

[Text]

Mr. Epp (Provencher): I just thought, Mr. Chairman, that in case I brought it in, Ms Mitchell would be a strong supporter of it.

Ms Mitchell: I do not think there is anything wrong with a nice little diary given to the person.

Mr. Epp (Provencher): You have just given me the green light.

Ms Mitchell: Again referring back to some of the notes I had from the last meeting, I did not quite understand how an information letter worked. I understand there was some recommendation that while drug labelling is now in process, it would be very complicated and it would delay this to try to add the labelling for food. But it could be possible for the Minister to issue an information letter giving direction of some kind about fast food labelling. I wonder if you would comment on that.

Mr. Epp (Provencher): Information letters are sent out fairly regularly by the department. In the case of drugs it goes to all drug manufacturers, health professional associations, public advocacy groups, and people who want to be on that mailing list. In respect to food labelling, yes, we are considering it and what form it should take.

Ms Mitchell: Again would you have something going to the food outlets with some kind of instructions or, as the chairman was mentioning, some kind of requirement that they must make information available to customers who ask? I think that is quite practical.

Mr. Epp (Provencher): That is key, Mr. Chairman. I think the request or the recommendation is very good. We are looking at how best to do it and how that information is then disseminated, and also in terms of whether that information is in the hands of the restaurateur or the outlet. One would also have to take a look at what kind of liabilities are involved.

Mr. Duguay: I want to come at this from a slightly different direction. It has something to do with the fact that I am familiar with the restaurant industry because my family was in it.

Mr. Epp (Provencher): Oh, I thought it was because you accessed it daily.

Mr. Duguay: No, as a matter of fact I put myself through university, at least in part, by working at a Dairy Queen.

Ms Coppins: Me, too. We can legitimately be called double dippers.

• 1635

Mr. Duguay: I want to go in a slightly different direction. As for getting people who work in restaurants to list ingredients present and to read that list, When you go to the same restaurant 100 times and order the same thing, it does not always taste the same. Sometimes it

[Translation]

M. Epp (Provencher): Je pensais simplement, monsieur le président, que si j'adoptais cette idée, M^{me} Mitchell en serait fortement partisane.

Mme Mitchell: Je ne pense qu'il y ait quoi que ce soit d'inquiétant dans le fait de donner un joli petit agenda aux patients.

M. Epp (Provencher): Vous venez de me donner le feu vert.

Mme Mitchell: En lisant les notes que j'ai prises à la dernière séance, je ne comprends pas très bien comment fonctionne une lettre d'information. On a dit qu'en attendant que soit réglée toute cette question de l'étiquetage et des médicaments, il serait très difficile d'y ajouter l'étiquetage des aliments, mais que le ministre aurait la possibilité d'émettre une lettre d'information donnant certaines instructions à ce sujet. Pourriez-vous nous en dire un peu plus.

M. Epp (Provencher): Le ministère envoie à intervalles assez fréquents des lettres d'information. Dans le cas des médicaments, elles sont adressées à tous les fabricants, aux associations professionnelles de la santé, aux groupements de défense du public et tous ceux qui veulent figurer sur cette liste d'envoi. Oui, nous envisageons de faire la même chose dans le cas des denrées alimentaires et réfléchissons aux modalités qui pourraient être suivies.

Mme Mitchell: Est-ce que vous enverriez des instructions à tous les débits d'aliments leur imposant de fournir les renseignements aux clients qui le demandent? Cela me paraîtrait assez pratique.

M. Epp (Provencher): C'est essentiel, monsieur le président. Il me semble que l'idée de la demande ou de la recommandation est très bonne. Nous réfléchissons à la meilleure façon de procéder, de disséminer l'information et de veiller à ce que le restaurant ou le débit la connaisse. Il faudrait voir également quelle sorte de responsabilité civile serait mise en jeu.

M. Duguay: Je voudrais aborder ce point sous un angle un peu différent. Je m'y connais un peu en restauration, étant donné que ma famille avait un restaurant.

M. Epp (Provencher): Oh, je pensais que c'était parce que vous y mangez tous les jours.

M. Duguay: Non, d'ailleurs j'ai financé mes études universitaires, au moins en partie, en travaillant chez Dairy Queen.

Mme Coppins: Moi aussi. On peut donc nous appeler les jumeaux de la trempette.

M. Duguay: Je voudrais aborder les choses sous un angle un peu différent. Il est question de demander aux restaurants d'afficher des listes d'ingrédients, mais vous pouvez aller dans un restaurant cent fois et commander toujours la même chose, le goût ne sera pas toujours le