

Je pourrais m'étendre beaucoup plus sur le sujet, car il est important et il me tient à cœur. Je sais qu'il en est de même pour mes électeurs, surtout ceux qui sont par exemple atteints d'allergies alimentaires. Cela dit, je sais que d'autres députés sont désireux d'examiner ce projet de loi et qu'ils tiennent, tout comme moi, à ce que la Chambre adopte ce projet de loi dans les plus brefs délais, de façon à ce que nous puissions protéger tous les gens qui en ont besoin. J'appuie certes ce projet de loi et je sais que le moment venu, vous l'appuierez vous aussi sans réserve, madame la Présidente.

M. David Daubney (Ottawa-Ouest): Madame la Présidente, je me fais un plaisir de participer cet après-midi au débat sur le projet de loi d'initiative parlementaire C-289.

[Français]

Madame la Présidente, je voudrais vous entretenir du projet de loi C-289, projet en vertu duquel les restaurateurs canadiens se verraient contraints de dresser, dans l'une ou l'autre des deux langues officielles, la liste des ingrédients qui entrent dans la composition des plats qu'ils servent à leur clientèle.

Fort complexe, il est vrai, et difficile d'application, une telle loi n'en répond pas moins aux droits des Canadiens d'être informés avec justesse et efficacité sur la nature des mets qu'ils consomment lorsqu'ils vont au restaurant. Je me réfère plus particulièrement ici aux nombreux Canadiens qui ont des allergies alimentaires et qui ne peuvent se permettre d'ingurgiter le moindre aliment sans être mis au fait de tout ce qui le compose.

Mais essayons d'abord, pour mieux saisir le problème dans son ensemble, de le situer dans un contexte plus grand. Ce n'est pas la première fois que la question des aliments se pose. Déjà nos lois et nos institutions voient à assurer la protection, le bien-être et la bonne santé des citoyens canadiens. La Loi sur les aliments et drogues, loi qui tombe, en partie, sous la juridiction de Consommation et Corporations Canada, décline avec circonspection tout un ensemble de règlements qui doivent respecter tous les fournisseurs qui disposent de leurs produits alimentaires dans les magasins, qu'il s'agisse de l'épicerie du coin, des boutiques spécialisées ou des grandes chaînes d'alimentation.

Madame la Présidente, les règlements dont je parle ici s'appliquent à toute denrée alimentaire, qu'elle soit produite à l'étranger ou au Canada. Doivent donc figurer sur l'emballage, et cela dans les deux langues officielles, des renseignements sur la nature du produit, son nom usuel, le nom et l'adresse de l'entreprise responsable, la quantité nette, les ingrédients qui le composent, la date limite de conservation et la méthode de conservation.

Comme les Canadiens mangent régulièrement à la maison, qu'ils y consomment la majorité de leurs repas, les mesures dont je parle ici leur garantissent une protection rassurante. Ajoutons que nombreuses sont les préparations alimentaires qui sont apprêtées massivement et selon des recettes immuables, et nous avons là une assurance supplémentaire. Cette loi, madame la Présidente, existe déjà depuis plusieurs années, et l'expérience nous montre que les fournisseurs ont appris à la respecter de façon générale et rigoureuse.

Mais le nombre de Canadiens qui mangent à l'extérieur de leur domicile est de plus en plus élevé, depuis les enfants qui mangent dans les cafétérias des écoles et dans les cantines des

centres communautaires, jusqu'aux malades auxquels on remet un plateau dans leur chambre d'hôpital, en passant par les députés de cette Chambre qui prennent souvent leurs repas sur le pouce, pressés par leurs occupations.

Et il n'y a pas que les restaurants qui se trouvent impliqués dans ce dossier, madame la Présidente. On mange aussi dans les hôtels, les avions et les bateaux. On se procure toutes sortes d'aliments dans les voiturettes qui stationnent dans les rues, les kiosques d'alimentation rapide, chez le traiteur.

● (1450)

[Traduction]

En fait, il y a au Canada 72 000 établissements commerciaux qui vendent chaque jour des centaines de repas comprenant plus d'un millier d'ingrédients.

[Français]

Comment résoudre une telle situation avec efficacité et sans brimer les droits ni des uns ni des autres, madame la Présidente? Eh bien je crois qu'il faut le faire en procédant par ordre, avec en tête le souci de l'équité pour l'ensemble de la communauté.

Dans l'empire impressionnant de la restauration rapide, les solutions au problème des réactions allergiques semblent se présenter avec plus de facilité. Pourquoi? Parce que dans la plupart des cas, ces institutions ont bâti leur réputation sur des recettes limitées, spécifiques et uniformisées, à un point tel que ce que vous mangerez demain du Royal Burger de Montréal, vous l'avez mangé la semaine dernière au Royal Burger de Vancouver. C'est là une des caractéristiques du système des franchises. Nous savons que certaines de ces grandes entreprises ont déjà dressé des listes d'allergènes et qu'elles s'apprêtent à faire face à la situation de manière systématique.

Le problème se pose avec une plus grande acuité dans les restaurants conventionnels. Nous avons affaire ici à des établissements beaucoup plus petits et à un type de cuisine basé sur la personnalité même du chef. Celui-ci compose son menu selon les goûts de sa clientèle, les arrivages saisonniers, les demandes spécifiques des unes et des autres et il est capable de modifier un menu ou une recette s'il ne trouve plus dans ses tablettes l'un ou l'autre des ingrédients dont il a l'habitude de se servir. Sa cuisine est substantiellement fondée sur sa créativité et son inspiration, et cela constitue d'ailleurs le principe même de ses succès à la fois gastronomiques et financiers.

Il faudrait veiller à ne pas brimer les milliers de restaurateurs canadiens qui éprouveraient de grandes difficultés s'ils devaient imprimer quotidiennement, en annexe à leur menu, la liste des ingrédients dont ils se sont servis. Dès lors leur menu deviendrait immuable et chaque fois qu'ils en changeraient, ils se verraient dans l'obligation de publier une nouvelle liste. Et comment les propriétaires de restaurants exotiques feraient-ils pour publier des listes compréhensibles en français ou en anglais, alors que nombreuses sont les épices qui n'ont pas d'équivalents dans nos langues?

D'autre part, comment répondre aux plaintes et aux appréhensions justifiées de milliers d'autres Canadiens qui ont des réactions allergiques et qui, chaque fois qu'ils vont au restaurant, courent le risque d'en sortir indisposés, voire très malades? Jusqu'ici la solution, madame la Présidente, la plus prudente a été de se renseigner auprès du restaurateur, de l'avertir