

Aliments et drogues—Loi

[Traduction]

Comme il est 17 heures, la Chambre abordera maintenant l'étude des Affaires émanant des députés, selon l'article indiqué au *Feuilleton* d'aujourd'hui.

INITIATIVES PARLEMENTAIRES— PROJETS DE LOI

[Traduction]

LA LOI DES ALIMENTS ET DROGUES

MESURE MODIFICATIVE

La Chambre reprend l'étude, interrompue le vendredi 19 août, de la motion de M^{me} Copps: Que le projet de loi C-289, tendant à modifier la Loi des aliments et drogues (liste des ingrédients), soit lu pour la 2^e fois et renvoyé à un comité législatif.

M. Bill Gottselig (Moose Jaw): Madame la Présidente, le projet de loi dont nous sommes saisis aujourd'hui tend simplement à obliger les exploitants des restaurants à dresser la liste des ingrédients qu'ils utilisent. Cela semble relativement facile, comme on le présente dans ce projet de loi, mais comme c'est si souvent le cas, ce qui semble simple sur papier n'est pas toujours réalisable en pratique. Examinons un instant les répercussions de l'exigence en question sur le secteur de la restauration.

La plupart des exploitants des restaurants sont fiers de leur établissement et ils tentent de servir les meilleurs aliments possible aux prix les plus raisonnables possible, tout en réalisant un certain profit. Ainsi, ils font affaire avec un certain nombre de fournisseurs et ils achètent à celui qui offre le meilleur produit au meilleur prix. Cela ne poserait, bien entendu, aucun problème si tous les produits d'une même nature étaient identiques. Cependant, ce n'est pas tout à fait le cas en réalité. Ainsi, voyons les problèmes qui pourraient se poser dans le cas d'un produit aussi simple que la farine.

En vertu des règlements sur les aliments et drogues, on permet neuf additifs alimentaires dans la farine en tant qu'agents de blanchiment, de maturation et de conditionnement. Bien entendu, on n'utilise pas tous ces additifs alimentaires dans une farine donnée en même temps, mais le fabricant peut utiliser n'importe lequel des ingrédients en question en fonction de leur disponibilité, du prix et des exigences techniques. L'utilisation d'une farine provenant d'une source donnée et renfermant un certain mélange d'ingrédients et d'additifs alimentaires ne pose aucun problème pour le restaurateur.

Lorsque ses approvisionnements sont faibles, cependant, il doit soit commander davantage de farine ayant la même composition au même fournisseur, ce qui limite la possibilité d'obtenir le meilleur prix possible chez des concurrents, soit commander de la farine d'une composition légèrement différente, peut-être, ailleurs. Dans le dernier cas, on doit modifier les renseignements sur les ingrédients et les additifs alimentaires pour chaque plat dans lequel on retrouve de la farine. Cela entraînera, sans aucun doute, l'augmentation des prix dans le restaurant. Si le restaurateur décide, par contre, de ne pas changer de fournisseur, il devient lié à un fournisseur et il pourrait bien, de ce fait, payer un prix supérieur pour la même farine. Là encore, il devra augmenter ses prix.

Il s'agit là d'un seul ingrédient sur des centaines qu'un restaurant utilise chaque jour. Les mêmes facteurs s'appliqueraient à une majorité d'aliments, sinon tous, ce qui forcerait le restaurateur et le grossiste à consacrer d'énormes ressources à la tenue de dossiers à jour.

Par ailleurs, il est concevable que le chef cuisinier tombe à court d'un ingrédient comme un mélange d'épices, en préparant un repas. Si ce projet de loi était en vigueur, il ne pourrait pas le remplacer par un autre mélange sans changer la liste des ingrédients et la préparation du repas risque d'être retardée ou les denrées alimentaires risquent de se gâter ou alors le consommateur risque de devoir attendre beaucoup plus longtemps.

Les chefs risquent par ailleurs de faire preuve de beaucoup moins de créativité s'il fallait indiquer tous les ingrédients. Pouvez-vous imaginer l'indignation d'un chef cuisinier qui vient de créer un nouveau repas gastronomique en apprenant que son chef-d'oeuvre ne peut pas être servi au public tant que la liste des nouveaux ingrédients ne sera pas imprimée et prête pour la diffusion? En fait, les grands chefs hésitent beaucoup à révéler tous les ingrédients qui entrent dans la composition de leurs sauces et des autres plats.

Réfléchissons un instant à la dimension du problème qu'on examine aujourd'hui. C'est important si l'on veut trouver une solution pratique. Il faut admettre que ce ne sont pas tous les ingrédients qui risquent de provoquer de violentes réactions. En fait, dans la multitude des denrées alimentaires et des ingrédients, seulement un petit nombre ont provoqué des réactions fréquentes ou violentes chez des sujets sensibles.

Si le projet de loi à l'étude aujourd'hui est adopté, il posera de graves problèmes à l'industrie alimentaire et il causera de très grosses difficultés aux restaurateurs. Il est bien possible qu'il produise tellement de renseignements que le consommateur délicat risque de ne plus arriver à comprendre tout, ce qui ne veut pas dire qu'il ne faille pas prendre certaines dispositions pour donner plus d'informations aux consommateurs sur la présence d'ingrédients qui risquent de provoquer des allergies dans les denrées alimentaires.

Voilà pourquoi les fonctionnaires de la Direction générale de la protection de la Santé, les représentants de l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation et l'Association de l'information sur les allergies ont élaboré ensemble une proposition qui permettrait de remédier à ce problème. Ils ont soumis aux médecins une liste des allergènes les plus susceptibles de provoquer des réactions graves ou ceux auxquels les gens réagissent le plus souvent. On se propose, dans un premier temps, de mettre à la disposition des consommateurs un tableau de certains allergènes que renferme la nourriture servie dans les restaurants à service rapide.

Cette proposition est bien plus pratique et bien plus utile que le projet de loi à l'étude aujourd'hui. En outre, l'Association de l'information sur les allergies, qui a une vaste expérience des allergies et de nombreux contacts chez les gens allergiques à certains aliments, à certains médicaments et à d'autres produits, et l'Association des diabétiques, dont bien des représentants dirigent des services alimentaires commerciaux et institutionnels, se sont prononcés en faveur d'une mesure aussi