

*Aliments et drogues*

les établissements des chaînes de restauration rapide parce qu'elles exercent un contrôle très centralisé sur les ingrédients.

L'uniformité des menus dans ces établissements, liée aux choix limités qui y sont proposés, fait de tels tableaux une idée facilement réalisable. D'après la même dépêche de la Presse canadienne, l'Association en a discuté avec 24 chaînes nationales de restauration rapide, et 22 d'entre elles ont accepté de participer à l'élaboration de tels tableaux de mise en garde contre les allergies.

C'est une bonne nouvelle. Cela montre que le secteur des services de l'alimentation est bien au courant du problème et est tout à fait disposé à prendre des mesures pour le résoudre. Cela montre en outre que l'idée d'une liste des ingrédients, si on peut la raffiner et la rendre pratique et facile à réaliser, est effectivement une bonne idée.

Il reste cependant encore quelques questions irrésolues au sujet de la liste des ingrédients. Qu'en est-il des ingrédients qui entrent dans la composition du beurre, lequel entre à son tour dans la composition du gâteau qui fait partie du produit final? A quel point au juste la divulgation exigée des vendeurs d'aliments devra-t-elle être détaillée? Ces exigences s'appliqueront-elles aux propriétaires de roulottes à frites et aux vendeurs de hot dogs exerçant leurs activités sur la promenade piétonnière de la rue Sparks et à nos stades de base-ball?

L'ampleur et l'envergure de l'industrie alimentaire présente un défi très réel dans ce domaine. Elle est si diversifiée et étendue que tous les nouveaux programmes doivent tenir compte de ces caractéristiques.

Le projet de loi C-289 joue un rôle très utile en faisant réfléchir le public sérieusement à la question des allergies alimentaires et des aliments servis dans les restaurants. Cependant, il laisse sans réponse ces questions ainsi que beaucoup d'autres. Il se pourrait très bien que la meilleure façon de traiter cette question soit pour les restaurants de fournir la liste des ingrédients des aliments qu'ils servent. En effet, l'industrie et tous ceux d'entre nous concernés par les allergies semblent actuellement de cet avis.

Dans le cas où la liste des ingrédients serait la solution, il faut déployer tous nos efforts pour faire en sorte que le système adopté soit le meilleur possible. Dans ce domaine il semble certain que le projet de loi C-289 peut être sensiblement amélioré.

Il est essentiel que les consommateurs obtiennent les renseignements dont ils ont besoin pour se protéger sur le marché et pour faire des choix judicieux. Cela s'applique aussi bien aux personnes souffrant d'allergie qui dînent dans des restaurants qu'à n'importe qui d'autre.

Le gouvernement est résolu à trouver une solution efficace à ce problème. Si la solution est de fournir la liste des ingrédients, la Chambre peut être certaine que cette obligation de fournir des listes sera appliquée d'une manière efficace, équitable et aussi économique que possible. Je le précise parce qu'un repas pris au restaurant, particulièrement dans les restaurants-minute ou à service rapide, présente comme avantage, entre autres, de coûter un prix raisonnable, abordable manifestement pour un grand nombre de Canadiens. Nous voulons nous assurer que cela restera ainsi.

Nous devons adopter un système qui offre la meilleure protection possible au consommateur canadien et permette aux

personnes qui souffrent d'allergies de jouir d'une plus grande liberté et d'une plus grande sécurité.

[Français]

**M. Jean-Guy Guilbault (Drummond):** Madame la Présidente, mes remarques porteront sur le projet de loi C-289, Loi modifiant la Loi des aliments et drogues, tel que déposé par l'honorable députée d'Hamilton-Est (M<sup>me</sup> Copps).

Le projet de loi C-289 s'intéresse aux problèmes qu'éprouvent les personnes qui, sans le savoir, ingurgitent au restaurant des aliments contenant des ingrédients auxquels elles sont allergiques. Le projet de loi qui a été déposé à la Chambre obligerait chaque restaurant à mettre à la disposition du public, en français et en anglais, la liste de tous les ingrédients qui entrent dans la composition des aliments qu'ils vendent.

La loi obligerait également chaque succursale de restaurant et chaque chaîne de restaurants à indiquer sur tous leurs emballages, en français et en anglais, la liste des ingrédients qui entrent dans la composition de leurs aliments.

Le problème auquel entend s'attaquer le projet de loi C-289 se pose avec une réelle acuité au Canada. Nombreuses sont les personnes qui souffrent de réactions allergiques à divers aliments, produits alimentaires ou ingrédients alimentaires. Il y a même eu des morts occasionnées par de sévères réactions allergiques. L'honorable députée d'Hamilton-Est pointe ici du doigt un problème considérable et il faut la remercier d'en faire part à la Chambre des communes.

La notion même de réaction allergique, comme les rapports qui la relie à l'alimentation et aux habitudes quotidiennes, est malheureusement indéfinie dans la plupart des circonstances. Chez les enfants, il se produit des réactions particulières à certains aliments et il est possible de démontrer que ces réactions sont dues à des allergies. Presque tous les adultes savent fort bien que certains aliments ou certaines boissons vont créer chez eux certaines perturbations digestives ou allergiques et que ces réactions, si elles ne sont pas graves, demeurent malgré tout déplaisantes.

Les substances perturbatrices causeront encore plus d'ennuis lorsque les personnes sont tendues, craintives, fatiguées ou malades que lorsqu'elles sont bien portantes et détendues. Les mécanismes à partir desquels de telles réactions se produisent sont encore mal connus et peuvent être reliés beaucoup plus aux caractéristiques de la personne qui a ingurgité le produit causant les allergies qu'aux caractéristiques mêmes du produit.

Les consommateurs peuvent subir des ennuis dus à des réactions allergiques, à des substances alimentaires utilisées dans la préparation des aliments, et cela est susceptible de se produire encore davantage lorsqu'elles mangent au restaurant ou qu'elles consomment des aliments achetés chez les pourvoyeurs.

En pratiquant une certaine prudence lorsqu'elle fait ses emplettes et qu'elle fait la cuisine, une personne peut être raisonnablement sûre de garder le contrôle des substances qu'elle consomme dans sa propre maison. Ainsi, la personne qui souffre d'allergies se tient éloignée des substances susceptibles de lui causer des ennuis lorsqu'elle mange à la maison. Mais lorsqu'elle mange au restaurant ou qu'elle consomme des aliments achetés chez un pourvoyeur, la personne ne peut assurer un tel contrôle. Ainsi, une personne qui consomme des aliments apprêtés à l'extérieur doit tenir pour acquis que de tels