

*Aliments et drogues—Loi*

Le ministre a répondu qu'il examinerait la chose. Quelques semaines plus tard, n'ayant toujours pas obtenu de réponse, je l'ai prié de comparaître devant le comité. Dans son témoignage, il a déclaré essentiellement qu'on ne pourrait pas proposer de loi sur l'étiquetage, car ce serait trop coûteux et trop compliqué. Il a dit en fait que la décision de manger ou non devrait incomber au consommateur. Je conviens que le consommateur doit accepter une part des responsabilités. Or, dans les années 80, selon les derniers chiffres de l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation, les Canadiens dépensent 11 milliards de dollars pour se nourrir à l'extérieur du foyer.

Même les employés des chaînes de restaurants à service rapide m'ont dit qu'ils voulaient voir le projet de loi adopté parce qu'ils ne savent pas quoi répondre aux gens allergiques qui leur demandent ce qu'il y a dans les hamburgers qu'ils préparent. Un employé d'un restaurant à service rapide local a exprimé le même vœu parce qu'il se fait demander tous les jours ce que contiennent les hamburgers et qu'il ne le sait pas.

Voici une lettre qui éclaire la situation. Elle est écrite en grandes lettres moulées et se lit comme suit:

Madame la députée,

Je m'appelle Bradley Adams. J'ai sept ans. Je regrette beaucoup que nous n'allions presque jamais au restaurant parce que nous ne savons pas ce qu'il y a dans les aliments. Je suis allergique aux noix, aux arachides et au poisson. Lorsque j'en mange, ma gorge se referme et je pourrais mourir. J'ai vraiment peur. Merci de votre aide. Amicalement, Bradley.

C'est une lettre de Toronto. Sa mère a ensuite écrit pour me remercier d'avoir présenté et appuyé cette cause. Voici ce qu'elle m'a confié:

Même un anniversaire chez McDonald ou Chuck E. Cheese peut poser des problèmes. On ne peut nous dire à ces endroits ce que contiennent les aliments. Souvent, les employés ne comprennent pas pourquoi nous voulons connaître la composition des mets et ils nous prennent pour des mères cinglées. C'est ce qui m'inquiète le plus. Il faudrait que nous puissions savoir ce qu'on mange et, ainsi, rendre la vie un peu plus facile aux personnes qui souffrent d'allergies et à ceux qui les aiment.

Si la Chambre estime que la motion que je présente aujourd'hui vaut la peine d'être examinée en détail, je suis sûre qu'on pourrait l'améliorer. J'espère que la latitude que je donne au ministre pour ce qui est de la réglementation ne constituera pas un fardeau trop lourd pour lui. Je donne des détails très précis dans le projet de loi, surtout en ce qui a trait aux restaurants.

● (1710)

Je reconnais qu'il peut être pénible pour un restaurateur de devoir étiqueter tous ses produits. J'ai déclaré en partie qu'il fallait au départ faire porter notre attention sur les 24 grandes chaînes de restauration rapide qui offrent un menu limité. Elles sont en mesure, à l'heure actuelle, de nous préciser en général ce que contiennent les aliments qu'elles préparent. Si en adoptant ce projet de loi, le gouvernement force les restaurants ayant des menus limités à publier les ingrédients sur l'emballage ou à fournir une liste détaillée, ce serait certes là un pas dans la bonne direction.

Jusqu'à ce que je m'occupe de ce dossier, je n'avais pas compris que, en moyenne, une personne par mois meurt au Canada d'une réaction alimentaire. Littéralement des milliers de personnes tombent malades ou doivent être hospitalisées pour la

même raison. Je ne pense pas que ce soit trop demander que nos règlements sur les aliments et drogues forcent les intéressés à fournir les mêmes types de renseignements au sujet des aliments offerts dans les restaurants que dans le cas des magasins d'alimentation.

Le député de Burlington siégeait peut-être dans cette enceinte lorsque les règlements initiaux sur les aliments et drogues ont été présentés. Personne ne pensait dans les années 1970 que, dans les années 1980, les gens auraient plutôt tendance à manger à l'extérieur. La plupart des gens voulaient savoir ce que renfermaient les produits achetés au magasin d'alimentation, car ils entendaient les faire cuire eux-mêmes. Cependant, à notre époque, le fait de manger à l'extérieur est, dans bien des cas, une nécessité.

Je n'ai pas effectué une étude scientifique à ce sujet, mais les gens qui meurent faute d'informations adéquates ont tendance à être des adolescents. Ils commencent juste à devenir indépendants et ils sortent peut-être avec leurs amis sans être surveillés par leurs parents. Par contre, ils savent en général qu'ils souffrent d'une allergie. Ce n'est pas une révélation. S'ils pouvaient, grâce à une liste d'ingrédients inscrite sur les emballages des restaurants-minute, lire que le produit en question contient des cacahouètes ou du poisson ou un autre produit auquel ils sont allergiques, ils pourraient être alors en mesure de savoir si oui ou non ils peuvent en manger.

J'ai été heureuse d'apprendre tout récemment, lorsque l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation a témoigné devant le comité, que la chaîne McDonald, la plus importante entreprise dans ce domaine, qui a tendance à donner l'exemple, a décidé de son propre chef, d'ici deux ou trois mois, nous l'espérons, d'offrir une liste de tous les ingrédients contenus dans tous ses produits. Je tiens à féliciter la société. J'espère que c'est là un exemple que l'industrie en général voudra suivre. Les faits démontrent que le ministre a tort d'affirmer que la tâche en question est trop lourde. La société McDonald prépare déjà une liste, et cela montre que c'est possible, surtout lorsqu'il s'agit de menus déjà prévus, ce qui est le cas dans la plupart des grandes chaînes.

La société Red Lobster envisage de préparer un menu qui s'adresserait justement aux personnes souffrant d'allergies. Ainsi, si vous êtes allergique au poisson, même si vous ne commandez pas de poisson, vous pourriez très bien commander un autre mets qui en contient de très petites quantités, dans la sauce par exemple, et qui risque par conséquent de provoquer la même réaction chez vous. Les sociétés commencent à y faire attention mais j'ose dire qu'une des raisons pour lesquelles elles agissent ainsi est que des organismes comme l'Association canadienne de l'information sur les allergies, l'Association des consommateurs du Canada et l'Association médicale de l'Ontario préconisent certains changements et que des dizaines de municipalités et de commissions scolaires trouvent qu'il faut une mesure législative. Je ne pense pas que mon projet de loi soit le véhicule parfait, mais il permet de renvoyer la question au comité pour qu'il fasse une étude plus approfondie et l'améliore.