

**M. Codère (Charles):** Là, c'est parce que là vous m'ouvrez une autre porte d'un grand débit d'explications. Normalement, un animal qui est mort, selon le chapitre 7 de la Loi sur les produits alimentaires, sous le

vocabulaire des viandes impropres à la consommation humaine, est tenu d'être récupéré par un récupérateur en bonne et due forme. Cependant, il y a encore des intrants, et des intérêts, et des particularités monétaires qui font que ça devient de plus en plus onéreux — évidemment, eux autres aussi. Puis le problème avec les récupérateurs, ils récupèrent, mais ils n'ont plus de sortie avec la protéine qu'ils ont. Ça fait que, voyez-vous, on a un cercle vicieux, là; ils n'en ont plus, de ça, cherchez-en pas, ils n'en ont... Donc, au lieu de charger 15 \$, 20 \$, ils sont rendus, je pense, à 65 \$, 70 \$. Sauf que l'enfouissement des animaux à la ferme, ce n'est pas ce qu'il y a de plus recommandable, nonobstant une remarque que j'ai entendue ici ou de quelqu'un qui aurait conseillé la commission à cet effet-là, qu'il n'y avait pas de risque.

Écoutez un peu, là, si vous avez un mouton, si vous avez une vache qui est identifiée comme étant avec un virus à risque, avec une certaine propagation à l'homme, ce n'est pas parce qu'il est enfoui dans le sol de la ferme qu'il n'est plus à risque. En plus de ça, il y a, légalement, une législation qui permet le A-B-C de comment on enterre un animal à la ferme. Ça, ça existe, et c'est légal, puis etc. Mais cet esprit-là, il est toujours dans le genre dépannage, si vous me comprenez bien, accidentel, tu sais? Parce qu'il y a des endroits de le faire; tu ne peux pas faire ça à côté d'un cours d'eau; tu ne peux pas faire ça à côté d'un puits de captage qui sert d'eau de consommation pour l'étable ainsi que pour la famille; il y a une profondeur; il y a la nature du sol. Vous savez, un sable sablonneux, puis que vous braquez ça là, qu'il n'y a aucune perméabilité, par rapport à un sol argileux, écoutez, il y a des moyens problèmes. Sauf que l'agriculteur, quand il est bien pressé, il n'a pas le choix.

C'est pour ça que je soulignais dans mon rapport: l'enfouissement dans une ferme, il doit être sous la surveillance d'un inspecteur, parce qu'il y a une méthodologie de précaution. On parlait tantôt des mesures de précaution; elles s'appliquent également là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup. M. le député de Saint-Hyacinthe, aviez-vous une question courte?

**M. Dion:** J'avais quelques questions...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** De consentement, de consentement, je voudrais prolonger de cinq minutes. Je vous donne deux minutes et demie et deux minutes et demie au député de Montmagny-L'Islet. Allez-y, M. le député de Saint-Hyacinthe.

**M. Dion:** Bon. Alors, laquelle est la plus importante dans toutes celles que j'ai? Alors, de toute façon, je veux vous dire que j'endors les paroles élogieuses qu'a eues mon collègue à votre endroit. Votre présence ici est très importante. Que vous ayez pris du temps de votre jeune retraite pour venir nous aider, je pense, c'est très important, c'est très apprécié.

**M. Codère (Charles):** Ça m'a fait plaisir, monsieur, de collaborer avec votre commission.

**M. Dion:** Merci beaucoup. Une question: Connaissez-vous des cas où des abattoirs de type B ont

été l'occasion ou la cause de contaminations ou d'accidents pour la santé humaine au Québec?

**M. Codère (Charles):** Je vais répondre juste un petit bout puis, après ça, mon copain Potel...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Allez-y, M. Codère.

**M. Codère (Charles):** M. Codère, effectivement. Moi, dans mes 25 quelque années, je n'ai jamais fermé ou suspendu les opérations dans un abattoir sous permis. Je ne peux pas en dire autant dans un abattoir B. J'ai même fermé un abattoir B qui n'a jamais réouvert. Je ne sais pas si ça répond. Mais il arrive à l'occasion qu'il y a des B qui ont des suspensions d'opération pour des raisons x, y, z, que vous évoquez et que votre collègue M. le député puisse évoquer aussi. Ça, c'est la réalité du champ, monsieur.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. M. Potel, vous voulez compléter pour cette réponse?

**M. Potel (Roland):** Oui. Mme la Présidente, messieurs dames, bonsoir. Alors, justement pour éviter, quand même... je vous prépare, vos cheveux vont vous dresser sur la tête. J'ai personnellement vécu trois cas assez regrettables. J'ai fait la découverte, une fois, dans un abattoir de type B, d'une carcasse de vache qui était suspendue, qu'on était en train d'éviscérer, qui avait été dépouillée, et, en prolongeant notre enquête, le cultivateur qui a vendu cette vache à l'exploitant de cet abattoir B nous a en effet déclaré, sur déclaration statutaire signée, que vraiment l'exploitant du B avait acheté déjà la vache morte. Ça, c'est une première chose.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** En quelle année?

**M. Potel (Roland):** Oh, écoutez, il y a une douzaine d'années, Mme la Présidente.

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

**M. Potel (Roland):** Bien sûr, je ne suis pas autorisé à vous dévoiler le nom ici...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Non, non. ● (18 h 20) ●

**M. Potel (Roland):** ...il y a l'accès à l'information. J'ai eu d'autres cas. J'ai eu... dans la même boucherie. Moi, j'ai toujours évolué dans la Montérégie. J'ai eu 21 ans d'inspection et 21 ans d'abattoir; je pense être bien placé pour en parler. Dans une même boucherie, alors que je — comment? — je faisais l'entraînement pour un nouveau, à deux semaines d'intervalle, j'ai confisqué une fois trois carcasses de porcs; deux semaines après, deux carcasses de porcs non estampillées, qui provenaient d'un B, M. le député de Montmagny-L'Islet. Ça, c'est encore un cas de...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Vous vous adressez à la présidente, s'il vous plaît.

**M. Potel (Roland):** Oui, alors je m'adresse à vous, Mme la Présidente. Il y a encore un troisième cas aussi qui ferait dresser les cheveux sur la tête. Je vous dirai tout de suite que je n'étais pas personnellement présent. Ça, c'est pareil, ça fait 15 ou 16 ans, c'était l'équipe qu'on nommait à ce moment-là, au MAPAQ, les enquêtes spéciales, qui a aussi procédé à des confiscations des vaches mortes qu'on était en train de découper dans un autre abattoir.

Mais, bien entendu, je ne veux pas conclure en disant que tous les abattoirs B sont des mécréants. Ils sont en majorité des gens respectables, certainement. Mais je pense quand même qu'on n'a pas le droit de jouer comme ça avec la santé des gens et puis qu'il faudrait peut-être relever un petit peu les standards.

Quand quelqu'un disait tantôt que les abattoirs B ont de faibles volumes d'abattage, j'attire votre attention, il y a pas mal d'abattoirs B au Québec qui ont des volumes supérieurs à certains abattoirs sous inspection permanente.

Quand M. le député de Montmagny-L'Islet parlait d'une inspection un peu allégée ante et post mortem, je voudrais vous répondre là-dessus: ça ne peut pas se faire, ça ne peut pas se faire. Une inspection, ça va du début à la fin. Et ensuite il faut dire que vous avez un privilège énorme comparativement aux exploitants, aux propriétaires d'abattoirs sous inspection permanente, vous avez un avantage énorme, c'est-à-dire que vous n'avez pas de cédule d'abattage, vous pouvez opérer 24 heures par jour, et cela, sept jours sur semaine, alors que les exploitants d'abattoir sous inspection permanente sont astreints à un horaire pré-établi pour une année à venir.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. Potel, de votre témoignage.

**M. Potel (Roland):** Je vous remercie, Mme la Présidente.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, je voudrais donner également l'équivalent de temps à M. le député de Montmagny-L'Islet pour poser sa question.

**M. Morin (Montmagny-L'Islet):** O.K. Simplement pour... Mme la Présidente, merci. Pour la traçabilité, même dans les abattoirs B, on est obligé de la faire, parce que c'est la loi, donc c'est ça.

La question à monsieur, c'était au niveau des maladies, au niveau de E. coli. Quand il y en a eu au Québec, ça ne venait pas des abattoirs B, O.K.?

Puis, quand je parlais d'inspection, une inspection, il faut que ça se fasse normalement. Mais je parle des normes de construction, et puis ça peut être modelé selon la capacité, le facteur de risque. O.K.?

Puis aussi, dans votre rapport, vous dites: N'attendons pas à avoir une autre CECO. Mais, quand il y a eu CECO, ce n'étaient pas les abattoirs B, c'étaient les A.

Une voix: ...

**M. Morin (Montmagny-L'Islet):** Inspection. Je disais ça pour le ramener, toujours. Mais c'est sûr que

dans n'importe quel établissement il y a des choses qui se passent, même dans les A. Des fois, le vétérinaire, l'inspecteur, il est dans sa place puis... En tout cas, c'est des choses qui arrivent partout.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui. M. Codère, s'il vous plaît, pour votre mot de... vos derniers mots.

**M. Codère (Charles):** Oui. M. le député, écoutez, je pense que mon collègue ici a pris la peine de vous le dire, il ne faut pas mettre tout le monde dans le même panier, du tout, du tout. Sauf qu'avec l'expérience que vous avez et l'expérience de la vie également, on peut dire à certains égards que parfois — je termine là-dessus — bon, où il y a de l'homme, il y a de l'homme.

**M. Morin (Montmagny-L'Islet):** Ça, je n'ai pas de misère avec ça.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Alors, écoutez, merci beaucoup, M. Codère et M. Potel, de votre contribution aux travaux de la commission.

Alors, sur ce, je suspends nos travaux jusqu'à 19 heures. Merci.

*(Suspension de la séance à 18 h 24)*

*(Reprise à 19 h 1)*

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** À l'ordre, s'il vous plaît! Alors, je déclare la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation ouverte. Nous poursuivons nos travaux d'audition des groupes sur la sécurité alimentaire et nous avons avec nous les représentants de l'Association des biologistes du Québec. M. Gaétan Roy, biologiste et président de l'association, vous allez nous présenter votre mémoire et vous avez 45 minutes en tout: 15 minutes pour la présentation du mémoire et 15 minutes d'échange avec chaque groupe parlementaire, incluant les questions et les réponses. Vous serez assez gentil de nous présenter les personnes qui vous accompagnent. Allez-y, la parole est à vous.

#### Association des biologistes du Québec (ABQ)

**M. Roy (Gaétan):** Merci beaucoup, Mme la Présidente. Je vais effectivement commencer par vous présenter les personnes qui nous accompagnent. À l'Association des biologistes du Québec, on a entrepris une réflexion sur la sécurité alimentaire, par le biais de l'enjeu des organismes génétiquement modifiés, il y a plusieurs années, et à mes côtés sont les auteures, les rédactrices et les recherchistes à la base du comité spécial qui, à l'ABQ, nous a permis de nous faire une opinion sur le sujet: à ma gauche, Caroline Cloutier, de la région de Sherbrooke, de l'association, qui est en grande partie responsable du premier mémoire que l'ABQ a déposé sur les OGM il y a quatre ans; et, à ma droite...

**Une voix:** Vicky Bouffard.

**M. Roy (Gaétan):** Je suis désolé, ça m'arrive parfois comme ça, Vicky Bouffard — merci beaucoup — qui est notre directrice régionale. Et je sens que je vais en entendre parler, de celle-là! Voilà.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** De la section de l'Estrie.

**M. Roy (Gaétan):** De l'Estrie. L'Estrie a pris très tôt, au sein de notre association, l'initiative d'étudier le dossier de la sécurité alimentaire et des OGM.

Donc, pour faire brièvement la présentation de la raison de notre présence ici, l'Association des biologistes existe depuis 30 ans. Elle s'est donné, en 1973, la mission d'encadrer la profession scientifique de biologiste de façon à assurer la protection du public, c'est-à-dire de créer une corporation professionnelle, un collège des biologistes. C'est évidemment corporatif comme mission. Mais, étant un regroupement de scientifiques, on s'est aussi donné la mission de conseiller le public, les décideurs et la communauté scientifique sur un aperçu global, qui est le propre de la profession de biologiste, dans une foule de dossiers pertinents, dont celui-ci. Ce qui fait qu'on a une réflexion au sujet qui nous intéresse ce soir, depuis plusieurs années. Un biologiste est, par définition, un scientifique globaliste. C'est un scientifique qui va aller chercher un enjeu très incisé mais qui va l'étudier dans l'ensemble de la société, si vous me permettez le mot inventé, de la société pour en arriver avec une vision écosystémique des choses.

Donc, la raison de notre présence ici ce soir... et nous en sommes très heureux, on tient à vous remercier de nous avoir invités parce que ça nous permet enfin de venir s'exprimer sur des choses qu'on dit entre nous depuis des années. On a abordé cette question de la sécurité alimentaire, comme je vous l'ai dit, sous l'angle des organismes génétiquement modifiés. L'intérêt des biologistes dans les OGM est évident: au centre de notre science, de notre profession, il y a le génome, il y a l'ADN, et le biologiste est un spécialiste de la vie, et la vie est basée sur l'ADN. Donc, quel que soit le type de biologiste... et je dis le «type de biologiste», il y en a une trentaine d'espèces, si je peux me permettre l'expression, de biologistes différents. Ça va du spécialiste des plantes au spécialiste du cancer, du biologiste marin au biologiste forestier. Mais, au centre de toutes ces disciplines-là, il y a la vie et l'ADN. Ce qui fait que, peu importe son orientation, le biologiste membre de l'ABQ est intéressé par ce qu'on fait ici ce soir, et la combinaison de recommandations que l'on vous propose ce soir est le fruit de la réflexion d'une association basée sur le bénévolat. Donc, nous n'avons pas de chaire d'études en biogénétique, mais nous avons la réflexion d'un paquet de bénévoles, de scientifiques qui ont la passion de leur métier et qui veulent en faire une réflexion autonome et indépendante à présenter aux décideurs et au public. Donc nous représentons, si vous voulez, la philosophie de la biologie ce soir.

Ce faisant, nous voulons vous proposer une vision qui est, à notre avis, un peu différente des 78, je crois, personnes ou organismes qui vont vous présenter

un aspect ou un autre de la sécurité alimentaire. Nous voulons vous sensibiliser à l'importance dans la société du sujet dont nous débattons et non pas à l'importance des impacts pointus qui pourraient arriver. Nous voulons vous faire un portrait écosystémique de la sécurité alimentaire et, pour ce faire, nous avons présenté un mémoire, que, je présume, vous avez lu, bien sûr, et je vais, en quatre thèmes ou cinq thèmes différents, le résumer très rapidement. Je vais ensuite vous livrer mes deux expertes qui pourront répondre à vos questions.

Comme premier thème, l'ABQ s'est intéressée très tôt aux OGM par le biais d'un système d'accréditation des organismes génétiquement modifiés. Nous sommes conscients, et nous savons, et nous sommes très heureux qu'il existe actuellement un système d'accréditation qui permet la diffusion d'organismes génétiquement modifiés dans le public, qui fonctionne, qui, comme tous les systèmes, a quand même ses lacunes. Mais nous considérons que ces lacunes sont dès à présent des lacunes qui mettent une inquiétude scientifique pour l'avenir, à savoir: dès à présent, on peut perdre le contrôle d'un OGM. Imaginez dans l'avenir, alors qu'on s'attend à un déferlement de développements technologiques, de nouveaux produits OGM sur le marché. Le système actuel, qui est bon pour à peine répondre à nos besoins actuels, doit être revu.

Et, pour le revoir, nous avons une série de recommandations que nous vous avons faites, dont la première qui est très importante: que la nature des données scientifiques sur lesquelles les analystes se basent pour accréditer ou non un OGM provienne davantage de sources indépendantes. Je ne crois pas avoir à débattre longtemps de ça. Je vais vous donner un exemple: quand on achète une voiture, le vendeur de voitures, ce qu'il nous dit, c'est vrai, c'est toujours vrai, mais ce ne sont que les qualités de la voiture. Un vendeur de voitures ne va pas commencer à faire la liste des défauts de la voiture. Actuellement, le promoteur ou le producteur d'un OGM ne va jamais mentir, mais il n'ira pas non plus vendre les défauts de son produit. C'est naturel. C'est pourquoi nous pensons que des données scientifiques indépendantes et autonomes doivent être ajoutées à la réflexion.

Ce qui m'emmène à la deuxième recommandation. C'est: que ce système d'accréditation soit supervisé par un organisme politiquement et financièrement indépendant. Je souligne le mot «financièrement indépendant» évidemment, tout le monde va savoir pourquoi. L'information qui est transférée au public, l'information qui va être donnée au public pour lui dire «ce produit est sain» ne vous apportera aucun inconvénient, ce doit être une information vérifiée de façon indépendante par la communauté scientifique.

Ensuite, lorsqu'on joue avec l'ADN — j'utilise le terme «jouer», évidemment, il n'y a personne qui s'amuse pour rien — lorsqu'on modifie l'ADN, on modifie la base de la vie. Nous, scientifiques, avons une somme de connaissances x. Aucun scientifique ne va prétendre connaître la vie au point de pouvoir la contrôler, la manipuler. Il y a des exemples à travers l'histoire qui montrent que ceux qui croyaient ça se sont, dans le meilleur des cas, couverts de ridicule. Mais nous considérons, dans cette situation, que l'arrivée d'OGM

sur notre marché se fait dans l'absence totale de vision environnementale, ou à peu près totale. C'est pourquoi nous recommandons de faire une meilleure évaluation environnementale des OGM avant de les accréditer pour allonger... en allongeant sensiblement la durée des essais en conditions contrôlées, et ça, ça s'applique dans le dossier de la sécurité alimentaire.

Je vais vous ramener une anecdote qui date de plusieurs années, un produit médical qui s'appelait la thalidomide. Elle a été testée, cette médication. Elle est passée par des quantités de tests médicaux avec une vision: qu'elle apportait des bénéfices à la mère. Et les tests scientifiques, qui ont pris des années, ont effectivement démontré des bénéfices clairs pour la mère. Jamais personne n'a eu l'idée par contre de mesurer les intérêts à long terme pour le fœtus. Résultat, on a un certain nombre de personnes avec une qualité de vie vraiment très basse aujourd'hui, parce que la thalidomide a des impacts très graves.

• (19 h 10) •

Les OGM, c'est la même chose. On va étudier leur impact sur l'environnement dans une certaine grille de tests qui ne comprennent pas les impacts à long terme sur le reste de l'environnement. Si, je prends un exemple fictif, un jour quelqu'un décide de breveter le gène d'un sapin fluorescent pour vendre — bien c'est un exemple que j'invente, là, évidemment, mais un sapin fluorescent — il faut absolument tester l'impact de ce sapin-là sur les forêts boréales à long terme. Ça va de soi, ça coule de source, on joue avec la vie.

Donc, en cinquième position: ne jamais permettre l'accréditation de plantes OGM dont il existe une variété indigène ou des espèces proches parentes dans la nature, à cause des risques d'hybridation et de tous les impacts possibles pour les écosystèmes. Je crois que ça aussi, ça coule de source. Créer un OGM pour accroître la productivité, par exemple, d'une espèce ligneuse importante en foresterie, ça peut servir d'outil de gestion dans un habitat où la ressource peut être manquante pour quelques années, où on doit donner un certain temps de repos. Mais, si on crée l'OGM dans le seul et unique but d'accroître la productivité, par exemple, je ne sais pas, moi, des poules qui pondent deux fois plus ou des... n'importe quoi, ça devient un seul objectif, qui va avoir invariablement des impacts que, nous, en tant que scientifiques, on ne peut même pas prévoir aujourd'hui.

Faire un suivi postcommercialisation rigoureux pour s'assurer de la validité des conclusions scientifiques ayant mené à l'accréditation des OGM, ça aussi, ça coule de source. Quand on met quelque chose sur le marché, je crois qu'un suivi adéquat doit être fait. Et nous avons la chance assez inestimable aujourd'hui en tant que société d'avoir le temps de mettre ces systèmes-là en place avant. On a maintenant l'expérience et la capacité de voir d'avance et de mettre en place des systèmes sécuritaires, axés sur le principe de prudence, de sécurité, qui vont nous permettre, si jamais un jour il y a un problème... On ne dit jamais qu'il va y avoir un problème, mais, si jamais un jour il y a un problème et qu'on a pris le temps aujourd'hui de se préparer, on va être en mesure d'y faire face avec beaucoup plus d'efficacité.

Maintenant, je voudrais parler du risque lié aux aliments transgéniques. Nous, les biologistes, ne croyons

pas que dans la situation actuelle nous pouvons affirmer que les aliments transgéniques constituent un danger pour la santé humaine. Aucune donnée scientifique ne nous permettrait d'aller sur la place publique et de dire: C'est dangereux, n'y touchez pas. Cependant, la majorité des découvertes scientifiques à travers l'histoire se sont faites après la catastrophe, pas avant. Donc, il devrait être interdit d'accréditer un OGM exclusivement pour la consommation animale, comme l'avait été le maïs StarLink. C'est un exemple qu'on apporte.

Au Canada, on a pris un peu d'avance là-dessus, effectivement. Il est très important, par exemple si on brevète un produit strictement lié à la consommation animale, de se rendre compte que, peu importe le processus utilisé pour sa commercialisation, il y a un risque très élevé qu'il tombe dans la consommation humaine un jour. Ce qui est le cas pour le maïs StarLink, qui ne respecte pas du tout les critères de consommation humaine. C'est très important de faire attention à ce type d'accréditation trop pointu.

On doit aussi interdire à des cultures destinées à des usages pharmacologiques ou industriels — ce qu'on m'a appris tantôt qu'on appelait la moléculoculture... moléculoculture — de cohabiter dans une même unité de production agricole et de se situer dans des champs situés à proximité de cultures classiques, en raison du risque de flux de gènes entre les deux types de culture. Écoutez, peu importent les lois que vous, élus du peuple, allez voter, peu importent les principes que nous, scientifiques, allons publier, la vie a ça de fait qu'elle a des processus pour se reproduire. La vie, elle fait des petits. Il n'y a rien qui va empêcher le vent de transporter le pollen d'un endroit à l'autre. Rien. Et, si... Oh, pardon! Déjà?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Quatre minutes.

**M. Roy (Gaétan):** Et, si le pollen génétiquement modifié, qu'on cultive pour une raison particulière, contamine d'autres cultures biologiques, eh bien, vous connaissez les impacts.

La traçabilité des OGM, extrêmement important. Extrêmement important. Les entreprises productrices d'OGM devraient se voir obliger de développer des marqueurs spécifiques, ce qu'elles font déjà, pour reconnaître leurs produits. Ces marqueurs sont basés sur des gènes de résistance aux antibiotiques. Vous savez que la résistance aux maladies, ça devient un enjeu maintenant, parce qu'il y a des maladies déjà qu'on ne traite plus aux antibiotiques classiques. Donc, la traçabilité ne devrait pas s'acquiescer aux dépens de la sécurité alimentaire et de la santé, mais elle doit être là. Nous devons protéger les agriculteurs, car la traçabilité peut être un couteau à deux tranchants dans certains cas. On a un cas en Cour suprême qui est un bel exemple actuellement d'agriculteur touché.

Maintenant, l'étiquetage des aliments. Ça a été le tout premier argument qu'on a amené dans ce débat. Peu importe s'il y a un risque ou un danger aux OGM, peu importe, la population, qu'elle soit québécoise, canadienne ou mondiale, elle a, un, une façon très, très, très dynamique d'influencer sur les décisions qui sont prises dans son entourage: c'est son pouvoir de

consommation. Les gens vont consommer ce qu'ils choisissent de consommer. Actuellement, au Québec, le maïs est, je pense, si je me souviens bien des chiffres, à 80 % OGM, mais les Québécois qui magasinent leurs maïs ne le savent pas. Ils prennent ce qu'il y a sur les tablettes. Un étiquetage leur permettrait à tout le moins, pour ceux qui ont une opinion, de dire: Moi, l'OGM, je suis pour et j'en achète; moi, l'OGM, je suis contre et je n'en achète pas. Mais actuellement ils n'ont pas les moyens de le faire parce que ce n'est pas étiqueté.

**Une voix:** ...

**M. Roy (Gaétan):** À votre santé!

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

**M. Roy (Gaétan):** Donc, nous avons dans notre mémoire une série d'arguments et de recommandations que nous vous soumettons dans cette vision de société écosystémique qui nous est chère en tant que biologistes. J'en avais quelques-uns ici encore. Il y en a un seul que je voudrais sortir ici, c'est le dernier ici, sur mon papier, c'est: interdire formellement l'élevage de poissons, de crustacés et de mollusques transgéniques. Nous savons tous que les pêcheries vivent une certaine difficulté de nos jours, la morue est un exemple, mais l'ensemble de nos ressources marines et même, Dieu sait, aquicoles, dans certains cas, s'apprêtent à tomber en rupture de stock, et ça pourrait être très tentant de combler le vide de ces ressources par la culture d'animaux transgéniques. Cependant, l'évasion d'un saumon transgénique, ou d'une truite brune transgénique, ou d'un homard transgénique va avoir des impacts, que nous tentons de vous expliquer dans notre mémoire, qui vont être visibles pour des générations à venir, et nous devons interdire formellement ceci.

Sur ce, j'espère avoir respecté mon temps et ne pas vous avoir indûment ennuyés. Je vous laisse la parole.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Roy, non seulement vous ne nous avez pas ennuyés, on vous entendrait encore pour une heure de temps, c'est tellement intéressant, ce que vous dites. Et, deuxièmement, vous avez été dans les 15 minutes pile. Alors, vous êtes rassuré. Mme la députée de... M. le député d'Iberville.

**M. Rioux:** Merci beaucoup. Donc, je réitère les remerciements de la présidente. Je pense que ça a été des plus pertinents, votre mémoire. Vous nous dites dans votre mémoire que des études indépendantes faites selon un protocole standardisé et réalisées par des indépendants, Santé Canada ou l'ACIA, et dont les résultats sont rendus publics devraient être nécessaires à l'accréditation d'OGM, plutôt que de recourir aux études des compagnies voulant faire approuver leurs OGM, en page 3.

Vous revenez un petit peu plus loin, vous dites qu'il faudrait créer un organisme indépendant formé de spécialistes de différents horizons pour superviser l'accréditation des OGM. Est-ce que, pour vous, il y en a un en particulier que vous avez touché? Et est-ce que...

Quel niveau de gouvernement? Est-ce que vous pensez qu'on devrait en avoir un au Québec ou on devrait standardiser? On a entendu beaucoup, dans les mémoires, là, d'essayer de regrouper les centres de recherche et les accréditations. Est-ce que c'est quelque chose que vous avez cogité?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, qui doit répondre à cette question? Vous m'indiquez.

**M. Roy (Gaétan):** Si vous le permettez, à mon expertise, s'il vous plaît.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Pardon?

**M. Roy (Gaétan):** Je vais laisser la parole à Caroline, si vous permettez.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** C'est Mme Cloutier?

**Mme Cloutier (Caroline):** C'est ça, Mme la Présidente.

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

**Mme Cloutier (Caroline):** Caroline Cloutier, de la section de l'Estrie de l'Association des biologistes du Québec.

Alors, pour répondre à votre question, on ne s'est pas penchés en détail sur le meilleur organisme qui pourrait jouer ce rôle-là. Cependant, étant donné que c'est déjà l'ACIA et Santé Canada qui font l'accréditation des organismes génétiquement modifiés, il me semble qu'il va de soi que ce soit un organisme fédéral qui travaillerait de concert ou, en tout cas, de façon proche de l'ACIA et de Santé Canada.

Ceci dit, vous remarquerez aussi que, dans notre mémoire, on met beaucoup l'accent sur la recherche indépendante. Donc, l'ACIA et Santé Canada ont un rôle à jouer, mais, nous, quand on parle de recherche indépendante, on pense plutôt aux centres de recherche, aux universités, aux gens qui ont vraiment... qui n'ont pas vraiment un lien direct avec l'accréditation. Et, à ce moment-là, je pense que le Québec aurait un rôle important à jouer. Parce que, ici, on a d'excellents chercheurs ou des centres de recherche en biotechnologies; on est une société qui est chef de file, là, au niveau de la recherche en biotechnologies. Donc, je pense que, oui, le Québec a un rôle à jouer, un rôle important à jouer.

**M. Rioux:** Merci.

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

• (19 h 20) •

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. Bonsoir. Merci pour votre mémoire. Je pense que vous rejoignez les préoccupations de plusieurs personnes qu'on a déjà rencontrées, entre autres, pour reprendre un peu ce que Jean disait, des recherches indépendantes. Ce qu'on se demandait: Le fait d'avoir des recherches indépendantes et de publier les résultats

avant l'accréditation, est-ce que ce serait un outil qui pourrait servir à rassurer la population quant aux OGM dans l'alimentation? C'est ma première question.

Puis je veux juste revenir aussi, que vous m'expliquiez un peu, à la page 16, le dernier paragraphe. Bon. Je comprends l'essence, là, qu'en ayant la présence d'OGM dans les aliments ça pourrait comporter des risques directs, parce qu'il pourrait y avoir un changement, si j'ai bien... je ne veux pas interpréter, parce que je ne suis pas biologiste, là. Le dernier paragraphe, là: «La présence d'OGM dans les aliments pourrait comporter des risques directs sur la santé. L'ingestion de matériel», modifié ou non n'est pas... mais les êtres vivants... en tout cas. J'aimerais, là... Est-ce que vous pensez que des recherches indépendantes pourraient arriver à... Dans le fond, démystifier un peu ce paragraphe-là. Parce que, quand on le lit, ça fait un peu peur. C'est de dire: Mon Dieu! est-ce qu'il va se passer quelque chose comme on a vécu avec la thalidomide? C'est un peu ça, là.

Puis je fais un lien aussi en disant: Les résistances actuellement aux antibiotiques, là, il y a comme des éléments dans le mémoire qui nous disent «pour rassurer la population, on peut étiqueter», mais est-ce que dévoiler des recherches faites par des privés, qui ne sont pas financées par les grandes compagnies, là... J'aimerais ça vous entendre là-dessus.

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

**Mme Bouffard (Vicky):** Je pourrais commencer avec...

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

**Mme Bouffard (Vicky):** Vicky Bouffard...

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

**Mme Bouffard (Vicky):** ...directrice de la section estrienne de l'Association des biologistes du Québec.

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

**Mme Bouffard (Vicky):** Si j'ai bien compris votre question, je commencerais d'abord par peut-être votre interrogation au niveau de la page 16. Ce qu'on a voulu faire ressortir là-dedans, c'est qu'en ce moment l'introduction de gènes dans des organismes, c'est plus ou moins certain quelle longueur de gène on prend, quel gène il y a avant, après et qu'est-ce qui va être transcrit exactement dans le nouvel organisme. Si on donne...

Prenons, par exemple, le maïs Bt, qui va produire la protéine qui agit contre les insectes, c'est elle qu'on veut qui s'exprime. Il n'y a rien qui nous dit que les autres bouts de gène avec ne vont pas servir à exprimer une autre molécule qui, elle, est peut-être soit connue ou sera peut-être une nouvelle molécule dont on n'a aucune idée de son rôle ou de ce qu'elle peut faire dans un organisme. Donc, nous pensons qu'à l'heure actuelle les connaissances à ce propos ne sont pas suffisantes pour affirmer qu'il n'y a pas, dans une plante

qu'on dit pour l'instant sans danger, qu'il n'y a pas dans cette plante des protéines ou des molécules qui se sont exprimées et qui ne sont pas dangereuses pour la santé. Peut-être qu'elles ne sont pas dangereuses, peut-être qu'elles sont dangereuses, mais nous pensons qu'on n'est pas encore... que les connaissances ne sont pas encore suffisantes pour être vraiment sûrs d'exactement qu'est-ce qu'on a introduit, là, dans les nouvelles plantes. Et, en plus, avec les marqueurs, on se sert de marqueurs pour marquer et on est assez incertains sur le rôle, si le marqueur et le gène vont bien ensemble, qu'est-ce que ça va produire.

Je pense qu'on en est encore aux balbutiements, là. On a découvert le code génétique, mais je pense qu'il faut être prudents. Le but de notre intervention là-dedans, c'était un peu la prudence. C'est bien, on a de grands espoirs avec les biotechnologies, mais il ne faut quand même pas oublier qu'il y a des incertitudes. Comme M. Roy nous a dit tantôt, avec le médicament qu'on a eu, des années après, là, qu'on a su que c'était néfaste pour la santé. Donc, je crois qu'on n'est pas encore en mesure d'être certains à 100 % qu'il n'y aura pas des surprises, qu'on n'aura pas des surprises, là, avec ces technologies-là. Donc, je pense qu'il y a encore des études à réaliser avant d'être complètement certains.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord. Vous voulez ajouter quelque chose, M. Roy?

**M. Roy (Gaétan):** Si je peux juste ajouter une courte phrase. À notre avis, nous vivons dans un monde d'information où la perception d'un risque est souvent sujette non pas au risque lui-même, mais à la perception. Donc, faire des recherches, ça ne garantit pas des résultats l'an prochain, mais ça donne la perception aux gens qu'il y a de la sécurité qui va être faite.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup. Alors, sur ce, M. Roy, d'abord je voulais vous féliciter, votre mémoire fait partie de ces mémoires qui sont très denses en termes de substance et de qualité. On ne pourra malheureusement pas l'épuiser avec vous dans le court laps de temps que nous allons faire des échanges. Mais faites-moi confiance, on va le lire attentivement puis on va s'en inspirer de façon substantielle.

J'ai bien apprécié les lumières que vous nous avez allumées en disant: On est des scientifiques, on connaît la limite de nos moyens et on ne peut pas vous dire si les OGM sont dangereux pour la santé demain matin, mais on vous dit que, compte tenu de l'expérience du fait que les effets viennent après les causes et qu'on ne connaît pas vraiment dans quoi on s'engage, le principe de la précaution doit s'imposer. Plusieurs groupes sont venus nous dire: Il faudrait faire confiance à la science, donner des recherches aux scientifiques, et ils vont nous dire si les OGM, c'est bon pour la santé.

Finalement, vous ce que vous nous dites, là: La science n'est pas neutre, mais ça dépend de qui la finance, et il faudrait surtout aussi partir de données qui sont des données d'une source indépendante. Je voudrais vous entendre là-dessus. Pourquoi est-ce que vous voulez sonner l'alarme par rapport à ça? Qu'est-ce qui vous amène à nous dire qu'il faudrait faire confiance à des organismes indépendants financièrement et politiquement?

**M. Roy (Gaétan) :** Excellente question. Il est malheureux en effet que la perception dans le public parfois peut montrer que la science n'est pas neutre. Premier point, la science, c'est le métier de scientifiques qui sont des êtres humains; personne ne peut prétendre à la perfection parmi nous.

Quand un scientifique est engagé par un industriel, ou par un gouvernement, ou par une université, c'est avec un but précis. Dans le cas qui nous intéresse, les OGM, un scientifique, un biotechnologue avec des doctorats ça d'épais va se faire engager pour démontrer les bénéfices d'une molécule qui vient d'être découverte. C'est son travail, et il va le faire avec toute l'objectivité que sa formation et son expérience de biologiste va lui donner, ou de scientifique, pas nécessairement biologiste. À l'inverse, un autre scientifique, qui a probablement été à l'école avec le même type dont je vous parlais il y a deux minutes, va être engagé par Les Amis de la Terre avec le mandat de démontrer, lui, qu'il y a des inconvénients à la molécule. Le scientifique va faire son travail avec toute l'objectivité dont il est capable. Le public perçoit ça comme: on ne peut pas faire confiance à la science, parce que deux scientifiques de même calibre et de la même école ne disent pas la même chose. Seulement, voilà, un scientifique est comme toute personne: il a un mandat à faire.

Maintenant, l'étude indépendante au milieu, que j'aime relier au monde universitaire. On a encore, au Québec, un monde universitaire, bon, qui a une vocation de formation, de recherche, et qui n'est pas encore aussi relié soit à l'industrie, soit au social que dans d'autres pays. Ce monde universitaire va publier des articles scientifiques qui, par science, qui, par méthode scientifique, pour être acceptés comme publications scientifiques, doivent mettre les deux côtés de la médaille. C'est ça, la méthode scientifique. Donc, notre demande, à nous, de faire un organisme financièrement — ça va de soi — et politiquement indépendant, c'est justement de pouvoir faire sortir ces informations qui ne mettront pas les gens qui les émettent dans des problèmes. Parce que leurs mandats, à eux, qu'ils doivent faire avec toute l'objectivité dont ils sont capables, c'est de montrer les deux côtés de la médaille.

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

● (19 h 30) ●

**M. Soucy :** Merci, Mme la Présidente. Dans votre mémoire, à la page 5, vous faites référence à la gestion des fumiers et des lisiers par bassins versants. J'aurais pensé que les lisiers auraient été extraits de votre vocabulaire, mais enfin il est là. Et puis on retrouve aussi, à la page 15... puis là il faut faire le cheminement avec ça, vous parlez de l'élevage de poisson transgénique dans les aquacultures ouvertes au milieu naturel. Et là ma préoccupation, c'est: Est-ce que vraiment vous pensez que tout ce qui vit dans l'eau est à l'abri de modifications transgéniques? Parce qu'on sait que, par le vent, par la pollinisation, il peut y avoir des transferts. Est-ce qu'il y a des dangers actuellement avec ce qui se passe dans les piscicultures? Est-ce qu'il y a des dangers de contamination de l'ensemble de la chaîne alimentaire par l'eau?

**Mme Bouffard (Vicky) :** Si je peux me permettre de répondre, en fait, notre préoccupation est surtout d'ordre... Dans les aquacultures qu'on connaît en ce moment, à ce que je connais, il n'y a aucun cas où il n'y a pas des organismes qui étaient élevés qui se sont retrouvés dans les cours d'eau. On a souvent vu des poissons qui s'évadaient des aquacultures. Ces poissons-là, de un, ne sont pas adaptés au milieu dans lequel ils se retrouvent. Soit ils ne sont vraiment pas adaptés et ils vont mourir ou soit ils sont vraiment très compétitifs et ils vont causer des torts énormes aux populations de poissons qui sont indigènes de ce plan d'eau là. Ils vont les déplacer, ils vont les dévorer, ils vont leur apporter beaucoup...

Ce qu'on voit surtout, c'est des apports de maladies, de parasites. Donc, en ce moment on a des cas ici, au Québec... Bon, je n'ai pas les références à l'appui, parce que, comme on vous disait, là, je ne travaille pas sur ce dossier-là tout le temps, mais on a des cas au Québec où il y a des plans d'eau qui ont été complètement infestés, où les populations indigènes ont presque été complètement détruites par un poisson d'élevage qui contenait des maladies et qui s'est échappé dans le milieu naturel. Nous pensons que les organismes génétiquement modifiés, s'ils se propagent dans l'environnement, peuvent constituer une vraie menace, mais c'est vraiment si l'organisme lui-même, pas l'eau, mais si l'organisme lui-même s'échappe.

Quand on parle de la moule, il faut quand même avoir des systèmes pour empêcher les larves de moules de sortir de l'élevage. Il faut prendre des précautions qui sont très, très importantes parce que c'est très, très petit, et il nous apparaît presque improbable, dans les méthodes de culture actuelles, qu'on puisse assurer que ces organismes-là vont rester à l'intérieur de l'élevage.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin) :** Merci beaucoup, Mme Bouffard. Alors, je voudrais... Oui?

**Mme Cloutier (Caroline) :** J'aurais voulu rajouter juste une petite chose, madame, si vous me permettez. Il faut que ce soit clair, que vous sachiez qu'actuellement il n'y a pas de poissons, ou de mollusques, ou de crustacés transgéniques qui sont élevés dans l'aquaculture actuellement. Il n'y en a pas qui ont été accrédités. Par contre, ce qu'on dit, c'est qu'il ne devrait pas y en avoir qui seraient accrédités tant que les systèmes, les conditions dans lesquelles on va les élever, ces animaux-là, ne changeront pas. Actuellement, de la façon dont l'aquaculture se fait, le risque est trop grand que ces organismes-là s'échappent dans les plans d'eau, et il peut y avoir des conséquences importantes pour la faune indigène.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin) :** Merci beaucoup. Alors, M. le député, pour votre 15 minutes. M. le député de Nicolet-Yamaska.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska) :** Merci, Mme la Présidente. Bonsoir. Merci de votre présentation. Comme présentation effectivement votre mémoire est dense, et il y a des informations aussi fort intéressantes.

Mme la présidente tantôt vous a posé une question à propos des dangers potentiels des OGM, et je comprends parfaitement bien que c'est difficile pour vous et c'est tout à fait professionnel de dire: On n'a pas la certitude, peut-être que... Bon, éventuellement... et espérons que ça n'arrivera pas, mais des fois on s'aperçoit des dangers après. Aucune certitude, mais, nous, ici, la commission, on a un mandat d'initiative, puis on écoute les groupes, puis on essaie de se faire une idée la plus correcte possible, mais il va falloir bientôt, je pense, que le législateur se prononce là-dessus, ait une position quand même assez claire.

Si vous étiez à la place du législateur, quelle serait la position la plus claire? Tantôt, vous nous avez dit: Peut-être qu'il pourrait s'effectuer des recherches dans les universités, on pourrait avoir au moins leurs idées le plus succinctement possible. Mais, si vous étiez à la place du législateur, est-ce que vous donneriez un mandat aux universités, ou est-ce que vous commenceriez déjà à établir certaines normes quand même assez fortes, ou on reste comme on est là, à se questionner pendant un an, deux ans encore: Y a-tu des dangers ou il n'y en a pas?

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

**M. Roy (Gaétan):** Le statu quo n'est pas une option. Comme je vous ai dit tout à l'heure, on s'attend à un déferlement de développements technologiques qui va être une révolution industrielle. Donc, pour agir maintenant, si j'étais législateur, j'ai dans ma tête le principe qui dit que les plus belles initiatives naissent quand il y a une réglementation solide pour les inciter, n'est-ce pas? La concertation dans le milieu, c'est très bien, en environnement, quand il y a une réglementation qui dit: Vous ne rejetez plus de BPC. Donc, pour les OGM, je commencerais par améliorer le système d'accréditation par une voie légale et réglementaire, selon les recommandations qu'on a.

Là, je ne vous décrirai pas le plan de travail que j'aurais, ici, ce soir. Premièrement, je pense que je serais un très mauvais législateur, hein, puis ça ne me vient pas à l'idée comme ça, les plans. Mais accréditer un OGM devrait maintenant faire l'objet d'une procédure avec des standards qui ne peuvent être changés ou modifiés, qui doivent être évalués par le milieu universitaire ou tout organisme qui pourrait être formé — on pourrait appeler ça, moi, je ne sais pas, OGM Québec — entièrement indépendant, formé de scientifiques qui donneraient un avis dénué de tout intérêt commercial. Ce serait le premier pas à faire, à mon avis.

Le deuxième pas, évidemment — et ça, bien, peut-être que vous allez trouver que je parle pour ma paroisse — ce serait de financer la recherche scientifique dans le domaine, la recherche scientifique universitaire, à savoir... Je n'ai rien contre la recherche scientifique industrielle, mais il faut savoir que cette recherche-là se fait dans un but très particulier. Et, quand j'étais aux études, moi, en biologie, on me disait souvent: Tu travailles sur l'escargot, mais à quoi ça va servir un jour? La science, c'est un jeu qui consiste à comprendre les phénomènes, et c'est ça qu'il faut financer. Il faut comprendre comment ça marche

avant de l'exploiter. Ce serait un mouvement à faire pour le gouvernement, à mon avis.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Dans votre mémoire aussi, au niveau de l'étiquetage, vous dites qu'il serait souhaitable... qu'«une banque d'information sur [...] les aliments susceptibles de contenir des OGM» devrait être créée et accessible au public. Comment voyez-vous ça, l'établissement d'une banque... susceptibles de contenir des particules d'OGM? Parce que, la semaine dernière, Greenpeace est venu devant nous ici, en commission, et nous a présenté un petit livre, et je vous dirais que 80 % des aliments qu'on consomme contiennent des OGM. Donc, une banque... Ce serait mieux de se promener avec une banque qui n'en a pas.

**Mme Cloutier (Caroline):** Oui. Si vous me permettez, la question de l'information est très importante. Dans notre mémoire, on dit deux choses. On dit: Ça prend l'étiquetage obligatoire pour que les consommateurs puissent faire des choix. Pas des choix seulement qui ont un lien avec leur santé; des choix qui ont un lien aussi avec l'agriculture, les modes de production. Moi, je choisis d'acheter un produit biologique, par exemple, parce que je considère que l'agriculture biologique est une bonne agriculture, ou je choisis d'acheter un produit qui contient des OGM parce que je considère que la culture des OGM, c'est une agriculture qui est performante. Là, je vous donne le genre de discours ou de valeurs qui peuvent animer les consommateurs. Donc, l'information, elle est très importante pour permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés, et c'est en ce sens-là qu'on suggère d'avoir une banque d'information qui donne le plus d'information possible, pour que le choix des consommateurs se fasse de la façon la plus éclairée possible.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci. Dans votre mémoire aussi, à la page 5, sur un sous-titre qui... *Autres éléments majeurs de réflexion pour la commission*, vous dites: «Pour nous, il est crucial que le droit de propriété exclue la possibilité de breveter un organisme vivant dans son entièreté.» Moi, je ne suis pas un scientifique, là. J'aimerais ça que vous m'expliquiez ça de façon un peu pédagogique pour que je comprenne bien.

• (19 h 40) •

**Mme Cloutier (Caroline):** Je vais prendre un exemple concret. Actuellement, la Cour suprême du Canada entend une cause qui oppose la compagnie Monsanto, qui est un producteur d'OGM, avec un agriculteur de la Saskatchewan, qui est Percy Schmeiser, qui a été trouvé coupable d'avoir cultivé un organisme génétiquement modifié dont le brevet était détenu par Monsanto. Alors, M. Schmeiser, lui, a dit que les semences étaient arrivées par hasard dans son champ et qu'il n'avait pas l'intention de cultiver un organisme qui était sous brevet. C'est tout à fait possible qu'éventuellement un agriculteur se retrouve avec des organismes génétiquement modifiés dans son champ

sans qu'il l'ait voulu, parce que ses cultures peuvent avoir été contaminées par des cultures d'OGM qui sont situées dans l'environnement de son propre champ. Et, à partir du moment où une entreprise comme Monsanto détient un brevet sur l'organisme génétiquement modifié, l'agriculteur est soumis, par la loi, est soumis à ce brevet-là et ne peut pas cultiver cet OGM là. Mais, dans le cas de M. Schmeiser, la question est de savoir s'il l'a cultivé de façon volontaire ou si c'est par la reproduction de plantes qui étaient dans un champ non OGM avec un champ OGM que ces graines-là se sont retrouvées dans son champ.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui.

**M. Roy (Gaétan):** Simplement pour compléter...

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

**M. Roy (Gaétan):** ... — merci beaucoup — je reviens à mon exemple humoristique du type qui aurait créé un sapin fluorescent pour vendre des sapins de Noël. Imaginons un moment que le gène qui rend le sapin fluorescent, par le vent et les graines, s'échappe et s'en va dans la forêt boréale québécoise. Il y a reproduction sexuée, et c'est très efficace: l'ensemble de la forêt québécoise maintenant fait de la lumière verte. Techniquement, l'ensemble des sapins du Québec appartient maintenant à la compagnie qui a breveté le gène en question, et c'est pour ça que ça ne peut pas être logique. Ça ne peut pas fonctionner comme ça. C'est un exemple un peu bande dessinée, mais voilà.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Très logique.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** L'objectif est atteint. Oui, M. le député.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Mais, dans ce cas-ci, à propos de Monsanto, est-ce que... Je connais un peu la cause, mais est-ce que c'est la compagnie qui poursuit l'agriculteur ou c'est l'agriculteur qui poursuit la compagnie?

**Mme Cloutier (Caroline):** C'est la compagnie qui poursuit l'agriculteur.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Actuellement, là?

**Mme Cloutier (Caroline):** Oui.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** O.K. Mais ça pourrait être l'inverse aussi éventuellement. Je ne veux pas lui donner nécessairement une idée de le faire, mais...

**Mme Bouffard (Vicky):** Mais c'est particulièrement le cas en ce moment, où on voit, dans le cas de la culture biologique... où les agriculteurs biologiques sont très, très inquiets, parce qu'ils ont eu beaucoup, beaucoup de mal à acquérir leur accréditation de culture

biologique, et maintenant ils se voient menacés par l'arrivée à proximité de leurs cultures de champs où on cultive des OGM. Donc, s'il y a des plaintes qui doivent avoir lieu dans l'autre sens, d'après moi, c'est surtout des gens qui vont arriver de l'agriculture biologique. Parce que c'est très exigeant, les critères pour l'agriculture biologique, et il y a des agriculteurs qui risquent de perdre cette accréditation-là parce qu'un agriculteur près de chez eux a décidé de faire la culture des OGM. Donc, à ce moment-là, disons que je comprendrais l'agriculteur biologique d'être mécontent, là, de la culture d'OGM à proximité de ses champs à lui.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Le maïs Bt, c'est un maïs OGM, O.K.? Est-ce que ça existe — parce que, après-midi, j'ai posé la question — des tomates Bt — je pose ma question à des biologistes — ou c'est ma propre invention?

**Mme Bouffard (Vicky):** J'aurais presque tendance à dire oui, parce que le Bt, on est rendu qu'on entend: Un Bt, ça finit bien toutes sortes de légumes, maintenant. Mais je ne pourrais pas vous certifier, là, que ça existe. Mais, effectivement, le Bt est très, très utilisé depuis fort longtemps en agriculture biologique parce que c'est un élément issu de la lutte biologique contre les ravageurs. Donc, je ne serais pas surprise, mais je ne peux pas vous confirmer que la tomate Bt existe.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Vous avez terminé? Vous permettez? On a deux petites questions. Je pense que c'était Mme la députée de Soulanges.

**Mme Charlebois:** Merci. Pour continuer dans la même veine, on nous a dit aujourd'hui qu'il n'y avait pas de fruits et légumes transgéniques, OGM. Est-ce que, à votre connaissance, au Québec, il y a des fruits ou légumes OGM?

**Mme Bouffard (Vicky):** Bien, à mon sens, le maïs est un fruit. Donc, déjà, le maïs étant un fruit, je dois vous dire que, oui, nous mangeons des fruits et légumes OGM, parce que...

**Mme Charlebois:** Mais on nous a rapporté, d'un autre intervenant aujourd'hui, que le maïs pour notre consommation était sans OGM. Est-ce que...

**Mme Bouffard (Vicky):** Disons que, selon les informations... Je ne sais pas si mes collègues ont lu autre chose, mais, selon les informations qu'on a eues ces dernières années, je pense qu'il y a quand même beaucoup de maïs, que l'on consomme tous, qui provient de cultures OGM.

**Mme Charlebois:** D'accord.

**Mme Cloutier (Caroline):** Ce qu'on sait, si vous me permettez, ce qu'on sait de façon claire, c'est

qu'il y a 80 % des cultures de maïs au Québec qui sont des cultures d'OGM. Ça, c'est quelque chose... Je tiens ça d'une source relativement fiable. Mais je ne m'avancerais pas à dire si c'est du maïs qui est destiné aux animaux ou c'est du maïs qui est destiné à la consommation humaine.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord. Très bien. Mme la députée de Pontiac, pour une courte question.

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. À la page 3 de votre mémoire, vous parlez toujours d'un système d'accréditation «politiquement et financièrement indépendant». Est-ce que, d'après vous, la création d'un organisme de cette nature-là serait l'outil nécessaire pour rassurer les gens? Parce que, quand vous dites ça, c'est comme si on prend pour acquis que les OGM sont là et sont là pour rester. Et on les a, on les accrédite, mais de façon indépendante. Est-ce que ça pourrait rassurer la population?

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

**M. Roy (Gaétan):** Je vais vous répondre en tant que citoyen. Moi, si la compagnie qui a créé le maïs me dit: Il n'y a aucun problème, tu n'auras pas de maladie, je vais pouvoir le croire, mais je vais avoir un doute. Si un organisme indépendant me dit: Oui, oui, le truc du monsieur qui ne fait pas partie de notre organisme, on l'a vérifié, c'est parfait, je vais avoir confiance. C'est humain. Ce n'est pas scientifique, c'est humain, tout simplement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup. Alors, écoutez, cela complète la présentation de l'Association des biologistes du Québec. M. Roy, Mme Bouffard, Mme Cloutier, je voudrais vous remercier pour votre contribution à la commission. Et j'invite les représentants de l'Ordre des agronomes du Québec à se présenter devant la commission, s'il vous plaît.

(Changement d'organisme)

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Alors, s'il vous plaît, Mme Claire Bolduc, agronome et présidente de l'Ordre des agronomes du Québec, soyez la bienvenue. Je vous demanderais, s'il vous plaît, de nous présenter les personnes qui vous accompagnent. Vous avez 45 minutes pour l'ensemble de la présentation, 15 minutes pour la présentation de votre mémoire. Allez-y, madame.

#### Ordre des agronomes du Québec (OAQ)

**Mme Bolduc (Claire):** Mme la Présidente, bonsoir. Je suis accompagnée ce soir de M. Louis Lesage, qui est vice-président de l'Ordre; du Dr Jacques Goulet, qui est professeur en sciences et technologies des aliments à l'Université Laval, agronome; M. Conrad Bernier, qui est aussi agronome et membre du bureau; Mme Claudine Lussier, qui est directrice générale de l'ordre. Et nous avons, dans les ordres... le public est représenté dans nos instances pour assurer la plus

grande neutralité des décisions. Notre administrateur, nommé par l'Office des professions du Québec, M. Robert Blanchette, qui nous accompagne. Et les administrateurs nommés sont garants que la mission de l'ordre est remplie dans l'ensemble des décisions qui sont prises, c'est-à-dire la protection du public.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, Mme la présidente. Alors, allez-y.

**Mme Bolduc (Claire):** Alors, vous avez, je pense, pris connaissance du mémoire que nous avons déposé à la commission. J'aimerais remercier les membres de la commission d'avoir bien accepté de recevoir l'Ordre des agronomes du Québec, et je vais faire une synthèse de ce qui a été déposé à votre intention.

En tout premier lieu, j'aimerais rappeler que nous sommes un ordre professionnel constitué par une loi qui est la Loi sur les agronomes, que nous comptons 3 200 agronomes qui sont répartis et qui oeuvrent dans tous les secteurs de l'industrie agroalimentaire au Québec, tant au chapitre de l'agroenvironnement, de la production, de la recherche, de la transformation, de la mise en marché des produits et des denrées agricoles et alimentaires.

● (19 h 50) ●

C'est aussi important de mentionner que l'Ordre des agronomes du Québec est le seul ordre dont le mandat est entièrement et exclusivement dédié à l'agroalimentaire. Il y a plusieurs ordres qui vont graviter autour des domaines agricole et agroalimentaire, notamment les ingénieurs, les vétérinaires, les diététistes, pour qui le secteur agricole ou agroalimentaire constitue une portion de leur champ d'activité. L'Ordre des agronomes, tout notre champ d'activité concerne l'agriculture et l'agroalimentaire.

Ceci dit, j'aimerais préciser que d'entrée de jeu les agronomes du Québec affirment que notre agriculture et le secteur agroalimentaire qui s'y est joint ont depuis toujours bien servi la société québécoise en fournissant des aliments de qualité, en quantité et à un prix tels que l'ensemble des consommateurs puissent avoir accès à une alimentation appropriée. Bref, on peut dire que la qualité des aliments consommés au Québec est bonne, et ce, au plan des trois composantes du concept qualité que sont la santé, la sécurité et la satisfaction.

C'est peut-être important aussi de mentionner à cet égard-là qu'on part de loin, au niveau de l'agriculture, parce que c'est une activité qui a été oubliée et des décideurs, et des médias, et du grand public en général, en fait depuis que — disons 30, 40 ans — les gens sont assurés de manger à leur faim trois repas par jour, et ce, de façon régulière. C'était vrai pour les générations qui nous ont précédés, la génération qui nous a précédés, c'est vrai maintenant, et les gens ne se posent pas la question si, oui ou non, demain on va manger. Alors, depuis 30, 40 ans, on avait oublié de quelle importance étaient les activités agricoles et agroalimentaires. C'est pour ça que c'est important de définir qu'est-ce que veut dire «sécurité alimentaire».

La première partie du terme «sécurité alimentaire», ça signifie être capable de s'approvisionner en aliments, garantir ses approvisionnements, sécuriser ses

approvisionnement, donc être en mesure soit de produire soit d'acquérir des denrées agricoles. Pour une nation, ça veut dire s'assurer qu'on sera capable de fournir des aliments à notre population.

La deuxième portion d'une définition sur la sécurité alimentaire, c'est ce qu'on a ramené de l'avant dans les dernières années et qui porte surtout sur la salubrité et l'innocuité des aliments. Alors, on parle de sécurité alimentaire maintenant, on devrait peut-être parler d'innocuité des aliments, de sécurité des aliments. Ça porte sur le fait que l'aliment est sain, qu'il n'est pas contaminé et qu'il est approprié pour l'alimentation et pour les besoins auxquels il est destiné.

Finalement, quand on parle de sécurité alimentaire, on fait référence à l'autonomie alimentaire. L'autonomie alimentaire, c'est la possibilité pour une nation, pour une société d'exprimer ses choix en matière d'alimentation, en matière d'agriculture et d'agroalimentaire.

Ceci dit, j'aimerais préciser auprès des membres de la commission que toute intervention, quelle qu'elle sera, au niveau de l'agriculture et de l'agroalimentaire, si elle est partielle ou sectorielle, par exemple si on ne fait que de la traçabilité, si on ne veut parler que d'étiquetage de produits, si on ne fait que de l'inspection, si on ne touche pas l'ensemble de ce qu'est l'agriculture, si on ne fait pas des interventions qui touchent tous les aspects, on passe à côté de la chose la plus importante, on passe à côté du rôle premier de l'agriculture. On a fait de l'agriculture, dans les dernières années, particulièrement dans les 10 dernières années, une activité essentiellement économique. On a fait de cette activité-là une activité économique, et le document de consultation nous en parle beaucoup. On en parle en termes de PIB, en termes d'emplois générés, en termes de retombées économiques. On a oublié que, l'agriculture, son premier rôle, le plus important parmi l'ensemble des rôles qu'elle a à jouer, c'est de produire des aliments.

L'agriculture, c'est aussi le dynamisme des communautés rurales, puisque l'agriculture, ça se fait de façon plus extensive que d'autres activités et ça requiert le milieu biophysique, les sols notamment. L'agriculture, c'est aussi les paysages d'une nation, du Québec, c'est aussi la diversification des produits, le soutien et la dynamisation des communautés, l'occupation du territoire, et enfin c'est la conservation des ressources, et, ça aussi, on en a beaucoup parlé cette année. En conséquence, peu importe l'approche que vous allez privilégier, l'agriculture et l'agroalimentaire devront toujours être considérés dans l'ensemble de cette approche-là.

Des actions maintenant qui doivent être entreprises de façon urgente — on interpelle l'État à ce niveau-ci: d'abord, donner de la formation et de l'information appropriées aux consommateurs. Je l'ai mentionné, on a oublié d'où venaient les activités agricoles, on a oublié qu'est-ce que c'étaient, les activités agricoles, on s'en est très peu préoccupé, tout autant au niveau des médias qu'au niveau des décideurs, qu'au niveau de la population en général. On a redécouvert les activités agricoles malheureusement à travers des situations extrêmes ou des cas critiques, jamais à travers les belles réussites qu'on a au niveau de l'agriculture et de l'agroalimentaire au Québec.

À cet égard-là, il serait intéressant que, sous la responsabilité de l'État, il y ait un dialogue efficace — quand on dit «un dialogue efficace», ça veut dire que tout le monde peut clairement s'exprimer; je fais référence ici au dernier Rendez-vous des décideurs et aux rencontres qui ont suivi — et qu'il soit installé entre les intervenants du monde agricole, du monde agroalimentaire et des consommateurs, aussi que sous la responsabilité de l'État soient constituées des activités d'apprentissage qui expliquent l'agriculture, qui expliquent l'agroalimentaire et qui expliquent aussi l'alimentation — je sais que des collègues professionnels vous ont aussi fait ces recommandations — et que ces programmes d'apprentissage, ces activités, soient intégrés aux programmes de formation primaire et secondaire, et que l'information continue de circuler de façon continue au niveau de la population en général.

Quand on parle de sécurité alimentaire, deux concepts essentiels: avant de parler d'inspection, avant de parler d'étiquetage, avant de parler de traçabilité, il faut parler de la production. On aura beau étiqueter les produits de la façon dont on voudra, c'est au niveau de la production que la qualité et la sécurité alimentaire commencent. Alors, toute intervention qui sera faite, promue et assurée au niveau de la production sera la première intervention garante de la qualité des aliments, de l'innocuité de ceux-ci et ultimement de la sécurité et de l'autonomie alimentaires d'une nation. On doit s'assurer que les activités agricoles donc continuent de reposer sur les ressources que nous avons, qui sont abondantes: au niveau biophysique — l'espace et les sols pour les cultures — au niveau des techniques — il y a plusieurs scientifiques qui sont impliqués autour des activités agricoles — mais surtout au niveau de l'eau. On est une nation qui bénéficie d'apports et de ressources hydriques très importants qui contribuent à la qualité de l'agriculture. Ces éléments-là devraient vous alerter. Toute intervention sur la qualité première des denrées agricoles fera en sorte que la qualité des aliments, l'innocuité des aliments pourra être ainsi garantie.

L'Ordre des agronomes pense aussi que, au niveau de l'environnement, les interventions qui promouvoient la qualité et qui travaillent à assurer que l'environnement ne soit pas dégradé tout en maintenant cette qualité-là pourront être nettement valorisantes et pour l'agriculture québécoise et pour la population qui consomme ces denrées. On rappelle en effet que le gouvernement dispose de mesures potentiellement très efficaces, pour peu qu'elles soient mises en place, pour assurer non seulement le maintien de la capacité et du potentiel de production, mais aussi la qualité première des produits, notamment l'écoconditionnalité, qui associe les aides en matière d'agriculture au respect de normes strictes au niveau environnemental. L'Ordre des agronomes recommande aussi que les modèles de production agricole puissent être examinés et qu'on puisse proposer et soutenir des modèles qui vont favoriser le maintien du potentiel de production à long terme selon les principes du développement durable de l'agriculture.

Quand on parle de maintenir l'autonomie alimentaire, c'est en lien direct avec le potentiel de production. Mais l'autonomie alimentaire s'appuie sur des politiques. L'autonomie alimentaire repose sur les

mécanismes que l'on met en place et les politiques que l'on adopte pour protéger et supporter les activités agricoles pour une nation. C'est ce qui permet qu'on continue de produire et qu'on continue d'avoir une garantie d'approvisionnement qui respecte les choix que l'on fait comme société. Alors, en ce sens, sous la responsabilité et le leadership de l'État, mettre en place les mécanismes qui garantissent notre autonomie alimentaire sera une des premières clauses garantes de la sécurité alimentaire des Québécois.

● (20 heures) ●

Assurer la qualité des aliments. Évidemment, les vrais enjeux de la salubrité et de l'innocuité des aliments, une fois qu'on a garanti nos approvisionnements et qu'on a garanti notre autonomie, ce seront tous les mécanismes qui permettent que la production soit le mieux encadrée possible et que ultimement les produits qui en sont issus soient de la meilleure qualité possible. À cet égard-là, les mesures de qualité vont reposer sur un accompagnement soutenu et un transfert de connaissances scientifiques adéquat pour l'aide et le support à la prise de décision offert aux entreprises agricoles. Quelle que soit la formule préconisée, il demeure que, grâce à la formation qu'ils ont, les agronomes sont les professionnels tout désignés pour supporter cette activité-là, pour véhiculer le savoir et le savoir-faire requis et pour soutenir un développement harmonieux des entreprises agricoles.

Alors, dans toutes les mesures que vous pourrez mettre en place, le support aux activités de production pour améliorer la qualité des denrées alimentaires sera un support de première ligne. Rappelons-nous toujours que la première étape, la plus cruciale en matière de sécurité des aliments, c'est celle qui se joue dès la production, directement à la ferme.

La deuxième étape de la sécurité des aliments, donc de l'innocuité et de la salubrité des aliments, ça se joue à l'étape de la conservation et de la transformation. Sachant que près de 90 % des aliments qu'on consomme ont subi une quelconque transformation, il est important à ce moment-là de s'assurer que les mécanismes de transformation et même de conservation très minime respectent des normes appropriées et que les risques y soient gérés en tous points.

En regard de ça, l'ordre recommande la généralisation de l'usage du modèle HACCP à l'ensemble de l'industrie agroalimentaire et on recommande aussi que les personnes qui sont appelées à gérer de tels programmes dans les différents paliers de l'industrie agroalimentaire soient inscrites au tableau des membres de l'un des ordres du système professionnel québécois qui peuvent être impliqués : évidemment les agronomes mais aussi les diététistes, quand on parle de cuisine d'établissement, de centre d'hébergement; on parle des chimistes pour certains procédés, pour la mise au point de certains produits; on parle des ingénieurs en génie alimentaire; on parle aussi des vétérinaires. Et évidemment les agronomes en sciences et technologies des aliments seront les personnes que vous allez rechercher au premier chef pour faire ce travail-là.

La certification, enfin — un autre des enjeux de la salubrité et de l'innocuité des aliments — la certification reconnue «de la fourche à la fourchette», qui

représente une solution intéressante. Le modèle HACCP dans les entreprises de transformation alimentaire est très connu, est en voie d'être assez largement mis en place, mais, si ces systèmes de garantie ou certification pour assurer un niveau élevé de protection du consommateur, c'est très avancé dans l'industrie... c'est relativement avancé dans l'industrie alimentaire, les transformateurs peuvent toutefois difficilement s'inscrire dans une approche globale étant donné qu'il existe à ce jour peu de ces systèmes formellement appliqués au chapitre de la production agricole. À cet égard-là, pour garantir un système de certification approprié partout, nous vous suggérons que les modèles de certification soient appliqués dès la production. On me dit que c'est terminé.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Oui. Oui, malheureusement. On aurait pu vous entendre encore, mais le temps coule. Je voulais vous remercier, Mme Bolduc, ainsi que l'impressionnante délégation qui vous accompagne, de l'Ordre des agronomes. On apprécie beaucoup votre présence. Je vais passer la parole à M. le député d'Iberville.

**M. Rioux:** Merci, Mme la Présidente. Je vous remercie de votre présentation. Je pense que vous avez témoigné d'une vision globale du développement durable et aussi d'une fierté du monde agricole. Et dans votre document, en page 7, vous nous dites: «Sous la responsabilité de l'État québécois, qu'un dialogue efficace soit installé entre les intervenants du monde agricole, du monde agroalimentaire et des consommateurs.» Je pense que vous soulignez bien que ce qu'on discute aujourd'hui, c'est une problématique sociale qui ne touche pas juste l'agriculteur. Et souvent on est porté à l'imputer... les OGM ou autres choses, que ça vient... mais c'est un choix de société qu'on a fait. Et je pense que l'évolution qu'on veut faire au niveau de l'agriculture, il faut la faire tous ensemble, et, vous le disiez bien, c'est quotidiennement qu'on a des choix alimentaires à faire en tant que consommateurs. Et les agriculteurs l'ont, cette fierté-là de produire des produits qui sont sûres. Par contre, il y a un dialogue qui manque avec la population, parce qu'il y a une génération qui n'a pas vécu sur la ferme ou qui n'a pas eu un parent, un oncle, un grand-père qui avait une ferme, et ça, on l'a vu lors des portes ouvertes de l'UPA.

Et dans votre autre élément — c'était un commentaire, Mme la Présidente, je passe à la question — vous dites: Sous la responsabilité de l'État québécois, que soient conçues des activités d'apprentissage sur l'agriculture et l'agroalimentaire et qu'elles soient intégrées au programme d'apprentissage scolaire des niveaux primaire et secondaire afin de favoriser une meilleure connaissance de tout le secteur. Est-ce que vous pouvez nous en donner des exemples, d'activités que vous entrevoyez qui pourraient rétablir ce dialogue-là, des choses qui pourraient être faites au primaire et au secondaire?

**Mme Bolduc (Claire):** Certainement...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Mme Bolduc.

**Mme Bolduc (Claire):** Certainement... Je m'excuse, Mme la Présidente.

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

**Mme Bolduc (Claire):** Pour votre préambule juste avant, vous avez mentionné la nécessité du dialogue. Il faut comprendre que, dans les derniers 10, 12, 15 ans, il y a aussi eu une façon d'agir au niveau de l'État qui a misé sur l'agriculture... l'État et la société ont misé sur les activités agricoles en tant qu'activité économique, et on a oublié que cette activité-là est aussi une activité sociale. C'est «socioéconomique». Quand on occulte une partie de la réalité de l'agriculture, on vient de perdre l'essence même de ce pourquoi ça existe. Et ramenons-nous à justement les rendez-vous de décideurs, où les seuls objectifs qu'on s'est donnés sont les objectifs économiques. C'est aussi une contribution à la méfiance ou à la perte de confiance des consommateurs.

Pour les activités de formation, il en a déjà existé. Dans les années quatre-vingt-douze, on avait mis au point un cours qui s'appelait *Je consomme au quatrième étage*, qui est un cours inclus dans le cours de géographie de secondaire III, qui se passait en à peu près sept heures, à l'intérieur d'une période de cours donnée de géographie, où les profs étaient mal informés et mal formés sur le contenu du matériel. Ça aurait pu être intéressant à ce moment-là parce que ça expliquait bien d'où viennent les aliments, comment ils sont traités et transformés et qui est le consommateur et comment il exprime ses choix. C'était trop court, trop bref et mal mené. Je suis désolée de le dire comme ça, mais c'était mal mené.

Et à ce niveau-ci on pense que, si on informait correctement dès le primaire... C'est une éducation à donner non pas seulement sur d'où viennent les aliments, mais aussi de comment on les mange, comment on s'alimente. C'est une éducation à donner de la fourche à la fourchette: voici d'où vient l'aliment, voici à quoi il sert dans ton alimentation, pour toi, pour ton corps, voici à quoi il sert quand tu veux le transformer, et voici comment on le produit, et voici comment, toi, tu le manges, comment, toi, tu l'utilises. C'est déjà une très bonne approche au niveau primaire.

On parle maintenant, au niveau du collégial, aux étudiants, dans leurs cours d'éducation physique, les deux qui ont survécu aux réformes... Dans un cours d'éducation physique de 60 heures, on leur parle pendant 30 heures d'hygiène de vie. Il me semble que c'est un peu tard quand ça arrive au collégial. Il faudrait peut-être commencer à parler de ça dès le secondaire I et expliquer aux étudiants, qui sont encore relativement malléables — pour avoir moi-même des enfants qui sont à ce niveau-là — qui sont encore relativement à l'écoute de certains concepts... On peut à ce niveau-ci faire des interventions très constructives sur les approches, comment avoir une bonne hygiène de vie, et aussi comment être un consommateur averti, et comment rechercher les produits qui peuvent nous être le plus utiles.

Et je fais une parenthèse, je trouvais ça très intéressant l'autre fois, parce qu'on est entrés à l'épicerie puis il y avait deux produits en spéciaux, du jus de pamplemousse et des pommes... des chips biologiques.

Les enfants ont trouvé ça très intéressant, des chips biologiques. Ça a beau être biologique, ça reste des chips. Alors, l'hygiène de vie à ce niveau-là était plus ou moins bonne.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Merci beaucoup, Mme Bolduc. Sur ce point-là de l'enseignement... de l'éducation à l'alimentation, la commission a été saisie de plusieurs propositions dans ce sens — et je pense qu'il y a une sorte de consensus qui se dégage — et on nous indique — et je crois que ce serait pertinent de le rappeler — que cette éducation doit commencer dès la petite enfance, dans les garderies, dans les CPE, et évidemment au primaire et au secondaire, parce qu'il faut développer les bonnes habitudes alimentaires le plus jeune possible, développer les goûts mais en même temps enseigner tout ce qui touche l'hygiène, l'innocuité des aliments, développer le sens critique aussi au niveau de la consommation pour devenir un consommateur averti, si on veut implanter au marché ses propres goûts. Alors, je voulais juste vous dire que c'est une recommandation à laquelle la commission est très intéressée.

● (20 h 10) ●

Je voudrais vous amener à votre recommandation à la page 21, quand vous dites: «Sous la responsabilité de l'État et rapidement, mettre en place les législations et réglementations ainsi que les mécanismes permettant de certifier des modes de production et de transformation et de procurer aux produits qui en sont issus les appellations spécifiques appropriées.» Ça nous interpelle directement comme législateurs, quand vous dites qu'il faut apporter des modifications à la législation. À quoi vous faites référence et qu'est-ce qui existe dans la législation actuellement qui ne répond plus à ce que vous voulez avoir?

**Mme Bolduc (Claire):** C'est-à-dire que ce à quoi on fait référence ici, ce sont les produits de dénomination, les produits certifiés. Actuellement, il y a un seul type de produit qui est certifié, un seul type de produit agricole qui est certifié, ce sont les produits biologiques, qui sont produits sous certification biologique. Donc, ça répond à un cahier de charges précis, ça répond à des façons de faire reconnues, et, quand on recherche un produit certifié biologique, on sait que certaines méthodes ont été privilégiées plutôt que d'autres pour la production. C'est une information très pertinente au consommateur.

Maintenant, il y a d'autres productions qui peuvent se faire, des productions à caractéristiques... appellation régionale, à dénomination géographique, les productions sous cahier de charges. Les dénominations à caractéristiques géographiques, par exemple le veau de Charlevoix, l'agneau de Charlevoix qu'ils sont en train de préparer. On parle de production à dénomination sous cahier de charges, donc des productions certifiées semblables au grison qu'on retrouve en Suisse. On a une production de boeuf nature qui se fait dans le Bas-Saint-Laurent, qui est une production qui répond directement à des façons de faire: si ça s'appelle du boeuf nature, c'est fait comme ça. Plus à l'ouest de la province, en Abitibi-Témiscamingue, il se prépare actuellement ce qu'on appelle le boeuf à l'herbe. C'est

une façon de faire le boeuf et de le finir pour avoir une caractéristique choisie de qualité de viande telle que celle à laquelle les consommateurs sont habitués mais qui serait faite uniquement à base de fourrage. Alors, ce sont des productions sous cahier de charges. Voici ce que ça pourrait donner.

Pour ce qui est de la législation, ce n'est pas en fait que la législation n'existe pas, c'est que la législation n'est pas supportée actuellement. Le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec existe depuis 1996. Il a été jusqu'ici utilisé uniquement pour la certification des produits biologiques, et il a changé justement sa dénomination pour supporter d'autres certifications et d'autres appellations. Alors, voici une loi qui pourrait être mise à profit et de façon très positive pour les consommateurs. On dit «pour les consommateurs»... d'une part, le consommateur y trouve son choix, son compte, mais aussi le producteur, parce que, sous label ou sous certification, il y trouve une plus-value à sa production aussi.

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

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. Bonsoir. C'est un vent d'air frais qui nous arrive. Vous êtes le premier mémoire qui parle d'autonomie, maintenir notre autonomie alimentaire. On a eu beaucoup... Ils ont parlé d'OGM, traçabilité. Et ce que j'apprécie, entre autres, quand vous parlez d'autonomie alimentaire, ça ne veut pas dire qu'on ne se renouvelle pas, qu'on doit s'adapter aux nouveautés et aux changements. Et c'est de cette façon-là... À la page 8, au début, vous dites: «Il s'agit pour nous d'un impératif en matière de sécurité et de garantie des approvisionnements alimentaires.» Je trouve que c'est bien de nous ramener à des valeurs fondamentales au niveau du monde de production alimentaire.

À partir de cette prémisses, vous dites: Ce serait sous la responsabilité de l'État québécois d'avoir des activités permanentes d'éducation sur l'agriculture et l'agroalimentaire auprès des consommateurs québécois. On sait qu'actuellement il y a beaucoup d'inquiétude, les gens se posent des questions. Et ce que je me demandais: Est-ce que le fait qu'il y a eu cet éloignement vers une production agricole peut-être de type plus traditionnel fait que les consommateurs sont confrontés devant une industrialisation et n'y comprennent rien, et de là viennent ces grandes inquiétudes auxquelles personne... ou on a beaucoup de difficultés à y répondre?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Mme Bolduc.

**Mme Bolduc (Claire):** Savoir d'où on vient pour savoir où on s'en va, hein? Quand on panique, on arrête puis on regarde un petit peu avant de décider dans quelle direction on ira. Je pense qu'on en est là. On oublie que parce qu'on parle de... Vous avez traduit de façon très claire le sentiment, la perception que les gens ont des activités agricoles maintenant. On est passé d'activités traditionnelles à l'industrialisation de l'agriculture. Et c'est ça un petit peu, le message qu'on voulait livrer en faisant de l'éducation.

Quand dans les années cinquante, soixante... L'agriculture, ça existe depuis 10 000 ans, puis les rendements ne se sont pas beaucoup augmentés jusqu'en 1950 ou à peu près. Depuis ce temps-là, de la façon dont on produit avec ce qu'on a mis en place, les rendements ont été grandement améliorés et, je dirais aussi, la qualité des produits a été grandement améliorée. Et on oublie que, quand ça s'est fait, les gens... La société québécoise, jusqu'au milieu des années quatre-vingt, a toujours salué l'innovation en agriculture. D'abord, c'étaient des progrès techniques, alors ils étaient heureux, il y en avait plus et ils étaient de meilleure qualité; c'était social, on ne se cassait plus la tête pour l'alimentation; c'était économique parce que ça ne coûtait pas cher.

C'est un peu le message qu'il faut dire aux gens aussi. La poule, elle pond toujours les oeufs de la même façon. On s'arrange pour qu'elle ait un environnement un peu plus sain, un peu plus contrôlé, un peu plus organisé pour qu'elle en pondre plus pendant plus longtemps. Et ça, c'est le genre d'information qu'on doit leur donner. Par ailleurs, il faut aussi leur dire: Merci, on est à l'écoute de votre message quand vous êtes préoccupés du bien-être des animaux et, oui, on regarde ce qui peut se faire pour éviter que les animaux soient maltraités, qu'ils soient mal.

La même chose pour les cultures. Au niveau des cultures, on a à informer les gens de comment ça procède. Quand on parle de qualité des aliments, on oublie que les mécanismes qu'on a mis en place, les techniques qu'on a mises en place depuis quelques années ont fait en sorte que ça améliorerait, que ça... on répondait à des problématiques. On n'a pas fait ça pour le plaisir, on répondait à des problèmes identifiés. Maintenant, on met au pilori toutes ces techniques-là qui nous ont pourtant bien servis. Alors, c'est cette éducation-là qu'il faut faire et ne jamais oublier que le consommateur ultimement a aussi des attentes à manifester, pas seulement les manifester quand il est insatisfait, mais avant.

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

**M. Soucy:** Merci, Mme la Présidente.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Il nous reste deux minutes.

**M. Soucy:** D'accord, je vais être bref. Je vous ai entendus; les recommandations qui sont contenues dans le mémoire ressemblent beaucoup à toute la gamme qu'on a reçue, là, de gens de la culture biologique et tous les groupes, Équiterre, etc., là. Alors, je comprends que vous avez une préoccupation, puis là je me demande comment vous faites ensuite pour travailler dans une agriculture ou pour une agriculture productiviste — parce que c'est un mot qu'on a appris, là, dans les dernières semaines — qui va un petit peu à l'encontre de la philosophie. Comment vous faites après ça pour aller faire un parc à un gars qui va épandre du lisier, qui va polluer les cours d'eau, puis tout ça, là? J'aimerais ça...

**Mme Bolduc (Claire):** Bien, je fais un parc qui ne pollue pas, ou il pollue moins.

**M. Soucy:** O.K.

**Mme Bolduc (Claire):** Mais, s'il a un parc, c'est déjà un bon point.

**M. Soucy:** Oui, oui.

**Mme Bolduc (Claire):** Mais partons de ça. Mais imaginez ce qui se passe si on ne fait rien. Alors, ce que je vous livre dans le mémoire, ce que les agronomes sont venus vous dire... D'une part, si on s'était rendu à la conclusion, on vous aurait dit: Il n'y a pas qu'une seule façon de faire de l'agriculture, il y en a plusieurs. Et, pour répondre à un maximum de besoins, un certain type d'agriculture à plus haut rendement ou à plus grande échelle est souhaitable, mais il faut aussi favoriser... faciliter que d'autres types d'agriculture se développent. C'est le message qu'on vous livre. Et l'agriculture biologique ou l'agriculture qui va utiliser des intrants de synthèse, elle part des mêmes bases. Ce sont les mêmes sciences qui sont interpellées, ce sont les mêmes principes qu'on met en pratique, qu'on applique pour arriver à un résultat donné.

Alors, c'est ce qu'on vous dit: Nous, on est à l'aise de travailler en agriculture, on met en pratique les fondements, les sciences de base pour l'agriculture. Et nous, ce qu'on regarde, c'est le consommateur ultimement. Quand il va faire ses achats, il a un choix, il va regarder selon le prix. Alors, si on met en place beaucoup de systèmes très dispendieux, ultimement on compromet notre survie comme notre sécurité alimentaire, notre faculté d'approvisionnement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, Mme Bolduc. M. le député de Nicolet-Yamaska, pour 15 minutes.

• (20 h 20) •

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci. Merci, Mme la Présidente. Bonsoir, merci de votre présentation, de votre présentation qui en fait est passionnée et passionnante. Je vous amène tout de suite à votre recommandation à la page 21. Je lis la recommandation: «Sous la responsabilité de l'État et rapidement, mettre en place des mécanismes facilitant la constitution de circuits courts de mise en marché et supporter la promotion et le démarrage de ces modèles de mise en marché.» Ça, c'est la recommandation. Je vous réfère ensuite à votre mémoire, à la page 19, où vous parlez de constitution de circuits courts de mise en marché, puis j'aime bien votre phrase où vous dites, à la troisième ligne: «Cette situation nuit beaucoup à l'établissement et au maintien d'un nécessaire lien de confiance entre les producteurs d'aliments et ceux qui les consomment.» Autrement dit... Dans le premier paragraphe, on dit: «On l'a constaté, le consommateur est relativement éloigné de la chaîne de production de ses aliments, et il connaît peu et mal les particularités des activités agricoles et agroalimentaires.»

Dans votre présentation, tantôt, vous l'aviez très bien expliqué, le monde agricole actuellement est en mouvance et la cohabitation est de moins en moins harmonieuse — espérons qu'elle le sera de plus en plus. Et je parle par expérience, parce que dans mon comté, Nicolet-Yamaska, on a vécu une problématique assez

intense l'an passé à propos des porcheries. Puis c'était de plus en plus difficile et même impossible de remplir le fossé qui s'était creusé entre les producteurs, les producteurs agricoles... Je ne dirais même pas juste les producteurs de porc, c'était presque rendu les agriculteurs contre ceux qui ne l'étaient pas. Le lien de confiance que vous parlez ici, j'aime bien ça, mais comment le rétablir, madame, messieurs, mesdames?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Mme Bolduc.

**Mme Bolduc (Claire):** Le lien de confiance... C'est un lien de confiance de cohabitation dont vous parlez, et c'est une des fonctions de l'agriculture, de souder le milieu rural, de dynamiser le milieu rural. Là où ça s'est rompu, ce lien de confiance-là, ça a été sur une question non pas d'aliments, mais une question d'ordre physique et d'odeurs. C'est les odeurs et les inconvénients associés à certaines productions, à certaines activités de production qui ont brisé le lien de confiance entre la société et l'agriculture. Le lien de confiance entre les consommateurs et les producteurs agricoles, il est plus diffus, mais le lien de confiance dont vous parlez, le clivage entre les activités agricoles et le monde municipal ou le monde... les citoyens, c'est un lien de confiance qui s'est appuyé sur les pratiques et des désagréments dus aux activités.

Quand on parle de circuits courts de mise en marché, on parle de marché public, par exemple, où les gens qui produisent les denrées — ça peut être des viandes, ça peut être des produits fruits et légumes, ça peut être du maïs sucré — viennent rencontrer les gens qui les produisent et viennent acheter leurs produits directement. Alors, ça, ça... Tu manges, c'est probablement quelqu'un qui produit dans ton rang ou dans deux rangs à côté de chez vous qui est au marché, tu viens le rencontrer. Ça contribue à rétablir des liens.

La vente directe, les coopératives d'achat où les gens de la coopérative vont rechercher directement chez des producteurs l'approvisionnement qu'ils souhaitent, c'est aussi des éléments qui favorisent le rapprochement. On mélange un peu quand on parle du monde municipal et des activités avec le... Le lien de confiance que le consommateur a et qui est brisé, c'est plus diffus.

Et on parle d'ASC, d'agriculture soutenue par la communauté. Ça a été une autre façon, puis c'est juste l'agriculture biologique actuellement qui a utilisé ça, mais ce serait une façon très intéressante, en dehors des activités d'agriculture biologique, pour tout autre type d'agriculture que d'associer un producteur à des consommateurs qui achètent directement chez ce producteur-là. Moi, je produis de telle façon, voici mes façon de faire, est-ce qu'elles vous conviennent? Si oui, vous me garantisiez que vous achetez tant de mes produits pendant tant de temps, je vous fournis tant de mes produits. Et c'est une façon aussi de réinstaurer le lien de confiance consommateur-producteur.

Pour le lien de confiance citoyen-producteur, c'est à ce moment-là des pratiques plus citoyennes justement, de bon voisinage, qui vont permettre que ça se fait plus facilement. Il ne faut pas oublier aussi que, dans toute cette histoire-là ou de citoyen et de producteur agricole ou de consommateur et de producteur

agricole, il y a quand même beaucoup de légendes urbaines, hein? Il y a beaucoup de «j'ai entendu que», ça vient du quatrième «entendu que», puis on se fait une idée très précise à partir de quelque chose qui est beaucoup moins précis, très flou.

Alors, il y a des perceptions, et les perceptions, c'est toujours dangereux.

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

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Quel est le rôle de l'Ordre des agronomes dans une situation... ou dans des situations aussi tendues que nous avons connues, entre autres — je vous parlais du lien de confiance, là — dans des situations comme la crise avec l'établissement de nouvelles porcheries? C'est pour ça que le gouvernement a mis un moratoire et que le gouvernement actuel l'a prolongé. Quel est le rôle de l'Ordre des agronomes dans un domaine comme celui-là pour essayer, autant que faire se peut, dans nos régions, dans nos municipalités... pour faire attention que des, comme vous disiez tantôt, perceptions soient répandues et que c'est difficilement contrôlable? Ça devient presque de la démagogie, et on ne peut plus ramener ça après.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Mme Bolduc.

**Mme Bolduc (Claire):** Mais c'est intéressant comme question, parce que effectivement les agronomes, et comme ordre et comme professionnels... Le rôle de l'ordre, c'est de favoriser que les professionnels s'impliquent dans la juste information, qu'ils fournissent les informations les plus exactes possible sur des situations données et qu'ils contribuent à informer correctement. Quand on parle de formation et d'information, d'ailleurs, toute action qui sera mise dans ce sens-là sera très certainement supportée par l'ordre et par ses membres.

J'aimerais aussi mentionner que, nous, on fait la part des choses. On est appelés, dans certaines discussions, à faire la part des choses. Et, comme instance neutre — c'est ce qu'on est comme ordre — on est un regroupement de professionnels dont le mandat est de s'assurer que les gens qui utilisent nos services et que la société en général est bien servie par cette profession-là. En faisant la part des choses, en donnant la juste information, on contribue de façon à éclairer le débat.

On va aussi contribuer, par exemple, en démystifiant certaines situations. L'ordre est intervenu beaucoup lors de la diffusion de *Bacon, le film*. Pourquoi? Parce qu'il y avait des choses là-dedans qui étaient très exactes mais... très exactes, exactes mais exagérées, il y avait des situations qui étaient faussées puis il y avait aussi des problématiques qui étaient réelles. Alors, l'intervention de l'ordre, c'est de dire: Voici la réalité des choses, voici où on en est exactement. Et, pour faire cette mise au point là, on interpelle les professionnels du domaine. C'est une expertise de l'ensemble de la profession qui est mise au service de la société.

C'est aussi, dans le cas des problématiques de cohabitation, de proposer des solutions. On connaît le milieu, on connaît les dynamiques en présence et on n'a

pas d'intérêt particulier autre que l'intérêt public. Alors, les propositions qu'on a mises de l'avant, notamment les plans de développement de la zone agricole, que le monde municipal travaille à établir des plans de développement de la zone agricole, ça fait en sorte qu'on s'assoit ensemble, on met des mécanismes ensemble pour que les gens disent: Ici, on fait de l'agriculture, on privilégie l'agriculture, voici quel genre d'agriculture on souhaite et voici... On se retourne vers les gens urbains qui participent à la discussion et on dit: Voici pourquoi c'est important qu'on maintienne les activités agricoles sur notre territoire. Tout le monde est partie prenante à la décision. À ce moment-là, on évite beaucoup les situations de clivage.

Alors ça, c'est le genre de contribution que l'Ordre des agronomes apporte, des solutions, des solutions appropriées qui n'ont pas un angle d'intérêt sur un aspect ou un interlocuteur mais qui ont un angle d'intérêt global pour l'ensemble de la population, de la société. C'est une conception d'ordre.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci. Est-ce qu'il est normal que... Je sais que, comme vous l'avez mentionné tantôt, il y a eu des forums ou des sommets économiques ou en agriculture, puis on demandait aux agriculteurs: Produisez, produisez beaucoup. Bon, ils ont produit.

Je vous donne un exemple. Est-ce que c'est normal que dans nos campagnes il s'épande à l'année du lisier? Je sais qu'il y a une date limite qui est le 1er octobre. Est-ce que le 1er octobre... Ça a sûrement été décidé... Ça a été décidé par le législateur, mais il y a sûrement des normes ou des personnes qui ont éclairé le législateur pour lui dire: Arrêtons ça le 1er octobre?

**Mme Bolduc (Claire):** Vous voulez savoir exactement comment ça s'est passé?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Mais je veux...

**Mme Bolduc (Claire):** J'en aurais pour des heures et des heures.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Mais ce que je veux savoir, madame, c'est pourquoi...

**Une voix:** Donc, on ne vous a pas écouté.

**Mme Bolduc (Claire):** Au contraire, on nous a très bien écoutés, mais pas jusqu'au bout.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Pourquoi pas après le 1er octobre?

**Mme Bolduc (Claire):** C'est-à-dire qu'il y a des périodes qui sont beaucoup plus sensibles à des épandages de lisier et de fumier, à des enfouissements d'engrais verts, à des épandages d'engrais solides, alors on parle de fertilisation. Et l'approche agronomique, c'est une approche globale, ce n'est pas une approche ciblée sur un produit quelconque. Et effectivement il y a une date qui existe, c'est une date réglementaire. Ce n'est pas une date agronomique ou professionnelle, parce que l'agronomie, ce n'est pas une science exacte,

c'est une science de la vie. Ça vit avec ce qui se passe, la saison, comment elle se déroule, les cultures, comment elles évoluent. Et il y a des périodes où le 15 septembre, c'est peut-être suffisant et il y a des périodes où jusqu'au 15 octobre, ça pourrait être parfait. C'est une science complexe aussi. Il faut intégrer un ensemble de données: de climat, d'évolution de cultures, de types de sol différents, de topographie, de rotation de cultures, de besoins. Alors, c'est clair que, nous, on ne s'est pas attardés à une date.

● (20 h 30) ●

Notre proposition, c'était de faire des épandages... La problématique des épandages automne, c'était que, pour une question de facilité de travail, on concentrait beaucoup de ces épandages-là dans une période précise, qui était l'automne, et dans une période qui était problématique en matière environnementale. Notre proposition, ça a été de contribuer à aider aux agriculteurs à élargir les fenêtres d'épandage, à étendre dans des périodes différentes. Et, à ce niveau-là, nous, auprès de nos professionnels, comme ordre, on a dit: Voici, il y a dorénavant des normes de pratique. La pratique pouvait être large comme ça, selon les options, selon les objectifs des gens. On a rétréci l'entonnoir en donnant des balises et des normes de pratique claires à nos membres. Ils doivent s'en tenir à ces normes de pratique là.

Maintenant, il faut savoir aussi qu'il y a des périodes pour la cohabitation qui sont favorables aux épandages mais pas tellement au bon voisinage. L'été, c'est l'exemple parfait pour ça. C'est une période propice: moindre impact environnemental, possiblement moins d'impact sur le sol aussi parce que le sol est plus sec, meilleure portance, mais c'est très dérangeant pour les voisins. Alors, il faut conjuguer... nos agronomes doivent conjuguer avec un ensemble de dynamiques pour arriver à faire des activités agricoles qui rendent un produit acceptable, de qualité, et qui maintiennent la capacité de produire du milieu, qui maintiennent la qualité de l'eau.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Parfait. M. le député, vous avez encore trois minutes.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Est-ce que c'est facile d'avoir une permission de l'Ordre des agronomes pour excéder le 1er octobre?

**Mme Bolduc (Claire):** C'est l'agronome qui considère la question en relation avec les différents... c'est très complexe, alors en relation avec la culture, l'évolution de la saison, les besoins, les capacités du milieu, et tout ça. Et ce n'est pas une permission, c'est une recommandation. Et la recommandation agronomique, elle doit s'appuyer sur la science agronomique, alors: moindre impact, moindres dommages, meilleure utilisation fonctionnelle des matières fertilisantes qui vont être apportées et, ultimement, pour le producteur, bon, facilité de... Ce sont des lignes directrices qu'on émet, ce ne sont pas des... Ce n'est pas une prescription, ce sont des lignes directrices. Alors, l'agronome qui fait des recommandations systématiquement hurluberlues au 15 décembre, c'est sûr qu'on le retrace assez rapidement, et à ce moment-là il peut arriver ce qui arrive quand un

ordre sévit auprès d'un des ses membres: retrait du permis d'exercice, suspension du droit d'exercice dans un champ donné, etc.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci, madame...

**Mme Bolduc (Claire):** Non, ce n'est pas facile d'avoir une recommandation.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Je n'en doute pas, madame. Je suis sûr que ce n'est pas facile.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Vous avez terminé, M. le député?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Oui, merci beaucoup.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup. De consentement, M. le député, il reste deux minutes, je voudrais donner la parole au député de Portneuf. Rapidement, M. le député.

**M. Soucy:** Merci. Moi, je voudrais vous entendre sur une modification peut-être éventuelle sur la Loi de la protection du territoire agricole de façon à favoriser, je vous dirais, l'implantation dans nos régions agricoles de gens qui ne viennent pas du monde agricole. Parce que nos communautés rurales sont en train de se vider. Et puis on pense que, s'il y avait des permissions d'accordées, ça pourrait peut-être aider à avoir un contrôle, un autocontrôle sur les activités agricoles en général. Qu'est-ce que vous pensez de ça?

**Mme Bolduc (Claire):** L'Ordre...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Mme Bolduc.

**Mme Bolduc (Claire):** Excusez-moi.

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

**Mme Bolduc (Claire):** Mais l'Ordre des agronomes s'est déjà prononcé clairement en faveur de la protection des terres agricoles et de la priorité des activités agricoles en zone agricole. Je sais par contre que Mme Normandeau a fait une annonce à Solidarité rurale, la semaine passée, concernant le zonage agricole et favoriser l'établissement en zone agricole de citoyens. On n'a pas vu le projet de loi qui va en découler. On n'a pas eu l'opportunité non plus d'analyser le dossier en profondeur.

L'Ordre des agronomes rappelle toutefois que les bonnes terres agricoles se doivent d'être protégées: priorité aux activités agricoles en zone agricole. Et quand on parle de sécurité alimentaire, de garantir notre potentiel de production, ça devrait être quelque chose qui vous interpelle au premier degré. Le milieu biophysique où on peut pratiquer l'agriculture au Québec, il n'est pas si vaste que ça. Le territoire est beaucoup plus vaste que le milieu biophysique qui permet les activités agricoles l'est. Alors, je vous invite

à y réfléchir, et l'Ordre des agronomes sera très heureux de se prononcer spécifiquement sur ce point-là.

**M. Soucy:** Donc, en termes de contrôle...

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

**M. Soucy:** Oui, je m'excuse.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup. Je pense, la question a été répondue. On est en train de passer au-delà de notre enveloppe de temps.

Mme Bolduc, M. Lesage, M. Goulet, Mme Lussier, M. Bernier et M. Blanchette, au nom de la commission, je voudrais vous remercier bien sincèrement de vous être déplacés pour partager avec nous vos réflexions sur la sécurité alimentaire. Vous avez contribué grandement aux travaux de la commission. Merci beaucoup.

J'invite les représentants de l'Association québécoise des banques alimentaires et des Moissons à se présenter devant la commission, s'il vous plaît.

(Changement d'organisme)

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Bon. Alors donc... S'il vous plaît, j'invite M. Clément Bergeron, directeur général de l'Association québécoise des banques alimentaires et des Moissons, à prendre place, s'il vous plaît. M. Bergeron, vous avez 45 minutes avec nous, 15 minutes pour la présentation de votre mémoire. Je vous prie de nous présenter les personnes qui vous accompagnent, et vous avez la parole.

**Association québécoise des banques alimentaires et des Moissons (AQBAM) et Moisson Montréal inc.**

**M. Bergeron (Clément):** Alors, bonsoir, Mme la Présidente. J'ai...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Une extinction de voix?

**M. Bergeron (Clément):** Oui. Alors, je vais limiter mes interventions pour ce soir. Ça me fait plaisir de vous présenter mes accompagnateurs: M. Marc Brûlé, qui est directeur de l'approvisionnement à Moisson Montréal, et Mme Catherine Massicotte, qui est nutritionniste et coordonnatrice de liaison communautaire à Moisson Montréal également.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Qui va présenter le mémoire? Vous allez le faire malgré votre extinction de voix?

**M. Bergeron (Clément):** Je vais faire un petit bout, trois, quatre minutes, en espérant que vous allez comprendre.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** D'accord, monsieur. Allez-y. Allez-y, s'il vous plaît.

**M. Bergeron (Clément):** Alors, l'Association québécoise des banques alimentaires et des Moissons,

nous sommes un réseau provincial, régional et local d'aide alimentaire sur l'ensemble du territoire du Québec. On est formés de 18 banques alimentaires régionales et de 1 000 groupes locaux d'aide alimentaire. Les groupes locaux sont des cuisines collectives, des soupes populaires, des comptoirs alimentaires et des maisons d'hébergement qui reçoivent notre aide. En 2002, on a récupéré et distribué pour 31 millions de kilos de denrées au Québec, que nous avons redistribuées à 350 000 Québécois, en moyenne, par mois.

Alors, on est devant la commission pas pour parler des problématiques liées à la pauvreté, mais pour parler de deuxième phase de traçabilité et pour parler d'innocuité alimentaire. Donc, on est préoccupés par la traçabilité et l'innocuité alimentaire pour les gens que nous aidons et on est préoccupés également par le gaspillage alimentaire qui existe dans l'industrie. Puisqu'on est collés sur les gens qui sont en besoin, ça nous préoccupe énormément.

Notre mémoire se résume en cinq recommandations principales. Alors, la première, on demande au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation de nous aider à être plus efficaces dans nos mécanismes de traçabilité en travaillant avec nous dans un partenariat pour bâtir des méthodes qui seront encore plus efficaces que celles qu'on a déjà. Notre deuxième recommandation est une demande, encore au ministère, pour avoir sur pied une équipe de référence à laquelle on puisse faire appel pour valider la qualité des aliments que nous récupérons. La troisième recommandation est une demande de formation adaptée à nos intervenants, donc nos 1 000 groupes locaux d'aide alimentaire, pour nous aider dans nos règles de traçabilité et nos règles de jugement sur l'innocuité alimentaire. Et le dernier point... — non, il m'en reste deux, puis, après ça, je vais être au repos.

• (20 h 40) •

Alors, la quatrième recommandation est très importante, elle sort un petit peu des préoccupations de la commission, mais, pour nous, c'est important de vous en parler, c'est qu'on souhaite créer un partenariat, au niveau de l'Association des banques alimentaires, avec le ministère de l'Agriculture, Pêcheries et l'Alimentation et avec d'autres ministères, comme Santé et Services sociaux, Emploi et Solidarité sociale, Environnement, Revenu et Chasse et Pêche, dans le but d'avoir une stratégie qui va nous permettre de récupérer ce qu'on sait et ce que l'industrie sait elle-même qu'il se gaspille à chaque année dans ses cycles de production, alors l'objectif étant d'offrir un vacuum pour recevoir des denrées qui autrement seraient jetées et les diriger vers les 350 000 personnes que nous aidons, en moyenne, par mois, ce qui représente 5 % de la population du Québec. Donc, c'est un appel au partenariat, dans une stratégie nationale qui ferait en sorte que l'industrie, avec les ministères et les groupes communautaires, travaillerait de concertation pour récupérer... avec les périodes où on sait que l'industrie va se débarrasser de certaines denrées, dans ses cycles de production, pour permettre que, nous, on puisse être le vacuum qui reçoit et finalement qu'on soit une société qui gaspille moins et qui a plus respect de son environnement.

Le dernier point, c'est une demande, encore au ministère, pour que le ministère, qui est en lien avec les

responsables de l'industrie alimentaire, puisse nous aider à sensibiliser l'industrie sur les besoins des gens moins favorisés de la société et les aider, les encourager à donner davantage aux groupes communautaires que nous représentons. Étant donné aujourd'hui qu'on fait des représentations pour améliorer nos règles de traçabilité et d'innocuité, évidemment on vise à sécuriser davantage l'industrie alimentaire et ainsi leur offrir la possibilité de nous donner davantage en toute sécurité.

Alors, je vous remercie d'avoir accepté d'entendre mes décibels et je vais donner la parole à mes collègues, M. Brûlé et Mme Massicotte.

**M. Brûlé (Marc):** Mme la Présidente, Mmes et MM. les députés, au nom de Moisson Montréal, je remercie la commission de bien vouloir nous entendre. À la lecture de notre mémoire, vous avez pu constater que nous sollicitons le support du MAPAQ dans différents dossiers. Je me présente donc: je suis Marc Brûlé, je suis directeur de l'approvisionnement et des opérations à Moisson Montréal et je suis accompagné de ma collègue de travail, Catherine Massicotte, qui est nutritionniste et coordonnatrice à la liaison communautaire de Moisson Montréal.

J'aimerais vous parler d'un premier volet qui pour nous est important, c'est l'inspection. À travers ce volet, nous sollicitons le support du MAPAQ et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de sensibiliser les entreprises agroalimentaires au don de nourriture. En effet, nous souhaitons que le personnel des agences d'inspection fasse acheminer les aliments sans risque pour la santé mais non conformes pour le marché aux banques alimentaires, par exemple du sirop d'érable falsifié auquel on aurait pu rajouter du glucose et que le MAPAQ saisit et détruit. Il en est de même des produits retenus pour des raisons commerciales dans les différents ports ou aéroports, exemple: absence de permis de l'importateur, étiquetage non conforme aux normes canadiennes, etc.

En aucun temps il ne faut mettre en péril la santé des personnes fragilisées qui bénéficient des dons des organismes communautaires. Nous accordons une importance prioritaire à l'innocuité des aliments que nous redistribuons. Pour bien accomplir cette tâche, nous requérons l'expertise et le soutien des instances compétentes. Il serait souhaitable d'instaurer un protocole entre le système d'inspection, les banques alimentaires régionales et les organismes desservant directement la population. Il existe en Europe un système de partenariat entre les autorités compétentes et les banques alimentaires pour l'inspection de l'eau suspecte. Les banques alimentaires québécoises sont régulièrement confrontées à des choix déchirants: on prend le risque d'empoisonner ou on jette. En cas de doute, il arrive ainsi qu'on se départisse de produits propres à la consommation, alors qu'une évaluation supplémentaire du MAPAQ nous aurait garanti sa qualité et aurait permis de nourrir des familles en difficulté. Nous demandons donc des ressources au MAPAQ afin de pouvoir effectuer des analyses de produits jugés douteux.

Nous constatons que le ministère produit de très bons outils de sensibilisation pour le grand public. Nous sollicitons donc son aide pour développer des outils de formation et d'information destinés à aider le personnel

et les bénévoles des banques alimentaires, qui manipulent ces aliments-là quotidiennement. Nous aimerions bénéficier de sessions de sensibilisation en hygiène et salubrité des aliments qui sont actuellement dispensées aux détaillants et aux restaurateurs partout au Québec. De plus, ces sessions devraient être dispensées systématiquement dans tous les organismes qui redistribuent de la nourriture.

À titre d'exemple, à Moisson Montréal, nous bénéficions d'un excellent support d'un inspecteur du Centre québécois des aliments. Nous tenons à le remercier car il prend à sa charge notre cause pour des raisons personnelles et des convictions à la fois humanitaires. Il serait souhaitable que dans toutes les autres régions du Québec toutes les banques puissent être supportées de la sorte.

Le deuxième volet que je tiens à vous parler, c'est un volet, pour moi, important, c'est la traçabilité. Qu'entend-on par ce deuxième volet là et la notion de traçabilité? À Moisson Montréal, je vous le décrirais en vous décrivant comment se passe une journée. Un fournisseur nous appelle pour nous faire un don agroalimentaire; habituellement, nous allons faire la cueillette dans les 24 heures à l'aide de camions réfrigérés; lors de la réception des denrées, nous allons attribuer un code, un code d'inventaire propre à chaque lot d'aliments que nous allons recevoir; les produits sont ensuite triés et entreposés; finalement, on les distribue aux organismes communautaires qui, eux aussi, vont les donner à des personnes en difficulté ou les transformer en repas.

Comme je viens de le souligner, dès la réception des aliments dans nos entrepôts, Moisson Montréal a développé un système de traçabilité maison. Il s'agit d'un outil informatique développé sur mesure au cours de la dernière année qui nous permet d'avoir une fiche détaillée de chaque produit que nous recevons. Pour l'instant, ce système informatique ne couvre que la partie réception de nos produits, et nous demandons l'aide du MAPAQ pour nous aider à compléter les phases inventaire et distribution aux organismes de ce logiciel. Cet outil pourrait devenir une référence dans le secteur des banques alimentaires et autres milieux.

En attendant la mise en oeuvre d'un système informatisé complet, nous avons mis en place depuis plusieurs années un système qui permet d'identifier et de retracer jusque dans l'organisme chaque produit reçu, à l'aide d'un numéro d'identification qui lui est propre. Ce système manuel nécessite beaucoup de ressources et n'est pas implanté systématiquement partout au Québec dans les banques alimentaires. Nous souhaitons donc l'aide du MAPAQ afin d'étendre un système de traçabilité partout au Québec dans les banques alimentaires.

Mon autre élément que j'aimerais vous parler, c'est l'étiquetage des OGM. En ce qui concerne les OGM, notre point de vue est bref: nous pensons que l'étiquetage devrait être obligatoire afin que chacun puisse avoir le libre choix. Dans ce même ordre d'idées, concernant l'étiquetage en général, nous éprouvons souvent des problèmes avec le manque d'harmonisation des informations sur la péremption des aliments. À titre d'exemple, un fabricant peut inscrire une date de péremption qui en fait n'en est pas une. Il peut l'inscrire sur un produit non potentiellement dangereux. Il s'agit

parfois d'un code d'inventaire ou de ce qu'on appelle la date limite de qualité optimale. Cette date ne compromet pas l'innocuité du produit, mais elle crée un doute parfois chez le consommateur. Je donne un exemple simple: les sacs de chips, qui peuvent avoir une date de péremption très courte mais qui peuvent être bonnes pour un an — seul son goût en sera altéré. Les bouteilles d'eau, d'autres types de produits similaires.

Les banques alimentaires sont confrontées quotidiennement à cette réalité. Nous demandons donc une dérogation à la ministre afin de pouvoir remplacer cette date, pour les produits que nous recevons, par une étiquette spécifique aux banques alimentaires qui permettra, entre autres, d'empêcher la revente, ce qui pourrait en bout de ligne sécuriser certains donateurs. Elle permettrait aussi, cette étiquette, d'indiquer la durée de vie optimale du produit que nous redistribuons à nos organismes. Nous réfléchissons également à une méthode efficace et sécuritaire afin d'identifier sur ces mêmes étiquettes les allergènes de produits qu'on reçoit soit en vrac ou qui sont soit non étiquetés ou mal étiquetés.

C'était ma présentation. J'aimerais donc que ma collègue Catherine prenne la relève.

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

**Mme Massicotte (Catherine):** Alors, bonsoir.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** C'est Mme Massicotte?

**Mme Massicotte (Catherine):** C'est ça.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** S'il vous plaît. Il reste deux minutes.

• (20 h 50) •

**Mme Massicotte (Catherine):** Oui. C'est à titre de nutritionniste que j'aimerais porter à votre attention les graves lacunes que, moi, je peux observer dans le cadre de mes fonctions. Mon plus grand souhait comme diététiste serait de pouvoir offrir aux familles défavorisées qui font appel à nos services un panier alimentaire sain et équilibré, qui contient les quatre groupes du Guide alimentaire canadien, soit des produits céréaliers, des légumes et des fruits, des produits laitiers et des viandes et substituts. Sauf que la réalité que vivent les banques alimentaires est tout autre. Les aliments riches en protéines, comme les légumineuses, la viande, la volaille, le poisson, sont très rares. Les produits céréaliers non périssables, comme le riz, les pâtes alimentaires et la farine, sont reçus au compte-gouttes. Nous recevons par contre une abondance de produits riches en gras, en sucre raffiné et sans grande valeur nutritive.

Cependant, nous tenons à souligner qu'à Montréal nous avons un très bon approvisionnement en fruits et légumes frais et qu'au cours de la dernière année l'AQBAM a conclu une entente avec l'industrie laitière du Québec pour l'acheminement de dons mensuels récurrents. Grâce à cette entente, les banques alimentaires du Québec ont reçu, l'an passé, l'équivalent de 440 000 litres de produits laitiers, incluant du beurre, du lait et du fromage. Ce chiffre peut-être vous paraître très impressionnant, mais, si on le redistribue à travers les 350 000 personnes qui ont pu en bénéficier

au Québec, ça fait une moyenne de 1,25 litre de lait par personne par année. Donc, vous voyez que le don est insuffisant, mais l'industrie laitière a été sensible à notre cause et a accepté de reconduire le projet pour cette année. Un partenariat avec les autres industries agro-alimentaires... sont donc fortement souhaités afin d'équilibrer le panier alimentaire offert par les groupes communautaires, et nous souhaitons obtenir la collaboration du MAPAQ pour y arriver.

Je désire rappeler à la commission que la définition de la sécurité alimentaire que vous avez retenue fait seulement référence à l'aspect de l'innocuité, ce qu'en anglais on appelle le «food safety». Il y a actuellement un consensus dans les différents milieux, autant communautaires que scientifiques, qui définit la sécurité alimentaire comme étant l'accès de tous les êtres humains à tout moment à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. La mission des banques alimentaires se préoccupe des deux concepts, de l'innocuité des aliments mais aussi de l'aspect économique à ces mêmes aliments.

Je souhaite terminer en vous disant que nos groupes travaillent pour la santé publique et qu'un des premiers principes en santé publique est d'intervenir sans nuire. Un partenariat avec le Centre québécois d'inspection des aliments du MAPAQ, qui a comme mission, lui aussi, de contribuer à la protection de la santé publique, est donc plus que souhaitable pour nos groupes, car nous partageons tous les deux en fait le même but ultime. Merci.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup. Merci d'avoir présenté le mémoire dans les délais. M. Bergeron, M. Brûlé et Mme Massicotte, vous apportez une dimension sociale au débat qui nous concerne et vous nous avez...

Vous avez terminé votre présentation sur une définition plus large de la sécurité alimentaire. Je voudrais vous rassurer, que la dimension sociale, comme parlementaires, nous intéresse beaucoup. Mais, compte tenu du mandat de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, nous avons essayé de cerner les enjeux à partir de cette perspective-là, sachant qu'il existe ici même, à l'Assemblée nationale, une autre commission, la Commission des affaires sociales, qui, elle, traite justement de cette dimension-là que vous nous apportez. Donc, votre mémoire, on va le transmettre à mon collègue le député... le ministre de la Solidarité sociale, M. Claude Béchard.

Et nous vous avons accueillis à la commission parce que, en plus d'aborder l'aspect social qui est spécifique aux banques alimentaires, vous avez eu l'amabilité de répondre aux questions de la commission sur la question de la traçabilité, de l'étiquetage, etc. Alors, soyez les bienvenus. Je voulais vous apporter cette précision: votre préoccupation, nous la partageons, mais, comme on ne veut pas marcher sur les pieds d'une autre commission qui existe, qui a des mandats spécifiques et dans laquelle vous vous retrouvez, je voulais quand même que vous partiez rassurés de ce côté-là, sachant que chacun d'entre nous comme députés, nous avons dans nos propres comités des organismes d'entraide,

des organismes... des banques alimentaires, des cuisines communautaires, et qu'on soutient, moi la première. Alors, on a le cœur à la bonne place, vous êtes à la bonne place, mais votre dimension davantage lutte à la pauvreté, etc., cadre davantage avec la mission des affaires sociales.

Ceci étant dit, Mme la députée de Pontiac.

**Mme L'Écuyer:** Merci, Mme la Présidente. Merci de vous déplacer à une heure aussi tardive un jeudi soir. Comme la présidente l'a si bien dit, on va s'assurer que les demandes qui sont présentées dans le mémoire soient acheminées au bon ministre ou au bon ministère, et on peut vous assurer, en faisant partie de l'autre commission, c'est la Commission des affaires sociales, ma collègue et moi... je me porte garante que le ministre va prendre connaissance de vos demandes.

Je vais vous dire d'abord que j'ai été impressionnée, premièrement, de voir que vous avez mis en place une traçabilité de surplus alimentaires. Ça fait que ça témoigne de votre souci de la sécurité des gens que vous dépannez, aussi de la quantité d'aliments: 31 millions de kilos par année, c'est beaucoup. C'est beaucoup.

J'aurais... Dans vos demandes, vous dites, bon: Chacun a un rôle à jouer finalement dans cette redistribution de notre richesse alimentaire. Vous êtes préoccupés par la traçabilité, par la sécurité. Vous avez aussi répondu à nos questions. Est-ce que notre système était bon? Vous dites oui, mais en même temps il ne faut pas oublier les groupes qui font de la redistribution, dans le fond, d'aliments. Comment, quand vous parlez de la deuxième traçabilité... ou bien, si on part du processus de traçabilité tel que l'ensemble des mémoires en ont parlé, où vous pensez que peut s'inscrire un organisme comme le vôtre, sans parler de deuxième traçabilité? Si on parle d'un processus de traçabilité pour l'ensemble des aliments, où ça pourrait s'inscrire? Ou, est-ce que ça peut s'inscrire?

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

**M. Bergeron (Clément):** Oui. Bien, je vais passer aussi la parole tout de suite après, là.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Brûlé...

**M. Bergeron (Clément):** Mais, dans les recommandations qu'on fait à la commission pour créer une table de concertation de l'industrie alimentaire, avec les banques alimentaires et le ministère, pour être capables de cibler les cycles de production qui sont déjà connus à l'avance, les surplus de production qu'on sait, dans le cycle, qui reviennent à chaque année, déjà c'est un endroit où on peut intervenir sans attendre peut-être dans la deuxième phase de traçabilité. Est-ce que vous avez compris ce que je voulais dire? Puis je vais demander à mon collègue peut-être de développer davantage.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Brûlé.

**M. Brûlé (Marc):** On l'a appelé deuxième phase — merci — de... Je veux juste expliquer que la deuxième phase, si on l'a nommée ainsi, c'est tout

simplement pour la distinguer, pour dire que tout à coup le circuit de l'alimentation s'arrête, le produit devient ce qu'on appelle un invendable, et là, bien, nous, ce qu'on a fait, c'est de dire: Oui, c'est un invendable, mais on doit s'assurer que la personne qui va le manger au bout de la ligne, ce produit-là, si on doit le rappeler, on devrait être capable de suivre à la trace à qui on l'a donné, et les organismes devront être capables de le suivre. Donc, ce n'est pas nécessairement une deuxième phase de traçabilité.

Pour répondre directement à votre question, si on voulait qu'ils s'inscrivent dans le processus global de la traçabilité d'un produit, je dirais que déjà il y a un chemin qui est fait, c'est-à-dire que, quand le produit arrive, si on a le code d'inventaire du produit sur la facture, ou les codes ISBN, ou les codes qu'on retrouve, il pourrait suivre le même chemin et se rendre du processus de réception, tri, distribution jusqu'à l'organisme, dans le circuit de la traçabilité. Donc, effectivement, nous, la date que l'on donne, c'est la date de la journée plus le numéro de lot d'arrivée du produit. Et, suite à ça, la facture, ou l'événement, ou la description du produit est greffé à ce deuxième code là, ce qui fait qu'on peut le retrouver.

Il est arrivé parfois qu'on ait eu à rappeler des produits, que des compagnies nous ont dit: Oups! ça, c'est allé trop rapidement en donation. On les a rappelés et on les a retracés dans plusieurs cas. On a un protocole avec une compagnie importante, que je ne nommerai pas ici parce que je ne lui ai pas demandé la permission, mais qui permet de faire de ce phénomène-là de traçabilité un point important de notre mandat, où on doit leur rendre compte des produits qui nous ont été donnés, des quantités rejetées, non conformes, donc bossés. Donc, il y a tout un processus d'analyse du produit. Il est soit lavé, vérifié et, après ça, il est réacheminé dans le circuit de la distribution. Donc, on est déjà dans le processus de traçabilité.

Là où ça devient plus complexe, c'est au niveau probablement du périssable, et vous allez... où vous avez dû faire face à plusieurs points... dans vos derniers jours, vous avez eu des réunions là-dessus, c'est le périssable, ça devient peut-être un peu plus difficile. Je crois que le milieu en a, certains processus de traçabilité, mais il faudrait le développer.

• (21 heures) •

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

**Mme Charlebois:** Merci, Mme la Présidente. Depuis le début des auditions, on nous a beaucoup parlé de formation, autant auprès du consommateur que tout le long de la chaîne alimentaire, des usagers, mais aussi de ceux qui transforment les aliments, et je remarque que, vous aussi, vous avez parlé de formation adaptée aux besoins des intervenants de notre réseau d'aide alimentaire. J'aimerais ça, pouvoir vous entendre parler un petit peu plus. Qu'est-ce que vous entendez par programme de formation?

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Brûlé.

**M. Brûlé (Marc):** Moi, je viens d'un milieu alimentaire depuis des années, donc j'ai vécu des périodes

de formation en sécurité alimentaire, en innocuité, que ce soient les programmes HACCP, qui permettent de comprendre c'est quoi, la traçabilité, pourquoi on fait ça et quel est l'objectif de ça au bout de la ligne. L'objectif de ça, c'est de pouvoir retracer, si un incident se produit ou s'est produit dans la chaîne de production, et de pouvoir retracer le produit rapidement, que ce soit dans le produit qu'on va servir à la table à un client... J'ai vécu des processus où je retraçais l'aliment transformé à partir d'une recette, et on le retraçait, et, s'il y avait eu un problème... c'est déjà arrivé d'ailleurs, on a pu retracer jusqu'à l'industrie qui avait malheureusement, avec une pièce d'équipement, perdu un petit bout de métal, puis c'était dans la pièce de boeuf qu'on avait dépecée, qui était allé dans la recette et, malheureusement, était allé jusqu'à la table. Si on n'avait pas eu un système de traçabilité, on n'aurait pas pu remonter jusqu'à... Ça ne veut pas dire qu'on va dire aux gens: Vous n'êtes pas bons. Non, on a pu remonter, on a pu avoir la cause et l'effet.

Donc, ça peut se produire pour la vache folle, ça peut se produire pour nos produits à nous, on peut être obligé de rappeler un produit qu'on a envoyé dans le circuit. On doit avoir des systèmes. On doit avoir de la formation pour que les gens comprennent comment la mécanique fonctionne. On travaille avec des gens qui sont des bénévoles. Donc, il existe des procédures, des processus que le MAPAQ détient, que des organisations gouvernementales détiennent et qui pourraient permettre de donner de la formation à ces gens-là qui sont sur le terrain à tous les jours et qui la redistribuent, la nourriture, et qui seraient capables d'identifier: Ça, c'est un produit conforme; ça, c'est non conforme. Souvent, on fait de la formation à travers ce qu'on donne, en disant, quand les gens viennent faire du tri à Moisson Montréal: Ça, c'est une canne bossée; si elle est bossée à ce niveau-là, elle ne peut pas être redistribuée à cause qu'à l'intérieur il peut se développer des bactéries. Bon. Alors, c'est de la formation sur le terrain, et ça, c'est...

Les Moissons sont là, il y en a 18 au Québec, importantes, et ils sont là pour redonner, avec tous les organismes communautaires, les outils nécessaires pour s'assurer de l'innocuité alimentaire jusqu'au bout à travers le système alimentaire, et j'y crois. Donc, voilà.

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

**M. Soucy:** Merci, Mme la Présidente. Alors d'entrée de jeu je voudrais quand même souligner le travail que vous faites. On pense toujours que les problèmes alimentaires sont dans les grands centres urbains, puis, lors de la dernière campagne électorale, j'ai constaté que, même dans nos comtés ruraux — dans le mien en tout cas, dans Portneuf — on avait des organismes qui faisaient de la distribution. Je les ai visités puis évidemment — là, on en parle depuis deux semaines — j'ai réalisé qu'il y avait certains produits là-dedans qui étaient... Tu sais, à un moment donné, on se pose des questions. Entre autres, je vous donne un exemple, la couleur des bananes. Tu sais, rendues dans nos comptoirs de... dans nos municipalités rurales, là, je vous jure qu'elles sont mûres.

Ma question va s'adresser en termes de... Tantôt, vous avez fait mention qu'il y a très peu de viande qui vous arrivait dans vos comptoirs alimentaires. Puis ça, ça me pose un peu un problème, parce que... autant, depuis deux semaines, on parle évidemment de traçabilité, d'innocuité, puis la viande a passé, je vous dirais, un mauvais quart d'heure, parce qu'on a entendu toutes sortes de versions, des médicaments qui s'achètent de façon illégale, enfin assez pour se questionner. Puis, quand on va dans les comptoirs des supermarchés, il y a beaucoup de viande préemballée, avec des dates «Meilleur avant», puis là je me dis: Comment ça se fait que ça ne se rend pas chez vous? Est-ce que c'est parce que, passé cette date-là, vraiment on tomberait dans une deuxième CECO ou si... Expliquez-moi en quoi vous pensez que les problèmes d'alimentation en viande, là...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. Brûlé.

**M. Brûlé (Marc):** Oui, merci. Ce que je vous répondrais assez rapidement là-dessus, c'est qu'effectivement un produit qui est mis en tablette, qui a été soit... qui est frais d'abord, qui a été mis en tablette à une durée de vie en nombre de jours. S'il a été congelé immédiatement, il peut avoir une durée de vie plus longue, donc il peut nous être remis congelé. La plupart des produits qu'on reçoit de viande, quand on en reçoit, sont congelés, à moins qu'elle... qu'il ait été transformé et que, dans la courte durée d'un jour ou deux, on le reçoive et on le redistribue immédiatement. Mais, sur les tablettes des magasins, ce qu'on retrouve emballé, souvent, effectivement, ont des dates de durée de vie. Les gens ne vont pas plus loin dans ces dates de durée de vie là; après ça, le produit, pour des questions de sécurité, en principe, ils le jettent, pour des questions de ne pas le remettre sur le marché alimentaire, mais probablement que certains de ces produits-là pourraient être encore propres à la consommation et être récupérés par des petits organismes locaux qui pourraient, eux autres, en faire bon usage.

Il y a une date, ce que j'appelle la date du marché, qui est un outil de marketing, et la date réelle de durée de vie d'un produit qui peut s'échelonner de zéro à un an selon les types de produits et selon que c'est de la viande fraîche ou congelée. On peut retrouver des fois des produits de viande congelés qui ont été congelés pendant un an; ils sont encore efficaces, ils sont encore bonnes. Ils ont perdu la couleur, ils ont perdu un peu de goût peut-être, mais elles sont encore bonnes. Elles ont séché, mais la qualité est là pareil.

Donc, c'est des facteurs que l'économie de marché au niveau de l'alimentation a voulu ramener plus court de façon à vendre plus de produits. Je n'ai rien contre, c'est le choix du libre marché. Par contre, ce que je dis à l'intérieur de ça, c'est que, nous, on devrait être en mesure de récupérer, pour ceux qui n'en n'ont pas les moyens, ces produits-là qui autrement s'en vont à la dump, à l'enfouissement, et ça contribue à détruire indirectement l'environnement. C'est juste ça.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Très bien. Alors, merci beaucoup. M. le député de Nicolet-Yamaska.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci, Mme la Présidente. Premièrement, je veux vous remercier et vous souhaiter bonne soirée, et vous remercier de votre grande implication auprès de nos démunis. J'en profite également pour remercier tous ceux et celles qui, comme vous, dans les régions font un travail immense auprès de nos démunis puis en même temps inviter aussi ceux et celles qui ont des produits ou ceux et celles qui en produisent de vous les offrir. Puis je pense que c'est le moment ou jamais de les inviter. C'est une tribune que je profite, en tout cas, pour vous remercier. Puis, tant qu'à vous remercier, je ne sais pas si j'ai bien compris tantôt, vous avez parlé d'un inspecteur qui vous donnait un coup de main, là, qui vous...

**M. Brûlé (Marc):** C'est-à-dire qu'il est arrivé parfois, à Moisson, où on a reçu des produits et, dans le doute, bien, qu'est-ce qu'on fait? On a dit: On le jette — si c'est des quantités importantes — ou on prend le risque de demander au MAPAQ de nous aider. Puis, comme banque alimentaire, on a pris parfois le risque d'appeler le MAPAQ et de dire: On a un besoin, regardez, on a un produit, on voudrait vérifier l'innocuité, la qualité ou la salubrité du produit avant de le redistribuer aux gens. Et effectivement il y a parfois des inspecteurs qui, chez nous ou ailleurs, probablement à Moisson Québec, ou à Moisson Beauce, ou à Chicoutimi, ou à Kamouraska, vont faire la même chose.

Mais, particulièrement chez nous, oui, il y a eu de la bonne volonté de venir voir ou de nous dire: Oui, ça, c'est bon, ou: Oui, on va en faire l'inspection jusqu'au bout. Et il y a eu des inspections d'aliments qui ont été faites jusqu'au bout qui nous ont prouvé que le produit était conforme. Donc, malgré notre doute, on aurait pu le jeter, il était conforme, il était encore bon, et on l'a redistribué dans la chaîne alimentaire aux gens qui en avaient besoin. Donc, c'est cet outil-là ou ces gens-là qui sont des ressources importantes, essentielles pour nous aider dans notre travail quotidien.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Mais, de prime abord, si vous n'aviez pas fait de demande, il n'y aurait pas eu d'inspecteur qui serait allé vérifier la qualité des aliments.

**M. Brûlé (Marc):** On est assujéti, si je ne me trompe pas, comme Moisson, comme une entreprise pas de ... comme un grossiste, donc ce n'est pas le municipal qui vient faire les inspections, mais le provincial, au niveau du MAPAQ. Donc, oui, il y a des inspections qui sont faites, mais les inspections ne sont pas d'un même ordre que chez un restaurateur, par exemple, qui sert directement ou qui vend. Nous ne vendons pas de produits. Nous prenons un produit, nous l'acheminons et le redistribuons à des gens. Donc, il y a toujours la loi du bon Samaritain qui nous permet de dire que, dans le meilleur de notre connaissance, on a fait faire un chemin à ce produit-là le plus correct possible et, au meilleur de notre connaissance, on a voulu rendre un produit accessible à des gens dans le meilleur état possible. On ne mettra jamais à la distribution des produits impropres à la consommation. Alors, c'est cette façon de faire là. Donc, les gens du MAPAQ sont importants, oui, il faudrait...

En Europe, à peu près... les banques alimentaires, chacun a un inspecteur attiré. Il n'y a pas un produit qui sort s'il n'est pas validé par un inspecteur, en disant: Voilà, bon pour être donné. Donc, je ne dis pas de faire cette mécanique-là au Québec, mais il y a peut-être des mécanismes à développer qui nous permettraient d'avoir au bout du téléphone quelqu'un qui dirait: Oui, bon, O.K., on va faire une traçabilité avec l'entreprise, il va nous dire si sa durée de vie... est-elle plus longue? Catherine le fait quotidiennement, elle appelle l'entreprise: Votre produit, sa durée de vie est-elle réelle? On peut-u l'extensionner? Est-ce qu'il y a des produits à l'intérieur qui sont dangereux? Donc, c'est son travail quotidien qu'elle fait. Donc, ça permet de prendre des produits et de dire: Oui, ils ont une durée de vie plus importante, et de le redistribuer. Sinon, comme je dis, c'est 60 tonnes par jour qui iraient à l'enfouissement, chez nous, juste chez nous.

● (21 h 10) ●

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** En tout cas, c'est une belle occasion de faire la demande au MAPAQ, de dire...

**M. Brûlé (Marc):** Oui, effectivement, et on va...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** ...d'être disponibles, ils le sont déjà, et on les en remercie, mais, si c'est possible d'en faire plus, qu'ils en fassent plus.

**M. Brûlé (Marc):** Effectivement. Des fois, les délais sont longs. Des fois, la disponibilité n'est pas nécessairement là parce qu'ils sont occupés partout. Donc, il faudrait avoir une mécanique qui nous permet de soit envoyer un fax, prendre le téléphone et d'avoir une inspection rapide. En attendant, le lot peut être mis de côté. Et je ne parle pas du périssable, je parle du non-périssable.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Dites-moi donc les liens qui existent entre les différents organismes comme le vôtre. Moi, je connais bien, dans ma région, Moisson Mauricie et Moisson Montréal. Est-ce que ça peut arriver des fois qu'il y aurait des surplus dans un qu'ils pourraient offrir dans l'autre, ou ça n'existe pas?

**M. Brûlé (Marc):** On revient à Québec dans deux semaines faire un travail sur ce qu'on appelle, entre les Moissons, les 18 Moissons du Québec, le partage provincial, c'est-à-dire des mécanismes qui vont nous permettre d'acheminer de la nourriture en transit d'une Moisson à l'autre, de façon à augmenter la variété et la qualité des aliments. Des aliments qui se retrouvent à Montréal peuvent se retrouver à Chicoutimi par les mécanismes qu'on va mettre en place dans l'année et demie qui s'en vient et qui vont permettre d'avoir de la variété. Donc, oui, il y a une interrelation à travers l'AQBAM, qui est l'Association québécoise des banques alimentaires et des Moissons, de ces organismes-là qui pensent sécurité alimentaire dans les deux sens du mot.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Est-ce qu'il y a des... Oui, allez-y.

**M. Bergeron (Clément):** Un petit commentaire pour dire que la présidente de l'Association québécoise des banques alimentaires est la directrice générale de Moisson Mauricie—Centre-du-Québec et pour dire que la vision du partage provincial a fait en sorte que maintenant les banques alimentaires travaillent toutes ensemble au Québec. L'importance de Moisson Montréal dans le dossier dont on parle, c'est que les banques alimentaires au Québec ont confié le mandat à Moisson Montréal d'assurer la gestion du partage provincial et du partage national, parce que, en termes d'espace et de capacité, on a jugé qu'ils étaient en mesure de le faire. Mais les règles de partage sont vraiment en train de s'établir, et ça, c'est spécial, ce qui se passe.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Est-ce que c'est dans vos projets... Parce que vous parliez tantôt de traçabilité, votre système de traçabilité maison qui est plus efficient, je dirais, au niveau de la réception, puis là ce que vous demandez, c'est que, au niveau du classement et de la distribution, vous y travaillez éventuellement pour avoir un système de traçabilité maison complet?

**M. Brûlé (Marc):** Ce système existe manuellement, donc la traçabilité se fait de la réception à la distribution jusqu'à l'organisme. Actuellement, depuis un an, on travaille à monter un système informatique qui va permettre d'identifier chacun des aliments, de les codifier et de faire que la distribution... s'ils passent au tri, j'en perds 20 % qui est allé dans le compost ou qui est allé dans les vidanges; après ça, 80 % va être redistribué. C'est le même code qui va suivre jusqu'au bout. On a monté ce système-là, on en est rendu à la réception. Il reste la mécanique du tri et de la distribution à compléter, et c'était dans cet ordre d'idées là qu'on demandait.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** C'est ce petit bout là que j'avais noté, là.

**M. Brûlé (Marc):** C'est ce petit bout là qu'il nous reste à finaliser et qui financièrement coûte un petit peu de sous.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Oui.

**M. Brûlé (Marc):** Mais ce n'est pas dans le cadre du débat d'ici... pas nécessairement.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Mais c'est l'occasion de faire des demandes.

**M. Brûlé (Marc):** Ah! c'est toujours l'occasion, effectivement. Alors, on vous la fait indirectement.

**Une voix:** ...

**Des voix:** Ha, ha, ha!

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** M. le député, vous avez complété?

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Vous parliez tantôt, quand vous recevez un aliment qui est périssable. Avant qu'il soit insalubre, est-ce qu'il pourrait y avoir un autre organisme ou est-ce que ça pourrait se faire chez vous éventuellement, en se dotant d'un processus de transformation pour faire continuer l'aliment? Autrement dit, si c'est une viande, est-ce qu'on ne pourrait pas la faire cuire pour la conserver un peu plus longtemps?

**M. Brûlé (Marc):** Oui. Ce que j'essaie de faire, moi, en tant que directeur de l'approvisionnement, en tout cas dans ma mécanique depuis que je suis là, c'est de dire qu'il y a certains aliments qui sont de très bonne qualité, mais que le marché n'en voulait pas parce que la carotte est toute croche puis que le consommateur n'en veut pas, au bout de la ligne, mais c'est un aliment de première qualité qui peut venir des jardiniers maraîchers. À partir de ces aliments-là, oui, on peut faire de la transformation: blanchir, congeler, mettre en purée. Ça, c'est un type d'aliment périssable frais.

Il y a d'autres types d'aliments qui viennent des distributeurs ou des grossistes d'aliments: le Marché central à Montréal, exemple, qui a sept, huit distributeurs qui nous envoient des surplus alimentaires qui sont soit des surplus vraiment, auquel cas ils peuvent être très frais et ils peuvent être transformés, ça peut être des surplus qui sont sur le point d'être non consommables, la banane mûre, mais très, très mûre, mais qui pourrait être transformée en purée et passée plus tard dans les muffins, pour ceux qui en font des recettes. Bon. Il y a toute une mécanique.

Maintenant, il faut faire attention dans le périssable, et ça, j'y tiens, la traçabilité... l'innocuité, ce n'est plus de traçabilité, mais d'innocuité; c'est qu'il y a des produits, le moins qu'il y a un pourcentage d'entamé au niveau des meurtrissures ou de la qualité du produit, il faut l'évacuer. On ne prend pas de chances avec ça. Donc, à ce moment-là, ces produits-là ne peuvent pas être transformés au niveau d'un produit fini. Il y aurait trop de danger à ce moment-là d'avoir des éléments qu'on pourrait retrouver dans le deuxième produit. Ça, il faut faire attention à ça, et je pense qu'on se doit, comme Moisson, d'éduquer les gens là-dessus.

J'aimerais, juste en aparté, parce que je suis aussi sur un élément qui s'appelle la Tablée des chefs, dont vous entendez probablement parler parfois à travers les journaux ces temps-ci... On a parti ce projet-là il y a trois ans, et qui commence à fonctionner. Au mois de mars, on va avoir transformé, dans un projet qui s'en vient, au-delà de 24 000 à 28 000 portions alimentaires de produits, d'une portion de 125 g, à travers les écoles hôtelières, et qui vont être redistribuées à l'ensemble des Moissons, pour être redistribuées à l'ensemble des organismes et des individus selon le protocole de partage du Québec établi par l'AQBAM. Dans cet ordre d'idées là, la Tablée des chefs récupère des surplus alimentaires aussi. Donc, moi, comme individu venant de l'alimentation, je suis préoccupé par tout le processus de récupération. Donc, on a établi des protocoles, à travers ça, de qualité et des standards qu'on devra respecter. Ce n'est pas parce qu'on fait de la récupération alimentaire qu'on ne doit pas être pointilleux sur les mécanismes de récupération.

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

**M. Brûlé (Marc):** C'est ma conclusion.

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci beaucoup.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. le député. Alors, M. Bergeron, M. Brûlé, Mme Massicotte, la commission vous remercie de vous être déplacés pour partager avec nous vos réflexions, votre expérience fort intéressante, fort enrichissante.

Alors, la commission vient de compléter la partie des auditions.

### Mémoires déposés

Je dépose les mémoires qui n'ont pas fait l'objet d'une audition, ceci a pour but de les rendre accessibles au public. Vous pouvez disposer, M. le... messieurs et madame, je vous remercie infiniment.

### Remarques finales

#### La présidente, Mme Fatima Houda-Pepin

Nous allons procéder maintenant aux remarques finales qui vont terminer nos travaux.

Alors, chers collègues, mesdames et messieurs, la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation vient de franchir une étape importante dans la réalisation de son mandat, celle des auditions publiques relatives aux nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire. Cette consultation générale s'inscrit dans le cadre du mandat d'initiative que s'est donné la commission le 16 juillet 2003 et donne suite au document de consultation que nous avons rendu public le 9 décembre dernier.

Je tiens une fois de plus à souligner la collaboration du vice-président de la commission et député de Drummond, qui a travaillé assidûment sur ce mandat au sein du comité directeur, ainsi que tous les collègues qui ont pris une part active à nos travaux, également le député de Nicolet-Yamaska et critique de l'opposition officielle en matière d'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation. Je salue l'implication de tous les députés, indépendamment de leur groupe parlementaire, qui ont participé à cette consultation et qui nous ont permis par leurs interventions habiles de cerner les enjeux auxquels fait face la société québécoise en matière de sécurité alimentaire. Merci au personnel de la commission, à nos chercheurs, au personnel de soutien, à notre secrétaire, M. Comeau, qui veille à la bonne coordination de nos travaux.

Une reconnaissance toute particulière à tous les groupes et les individus qui nous ont soumis des mémoires ainsi que ceux et celles qui ont répondu à notre consultation en ligne. Au total, nous avons reçu 80 mémoires de différents groupes et individus, auxquels il faut ajouter quelque 120 opinions en ligne. La consultation sur Internet se poursuivra jusqu'au 29 février inclusivement. J'invite donc les groupes et les individus qui n'ont pas pu présenter de mémoire ni se présenter devant nous à participer à cette consultation. À en juger

par l'abondance des courriels et des communications que nous avons eus, plusieurs citoyens et groupes ont manifesté énormément d'intérêt aux travaux de cette commission.

• (21 h 20) •

La commission n'a pas pu entendre tous les groupes et individus qui ont présenté des mémoires, faute de temps. Je tiens à les remercier, à les rassurer également que nous considérerons leur point de vue dans la suite de nos travaux. Tous les mémoires que la commission a reçus seront analysés et pris en compte.

Il est difficile de dresser à chaud un bilan complet de ces six journées intensives d'audiences publiques. Néanmoins, vous me permettrez d'esquisser certains constats et orientations qui se dégagent de cet exercice à la fois dense et laborieux.

D'abord, la portée de cette consultation dépasse toutes nos attentes. Malgré les échéances très serrées que nous nous sommes imposées pour la réception des mémoires, tous les intervenants majeurs de la chaîne alimentaire ont pu y participer, des représentants des consommateurs aux producteurs, en passant par les transformateurs, les distributeurs, les restaurateurs, les représentants du milieu universitaire et institutionnel, du secteur de la santé, des groupes écologiques, des syndicats et des partis politiques.

Ensuite, il y a la qualité des mémoires, qui témoigne d'un haut niveau de connaissance et d'analyse rigoureuse des enjeux de la sécurité alimentaire. Mais, au-delà de cette récolte substantielle, la commission ne s'attendait pas à de larges consensus qui se dégageraient spontanément de cette consultation. Nous sommes réalistes et conscients que les enjeux en présence opposent des intérêts divergents. Notre principale préoccupation comme parlementaires consiste à aborder les enjeux de la sécurité alimentaire d'une perspective de la santé publique et du développement durable en gardant à l'esprit l'impératif d'informer la population.

Troisième constat, la complexité, la complexité de la problématique de la sécurité alimentaire, qui a des incidences à la fois économiques, sociales, voire même éthiques. Elle présente la particularité d'être multidimensionnelle dans la mesure où elle se situe au croisement de plusieurs secteurs: le bioalimentaire, les biotechnologies, la santé publique, l'environnement, le génie génétique, pour ne mentionner que ceux-là.

Ce qui ressort rapidement et clairement de cet exercice en regard des enjeux sur lesquels nous avons consulté la population, c'est un certain nombre de tendances. Au chapitre de l'inspection, les groupes sont venus nous dire que les systèmes québécois et canadien d'inspection des aliments sont dans l'ensemble efficaces. Cependant, de nombreuses améliorations ont été proposées, notamment celles de resserrer les normes d'inspection des produits alimentaires importés, particulièrement en ce qui a trait aux produits biologiques, l'harmonisation des normes d'inspection des aliments préparés dans les épiceries avec celles appliquées dans les établissements de transformation, le contrôle de la circulation des médicaments destinés aux animaux, l'extension de l'inspection aux abattoirs québécois, et ce, peu importe leur taille et leur statut, et l'harmonisation de la législation québécoise et ses méthodes d'inspection avec celles du gouvernement fédéral.

En ce qui a trait à la méthode HACCP, le consensus s'est largement exprimé en faveur de l'introduction dans tous les maillons de la chaîne alimentaire de normes de salubrité basées sur la méthode HACCP. Toutefois, l'implantation de cette méthode doit être adaptée à la réalité des petites entreprises en raison du manque de support technique et des coûts qu'elle engendre.

Pour ce qui est du deuxième enjeu, celui de la traçabilité, on nous a signalé que jusqu'à présent les efforts en matière de traçabilité ont surtout été menés par les producteurs agricoles. Il importe désormais que tous les acteurs de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table, mettent en place des systèmes de traçabilité efficaces et performants dans leurs secteurs respectifs. Certains groupes ont relevé des failles dans le système de traçabilité dans la mesure où il s'avère insuffisant. D'autres nous ont également signalé qu'il fallait harmoniser la réglementation avec celle de nos principaux partenaires commerciaux, dans le domaine de la traçabilité.

Pour ce qui est de l'étiquetage, on nous a indiqué qu'il est urgent de resserrer les normes d'étiquetage des produits importés et faire en sorte que les normes d'étiquetage tiennent compte des préoccupations des consommateurs, être transparentes, rigoureuses et compréhensibles pour tout le monde.

Quant aux OGM, les groupes consultés ont manifesté une grande préoccupation relativement aux impacts prévisibles et imprévisibles de l'introduction des OGM dans l'alimentation eu égard aux questions de la santé et de l'environnement. Un large consensus s'est dégagé autour de l'étiquetage obligatoire des OGM. L'idée sous-jacente est d'informer les consommateurs de façon à leur donner le choix de manger ou de ne pas manger des aliments avec OGM. On nous a également suggéré que la recherche sur les OGM soit encadrée et effectuée par des instances financièrement et politiquement indépendantes des intérêts privés.

On nous a également, au chapitre des autres recommandations, suggéré que le Québec se dote d'une politique cohérente en matière de sécurité alimentaire.

Au niveau de l'éducation, une idée a fait consensus, celle de mettre en place un programme de formation dès le primaire et plus tôt, dès la petite enfance, pour éduquer les enfants et les jeunes à la sécurité alimentaire, à la salubrité et l'innocuité des aliments.

En ce qui a trait à la formation, c'est un point qui est ressorti beaucoup dans la consultation. Les programmes de formation en hygiène et salubrité sont de qualité variable et donnés à la discrétion de l'employeur. Un programme de formation de salubrité et d'innocuité devrait être obligatoire pour tous ceux qui oeuvrent dans la manipulation des aliments et qui opèrent dans un restaurant ou un établissement de vente de produits alimentaires.

Le financement agricole a également été abordé, et on nous a également suggéré de revoir le mode de financement de l'agriculture biologique de manière à favoriser les petites exploitations agricoles et de freiner la chute du nombre des fermes.

Pour ce qui est de la responsabilité en matière de sécurité alimentaire, on nous a également suggéré de dissocier la fonction d'inspection des aliments des autres

vocations économiques et commerciales des différents ministères concernés, de façon à assurer la sécurité alimentaire en toute transparence et rehausser le niveau de confiance des consommateurs à l'égard de toute la chaîne alimentaire.

En conclusion, le simple fait d'ouvrir ce débat, d'y impliquer les parlementaires de différentes allégeances politiques, de le faire publiquement sous l'égide de l'Assemblée nationale, dans la transparence et l'ouverture à tous les points de vue, avec le souci premier d'informer la population, en soi, c'est une première qui mérite d'être soulignée. Maintenant que cet objectif est atteint, notre prochaine étape consistera à faire un bilan approfondi des résultats de cette consultation et préparer le rapport final qui sera déposé à l'Assemblée nationale du Québec, nous le souhaitons, au mois de juin 2004.

La commission a des devoirs à faire et elle va les faire. Je suis convaincue que les députés vont mettre toute leur énergie et leur temps, ils ont le droit de le faire, car les groupes et les individus qui ont participé avec nous sont également en situation d'attente. Je tiens à souligner que, durant ces six journées de consultation publique, nous avons été accompagnés par des observateurs discrets mais très intéressés à nos débats, notamment les représentants d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Ceci témoigne de leur intérêt à nos débats. J'estime donc qu'une partie du travail est déjà faite. Lorsqu'ils seront interpellés par le rapport de la commission, ils auront fait un bon bout de chemin. À cet effet, la commission a déjà retenu les services d'une chercheuse pour colliger toutes les recommandations émanant de la consultation. On va se mettre à l'ouvrage sans délai pour la dernière phase de notre mandat qui est la préparation du rapport final de la commission.

Je m'en voudrais de ne pas souligner l'intérêt des médias aux travaux de notre commission sur la sécurité alimentaire. Les observateurs de la scène parlementaire, qui ont la mémoire de l'institution, nous ont fait remarquer qu'ils ont rarement vu autant d'intérêt des médias pour les travaux d'une commission qui entreprend un simple mandat d'initiative. Il y a là un signe que le débat que nous avons amorcé rejoint des préoccupations réelles de la population.

● (21 h 30) ●

En terminant, je remercie à nouveau mes collègues les membres de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation pour leur collaboration inestimable. Pour rester dans le langage de la sécurité alimentaire, je vous dirais que l'assiette est pleine. On doit se mettre à table assez rapidement, peut-être sans OGM. Merci de votre collaboration. M. le député de Nicolet-Yamaska.

**M. Michel Morin**

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci, Mme la Présidente. Je voudrais d'abord vous remercier vous, Mme la Présidente, ainsi que mes collègues de Saint-Hyacinthe, Mme la députée de Deux-Montagnes, mes amis d'en face, l'opposition, vous remercier, vous féliciter de votre apport aussi à la commission... De l'opposition... Excusez. Du gouvernement.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Bienvenue, bienvenue!

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** Merci.

**Une voix: ...**

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** J'ai commencé...

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Ça doit continuer à vous...

**M. Morin (Nicolet-Yamaska):** C'est votre chef qui nous avait donné cet exemple-là.

Bon, pour le travail qui a été effectué au cours des deux dernières semaines, nous avons eu la chance d'aborder un sujet extrêmement important, un sujet qui touche directement les gens que nous représentons, c'est-à-dire la sécurité alimentaire.

Lors de ces deux dernières semaines de consultation, nous avons eu l'opportunité de rencontrer exactement 47 groupes qui nous ont fait part de leurs préoccupations en cette matière. Je voudrais les féliciter, les remercier de leur contribution à nos travaux. Je veux également remercier et féliciter les nombreux groupes qui n'ont pu être entendus dans le cadre de cette consultation, mais soyez assurés que vos mémoires seront pris en considération, comme l'a dit Mme la présidente tantôt.

Au cours de ces deux dernières semaines de consultation, les opinions ont divergé, ce qui est tout à fait normal et souhaitable. C'est cela qui contribue à enrichir le débat. Plusieurs de ces groupes ont rarement l'occasion de s'exprimer publiquement et ont parfois de la difficulté à trouver une tribune qui cadre bien avec leurs inquiétudes et leurs intérêts. J'ai la certitude que ce mandat d'initiative aura permis à ces groupes de partager leur point de vue avec nous, les parlementaires. Mais d'abord et avant tout ils ont suivi à la télévision et sur Internet nos travaux de la commission. D'ailleurs à ce propos je constate — et je suis certain que mes collègues ont constaté la même chose — que cette commission a intéressé bon nombre de nos concitoyens et de nos concitoyennes, et c'est tant mieux.

Tout au long de ces consultations, l'opposition officielle a tenté de poser les questions qui reflètent bien les inquiétudes de la population en matière de sécurité alimentaire, des questions qui pouvaient sembler simples mais qui permettaient aux groupes interrogés de bien informer les gens, c'est-à-dire ceux qui mangent et ceux qui ont des modes de culture et d'élevage, ceux aussi qui s'intéressent à l'environnement et à la santé publique. Je dois vous dire que je suis très heureux, car j'ai la profonde conviction qu'aujourd'hui plus de citoyens du Québec en savent davantage sur le sujet, et nous pouvons dire: Mission presque accomplie.

Pourquoi dire «presque accomplie»? Parce que nous espérons fortement que les recommandations qui seront issues de ces consultations feront l'objet d'un suivi serré de la part du gouvernement. Mais à ce titre la population du Québec pourra compter sur nous, l'opposition officielle, pour rappeler au gouvernement qu'il doit traiter avec sérieux et rigueur les recommandations

qui seront issues de ce rapport. Lorsque le gouvernement s'engagera à appliquer les recommandations de ce rapport — qui sera déposé, comme Mme la présidente le disait tantôt, probablement en juin — et que des gestes concrets auront été posés en ce sens, nous pourrons dire alors: Mission accomplie.

Revenons sur les consultations qui nous ont permis d'en apprendre beaucoup sur la sécurité alimentaire au Québec et sur ses enjeux. D'abord, le gouvernement du Québec devra tenir compte que l'agroalimentaire n'est pas uniquement une question d'industrie, mais aussi de santé publique, et y est également intimement lié. Le défi des prochaines années sera de concilier ces deux concepts sans que l'un nuise à l'autre. Des choix difficiles nous attendent dans les domaines de l'agroalimentaire, et, si la société choisit le développement d'aliments sains et fiables, nous devrons poser les gestes nécessaires afin de prendre ce virage vers une plus grande sécurité alimentaire. Nous ne pourrons pas nous mettre la tête dans le sable indéfiniment et ignorer les inquiétudes tout à fait légitimes qui ont été exprimées devant cette consultation et devant les membres de cette Assemblée depuis deux semaines. Si l'ensemble de la société québécoise juge qu'il s'agit d'un virage à prendre, nous devons nous retrousser les manches et le prendre ensemble.

Les intérêts commerciaux devront également être pris en considération, et ce sera au gouvernement d'assurer un accompagnement continu auprès de l'industrie agroalimentaire afin qu'elle y trouve aussi son compte. À cet égard, plusieurs groupes nous ont mentionné les bienfaits d'une alimentation biologique, tout en soulevant le problème qu'elle n'est pas accessible à tous. Les prix sont plus élevés, et nous ne les retrouvons pas beaucoup, ces produits, sur les tablettes de nos supermarchés. Je dois vous affirmer que nous sommes inquiets de constater qu'une alimentation à deux vitesses est peut-être en train de s'installer au Québec: une nourriture plus abordable contenant des OGM, dont nous ne connaissons pas tous, et pas encore, toutes les conséquences sur la santé humaine, et une autre, biologique, plus saine et plus dispendieuse. Lorsque nous faisons mention de choix de société à faire, forcément la production biologique versus les OGM s'affronteront. Il s'agit de déterminer les mécanismes et les mesures à prendre pour s'assurer que, peu importe le choix qui sera fait, les producteurs seront outillés pour répondre à cette demande et tous les consommateurs pourront s'approvisionner en aliments sains et à des prix raisonnables. Voilà le défi qui risque de s'offrir à nous d'ici peu, et espérons que le gouvernement et la société québécoise sauront le relever.

En ce qui a trait aux OGM, je crois qu'il est primordial que le gouvernement du Québec s'outille davantage afin qu'il puisse informer la population des effets qu'ils peuvent avoir sur la santé des humains. Si nous voulons faire un choix de société, nous devons d'abord et avant tout avoir accès à de l'information qui nous permettra d'effectuer des choix éclairés. À cet égard, je souhaite que la commission retienne de ces consultations le souhait de la population d'en savoir davantage sur les OGM.

Une autre chose que nous devons retenir, c'est que le Québec est bien avancé en matière d'inspection

alimentaire et de traçabilité, mais que des améliorations s'imposent quand même. Je crois que ces consultations ont largement fait état de l'avantage qu'aurait le Québec à se doter d'un système de traçabilité à l'ensemble de la chaîne alimentaire et j'encourage le gouvernement actuel à remplir son engagement électoral en cette matière. Les coûts reliés à cette opération devraient être supportés de préférence par l'État. Ce ne sont pas les producteurs agricoles, qui en ont suffisamment sur les bras, ou encore moins les consommateurs, qui font déjà largement leur part pour la société... à assumer les coûts de la traçabilité.

Nous voulons également soulever que la sécurité alimentaire est un sujet important pour les Québécois et les Québécoises et que ce n'est pas à eux de faire les frais de la réingénierie de l'État. À cet effet, nous voulons mettre en garde le gouvernement que la sécurité alimentaire, plus particulièrement l'inspection des aliments, est un domaine où l'État ne peut se désengager. Il faut qu'il demeure présent et responsable.

En terminant, je voudrais souligner une doléance qui est revenue fréquemment au cours des deux dernières semaines, soit la formation chez les jeunes en matière d'alimentation. J'invite donc les membres de la commission à insister auprès du gouvernement pour que des cours en économie familiale demeurent et à envisager la possibilité d'inclure une formation en ce sens dans nos centres de la petite enfance, comme faisait mention Mme la présidente tantôt, et dans nos écoles primaires. Les jeunes doivent apprendre ce que c'est qu'une alimentation saine et comment manipuler les aliments en toute sécurité.

● (21 h 40) ●

En terminant, je voudrais remercier à nouveau les membres de la commission. Merci surtout au personnel de la commission aussi, également à M. Comeau. Merci à son personnel ainsi que les chercheurs qui nous ont préparé des notes d'une grande utilité. Je veux remercier également notre chercheur, qui est à ma droite, Jean-Philippe Wilkins, qui a fait un travail extraordinaire. Merci infiniment. Et merci aussi à tous ceux et celles qui sont venus nous témoigner aussi leur savoir et qui nous ont accompagnés dans ces consultations. Ce n'est que l'amorce d'un débat de société sur la sécurité alimentaire, et les recommandations qui seront issues du rapport de la commission refléteront sûrement les préoccupations de nos concitoyens et de nos concitoyennes, et les députés de l'opposition officielle offrent toute leur collaboration aux membres de la commission et à la commission. Merci, Mme la Présidente.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. le député de Nicolet-Yamaska. Alors, la commission ayant terminé ses travaux, j'ajourne nos travaux sine die.

#### **M. Jean-Pierre Soucy**

**M. Soucy:** Mme la Présidente, avant que tout le monde se lève, j'aimerais quand même, au nom des membres de la commission, là — puis je ne leur en ai pas parlé avant, là — vous adresser mes plus sincères félicitations pour la rigueur avec laquelle vous avez tenu

la commission et pour l'investissement en temps que vous avez accordé à la préparation de cette commission-là. Je vous lève mon chapeau. Merci.

**La Présidente (Mme Houda-Pepin):** Merci beaucoup, M. le député. Merci. C'est un travail d'équipe, et je suis très, très fière. Je dois vous dire que je suis très fière du travail que nous avons fait, mais on est à mi-chemin. Il reste encore un bon bout de chemin à faire, et je compte sur vous. Merci beaucoup. Bonne soirée!

*(Fin de la séance à 21 h 42)*