

[Texte]

food chain or food place should be able to tell the customer what is in that turnover if the customer asks.

[Traduction]

alimentaire a lui aussi une part de responsabilité. Si le chausson aux pommes en question a été acheté à un fabricant, le restaurant en question devrait être en mesure d'informer son client des ingrédients du chausson, si celui-ci le demande.

• 1615

Ms Copps: That is my resolution.

Mme Copps: C'est ce que dit ma résolution.

The Chairman: You were talking about labelling. I am just saying there must be a mechanism whereby the customer at his initiative should be able to ask the food conveyor what is in it, whether there are nuts in it or not, since he knows he is allergic to nuts. Secondly, if the turnover is made in the plant, at the restaurant, then surely it is an obligation of the restaurant owner, at the request of the customer, to say whether or not there are nuts in there. I do not understand why it would not be possible for the department to require all food outlets to make known what is in the turnover at the request of the customer. It does not necessarily require labelling.

Le président: Vous parliez de l'étiquetage. Je disais simplement qu'il doit y avoir un mécanisme permettant aux clients d'obtenir sur demande du restaurateur une liste des ingrédients du produit acheté, pour savoir s'il contient des noix ou non, puisqu'il sait qu'il y est allergique. Deuxièmement, si le chausson est fait sur place, au restaurant, il incombe sûrement au propriétaire de ce restaurant de révéler à la demande de son client si le produit contient des noix ou non. Je ne vois pas pourquoi le ministère ne peut pas exiger que tous les restaurants soient en mesure de fournir sur demande à leurs clients la liste des ingrédients de leurs chaussons. Il ne faut pas nécessairement mettre des étiquettes.

Mr. Epp (Provencher): That is being explored. I do not see that as being impossible, but I did not think that was the question that Ms Copps was asking.

M. Epp (Provencher): C'est une solution que nous examinons. Cela ne me paraît pas impossible, mais je n'ai pas l'impression que c'est la question que posait M^{me} Copps.

Ms Copps: The resolution that I proposed—and obviously anything is subject to amendment—deals with both issues. If you have ever gone into a McDonald's, seen a very long lineup and a lot of young people working for minimum wage, many of those people might not be aware. . . In the case of this infamous Arby's turnover, Arby's itself was not aware that the turnover had hazelnuts until they had a severe allergic reaction in 1985. The company bought their produce from somewhere else, I guess, and they thought it was just apple. That is why I thought that in the case of the fast foods it would be preferable to have labelling: it might be more practical. I mean, everybody who works at an Arby's or a McDonald's is not going to know what is in the ingredients, but I think that would even be a reasonable start, to put that obligation on the restaurants.

Mme Copps: La résolution que j'ai proposée touche les deux questions—et il est évident que tout peut être changé. Si vous avez jamais mis les pieds dans un McDonald, et que vous avez vu les longues lignées que doivent servir tous ces jeunes qui travaillent pour le salaire minimum, et dont la plupart ne savent sans doute pas. . . Dans le cas du fameux chausson de Arby's, le restaurant lui-même ne savait pas qu'il contenait des noisettes jusqu'à l'incident de 1985, où un client a eu une grave réaction allergique. Je suppose que la compagnie achetait son produit d'ailleurs et qu'elle pensait qu'il ne contenait que des pommes. C'est pour cela que je me disais que, dans le cas des repas-minutes, il serait préférable d'exiger des étiquettes, car ce serait plus pratique. Après tout, ce ne sont pas tous les employés de chez Arby's ou de chez McDonald qui vont connaître tous les ingrédients. Cependant, je crois qu'en imposant cette obligation aux restaurants, ce serait un bon début.

Mr. Epp (Provencher): I am not trying to be negative about it. Information is one thing. It might be okay for the chains. But other smaller companies might be using the same kind of package for a number of different products. In the case of the chains, they have specific packages for a specific food item. That is why the information or the posting of ingredients is one thing. There is a practical side to that as against having the same kind of packaging requirements whether they are the chains or the mom-and-pop food outlets.

M. Epp (Provencher): Je n'essaie pas de démolir vos suggestions. L'information, c'est une chose. C'est peut-être valable pour les chaînes. Mais il peut arriver que d'autres petites compagnies utilisent le même genre d'emballage pour divers produits. Dans le cas des chaînes, il existe des emballages précis pour chaque type de produit. C'est pour cela que l'information ou l'affichage des ingrédients n'est qu'un seul aspect de la question. Il y a aussi l'aspect pratique qui fait qu'il n'est pas nécessairement justifiable d'imposer le même genre d'exigences à tous les restaurants, que ce soit des chaînes ou des petits restaurants familiaux.

Dr. Gunner: We are following up on that line in our discussions with the Canadian Restaurant and

M. Gunner: Nous avons soulevé la question auprès de l'Association canadienne des restaurateurs et des services