

Aliments et drogues

Pour toutes ces raisons, madame la Présidente, les Canadiens qui courent des risques devraient se voir offrir une marge de sécurité lorsqu'ils vont manger au restaurant, d'autant plus que cela devient une habitude sociale de plus en plus répandue.

Je dirais, en terminant, madame la Présidente, que le projet de loi C-289 constitue une étape en avant. Mais n'oublions pas que l'identification des ingrédients ne constitue qu'une seule solution au problème auquel nous faisons face. Cette loi sera, madame la Présidente, un point de départ, certes, mais d'autres questions devront encore être résolues.

Par exemple, la publication de listes complètes ne permettrait aucune substitution et, ainsi, le chef n'aurait plus aucune liberté dans la création culinaire. Et si, aux cuisines, on manquait d'un ingrédient, on ne pourrait le remplacer, madame la Présidente. Les chefs se verraient ainsi brimés dans leur inspiration n'ayant plus la liberté de l'improvisation. Les restaurants, qui offrent des menus quotidiens, et il s'agit très souvent de petites maisons, pourraient difficilement survivre à une telle réglementation.

Le projet de loi C-289 est un bon départ, madame la Présidente. Les Canadiens qui souffrent d'allergies sont nombreux, et il faut se pencher sur les problèmes qu'ils risquent d'avoir lorsqu'ils vont manger au restaurant. Le projet de loi C-289 semble proposer des solutions, mais il peut encore être amélioré. Il s'agit d'une approche. Il s'agit surtout de lancer un débat et de provoquer des discussions qui vont mener à des solutions satisfaisantes.

• (1730)

[Traduction]

Mme Jennifer Cossitt (Leeds—Grenville): Madame la Présidente, je voudrais parler du projet de loi C-289 qui a attiré l'attention de la Chambre sur les problèmes éprouvés par de nombreux Canadiens souffrant de diverses allergies alimentaires. Ce projet de loi exigerait la déclaration obligatoire des ingrédients utilisés dans les aliments servis dans les restaurants.

Je veux féliciter ma collègue d'avoir présenté ce projet de loi. Il est important de sensibiliser davantage le public canadien sur ce sujet. En fait, j'ai parlé à un certain nombre de mes électeurs qui souffrent d'allergies alimentaires et, selon eux, il est absolument nécessaire que les restaurants divulguent la composition des aliments qu'ils servent au public. Je crois que la Chambre des communes et le gouvernement peuvent trouver une solution à ce problème.

Les allergies alimentaires sont un véritable problème pour un nombre important de Canadiens. Selon un reportage récent de Global News, 25 000 Canadiens sont en danger tous les jours en raison d'allergies alimentaires. Selon d'autres rapports, au cours des deux dernières années, au moins 24 personnes sont décédées au Canada à la suite de réactions allergiques à des aliments servis dans des restaurants. Ce sont là des statistiques très inquiétantes pour quelqu'un souffrant d'allergie alimentaire grave.

Un précédent a récemment été établi dans ce domaine. Au début des années 80, on a beaucoup parlé des sulfites, groupe de substances largement utilisées à titre d'agents de conservation depuis des années, comme étant la cause possible d'un certain nombre de réactions allergiques chez des personnes

mangeant au restaurant. Dans certains cas, les réactions étaient assez graves pour nécessiter des soins médicaux, voire l'hospitalisation.

La Direction générale de la protection de la santé de Santé et Bien-être Canada a consulté de nombreux spécialistes de la question. Des rencontres et des consultations ont eu lieu avec des groupes comme l'Association de l'information sur les allergies, la Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique, les milieux médicaux, les organismes de réglementation d'autres pays et l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation, ce qui nous a permis de mieux cerner le problème.

Nous avons appris que l'utilisation de sulfites pour la conservation des fruits et des légumes frais dans les buffets à salades, par exemple, était la principale cause de problèmes. Les restaurateurs aiment utiliser les sulfites pour garder leur apparence de fraîcheur aux ingrédients à salades.

Toutefois, au cours de consultations ultérieures avec l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation, nous avons appris que cette organisation avait d'elle-même pris des mesures pour décourager ses membres d'avoir recours aux sulfites. En dépit de cela, la Direction générale de la protection de la santé a poussé la chose plus loin. Elle a estimé plus prudent d'interdire au moyen de règlements l'utilisation des sulfites.

Elle a aussi lancé un programme d'information des consommateurs sur l'utilisation des sulfites par la diffusion de fiches signalétiques et de dépliants. Jusqu'à maintenant, il semblerait que cette campagne a porté fruit et que les sulfites posent moins de problèmes.

Si je me suis laissée aller à parler des sulfites, c'est qu'il existe au moins un vague parallèle entre la façon dont cette affaire a été réglée et l'embryon de solution que nous avons au problème des réactions allergiques causées par les mets servis dans les restaurants. Je le répète, un certain nombre d'incidents malheureux et même tragiques sont survenus, comme l'ont rapporté les médias.

Les députés n'ignorent pas que nous sommes à l'heure actuelle en période de pourparlers et de consultations qui n'ont absolument rien à voir avec la présentation de ce projet de loi. Le comité permanent de la santé nationale et du bien-être social a tenu des audiences sur le sujet. Les fonctionnaires du ministère de la Santé et du Bien-être social et du ministère de la Consommation et des Corporations cherchent activement la meilleure solution possible au problème. Des discussions approfondies ont lieu avec l'Association de l'information sur les allergies, le monde médical et l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation.

Fait très encourageant, le secteur privé s'emploie à nouveau à résoudre un très grave problème. L'Association des restaurateurs encourage vigoureusement ses 6 800 membres à adopter un programme volontaire. En fait, d'après une dépêche récente de la Presse canadienne, les porte-parole du secteur ont déclaré que les menus de restaurant devraient avertir les consommateurs des ingrédients qui pourraient provoquer des réactions allergiques avant qu'ils ne commandent un repas. Le vice-président de l'Association aurait également déclaré qu'un système de tableaux de mise en garde pourrait être instauré dans