

Aliments et drogues

aliments ne contiennent aucun ingrédient auquel elle pourrait être allergique.

Madame la Présidente, dans l'esprit du public, la question des allergies pourrait fort bien être reliée aux substances utilisées dans les additifs ou dans les préservatifs. Mais cela n'est pas nécessairement la situation. Par exemple, les allergies aux aliments de base comme les noix, les fruits de mer et les produits laitiers sont chose fréquente. Une personne pourrait fort bien commander un repas dans un restaurant français sans savoir que tel plat est apprêté avec une sauce à la crème, ou encore dans un restaurant asiatique sans savoir qu'on lui offrira un repas avec une sauce aux arachides. Certaines personnes feront des allergies à certaines huiles ou à certains types de farine.

D'autre part, il faut bien noter que les aliments d'aujourd'hui sont soumis à des préparations très complexes ou à des recettes où entrent beaucoup d'ingrédients. On utilise souvent beaucoup d'additifs et de préservatifs, autant d'ingrédients susceptibles de provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes.

On sait que diverses substances peuvent produire diverses réactions chez certaines personnes. Il n'est pas question de mettre ici en doute certains aliments ni de demander si certains restaurants n'utilisent pas des ingrédients dangereux. Agriculture Canada et Santé et Bien-être Canada ont publié des règlements sévères en ce qui a trait à la sécurité des aliments, à leur fraîcheur et à la nature des additifs.

Lorsque les additifs présentent un risque complexe, ils sont bannis ou soumis à un contrôle très strict, comme dans le cas des sulfites, sur lesquels ce gouvernement a imposé récemment un contrôle sévère, après qu'il fut démontré que ces matières causaient de trop nombreuses réactions allergiques.

● (1740)

Ainsi, Santé et Bien-être Canada prohibe maintenant l'utilisation de ces matières sur tous les fruits et légumes qui sont vendus ou servis frais, à l'exception des raisins.

Lorsque les personnes sujettes aux allergies consomment certaines substances, il se produit toute une série de séquences physiologiques qui peuvent susciter des réactions, et le problème se situe à ce niveau-là. Il y a une question globale d'information, un problème de santé qui touche l'ensemble des consommateurs. Nous devons nous demander comment renseigner les personnes susceptibles de faire des réactions allergiques, mais qui, par conséquent, ne peuvent se permettre de consommer des aliments fabriqués à l'extérieur de la maison.

Le projet de loi C-289 nous permet de faire un pas en avant en nous proposant une solution possible, même si elle demeure incomplète et imparfaite.

Je suis certain que les responsables de Santé et Bien-être Canada et de Consommation et Corporations Canada vont en étudier les détails avec circonspection, tout en continuant à assurer la santé et la sécurité des consommateurs canadiens.

Madame la Présidente, je suis sûr également qu'ils vont continuer à découvrir les moyens susceptibles d'assurer la sauvegarde des personnes qui souffrent d'allergies alimentaires.

M. Nic Leblanc (Longueuil): Madame la Présidente, le projet de loi C-289 se présente comme une tentative louable visant à circonscrire un problème sérieux de consommation. Il

a pour objectif de fournir aux personnes qui risquent de faire des réactions allergiques aux aliments qu'elles ont mangés dans les restaurants les renseignements dont elles ont besoin.

La présente loi et les règlements sur l'emballage et l'étiquetage jouent un rôle qui se rapproche de cet objectif en fournissant des renseignements touchant les aliments que l'on achète dans les magasins d'alimentation. En vertu de cette loi, la plupart des aliments vendus dans les magasins d'alimentation doivent porter des étiquettes dans les deux langues officielles. Et cela est exigé autant des produits étrangers que des produits canadiens.

Les consommateurs canadiens ont le droit de disposer de renseignements complets, dans les deux langues officielles, sur les aliments qu'ils achètent. A titre de consommateurs, ils ont le droit de pouvoir faire des choix avertis, et pour y arriver, ils ont également le droit, dans la langue qui leur est la plus familière, à l'information susceptible de bien guider ces choix.

La loi sur l'emballage et l'étiquetage garantit certains renseignements obligatoires et les règlements exigent que ces renseignements soient dispensés en français et en anglais.

Présentement, on exige que le nom familier de l'aliment soit indiqué, de même que la quantité nette du produit, le nom et l'adresse de l'entreprise responsable, la liste des ingrédients et les instructions touchant la longévité du produit et sa préservation.

Depuis qu'elle a été adoptée en 1972, cette loi a donné de bons résultats: elle est consistante, les producteurs et les entrepreneurs la connaissent bien. Les fournisseurs savent ce que l'on attend d'eux et ils fournissent, sur leurs étiquettes, les renseignements bilingues qui respectent les exigences.

Pour ce qui est de la liste des ingrédients, disons que la plupart des aliments préemballés doivent fournir une telle liste, soit dans l'ordre décroissant des ingrédients ou selon le pourcentage de leur utilisation. Bien entendu, il y a des exceptions, dont les suivantes, par exemple:

— Les produits réemballés à partir d'une production en vrac et au détail

— Les portions préemballées et individuelles servies avec les repas et les collations dans les restaurants

— Les portions individuelles préparées par un fournisseur et vendues dans les distributrices ou par les fournisseurs ambulants

— Les boissons alcooliques normalisées

— Le vinaigre. Aucune des exigences stipulées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage ne s'applique aux aliments vendus dans les restaurants ou autres établissements du genre. C'est ainsi qu'à leur insu, les personnes ayant des problèmes d'allergie risquent de consommer dans ces établissements des aliments ou des substances auxquels elles sont allergiques. Parfois les réactions allergiques qui suivent sont sérieuses et occasionnellement, elles sont fatales.

Il faut voir dans le projet de loi C-289 une tentative louable visant à circonscrire une telle situation et à fournir aux consommateurs les renseignements auxquels ils ont droit au sujet des aliments servis dans les restaurants. Il s'agit d'un pas dans la bonne direction. Cependant, la motion du député est très brève. Il y a encore de nombreux aspects à la question à