

obliger les restaurants, notamment les grandes chaînes, à fournir la liste des ingrédients de tous les aliments qu'ils vendent. Le député qui vient de parler a fait remarquer qu'il pourrait s'avérer difficile de faire respecter ces dispositions à certains égards. Le problème se pose dans le cas des petits restaurants, des restaurants indépendants, et ainsi de suite.

J'ai parlé des témoins qui ont comparu devant le Comité permanent de la santé et du bien-être social. L'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation, comparaisant au nom de l'industrie alimentaire, a admis qu'elle a largement la responsabilité de protéger les consommateurs qui souffrent d'allergies alimentaires. Elle se préoccupe grandement de cette question, qu'elle a d'ailleurs tout intérêt à régler au nom des restaurateurs qu'elle représente. Elle a proposé qu'on utilise un tableau des aliments que certaines grandes chaînes d'alimentation mettent actuellement à l'essai. Ce tableau a été mis au point en consultation avec l'Association de l'information sur les allergies, qu'il convient de féliciter pour son excellent travail à cet égard, ainsi qu'avec Santé et Bien-être social Canada et Consommation et Corporations Canada. Il énumérerait les principales allergies alimentaires et serait distribué largement aux restaurants à menu limité. Bien entendu, c'est là une des limitations de cette technique.

La formule du tableau présente cependant le double avantage de pouvoir être mise en oeuvre rapidement et de pouvoir être utilisée par un grand nombre de restaurants, y compris les grandes chaînes. Si certains des restaurants que nous avons mentionnés avaient pris de telles précautions certains jeunes ne seraient peut-être pas morts. L'inconvénient de la formule du tableau, c'est qu'elle n'énumère pas tous les aliments possibles.

Le projet de loi de la députée de Hamilton-Est comporte certaines imperfections, mais il faudrait appuyer toutes les mesures positives dans ce domaine. Le comité devrait prendre en considération le fait que souvent le consommateur ne voit pas l'étiquette une fois que le produit a été acheté. Deuxièmement, seules les très grandes chaînes de détaillants d'aliments pourraient probablement se conformer au projet de loi en raison du coût énorme de cette formule. Troisièmement, les restaurants à menu limité utilisent un contenant à de nombreuses fins différentes, contrairement aux restaurants McDonald, de sorte que la liste des ingrédients serait plutôt longue et peut-être très peu pratique. Finalement, il faudrait beaucoup de temps pour mettre au point l'étiquetage. Il s'agit cependant d'une mesure positive que l'on devrait examiner. Il serait peut-être pratique de prévoir une combinaison des formules du tableau et de l'étiquette.

Les restaurants pourraient également changer leur méthodes et limiter l'usage de substances comme le glutamate monosodique qui présente un facteur allergène élevé. Il ne fait aucun doute que nous devrions retenir toutes les suggestions positives pour informer les gens qui sont allergiques aux ingrédients entrant dans la composition des plats figurant au menu des restaurants. Les gens doivent évidemment assumer la responsabilité de leur propre santé, mais ils doivent bénéficier d'une information adéquate pour ce faire. Nous sommes en faveur de toutes les méthodes, y compris celle que propose la mesure à l'étude, qui pourraient contribuer à prévenir les décès tragiques

comme ceux des enfants morts pour avoir mangé des chaussons aux pommes qui contenaient des noix.

**M. Bill Kempling (Burlington):** Monsieur le Président, j'étais président du comité des affaires émanant des députés lorsque nous avons été saisis de cette mesure. Je me réjouis de ce que le comité ait agi de la façon habituelle pour qu'un consensus puisse immédiatement se dégager afin que le projet de loi fasse l'objet d'un vote à la Chambre des communes.

Le jeune homme dont la députée de Hamilton-Est (M<sup>me</sup> Coppins) a parlé habitait dans ma circonscription. La mère de Christian Taylor est venue me voir après le décès de son fils. J'ai été pour le moins bouleversé par ce qui était arrivé, et j'ai écrit au ministre pour lui demander d'examiner la question, et je sais que ses collaborateurs ont pris certaines mesures. Le problème dépasse de loin ce tragique accident.

Beaucoup d'entre nous se sont sûrement trouvés en compagnie de personnes qui n'ont pas commandé certains plats à cause de leurs allergies. Récemment, une dame est venue me parler du glutamate monosodique. Elle m'a dit qu'elle refusait d'aller dans certains restaurants parce qu'on y faisait grand usage de cette substance. Je lui ai demandé si elle savait que certains restaurants annoncent qu'ils ne se servent pas de glutamate. Elle a proposé de publier une liste de ces restaurants pour que les gens le sachent. Je comprends maintenant que beaucoup de gens sont allergiques au glutamate monosodique et qu'il serait donc utile de mettre à leur disposition une liste des ingrédients employés dans la préparation des différents produits alimentaires.

Après avoir appris le malheureux incident dont Christian Taylor a été victime, j'ai eu l'occasion de bavarder avec un spécialiste des allergies à une réunion organisée à Toronto. Je lui ai dit que la mère de Christian m'avait raconté comment son fils était mort après avoir mangé un chausson aux pommes. Le spécialiste a adopté une attitude que j'ai trouvée froide et peut-être cruelle. Il m'a répondu que ceux qui souffraient d'allergies devraient tout simplement s'abstenir de manger ailleurs que chez eux. J'ai rétorqué que cela pouvait bien s'appliquer à des adultes capables de se discipliner, mais que c'était peut-être trop demander à des jeunes. Je lui ai finalement dit que j'avais écrit au ministre pour lui parler de cet incident, dans l'espoir que des mesures seraient prises.

Je suis donc heureux d'appuyer le projet de loi de la députée de Hamilton-Est. Je sais que les fonctionnaires du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social ont tenu de nombreuses réunions avec ceux du ministère de la Consommation et des Corporations pour déterminer comment ce projet de loi pourrait être mis en oeuvre. Cependant, les nombreuses difficultés à surmonter ne devraient pas nous décourager d'aller de l'avant.

Nous savons que l'industrie des repas rapides se procure la plupart de ses ingrédients auprès de sous-traitants dont les produits sont le plus souvent précuits. Il faudra donc consulter les fournisseurs et leur demander des précisions au sujet des ingrédients employés. Je crois que ce sera là une mesure positive qui permettra de réglementer l'industrie d'une façon un peu plus serrée que ce n'est le cas actuellement. Bien sûr, aucun d'entre nous n'aime voir se multiplier les règlements, mais si leur absence peut tuer ou gravement affecter la santé