

Aliments et drogues

● (1430)

M. Lee Clark (secrétaire parlementaire du ministre de l'Agriculture): Madame la Présidente, je suis heureux de pouvoir participer à l'étude des mesures parlementaires et de parler du projet de loi C-289 qui tend à modifier la Loi des aliments et drogues pour obliger les restaurants à donner la liste des ingrédients contenus dans les aliments. Tous les restaurants seraient tenus de publier cette liste en anglais et en français pour tous les aliments qui sont servis.

C'est assurément là une question délicate qui a reçu beaucoup d'attention, à juste titre, de la part des professionnels de la santé, des responsables de la réglementation sur les aliments et du grand public. Des morts tragiques sont survenues à la suite de réactions allergiques à la nourriture de restaurant, notamment dans les restaurants-minute. D'après certaines informations de la presse, environ 25 000 Canadiens sont en danger tous les jours à cause de leurs allergies alimentaires, et quelque 24 personnes sont décédées au Canada au cours des deux dernières années en raison de réactions allergiques à des aliments servis dans les restaurants.

Il est réconfortant de noter que le ministre de la Santé nationale et du Bien-être social connaît bien la situation. J'ai eu le plaisir d'assister à une réunion de comité où il se trouvait et où cette question a été étudiée. Le ministre est également très préoccupé de la chose. Il a déjà donné des instructions à son ministère afin qu'il voie s'il y a eu une augmentation des réactions allergiques aux aliments, si une augmentation décelée pourrait s'expliquer par l'utilisation d'instruments plus perfectionnés et des diagnostics plus précis et si la population dans son ensemble est en train de devenir plus sensible pour une raison ou une autre. De toute évidence, l'attention que les médias ont accordée à cette question depuis à peu près un an pourrait y être pour quelque chose.

En outre, le comité permanent de la santé nationale et du bien-être social de la Chambre des communes a tenu des audiences sur l'étiquetage obligatoire des produits alimentaires vendus dans les restaurants et les comptoirs de restauration-minute et j'ai moi-même assisté à une de ces audiences. Le gouvernement est bien décidé à trouver la meilleure solution au problème. Il est probable que, dans la majeure partie des cas, les réactions allergiques sont liées à un nombre relativement petit de produits ou de composants alimentaires. Par ailleurs, presque n'importe quel aliment pourrait susciter une réaction allergique grave chez ceux qui sont plus sensibles que la moyenne.

Le problème est complexe, et il est donc essentiel d'obtenir le point de vue de toutes les parties intéressées. Les fonctionnaires de Santé et Bien-être social Canada ainsi que du ministère de la Consommation et des Corporations ont consulté l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation et l'Association de l'information sur les allergies. Il y a eu concertation sur l'établissement d'un tableau des ingrédients servis dans les restaurants, et l'idée de signaler s'ils contiennent ou non des substances susceptibles d'être inscrites sur une liste appelée prioritaire a été retenue comme le meilleur moyen, sans doute, d'informer les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.

Il convient, dans ce contexte, de citer un extrait d'une lettre de M. Douglas Needham, vice-président administratif de

l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation. Ce dernier signale que son association:

... soutient le droit qu'ont les consommateurs de connaître les ingrédients qui entrent dans la composition des repas servis au restaurant, et continue de collaborer avec tous les groupes concernés en vue de définir et de mettre en oeuvre des mesures qui réduisent l'éventualité d'autres morts accidentelles.

Il y a lieu de féliciter M. Needham et son association pour cette prise de position.

En fait, une dépêche de la Presse canadienne annonçait récemment que l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation invite fortement ses 6 800 membres à prendre part à un programme facultatif. Les porte-parole de l'industrie, dont M. Needham, estiment que les menus des restaurants devraient renseigner les clients sur les ingrédients susceptibles de provoquer une allergie, avant qu'ils ne passent leur commande. L'Association a recommandé un système de tableaux de mise en garde qui pourrait être institué dans les chaînes de restauration rapide, car ces établissements exercent un contrôle très centralisé sur les ingrédients.

La constance des menus dans ces restaurants liée aux choix limités qui y sont normalement offerts fait de tels tableaux une solution pratique. D'après ce même article de la Presse canadienne, l'Association a sondé 24 chaînes de restaurant à service rapide, dont 22 ont volontiers accepté de participer à un tel programme. Voilà une bonne nouvelle. Cela montre que l'industrie de l'alimentation est bien consciente du problème et tout à fait disposée à prendre des mesures pour y remédier. Cela montre en outre que l'idée de la liste des ingrédients, si on peut la mettre parfaitement au point et la rendre facile à mettre en pratique, est en effet une bonne idée.

Il est très possible qu'une liste des ingrédients soit la meilleure façon de protéger les Canadiens des allergies alimentaires lorsqu'ils mangent dans des restaurants. Si c'est le cas, alors il faudrait déployer tous nos efforts pour adopter le meilleur système possible. A cet égard, il semble très probable qu'on puisse améliorer le projet de loi C-289, aussi efficace qu'il ait pu être pour attirer l'attention sur ce problème. Il est essentiel que les consommateurs obtiennent les renseignements dont ils ont besoin pour se protéger sur le marché et pour faire des choix éclairés. Cela concerne autant les personnes souffrant d'allergies qui mangent dans des restaurants que n'importe qui d'autre.

Le gouvernement est résolu à trouver une solution efficace à ce problème. Si on détermine que cette solution réside dans une divulgation des ingrédients, alors la Chambre peut être certaine que cette divulgation sera imposée d'une manière qui soit efficace, équitable et aussi rentable que possible.

Pour diverses raisons, les repas-minutes et les restaurants à service rapide sont populaires au Canada. Cela s'explique, en grande partie, par le strict contrôle de la qualité effectué dans ces établissements, le fait que les consommateurs savent généralement à quoi s'attendre ainsi que les prix raisonnables et, habituellement, abordables. Nous voulons prendre les mesures nécessaires pour qu'il en soit toujours ainsi.

Nous devons adopter un système nous permettant de protéger au mieux les consommateurs canadiens tout en accordant plus de liberté et de sécurité aux gens qui souffrent d'allergies alimentaires. Je vous remercie, madame la Présidente, de m'avoir donné l'occasion d'aborder une question aussi importante.