

chocolat est-il si foncé? Des années de publicité nous ont convaincus que c'est à cela qu'ils devraient ressembler. De même, nous pensons que la tarte au citron doit être d'un jaune vif, alors que seule l'écorce du citron est de cette couleur.

L'Orateur suppléant (M. Ethier): A l'ordre. Je regrette d'interrompre le député mais je dois lui signaler que son temps de parole est écoulé. Il pourra poursuivre avec le consentement unanime de la Chambre. Y a-t-il consentement unanime?

Des voix: D'accord.

Des voix: Non.

L'Orateur suppléant (M. Ethier): A l'ordre. Il n'y a pas consentement unanime.

M. Frank Maine (Wellington): Monsieur l'Orateur, j'aimerais faire quelques observations sur l'emploi des additifs chimiques dans les aliments vendus au Canada. C'est l'apparition des aliments tout préparés et des produits de genre casse-croûte ou collation qui est la cause principale de l'emploi accru d'additifs alimentaires au Canada. «Instantané» est devenu le mot magique, et la famille des «produits instantanés» inclut actuellement le café, le thé, les trempettes, les sauces, les céréales chaudes, la soupe, les pommes de terre et même les petits déjeuners. Il y a des produits tout préparés comme les mélanges à gâteaux, les tartes congelées, les casse-croûte-télévision, les pommes de terre déshydratées, les bâtonnets de poisson congelés, les petits pains à réchauffer, les boissons en poudre pour le petit déjeuner, les crèmes toutes préparées, les garnitures à gâteaux et ainsi de suite.

Bien que les consommateurs se préoccupent de la hausse du prix des produits alimentaires, il semble y avoir un intérêt croissant pour les aliments plus savoureux, plus exotiques et plus recherchés. Certains consommateurs achètent et mangent force pizzas congelées, repas chinois congelés, brochettes congelées, asperges à la hollandaise, poitrines de poulets à la Kiev, brocolis au gratin, pour n'en citer que quelques-uns.

Je comprends qu'en général les gens aient plus de temps de loisir aujourd'hui et aient acquis une préférence marquée pour les repas à la bonne franquette. Nous passons apparemment plus de temps autour du téléviseur ou sur la terrasse, autour du gril à charbon. Ces habitudes ont entraîné un accroissement rapide de la demande pour les aliments de casse-croûte: pretzels, maïs soufflé, bouchées au fromage, croustilles à l'oignon...

M. Munro (Esquimalt-Saanich): Pas de commerciaux, s'il vous plaît.

M. Maine: ... croustilles au bacon, saucettes à l'oignon, sauce barbecue et mélanges de boisson gazeuses. Un grand nombre de ces produits requièrent l'usage d'additifs.

M. Paproski: Et l'«holopche» et le «peroehe»?

M. Maine: Les aliments sont transportés sur de plus longues distances et entreposés pour de plus longues périodes. Il est donc nécessaire d'utiliser des additifs pour empêcher ou retarder la contamination. En outre, on a tendance à acheter des aliments de commodité, qui requièrent des additifs.

J'aimerais parler du rôle que jouent et continueront de jouer les additifs dans la transformation des produits alimentaires. Bien que l'addition de produits chimiques à nos aliments ait grandement augmenté ces dernières années et ait reçu une publicité croissante, leur usage n'est pas nouveau. Devant les incertitudes du temps et de la pluie, de la chasse et de la pêche,

Additifs alimentaires artificiels

l'homme primitif a dû apprendre à préserver sa nourriture difficilement gagnée. Des méthodes de séchage, de salage et de fumage ont été découvertes. L'utilisation d'additifs chimiques dans les aliments a probablement donc commencé quand l'homme s'est rendu compte qu'il pouvait préserver la viande en y ajoutant du sel.

Un comité chargé d'étudier les additifs dans les aliments a été réuni à Rome, en 1956, par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé. Ce comité s'est vu confier la tâche d'établir des principes généraux régissant l'utilisation des additifs dans les aliments et il a conclu que pourvu qu'un additif soit sûr lorsqu'il est consommé toute la vie durant, son utilisation peut être justifiée quand il sert à un ou quelques-uns des buts suivants: à maintenir la qualité nutritive d'un aliment; à aider à maintenir la qualité ou la stabilité, entraînant ainsi une réduction du gaspillage d'aliments; à rendre les aliments plus attrayants pour le consommateur sans le tromper; et à fournir des aides essentielles à la préparation des aliments.

● (1620)

Il faudrait sans doute mentionner également que le comité a signalé certains cas où l'utilisation d'additifs alimentaires n'est pas dans l'intérêt des consommateurs et devrait être interdit. Ces cas sont les suivants: a) pour déguiser l'utilisation de traitements ou de techniques de manutention défectueuse; b) pour tromper le consommateur; c) lorsqu'il en résulte une réduction substantielle de la valeur nutritive de l'aliment. Ces principes servent à évaluer au Canada si l'utilisation d'additifs alimentaires se justifie ou non.

Je devrais peut-être ici préciser ce que l'on appelle additif alimentaire, aux termes de nos règlements. Un additif alimentaire désigne toute substance, y compris toute source de radiation, dont l'emploi produit ou peut vraisemblablement produire comme résultat que ladite substance ou ses sous-produits deviennent partie intégrante d'un aliment ou modifient les caractères propres d'un aliment, à l'exclusion de ce qui suit: 1) toute substance nutritive qui est employée, reconnue ou vendue couramment comme substance alimentaire ou comme ingrédient d'un aliment; 2) les vitamines, les sels minéraux nutritifs et les acides aminés; 3) les épices, les assaisonnements, les préparations aromatisantes, les huiles essentielles, les matières extractives naturelles et les oléo-résines; 4) les pesticides; 5) les matériaux d'emballage des aliments ou toute substance qui entre dans leur composition; et 6) les drogues recommandées pour administration aux animaux dont la chair entre dans la consommation humaine.

Cette définition plutôt maladroite englobe les produits chimiques qui sont ajoutés aux aliments tels que colorants, stabilisants, émulsionnants, anti-floculants, agents adoucissants non nutritifs, agents de blanchiment, agents de stabilisation du pH et autres.

Avant d'accepter un additif alimentaire dans la liste des produits autorisés aux termes des Règlements sur les aliments et drogues, les agents de la Direction de la protection de la santé, ont mis au point certains critères que doivent respecter les produits chimiques. L'additif alimentaire doit être sans danger, même s'il est utilisé régulièrement. A l'aide de toutes les données toxicologiques que nous possédons, l'additif alimentaire doit avoir été dûment examiné par des scientifiques compétents qui auront constaté qu'il ne présente aucun danger appréciable pour la consommation humaine. Si l'utilisation