

Aliments et drogues—Loi

éclairée. Par conséquent, ce projet de loi compromettrait gravement les négociations fructueuses qui ont cours actuellement entre la Direction générale de la protection de la santé et l'industrie des services alimentaires.

[Français]

M. Gilles Bernier (Beauce): Madame la Présidente, les premiers règlements complets régissant l'étiquetage des denrées alimentaires ont été dictés au pays, au début des années 1960, en application de la Loi sur les aliments et drogues.

C'est au ministère de la Consommation et des Corporations qu'il incombe d'appliquer les dispositions relatives à l'étiquetage, à l'emballage et à la publicité en faveur des aliments, sous le régime de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, de la Loi sur les aliments et drogues et de leurs règlements d'application respectifs.

La direction générale de la Protection de la santé du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social conseille donc le ministère de la Consommation et des Corporations sur les questions d'étiquetage et de publicité relevant du domaine de la santé. En 1973, le ministère de la Consommation et des Corporations a publié un projet de réglementation sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation ainsi que des projets de modification aux règlements sur les aliments et drogues, ce qui a changé de façon importante les exigences concernant l'étiquetage des aliments.

Ces nouveaux règlements, madame la Présidente, ont été promulgués en 1974 et les fabricants de denrées alimentaires se sont vus octroyer un délai de deux ans pour s'y conformer. De ces règlements est né un ensemble exhaustif de règles et de lignes directrices relatives à l'étiquetage, aux annonces publicitaires et aux allégations.

Les renseignements suivants doivent actuellement figurer sur les étiquettes des aliments pré-emballés, et c'est important: le nom usuel de l'aliment; la quantité nette de l'aliment; le nom et l'adresse de la personne responsable du produit; la liste des ingrédients et la date limite de conservation et le mode pertinent de stockage, le cas échéant.

Tous les renseignements exigés doivent apparaître en français et en anglais, à l'exception du nom et de l'adresse du fabricant qui peut figurer dans l'une ou l'autre langue.

En ce qui concerne plus particulièrement la liste des ingrédients, ceux-ci doivent donc figurer sur la plupart des produits alimentaires pré-emballés, dans l'ordre décroissant de leur proportion ou comme un pourcentage de produit pré-emballé.

Toutefois, certaines exceptions sont prévues, notamment les suivantes: d'abord, les produits pré-emballés dont l'emballage se fait à partir de produits en vrac sur les lieux de la vente au détail; deuxièmement, les portions individuelles pré-emballées d'aliments, servies par un restaurant avec les repas ou les casse-croûtes; troisièmement, les portions individuelles pré-emballées d'aliments, préparées dans un dépôt de vivres et vendues au moyen de distributeurs automatiques ou d'une cantine mobile et; quatrièmement, les viandes et les produits de viande de volaille cuits à la broche, rôtis ou grillés sur les lieux de la vente au détail; aussi, les boissons alcooliques normalisées; et le vinaigre.

Certains ingrédients peuvent être énumérés dans n'importe quel ordre immédiatement après les autres ingrédients. Il

s'agit, madame la Présidente, notamment des épices, des assaisonnements et des fines herbes à l'exception du sel de table, des substances aromatisantes naturelles ou artificielles, des substances qui relèvent le goût des additifs alimentaires, des vitamines, de leurs sels ou dérivés et des minéraux nutritifs et de leurs sels.

Les ingrédients doivent donc généralement figurer sous leur nom usuel. Toutefois, un certain nombre d'entre eux, comme certaines huiles végétales, par exemple, des substances aromatisantes, des assaisonnements, des produits laitiers, etc., peuvent être identifiés au moyen du nom de la catégorie alimentaire qu'ils représentent.

La viande, la volaille, le poisson ou leurs sous-produits doivent être identifiés selon leurs noms personnels, et dans le cas des produits à base de protéines végétales, la source de la protéine doit être nommée avec précision sur l'étiquette.

En ce qui concerne les ingrédients d'emploi facultatif, ou ceux qui peuvent être substitués à d'autres dans la préparation d'un produit, l'étiquette peut mentionner tous les ingrédients susceptibles d'entrer dans la composition du produit durant l'année. Toutefois, il doit être clairement précisé que ces ingrédients particuliers ne sont pas tous nécessairement présents dans un emballage donné de l'aliment.

Par ailleurs, lorsqu'un ingrédient comporte plusieurs constituants, la liste complète de ceux-ci doit figurer sur l'étiquette sauf exception expresse prévue par le Règlement sur les aliments et drogues. Parmi les ingrédients pour lesquels une déclaration des constituants n'est pas obligatoire, mentionnons le beurre, la farine et le fromage. En plus des renseignements qu'ils sont tenus d'inscrire sur l'étiquette, les fabricants peuvent choisir d'y faire apparaître un certain nombre d'autres renseignements complémentaires au sujet de leurs produits. Des lignes directrices ont été élaborées à l'égard des catégories d'allégations qui peuvent en toute légitimité figurer sur l'étiquette, afin de protéger les consommateurs contre toute possibilité de tromperie.

Ainsi qu'on l'a déjà signalé, madame la Présidente, aucune de ces prescriptions en matière d'étiquetage ne s'applique actuellement aux aliments servis dans les restaurants, les hôtels ou d'autres établissements de service alimentaire. Et lorsque nous regardons attentivement la situation en ce qui concerne les restaurants, nous sommes en mesure de constater pourquoi il ne serait pas pratique de les assujettir à une si vaste réglementation. Certains restaurants, par exemple, servent tout un éventail de denrées alimentaires et modifient parfois leurs menus et même leurs recettes individuelles de jour en jour. Qu'advierait-il des petits casse-croûtes routiers et des restaurants de repas à emporter disposant de ressources limitées? Comment pourraient-ils se débrouiller avec de telles prescriptions en matière d'étiquetage? En outre, vouloir imposer une réglementation, sans parallèlement éduquer l'industrie des services alimentaires, y compris par exemple les fournisseurs, et sans mettre en place un mécanisme adéquat permettant de garantir le respect de cette réglementation, on risquerait d'exposer les consommateurs sensibles à une situation de plus grand risque qu'actuellement. Par ailleurs, si l'on obligeait les restaurateurs à étiqueter leurs aliments, il faudrait procéder de manière à ne pas créer de sentiment d'insouciance chez les personnes atteintes d'une allergie alimentaire. Pour le moment,