

Aliments et drogues

laquelle le texte ne touche pas, il y a plusieurs façons de l'améliorer.

Par exemple, la restauration est par définition une entreprise très flexible. Divers ingrédients peuvent être disponibles au chef de cuisine un jour et non plus le lendemain. Plusieurs restaurants changent fréquemment de menu, certains tous les jours, afin d'offrir plus de choix à leurs clients et de tirer avantage des disponibilités du marché. Il serait très difficile pour un restaurant même une institution qui dispose de facilités d'imprimerie, de fournir à ses clients la liste complète de tous les ingrédients qui entrent dans la composition de ces plats de tous les jours.

Imaginons tous les ingrédients qui entrent dans la composition d'une sauce française par exemple, ou de tout autre plat cuisiné. Les menus auraient une longueur absurde et ne seraient plus lisibles. Les restaurants ethniques auraient la difficulté supplémentaire à devoir traduire les noms des ingrédients exotiques, sans pouvoir garantir que les clients ayant des problèmes d'allergie sont à l'abri de certains ingrédients inconnus. Un tel surplus de renseignements pourrait représenter de véritables difficultés.

En outre, les clients ayant des allergies pourraient éprouver un sentiment de sécurité tout à fait trompeur devant une telle liste d'ingrédients. La possibilité d'une erreur demeure très élevée. Une simple distraction et un ingrédient supplémentaire passe dans une recette causant de malheureux ennuis. Aucune substitution, pas la moindre déviation ne serait permise. Voilà une tentative assez peu raisonnable, compte tenu de la nature même des restaurants.

Sont également liés à la production des aliments et à l'étiquetage certaines difficultés pratiques dont il faut tenir compte.

Madame la Présidente, le projet de loi C-289 renvoie à un problème de consommation qui m'apparaît réel et sur lequel il faut se pencher. Je me demande cependant si ce projet en arriverait vraiment à protéger le mieux possible les Canadiens qui souffrent d'allergies.

Par exemple, d'aucun croient que l'on pourrait exiger des restaurateurs qu'à la demande expresse du consommateur souffrant d'allergies, une liste verbale des ingrédients soit fournie.

Cela aurait l'avantage de l'efficacité immédiate tout en libérant le restaurateur de l'obligation et des frais d'un menu imprimé. Les bons restaurants, je ne dis pas les restaurants les plus dispendieux, dispensent volontiers de tels renseignements. Les propriétaires de restaurants express pourraient peut-être disposer d'une liste d'ingrédients qui serait distribuée sur demande.

Monsieur le Président, je me demande si de telles suggestions aident à résoudre le problème. Mais il nous faut examiner toutes les propositions qui nous permettront d'assurer la protection des Canadiens qui souffrent d'allergies.

Par l'intermédiaire de son comité responsable des étiquettes d'avertissement paraissant sur les emballages d'aliments et de drogues, la Chambre des communes a déjà étudié cette question. D'autre part, les dirigeants de Consommation et Corporations Canada et de Santé et Bien-être Canada continuent de sonder tous les moyens susceptibles d'aider les Canadiens qui

ont des allergies. Le projet de loi C-289, je n'en doute aucunement, nous aidera grandement à découvrir la solution à ce problème.

● (1750)

[Traduction]

M. Barry Turner (Ottawa—Carleton): Monsieur le Président, je vais dire quelques mots au sujet de ce projet de loi, ayant subi moi-même des réactions allergiques qui m'ont conduit à l'hôpital à trois reprises, deux fois ici dans la région de la Capitale nationale, plus exactement à l'hôpital Riverside, et une fois à Nairobi en Afrique où j'ai subi une grave réaction allergique à certains aliments que j'avais mangés. Dans un de ces cas, une grave crise d'apnée a même failli m'emporter. Je me sens très touché personnellement par ce projet de loi.

Ce projet de loi C-289 s'intitule Loi modifiant la Loi des aliments et drogues. Il a pour but de venir en aide aux Canadiens souffrant d'allergies alimentaires qui mangent au restaurant et dans des endroits qui servent la restauration rapide. Comme vous le savez, monsieur, il y en a beaucoup dans notre pays. Nous avons eu à déplorer récemment dans la région de la Capitale nationale le décès d'une jeune femme consécutivement à une réaction allergique à des noix qu'elle avait mangées à son insu dans un plat qu'elle avait commandé.

Le projet de loi en question aurait un double effet. Il exige d'abord que chaque restaurant mette à la disposition de la clientèle la liste en anglais et en français de tous les ingrédients des aliments qu'il vend. Il oblige également chaque succursale d'une chaîne de restaurants à apposer sur l'emballage de tous les aliments qu'il vend la liste en français et en anglais des ingrédients de cet aliment.

Il y a des milliers de Canadiens qui souffrent d'allergie alimentaire. D'un certain point de vue, on pourrait dire qu'il s'agit d'un désagrément. Dans mon cas on peut parler j'imagine de désagrément parce que cela n'a pas duré très longtemps. Mais pour certains Canadiens ce peut être beaucoup plus qu'un désagrément, car il y va de la vie.

Radio-Canada signalait tout récemment que depuis deux ans plus de 24 personnes sont mortes au Canada d'allergie alimentaire grave. Dans l'état actuel des choses, la plupart des produits alimentaires vendus sous emballage dans les magasins d'alimentation font l'objet de prescription d'étiquetage des ingrédients et de leur quantité, mais il n'y a pas encore de prescription d'étiquetage pour les aliments de restaurants. Les personnes qui souffrent d'allergie alimentaire doivent donc s'enquérir sur le point de savoir si les ingrédients qu'il y a dans tel plat du restaurant vont déclencher une réaction allergique. En d'autres termes, c'est au client du restaurant qu'il appartient de poser ces questions.

Donc le projet de loi fait oeuvre fort utile en ce qu'il met le sujet en discussion, et qu'il pose la question de savoir si le système actuel est satisfaisant. Ce qu'il y a de certain, c'est que les consommateurs canadiens ont droit au maximum de protection, soit qu'ils achètent leurs aliments dans un supermarché pour les préparer et les consommer à domicile, soit qu'ils aillent manger au restaurant, que ce restaurant soit un établissement de grand luxe ou au contraire très modeste.

Le comité permanent de la santé nationale et du bien-être social a entendu récemment déposer à ce sujet la *Canadian*