

Aliments et drogues

Je sais aussi qu'un certain nombre de gouvernements municipaux et d'organismes comme l'Association des consommateurs du Canada, le Conseil canadien de l'enfance et de la jeunesse, la *Canadian Association of Retired Persons* et d'autres encore ont écrit à la députée d'Hamilton-Est pour appuyer les mesures qu'elle propose dans son projet de loi.

Je pense que la Chambre et les Canadiens auraient avantage à ce que ce projet de loi soit renvoyé au comité aussitôt que possible. C'est là que nous pourrions en discuter les faiblesses et même l'amender pour tenir compte des inquiétudes que l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation a exprimées devant le comité. J'espère que nous arriverons à proposer des mesures législatives qui serviront le public canadien tout en protégeant l'industrie et que nous réglerons le problème des ingrédients contenus dans les aliments qui ont causé dernièrement la mort de plusieurs jeunes Canadiens.

Sans autre débat, notre parti appuie le renvoi de ce projet de loi au comité où il pourra être étudié.

[Français]

M. Marcel R. Tremblay (Québec-Est): Madame la Présidente, mes remarques porteront sur le projet de loi C-289, Loi modifiant la Loi des aliments et drogues, tel que déposé par l'honorable députée d'Hamilton-Est (M^{me} Copps).

La loi C-289 s'intéresse aux problèmes qu'éprouvent les personnes qui, sans le savoir, ingurgitent au restaurant des aliments contenant des ingrédients auxquels elles sont allergiques. Le projet de loi qui a été déposé à la Chambre obligerait chaque restaurant à mettre à la disposition du public, en français ou en anglais, la liste de tous les ingrédients qui entrent dans la composition des aliments qu'ils vendent.

La loi obligerait également chaque succursale de restaurant et chaque chaîne de restaurants à indiquer sur tous leurs emballages, en français et en anglais, la liste des ingrédients qui entrent dans la composition de leurs aliments.

Le problème auquel entend s'attaquer la Loi C-289 se pose avec une réelle acuité au Canada. Nombreuses sont les personnes qui souffrent de réactions allergiques à divers aliments, produits alimentaires ou ingrédients alimentaires. Il y a même eu des morts occasionnées par de sévères réactions allergiques.

L'honorable députée d'Hamilton—Est pointe ici du doigt un problème considérable. Il faut la remercier d'en faire part à la Chambre des communes.

La notion même de réaction allergique et les rapports qui la relie à l'alimentation et aux habitudes quotidiennes est malheureusement indéfinie dans la plupart des circonstances. Chez les enfants, il se produit des réactions spécifiques à certains aliments et il est possible de démontrer que ces réactions sont dues à des allergies. Presque tous les adultes savent fort bien que certains aliments ou certains breuvages vont créer chez eux certaines perturbations digestives ou allergiques et que ces réactions, si elles ne sont pas graves, demeurent déplaisantes malgré tout.

Les substances perturbatrices causeront encore plus d'ennuis lorsque les personnes sont tendues, craintives, fatiguées ou malades que lorsqu'elles sont bien portantes et détendues. Les mécanismes à partir desquels de telles réactions se produisent sont encore mal connus et peuvent être reliés beaucoup plus aux caractéristiques de la personne qui a ingurgité le produit

causant des allergies qu'aux caractéristiques mêmes du produit.

Les consommateurs peuvent subir des ennuis dus à des réactions allergiques, à des substances alimentaires utilisées dans la préparation des aliments, et cela est susceptible de se produire encore davantage lorsqu'elles mangent au restaurant ou qu'elles consomment des aliments achetés chez les pourvoyeurs.

En pratiquant une certaine prudence lorsqu'elle fait ses emplettes et qu'elle fait la cuisine, une personne peut être raisonnablement sûre de garder le contrôle des substances qu'elle consomme dans sa propre maison. Et ainsi, la personne qui souffre d'allergies se tient éloignée des substances susceptibles de lui causer des ennuis lorsqu'elle mange à la maison.

Mais lorsqu'elle mange au restaurant ou qu'elle consomme des aliments achetés chez un pourvoyeur, la personne ne peut assurer un tel contrôle. Une personne qui consomme des aliments apprêtés à l'extérieur doit tenir pour acquis que de tels aliments ne contiennent aucun ingrédient auxquels elle pourrait être allergique.

Madame la Présidente, dans l'esprit du public, la question des allergies pourrait fort bien être reliée aux substances utilisées par des additifs ou dans les préservatifs. Mais cela n'est pas nécessairement le cas. Par exemple, les allergies aux aliments de base comme les noix, les fruits de mer et les produits laitiers sont chose fréquente. Une personne pourrait fort bien commander un repas dans un restaurant français sans savoir qu'un tel plat est apprêté avec une sauce à la crème, ou dans un restaurant asiatique sans savoir qu'on lui offrira un repas avec une sauce aux arachides. Certaines personnes feront des allergies à certaines huiles ou à certains types de farine.

• (1720)

D'autre part, il faut bien noter que les aliments d'aujourd'hui sont soumis à des préparations très complexes ou à des recettes où entrent beaucoup d'ingrédients. On utilise souvent beaucoup d'additifs et de préservatifs, autant d'ingrédients susceptibles de provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes.

On sait que diverses substances peuvent produire diverses réactions chez certaines personnes. Il n'est pas question de mettre ici en doute certains aliments ni de se demander si certains restaurants n'utilisent pas des ingrédients dangereux. Agriculture Canada et Santé et Bien-être Canada ont publié des règlements sévères en ce qui a trait à la sécurité des aliments, à leur fraîcheur et à la nature des additifs.

Lorsque les additifs présentent un risque complexe, ils sont bannis ou soumis à un contrôle très strict, comme, par exemple, dans le cas des sulfites, sur lesquels ce gouvernement a imposé récemment un contrôle sévère, après qu'il fut démontré que ces matières causaient de trop nombreuses réactions allergiques. Santé et Bien-être Canada prohibe maintenant l'utilisation de ces matières sur tous les fruits et légumes qui sont vendus ou servis frais, à l'exception des raisins.

Lorsque les personnes sujettes aux allergies consomment certaines substances, il se produit toute une série de séquences physiologiques qui peuvent susciter des réactions et le problème se situe à ce niveau-là. Il y a là une question globale