

évité par une énumération convenable des produits sur l'étiquette, car, lorsqu'on dîne chez des amis, on ne vous communique pas nécessairement une liste des ingrédients de tous les plats qu'on vous sert. C'est pourtant un cas qui relève de ce problème.

Je poursuivrai en citant la lettre d'un autre médecin. Elle traite du problème et elle montrera d'une façon générale la nécessité de règlements relatifs à un étiquetage approprié. En l'occurrence, il s'agit aussi d'un spécialiste en allergies. Voici :

En tant que spécialistes en allergies deux problèmes capitaux nous préoccupent. Le premier porte sur des réactions anaphylactiques graves qui peuvent se produire lorsque le sujet s'est trouvé par hasard en contact avec des noix et autres fruits analogues ou leurs huiles. L'autre problème se rencontre bien plus communément; il s'agit d'une réaction chronique attribuable d'ordinaire à quelque aliment de base comme le blé, le lait, les œufs ou le maïs. Ces symptômes chroniques se manifesteront d'ordinaire sous forme d'asthme humide ou de rhinite allergique et même si ces cas ne sont pas aussi tragiques que la réaction grave mentionnée plus haut, ils entraînent bien plus d'infirmes.

● (5.30 p.m.)

La seule façon dont une personne peut se prémunir contre les réactions aux aliments auxquels elle est allergique, c'est de s'en abstenir, ce qui nous amène naturellement à la question d'un étiquetage judicieux des produits commerciaux. Même si j'ai pu croire, déjà, que l'étiquetage d'un produit devait porter sur les principaux ingrédients, je pense qu'on devrait faire en sorte, si c'est possible, d'y inclure tous les ingrédients.

J'ai cité des extraits de ces deux lettres de médecins pour signaler à la Chambre la gravité du problème.

J'aimerais dire quelques mots au sujet de l'étiquetage intégral. Il sera probablement impossible d'en arriver là et tout le monde le comprendra sans peine. Un soupçon de poivre ajouté à une boîte de soupe en conserve, par exemple, ne figurera peut-être pas toujours sur la liste des ingrédients du produit en question. Il est difficile pour les fabricants de donner une liste complète des ingrédients. Nous ne saurions résoudre le problème en les engageant, voire en les obligeant, à énumérer tous les ingrédients, car la chose est impossible et voici pourquoi.

Premièrement, l'espace requis sur l'étiquette pour y énumérer tous les ingrédients. Il peut n'y avoir pas assez d'espace. Autre fait important, le fabricant modifiera peut-être la composition de son produit, d'après la valeur marchande des divers ingrédients. Ainsi, d'après ce critère, il décidera peut-être d'employer dans son produit de l'huile d'arachide au lieu de maïs. L'étiquette, en supposant qu'on exige une liste des ingrédients, conti-

nuera de porter la mention «gras ou huile végétal», et cela, même si le fabricant a effectivement employé une autre huile pour son produit. Ce changement pourrait susciter chez l'acheteur confiant une grave allergie.

Il y aurait peut-être moyen de régler le problème que pose l'énumération complète des ingrédients en exigeant que les produits, relativement peu nombreux, qui suscitent la plupart des allergies, figurent sur l'étiquette. Il s'agit, en l'occurrence, du lait, du chocolat, du maïs, des œufs, des pois, des tomates, du blé, des noix, de certains parfums, des fruits et des légumes. Si nous exigeons des fabricants qu'ils inscrivent ces allergènes sur leurs étiquettes, sans tenir compte des produits inoffensifs, nous aurions déjà fait un pas dans la bonne voie.

Il y a un autre problème à considérer et c'est le nom de l'ingrédient lui-même. Par exemple, si votre étiquette fait mention de sels de caséine je ne saurais pas ce que c'est; pas plus que bien d'autres gens. Il y aurait pourtant là péril pour une personne allergique au lait car il ne serait pas évident, à ses yeux, que cette substance est un dérivé du lait. Le glutamate de sodium, couramment employé dans un grand nombre de préparations culinaires, dans la cuisine chinoise en particulier, est un dérivé du blé. Pourtant si votre étiquette comportait le nom de cette substance, le consommateur ordinaire n'en saurait rien. Il est donc bien évident que l'identification des divers produits ainsi que l'emploi ou le choix de la désignation correcte sur l'étiquette présente une difficulté spéciale. J'ai peut-être assez parlé de ce problème, mais c'est là quelque chose qu'une simple mesure ne suffit pas à corriger. Cela mérite une étude sérieuse.

Le meilleur moyen de corriger la situation serait peut-être d'organiser une rencontre des responsables du ministère de la Consommation et des Corporations et du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social avec ceux de l'industrie pour qu'ils élaborent des listes d'ingrédients qui doivent apparaître sur l'étiquette. Les ministères détermineraient la nomenclature correcte de ces ingrédients afin de prévenir le public en lui indiquant la composition des produits.

A cet égard, le meilleur instrument n'est pas la mesure proposée par ce projet de loi, mais une autre loi existante. Certes, le bill attire l'attention sur ce problème et présente une grande utilité à cet égard, mais il s'avère inutile à la lumière de l'article 24(1) de la loi sur les aliments et drogues, selon lequel le gouverneur en conseil peut édicter des règlements en vue de la réalisation des objets et de l'application des dispositions de la loi.