

[Text]

than 1%, that may not be significant if you then take that food and cook it and knock it back 30%. So these are the kinds of criteria and questions that would have to be looked at on a case-by-case basis.

Mr. Ricard: You still have to cook it.

Dr. Gunner: You may. It depends on the food. This is what we would take into account. We would have to ascertain . . . When you irradiate food X, if you destroy the vitamin content by 75%, then that is not a desirable thing, perhaps. But if you are doing something beneficial to the food and vitamins are reduced by less than 0.5%, there may be no nutritional consequence. These are the kinds of things we would have to examine.

Mrs. Killens: Have studies been made on how irradiation compares with the other existing methods of food processing?

Dr. Gunner: In some cases there are no comparisons possible, in that the treatment is unique. Let us go back to strawberries. There are very few ways to preserve fresh strawberries that I know of. You might add some chemical preservatives; but it really does not compare. In some cases there are dual ways. But I do not know of any specific cost-benefits except the one I had mentioned previously, where I had read some reports that said because of the cost to instal these irradiators and to get the process going, the total cost of the process per se might be very high.

Mrs. Killens: Are you aware that the U.S. government was planning to change the classification from additive to process? They have not done so. They did study it, but they have not done so. You are aware of that? Yes.

In the Department of Agriculture of Canada, Mr. Yvan Jacques is working on this irradiation. I was wondering if you are working together on that, and what the link is.

• 1700

Dr. Gunner: Some years ago a meeting on food irradiation was held under the aegis of the Science Council of Canada. We have a member, I think, of that staff in the crowd. They looked at the total picture of food irradiation.

One of the recommendations that came out of that meeting was that a group of interested government officials in irradiation should get together and form a committee. The committee should be under the chairmanship of the Department of Agriculture. I think Yvan Jacques was the chairman of the meeting I attended. It is a forum to discuss initiatives in food irradiation, to get all the concerned government agencies together to discuss things.

We are in fact putting our perspective, that of public health, forth in these discussions that Atomic Energy attends, where people from various departments indicate what happens in irradiation in their field of influence and interest.

[Translation]

p. 100 ou moins, cela peut être négligeable quand on sait que le même aliment une fois cuit en perdra 30 p. 100. Voilà donc le genre de normes et de questions qu'il faudra étudier d'une façon exhaustive.

M. Ricard: On doit toujours cuire les aliments.

M. Gunner: Parfois, car tout dépend de l'aliment. Nous tiendrons compte de cela. Il faut vérifier . . . Pour un aliment irradié, dont on détruirait par exemple 75 p. 100 du contenu vitaminique, il faudra se demander si c'est souhaitable. Toutefois, si on améliore l'aliment et si les vitamines sont réduites de moins de 0,5 p. 100, on découvrira qu'il n'y a pas de conséquence du point de vue nutritif. Ce sont tous des facteurs qu'il nous faudra étudier.

Mme Killens: Est-ce qu'on a comparé l'irradiation avec d'autres méthodes de transformation alimentaire?

M. Gunner: Dans certains cas, les comparaisons ne sont pas possibles, parce que c'est un procédé unique. Prenons le cas des fraises. Il y a très peu de moyens de conserver les fraises fraîches. On peut ajouter des conservateurs chimiques, mais cette méthode ne se compare absolument pas à l'autre. Dans certains cas, il y a plus d'une façon de procéder. Je ne connais pas d'études sur la comparaison entre les coûts et les bénéfices sauf celle dont je vous ai parlé tout à l'heure où l'on signale que le coût d'installation des machines à irradier et du traitement lui-même serait au total extrêmement élevé.

Mme Killens: Saviez-vous que le gouvernement américain envisageait de modifier ses règlements et de définir l'irradiation comme une transformation plutôt qu'un additif? Ce n'est pas encore fait. La question est à l'étude, mais rien n'a encore été fait. Le saviez-vous?

Au ministère de l'Agriculture, M. Yvan Jacques s'occupe de l'irradiation. Est-ce que vous travaillez en collaboration avec lui et dans l'affirmative, quels sont vos rapports?

M. Gunner: Il y a quelques années, un colloque sur l'irradiation des aliments a eu lieu sous la houlette du Conseil des sciences du Canada. Un représentant de notre équipe fait partie de ce groupe qui a étudié l'ensemble des problèmes posés par l'irradiation alimentaire.

Une des recommandations à l'issue de cette réunion était qu'un groupe de fonctionnaires de divers ministères forme un comité. Le Comité serait présidé par un représentant du ministère de l'Agriculture. J'ai assisté à une réunion dont Yvan Jacques assumait la présidence. On y discute de ce qui se fait dans le secteur de l'irradiation des aliments, et le but est de réunir tous les organismes gouvernementaux intéressés.

Notre contribution est d'apporter la perspective de l'hygiène publique lors de ces discussions où il y a un représentant de l'Énergie atomique du Canada Limitée et où d'autres représentants de divers ministères rapportent ce qui se passe en matière d'irradiation suivant leur sphère d'influence et d'intérêt.