

[Text]

The Department of Agriculture has made some progress in this regard. The matter of the labelling of beef has some very significant consequences for the Prices Review Board, as one example. How can one compare cuts of beef, for example, without knowing the grades? For one single cut of beef, we discovered 34 different names in use across Canada. How can one compare the prices of beef cuts in those circumstances?

Mr. Mackenzie: I believe that in our recommendations we pointed out that the matter of nomenclature was something that would have to be worked out with the various provincial authorities.

Senator Molgat: But the grading, in your view, should be more consumer-oriented?

Mrs. Patry-Cullen: Definitely. It should serve the consumer as well as the producer. Why not? Grading is used in advertisements to attract the consumer.

Senator Olson: I had something to do with the grades to be put on beef. Those are producer grades and really have only value for a producer. The grade reflects the value of the animal in terms of the amount of fat, the age, and so forth. Once the animal is slaughtered and put into consumer condition, the grades no longer have any significance. By way of example, grade A hamburger, which is the best hamburger one can get, comes from a grade D cow.

The producer grade is not meant to establish the quality or nutritional value of the meat; rather, it is to establish the value of the animal to the producer. Were we to carry those same grades forward, they would not have the same significance or value to the consumer.

I have no objection to the grades being used at the retail level, but I think there ought to be a set of consumer grades that would have some significance and importance to the consumer.

To take a further example, the main significant difference between grade A and grade B is the fat cover. The same quality steak can be made from a grade B animal as can be made from a grade A animal by simply cutting off a whole lot of fat; but if, as you recommend, the producer grades were carried forward, that steak would show up as grade B quality meat, which it is not once it has been trimmed of fat and put into consumer condition.

I do not want to pose as an expert on all of this, but the suggestion that the producer grades follow through the whole system and be stamped on the consumer product is really, in my view, not a valid suggestion. The various grades simply would not mean the same thing at the consumer level as they do at the purchaser level.

[Traduction]

pas établir une même nomenclature pour les diverses pièces, qu'elle qu'en soit la provenance?

Le ministère de l'Agriculture a eu un certain succès à cet égard. La question de l'étiquetage du bœuf est lourde de conséquences pour la Commission de révision des prix, par exemple. Ainsi, comment peut-on comparer des morceaux de bœuf sans en connaître la catégorie? Pour un seul morceau de bœuf, nous avons constaté qu'il existait 34 dénominations différentes au Canada. Comment, dans ces circonstances, comparer les prix des morceaux de bœuf?

M. Mackenzie: Je crois que dans nos recommandations, nous avons mentionné que la nomenclature des morceaux de bœuf était un problème qu'il fallait régler, en collaboration avec les autorités provinciales.

Le sénateur Molgat: Mais, croyez-vous que la classification devrait se faire davantage en fonction du client?

Mme Patry-Cullen: Définitivement. Elle devrait se faire autant en fonction des besoins du consommateur que de ceux du producteur. Pourquoi pas? Les catégories ne sont-elles pas utilisées dans les annonces destinées à attirer l'attention du consommateur?

Le sénateur Olson: J'ai déjà participé à l'imputation des catégories du bœuf. Celles-ci sont octroyées au producteur et ne représentent vraiment quelque chose que pour lui. La catégorie dicte le prix de l'animal, en fonction de sa teneur en gras, de son âge, et ainsi de suite. Une fois que l'animal est abattu et offert au consommateur dans un emballage approprié, les catégories n'ont aucune importance. Ainsi, un morceau de bœuf haché de catégorie A (la meilleure que l'on puisse acheter), peut très bien provenir d'un bovin de classe D.

La catégorie octroyée au producteur n'a rien à voir avec la qualité ou la valeur nutritive de la viande; au contraire, elle sert à définir le prix que le producteur obtient pour son animal. Si nous devons conserver les mêmes catégories, celles-ci n'auraient ni la même importance ni la même valeur pour le consommateur.

Je ne m'oppose nullement à ce que les catégories soient utilisées pour la vente au détail, mais je crois qu'il devrait exister, pour le consommateur, un autre type de catégorie qui aurait pour lui un sens et une certaine importance.

Prenons un autre exemple. La principale différence entre la catégorie A et la catégorie B réside dans l'épaisseur de la couche de gras. Un steak de même qualité peut provenir d'un animal de catégorie B tout aussi bien que d'un animal de catégorie A, si l'on prend soin d'enlever une bonne quantité de gras; mais si, comme vous le proposez, les catégories octroyées au producteur étaient conservées, ce steak serait étiqueté comme viande de qualité B, peu importe s'il a été dépouillé de son gras avant d'être emballé.

Je ne me prétends pas expert en la matière, mais la proposition voulant que les catégories octroyées au producteur demeurent les mêmes, jusqu'à ce que le produit soit offert au consommateur sous une étiquette donnée, n'est vraiment pas valable, à mon avis. Les diverses catégories n'auraient nullement la même signification au niveau du consommateur qu'au niveau du vendeur.