



ASSEMBLÉE NATIONALE

PREMIÈRE SESSION

TRENTE-NEUVIÈME LÉGISLATURE

Journal des débats

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

Le mercredi 22 avril 2009 — Vol. 41 N° 4

Étude des crédits du ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation (2)

**Président de l'Assemblée nationale:
M. Yvon Vallières**

QUÉBEC

Abonnement annuel (TPS et TVQ en sus):

Débats de l'Assemblée	145,00 \$
Débats des commissions parlementaires	500,00 \$
Pour une commission en particulier:	
Commission de l'administration publique	75,00 \$
Commission des affaires sociales	75,00 \$
Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation	25,00 \$
Commission de l'aménagement du territoire	100,00 \$
Commission de l'Assemblée nationale	5,00 \$
Commission de la culture	25,00 \$
Commission de l'économie et du travail	100,00 \$
Commission de l'éducation	75,00 \$
Commission des finances publiques	75,00 \$
Commission des institutions	100,00 \$
Commission des transports et de l'environnement	100,00 \$
Index (une session, Assemblée et commissions)	30,00 \$

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
1020, rue des Parlementaires, bureau RC.85
Québec, Qc
G1A 1A3

Téléphone: (418) 643-2754
Télécopieur: (418) 643-8826

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

Dépôt légal: Bibliothèque nationale du Québec
ISSN 0823-0102

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

Le mercredi 22 avril 2009 — Vol. 41 N° 4

Table des matières

Discussion générale	
Protection du territoire agricole (suite)	1
Loi sur la protection du territoire et des terres agricoles	3
Fédérations régionales de l'Union des producteurs agricoles	4
Vérification de la qualité des fromages vendus au Québec	5
Méthodes d'inspection des aliments	12
Aide aux éleveurs de chevaux de course	14
Avenir des courses de chevaux	14
Technologies de traitement du lisier de porc	15
Stratégie de mise en valeur des produits de la mer	16
Recherche et développement en matière de produits de la mer	19
Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales	20
Mesures visant à encourager la relève dans le secteur des pêches	22
Pêche à la crevette	23
Institut de technologie agroalimentaire	24
Adoption des crédits	25
Documents déposés	25

Intervenants

M. Pierre Paradis, président

M. Laurent Lessard

Mme Marie Bouillé

Mme Lucie Charlebois

M. Stéphane Billette

Mme Denise Beaudoin

M. Janvier Grondin

M. Georges Mamelonet

M. Germain Chevarie

* M. Roger Lefebvre

* Témoin interrogé par les membres de la commission

Le mercredi 22 avril 2009 — Vol. 41 N° 4

Étude des crédits du ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation (2)

(Neuf heures cinquante-neuf minutes)

Le Président (M. Paradis): Mêmes directives qu'hier, s'il vous plaît, les cellulaires en mode vibration. Tout le monde est attentif aux propos échangés en cette commission.

Je déclare la commission ouverte. Normalement, on siège jusqu'à midi. Je vais tenter d'équilibrer le temps le mieux possible. Je n'exclus pas une possibilité qu'on aille jusqu'à 12 h 30, si nécessaire, au maximum. Je vous rappelle qu'il y a déjà consentement que les cinq dernières minutes servent à l'adoption formelle des programmes et des éléments de programme, l'ensemble des crédits.

Sur ce, nous débutons avec le bloc...

Une voix: ...

Le Président (M. Paradis): Ah! Est-ce qu'il y a des remplacements?

Une voix: Oui.

Le Président (M. Paradis): Oui.

Le Secrétaire: Oui, M. le Président.

Le Président (M. Paradis): Oui.

● (10 heures) ●

Le Secrétaire: M. Morin (Montmagny-L'Islet) est remplacé par Mme Charlebois (Soulanges).

Discussion générale

Protection du territoire agricole (suite)

Le Président (M. Paradis): Très bien. Ça va? Bienvenue, Mme la députée de Soulanges, à cette commission. On avait convenu de commencer ce matin avec le dossier des pêches. Est-ce que tout le monde est d'accord pour commencer avec les pêches ce matin?

Une voix: ...

Le Président (M. Paradis): Ah, on n'avait pas terminé protection?

M. Lessard: On avait à peine commencé, à ma connaissance. Je ne sais pas si vous vouliez... Moi, écoutez, je ne peux pas...

Mme Bouillé: ...il y avait eu le commentaire du... Excusez, M. le Président.

Le Président (M. Paradis): Non, allez-y.

Mme Bouillé: Il y avait eu le commentaire du président de la CPTAQ. Notre bloc était assez terminé. Il y avait des informations à recevoir, par exemple, non?

M. Lessard: Non, je pense qu'il les avait données en additionnelle, M. le Président, concernant le nombre d'hectares retirés de la...

Le Président (M. Paradis): L'équilibre en ce qui était retiré, réintroduit, etc. En relisant le feuillet, ces chiffres-là ont été donnés hier.

M. Lessard: ...sur le Canadien Pacifique qui avait été demandée. C'est peut-être celle-là que voulait entendre la collègue.

Le Président (M. Paradis): Est-ce qu'on peut la donner tout de suite, qu'on ferme ce bloc?

M. Lessard: On pourrait peut-être demander au président, oui, de revenir à la barre, si ça vous fait...

Des voix: ...

Mme Bouillé: M. le Président, est-ce que...

M. Lessard: Pour un notaire, c'est gros à dire, là.

Mme Bouillé: ...le ministre peut tout simplement clarifier?

Le Président (M. Paradis): Oui, c'est...

Mme Bouillé: Pas besoin d'avoir M. Lefebvre.

Le Président (M. Paradis): Oui, Mme la députée d'Iberville, est-ce que vous pouvez reformuler?

Mme Bouillé: Bien, est-ce que, M. le Président, si c'est une très courte explication, est-ce que le ministre peut nous la donner?

Le Président (M. Paradis): Oui, le ministre peut la donner. La règle veut que ce soit le ministre qui témoigne, à moins qu'il y ait consentement unanime qu'une autre personne témoigne.

M. Lessard: Moi, ça ne me fait rien de vous la donner, mais, quand on a la chance d'avoir le président de la CPTAQ qui vient expliquer une partie de la décision pour laquelle il y a quand même une grande réserve à apporter, vu qu'on est à l'intérieur des délais d'appel... moi, si ce n'était que du ministre, il n'en dirait pas un mot. Mais, si le président se sent à l'aise de porter un commentaire sur un aspect, vous comprenez mon devoir de réserve versus les tribunaux et mon rôle de ministre, si le président se sent à l'aise de commenter un aspect, je vais laisser faire. Sinon, j'exercerai mon devoir de réserve.

Le Président (M. Paradis): ...je me dois de vérifier si j'ai le consentement unanime ou pas, là, je dois appliquer le règlement.

Mme Bouillé: M. le Président, c'était sur une question sur la date d'acquisition du CN. Nous, on avait une information, elle devait être vérifiée. Je pense que le ministre peut tout à fait répondre de façon très brève, en 30 secondes.

Le Président (M. Paradis): Je constate que je n'ai pas le consentement. M. le ministre, veuillez répondre à la question.

Une voix: En 30 secondes.

Le Président (M. Paradis): En 30 secondes.

Une voix: Bien ça, je ne suis pas...

Le Président (M. Paradis): 35.

M. Lessard: Donc, pour fins d'information, on parle d'une acquisition du Canadien Pacifique en 2006 donc, et, se portant aux droits de l'ancien acquéreur... bénéficiait aussi des anciens droits qui, eux, étaient acquis.

Mme Bouillé: M. le Président, ça confirme ce qu'on avait amené hier, en commission.

M. Lessard: ...ne peut pas parler, M. le Président, mais c'est plus fort que lui.

M. Lefebvre (Roger): J'ai été assigné à la barre, et le prévenu a toujours le droit de s'exprimer ou pas. On peut garder le silence.

Le Président (M. Paradis): Vous connaissez bien le règlement, le règlement qui s'applique en commission. Ça me prend un consentement unanime pour vous entendre, et là je n'ai pas ce consentement unanime.

Mme Bouillé: Non, puis c'était un simple point d'information, M. le Président. On a eu la réponse, c'est tout à fait correct. O.K.

Mme Charlebois: M. le Président.

Le Président (M. Paradis): Mme la députée de Soulanges.

Mme Charlebois: Vous allez me permettre, et je suis certaine que la députée d'Iberville va très bien comprendre ça. Puisque ce dossier concerne mon comté, qui est Soulanges, vous avez l'air préoccupés par ce qui se passe dans mon comté, moi, je serais intéressée... Bien, si vous ne l'êtes pas, moi, je le suis. Alors, je demande votre consentement. J'apprécierai que monsieur puisse nous exposer. J'aimerais ça avoir l'opportunité, la possibilité, au même titre que mes citoyens dans mon comté qui nous écoutent actuellement, de savoir ce que ce monsieur-là, président de la commission, pourrait nous dire à cet effet-là.

Mme Bouillé: M. le Président, j'apprécie l'intervention de Mme la députée. Cependant, comme elle aurait dû être ici, hier, au moment de l'intervention...

Le Président (M. Paradis): ...

Une voix: ...

Mme Bouillé: Non, non, mais, M. le Président, donc, non, non...

Le Président (M. Paradis): Surtout pendant les crédits, là, les députés sont appelés à siéger dans plusieurs commissions.

Mme Bouillé: M. le Président, nous n'avons pas fait de débat sur ça, nous avons amené deux exemples hier, et le débat a porté sur autre chose, et c'était plus sur des questions plus générales sur la protection du territoire agricole. Donc, si c'est sur le temps du gouvernement, je n'ai pas d'opposition, mais, si c'est sur notre temps, c'est non.

Le Président (M. Paradis): Normalement, c'est calculé sur le temps du gouvernement. Donc, est-ce que vous comprends bien que vous consentez, à ce moment-ci, à ce que Mme la députée de Soulanges intervienne, que le président de la Commission de protection du territoire agricole puisse répondre aux questions, et c'est compté sur le temps du gouvernement?

Mme Bouillé: Tout à fait, M. le Président.

Le Président (M. Paradis): Très bien. Allez-y, Mme la députée de Soulanges.

Mme Charlebois: En fait, merci. Je pourrais aussi attendre, M. le Président, le temps sur notre bloc ou je peux le faire maintenant, là, c'est à votre choix. Mais j'aimerais bien entendre le président de la CPTAQ nous donner davantage de détails en ce qui concerne l'acquisition et les temps d'acquisition, etc., de tout ce qui s'est passé au Canadien Pacifique à Les Cèdres, plus précisément dans ma circonscription, et ça va me donner l'opportunité d'avoir un autre éclairage à cet effet-là. Et d'ailleurs je vais profiter de l'occasion pour dire que je siège à plusieurs commissions, M. le Président, et que, selon le règlement, on ne peut pas relater absence ou présence, n'est-ce pas?

Le Président (M. Paradis): Ça va, c'est clair, autorisé. En vous identifiant, M. le président.

M. Lefebvre (Roger): Roger Lefebvre, président de la CPTAQ. M. le Président, c'est une précision que je veux fournir aux parlementaires, qui dans les faits n'a pas de conséquence évidemment, à savoir la question que m'a posée Mme la députée d'Iberville hier, à savoir: Est-ce qu'il y a eu une transaction en 2006 impliquant le Canadien Pacifique et le propriétaire actuel des espaces, des lieux dont on parlait hier? La réponse: C'est vrai, mais cette transaction-là n'a aucun effet sur la suite des choses pour les raisons suivantes. Puis je vais faire un très rapide résumé de l'historique du dossier en question.

En 1981, la Commission de protection a reconnu des droits acquis sur 172 ha, les 172 ha dont on parlait hier, en vertu de l'article 101 de la Loi de la protection du territoire, en faveur de l'entreprise propriétaire des

espaces à l'époque, en 1981, Les Industries Soulanges. En 2006, c'était exact, il y a eu une transaction. La Commission de protection a autorisé, en vertu de la loi des non-résidents, la transaction entre Les industries Soulanges et le Canadien Pacifique. Il faut comprendre évidemment que les droits acquis sont des droits réels, donc ils ont été en même temps transférés à Canadien Pacifique. Canadien Pacifique, autrement dit, a les mêmes droits que le propriétaire antérieur, Les industries Soulanges. Les droits acquis sont transférables parce qu'attachés au terrain et à la propriété et non pas au propriétaire comme tel.

Pour le reste, c'est exactement ce que j'ai dit hier. On a reconfirmé, en avril dernier, en 2009, dans le but d'éclaircir les titres, de s'assurer qu'il n'y ait pas d'ambiguïté, dans un but de transparence et de s'assurer qu'il n'y ait pas de confusion dans les titres, on a reconfirmé, à la demande de Canadien Pacifique, les droits acquis qui avaient déjà été décidés antérieurement. Alors, en deux mots, la décision qui a été rendue le 2 avril, dans les faits, ne touche que 139 ha et non pas 311 ha. Ça, c'est très important que ce soit compris.

Le Président (M. Paradis): Ça va, Mme la députée de Soulanges?

Mme Charlebois: Oui. Merci beaucoup, M. le Président.

Le Président (M. Paradis): D'autres questions dans le bloc?

M. Billette: J'en avais peut-être une, M. le Président, pour poursuivre dans l'ordre d'idées de la Loi sur la protection du territoire agricole.

Le Président (M. Paradis): Je vous demande juste d'être le plus bref possible, parce qu'hier on a eu une entente à la commission qu'il y a un bloc de 1 h 30 min qui est réservé pour les pêcheries, et il me faut absolument protéger le temps d'intervention de l'opposition officielle et de l'ADQ. Et le maximum d'heure à laquelle on peut finir, c'est 12 h 30. Ça fait que mettez tout ça ensemble, puis aidez-moi.

Loi sur la protection du territoire et des terres agricoles

M. Billette: On va être bref. Les cadeaux de fête sont passés, comme on peut voir. Et je vous souhaite la bienvenue, M. Lefebvre, président de la Commission de protection du territoire agricole, bienvenue à la barre, comme mon collègue ministre a si bien dit.

Je vais être bref, M. le Président. La loi de la CPTAQ, ce n'est pas une loi nouvelle, on en a fêté le 30^e anniversaire l'an dernier. C'est une loi qui a été apposée dû au fait qu'on voyait un petit peu un développement résidentiel, commercial et industriel qui était un petit peu éparpillé sur le territoire, qui empiétait sur de très bonnes terres, à ce moment-là, agricoles, qui faisait des noyaux villageois souvent déstructurés, à ce moment-là. Donc, c'est une loi qui a permis, suite aux grands développements économiques des années soixante, soixante-dix... on parle des Jeux olympiques,

le développement de la couronne nord, de la couronne sud de la région de Montréal, où on a perdu, entre 1964 et 1975, environ 20 000 ha de terres agricoles, de très bonnes terres de très grande fertilité avec des... thermiques très élevées, donc ce qui a permis une loi, je pense, qui a permis de structurer un petit peu, de préserver les terres et mieux structurer.

● (10 h 10) ●

À la lecture de la loi, qui était assez volumineuse quand même, comme vous le savez, que vous connaissez très bien et que plusieurs de mes collègues connaissent bien, il y a un article qui a retenu mon attention, c'est l'article n° 59, qui a été ajouté à la loi introduite en 1997 et qui a eu une modification en 2001. Cette loi-là permettait de décentraliser un petit peu les décisions en laissant un certain pouvoir aux MRC, présentait, à ce moment-là, par ces dernières une portée collective pour identifier, à l'intérieur de sa zone agricole, les secteurs pouvant accueillir de nouvelles résidences ou des superficies suffisantes pour ne pas déstructurer le milieu agricole. Cette démarche permet de mieux protéger le territoire agricole tout en assurant une gestion d'ensemble des nouvelles résidences.

Je pense, c'est un résumé de l'article 59, parce qu'il est assez volumineux, quand même. Donc, j'ai sorti les points essentiels, à ce moment-là, de l'article, que vous connaissez très bien. Petite question à l'égard de cet... Je vais poser la question au ministre, et, si M. Lefebvre peut vous appuyer, là, il n'y aura aucun problème, ça va me faire plaisir. Je sais que c'est très technique, je ne sais pas si vous avez l'information. Je pense que c'est un article nouveau qui donne une certaine possibilité aux autorités locales, des autorités imputables. On parle, à ce moment-là, des municipalités, à savoir combien de MRC se sont prévaluées de l'article 59 de la loi sur la commission des territoires agricoles depuis son instauration en 1997, à ce moment-là.

M. Lessard: En fait, on pourrait le faire en deux temps. Moi, j'aimerais peut-être répondre à la question puis par la suite peut-être voir le processus.

Le Président (M. Paradis): ...

M. Lessard: Oui.

Le Président (M. Paradis): ...simplement par courtoisie à ce moment-ci, j'aimerais souligner la présence, parmi nous, d'un ancien membre de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, l'ex-député du Lac-Saint-Jean, M. Laprise, qui est agriculteur de profession. Bienvenue parmi nous, M. Laprise. Merci de continuer à vous intéresser aux travaux de cette commission. Oui, M. le ministre. Je m'excuse.

M. Lessard: Oui, merci beaucoup. Donc, je pourrais peut-être faire état de quelques chiffres de demandes qu'il y a eu dans les différentes MRC et par la suite, tout à l'heure, voir le processus avec le président, s'il voulait l'expliquer, parce que la démarche est faite avec l'Union des producteurs agricoles sur le terrain, comment ça va, comment c'est vu, comment c'est perçu et quelles sont les réalités qu'ils rencontrent.

Donc, on peut dire qu'à date il y a 28 MRC qui ont présenté une demande en vertu des dispositions de l'article 59. La commission a rendu une décision favorable dans 19 cas actuellement, tandis que les autres dossiers sont en discussion et progressent normalement. Les décisions rendues visent le territoire de 178 municipalités — rien que pour le rappeler, il y en a environ 1 100 au Québec — où dorénavant la gestion de nouvelles utilisations résidentielles sera sous la responsabilité de ces municipalités après la démarche, là, entreprise avec la CPTAQ. Des 19 décisions, c'est près de... c'est un des plus grands chantiers résidentiels en milieu rural déstructuré ou qui ne déstructure pas l'agriculture, c'est 7 650 nouvelles résidences qui pourront être implantées, donc, dans des endroits, donc, dédiés, connus ou reconnus, identifiés par les municipalités. Ça touche quand même les dossiers, donc, dans l'ensemble 331 municipalités, donc ce sera le tiers des municipalités du Québec qui auront été touchées lorsque tous les dossiers auront été réglés.

Alors donc, ça, c'est pour l'article jusqu'à maintenant. Alors, on voit qu'il y a un effet d'entraînement puis on voit que la commission a parcouru le Québec beaucoup pour solliciter. Malgré que je déplore qu'encre dans ma MRC, après trois tentatives moi-même chez nous de l'implanter, d'avoir envoyé deux fois le président, ils n'en sont toujours pas rendus là. Mais j'espère que bientôt ils pourront prendre le collier.

Si vous voulez, j'aimerais ça beaucoup qu'on parle de la méthode, parce qu'on est en milieu agricole, on est avec l'article 59 avec la Loi de protection du territoire agricole. C'est un article qui prévoit donc le rétablissement d'unités résidentielles. La démarche est importante et fait foi de tout. Quand on disait: Fini les deux solitudes entre le monde agricole et le monde rural, 59 démontre qu'ils sont capables de faire un grand bout de travail ensemble. Alors, si vous me permettez, le président pourrait peut-être parler de cette procédure-là et comment ça se passe en vrai, là, sur le terrain.

Le Président (M. Paradis): Est-ce que j'ai le consentement pour que le président intervienne?

Mme Bouillé: Brièvement.

Le Président (M. Paradis): Consentement. Brièvement, M. le président, en vous identifiant.

M. Lefebvre (Roger): Roger Lefebvre, président de la CPTAQ. M. le ministre, M. le Président, a très bien résumé, et aussi les commentaires du député de Huntingdon vont dans le même sens.

L'objectif de l'article 59 introduit par le législateur dans la Loi de la protection en 1997, c'est essentiellement une démarche visant à protéger le territoire agricole, non pas à construire des résidences en zone verte. C'est d'abord et avant tout une façon de protéger le territoire agricole tout en permettant l'usage résidentiel en zone verte. Le succès de l'opération tient au fait que d'abord on veut protéger le territoire, comme je viens de l'indiquer, et qu'il y a trois partenaires qui sont impliqués dans la démarche: les MRC avec les municipalités qui forment les MRC; l'UPA et ses fédérations régionales; et la commission également.

Le processus, il est simple puis en même temps relativement simple et complexe à la fois. On opère toujours de la même façon. Il y a trois ans, moi, j'ai insisté beaucoup auprès des MRC pour qu'elles utilisent ce processus: 59, demande à portée collective, visant à protéger le territoire tout en permettant l'usage résidentiel. J'ai insisté, puis ça a donné le résultat qu'on connaît maintenant. Il y a, comme M. le ministre l'a dit, une trentaine de municipalités, dont une vingtaine, 19 municipalités, qui sont déjà les maîtres d'oeuvre de l'usage résidentiel dans leurs territoires, et il y a une dizaine de demandes qui sont en traitement. Le processus fonctionne bien parce qu'on se rend sur place, la commission se déplace. Puis on fait de la discussion, on fait de la négociation, puis la commission souvent fait de l'arbitrage entre les deux visions qui à l'occasion s'opposent, les instances municipales et les instances agricoles. On fonctionne, du côté de la commission, avec le processus qui est simple: toujours les deux mêmes commissaires. Il y a toujours trois commissaires, mais deux commissaires sur trois sont toujours les mêmes: commissaire Guy Lebeau, commissaire Gary Coupland, assistés d'un analyste de grande expérience, qui couvre tout le Québec. Alors, les trois, les deux commissaires, et un troisième commissaire à l'occasion, et l'analyste se promènent à la grandeur du Québec, font de la conciliation, de la discussion avec les MRC et les fédérations régionales.

Alors, ça donne un résultat exceptionnel. Ça va bien, à date. Ça continue. Puis, moi, je tiens évidemment à saluer le travail des MRC. Je tiens à saluer également l'appui inconditionnel de l'UPA sur cette démarche, 59, et les professionnels que l'on retrouve un petit peu partout au Québec au niveau des MRC puis des fédérations régionales de l'UPA. Chaudière-Appalaches, c'est assez particulier. Sur huit MRC, il y a quatre MRC où le 59 est en vigueur et deux autres MRC, M. le député de Beauce... M. le député, vous savez le succès que ça a donné à date chez vous, il y a deux autres MRC dont la demande est en traitement. Ce qui veut dire que, dans Chaudière-Appalaches, sur huit MRC, à toutes fins pratiques, là, on se retrouvera, d'ici quelques mois, je l'espère, avec six MRC sur huit qui auront la responsabilité, le pouvoir de gérer elles-mêmes les résidences en zone verte.

On sait, puis je termine là-dessus, M. le Président, que c'est un des reproches les plus réguliers qu'on adresse, à tort ou à raison, à la commission, les usages résidentiels. Alors, c'est une forme de décentralisation, M. le député de Huntingdon y a fait référence tout à l'heure. Les MRC ont un pouvoir, elles l'utilisent, puis ça donne des bons résultats.

Le Président (M. Paradis): Merci, M. le président. M. le député de Huntingdon.

M. Billette: ...je crois que ça répond très bien à la question, à ce moment-là.

Le Président (M. Paradis): Mme la députée de Mirabel.

Fédérations régionales de l'Union des producteurs agricoles

Mme Beaudoin (Mirabel): Merci, M. le Président. Ce sera vraiment bref. C'est une question pour M. le président.

Je voudrais savoir si, dans les fédérations régionales, tout ce qui concerne la couronne nord et l'Outaouais, là... est-ce que les fédérations régionales de ce secteur-là sont satisfaites de ce processus?

M. Lefebvre (Roger): Je vous dirais oui pour la raison suivante: c'est que, sur 16 fédérations régionales, là, je fais le tour du Québec, Mme la députée de Mirabel...

Mme Beaudoin (Mirabel): Ma question est précise par rapport à la couronne nord et l'Outaouais.

M. Lefebvre (Roger): Bien, oui, parce que les fédérations y participent. Sur 16 fédérations régionales au Québec, il y a 14 fédérations qui ont participé au processus 59 à date.

Mme Beaudoin (Mirabel): D'accord. Merci.

Le Président (M. Paradis): Oui, M. le député de Beauce-Nord.

M. Grondin: Merci, M. le Président. Alors, moi, j'ai apprécié cette nouvelle approche avec les MRC parce que je pense que les gens dans les MRC sont en mesure d'être capables, avec le comité consultatif agricole, de voir à protéger les bonnes terres agricoles. Mais par contre il faut penser qu'on ne vit pas juste... on vit l'agriculture dans nos régions, mais on vit aussi l'occupation du territoire, et, quand on n'a plus personne qui occupe le territoire, bien c'est nos écoles qui souffrent, c'est nos dépanneurs, tous les villages, à un moment donné, n'existent presque plus.

● (10 h 20) ●

Alors, je pense qu'il faut permettre toujours... Ce processus-là en tout cas permet une meilleure approche et voit à protéger les terres agricoles. Mais, les terres qui ne sont pas agricoles et qu'on ne fera jamais d'agriculture là-dessus, bien, qu'on permette d'autres activités, je pense que c'est une bonne approche. Là-dessus, je trouve que vous avez frappé dans le mille en tout cas.

Une voix: ...

M. Grondin: Ce n'est pas toujours le cas.

Des voix: Ha, ha, ha!

Une voix: C'était réglé d'avance.

Une voix: Merci.

Le Président (M. Paradis): D'autres interventions sur le bloc zonage agricole ou on ferme le bloc zonage agricole à ce moment-ci en remerciant M. le président de s'être déplacé? On passe immédiatement au bloc des pêcheries?

M. Lessard: ...à finir l'affaire agricole et terminer par les pêches. On fait la dernière heure, là, sur les pêches.

Le Président (M. Paradis): Est-ce que ça va?

Mme Bouillé: M. le Président, en autant qu'on puisse finir à midi... bien, entre midi, 12 h 30.

Le Président (M. Paradis): Entre midi, 12 h 30. On se garde cette possibilité? Ça va. Donc, au maximum, à 11 h 25, j'ouvre les pêcheries, au maximum. Et, si on peut l'ouvrir avant, on l'ouvre avant, mais au temps maximum pour avoir eu au moins une heure sur les pêcheries. O.K. À ce moment-ci, Mme la députée d'Iberville, est-ce que vous désirez ouvrir un autre sujet?

Mme Bouillé: Oui, M. le Président.

Le Président (M. Paradis): Allez-y.

Vérification de la qualité des fromages vendus au Québec

Mme Bouillé: Merci. Nous allons parler du volet Alimentation et de la question de la crise du fromage.

Donc, petit rappel. En septembre 2008, là, le MAPAQ a ordonné la destruction de tonnes de fromages, là, pour cause de contamination par la bactérie *Listeria*, puis en même temps c'étaient les fromages des producteurs, et certains sont vraiment en grande difficulté actuellement ou ont carrément abandonné la production. Et là on a été gâté, M. le Président, depuis deux jours, par ce dossier, parce que depuis hier il y a des articles dans *Le Devoir*, dans *La Presse*, dans *Le Soleil*. Et donc hier déjà le MAPAQ a sorti un court communiqué dont on n'a pas d'ailleurs trouvé... On aimerait bien avoir la copie du communiqué comme tel. Mais on a vu dans *Le Devoir* qu'il y avait eu des tests sur les échantillons de fromages au lait cru importés d'Europe et...

Le Président (M. Paradis): ...moi, j'ai cru lire ce matin que le communiqué comme tel avait été publié sur le site Internet du MAPAQ. Je ne suis pas allé vérifier.

Une voix: Il est sur le site?

M. Lessard: Sur le site Internet.

Une voix: On ne l'a pas trouvé, on s'excuse. Peut-être qu'on ne s'est pas...

Le Président (M. Paradis): Je ne suis pas allé voir, là.

Une voix: Nous, on a été voir.

Le Président (M. Paradis): Je ne peux pas vous jurer que...

M. Lessard: M. le Président, comme elle pose la question, on avait rendu public le bilan dans le plan d'action du fromage et par la suite on avait été questionnés sur les fromages importés. On a mis en ligne en fait les résultats des deux, donc, et la méthodologie d'analyse des fromages importés et le bilan du plan d'action de croissance et de développement de l'industrie fromagère.

Le Président (M. Paradis): Oui. Mme la députée d'Iberville, continuez, s'il vous plaît.

Mme Bouillé: Oui. Merci. J'apprécie le commentaire, parce qu'on ne le retrouvait pas, le communiqué comme de fait. Mais, vous savez, c'est des choses qui arrivent. Comme, moi, hier, je pensais que je parlais de la contribution du fédéral au niveau de La Financière puis semble-t-il que j'ai parlé de l'ASRA, mais, bon, je ne m'en suis pas aperçue. Donc, je comprends très bien ce genre de situation.

Donc, on a vu hier que le ministère a procédé à des analyses de 60 échantillons de fromages au lait cru importés d'Europe et que ces produits-là étaient bel et bien conformes aux normes sanitaires en vigueur du pays, si on fie à l'article du *Devoir*. Et donc, là, il y est dit: «C'est du moins ce que prétend un rapport d'inspection discrètement dévoilé hier par Québec afin de faire taire les critiques virulentes.» Et donc le MAPAQ a affirmé, d'après l'article, avoir transmis les informations sur le fromage hors norme identifié à l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui selon Québec a alors procédé à un rappel. Or, la liste des rappels d'aliments de l'organisme fédéral ne contient, depuis le début de 2009, que deux rappels de fromages. Ces deux fromages ont été produits au Canada et n'ont nullement été importés d'Europe.

Donc, on les a trouvés, comme de fait. Deux rappels: le premier sur un fromage contaminé, fromage frais de marque St. John's, qui est vendu uniquement en Ontario, distribué uniquement en Ontario, et aucun cas de maladie relié à la consommation de ce produit, donc, oui, de la *Listeria*, mais sans impact; et l'autre, c'étaient des morceaux de pastèque, si ma mémoire est bonne. Mais de toute façon, peu importe, on a bien retrouvé ce qui en est indiqué.

Est-ce que le ministre, M. le Président, pourrait nous dire... On ne sait pas la nature des fromages qui ont été testés. Est-ce qu'on pourrait le savoir, s'il vous plaît?

Le Président (M. Paradis): M. le ministre.

M. Lessard: La question parle des fromages importés, évidemment. Les mesures peut-être, parce qu'elle rappelle que récemment, pas en catimini... Mais, comme on a mis la mesure d'inspection des aliments, des produits importés, il y a eu un reportage à *La semaine verte*, qui indiquait qu'ils avaient fait des analyses sur des fromages puis qu'il y avait deux poids, deux mesures. En fait, nous, on avait demandé à *La semaine verte* d'avoir, un, quelle méthodologie, quels fromages, s'il y a quelqu'un qui cachait quelque chose, de le rendre public.

Nous autres, on avait une seule méthode d'inspection. Les fromages qui sont en tablettes, peu importe d'où ils viennent, s'ils ne correspondent pas aux analyses, ils sont enlevés. Donc, il n'y a pas deux poids, deux mesures. Maintenant, ça nous a permis, à ce moment-là, lors d'un point de presse, d'indiquer la façon dont les fromages importés arrivent chez nous. Je tiendrais peut-être, en préambule, de l'indiquer, quelle est la méthode. Elle est rendue publique maintenant, depuis peu, sur Internet, on l'avait remise à l'industrie aussi. Alors donc, juste pour les fins de contrôle, les fromages

importés donc subissent plusieurs vérifications et contrôles avant d'arriver dans les tablettes des détaillants québécois. Les fromagers européens qui veulent exporter leurs produits sont tenus de mettre en place, premièrement, un système d'assurance qualité comme nous, là, HACCP, comprenant, entre autres, le contrôle des procédés et des risques inhérents à la transformation de leurs fromages, de la prise de l'échantillon, donc, régulière. Ces établissements doivent être audités, donc, par une partie neutre qui atteste à la conformité et à la mise en place des contrôles.

Deuxièmement, pour l'importation des fromages de lait cru ayant une maturation de moins de 60 jours, alors, comme le Québec a fait son règlement dans le même sens, les usines, donc, étrangères doivent en plus effectuer régulièrement des contrôles à la ferme sur la santé du troupeau, comme, nous, on a indiqué, sur la qualité de l'eau, la qualité du lait et doivent aussi effectuer des contrôles réguliers sur l'eau et sur tous les fromages produits à l'usine. Les instances gouvernementales doivent émettre des certificats attestant que ces produits ont fait l'objet d'analyses dans le dernier trimestre et que tout est conforme aux normes canadiennes. Après ça, quant à l'importateur, lui qui l'importe, il doit vérifier la salubrité du produit qu'il importe par des analyses régulières qui sont planifiées selon le risque que représente le produit. Il doit conserver tous les résultats d'analyses effectuées par l'usine et les rapports des audits. Après ça, tu as l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui vérifie toutes les données et établit le statut de chacun des fromages importés. L'échantillonnage par l'Agence canadienne d'inspection des aliments s'effectue selon ce statut. La priorité est aux fromages au lait cru et aux fromages à pâte molle. Puis au Québec, après ça, dans le cadre normal de nos programmes de contrôle, les détaillants, lorsqu'il est rendu en tablettes, sont soumis donc aussi à des inspections, à la vérification de la qualité des produits.

Donc, si on disait: Deux poids, deux mesures, c'est plutôt quatre poids, une mesure, c'est quatre niveaux d'inspection pour les fromages étrangers, un seul pour le Québec. Mais de toute évidence, quand ils se retrouvent dans les tablettes, peu importe qu'ils soient étrangers ou québécois, le but, c'est de respecter les normes, et, quand ils ne sont pas conformes, on les élimine. Donc, on leur demande de faire un rappel et de les retirer des tablettes.

Le Président (M. Paradis): Mme la députée d'Iberville.

Mme Bouillé: ...le ministre de ses explications. Comme de fait, c'est bien indiqué. Nous-mêmes, on y réfère régulièrement sur le site du MAPAQ, et c'est surtout, de toute façon, le protocole de l'Agence canadienne. C'est un protocole connu. Donc, je vous remercie, M. le ministre.

Par exemple, on voit très bien que, dans le site du MAPAQ, quand on va dans la vérification de la qualité microbiologique et de l'innocuité des fromages... on voit que, dans la vérification des fromages importés vendus dans les établissements de détail au Québec, sur les 20 lots de fromages importés, donc les 60 échantillons dont on fait référence dans l'article... on voit bien que

les lots ont été dans toutes les régions. Il y a quatre paramètres qui ont été identifiés, et on voit que la conformité des lots, au niveau de la *Listeria monocytogenes*, qui est la souche particulière de *Listeria* qui a causé la crise l'été dernier... conformité des lots, 100 % sur les fromages importés. Donc, il y a juste un lot qui a été déclaré hors norme pour la concentration d'E. coli, mais ça, c'est autre chose.

● (10 h 30) ●

Donc, quand on va sur votre site, on voit aussi que, depuis la mise en place, en octobre 2008, jusqu'au 31 mars 2009, vous avez pris des échantillons dans le Programme temporaire de dépistage et de prévention dans les entreprises québécoises fabriquant des fromages au lait cru et thermisé, et ça, c'est suite à la crise et à la destruction des lots. Vous avez donc sur votre site encore les mêmes quatre paramètres, et, ce qu'on voit: sur les 313 lots de fromages, aucun lot éliminé, tous conformes par rapport à la *Listeria* durant toute cette période-là. Donc, de tous les lots analysés, aucun pathogène, *Listeria monocytogenes* ou salmonelle, n'a été détecté, donc ça semble être assez beau.

Et on voit maintenant, aujourd'hui dans *Le Soleil*, un article où on dit que le MAPAQ a réalisé ses propres tests et conclut que les fromages au lait cru, on revient toujours au lait cru, européens disponibles au Québec ne sont pas plus dangereux, c'est une bonne façon de sécuriser la population, ne sont pas plus dangereux que ceux produits localement.

Danger pour la santé, communiqué émis par Ottawa le 6 mars 2009, *Danger pour la santé, présence possible de Listeria monocytogenes* dans le fameux fromage dont j'ai cité tantôt, le fromage frais de marque St. John's. 6 mars, le produit touché a été distribué en Ontario, on n'a rapporté aucun cas de maladie lié à la consommation de ce produit. Et ils disent: Les aliments contaminés pas *Listeria monocytogenes* ne présentent pas nécessairement d'altération visible ni d'odeur suspecte, et ça peut causer, peut causer la listériose, une maladie d'origine alimentaire qui peut entraîner une forte fièvre, de graves maux de tête, une raideur de la nuque et des nausées. Les femmes enceintes, les jeunes enfants, les gens âgés et les personnes dont le système immunitaire est affaibli sont particulièrement vulnérables.

C'est ce qu'on comprend du dossier, de toute façon, et encore aujourd'hui... puis, je vous ai dit, M. le Président, qu'on a été gâté en termes d'articles, subitement, depuis hier. Il n'y a sûrement aucun lien avec la commission. *La Presse* d'aujourd'hui dit: *Rapport du MAPAQ sur les fromages*, pas de *Listeria*, pas de problème. Donc, il est dit, dedans, par Stéphanie Bérubé, dans l'article: «Seulement cinq fromageries ont cessé d'utiliser le lait cru depuis la crise, selon les données du MAPAQ. Je vous rappellerai que les principales fromageries qui ont arrêté... Fromagerie Lehmann, d'accord, qui était un de nos plus beaux fleurons au Québec, qui avait gagné plein de prix, Caseus d'or, etc., a complètement arrêté de faire du fromage au lait cru, n'était plus capable de supporter les démarches du MAPAQ sur son dos, et Fromagerie Médard en est une autre. Il ne reste plus que 12 producteurs de fromages au lait cru dans la province, alors qu'on en comptait 32 avant la crise de la *Listeria*. Début mars, on en compte... on est passé à 10, 10 seulement qui continuent, malgré

toutes les embûches du ministère, à continuer à vendre leurs fromages puis qui ont une clientèle qui, malgré les avertissements, qui considère que... ils continuent à encourager ces producteurs-là. Quand on parle d'encourager la production locale, les circuits courts, les produits du terroir, je vous avoue qu'on peut se questionner.

Ce qui est aussi dit dans l'article de *La Presse* d'aujourd'hui: On déplore que le rapport du MAPAQ s'intéresse aux chiffres de vente de décembre et février et laisse les... On cite Au gré des champs, excusez: «...de vente de décembre et février et taise les baisses considérables du début de l'automne 2008, au plus fort de la tempête. "Il y a eu une hémorragie et on n'en parle pas[...]. On fait comme si ça n'avait pas existé."» Et là, dans *Le Soleil* d'aujourd'hui: *Les fromagers sont en colère*. Après huit mois de négociation avec le ministre, fin de non-recevoir. Ils demandaient. En plus, ils amenaient une solution: convertir en aide directe la moitié des sommes réservées à un programme de prêts sans intérêt mis en place pour assurer des liquidités aux victimes de la crise. Et ça a été une fin de non-recevoir. Et on se retrouve avec Plaisirs gourmets, même, qui est un organisme qui distribue plusieurs fromages artisanaux du Québec, qui est situé ici, à Québec, qui a d'ailleurs reçu une aide financière du MAPAQ de 25 500 \$. Vous nous avez fourni l'information, le ministère, et on vous en remercie, dans nos questions. Même s'ils ont reçu une aide de 25 500 \$, ce distributeur-là, dans le cadre du plan de développement de croissance du secteur des fromages, ils se disent qu'«on était habitués à une croissance de 15 % par année, alors ça fait encore plus mal», dit cette personne-là, O.K.?

Un tiers des fromagers artisans ou marchands ont fait état d'un recul de leurs ventes et il ont des problèmes de liquidités, et là le bureau du ministre, à la fin, Jack Roy, l'attaché de presse du ministre Lessard dit: «"Ils ont eu ce qu'ils voulaient", dit-il.» Fin de la discussion.

Donc, M. le ministre... M. le Président, excusez, M. le Président, on est face à une bactérie qui est présente partout, on en a probablement ici, dans la salle, puis on est en train de s'en échanger, O.K., sans le savoir. C'est une bactérie peu agressive. On la retrouve beaucoup dans des rappels de viandes. D'ailleurs, ça a commencé avec Maple Leaf... bien, ça n'a pas commencé, mais un des épisodes majeurs a été Maple Leaf. C'est surtout dans la viande et c'est une bactérie qui est peu agressive, qui se développe dans des milieux extrêmement désinfectés. D'ailleurs, Maple Leaf a eu ce problème-là: à force de désinfecter, ils ont laissé toute la place à la bactérie, à cette bactérie-là.

Et donc je veux savoir du ministre quel a été le signal du ministre pour qu'il ordonne la destruction totale de milliers de kilos de fromages au mois d'août.

Le Président (M. Paradis): M. le ministre.

M. Lessard: Alors, merci. Ça fait plaisir d'intervenir sur le secteur du fromage. Vous le savez, c'est un secteur dans lequel on a tenu un forum l'an dernier sur le développement de ces produits émergents, des fromages fins et artisanaux, parce qu'on croit au potentiel de développement rapide de ces entreprises-là.

Vous savez, il s'est créé 10 entreprises par année, à compter de 2001 ou 2002, donc c'est des jeunes entreprises. Comme n'importe quelle jeune entreprise, souvent ils s'endettent, ils s'achètent de l'équipement, des bâtiments, ils développent des façons de faire, développent des fromages. Alors donc, c'est des petites entreprises. On est fiers de ce succès-là. D'ailleurs, on avait changé la réglementation pour les fromages au lait cru pour être aussi compétitifs que les fromages étrangers qui affinent en moins de 60 jours, même en 30 jours. Alors donc, on a fait cette réglementation à la fin de juillet de 2008. Alors donc, il est arrivé par la suite l'événement.

Qu'est-ce qui fait qu'on fait un retrait? Bien, c'est assez simple. On a un protocole d'entente avec le ministère de la Santé. Une personne est déclarée malade. Bon. Première inspection. On vérifie pourquoi elle est hospitalisée. Alors donc, une fois qu'elle est hospitalisée puis qu'on détecte que c'est à cause, exemple, de la listériose, le ministère de la Santé confie au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation la responsabilité de faire enquête sur dans quel aliment on peut retrouver le fait d'avoir été aussi malade. Parce qu'il y a eu pas seulement des malades, il y a eu des décès, il y a eu des avortements, il y a eu des accouchements prématurés. Il y a eu donc les clientèles à risque. Parce que, la listériose, il y a aussi des degrés. Lorsqu'elle est plus virulente, c'est comme n'importe quel... je pense que c'était dans ce cas-là, là. Alors, quand il est très virulent, tu es très malade. Si tu es très malade, tu rentres à l'hôpital. Si tu rentres plus vite à l'hôpital, et, rapidement dans plusieurs régions du Québec en même temps puis après l'analyse alimentaire, on peut remonter au fait que c'est un produit défectueux, dans ce cas-là, ça a été des produits défectueux, donc un produit ou des produits contaminés de façon croisée, d'autres fromages... Parce que, la découpe, une fois qu'on découpe, on en découpe plusieurs avec le même couteau, donc ça a pu contaminer d'autres produits qui étaient sains.

Alors donc, les gens se retrouvaient à l'hôpital. Et, quand on a réussi à remonter à la souche, donc à la tête du facteur contaminant, bien on a procédé au rappel. Donc, la première règle, quand on est en base alimentaire, ton meilleur fonds de commerce, c'est la confiance des consommateurs et d'avoir des produits sains, de qualité et d'avoir des détaillants qui continuent d'acheter tes produits pour les mettre dans tes tablettes. Alors donc, après quelques semaines, donc on est passé de un à deux, cinq, 10, 15, 20 rapidement. Alors, en fait, il y aurait eu plus de morts et de maladies au Québec avec le phénomène de la listériose reliés à ces produits défectueux dont on parle aujourd'hui que des maladies dans le secteur de Maple Leaf, exemple, par rapport au Québec.

Maintenant, une fois qu'on a fait l'enquête, qu'on a remonté à la souche, donc ce qui s'opère, c'est un retrait. On demande la liste de distributeurs: À qui vous distribuez votre produit? Finalement, ils te donnent la liste, tu vas voir les détaillants, tu procèdes au rappel. Et, une fois que tu as procédé au rappel, nécessairement tu procèdes à la destruction. Alors, dans ce cadre-là, je pense que, ce qu'ils nous ont dit, une fois qu'on a eu procédé à ces rappels-là, premièrement, qu'on l'a trouvé,

ce n'est pas si évident à trouver... c'est des analyses de laboratoire qui prennent entre sept et 10 jours, sept et 16 jours. Alors donc, on a fait le plus vite possible. Maintenant, une fois qu'on a eu le rappel puis on dit: Tel fromage, tel produit, aussitôt qu'on identifie que c'est un fromage, évidemment, pour l'industrie fromagère, ce n'est pas un bon signe. Ce n'est pas jamais bon de dire qu'un produit était défectueux, mais, quand il est défectueux, il faut le retirer. Une fois retiré, on a rencontré l'industrie, toute l'industrie, bon, le Conseil des industriels laitiers, la Fédération des producteurs de lait, la Société des fromages. Après ça, il y avait les Plaisirs Gourmets, qui représentaient les fromages fins, et quelques dirigeants d'entreprises de fromage.

● (10 h 40) ●

Donc, on nous a demandé de faire un plan d'intervention, alors donc c'est ce qu'on a fait. Ils nous demandaient des prêts sans intérêt, entre autres, pour voir à des liquidités, deuxièmement, à restimuler la demande parce qu'on est en période de... donc, on se situe en octobre, c'est avant les fêtes, puis à peu près 25 % à 30 % des ventes se font dans cette période-là. Alors donc, ce qu'ils nous ont demandé: de faire un programme pour faire en sorte de restimuler l'achat, donc la reconstitution des inventaires de produits de fromages fins ou artisanaux. Alors, c'est ce qu'on a fait. Donc, on a lancé un programme d'à peine une semaine, par la suite, de 8,4 millions de dollars sur trois ans.

Premièrement, qu'est-ce qu'on a fait? Parce que ma collègue d'Iberville a mentionné qu'il y a des tests qui se font dans toutes les entreprises. Dans toutes les grandes entreprises, ils le faisaient déjà. Dans les petites entreprises, on a implanté maintenant des mesures pas d'inspection, mais de contrôle et de dépistage. Donc, on l'a pris à notre charge. C'est environ 1 million de dollars par année. Donc, d'implanter une nouvelle méthode de vérifier que le lot, à la souche, donc quand on est dans l'usine, une fois qu'il est inspecté, contrôlé, bon, on évite d'avoir à faire des rappels. Si le lot est défectueux, on l'élimine à la source. Donc, on a fait ça, on a implanté ces mesures-là. Après ça, on leur a demandé d'adhérer à un programme de salubrité et d'hygiène. Troisièmement, on a reconstitué les inventaires. C'est tout près de 1,3 million de dollars qui a été envoyé à chacun des détaillants ou fromagers donc pour reconstituer des inventaires chez les détaillants. Donc, indirectement, on a aidé les usines qui en fabriquaient ou qui en avaient à sortir l'inventaire pour l'envoyer dans les tablettes pour que les Québécois puissent l'acheter dans la période des fêtes, étant donné que c'était la grande période.

Donc ça, ça a fonctionné. Plus les prêts sans intérêt, c'était la demande de l'industrie. Donc, il y a 90 entreprises qui produisent du fromage avec cinq millions de litres de lait par année. Donc, on peut dire: Ça, c'est les petites entreprises. Il y en a à peu près 120, entreprises, au Québec qui fabriquent du fromage. C'est 2,6 milliards de business au Québec. C'est très important. Donc, sur les 90 potentielles, 45 ont fait une demande de prêt. Donc, sur les 45, 36 ont été acceptées. Ça a conditionné des montants autorisés de 7 millions de dollars, des montants admissibles à 4,6, donc. Et il y a donc 45 entreprises qui n'ont pas jugé utile d'aller chercher donc cette aide financière là. Donc, de dire que personne n'est autorisé... Donc, l'aide indirecte aux

entreprises fromages fins, c'est de sortir leurs inventaires pour que les Québécois puissent les acheter dans la période des fêtes, on l'a fait, l'aide directe aux entreprises sous forme de prêts sans intérêt, demandée par l'industrie, puis par la suite, bien, on a fait des campagnes de dégustation aussi, campagnes de promotion, de dégustation et parfois même plus ciblées encore dans les fromages de chèvre, qu'on a mis donc une campagne spécifique. D'ailleurs, je pense qu'ils nous ont aussi remerciés, parce que c'est un très, très petit secteur.

Alors donc, toutes ces aides-là, c'est venu aider l'entreprise. Le bilan de tout ça après enquête: entreprise par entreprise, on les a rappelés un par un récemment pour voir c'est quoi, la réalité terrain: En avez-vous vendu plus, moins, etc.? Ce qui nous a permis donc, après avoir cumulé les chiffres entreprise par entreprise, c'est bête, les chiffres, là, c'est comme ça... On peut dire que les ventes sont à peu près à 90 % par rapport à l'an dernier. Donc, on a pris en économies, on compare une année par rapport à l'autre année. Maintenant, est-ce que ça règle tous les problèmes de toutes, toutes, toutes les entreprises? Un secteur qui est touché par un problème de listériose, c'est un problème grave. Et la plupart du temps... j'ai consulté les maraîchers du Québec, d'ailleurs. Alors, les maraîchers du Québec, quand il y a eu le problème dans les épinards américains qui sont rentrés ici, au Québec, avec la contamination, le secteur... non pas le secteur seulement des épinards, tout le secteur des légumes a été touché pendant six mois dans les ventes. Quand il y a eu le problème de la tomate, des tomates américaines qui sont rentrées ici avec un problème, ce n'était peut-être pas la listériose à ce moment-là, je pense, c'était la salmonellose, ça n'a pas été bon pour les ventes plus de Savoura pendant un certain temps. Le lendemain matin, ils avaient tout retiré partout.

Maintenant, il y a eu des baisses de volumes des entreprises, le doute, donc ils remplacent peut-être la tomate par un autre produit, etc., carrément, et toutes les demandes dans chacune des industries: Est-ce que c'est des tomates des États-Unis?, donc ça a un impact sur le secteur. D'ailleurs, on continue de travailler avec eux autres. On les a rencontrés à plusieurs reprises, les fromagers qu'on peut dire artisans, alors donc qu'on rencontre parce qu'ils nous ont demandé des choses précises.

On pourra revenir sur les demandes, puisque peut-être je veux laisser la place à ma collègue de poser d'autres questions sur ce secteur fort important.

Le Président (M. Paradis): Très bien. Exceptionnellement, là, on a passé 23 minutes à date sur ce bloc-là, mais la réponse a été longue également. Ça fait que je vais poursuivre sur ce même sujet-là en donnant maintenant la parole à la députée d'Iberville, pour le moment.

Mme Boullé: Merci, M. le Président. Et j'aimerais beaucoup qu'on se concentre sur le fromage au lait cru, d'accord? Nos interventions sont sur ça.

Puisque j'apprécie que le ministre nous amène des faits, je vais aussi en amener. Le Conseil de recherches médicales du Canada a versé des sommes importantes pour démontrer, et grâce à des travaux d'un professeur de McGill, entre autres, le Dr Gustavo Bounous, que le lait cru stimule notre système immunitaire. Et là tantôt,

quand je disais... parce que je ne voulais pas m'étendre trop sur la question, mais la fréquence de contamination à la *Listeria monocytogenes*, là, et ça, ça vient de la Fédération internationale des laiteries, d'accord, sur la qualité bactériologique du lait cru, et je pourrai vous donner la source exacte... le pourcentage de fréquence de contamination du lait cru à la *Listeria*, c'est moins de 7 %; le fromage à pâte molle, c'est entre 2 % à 3 %; la crème glacée, c'est 4 %; la viande hachée, c'est 80 % — et j'espère que M. le ministre prend bonne note des taux que je lui amène; le saucisson de Bologne, 60 % de contamination, jusqu'à 60 %; poulet, jusqu'à 80 % de *Listeria*; produits de la mer, jusqu'à 26 %; et légumes, jusqu'à 17 %.

Donc, avec le recul, j'aimerais savoir, M. le Président, à la lueur de tous ces faits-là et ce que le ministre sait maintenant, comment on est en train de tuer un secteur qui était en émergence, est-ce qu'il procéderait de la même façon, advenant des intoxications peut-être croisées, comme il l'a dit, à la listériose?

Le Président (M. Paradis): M. le ministre.

M. Lessard: Alors, je vais enlever les «peut-être», là, on va régler quelques affaires. Premièrement, on croit au fromage au lait cru. D'ailleurs, on a fait des forums, on a fait une nouvelle réglementation pour être compétitifs. On croit dans cette industrie-là, c'est un fleuron du Québec, puis on doit le conserver. Maintenant, nos produits, nos fleurons ne peuvent pas rendre le monde malade. On ne peut pas accepter, comme Québécois, que, même si c'est un fleuron, ça, ça peut nous rendre malades. La virulence de la bactérie qui a été développée lors de l'épisode, même si le risque, une fois que tout le monde sait que, quand tu es enceinte, ou autre, faire attention de consommer certains produits... Même si vous dites que ça a l'air absent de risque, moi, je tiens à vous rappeler la chose suivante: c'est avec la sévérité de la maladie, que je veux vous dire.

Il y a eu, et là le bilan, c'est 38... Moi, je n'appelle pas pour savoir où est-ce qu'ils sont. Ils rentrent à l'hôpital, ils sont hospitalisés, puis il y a eu des morts. Donc, on peut dire que ce n'est pas dangereux, on peut citer toutes les études internationales. Moi, j'ai eu 13... on les diagnostique. Il y a des analyses de laboratoire qui disent à la fin: C'est ça, c'est de ça qu'ils sont malades puis c'est de ça qu'ils sont morts. Alors, le bilan aujourd'hui, seulement pour la listériose, concernant l'épisode des produits défectueux du Québec: 38 cas confirmés et répertoriés par le ministère de la Santé; 13 femmes enceintes ont été affectées, donc, hospitalisées, parce qu'elles sont accouché prématurément; cinq nouveaux-nés ont été affectés par la listériose; cinq décès, dont trois décès prénataux survenus chez trois femmes enceintes de 25 semaines ou moins de gestation; deux cas hors Québec et deux décès survenus chez des individus de 70 à 79 ans et de 80 à 89 ans.

Moi, je peux bien vouloir dire que, pendant la courte période dans laquelle c'est arrivé, ce n'est pas grave, mais, quand j'ai des morts, j'ai des accouchements puis j'ai des décès des prématurés, je suis obligé de prendre ça au sérieux. Ça indique qu'à ce moment-là, la listériose, comment elle se développait, elle était très virulente, extrêmement virulente. La sévérité de la

maladie, ceux qui étaient hospitalisés... donc il y a quand même 38 personnes qui ont été hospitalisées, parce qu'il y en a en plus qui sont morts. Donc, quand on regarde la forte contamination croisée, dans la façon dont on découpe les fromages au Québec, on n'envoie pas des fromages isolés emballés, on envoie des meules de fromage chez les fromagers-marchands qui, eux, vont les découper. Et là, quand ils prenaient un produit défectueux puis qu'ils coupaient des produits qui étaient sains, bien ça a augmenté de façon exponentielle la capacité donc de rendre les gens malades. 50 % des détaillants démontraient donc une contamination croisée dans les établissements où est-ce qu'on est allé.

● (10 h 50) ●

Donc, honnêtement, je pense qu'il ne faut pas minimiser tout ça. Il y a eu du monde malade, du monde qui sont décédés, des femmes enceintes, et contaminer donc des produits qui étaient sains, alors, qui ont été mangés par notre monde.

Alors donc, devant ça, maintenant la listériose, ça ne peut pas faire partie de la composition d'un produit fromager non plus. Alors, c'est pour ça que tout le monde reconnaît que la seule... Puis on l'a fait avec l'industrie. D'ailleurs, on a mis un comité de qualité aussi en place, des comités techniques. Tout le monde doit tirer une leçon aussi de cet épisode-là. Le milieu, on va dire ça comme ça, souffre un peu de qui est représentatif de qui. Après avoir rencontré le Conseil des industriels laitiers, qui dit: Bien, on les représente puis on a quelqu'un de la Société des fromages qui siège chez nous, on a aussi... Bon, après ça ils ont dit: Plaisirs gourmets, on représente quelqu'un. Maintenant, on a l'Association des fromagers-artisans, avec M. Arsenault, qui dit qu'il représente aussi un autre groupe. La guerre est un petit peu pognée à savoir qui représente qui. Ils sont en train de faire le ménage là-dedans. Il y a des nouvelles associations, ils se questionnent.

Toutefois, on les a tous invités au comité technique, fromagers-artisans, fromagers-marchands, Conseil de l'industrie laitière, Société des fromages, et la nouvelle association s'est jointe donc au comité technique pour qu'on puisse faire évoluer notre secteur. Et il y a eu des demandes particulières qui nous ont été demandées de mieux former nos inspecteurs régionaux donc en spécialité, pas seulement en formation salubrité hygiène, mais, pour ce secteur particulier là, donc d'avoir une formation — c'est fait — et chaque représentant dans chacune des régions, donc aussi de faire un centre d'expertise en transformation fromagère artisanale. On est en train de mettre ça sur pied, ce centre d'expertise là. Par la suite, ils nous ont demandé aussi de faire le bilan, ce qu'on a fait.

Le Président (M. Paradis): Oui, M. le ministre, si vous pouvez tenter de...

M. Lessard: Oui.

Le Président (M. Paradis): Parce que...

M. Lessard: Je termine. On a fait le bilan. Et donc c'est un processus évolutif et d'encadrement et d'un meilleur circuit, si le même épisode devrait revenir, comment... la façon de retirer, de soustraire et d'aviser la

clientèle. Donc, chacun doit améliorer ce processus-là. On est là-dedans.

Le Président (M. Paradis): Mme la députée d'Iberville, est-ce que vous souhaitez intervenir immédiatement, parce que le député de Gaspé souhaite intervenir sur la même question? Vous voulez continuer tout de suite?

Mme Bouillé: ...

Le Président (M. Paradis): Ça va.

Mme Bouillé: J'apprécie beaucoup les explications du ministre, mais on parle du lait cru ici, M. le Président.

Une voix: ...

Mme Bouillé: Bien, les programmes de promotion de ci et de ça, là, écoutez, ce n'était pas juste pour le lait cru. Donc, je suis votre raisonnement. J'ai quand même expliqué tantôt que la *Listeria* se développe dans les milieux très aseptisés. J'ai aussi donné des chiffres: saucisson de Bologne, jusqu'à 60 % de fréquence de contamination à la *Listeria*. On parle de contamination peut-être croisée. Je suis obligée de répéter parce qu'on dirait que ce que j'ai dit tantôt n'a pas été vraiment très compris: saucissons de Bologne coupé dans des charcuteries en même temps que des fromages, etc., j'ai demandé au ministre quel était le signal, et il m'a répondu: Je comprends, mais il peut y avoir une contamination croisée, et ça, il faut éliminer ça.

Je vois aussi que, dans le programme temporaire de dépistage mis en place par le MAPAQ, que j'ai soulevé tantôt, donc d'octobre à mars, d'octobre 2008 à mars 2009, dans tous les échantillons, les 313 lots de fromages qu'ils ont inspectés, 0 % de lot éliminé pour la *Listeria*, dans le fromage au lait cru et thermisé, 100 % des lots conformes, O.K.? Ou tout le monde est devenu superreligieux tout d'un coup ou bien le problème était peut-être ailleurs. Et, si on suit la logique... Et je trouve ça très triste, les cas de maladie, toutes les personnes qui ont des systèmes immunitaires... les enfants. Écoutez, ça me touche, comme mère. J'ai quatre enfants, moi, et ça me touche, et vous ne pouvez pas savoir comment, O.K.? Je trouve ça désastreux. Et je ne minimise pas la situation. C'était grave, ce qui se passait, O.K.? Je questionne juste, M. le Président, si on a bien identifié les choses et si on a fait correctement les choses, O.K.?

Et si je prends le... Et je ne veux pas faire de la démagogie ici, là, ce n'est pas du tout mon intention. Mais, moi, comme mère de famille, là, on m'a dit à mon dernier qu'il ne fallait pas donner de miel à un enfant en bas de un an, O.K.? J'en ai trois avant. Puis je pense que tout le monde au Québec a fait ça, tremper la sucette dans le miel, là, pour calmer l'enfant, là, quand il était petit, là, en tout cas.

Une voix: ...

Mme Bouillé: Au sirop d'érable, c'est encore mieux, je suis d'accord. Ça fait aussi bien que le miel. Il faut que le miel vienne du Québec. Merci, M. Grondin.

Écoutez, nos mères, tout le monde a fait ça, tremper la sucette dans le sirop d'érable ou le miel, mais là les pédiatres, maintenant, les médecins nous disent: Vous ne donnez pas de miel à des enfants en bas de un an parce que, pour les mêmes raisons qu'on parle de la Listeria... les personnes âgées, les femmes enceintes, ceux qui n'ont pas un système immunitaire développé ou fragile ne doivent pas consommer de miel. On n'interdit pas le miel sur les tablettes au Québec. On continue la production et à l'encourager. Il y a une question de gros bon sens aussi qui s'applique. J'espère qu'il y a une question de gros bon sens et je pense qu'il y a assez de données.

Je tente de vous le démontrer depuis ce matin, qu'on aurait pu agir différemment, mais le ministre nous dit ce matin: Ma compréhension, c'est qu'avec le recul ils procéderaient de la même façon, advenant des intoxications à la listériose. Donc, j'ai fini pour ce bout-là.

Et je veux aller maintenant sur... Le ministre a aussi dit que, dans la foulée de cette crise-là, il a offert un programme de prêts sans intérêt à des producteurs fromagers. Beaucoup n'ont pas voulu s'endetter plus. Ils étaient déjà dans une situation extrêmement difficile. Puis je les comprends, là. Donc, cependant, la Fédération des producteurs de lait, eux, ils ont été capables de se baser sur les faits, dont j'ai cité, entre autres, aujourd'hui à la commission, et ils ont donné des aides, parce qu'ils comprenaient bien que ça ne marchait pas, là, ça ne fonctionnait pas, ce que le ministère était en train de faire, M. le Président. Et donc ils leur ont donné des aides. On voit, dans le bilan du 31 mars du plan de développement et de croissance, que trois demandes ont été annulées. C'est quoi, les facteurs, M. le Président, qui ont causé ces annulations et pourquoi?

Et là je veux une réponse de la part du ministre et de son ministère sur ma question précise: Quels ont été les facteurs qui ont causé les trois annulations?

Le Président (M. Paradis): M. le ministre.

M. Lessard: J'essaie de rester calme quand vous essayer de minimiser l'impact. Vous avez dit: C'est grave, ça a été grave, ce qui s'est passé, parce qu'il y a eu du monde malade, mais en même temps vous vous demandez si c'est à cause de la listériose dans les fromages. Honnêtement, là, j'en perds mon latin. Ça a été grave, ça a été très virulent, puis il y a du monde qui a été hospitalisé. C'est un événement, hein, ça ne fait pas partie de la composition normale d'un fromage.

Il y a eu un événement grave, un produit défectueux qui en a contaminé d'autres. Il a même contaminé des fromages pasteurisés. Donc, la femme enceinte qui suit la recommandation du ministère de la Santé qui dit: Elle, elle le suit, le livre, exemple, de ne pas manger ou de s'exposer autrement dans la période où elle est plus vulnérable, donc de manger un fromage au lait cru... elle s'est achetée, elle, un fromage pasteurisé puis elle a été malade. La pasteurisation, ça détruit normalement la listériose. Il arrive un problème, ça part d'où? C'est la contamination croisée donc qui est produite. Puis ce n'est pas parce que c'est un fromage au lait cru, c'est: à l'occasion, dans cet événement-là, ça a été le cas. Maintenant, lorsque ça arrive, M. le Président, il faut les retirer. Puis, deuxièmement, le dépistage puis l'accompagnement à la ferme...

Le Président (M. Paradis): M. le ministre. À ce moment-ci, là, est-ce que la députée est satisfaite de la réponse du ministre?

M. Lessard: Non. Je n'ai pas fini.

Mme Bouillé: ...les facteurs qui ont causé les annulations.

Une voix: Je sens qu'il y a une incompréhension, là.

Mme Bouillé: Oui. Pour les besoins de la chose, je ne minimise pas du tout et je ne veux pas que ce soit noté comme ça, M. le Président. Je trouve ça triste, grave, très grave, les décès, les maladies. Écoutez, je suis extrêmement sensible à ça, O.K.? Donc, je n'aime pas quand on déforme.

Le Président (M. Paradis): Mais pouvez-vous préciser votre question, à ce moment-là, au ministre?

Mme Bouillé: Oui. Il y a trois demandes qui ont été annulées, d'après ce que vous nous avez remis, comme ministère. Quels facteurs ont causé ces annulations et pourquoi?

● (11 heures) ●

M. Lessard: M. le Président, je tenais quand même à compléter ma réponse. J'ai compris très bien sa question, mais il y a des préambules que je ne peux pas laisser passer en cette commission. Il y a une population qui nous écoute. On a tenu la rigueur là-dedans, puis je tiens à le mentionner. Les programmes de dépistage puis d'accompagnement qu'on fait dans l'industrie de transformation, ce n'est pas pour trouver la listériose, c'est pour redonner confiance aux consommateurs et éviter que, par la distribution de son produit, hein, ils puissent contaminer le produit. Ce qu'on veut, c'est qu'à la source, s'ils en trouvent, qu'ils retirent son produit, ils le détruisent pour éviter de, excusez l'expression, «scrapper» son commerce et le commerce des autres. Un morceau de fromage qui a été découpé a pu ruiner presque un secteur d'activité parce qu'il y a eu de la contamination croisée.

Maintenant, quant au programme qui a été lancé, sur les 90 admissibles, 45 ont fait une demande. Donc, on les a tous appelés un par un. Chaque entreprise, chaque individu a été appelé trois fois plutôt qu'une pour s'assurer qu'ils connaissent... Il y a un délai. Inscrivez-vous, on va vous analyser. Si ça presse... quand ça presse, on court. Alors, on leur a demandé de courir, parce que, là, on était prêt à étudier leurs demandes. On a mis des sous spécialement pour ça. Des 90, 45 ont décidé qu'ils n'avaient pas besoin de ce type d'aide là, même si elle était demandée par l'industrie. De ceux qui ont présenté leurs dossiers, les trois qui se sont retirés, ils ont décidé qu'après analyse ils n'allaient pas profiter de ce plan-là. Il y en a qui ont demandé puis, après regarder qu'est-ce qu'ils allaient chercher, ils ont dit: O.K., ce n'est pas tout à fait l'aide, ce n'est pas de ça qu'on a besoin. Ils se sont retirés. Alors, à l'intérieur des délais, c'est ce qui s'est passé.

Le Président (M. Paradis): À ce moment-ci, sur le même sujet, M. le député de Gaspé.

Méthodes d'inspection des aliments

M. Mamelonet: Oui. Je pense qu'on est sur un sujet qui est excessivement grave, un sujet de santé publique et, en santé publique, je ne pense pas qu'on puisse jouer avec ça, au niveau des bactéries, je suis tout à fait en accord avec vous, au niveau du lait cru, dans la mesure où le lait cru est un produit qui présente beaucoup d'avantages, mais pas un lait cru contaminé, par exemple.

À partir du moment où le lait cru est contaminé, ou le fromage au lait cru est contaminé, ou n'importe quel produit à partir de lait cru est contaminé, il faut le retirer. Et ça, je pense qu'il faut que les gens qui nous écoutent aujourd'hui soient très conscients de cela. Et, la contamination bactériologique, on en parle beaucoup, mais il y a peut-être des gens qui ne savent pas comment ça se passe.

Une petite histoire. Un pharaon égyptien a voulu récompenser un de ses généraux en lui donnant la récompense qu'il voulait. Ce général-là lui a dit: Écoutez, c'est très simple, je veux un grain de blé sur la première case d'un jeu échec, deux sur la deuxième, quatre sur la troisième, et ainsi de suite. Vous la connaissez? C'est ça, la contamination bactériologique. Il n'y a jamais eu assez de blé dans tous les greniers d'Égypte pour pouvoir récompenser le général. Donc, la décision qui a été prise par le gouvernement, je la comprends très bien. Je suis en restauration moi-même, je suis dans le domaine de l'alimentation depuis 30 ans et je vous donnerai un petit exemple de ce qui m'est arrivé il y a quelques années de cela. Deux madames descendent en Gaspésie en vacances, arrivent à mon restaurant, mangent, sortent du restaurant. Le lendemain, j'ai un inspecteur du MAPAQ qui arrive, qui me dit: Vous avez une contamination dans votre restaurant, des gens ont été malades. Première réaction de l'entrepreneur: j'ai retiré l'ensemble des stocks, de tout ce que les dames avaient mangé, de mes frigos, et on les a jetés. Première chose. On s'est aperçu plus tard, plus d'une dizaine de jours plus tard, après analyses puis enquête, qu'en fin de compte ces dames-là n'avaient rien mangé du tout en descendant de Québec mais qu'elles avaient bu de l'eau dans un petit village, et, dans ce petit village-là, ça faisait quelques semaines qu'on disait: Faites bouillir l'eau.

Donc, ces gens-là avaient été contaminés par de l'eau quelque part, mais, moi, comme restaurateur, j'ai jeté l'ensemble de mon stock. Pourquoi? Par la simple prévention et aussi pour la visibilité et la qualité de ce que je sers, comme restaurateur.

Donc, deux petits exemples. Je vous rappellerai la crise de la *Listeria* qu'il y a eu en Europe il y a de ça quelques années, à peu près une dizaine ou une douzaine d'années. Le Parlement européen, en fin de compte, s'était occupé de cette crise-là. L'Allemagne avait demandé le retrait de l'ensemble des fromages au lait cru de toute l'Europe. Donc, c'était vraiment une crise majeure. Rappelez-vous de Gaulle qui disait: Comment est-ce qu'on peut gérer un pays qui fait 350 fromages? On est rendus au Québec quasiment comme ça, M. le ministre, M. le Président. Donc, cette crise-là, qu'est-ce qu'elle a provoqué en Europe? Un petit peu la même chose que ce qu'on vit ici, c'est-à-dire une crise

où l'industrie se pose beaucoup de questions. Il y a des dommages collatéraux, mais le résultat et le but qui est visé dans tout le travail qui est fait à l'heure actuelle, c'est justement de redonner une crédibilité à l'industrie, de faire en sorte qu'on n'ait plus ce type de problème là. Puis on parle du fromage, on parle du fromage, mais, au niveau des charcuteries, vous l'avez souligné, c'est la même chose.

Donc, au niveau des actions qui sont posées par le gouvernement, ce sont des actions qui sont, M. le Président, destinées à faire en sorte que notre industrie alimentaire... Et on en parlait hier. On parle de souveraineté alimentaire. On parle de suffisance alimentaire. On n'est pas pour commencer à jouer sur la santé des gens et sur la qualité des produits qu'on va sortir.

Donc, la crise est passée, la crise a eu lieu. Il y a des méthodes qui sont en train de se mettre en place. J'aimerais, si possible, que M. le ministre nous explique, pour le bien, en fin de compte, des gens qui nous écoutent, parce qu'il y a beaucoup de choses qui sont véhiculées à travers les journaux, la façon dont les journalistes perçoivent une inspection dans une fromagerie. Je ne sais pas s'il y a beaucoup de journalistes qui ont été là quand une inspection se fait en resaturation ou quoi que ce soit, moi, je l'ai été, là, souvent... J'aimerais que, M. le ministre, vous nous fassiez part un petit peu du comment, quoi, pourquoi d'une inspection, comment ça se passe.

Le Président (M. Paradis): M. le ministre.

M. Lessard: Alors, merci de rappeler ces événements-là. C'est vrai, quand des fois on se mesure, on se compare. Je disais aussi l'importance d'être vigilants pour protéger la santé publique.

Vous savez, la santé, la sécurité alimentaire, c'est non négociable quand on a une industrie comme la vôtre, et je comprends qu'on veut garder notre réputation. Et récemment, à *La semaine verte*, d'ailleurs, il y avait le Dr Leclerc, de l'Institut Pasteur de Paris, qui indiquait qu'il aurait agi en retirant tous les fromages. Nécessairement, dans la tête du monde... Rappelez-vous deux événements forts. Maple Leaf, qui est dans le «stainless» puis dans les inspections tous les jours, il y a eu un événement. Qu'est-ce qu'ils cherchaient à retirer? Tout le lot 97. Ils couraient après pour être sûrs que le monde ne l'ait pas mangé, pour éviter les dommages collatéraux. Les gens nous ont crus quand on les a retirés. C'est difficile comme décision à prendre, je tiens à le mentionner. C'est difficile pour l'industrie, le secteur, les détaillants, les fromagers. C'est difficile aussi, comme gouvernement, de prendre cette décision-là, mais c'est la décision qu'on doit prendre. La santé du public, c'est non négociable. On ne peut pas jouer avec ça lorsqu'on est en face d'un ensemble d'événements qui nous indiquent que la contamination, la virulence est à ce point qu'on peut donc faire en sorte qu'il y a plusieurs... Là, je trouve qu'à 38 c'est encore beaucoup, beaucoup.

Maintenant, l'inspection en général. On a beaucoup d'inspecteurs. Ils ne vont pas seulement vérifier des livres. Il y a une différence entre l'inspection fédérale et l'inspection provinciale. Nous, on fait une mesure. On a des personnes physiques qui se déplacent dans les entreprises, dans les comptoirs, dans les

restaurants, dans les institutions et qui font des mesures de contrôle et d'évaluation. Évidemment, il y a des processus d'évaluation, mais physiquement ils vont aller faire l'inspection. Au fédéral, ils vont aller vérifier des procédés que l'entreprise met en place. C'est sûr qu'on travaille aussi avec l'industrie à discipliner l'industrie de la manipulation des aliments. Rappelez-vous, on a en plus. En même temps, on a donc établi un règlement sur la manipulation des aliments. Chaque gestionnaire d'entreprise doit maintenant suivre une formation sur la manipulation des aliments. Il doit y avoir au moins un personnel sur 10, sur le plancher d'une entreprise, qui a reçu sa formation. On a des dizaines, des dizaines de milliers d'établissements maintenant en formation actuellement.

Alors donc, les personnes se présentent vraiment dans les lieux, font l'inspection des produits en tablettes. Ils ne commencent pas à regarder s'il est étranger, québécois ou autre. Le consommateur a le droit d'avoir des produits sains en tablettes. Alors donc, de cette façon-là, lorsqu'il y a un rappel, premièrement, souvent... Puis, on l'a mentionné tantôt, d'avoir de la listériose dans un fromage, il ne change pas d'odeur, il n'a pas changé de couleur, il n'y pas eu de détérioration. Donc, l'innocuité, tu ne t'en rends pas compte, mais tu t'en rends compte quand tu es rendu chez vous, que tu l'as consommé et tu rentres à l'hôpital. Et c'est là qu'est l'autre enquête. Donc, on fait l'enquête vraiment physique sur le plancher, avec des méthodes, avec de l'accompagnement dans les entreprises qui se donnent aussi ces mesures-là, et, lorsque la personne est malade, c'est le ministère de la Santé qui constate de quoi elle est malade. Par la suite, là, rentre le ministère de l'Agriculture qui va faire les enquêtes pour retirer à la source l'élément problématique pour par la suite, donc, faire les retraits, parce que c'est des rappels de façon volontaire. Et donc on demande aux détaillants de retirer. La plupart du temps, ça va bien. Parfois, il faut aller un peu plus loin et les retirer nous autres mêmes.

Alors donc, dans la méthode d'inspection basée sur le risque, est-ce que tous les aliments présentent le même risque? La réponse, c'est non. Alors, on fait une étude de risques. Donc, ça permet, entre autres, de déterminer la charge de risque global d'un établissement alimentaire, la catégorisation selon cinq niveaux de risque, l'identification d'indicateurs de risques spécifiques adaptés à des mesures progressives en fonction des risques. Donc, on évalue ce risque-là et après ça on procède à nos interventions. Donc, il y en a qui sont plus vérifiés que d'autres puis il y en a d'autres qui sont moins vérifiés, mais ils sont vérifiés pareil alors donc à cause des produits qui rentrent là-dedans.

Alors donc, c'est les méthodologies utilisées aussi dans d'autres provinces comme le Manitoba. Le Manitoba et la Colombie-Britannique, là, regardent la méthode québécoise, là, sa méthode de recherche et d'inspection. En général, on peut le dire, là, il y a plusieurs cas de rappel au Québec à chaque année. Toutefois, tous les cas ne donnent pas la maladie. Mais chacun des fabricants n'hésite pas à procéder au rappel, chacun des détaillants aussi, parce qu'ils veulent surtout que leurs clients reviennent la semaine prochaine, tout comme, vos deux madames, qu'elles sachent que ce n'est pas chez vous qu'elles ont été malades.

● (11 h 10) ●

Donc, quand ta base de tous les jours, c'est de faire revenir son voisin, sa voisine, sa grand-mère, sa soeur en disant: C'est là qu'on a mangé, c'est bon, c'est sain, c'est rigoureux, il n'y a pas un détaillant de l'alimentation qui souhaite que quelqu'un soit malade de ses produits chez eux parce qu'il y a des impacts immédiats.

Alors, c'est la façon dont on procède. On est fiers de la méthode d'inspection au Québec. Ça a été difficile comme épisode pour tout le monde. Ça a fait travailler beaucoup le ministère. Puis on doit aussi en tirer ensemble de meilleures pratiques, une meilleure connaissance de notre système aussi. Là, ça a été le cas du fromage qui a été défectueux, à ce moment-là. Si c'étaient d'autres produits... D'ailleurs, on a été chercher des sous dans le dernier budget pour s'occuper aussi du côté des charcuteries, parce que, les charcuteries, en partant... je vais vous dire, quand les premiers cas de listériose sont sortis, ce n'est pas le fromage qu'on cherchait. Les premières analyses de risques, c'est tout le temps dans la volaille. Le secteur de la volaille était très, très sur le bout des pieds, en vérifiant est-ce que c'est chez eux. Les oeufs, etc. Par la suite, les charcuteries. Par la suite, bien là ça a été identifié comme étant les fromages.

Alors, il y a 2,2 millions dans le dernier budget parce qu'on doit aussi faire en sorte de mieux encadrer le secteur des viandes quant à l'inspection et les mesures de salubrité et d'hygiène. On abonde dans le même sens.

Le Président (M. Paradis): Merci, M. le ministre. À ce moment-ci, je céderais la parole au député de Beauce-Nord.

M. Billette: ...M. le Président. Je ne sais pas si on peut demander au secrétaire, si c'est possible, le temps qu'il reste au gouvernement, à l'opposition officielle et au deuxième groupe d'opposition officielle. J'apprends vite, hein, M. Grondin?

Le Président (M. Paradis): Avant la dernière intervention, parce qu'on est en train de calculer avec la dernière intervention...

Une voix: Oui, O.K. Bien, il n'y a pas de problème.

Le Président (M. Paradis): ...il reste 23 minutes à l'opposition dans l'ensemble, mais, ces 23 minutes là, si l'ADQ souhaitait les prendre, elle pourrait toutes les prendre.

M. Billette: O.K. Ça doit être la première partie de l'opposition officielle, et le solde est à zéro actuellement.

Le Président (M. Paradis): Oui, mais le temps non pris par l'ADQ accroît à l'opposition officielle. Ça va?

M. Billette: Parfait.

Le Président (M. Paradis): M. le député de Beauce-Nord.

Aide aux éleveurs de chevaux de course

M. Grondin: Alors, M. le Président, moi, c'est des sujets que... je ne sais pas s'ils se sont discutés hier parce qu'hier après-midi j'étais sur une autre commission. Je voudrais parler des chevaux. Est-ce que ça a été discuté hier?

Une voix: Non.

M. Grondin: Non, ça n'a pas été discuté hier. Et de l'énergie verte?

Le Président (M. Paradis): Ça a été abordé hier, l'énergie verte, avec la biomasse.

M. Grondin: O.K. Alors, moi, j'aimerais demander à M. le ministre s'il y a des choses, des programmes pour essayer de venir en aide aux éleveurs de chevaux de course, parce qu'on a réglé, quand même, dans les hippodromes, on a réglé le problème en mettant des machines à sous puis en mettant beaucoup de choses pour essayer de rendre rentable l'industrie, mais par contre, les éleveurs de chevaux, j'en ai dans mon comté, ils sont complètement à l'abandon. Et on m'envoie des courriers à l'heure actuelle. On est obligé de faire abattre les chevaux, puis je pense que le prix est rendu à 100 \$ la bête, des chevaux qui valaient des milliers de dollars avant.

Alors, est-ce que le ministère a envisagé une forme d'aide? Dans le dernier budget, je n'ai pas vu ça, mais est-ce que vous pouvez m'expliquer ça tranquillement pas vite?

M. Lessard: Oui. En fait, il y a une particularité dans l'industrie du cheval de course: ça ne relève pas du ministère de l'Agriculture mais du ministère des Finances. Alors, curieusement, c'est une industrie qui est basée sur... Comme les courses rapportent des prix, donc il y a des bourses régionales qui sont données aux éleveurs à partir des bourses qui sont gagnées dans les hippodromes. Alors donc, il y a quelques millions de dollars, un pourcentage des bourses qui est redonné aux éleveurs, etc., donc pour encourager l'industrie à continuer dans le même sens.

Maintenant, on a suivi tous ensemble à peu près l'industrie actuellement, les histoires de la SONACC. Maintenant, l'acquéreur s'est placé sur la loi de la protection de la faillite. Il y a la décision qui a été prise sur les hippodromes. Maintenant, la cour doit statuer, là, sur la finalité de s'être placé sur la Loi sur les arrangements des créanciers. Alors donc, actuellement, l'industrie des courses, ça ne court pas beaucoup au Québec. Alors, pour l'instant, ils ne sont pas chez nous. Les bourses dans lesquelles ils développent l'industrie venaient de cette industrie-là. On suit ça de près, toutefois. C'est vraiment différent du secteur de l'élevage, chevaux d'équestre, etc. Donc, c'est une industrie, ils ont des équipements. C'est une grande industrie, quand même. Alors, on suit ça de près pour voir quel sera le dénouement. Parce que les hommes à chevaux ont des demandes particulières et des revendications. Ils ont refusé certaines offres qui ont été faites de part et d'autre. Mais pour l'instant, là, on suit avec intérêt ce qui se passe dans ce secteur-là.

Il y a plusieurs éleveurs qui ont déjà cessé leurs activités, qui ont liquidé leurs élevages, carrément. Il y en a quelques-uns encore qui persistent toutefois, donc qui ont une association, qui ont des représentations. On va laisser terminer les représentations et la décision de la cour. Par la suite, comme je vous dis, on est en train de regarder ça de très près parce que ça reste des bonnes terres, des bons bâtiments. Donc, il y a quelque chose à faire avec ces terres-là. Mais on souhaite qu'ils puissent trouver leur destination et leurs façons de faire.

M. Grondin: Vous comprendrez que les éleveurs de chevaux, c'est pas mal dans le domaine agricole. C'est sûr que, quand ils sont rendus à Québec puis ils courent à l'hippodrome, ça ne ressemble peut-être plus à l'agriculture, mais, avant de les amener là, ils sont rattachés assez directement à l'agriculture.

M. Lessard: Là, c'est sûr qu'on ne mange pas tellement de cheval de course, tu sais. Puis, si on en mangeait un, on pourrait peut-être aussi vite, si vous avez suivi ça un peu.

M. Grondin: ...les chevaux de course se font manger à l'heure actuelle.

M. Lessard: Mais ils ne se font pas manger par le monde. Un cheval qui est passé à Blue Bonnets, là, il ne doit pas avoir grand monde... que ça s'en va à la consommation humaine après ça, là. Honnêtement, je ne veux pas...

M. Grondin: Parce que...

M. Lessard: J'ai déjà suivi ça d'assez près.

M. Grondin: Oui?

M. Lessard: Oui. Et je vais prendre le cheval qui a été élevé, exemple, à manger du grain puis que, lui, son travail, c'est de faire de la viande. Je n'émettrai pas d'autre commentaire, je ne voudrais pas m'embarquer dans un secteur...

Des voix: Ha, ha, ha!

Avenir des courses de chevaux

M. Grondin: À ce que je sache, les chevaux de course sont tous abattus puis ils s'en vont beaucoup en Europe parce qu'au Canada et au Québec on n'est pas tellement friand de la viande de cheval. Mais il reste que la viande de cheval se retrouve sur le marché, quand même. Alors, peut-être qu'on n'en mange pas ici, au Québec, mais sûrement qu'il y en a qui en mangent.

Écoutez, est-ce que, selon vous, est-ce qu'il va y avoir d'autres courses, cette année, de chevaux?

M. Lessard: Bien, c'est prématuré. C'est une question actuellement qui est devant les tribunaux. Je ne peux pas émettre... Il y a les circuits régionaux qui tournent encore. Mais, pour la question, c'est hypothétique, alors je ne m'aventurerai pas là-dedans.

M. Grondin: Mais j'aimerais avoir une belle réponse, moi.

Le Président (M. Paradis): ...M. le député de Beauce-Nord, si vous me permettez, pour avoir des réponses précises... le ministre a déjà indiqué que le dossier n'était pas chez lui, c'est au ministère des Finances. La SONACC dépend du ministère des Finances. Sans vouloir vous brimer dans vos droits, peut-être la commission appropriée... ou posez des questions plus spécifiques. Maintenant, si le ministre veut répondre, moi, là, je vais...

M. Grondin: Écoutez, les chevaux, pour moi, c'est quand même... Je sais bien que les courses relèvent du domaine des Finances, mais l'élevage des chevaux relève du domaine de l'Agriculture.

Le Président (M. Paradis): Le ministère de l'Agriculture a déjà eu la juridiction. Si ma mémoire est fidèle, c'est sous Bernard Landry que le dossier avait été rapatrié de l'Agriculture aux Finances.

Technologies de traitement du lisier de porc

M. Grondin: O.K. Ça fait qu'on va passer sur un autre sujet, qui me tient à coeur énormément, c'est toutes les énergies vertes qu'on pourrait avoir et qu'on pourrait moderniser le Québec avec l'agriculture.

Je sais, M. le ministre, que je vous ai déjà amené des dossiers là-dessus. Et puis je vous ai parlé en introduction hier que, si on pouvait peut-être même modifier la loi pour un peu obliger les compagnies de produits chimiques, de les obliger à mettre des engrais organiques dans les engrais chimiques, on passerait nos engrais organiques. Et on sait qu'au Québec on pourrait produire beaucoup d'engrais organiques qui ont la même valeur que les engrais chimiques. Mais, dans le moment présent, on ne peut pas, on n'a pas de canaux, si vous voulez, pour les passer. Moi, dans mon comté, à l'heure actuelle, il y a des fermes porcines qui font le traitement de lisier, ils font de l'énergie avec le lisier. Mais, quand ils ont tout passé le produit, ils se trouvent à séparer le phosphore. Le phosphore devient une boue épaisse qui pourrait être très bien faite en granules et être introduite dans les engrais chimiques, qui auraient la même valeur.

● (11 h 20) ●

Quand on sait que les engrais chimiques, à l'heure actuelle, qu'on payait environ 200 \$ la tonne il y a cinq, six ans, aujourd'hui ils sont rendus à 700 \$, 800 \$ la tonne, qu'on est obligé de les importer, puis on en aurait ici, on en aurait ici, dans notre province, qu'on pourrait utiliser, puis en plus on réglerait plusieurs problèmes... parce que, qu'est-ce qu'on remet là, on l'enlève de dedans la nature, on l'enlève de dedans nos cours d'eau, on l'enlève à plusieurs endroits. Et ce procédé-là, et il y en a d'autres aussi, mais celui-là enlève toute la senteur qu'il y a dans le lisier. Ça fait que vous savez comment est-ce qu'on a de problèmes quand arrive le temps des épandages de lisier, avec les problèmes de senteur, avec les villes et les urbains qui détestent ça.

Alors, moi, je veux savoir: Est-ce que le ministère a en vue de travailler dans ces dossiers-là pour faire

avancer ces programmes-là, ces inventions-là, si vous voulez?

Le Président (M. Paradis): M. le ministre.

M. Lessard: Des inventions, effectivement. Qui n'a pas rencontré lui qui avait le secret de traiter le lisier de porc, mais qu'il ne pouvait pas te montrer mais qu'il avait la méthodologie? Alors, on sait que là-dedans il y a deux approches: il y a une approche agronomique, donc comment on le traite mécaniquement, et il y a l'approche technologique.

Donc, les technologiques, eux autres, c'est de séparer le phosphore, l'azote, etc., ça ne sent plus, etc. Tout le monde est à des étapes. Il y a différentes approches technologiques. Certains le traitent. Je pense que c'est à... pas à Saint-Nicolas, mais, dans le comté de Beauce-Nord, il y a une entreprise qui fait la séparation, il fait le traitement complet. Je pense même qu'il y en a un qui a arrêté parce que, son coût, il doit le passer dans le coût de production puis apparemment qu'il a de la misère à arriver avec ça, dans le lisier de porc. La première approche qu'on fait, en partant, on doit dire que, les engrais organiques qu'on a, on les répand sur nos terres, donc on essaie de diminuer les engrais chimiques. Donc, première chose, ces engrais-là servent à faire pousser nos cultures. Deuxièmement, pour les surplus, est-ce qu'on est capable d'enlever l'odeur, on est capable de diminuer le phosphore présent dedans ou autres? Alors, il y a des études qui sont en cours, parce qu'on est capable de prouver que ça se fait, on est capable de réaliser, de faire des additifs. Toutefois, il n'y a pas d'entreprise. On ne possède pas les technologies actuellement pour le faire à grande échelle ou le faire de façon commerciale. On travaille beaucoup avec l'IRDA. Tout le monde est allé se valider à l'institut de recherche en développement agroalimentaire, tous les protocoles sont accompagnés. Ils recherchent nécessairement la signature Québec dans cette approche-là.

Pourquoi actuellement, ce qu'on en comprend aussi, pourquoi autant l'approche agronomique, que l'approche technologique n'a pas encore réussi à percer le marché? À cause du coût des terres. Ça coûte encore moins cher s'acheter une terre pour faire de l'épandage que le coût d'investissement dans les technologies. Puis, rappelez-vous, en 2006, je crois, dans le budget de 2006, il y a un crédit d'impôt de l'ordre de 15 %, je crois, entre 5 % et 15 %...

Une voix: ...

M. Lessard: ...30 % donc pour favoriser les technologies, donc implanter des technologies, acheter des technologies, et ça n'a pas donné encore beaucoup de résultats. Le coût d'exploitation demeure relativement élevé. Mais c'est sûrement la recherche et l'innovation qui va nous permettre de passer à travers cette étape-là. Et les projets sont encore existants, M. le Président. Exemple, je me souviens, je pense que c'est le dossier de carrière Poudrette, pour ne pas le nommer. Lui, il a une approche avec ses gravières, etc., comment capter, comment séparer, comment faire un produit à valeur ajoutée, donc, mais plusieurs aussi prétendent avoir cette...

Maintenant, il y a toute la question de l'approvisionnement: Alors, à qui appartiennent les lisiers, qui va mettre en place les lisiers, où est-ce qu'on va les entreposer, comment on va les transporter? Ça, c'est une autre question de société. Vous savez, là, on a eu le problème de: On a des terres, on fait de l'épandage puis on n'a pas les porcs qui vont avec. Par la suite, ils ont dit: Bien, d'où?, la provenance de ces lisiers-là. Alors, quand les gens parlent de mettre ensemble des lisiers provenant de différentes régions pour faire un centre de traitement du lisier, ça soulève d'autres questions: Où est-ce qu'on le met, c'est quelle municipalité qui va recevoir tous les lisiers d'une partie du Québec. Et est-ce que socialement et acceptablement les résidents vont y adhérer? C'est une autre affaire. Parce qu'entreprise par entreprise, actuellement, tant que la technologie ne sera pas assez avancée pour faire en sorte qu'il y a un coût moindre à l'établissement par entreprise, on est encore en arrière.

Et je suis allé en Normandie, je suis allé, donc, dans le sud de la France, où est-ce qu'il y a les Bretons qui font beaucoup de porcs, les Normands aussi, et actuellement eux autres aussi, ils ont essayé d'implanter des technologies, et la problématique est encore la même: le coût des terres; ça coûte moins cher trouver une terre à épandre que d'investir des centaines de milliers en pré-commercialisation pour aller vers des technologies. Ils ont le même problème. Ça cause aussi une limite à l'augmentation de la production.

Le Président (M. Paradis): Il y a des Bretons également en Beauce qui en font beaucoup.

Une voix: On est tous un peu Normands et Bretons.

Le Président (M. Paradis): À ce moment-ci, conformément aux consentements qui ont été déjà acquis, là j'interromps nos travaux sur le secteur agricole.

Nous entreprenons, à ce moment-ci, le secteur des pêches.

Une voix: ...

Le Président (M. Paradis): Excusez. Est-ce qu'il y a une...

Mme Bouillé: Il va nous rester du temps après? C'est ça qu'on avait dit. Il reste du temps.

Le Président (M. Paradis): Présentement, là, il reste 13 minutes de temps. Oui.

Une voix: O.K.

Le Président (M. Paradis): O.K., ça va? Mais le temps est consacré aux pêcheries, là, conformément aux consentements qui ont été donnés hier. Moi, je suis prêt à réviser, là, s'il y a un désaccord, mais on avait convenu au début 1 h 30 min. Là, on réduit à une heure pour les pêcheries. Traditionnellement, la commission a toujours pris une heure pour ses pêcheries. Ça va? Est-ce qu'il y a un premier intervenant dans le dossier?

Une voix: ...

Le Président (M. Paradis): Oui.

Mme Bouillé: ...M. le Président, mais je me garderais cinq minutes de mon temps pour revenir sur un sujet d'agriculture... du 13 minutes.

Le Président (M. Paradis): Ça va. On va le garder vers la fin. Ça va?

Mme Bouillé: Merci.

Le Président (M. Paradis): Je reconnaîtrais, parce qu'il y a une tradition également, les pêcheries, M. le député des Îles.

Stratégie de mise en valeur des produits de la mer

M. Chevarie: Merci, M. le Président. Permettez-moi de saluer M. le ministre et toute son équipe, compte tenu que c'est ma première intervention en cette commission.

Alors, je vais aborder le secteur des pêches et l'aquaculture sur le plan de la commercialisation. Si je fais une comparaison, en agriculture, on parle évidemment régulièrement de mettre Le Québec dans votre assiette!, une stratégie qui est efficace pour sensibiliser les Québécois à l'importance d'acheter nos produits locaux. Alors, pour le secteur des pêches et de l'aquaculture, il faut aussi aller dans ce sens-là. Vous savez, nos produits de la mer sont bons au goût et sont bons pour la santé également, notamment pour leur apport en oméga-3. Et autre élément intéressant pour sensibiliser davantage les Québécois à prendre des produits de la pêche et de l'aquaculture, c'est la variété de l'espèce et, je dirais, aussi les diverses façons de les apprêter et de les présenter à la table, que ce soit en famille ou en restaurant. Et, vous savez, M. le Président, les Îles et particulièrement les Madelinots, également les Gaspésiens et les Nord-Côtiers ne pourraient pas vivre sans les produits de la pêche. Les produits de la mer font partie de notre culture et de notre régime alimentaire. Et, vous savez une chose, l'espérance de vie des Madelinots et des Gaspésiens est plus forte que la moyenne québécoise. Alors, fort probablement qu'il y a un aspect intéressant avec les produits de la mer.

Alors, ma question, M. le Président, au ministre: J'aimerais connaître les efforts déployés par le ministre pour convaincre les Québécois de manger davantage les produits de la mer.

M. Lessard: Alors, merci. Je vais dire que j'ai là totale: j'ai les Îles-de-la-Madeleine et la Gaspésie réunies, Donc, ils vont nous survivre, de ce que j'entends, M. le Président.

Alors, ça me fait plaisir, premièrement, d'avoir la question de mon collègue, là, des Îles-de-la-Madeleine dans lesquelles nous irons prochainement, en fin de semaine prochaine, à la remontée des cages aux Îles-de-la-Madeleine, étant donné qu'il y a une forte tradition d'installée. Ça va être la 135e édition de la remontée des cages aux Îles-de-la-Madeleine. Alors, c'est toujours un plaisir, donc. Et, pour s'y être rendu, c'est un peu la fête au village. Moi, au commencement, quand je suis allé, à

3 heures du matin, tout le monde se lève pour aller. J'ai dit: Ça doit être comme *La petite séduction*, ils ont sorti les enfants, ils ont sorti tout le monde sur les quais à 3 heures du matin. J'ai dit: Probablement, il y a un piège, il doit y avoir une caméra à quelque part. Mais non. J'ai dit: Nous autres, on les aurait payés, les enfants, ils auraient resté couchés, tu sais. Mais il faut rappeler qu'ils ont passé quand même un long hiver, puis c'est le revenu principal aux îles, donc tout le monde est content de voir papa, maman, le conseiller municipal embarquer sur le bateau, de charger, les bateaux qui sont chargés à bloc pour aller déposer les cages. Donc, le revenu va revenir à la maison, donc ça permet d'engranger.

● (11 h 30) ●

Maintenant, les efforts. Mon collègue Yvon Vallières avait initié un forum, donc, sur les produits de la mer, donc, dans la capture, commercialisation, transformation des produits de chez nous, en 2006. On y a donné suite, par la suite, avec un plan d'action, et un des éléments qui saute aux yeux et qui est vrai depuis les 25, 30 dernières années, c'est comment on devrait faire plus de promotion des produits de chez nous.

Récemment, on a lancé Le Québec dans votre assiette!, qu'on voit dans la première séquence, parce qu'on voulait montrer la provenance des produits. On voit le homard, donc notre ambassadeur des mers, qui est le premier à être indiqué. Par la suite, il y a les poissons intérieurs aussi qu'on voyait dans l'annonce, d'où l'importance de leur dire: On en a chez nous. On n'a pas l'occasion souvent de parler des produits de la mer ici, à l'Assemblée nationale, de parler de ce secteur-là, de tous les crustacés, de l'aquaculture. On parle parfois de pisciculture, mais rarement. Alors donc, on a lancé, donc, Le Québec dans votre assiette!, une stratégie de mieux identifier les produits québécois, incluant les produits de la mer. Tu ne mets pas une étiquette Aliments Québec dessus ton pétoncle, là. Alors donc, on s'est aperçu que, si on faisait une meilleure stratégie de la consommation intérieure, on pouvait avoir des rendements appréciables. Parce qu'en général, rappelez-vous, dans les circonstances, 85 % des produits de la mer pêchés au Québec... il y a environ 200 millions de débarquements en valeurs monétaires qui sont exportés aux États-Unis; après ça, une partie vers l'Asie. Donc, il y a un fort potentiel. Probablement que, quand vous allez dans le Maine, là, puis vous mangez du homard du Maine, vous mangez du homard du Québec, parce que c'est notre principal acheteur.

Donc, on a fait des efforts additionnels de mettre le homard du Québec dans notre assiette. Il y a eu différentes campagnes qui ont été lancées. J'en ai indiqué une ici qui est sur le site d'Aliments du Québec. Donc, l'an dernier, on avait fait la moule bleue du Québec, donc, qui va être encore en vedette cette année. On a 400 000 lb de moules bleues du Québec qui ont été écoulées chez nos détaillants, en petits sachets de 1 lb à 2 lb, avec une recette de la Gaspésie, des îles puis de la Côte-Nord, parce qu'il faut savoir comment les apprêter.

Une voix: ...

M. Lessard: Alors, il y en a plusieurs, on va vous les fournir. Alors, plusieurs recettes. On a fait la campagne

aussi, à Montréal, une fin de semaine, de maquereau, le maquereau fumé.

Alors donc, on a fait, donc, plusieurs épisodes, plusieurs stratégies de communication et de mise en marché. On a fait aussi, à la Pointe-à-Callière, il y a à peine un an, une rencontre entre les transformateurs du Québec, et les restaurateurs, et les grands distributeurs. Donc, ça a même permis aux cévichés de pétoncles de la Côte-Nord, de la Basse-Côte-Nord d'être maintenant distribués par Sobey's à travers le Canada. Donc, quand on fait ce genre d'expériences là, de mettre ensemble, donc, des acheteurs potentiels sur un produit de spécialité, donc, qui répond à une cuisine, donc aux restaurateurs et aux détaillants, hein, parce que maintenant, quand on va à l'épicerie, on peut paraître intelligent assez rapidement, il y a la recette, puis tu as le poisson à côté... Si tu le fais cuire pendant quatre minutes à telle température puis tu mets tel assaisonnement, parce qu'on fait des assaisonnements au Québec aussi, donc rapidement, avec un petit légume d'accompagnement, on peut passer pour un grand chef.

Donc, la campagne du homard qui va se poursuivre cette année, avec une meilleure identification Aliments du Québec et Produits du Québec; le maquereau. On veut, on tente aussi, que le crabe, le crabe qui est actuellement pêché, puisse paraître plus rapidement aussi dans les tablettes des produits québécois. On a fait aussi un colloque santé-mer. Parce que, vous avez parlé de la santé, la qualité, il y a des choses qui distinguent. Après être allé à Boston, et au Seafood Show de Boston, et au European Seafood Show en Belgique, une chose qui se distingue particulièrement, c'est la fraîcheur des eaux québécoises et la qualité des produits du Québec, donc, qui est reconnue internationalement. On aime manger le homard du Québec. D'ailleurs, même en France, actuellement, ils attendent que le homard du Québec soit disponible avant de faire la grande fête en France, une fête spéciale qui se passe à Paris, et c'est le homard du Canada qui est consommé. On reconnaît donc les valeurs nutritives.

D'ailleurs, c'est ce qui nous a inspirés dans notre plan d'action, de faire un colloque santé-mer, qui s'est tenu au Québec récemment. Plus de 200 participants y ont adhéré. Il y avait une étude qui a été faite sur la valeur des oméga-3, exemple, dans la crevette nordique du Québec.

Vous savez, l'année passée, on va vous a fait bien rire avec ça, M. le Président, on parlait de la grosse crevette asiatique, là, qui ressemble d'une cuiller, qui est très grosse, et ça sert à manger de la sauce principalement, parce qu'elle ne goûte rien. Alors, cette année, on est allé un peu plus loin et on a fait analyser les valeurs nutritives de la crevette du Québec. Alors donc, elle présente plus d'oméga-3 que n'importe quelle autre, elle est riche en sélénium et compagnie, donc toutes des valeurs antioxydantes excellentes pour la santé. D'ailleurs, la campagne de cette année sur la crevette nordique du Québec qui est goûteuse et qui s'apprête bien chez nous aura donc ce volet-là qui est présenté. On parle de 30 % de plus d'oméga-3 dans la crevette nordique du Québec.

Donc, c'est un ensemble d'actions sur une meilleure promotion, de transformation. On a vu encore à Boston récemment que nos produits sont primés parce qu'on fait des recettes, on fait de la transformation.

Exemple, le maquereau, avant on s'en servait principalement pour faire ce qu'on appelle de la boîte, pour attirer, pour mettre dans les cages à homard. Donc, c'est un produit qu'on négligeait, mais c'est un produit d'appât. Aujourd'hui, on est obligé de dire qu'on capture le maquereau, on va le faire fumé, et internationalement il y a une forte demande pour le maquereau fumé du Québec. Alors donc, curieusement, les espèces changent; autant la mactre de Stimpson, qui était en vedette l'an passé, où est-ce que mon collègue de Gaspé qui est aussi chef cuisinier était l'invité de l'AQIP, donc l'association québécoise des industriels de la pêche, à Boston et qui avait mis en valeur la mactre de Stimpson. C'est un produit assez unique chez nous. Donc, on a été capable de le mettre en valeur, et ça a une forte demande et croissance sur le marché.

Donc, il y a beaucoup d'initiatives qui ont été prises, mais la commercialisation, la promotion, ça reste le fer de lance du Québec.

D'ailleurs, on a récemment, l'an dernier, demandé, même au niveau des ministres fédéraux et provinciaux, parce qu'on a tout l'aspect maritime, donc on a la Nouvelle-Écosse, le Nouveau-Brunswick et l'Île-du-Prince-Édouard et Terre-Neuve qui font de la capture et de la pêche bien avant nous autres parce que, nous autres, on a les glaces... c'est le Québec qui a demandé d'améliorer le volet de la commercialisation et du développement de l'image de marque du Québec à l'étranger. Quand on va, exemple, en Nouvelle-Angleterre... donc on a essayé de développer une nouvelle image de marque. Et cette année, le Québec, premièrement, nos stands de présentation étaient améliorés par rapport à la compétition internationale, et on a développé la marque Foods of Québec, et on dit même «Seafoods of Québec», qui a été présentée à Boston. Donc, c'est un envoi stratégique qui a été envoyé à différentes entreprises pour faire une percée de notre produit, donc, et ça a été applaudi, cette démarche-là, autant par les industriels de chez nous. Ils ont donc une marque de commerce lorsqu'ils se présentent à l'étranger. Vous savez, on a un délégué commercial à Boston alors donc qui s'occupe de faire la promotion des produits de chez nous, donc.

Et on peut dire cette année que toutes nos livraisons vont être vendues. Maintenant, on comprend qu'il y a une inquiétude sur le prix. Toutefois, c'est quand on se distingue puis qu'on transforme de plus en plus notre produit qu'on est capables d'aller chercher une valeur ajoutée. Alors donc, ça nous a permis, exemple, dans la crevette, d'avoir la reconnaissance, une certification qu'on appelle MSC. Donc, c'est une certification internationale qui nous permet cette année de rester dans nos marchés de l'Angleterre. Et, dans les prochaines années, à partir de 2010, exemple, Wal-Mart va demander que tous les produits de la mer soient reconnus MSC. Alors donc, on est les premiers, on a été des leaders dans le secteur pour garder nos marchés, pour les développer et aller plus loin.

Donc, je pense que les transformateurs, quand on voit... Puis ce qui me réjouit, dans le dernier forum en aquaculture, de voir un producteur de moules de la Gaspésie avoir vendu la totalité de sa production de moules cette année. C'était la première fois en 10 ans qu'ils réussissaient à écouler toute la production de

moules. Alors donc, il y a des efforts qui sont récompensés. J'y pense, ça me donne encore pratiquement la chair de poule, parce que, quand tu vois quelqu'un qui investit année après année...

Une voix: ...

M. Lessard: La chair de crabe. Oui, c'est ça.

Des voix: Ha, ha, ha!

Le Président (M. Paradis): On a changé de bloc, M. le ministre.

M. Lessard: Alors donc, c'est des témoignages vraiment vibrants. Mais honnêtement on a un beau produit, on a de grandes qualités, on a des régions aussi qui en dépendent, puis honnêtement, cette année, à force d'investir dans le secteur, puis y mettre de l'argent, puis avoir une stratégie d'amélioration de la production des usines, d'avoir une meilleure qualité depuis la capture, d'avoir la rationalisation... On a mis plusieurs programmes, on pourra peut-être en discuter tout à l'heure.

● (11 h 40) ●

Cette année, les pêcheurs sont allés pêcher sans qu'il y ait de crise dans la négociation des prix. Les crevettiers ont pris le large, ils sont allés pêcher pour amener la crevette pour être transformée dans les usines. Les travailleurs d'usine sont rentrés. Les pêcheurs et les transformateurs ont trouvé une façon de travailler ensemble pour améliorer vraiment et le produit et aussi les revenus des gens qui travaillent sur terre et autant celui qui va encore... Moi, ce que je dis: Il faut que les gens soient encore encouragés d'aller chercher la ressource en mer, de prendre le bateau puis d'y aller, parce que, s'ils ne sont plus capables de tirer leurs revenus de la mer, on un problème, on n'aura plus de travailleurs de la terre non plus.

Alors, c'est les efforts qui ont été mis dans les dernières années, plus tout l'argent pour améliorer la qualité de usines, rationaliser. On parlera peut-être de l'effort de rationalisation. On a un esprit de conservation de la ressource assez fort au Québec, qui est reconnu internationalement. C'est une discipline qui est venue du milieu et non pas par obligation ou contrainte réglementaire. Alors, on a fait du travail. Moi, je dois saluer aujourd'hui le travail des pêcheurs, des transformateurs de nos régions côtières ou autant insulaires qui ont su regarder en avant et ne pas regarder notre petit pécule de tous les jours, à savoir si dans ma cour je devrais aller chercher plus de revenus, mais si à long terme je vais être capable, moi aussi, de transférer mon entreprise à la prochaine génération.

Le Président (M. Paradis): M. le ministre, simplement une précision: Entre le homard de la Gaspésie et celui des Îles, lequel vous préférez?

Des voix: Ha, ha, ha!

M. Mamelonet: ...le meilleur homard au monde, c'est celui du Québec.

Des voix: Ha, ha, ha!

M. Lessard: Ça, c'est la question piège.

Une voix: Oui. M. le député des Îles.

M. Mamelonet: On a trouvé une réponse, M. le ministre.

M. Lessard: ...alors donc, il y a eu des efforts plus les stratégies, puis là on pourrait en rajouter, toutes les stratégies, qui sont développées et aux Îles et en Gaspésie, de valoriser le produit local, parce qu'il y a beaucoup de visiteurs, écoutez... vous donner des statistiques, combien de visiteurs viennent en Gaspésie et aux Îles. Donc, on comble une offre fort importante. Et curieusement on pense qu'il y a du homard à l'année aussi aux Îles-de-la-Madeleine puis en Gaspésie parce que le produit vient de là. Il y a toujours le défi de la conservation, mais on voit évoluer le produit. Là, on voit qu'il y a des produits surgelés de grande fraîcheur et on a intérêt à en garder.

Je pense que le député, notre collègue, de Gaspé a une stratégie avec sa clientèle qui le voit sortir, en homme-grenouille, de la mer, avec ses homards, comme s'il était allé pêcher ça à bout de bras, alors il pourra nous donner ses secrets, qui impressionnent fortement ces touristes et qui viennent manger dans son restaurant.

Recherche et développement en matière de produits de la mer

M. Chevarie: ...M. le ministre. Merci pour les efforts effectués. Puis évidemment il faut continuer, il faut persévérer dans ce domaine-là de la commercialisation puis mieux faire connaître nos produits de la mer. Et, en passant, là, le homard, c'est le cardinal de la mer.

Une voix: ...

M. Chevarie: Oui. C'est un ambassadeur également, mais c'est un cardinal de la mer. Dans un autre domaine mais qui se rapproche à la commercialisation, c'est tout l'aspect de la recherche puis du développement qui sont nécessaires évidemment au maintien d'une meilleure concurrence, compétitivité également. Et ça s'avère encore plus primordial pour l'industrie de la pêche, et j'aimerais ça, M. le ministre, que vous puissiez nous dire comment est-ce qu'on peut appuyer davantage cette industrie dans ce volet-là qui est la recherche et le développement.

Le Président (M. Paradis): M. le ministre.

M. Lessard: Oui. Puis c'est vrai qu'on n'en parle pas assez souvent, de nos centres de recherche.

Exemple, si vous allez aux Îles-de-la-Madeleine, prenez le temps d'aller visiter, là, dans le ministère de l'Agriculture, il y a aussi un centre de recherche avec des spécialistes de différentes universités et différentes alliances avec d'autres universités internationales qui font de la recherche autant fondamentale qu'appliquée à partir des produits de la mer. Puis, mon collègue des Îles en a parlé récemment, dans un des volets, sur le loup marin... vous savez qu'actuellement il y a des expériences qui sont faites à partir de grands scientifiques internationaux

qui sont débarqués chez nous pour faire du prélèvement de valvules de coeur. Mon collègue en parlait récemment. Alors donc, actuellement, avec les laboratoires, mon collègue de la Santé, qui a été rencontré... à partir des experts internationaux, le prélèvement des valvules de coeur, qui viendraient solutionner possiblement une problématique chez l'humain, à savoir que, quand on est malade du coeur, actuellement on fait soit des valvules qui sont du porc ou soit mécaniques et qui durcissent à long terme, qui doivent être remplacées, ce qu'il semble actuellement, avec nos centres de recherche... et un nouveau volet serait que ces valvules-là ne reproduisent pas ce mécanisme-là, ce qui fait qu'elles ne durcissent pas et seraient une solution. Et là on parle de milliards de dollars.

Alors donc, c'est un volet très intéressant auquel participent nos centres de recherche. En Gaspésie, c'est pareil, il y a des centres de recherche qui travaillent à partir des algues marines à faire des nouveaux produits. On parle beaucoup de ce qu'on voit, des produits marins, mais, exemple, à partir des carcasses de crevettes, on fait des sous-produits qui rentrent dans le pharmaceutique. On parle aussi de différents produits des algues marines. On a des centres de biotechnologies marines. On a le centre de recherche à Rimouski, qui travaille avec le centre de recherche ici, à l'Université Laval, dans lequel on met des budgets assez importants, et ça débouche sur, des fois, des capsules qui t'aident à l'amélioration de la santé, parce que les vertus des algues marines, les vertus des sous-produits comme la chitosane des crevettes... donc c'est des produits à valeur ajoutée où on va chercher un pécule fort important dans nos centres de recherche dans lesquels il y a énormément de croissance.

On le sait, le ministère aussi favorise le développement durable de l'industrie et la compétitivité des entreprises. On peut parler des centres de recherche: là, on a un centre maricole des Îles-de-la-Madeleine, qui est de l'aquaculture et pêche; Centre aquacole marin de Grande-Rivière; on a le Centre technologique de produits aquatiques. Ça, c'est de la transformation. Il y a 55 projets de recherche et développement actuellement, donc il y a beaucoup de scientifiques qui travaillent à trouver de nouvelles applications dans nos régions. Ça nous permet aussi de continuer d'investir et d'être en avant de notre temps et de communiquer. Exemple, actuellement, le Centre maricole des Îles-de-la-Madeleine est en liaison avec un centre de recherche de la Basse-Normandie. On travaille. Je suis allé visiter les installations, parce qu'ils sont jumelés ensemble, je suis allé voir les plans concernant le développement des moules et des huîtres en Basse-Normandie, et il y a des échanges de procédés donc pour permettre d'améliorer aussi l'élevage et de permettre aussi que nos produits puissent avoir une durée de vie plus longue, exemple, dans les huîtres principalement, parce qu'en France les huîtres sont souvent importées, introduites dans les eaux de la France pour que ce soit un produit français. Il y a un délai et il y a une façon donc de garder... Ils ont changé donc la génétique, il y a de la génétique aussi là-dedans.

Donc, il y a des importants développements, autant l'oursin de mer, etc. On peut dire qu'il y a 43 employés qui sont dédiés donc à travailler dans ces centres de recherche là, plus tous les protocoles qu'on a établis avec les différentes universités pour apporter et garder ce secteur-là en avant-plan.

D'ailleurs, on devrait parler plus souvent de cette approche-là. On parle de créer une branche Innovamer, une corporation de recherche spécialisée, Innovamer, qui va mieux utiliser l'ensemble des ressources en fonction des besoins des travailleurs de la mer, donc, des producteurs de la mer. Donc, on parle même de créer éventuellement donc le zonage bleu de la mer, parce qu'on va travailler sur l'aquaculture. C'est un volet qui est développé. J'ai visité des entreprises aux Îles-de-la-Madeleine pour les huîtres et les moules. Alors donc, on parle de zonage de la mer. Alors donc, c'est quelque chose pour délimiter leur jardin, leur travail et pour faire en sorte que ces droits-là soient respectueux. Donc, il y a un travail fort important et il y aura, dans les prochains mois, sûrement de nouvelles initiatives qui se feront du côté probablement de la Gaspésie mais qui mettraient en lien les Îles-de-la-Madeleine, parce qu'on est en train de redéfinir la façon de travailler et de mettre toutes nos installations donc au service des travailleurs, de ceux qui veulent faire avancer le produit et de la mer et de la terre, parce que souvent il y a des beaux mariages à faire entre les deux.

Alors, on en est là dans la recherche et développement et on était contents, lors de l'annonce du Colloque santé-mer, d'annoncer donc un investissement qui s'est fait avec la société de développement, j'en échappe le mot...

Une voix: ...

M. Lessard: C'est ça, un lien entre le centre de recherche de Rimouski et ici, le CQBB, qui est un centre de développement de la biomasse. Merci.

Une voix: Merci.

● (11 h 50) ●

Le Président (M. Paradis): Mme la députée de Pontiac? Non?

Une voix: ...

Le Président (M. Paradis): Ça va? Alors, M. le député de Gaspé.

Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales

M. Mamelonet: Oui. Merci, M. le Président. Si on reste évidemment dans les pêches et au niveau des actions qui ont été menées, je voudrais revenir un petit peu sur le passé.

On a été quand même... À partir de 1988, on a connu dans nos régions un effondrement, je dirais, du marché des pêches, et, cet effondrement-là, il faut bien comprendre à quoi il était dû et comment est-ce qu'il a été amené là. On était en face d'une lutte provinciale-fédérale qui nous a amenés un gaspillage éhonté des ressources et à la disparition de la morue dans le golfe Saint-Laurent. Ça a été une période excessivement difficile à vivre pour les régions Gaspésie—Les Îles et Côte-Nord. Aujourd'hui, évidemment, on renaît, c'est une industrie qui renaît. C'est une industrie qui a eu à poser des gestes importants en termes de rationalisation et, je dirais, une industrie qui a été accompagnée dans une démarche de concertation, qui, à mon avis, est la plus grande réussite qu'on ait pu faire dans les dernières années dans ce secteur-là.

C'est une industrie évidemment, on le disait tout à l'heure, et j'apporterai une petite précision au commentaire de mon collègue, M. Germain Chevarie, des Îles-de-la-Madeleine: oui, on vit plus vieux en consommant des produits de la mer, mais sachez donc aussi qu'on fait plus d'enfants, car la Gaspésie—Les Îles, à l'heure actuelle, a le plus haut taux de natalité au Québec.

Une voix: C'est bon pour la fécondité.

M. Mamelonet: Donc, c'est bon aussi pour la fécondité, M. le Président.

Des voix: Ha, ha, ha!

M. Mamelonet: On vous recommande donc grandement de continuer les activités de commercialisation et peut-être de rajouter ce point-là.

M. Lessard: C'est sûrement la moule, elle est aphrodisiaque.

Des voix: Ha, ha, ha!

M. Mamelonet: N'oublions jamais l'oursin, M. le ministre.

Une voix: ...

M. Mamelonet: Exactement. Écoutez, on a donc parlé de beaucoup d'éléments, de beaucoup d'actions qui ont été posées et en particulier la reconnaissance des produits. Je pense que c'est quelque chose d'excessivement important, la reconnaissance du Marine Stewardship Council, qui va nous permettre, avec un petit peu d'avance sur la plupart de nos compétiteurs sur le marché mondial, de pouvoir continuer à rentrer en Europe, parce qu'il ne faut pas oublier que l'Europe est déjà prête à interdire l'entrée des produits qui ne sont pas certifiés. Puis ici on ne parlera pas uniquement des pêcheries, mais, l'agriculture et le bois, ça va être la même chose. Donc, réveillons-nous vite, vite. Les pêches, on est dans ces actions-là, et ces choses-là ont été faites.

Lors du dernier forum des pêches, donc la concertation de l'industrie, on est arrivé à quoi? On est arrivé à un plan d'action ministériel. Ce plan d'action ministériel là visait trois affaires: la commercialisation, on vient d'en parler un petit peu; la compétitivité, excessivement importante dans le marché mondial, qui est, en fin de compte, le marché sur lequel on peut travailler; et la concertation de l'industrie, et ça, je viens d'en parler, et je pense qu'il faut souligner cela, il faut en reparler. C'est grâce aux actions qui ont été posées dans les dernières années qu'enfin l'industrie des pêches se concerte, qu'on est discussion et que les gens font des actions et posent des actions communes. Donc, ce plan d'action, le plan d'action qui a été élaboré par le ministère suite au forum des pêches et de l'aquaculture, prévoyait une enveloppe budgétaire de 10 millions de dollars sur cinq ans et il prévoyait aussi supporter évidemment davantage la relève et la rationalisation. Quand on parle de rationalisation, pour le bien de ceux qui ne sont pas sur le territoire gaspésien, parce qu'il y a beaucoup de gens ici qu'on ne voit pas souvent chez nous... Venez, on vit plus vieux et on fait

plus d'enfants, venez manger du poisson. Et donc c'est au niveau donc de cette rationalisation.

Ce qui est fait à l'heure actuelle, évidemment, c'est pour apporter en particulier au domaine de la capture mais aussi au domaine de la transformation une meilleure productivité, une meilleure rentabilité et évidemment une meilleure pérennité dans le futur.

Au niveau de la transformation aussi, on parle de pouvoir apporter un support, un support financier, mais aussi un support technique et de recherche, on en a parlé tout à l'heure. Et, M. le ministre, moi, j'aimerais... ou, M. le Président, j'aimerais connaître de M. le ministre l'évolution de ce plan d'action. Parce qu'on a un an de passé depuis le dernier forum des pêches. On a donc quand même quelques actions de posées. Il y avait 21 recommandations qui avaient été adoptées dans ce plan ministériel là. Et également, en deuxième question ou en deuxième questionnement, est-ce que M. le ministre s'est assuré qu'on ait un suivi de toutes ces recommandations-là et de voir comment est-ce qu'on allait évoluer dans le temps?

Ce plan, on ne l'oublie pas, c'est un plan de cinq ans. Où est-ce qu'on en est rendus et quelles sont les actions qui ont été posées?

Le Président (M. Paradis): M. le ministre.

M. Lessard: Alors, merci beaucoup à mon collègue de Gaspé. Évidemment, le plan d'action. Puis, avant de parler du plan d'action comme tel, l'action de la concertation du milieu a été reconnue de façon internationale. Deux efforts particuliers ont été reconnus. Le premier, les Îles-de-la-Madeleine, parce que... la diminution de l'effort de pêche, il fallait réduire l'effort de pêche pour s'assurer de la progression de la ressource à long terme.

La première initiative qui a été faite par les pêcheurs aux Îles-de-la-Madeleine, c'est reconnu internationalement, c'est une rationalisation donc qui s'est faite de la façon suivante: ils ont diminué de façon volontaire le nombre de remontées, par jour, des casiers. Ils ont diminué le nombre de casiers aussi, sur une période, de trois à cinq ans. Donc, ils avaient baissé le nombre de casiers disponibles par bateau pour aller à la pêche, remonté moins souvent et limité les heures dans lesquelles ils peuvent aller pêcher. Ça a eu un effet structurant sur la grosseur de notre homard. C'est pour ça qu'on parle, je ne sais pas comment il l'a appelé... moi, je l'appelle l'ambassadeur des mers, mais le cardinal des mers à cause de sa couleur. Donc, ça a eu un effet structurant sur l'industrie, et il a été reconnu dans une mesure de gestion de la ressource.

Parce que, quand on va à l'étranger, en Belgique principalement, la gestion de la ressource, c'est un des critères d'achat des grands détaillants, à savoir la fraîcheur des eaux, la certification puis la gestion responsable de la ressource de la mer. Alors donc, ça a été reconnu. Ça, c'est l'effort qui a été fait sur une base volontaire aux Îles-de-la-Madeleine.

Deuxième volet: du côté de la Gaspésie, les homardiens ont fait la même chose mais d'une façon différente. On avait donc déterminé le jardin des pêches du homard section par section, donc on a régionalisé: Je peux pêcher dans un tel environnement, c'est ma cour de pêche. Deuxièmement, ils ont donc réduit le nombre, donc on a rationalisé le nombre de pêcheurs, donc on a diminué le

nombre de pêcheurs en rachetant les bateaux et les permis pour permettre à ceux qui y demeurent d'aller chercher les volumes, donc avoir accès à une plus grande ressource quand tu es un pêcheur, puis diminuer le nombre de pêcheurs. Alors, il y a 11 permis qui ont été retirés l'an dernier. On a mis 4,8 millions de dollars pour accompagner l'industrie. Ils avaient déjà déposé 1 million de dollars. On s'est donné une méthode pour le faire. On a donc diminué le nombre de pêcheurs, on a donc augmenté leur volume potentiel de revenus et d'accessibilité à la ressource, et ça a eu donc un effet structurant. On prévoit en réduire environ... Non. On prévoit réduire environ une trentaine de permis du côté de la Gaspésie sur un horizon de cinq ans.

Alors donc, on a mis des sous. Mais ils se sont disciplinés pour le faire, ce qui est remarquable, et même le fédéral se demande encore comment on a réussi. En fait, c'est simple, quand tout le monde comprend que c'est l'enjeu qu'il faut faire, on s'est disciplinés pour le faire.

Maintenant, quant aux recommandations, je tiens à le mentionner parce que c'est vraiment du travail des pêcheurs en collaboration avec les transformateurs, donc le bilan: on avait 21 recommandations, évidemment. Et pourquoi ça fonctionne, ce plan-là? Parce qu'il est calqué sur les recommandations qui sont venues du secteur de la capture, de la commercialisation et de la transformation. Plus de la moitié des 21 recommandations, même si le plan était sur cinq ans, donc plus de la moitié ont été réalisées à ce jour. Et on parle de réalisations quand même importantes. On a lancé donc le plan. Le premier a été de lancer la rationalisation des homardiens du sud de la Gaspésie alors donc avec l'accompagnement. Donc, c'est une initiative de 4,8 millions de dollars.

Deuxièmement, la jeunesse et la relève. Ce qu'on veut faire en rationalisant, en régionalisant, c'est d'envoyer le message à la prochaine génération: il y a de la place pour vous autres pour rentrer, il y a de l'avenir, il y a de la ressource. Vous êtes moins nombreux, donc vous allez avoir accès à votre jardin des pêches. Et, ce qu'on va faire dans la politique jeunesse, on va faire comme à l'agriculture, on a mis une prime à l'établissement. Alors donc, on a mis une prime à l'établissement. Donc, le jeune qui arrive peut prendre ces sous-là et investir à son choix, donc de s'acheter des équipements, etc., un peu plus, donc mieux équiper le bateau, pas nécessairement l'affecter pour faire monter le prix. On a fixé des prix. Et ça a fonctionné. Plusieurs entreprises actuellement, une dizaine de jeunes au Québec, du secteur des pêches ont pu bénéficier de ce programme-là. Ça va jusqu'à 25 000 \$.

Après ça, on a fait la mise en place du Programme d'appui financier à la relève — donc ça, j'en parle; la tenue d'un forum sur l'aquaculture; donc notre symposium santé-mer, il a été tenu avec succès, c'est quelque chose qu'on va répéter dans le temps; l'amélioration de la productivité des usines de transformation. Et là il y a eu beaucoup d'argent: on peut aller chercher jusqu'à 500 000 \$ par entreprise pour améliorer la productivité.

● (12 heures) ●

Et, moi, j'ai été impressionné de voir, exemple, dans le cas de la crevette du Nord Atlantique, un équipement qui est un lecteur laser. Parce que, quand on va dans les industries, c'est vraiment très manuel, bon, on collecte la ressource, on la fait bouillir. Après ça, il faut les décortiquer, en fait ce qui est impressionnant,

puis après ça il faut la trier. Mais donc ils ont acheté un lecteur au laser qui permet de voir, de lire la grosseur des crevettes et de les trier au fur et à mesure qu'elles passent. Donc, ça leur a permis d'avoir un gain de productivité de plus de 30 % à 40 %, alors donc, et de permettre aux travailleurs qui n'avaient qu'à classer le produit d'être affectés à d'autres tâches étant donné qu'il y a une augmentation de la capacité de produire.

On a fait aussi, donc, l'amélioration des usines. Parce que c'est beau de parler des améliorations des pêcheurs, la qualité de la capture, lorsqu'ils l'amènent à l'usine, ils ont beau travailler plus vite, mais il faut qu'ils soient aussi plus productifs. Alors donc, dans la productivité, on a mis environ 1,5 million de dollars. Ça a été aussi des audits concernant les besoins en énergie. Quand le coût de l'énergie a monté, bien on a fait faire des audits... L'association québécoise industrielle de la pêche a travaillé avec Hydro-Québec pour diminuer les coûts énergétiques. Donc, quand tu baisses ton coût de production à l'usine, tu peux aussi être capable de continuer d'occuper tes marchés et payer un meilleur prix aussi à tes pêcheurs. Alors donc, ça aussi, ça a été fait. Alors donc, les prochaines étapes. On a mis quand même un comité de suivi qui se rencontre deux fois par année pour voir quelles sont les étapes à réaliser. Et, honnêtement, au rythme qu'on va là, on devra donc rapidement penser au prochain plan d'action dans les pêches, parce que les prochaines étapes, c'est encore la rationalisation dans le poisson de fond. On a demandé au fédéral de s'entendre avec nous autres pour l'établissement d'un protocole conjoint sur la rationalisation qu'il reste à faire dans le poisson de fond, principalement. Les morutiers connaissent des problèmes; il y a quelques crevettes aussi.

Alors donc, une fois qu'on aura les protocoles de chacun, le plus grand exercice du Québec sera son exercice de rationalisation appliqué, compris par le monde, donc, pour s'assurer qu'il y a une relève et un avenir dans le secteur des pêches. On les veut mieux formés. On a formé aussi une équipe interministérielle, donc, pour mieux analyser et mieux diagnostiquer chacune des entreprises pour qu'ils connaissent leurs plans. D'ailleurs, mon collègue qui est aussi adjoint parlementaire au ministre des Pêches a reçu le mandat, donc, de s'occuper de ce volet-là concernant l'amélioration, et le développement, et l'application du plan d'action dans le secteur des pêches. Donc, on pourra faire des comptes rendus périodiquement pour s'assurer qu'on atteint nos objectifs dans ces secteurs-là.

Et, je tiens à le rappeler, le plan touchait la compétitivité, la commercialisation et la concertation parce que c'est ensemble qu'on va faire ça. On a compris que tout seul, on peut aller vite, mais ensemble on peut aller loin. Alors donc, on a choisi d'aller loin, M. le Président.

Le Président (M. Paradis): Très bien. En vertu de la règle d'alternance entre le député de Gaspé puis le député des Îles, je vais reconnaître le député des Îles.

Mesures visant à encourager la relève dans le secteur des pêches

M. Chevarie: Merci, M. le Président. Ma question cette fois-ci va toucher la relève, et je vais faire encore pour l'introduction une comparaison avec l'agriculture, où on parle souvent de soutenir la relève

dans le secteur agricole au Québec. D'ailleurs, il existe en agriculture une prime à l'établissement qui appuie les jeunes qui veulent devenir des entrepreneurs agricoles.

Et c'est donc aussi un volet extrêmement important pour le secteur des pêches et de l'aquaculture, toute la question de la relève. Alors, on sait que nos ancêtres, nos grands-pères, nos pères ont fait la pêche. C'est d'ailleurs de cette façon qu'on a réussi, comme on dit aux Îles, à s'arracher une vie. Et, à ce moment-là, la pêche était un gagne-pain mais se faisait de façon, je dirais, plus artisanale. Aujourd'hui, par l'exemple et les expériences de ces ancêtres-là qui ont passé le flambeau avec dignité, aujourd'hui la pêche est devenue une profession, nos jeunes sont formés. Et d'ailleurs notre gouvernement a beaucoup investi par rapport à cet élément-là. Et la pêche s'est modernisée, les bateaux ne sont plus ce qu'ils étaient, les équipements, les techniques de pêche ont évolué, sont devenus beaucoup plus sophistiqués, et dans ce contexte il n'y a pas vraiment de place à l'improvisation.

Alors, ce que j'aimerais savoir de la part du ministre, c'est: Quelles sont les interventions réalisées pour soutenir adéquatement la relève et ainsi assurer un avenir pour ce secteur extrêmement important, encore une fois je le répète, pour les Îles, pour la Gaspésie et pour les Nord-Côtiers?

M. Lessard: C'est très intéressant, cet aspect-là de la relève, on l'a fait, donc, en agriculture. Et le secteur des pêches demandait pourquoi eux n'avaient pas accès lorsqu'on est en relève. Une question se posait sur la formation. On sait, que la plupart du temps, c'est l'aide-pêcheur, parce qu'un pêcheur a des aides-pêcheurs. Encore faut-il aller visiter les entreprises pour voir qu'est-ce qu'il en est. Et on espère toujours que l'aide-pêcheur, qui est souvent le fils, le neveu ou l'oncle du pêcheur traditionnel, puisse prendre la relève parce qu'il connaît les conditions de travail. Non seulement on les veut mieux formés, les équipements ont changé, encore faut-il aller sur un bateau pour voir que maintenant ils ne travaillent pas à peu près, ils ont des radars, ils ont des équipements pour sonder le fond de la mer. Lorsqu'ils pêchent, ils ont des équipements de remontée qui ont changé. Alors donc, c'est vraiment extraordinaire.

Maintenant, les technologies continuent de changer. Ils doivent aussi en profiter, donc, améliorer la capacité de détecter, donc être le plus efficaces possible et être capables aussi d'en prendre la relève. Alors, je suis content de le dire, il y a eu 18 personnes donc de moins de 40 ans. À qui ça s'adresse? Aux moins de 40 ans. On dit: Bon, 40 ans, c'est-à-dire encore jeune? Dans l'industrie de la pêche, il faut dire que oui. Et, dans bien d'autres secteurs, souvent tu as suivi ton père ou ton oncle et tu es devenu cet aide-pêcheur-là peut-être prêt à la relève. Alors donc, je tiens à le mentionner, il y en a eu six en Gaspésie, 11 aux Îles puis un sur la Côte-Nord, et ils ont bénéficié d'une aide maximale de 25 000 \$. Donc, c'est 450 000 \$ qui ont été versés à ces personnes-là. Au Québec, on parle de 3 000 pêcheurs et aides-pêcheurs puis plus de 4 200 emplois dans les usines de transformation. La relève, c'est donc la priorité du gouvernement dans sa politique jeunesse. C'est la première politique jeunesse qui a été déposée par tous gouvernements confondus dans le secteur des pêches, et ça a été fait par mon collègue dans le temps,

le député de Richmond, qui était l'ancien ministre des Pêches. Nous, ce qu'on a fait, on a mis un plan d'action puis on a rajouté des sous, donc, dans la prime à l'établissement. Tout le monde attendait ça. Maintenant, on l'a concrétisé. Ça a été une belle annonce. Et ça permet à des jeunes donc...

L'âge moyen des pêcheurs, vous savez, des régions maritimes est de 48 ans, puis qu'il y a un jeune pêcheur qui entre dans l'industrie pour trois pêcheurs âgés qui en sortent. Donc, il faut quand même connaître les ratios. Il s'agit là d'une contribution majeure pour le développement économique. La politique jeunesse favorise aussi l'amélioration. Parce qu'on a le bureau des pêcheurs et d'aides-pêcheurs, on les veut mieux formés. On a l'école nationale des pêches. Donc, notre politique permet donc d'atteindre, là... et jusqu'à concurrence de 20 % de son coût d'acquisition, jusqu'à un maximum de 25 000 \$. Donc, j'ai pris quelques exemples, qu'est-ce que ça a permis de faire. Et je regardais du côté des Îles-de-la-Madeleine. Je sais que vous ai écrit quelques fois, chers collègues, pour en faire aussi une annonce plus particulière. J'ai un jeune ici de 21 ans, on va l'appeler Cody. Cody, lui, ça lui a permis...

Des voix: Ha, ha, ha!

M. Lessard: Ce n'est pas le nôtre, là. Cody est un pêcheur de Havre-aux-Maisons, donc, qui a acheté, donc, l'entreprise, la totalité de l'entreprise de son père. Alors, lui, ça lui a permis de soutenir les intérêts pour la partie donc acquisition. Donc, son capital lui aura permis de faire ça. Du côté de la Gaspésie, bien j'ai ici David, qui est âgé de 29 ans. David donc a permis d'acheter aussi l'entreprise. Il a été formé. Il est à l'École des pêches actuellement. Alors donc, il suit sa formation puis il a été capable d'acheter, donc, son entreprise. Alors, je tiens à saluer aussi Alain, Ian. C'est tous des bons jeunes qui ont pu bénéficier du programme et qui sont fiers, donc, d'être capables de dire: Je suis capable d'être la deuxième, troisième, quatrième génération de pêcheurs, j'ai des sous. Ce n'est pas tous les sous, il faut le dire, mais c'est une bonne part de capital.

On ne peut pas être jeune puis riche, ça ne se peut pas. Donc, quand on fait une prime à l'établissement puis qu'on sait que ces capitaux-là vont te permettre d'acquérir ton bateau, tes équipements pour gagner ta vie, alors qu'on fait l'exercice de rationalisation, donc, en plus on a rajouté des bateaux, donc ils ont pu acquérir même ces bateaux-là à travers la rationalisation, donc c'est un effort, je pense, qui est appréciable. Et je pense que c'est la seule voie. C'est la voie la plus difficile qu'on a choisie de prendre, la rationalisation, mais c'est le seul chemin que je connaisse pour s'assurer d'un avenir dans les pêches et envoyer le signal très fort qu'il y aura toujours de la place pour les pêcheurs qui veulent se spécialiser, les pêcheurs qui veulent se former.

● (12 h 10) ●

Et, en faisant la prime à l'établissement, honnêtement, et en ayant aussi une perspective de politique à long terme, ça permettra de créer un espace plus favorable à l'établissement et au maintien dans le secteur, puisque les revenus, on l'espère, vont être au rendez-vous.

Et, dans la perspective de la crise mondiale actuellement, bon, heureusement, il y a eu la baisse du coût du pétrole, il y a eu la baisse du coût de certains

intrants et la baisse du taux de change qui permet d'éviter d'avoir à trouver de nouveaux marchés, mais là le marché américain demeure intéressant. Alors, on espère que le prix pour les producteurs... pas les producteurs mais les pêcheurs sera là, ainsi que pour les transformateurs. Et de toute façon, et j'apprécie puis je tiens à saluer le travail qui s'est fait cette année, on a toujours eu un programme de soutien lorsqu'il y a eu des problématiques dans le marché. On avait donc une mesure d'aide au soutien de l'industrie dans le secteur de la crevette, le homard nous demandait d'avoir un certain filet de sécurité, et cette année les crevettiers nous ont demandé: Est-ce qu'on peut faire, avec le programme de soutien, autre chose que de soutenir les intérêts de nos prêts? Ils ont fait une négociation de bonne foi, ils sont allés chercher le prix qu'ils pensent aller chercher dans le marché, et la mesure de soutien leur permettra peut-être de mieux équiper.

Donc, on va travailler avec eux autres pour faire en sorte que les sous soient productifs au lieu d'être des sous peut-être plus passifs à rembourser des intérêts. Alors donc, quand on améliore leurs conditions, leurs capacités de capture, on renouvelle les équipements, je pense qu'on est dans la bonne direction.

Le Président (M. Paradis): O.K. De l'eau salée, là, des Îles et de Gaspé à l'eau douce, Iberville.

Pêche à la crevette

Mme Bouillé: Merci. On est bien entouré aussi: le lac Champlain, Richelieu, Yamaska. Bon. Merci, M. le Président. Je veux tout d'abord souligner au ministre qu'on comprend très bien qu'il a de lourdes responsabilités ministérielles, et on veut lui rappeler qu'il peut compter sur l'opposition officielle du Parti québécois pour l'appuyer dans la défense du Québec maritime. On travaille tous de toute façon pour améliorer la situation des nôtres dans le domaine des pêches et dans tout le secteur maritime, et je me sens d'autant plus interpellée que... bien que je vienne d'Iberville, je suis très interpellée par ces enjeux parce que je suis la fille d'une famille de marins, de pilotes de bateau.

Actuellement, il y a beaucoup de stress dû aux quotas de pêche à la crevette. Les pêcheurs de crevettes du Québec sont furieux actuellement, et je vous rappelle, M. le Président, que la pêche à la crevette dans le golfe, ça soutient 2 000 emplois au Québec et des expéditions estimées à 50 millions de dollars. C'est beaucoup d'argent. Bon. Finalement, comme j'ai très peu de temps, là, je voudrais savoir de la part du ministre qu'est-ce qu'il pense du favoritisme de la ministre fédérale des Pêches, Pêches et Océans, envers sa province qui est l'Île-du-Prince-Édouard, où l'industrie de la crevette est beaucoup moins importante qu'ici.

Une voix: M. le ministre.

M. Lessard: Oui. J'apprécie le support que nous offre aussi l'opposition officielle dans la défense des intérêts du Québec. Honnêtement, et sur ce point, le Parlement du Québec a toujours parlé d'une seule voix dans sa représentation face au gouvernement fédéral quant au respect des historiques de pêche dans l'attribution des

parts, que ce soit régional, mais en fonction d'un historique de pêche.

C'est une longue tradition, et récemment, quant à nous, la ministre fédérale a brisé cette tradition-là en attribuant ce qu'elle disait une petite part à l'Île-du-Prince-Édouard, donc sa province, et qui va à l'encontre totale de tous les historiques d'attribution du passé. Ça a non seulement choqué le Québec, on n'accepte pas cette décision-là. Je pense même que la ministre, après l'entretien que j'ai eu à trois reprises avant qu'elle se prononce là-dessus, elle a même presque banalisé le fait que c'était une petite part, mais en fait, pour un secteur qui ne pêchait presque pas dans ce genre de pêche là, c'est énorme, ça vient baisser, ça vient baisser la part historique du Québec, là, dans ses quotas. Si tu augmentes le nombre de pourcentages de pêche puis que tu ne le fais pas en respectant les historiques que tu avais, nécessairement on vient de baisser notre part de marché. Le marché de la crevette, il est mondial, il n'est pas dicté par le Québec ou les Provinces maritimes, du Québec, on est un petit joueur. Le jardin maritime de toutes nos Provinces maritimes, c'est: on est un petit joueur dans le marché mondial. Donc, on s'est exposé à une baisse.

Alors, ce qu'on a fait avec les ministres des Pêches du Nouveau-Brunswick et de Terre-Neuve, on a demandé une rencontre imminente. Moi, j'ai eu un appel téléphonique avec elle. On a envoyé une lettre de demande urgente pour toute autre prise de décision quant à l'affectation ou la répartition de tout autre quota, parce que sa décision vient créer une rupture historique dans l'attribution, dans la façon et des conséquences préjudiciables pour les pêcheurs du Québec.

Alors, plusieurs ont demandé sa démission, tant les pêcheurs que les différents ministres des autres provinces. Nous, on a contacté nos homologues de chacune des provinces. On se sent lésés, on se dit lésés et on demande une rencontre d'urgence avec la ministre. Et on aura sûrement besoin du support aussi de tout... que le Parlement continue de s'exprimer d'une seule voix pour s'assurer que dans l'attribution... Puis, honnêtement, dans la façon dont elle le fait, puis ce qui est vraiment contradictoire... Je l'ai rencontrée en bilatéral à Montréal, en bilatéral, une rencontre à Ottawa et à Boston, et elle nous a toujours assurés qu'elle allait le faire dans le respect des règles historiques.

Deuxièmement, dans le secteur de la crevette, tout le monde reconnaît que, pour vivre bien de la crevette, il faut que tu aies au moins 1 200 000 lb de crevettes. On est tous à peu près à 800 000 lb. Il nous manque un dernier 400 000 pour faire en sorte qu'on pourrait bien vivre de sa ressource.

Alors, la décision, qui arrive à la dernière minute, de faire de cette façon-là, alors qu'on vient de signer un protocole de rationalisation ensemble, est renversante, inacceptable et préjudiciable pour le Québec.

Le Président (M. Paradis): ...à ce moment-ci, compte tenu des ententes qu'on a eues antérieurement, on termine le bloc sur les pêcheries et on réouvre pour cinq minutes le bloc sur l'agriculture. Mme la députée d'Iberville.

Institut de technologie agroalimentaire

Mme Bouillé: Merci, M. le Président. Donc, nous souhaitons parler de l'institut de technologie

agricole, donc, qui est un réseau de trois centres de formation.

Le ministre de l'Agriculture, le 6 mars 2008, avait énoncé ses priorités du MAPAQ où on retrouvait le renforcement du rôle de l'Institut de technologie agroalimentaire dans son offre de formation. Le gouvernement libéral répète depuis la dernière élection que seules la santé et l'éducation seront épargnées par les coupures. C'est ce qu'on a vu dans le budget. La directive de réduction du personnel, qui a été émise par le ministère de l'Agriculture, en remplaçant un poste sur deux dans les ITA sauf pour le remplacement des départs à la retraite des professeurs, amène un objectif annoncé de réduire de 288 à 260 le nombre d'équivalents à temps complet. Le ministre ne pourra pas indéfiniment couper des postes de soutien et d'administration dans les ITA sans toucher à la qualité de l'enseignement.

Donc, ma question au ministre, M. le Président, c'est: Dans quel secteur de l'ITA le ministre va-t-il couper pour atteindre son objectif qu'il a annoncé?

Une voix: M. le ministre.

M. Lessard: Oui. Je suis content de la question de ma collègue d'Iberville, parce que l'importance des ITA au Québec, donc les maisons d'agriculture, l'enseignement de l'agriculture et de l'agroalimentaire, la gestion en entreprise, en horticulture, les différents volets sur la transformation alimentaire...

Alors donc, chacune des deux écoles de l'ITA relève donc directement du ministère, donc n'est pas un collège, n'est pas un hôpital, donc nécessairement qu'on a à faire face au défi de remplacer une personne sur deux. Toutefois, une fois qu'on a dit ça, on a ce défi-là à rencontrer, j'ai des départs à la retraite dans l'enseignement comme ailleurs, donc on a fait nos priorités. Les priorités du ministère, ça a été de prioriser donc l'enseignement, qui est fondamental; deuxièmement, l'inspection, la sécurité des aliments, donc les inspecteurs. Donc, dans ce secteur-là, donc, on a fait donc nos... Lorsqu'il y a eu des départs à la retraite, donc, cette année il y a 61 départs à la retraite...

Une voix: ...

M. Lessard: Excusez. 122 départs à la retraite. On en remplace un sur deux. Donc, on a réembauché 61... et on a priorisé ces deux secteurs-là.

Maintenant, il y a un travail qui est en train de se faire. Puis je suis content que vous souleviez la question. Dans le rapport Pronovost, Pronovost nous indiquait, concernant les écoles de l'agriculture, concernant son statut, invoque le fait: Est-ce qu'ils devraient être regroupées comme en collèges, on devrait-u lui donner un statut? Parce que, là, il disait: Moi, je signe directement les bulletins, là. Et ils sont les employés directement du ministère. Donc, l'an dernier, on leur a reconnu un salaire équivalent. Donc, on a fait les efforts additionnels pour faire en sorte qu'un enseignant du réseau des ITA ait un salaire équivalent au réseau collégial, même s'ils ne sont pas dans les mêmes organisations.

● (12 h 20) ●

Maintenant, dans la réorganisation, on est en pourparlers pour voir quelle sorte de statut on peut leur donner, tout en maintenant sa mission de haut niveau. Honnêtement, on veut garder sous le joug de l'Agriculture la formation en ITA parce qu'ils apprennent de la philosophie ou des mathématiques agricoles, d'une certaine façon, toute la philosophie qui est derrière. Donc, on préserve, donc, la mission; aucune coupure chez les enseignants. Maintenant, vous parlez de certaines temporaires ou des personnes affectées. Alors, ces mesures consistent à faire appel donc à de la sous-traitance pour certains services ou rappels d'employés d'ITA en prêts de service dans des organismes apparentés, à l'octroi de contrats par session pour l'engagement des professeurs occasionnels et au non-remplacement des départs à la retraite.

Des discussions ont été amorcées le 27 mars entre la direction et le syndicat des professeurs pour l'organisation de la charge de travail pour l'année 2009-2010. L'exercice sera complété, mais en aucun cas la mission de l'éducation ne devrait être affectée. Ce qu'on veut préserver, c'est la priorité du gouvernement et du ministère.

Adoption des crédits

Le Président (M. Paradis): Merci, M. le ministre. À ce moment-ci et tel que convenu, nous allons procéder à la mise aux voix des programmes 1 et 2 du portefeuille Agriculture, Pêcheries et Alimentation. Le programme 1, intitulé Développement des entreprises bioalimentaires, formation et qualité des aliments, est-il adopté?

Des voix: Adopté.

Une voix: ...

Le Président (M. Paradis): Sur division. Le programme 2, intitulé Organismes d'État, est-il adopté?

Des voix: Adopté.

Une voix: ...

Le Président (M. Paradis): Sur division. Adopté sur division. L'ensemble des crédits budgétaires du portefeuille Agriculture, Pêcheries et Alimentation pour l'année financière 2009-2010 est-il adopté?

Des voix: Adopté.

Une voix: ...

Documents déposés

Le Président (M. Paradis): Adopté sur division. Je dépose les réponses aux demandes de renseignements généraux et particuliers de l'opposition officielle. Peut-être le mot de la fin, brièvement, M. le ministre.

M. Lessard: Oui. Bien, je voulais vous remercier pour la tenue de cette étude de crédits avec vous et toute votre équipe. Alors, toujours, votre expérience nous a permis d'avoir des échanges cordiaux et transparents.

Alors, j'apprécie le travail avec ma collègue, qui en était à sa première expérience, mais je tiens à le rappeler, que toute expérience est tout le temps comme une nouvelle expérience. Moi-même, étant à la troisième défense de mes crédits... Alors, on peut voir aussi qu'on est souvent sur la même longueur d'onde, on partage souvent les mêmes intérêts, on a les mêmes préoccupations d'avoir une agriculture partout au Québec.

Alors, on a pu constater aussi dans nos travaux donc qu'il y a des aménagements qui devraient être apportés à notre filet de sécurité qui est l'assurance stabilisation du revenu, on veut plus d'argent pour correspondre aux besoins, que le rapport Pronovost est un bon rapport, il faut aller plus loin dans l'analyse pour voir ses applications. On a pu aussi constater que l'épisode de la listériose, c'était un événement sérieux et grave, qu'il faut continuer d'être à l'écoute de nos entreprises, qu'autant le secteur agricole, alimentaire que les pêches, c'est des secteurs importants dans toutes les régions du Québec. Mes collègues ont pu en parler parce qu'ils sont tous un peu producteurs, transformateurs, restaurateurs, propriétaires d'entreprise ou, dans une région comme Soulanges, au coeur de l'agriculture, que j'ai eu la chance de visiter avec ma collègue.

Je suis aussi très fier, en terminant, d'être à la tête donc de ce ministère-là, qui touche tous les Québécois tous les jours, et de le faire avec une équipe professionnelle, M. le Président, autant l'équipe du cabinet, mais l'équipe sous-ministérielle, toutes les directions régionales. Et on ne leur dit pas souvent les bons mots. Souvent, on peut les critiquer de ne pas avoir puis pas assez... mais aujourd'hui je voudrais prendre ces quelques derniers instants, en plus de remercier mes collègues de l'aile parlementaire de tout l'apport que vous avez fait aujourd'hui et dans les deux jours de défense des crédits... Mais je tiens à réitérer donc toute mon appréciation pour l'équipe sous-ministérielle dans chacune de leurs divisions ainsi que leurs directeurs, personnels de soutien, experts, juristes, auxquels j'ai un grand plaisir... Honnêtement, je vous dis, et du profond du coeur, avec ma chef de cabinet et toute mon équipe: Merci beaucoup, ça nous permet de paraître plus intelligents dans des périodes difficiles, parce qu'ils nous donnent une expérience et une expertise très pointue qui nous permet de faire des choix.

Alors donc, merci à toute l'équipe, puis on se revoit pour les prochains crédits.

Le Président (M. Paradis): Aux députés ministériels, l'opposition officielle, au représentant de l'ADQ, à tous les parlementaires qui ont participé, aux directeurs, présidents d'organismes, aux membres, les hauts officiers du ministère de l'Agriculture qui nous ont accompagnés dans ces travaux, à votre personnel, M. le secrétaire, ainsi qu'à vous-même, merci.

On a accompli cet ordre de la Chambre dans les délais prescrits, avec efficacité. Il y a eu un petit peu de tiraillements de part et d'autre à quelques moments, mais c'est la nature des travaux parlementaires qui font progresser les débats. Et, quand les débats progressent, l'agriculture et les pêcheries progressent. C'est notre mandat. Merci.

(Fin de la séance à 12 h 25)