

Aliments et drogues

nombre d'aliments ou d'ingrédients. Il est possible, par contre, que presque n'importe quel aliment provoque de temps à autre une réaction contraire chez une personne.

Le gouvernement cherche donc un régime qui exigera la déclaration de substances particulières dont l'effet est connu afin d'empêcher la publication ou la prolifération de fausses informations qui pourraient conduire à des diagnostics par les gens eux-mêmes ou par des personnes qui n'ont aucune formation médicale. C'est là un problème typique et il est essentiel que les consommateurs disposent des renseignements utiles.

En voulant régler un problème aussi complexe, il est vital de demander l'opinion de toutes les personnes visées. En fait, c'est la démarche suivie par la Direction de la protection de la santé de Santé et Bien-être social Canada et, jusqu'à maintenant, les fonctionnaires de ce ministère, de concert avec ceux de Consommation et Corporations, ont consulté l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation et l'Association de l'information sur les allergies.

Il est ressorti de ces discussions que le meilleur moyen de fournir les renseignements voulus aux consommateurs avertis était un tableau énumérant les aliments servis dans l'établissement en précisant s'ils contiennent ou pas les principaux allergènes reconnus. Pour compléter les consultations, la Direction générale de la protection de la santé demandera aussi l'avis du corps médical au sujet de la liste des principaux allergènes proposée.

Il s'agit indubitablement d'un problème complexe et beaucoup de personnes sont au travail pour aider les victimes d'allergies en faisant ce qui doit être fait et en élaborant un système qu'il sera possible de mettre en application. L'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation a déjà mis à l'essai un tableau des aliments dans quelques grandes chaînes et dans quelques gros restaurants. L'Association a reconnu qu'elle avait la responsabilité de protéger du mieux qu'elle pouvait les personnes allergiques et je pense que la solution proposée sera la bonne. De plus, beaucoup verront cette solution comme une très bonne nouvelle. Je félicite l'Association des restaurateurs pour son initiative généreuse qui témoigne de l'attention qu'elle porte à la population.

Mais je me demande, cependant, si nous allons assez loin. C'est pourquoi j'appuie le projet de loi qui, s'il est renvoyé à un comité, sera soumis à une étude plus approfondie.

Nous avons la technologie nécessaire et je recommande que nous nous en servions pour simplifier l'établissement de la liste des ingrédients dans un autre domaine, celui des grandes chaînes de restaurants-minute qu'on pourrait obliger à fournir une liste informatisée de tous les ingrédients contenus dans les aliments figurant sur leur menu.

Ces établissements sont très populaires et ils offrent généralement un nombre restreint de plats. Le principal problème découle de la pratique d'acheter en sous-traitance les ingrédients, crus ou précuits. L'informatisation permet de compiler des listes d'ingrédients, qu'on pourrait rallonger ou raccourcir automatiquement chaque fois que les sous-traitants changent quelques-uns de ces ingrédients. Tous les restaurants auraient accès à des renseignements exacts en appuyant simplement sur une touche de clavier. Le secret des recettes serait sauvegardé, car leurs ingrédients seraient regroupés pour chaque produit

emballé et je pense que les fournisseurs n'hésiteront pas à collaborer.

La tendance que je viens de décrire, ajoutée à la méthode de l'établissement de listes d'ingrédients dans le cas des restaurants, méthode dont on fait l'essai à l'heure actuelle, constituerait un progrès notable pour les victimes d'allergie qui n'ont déjà pas la partie facile. C'est ce que je souhaite. Je voudrais aider les victimes de graves allergies alimentaires à mener une vie plus remplie, sans pour autant en compromettre la sécurité.

Je voudrais assurer tous les députés que les personnes qui sont extrêmement allergiques à certains aliments ne cherchent pas à se soustraire à leur responsabilité de s'occuper de leur propre santé et de celle des leurs. Ils savent pertinemment que le fait de préparer tous leurs repas, même les collations, constitue un moyen sûr d'éviter un drame; mais les modes de vie évoluent. Tout le monde mange au restaurant plus d'une fois sur deux, et la tendance à la consommation de repas préparés dans des restaurants et des chaînes de restaurants-minute se maintient.

Chose certaine, tous les Canadiens ont le droit de jouir du même mode de vie dans notre magnifique pays sans avoir à subir la frustration de ne pas savoir ce que contiennent les aliments préparés dans les établissements publics. Je ne songe pas à l'aspect pratique de la chose, mais plutôt au fait qu'il s'agit d'une question de vie et de mort dans le cas des victimes d'allergies graves.

• (1710)

Le député qui a présenté la mesure a reconnu qu'elle n'est pas parfaite et je ne m'attarderai pas là-dessus, mais ses intentions sont valables. La Chambre devrait y souscrire et la renvoyer au comité afin qu'on l'y étudie davantage et y propose des amendements. Je pense qu'on a bien prouvé la nécessité de venir en aide aux Canadiens victimes d'allergies graves et nous avons les moyens de trouver des solutions vigoureuses qui puissent répondre à ce besoin et que les consommateurs en général accepteront.

M. Neil Young (Beaches): Madame la Présidente, je suis heureux d'avoir l'occasion de parler brièvement du projet de loi C-289 tendant à modifier la Loi des aliments et drogues, présenté par la députée d'Hamilton-Ouest (M^{me} Copps). Il nous permet de sensibiliser davantage les Canadiens à la question des ingrédients contenus dans les aliments qui pourraient leur faire du tort.

Disons tout de suite que je n'ai pas l'intention de parler longuement de ce projet de loi. Il a suffi que la députée le présente pour attirer l'attention sur certains problèmes de l'industrie de l'alimentation. La réaction de l'industrie a été très constructive, comme on peut en juger par le témoignage de l'Association canadienne des restaurants et des services de l'alimentation qui a comparu plusieurs fois devant le comité permanent de la santé nationale et du bien-être social. Elle a reconnu franchement l'existence du problème et elle désire le régler.

La députée admet aussi que son projet de loi causera des problèmes, surtout à ceux qui exploitent de petits restaurants. On n'a cependant aucune raison de douter que le public canadien souhaite que le gouvernement prenne les mesures qu'elle propose. La députée qui vient tout juste de parler a bien exprimé l'opinion de ses électeurs et des Canadiens à cet égard.