

Aliments et drogues

d'information, une question de santé qui touche l'ensemble des consommateurs. Nous devons nous demander comment renseigner les personnes susceptibles de faire des réactions allergiques et qui, par conséquent, ne peuvent se permettre de consommer des aliments fabriqués à l'extérieur de la maison.

La Loi C-289 nous permet de faire un pas de l'avant en nous proposant une solution possible, même si elle demeure incomplète et imparfaite. Je suis certain que les responsables de Santé et Bien-être Canada et de Consommation et Corporations Canada vont en étudier les détails avec circonspection, tout en continuant à assurer la santé et la sécurité des consommateurs canadiens. Je suis sûr également, madame la Présidente, qu'ils vont continuer à découvrir les moyens susceptibles d'assurer la sauvegarde des personnes qui souffrent d'allergies alimentaires.

M. Fernand Jourdenais (La Prairie): Madame la Présidente, l'honorable députée de Hamilton-Est (M^{me} Copps) a déposé un projet de loi portant le numéro C-289, Loi modifiant la Loi des aliments et drogues. En vertu de cette loi, les restaurants se verraient dans l'obligation de mettre à la disposition du public, en français et en anglais, la liste de tous les ingrédients qui entrent dans la composition des aliments qu'ils vendent. Cette loi, madame la Présidente, obligerait également les pourvoyeurs d'afficher sur leurs emballages, en français et en anglais, la liste de tous les ingrédients qu'ils utilisent.

L'objectif de la Loi C-289 est de protéger les consommateurs qui risquent de faire des réactions allergiques aux divers aliments ou aux divers ingrédients qui y entrent. La loi, madame la Présidente, répond à cette question en obligeant les restaurants à disposer d'une liste des ingrédients qu'ils utilisent.

Madame la Présidente, le problème est le même pour les consommateurs qui se procurent des aliments dans les magasins d'alimentation. Il y a là aussi des risques de réactions allergiques et il faut en tenir compte. Dans le cas des magasins d'alimentation, le problème est partiellement résolu grâce au listage des ingrédients, tel qu'exigé en vertu des règlements sur les aliments et sur les drogues.

Cependant, les exigences de listage sur les aliments préemballés n'ont pas été conçues pour les personnes allergiques, mais pour donner aux consommateurs, par ordre décroissant, le profil des substances qui entrent dans la composition des aliments qu'ils achètent.

Madame la Présidente, c'est le ministère de la Consommation et des Corporations qui a la responsabilité de la gestion de l'étiquetage, de l'emballage et de la publicité des aliments, en vertu de la Loi et règlements sur l'emballage et l'étiquetage et de la Loi des aliments et drogues. La direction de la protection de la santé du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social avise le ministère de la Consommation et des Corporations sur l'étiquetage et la publicité des produits qui touchent la santé.

Madame la Présidente, divers renseignements sont requis sur les étiquettes des aliments préemballés, dont les suivants, par exemple:

- 1) Le nom familier de l'aliment;
- 2) La quantité nette du contenu;
- 3) Le nom et l'adresse de la personne ou de l'entreprise responsable de l'aliment;

- 4) La liste des ingrédients;
- 5) La longévité de l'aliment et les instructions de conservation.

Tous ces renseignements doivent être fournis, en français et en anglais. Seuls font exception le nom et l'adresse du manufacturier qui peut paraître dans l'une ou l'autre des deux langues officielles du pays. Et on sait ce que c'est, C-72.

Madame la Présidente, comme nous discutons présentement de la Loi C-289, il importe de mentionner que c'est le ministère de la Consommation et des Corporations qui s'est vu chargé de la responsabilité de ces exigences d'étiquetage.

Cela s'explique du fait que ces mesures ont été adoptées en tant que mesures devant assurer la protection du consommateur. Il faut que le consommateur sache ce qu'il achète, qu'il en connaisse la qualité et qu'il soit certain que le produit qu'il acquiert n'est pas vendu sur la base d'une publicité trompeuse.

Madame la Présidente, je veux insister sur ce point et mentionner que les présentes exigences de l'étiquetage, rigoureuses et efficaces et en vigueur depuis le début des années 1970, visent d'abord et avant tout la protection du consommateur. Cependant, le projet de loi C-289 vise également à protéger la santé du consommateur, c'est-à-dire, madame la Présidente, à empêcher qu'il ne fasse des réactions allergiques pour être entré en contact avec des allergènes au restaurant. Et, comme je l'ai mentionné, ni la Loi des aliments et drogues, ni les règlements touchant l'emballage n'ont été conçus pour identifier les allergènes.

Madame la Présidente, cela ne veut pas dire pour autant que le public ne réclame pas certains renseignements sur les ingrédients et les composantes de la nourriture qui lui est proposée dans les restaurants et chez les pourvoyeurs.

Les Canadiens, madame la Présidente, mangent de plus en plus à l'extérieur de la maison. Chaque année, le pourcentage du budget que l'on consacre au restaurant et aux aliments achetés à l'extérieur augmente de façon sensible. Chaque année augmentent également le nombre et la popularité des restaurants d'alimentation express.

En outre, madame la Présidente, le nombre des Canadiens qui souffrent de réactions allergiques atteint un nombre important. Les Canadiens se préoccupent de leur santé, et les sondages révèlent qu'ils sont au fait des problèmes que posent les allergies. Le rôle des agents additifs, préservatifs et colorants est souvent mis en cause, surtout s'ils contiennent des allergènes. C'est pourquoi, madame la Présidente, les manufacturiers de produits alimentaires insistent souvent sur leurs étiquettes, sur l'absence de tels agents dans leurs aliments.

Il y a également certains aliments entiers qui peuvent provoquer des allergies, sans additif et sans préservatif. On connaît des personnes qui sont allergiques aux noix, au poisson, et au gluten que l'on retrouve dans le blé, le maïs et les produits laitiers.

Durant les dernières décennies, madame la Présidente, la technologie alimentaire a fait d'énormes progrès. Plusieurs aliments et plusieurs produits alimentaires sont soumis à des processus complexes ou sont le résultat d'un nombre important d'ingrédients. Tout cela augmente la complexité de l'alimentation et multiplie les possibilités d'allergie.