

Le 23 janvier 2004

Mémoire de la Coopérative
fédérée de Québec et de son réseau

Les nouveaux enjeux de la
sécurité alimentaire au Québec

Mémoire de la Coopérative fédérée de Québec et de son réseau

Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec

Montréal, le 23 janvier 2004

Consultation générale
Monsieur Christian A. Comeau,
Secrétaire de la Commission de l'agriculture,
des pêcheries et de l'alimentation (CAPA)
Édifice Pamphile Le-May
1035, rue des Parlementaires, 3^e étage
Québec (Québec)
G1A 1A3

Table des matières

I.	Présentation de la Coopérative fédérée et de son réseau	4
2.	Sécurité alimentaire « De la semence à l'assiette »	5
3.	Principes de base de la sécurité des aliments	7
4.	Actions et mesures nécessaires	10
A.	Questions relatives au système d'inspection	10
B.	Questions sur les systèmes de traçabilité	12
C.	Questions sur l'étiquetage des produits alimentaires	15
5.	Conclusion	16
	Annexes : Traçabilité en production animale	19

I. Présentation de la Coopérative fédérée de Québec et de son réseau

Le réseau CO-OP est un acteur incontournable du développement régional. Il compte une centaine de coopératives agricoles réparties sur tout le territoire du Québec. Ces mêmes coopératives sont regroupées sous une fédération, la Coopérative fédérée de Québec, fondée en 1922.

Le réseau CO-OP regroupe aujourd'hui 37 000 membres, génère 4,2 milliards \$ de chiffre d'affaires, ce qui en fait la quatrième entreprise en importance selon les revenus au Québec. Et, avec tout près de 15 000 employés, le réseau CO-OP est le septième employeur en importance de la province. C'est un des secrets les mieux gardés de l'économie et de la société québécoise. Toutefois, le réseau CO-OP déborde de la province; il est présent en Ontario, au Nouveau-Brunswick, en Alberta, en Colombie Britannique et au Japon.

La Coopérative fédérée de Québec fournit aux agriculteurs, directement ou par l'entremise de ses coopératives sociétaires, une vaste gamme de biens et services nécessaires à l'exploitation de leur entreprise, y compris des produits pétroliers. De plus, elle transforme et commercialise sur les marchés locaux et internationaux divers produits agricoles, notamment la viande de porc et de volaille. Elle réalise ses activités par l'entremise de ses propres divisions ou filiales ou par ses participations dans d'autres entreprises.

Olymel s.e.c., une filiale de la Coopérative fédérée de Québec en partenariat avec la SGF Soquia, abat, transforme et surtransforme annuellement quelque 80 millions de poulets, 4 millions de dindons et 5,5 millions de porcs. Plus de 50 % de la viande de porc issue des usines d'Olymel s.e.c. se retrouve sur les marchés d'exportation, notamment aux États-Unis, au Japon, en Australie et en Russie. Olymel s.e.c., avec des ventes annuelles de plus de 1,6 milliard \$, est un leader canadien du secteur des viandes, tout en étant le plus important exportateur de viande de porc et de volaille au Canada. Il va sans dire que la sécurité alimentaire est au cœur de la stratégie de développement de ses affaires tant internationales que domestiques.

Au cours des deux prochaines années, 2004-2006, Olymel s.e.c. investira près de 150 millions \$ dans divers projets de développement avec en tête, les notions de sécurité alimentaire et de développement durable. L'ensemble du réseau compte investir un milliard de \$ en région d'ici 2010.

Pour produire des aliments sains et de qualité supérieure « De la semence à l'assiette », le réseau CO-OP compte sur une Division d'approvisionnement à la ferme qui regroupe 350 agronomes et technologues agricoles à l'affût des dernières technologies, tant sur le plan des productions animales que végétales. Cette même

division fait partie d'un consortium de recherche international regroupant des coopératives américaines et européennes.

Le réseau CO-OP transige aussi plus de 10 000 tonnes métriques de fertilisants qui sont envoyées chaque jour dans les 62 usines de mélange du réseau CO-OP, en plus de desservir 153 quincailleries et centres de rénovation CO-OP où sont distribués 20 000 gammes de produits. Plus de 500 recettes d'engrais sont préparées pour répondre à la demande spécifique des producteurs du Québec, ce qui exige un contrôle de qualité et de traçabilité de premier ordre.

De plus, le réseau CO-OP dispose également de 185 stations-service Sonic réparties surtout en régions rurales. Plus de 125 camions assurent quotidiennement la livraison de produits pétroliers dans toute la province. Durant la crise du verglas de 1998, ce réseau, le seul à ne pas interrompre ses services, a été vital à la sécurité alimentaire des Québécois ainsi qu'à l'approvisionnement des marchés étrangers en assurant une continuité de production dans les régions touchées.

De plus, Sonic, pionnier dans le domaine, offre depuis dix ans un mélange d'essence à l'éthanol à ses clients. Ce geste concret s'inscrit aujourd'hui dans le plan fédéral de réduction des gaz à effet de serre annoncé en 2002 pour respecter les engagements du Canada pris dans le cadre de l'accord de Kyoto. Les types de productions agricoles ici et autour du globe, risquent en effet d'être influencés par les changements climatiques et, en conséquence, joueront sur notre notion collective de sécurité alimentaire.

Enfin, le réseau CO-OP est engagé à fond dans la sécurité alimentaire de ses concitoyens qui, autrement, ne seraient pas desservis par les grandes chaînes d'alimentation. Quelque 21 coopératives-épiceries ancrées dans le terroir, 15 au Québec, 6 au Nouveau-Brunswick, offrent aux consommateurs une exceptionnelle qualité d'aliments à l'année. Au Québec, les ventes annuelles des coopératives-épiceries oscillent entre 500 000 \$ et 8 millions \$ et génèrent 221 emplois à temps plein.

La Coopérative fédérée de Québec et son réseau sont d'abord et avant tout des entreprises de valeurs où les intérêts collectifs priment. Entre 1998 et 2002, 68,4 millions \$ de ristournes ont été remis aux membres. Cet argent, réinvesti en région, contribue à la vitalité de la ruralité québécoise et canadienne.

2. La sécurité alimentaire, une priorité « De la semence à l'assiette »

À la Coopérative fédérée de Québec, la sécurité de toute la chaîne alimentaire est prioritaire, de la composition des intrants pour animaux jusqu'à la fabrication et la

vente des denrées alimentaires. Comme vous le savez, la production et la consommation de denrées alimentaires sont les assises de toute société. Elles sont donc liées à des facteurs tout aussi bien économiques, que sociaux, écologiques et bien entendu, politiques.

Ces dernières années, diverses crises ont ébranlé le marché des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. C'est le cas plus particulièrement de l'Europe qui a connu de nombreux épisodes d'ESB, de fièvre aphteuse, de dioxine, etc. Plus récemment (2001) le Japon a détecté son premier cas de vache folle suivi du Canada et des États-Unis (2003). Il convient toutefois de noter que la production québécoise de denrées alimentaires a été, jusqu'à présent, exempte de crise de cette nature.

Si le Canada et le Québec disposent des systèmes de contrôle et de surveillance parmi les plus sûrs au monde, la récente crise de la vache folle réaffirme la nécessité pour tous les intervenants de la filière agroalimentaire de poursuivre leurs efforts de manière à conserver et à renforcer la confiance des consommateurs aussi bien dans l'approvisionnement en denrées alimentaires, dans la science de l'alimentation, que dans la législation et le contrôle des denrées alimentaires.

Pour la Coopérative fédérée de Québec et son réseau de coopératives agricoles, la sécurité des aliments s'intègre naturellement au cœur de notre politique de qualité et s'appuie sur les quatre objectifs que doit obligatoirement s'assigner tout industriel de l'agroalimentaire soucieux de répondre aux exigences du consommateur, à savoir que tout aliment doit répondre à la règle des « 4 S + R ».

Qualité = 4 S + R

- ❖ **Satisfaction:** garantir la qualité organoleptique de nos produits capables de répondre aux caractéristiques gastronomiques des consommateurs les plus exigeants (saveur, odeur, couleur, arômes)
- ❖ **Service:** garantir la facilité de préparation, de conditionnement et de conservation de tous nos produits.
- ❖ **Sécurité:** garantir la qualité sanitaire de tous nos produits par la maîtrise des risques de toxicité de nature chimique et microbiologique liés à la présence de microbes dangereux.
- ❖ **Santé:** maximiser les caractéristiques diététiques et nutritionnelles de notre gamme de produits.
- ❖ **Régularité**

L'observation stricte de ces critères est seule garante de la pérennité de toute entreprise oeuvrant dans le secteur agroalimentaire et inscrit son empreinte

indélébile dans la politique de marque de chaque entreprise. C'est le cas chez nous pour nos marques CO-OP-Sonic ainsi qu'Olymel et Flamingo.

Le réseau coopératif agricole de la Coopérative fédérée mesure depuis longtemps les enjeux rattachés à la qualité des productions agricoles et alimentaires. Ainsi, nous avons pris part activement au mouvement vers la qualité et nous faisons de même en ce qui concerne la sécurité alimentaire. Notre engagement porte à la fois :

- ❖ dans la **certification de nos produits**, signe officiel d'identification de leur qualité;
- ❖ dans la mise en place d'outils de **gestion de la sécurité alimentaire**, en créant ou développant de nombreuses initiatives dans les domaines de l'hygiène (démarche HACCP ou de la traçabilité et de la biosécurité).

Il va sans dire que nous sommes également engagés auprès de diverses instances administratives (tant gouvernementales que privées) participant à la l'élaboration et à la gestion d'initiatives mises de l'avant en matière de sécurité alimentaire.

Cette longue et vaste implication nous a amené a élaborer une série de principes de base qui nous ont servi et qui nous servent toujours de guide concernant la sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. Permettez-nous de vous les partager.

3. Principes de base de la sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires

Le réseau coopératif agricole de la Coopérative fédérée de Québec considère que la sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires doit se fonder sur un certain nombre de principes dont les plus significatifs sont :

- ❖ L'importance de suivre une approche globale et intégrée en matière de sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, c'est-à-dire une approche qui s'applique à l'ensemble de la chaîne alimentaire « De la semence à l'assiette ».
- ❖ La responsabilité première pour la sécurité des denrées alimentaires doit être assumée conjointement par les fabricants d'aliments composés, les négociants, les agriculteurs et l'industrie alimentaire.
- ❖ Une politique alimentaire efficace et ciblée requiert la **traçabilité** des aliments destinés aux humains et aux animaux ainsi que de leurs ingrédients. Cependant, il importe de souligner que la traçabilité n'est qu'un des éléments clés de toute politique de sécurité alimentaire. D'aucune façon, la sécurité

alimentaire ne saurait se résumer à la traçabilité. La Coopérative fédérée de Québec et son réseau coopératif agricole sont en faveur du développement de systèmes de traçabilité en amont et en aval de la filière. Cette traçabilité doit cependant s'appuyer sur la responsabilité de chacun des maillons de la chaîne et être adaptée aux spécificités de chaque secteur.

- ❖ La **transparence** aide à créer un climat de confiance avec les consommateurs. Toutefois, il faut savoir que « trop d'informations tue l'information », au même titre que « trop d'étiquetage tue l'étiquetage », que « trop d'accréditation tue l'accréditation », etc. En matière de transparence, il en va comme dans le reste, à savoir que la modération a bien meilleur goût. En matière de transparence, la pertinence, la cohérence et la validation scientifique des informations doivent être nos guides.
- ❖ **L'analyse des risques** doit constituer le fondement de la politique de sécurité alimentaire (évaluation des risques, gestion des risques et communication des risques).
 - ✦ Il revient aux autorités scientifiques d'évaluer dans la transparence les données scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments. **L'indépendance de ces instances** est un facteur essentiel de crédibilité de leurs avis. La participation de l'industrie à la phase d'instruction de l'évaluation des risques, légitime et souhaitable, ne menace pas cette indépendance : les experts industriels apportent des informations spécifiques, complémentaires à celles des organismes publics de recherche. **L'adoption des avis doit rester du seul ressort des autorités publiques.**
 - ✦ En matière de gestion du risque, les industriels sont de véritables acteurs et ont beaucoup à dire sur la faisabilité des mesures à prendre : ils doivent pouvoir intervenir dans le processus de prise de décision, par un mécanisme de consultation systématique, **les pouvoirs publics prenant en dernier ressort les décisions qu'ils jugent nécessaires.**
 - ✦ Il est tout aussi nécessaire d'affirmer que **le risque zéro n'existe pas**. Le gestionnaire du risque est donc conduit à fixer un niveau de risque acceptable. L'industrie alimentaire souhaite donner son avis lors de la détermination et la fixation du niveau de risque, qui est un problème de société dans la mesure où la sécurité a aussi un coût.
- ❖ Les **connaissances scientifiques** doivent faire partie des principaux éléments permettant de procéder à une évaluation de la situation. La science

doit répondre aux exigences les plus élevées d'indépendance, d'excellence et de transparence. Cela est d'autant plus significatif alors que le principe de précaution gagne en importance et complique le travail de l'industrie des aliments pour animaux et de celle des denrées alimentaires.

- ❖ Toute politique et réglementation en matière de sécurité alimentaire doivent prendre en considération les trois dimensions (provinciale, canadienne et internationale) dans lesquelles nous devons les situer, et qui posent les questions relatives à l'**harmonisation** :
 - ✦ Le secteur agroalimentaire québécois s'insère dans l'ensemble économique canadien et surtout nord-américain (l'ALÉNA et bientôt la ZLÉA). Personne ne saurait accepter qu'au sein de cette zone commerciale, la sécurité alimentaire soit à géométrie variable.
 - ✦ D'autre part, depuis l'Accord agricole du cycle de l'Uruguay, tout pays membre de l'Organisation mondiale du commerce doit accepter de se plier à des accords internationaux qui modifient les conditions dans lesquelles les pays peuvent restreindre leurs importations agricoles par des mesures réglementaires, sanitaires ou phytosanitaires. L'accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (accord SPS), l'accord sur les obstacles techniques au commerce (accord BT) et l'accord sur les droits de propriété intellectuelle (accord ADPIC) conditionnent ce que les États signataires peuvent et ne peuvent pas faire en matière de politique et de réglementation alimentaires. Les règlements et les normes des diverses instances internationales revêtent une importance croissante dans les échanges internationaux : ils servent de références pour apprécier la légitimité des réglementations nationales et pour arbitrer les désaccords entre pays.
- ❖ Outre le fait que, dans le contexte de l'ALÉNA/ZLÉA et des marchés mondialisés, la réglementation se doit d'être harmonisée, elle se doit également d'être **exigeante et bien appliquée, réaliste et contrôlable**. Il s'agit là d'un fondement nécessaire de la confiance du consommateur et dont l'industrie a besoin pour sa bonne application. Enfin, la réglementation doit être **accessible** au grand public, par des outils appropriés : pour les consommateurs, c'est un facteur de qualité et de sécurité (donc de confiance), alors que pour les autorités et les professionnels, c'est un facteur propre à stimuler un dialogue constructif.
- ❖ Les pouvoirs publics sont les garants du **respect** de leurs obligations par tous les professionnels. Il est donc indispensable que les administrations soient **fortes, cohérentes, dotées de moyens matériels et humains adaptés**, affectés en priorité aux domaines où la santé est en jeu.

- ❖ Il revient aux pouvoirs publics de s'assurer que les règles et contraintes applicables aux matières premières et produits importés soient bien rigoureusement les mêmes que celles appliquées aux productions nationales, pour éviter toute **distorsion de concurrence**.
- ❖ Finalement, il revient aussi aux autorités gouvernementales de veiller à ce que la réglementation contribue à **valoriser l'image des produits** québécois et facilite, autant que faire se peut, le développement à l'étranger de notre industrie agroalimentaire.

Après avoir présenté les principes fondamentaux qui devraient, selon nous, servir de fondement à toute politique ou règlement en matière de sécurité alimentaire, nous voulons également vous faire partager le fruit de notre réflexion sur chacun des thèmes qui sont soulevés dans le document de consultations servant d'assise aux travaux de la présente Commission.

4. Actions et mesures nécessaires

A. Questions relatives au système d'inspection

- ❖ Selon nous, le système canadien et québécois d'inspection des aliments est efficace. Ainsi, il existe plusieurs exemples de bonnes réalisations. Cependant, le système pourrait être plus performant grâce à des interventions mieux ciblées. Il y a beaucoup d'énergie perdue sur des principes alors que le risque réel scientifique n'est pas suffisamment considéré. Nous croyons que le système d'inspection doit poursuivre son « virage scientifique » et prioriser les interventions, notamment là où le risque est réel.
- ❖ Il nous semble que la base réglementaire ainsi que le partage des responsabilités entre les deux paliers de gouvernement (fédéral et provincial) sont adéquats pour faire face aux nouveaux enjeux, tout en demeurant efficaces. On ne peut que féliciter le travail effectué au cours des dernières années dans le but d'éviter les chevauchements et, par le fait même, obtenir une meilleure utilisation des ressources financières et humaines dédiées à l'inspection.
- ❖ Cependant, en ce qui concerne la fabrication d'aliments médicamenteux pour animaux, il importe d'éviter d'enfreindre à cette règle d'efficacité. Un seul organisme suffirait. De plus, leurs exigences ne sont pas les mêmes. La fabrication d'aliments à la ferme devrait être soumise aux mêmes règles que celles auxquelles sont soumises les meuneries. Non pas en raison de leur

lourdeur, mais plutôt pour assurer la sécurité et la salubrité de tous les animaux qui se présentent aux abattoirs.

- ❖ Nous croyons qu'il reste beaucoup de travail à faire en terme de formation des inspecteurs, et ce, aux deux niveaux de gouvernement. Les inspecteurs devraient être mieux formés pour effectuer les constats adéquatement et pouvoir vérifier les affirmations qui leur sont faites sur les lieux d'inspection. Ces inspecteurs devraient être dotés d'outils et/ou de formation leur permettant de juger de la pertinence des mesures adoptées pour maîtriser les risques identifiés.
- ❖ Au cours des dernières années, il y a eu beaucoup d'avancement technologique dans les entreprises et plusieurs ont mis en œuvre des systèmes HACCP. Cependant, cela ne semble pas toujours reconnu par les autorités dans leurs approches et leurs interventions. Notons que l'insuffisance de ressources entraîne une couverture insuffisante de certains secteurs d'activité. Par exemple, la fabrication *in situ* dans les épiceries de produits transformés ou encore de mets préparés, est une situation préoccupante car les risques de contamination croisée sont élevés et ces productions sont faites sans aucun contrôle HACCP. Pour gagner toute la crédibilité nécessaire, l'approche HACCP doit s'appliquer à l'ensemble de la chaîne alimentaire et être supportée (auditée) par des organismes neutres, objectifs et crédibles.
- ❖ En effet, nous croyons qu'il est important de généraliser l'utilisation du HACCP à l'ensemble de l'industrie alimentaire québécoise. Nous avons appuyé le projet réglementaire rendant obligatoire la mise en œuvre du HACCP dans les usines de transformation de la viande sous inspection fédérale et nous avons toujours fait valoir auprès des autorités provinciales l'importance d'accélérer le développement des systèmes HACCP dans l'ensemble de l'industrie. À cet effet, le gouvernement provincial doit accélérer le pas et établir des exigences avec des échéanciers précis. Ce retard dans la mise en œuvre du HACCP nous porte à conclure que le système québécois d'inspection n'est pas suffisamment harmonisé avec les nouvelles normes de sécurité et de qualité imposées par les principaux partenaires commerciaux. Cela pourrait entraîner un questionnement lors de discussions d'équivalence des systèmes d'inspection.
- ❖ Concernant le risque associé aux aliments transgéniques ou à valeur ajoutée, que dire de plus sinon que nous faisons confiance aux autorités gouvernementales habilités en cette matière. Santé Canada établit des normes à cet effet et procède aux évaluations nécessaires du risque. En ce qui concerne le volet éthique que pose la question des OGM, nous entrons dans une zone grise et nous ne sommes pas les seuls. Comme le dit si bien le cardinal Renato Martino, président du Conseil pontifical pour la justice et la

paix, en conclusion d'un récent séminaire d'étude de deux jours organisé par le Vatican sur le thème : « OGM : menaces ou espérance », il faut éviter les « courts-circuits » dont sont souvent victimes ceux qui, dans leur approche des OGM pèchent, soit par un déficit de connaissance, soit par un excès de préjugés. La conclusion à ce séminaire nous offre des pistes auxquelles nous ne sommes pas insensibles, mais je préfère laisser parler le cardinal Martino :

« Après la phase des évaluations des résultats de ce séminaire qui, je pense, demandera un certain temps, ce Dicastère fera tout ce qui est nécessaire pour apporter sa contribution afin d'éclairer les consciences, pour que les biotechnologies végétales représentent une opportunité pour tous et non une menace, dans un cadre politique et juridique de solidarité renouvelée dans les relations commerciales entre les nations, de sécurité pour l'environnement et la santé pour tous, d'entente retrouvée entre le monde scientifique, la société civile et les responsables politiques, au niveau national et international »

« Ce séminaire nous a fait comprendre que le domaine des OGM ne doit pas être abandonné, même s'il doit encore être l'objet d'une grande attention. Il faut par conséquent, continuer de travailler: ce Conseil pontifical encourage chacun à apporter sa contribution et se propose lui-même de le faire, avec disponibilité et dans un esprit de service... »

- ❖ Il est très important de s'assurer que les produits alimentaires importés sont conformes aux normes, surtout lorsque ces produits sont en compétition directe avec des produits alimentaires transformés au Québec et au Canada. Au départ, il est essentiel d'avoir des discussions avec les autorités des pays en question afin de déterminer s'il y a équivalence des systèmes d'inspection et d'exiger cette équivalence. Ensuite, il faut que les gouvernements mettent les ressources nécessaires pour procéder à des audits des transformateurs étrangers et ainsi maintenir des listes d'éligibilité.

B. Questions sur les systèmes de traçabilité

- ❖ Les récentes épizooties auxquelles nous avons fait allusion précédemment, font ressortir la nécessité de mettre en place un système de traçabilité dans les secteurs bovin, ovin, porcin et horticole le plus rapidement possible. Nous hésitons à mettre une date fixe, car elle est fonction de l'effort financier que les gouvernements voudront bien y consacrer. Il ne fait aucun doute dans

notre esprit que les producteurs agricoles soient seuls à supporter les coûts rattachés à une telle démarche.

- ❖ Si nous sommes convaincus de la nécessité d'un système de traçabilité couvrant l'ensemble de la filière agroalimentaire, il ne faut pas oublier que nous sommes en compétition avec d'autres filières agroalimentaires et que nos démarches ne doivent pas avoir pour conséquence de nous rendre moins compétitifs. Si tel était le cas, il n'y aurait aucun intérêt à disposer du meilleur système de traçabilité au monde. D'où la nécessité d'un véritable partenariat dans le montage financier qui devrait précéder la mise en œuvre de tout système de traçabilité.
- ❖ Ces commentaires valent également pour le secteur de la transformation, déjà très sensibilisé à la traçabilité. Plusieurs développements de système sont en voie de réalisation, selon les résultats d'un vaste sondage réalisé par le comité technique sur la traçabilité, coordonné par le Fonds québécois d'aide aux entreprises agroalimentaires.
- ❖ Nous sommes cependant préoccupés par le secteur de la distribution. Il faut que les intervenants de ce secteur travaillent ensemble à élaborer un consensus concernant leurs besoins en matière de traçabilité. De son côté, le gouvernement devra s'assurer que ce secteur fasse de la traçabilité une priorité dans leur plan de travail.
- ❖ Nous croyons que le gouvernement pourrait contribuer en ressources humaines et financières au développement de modèles de systèmes de traçabilité et favoriser le déploiement de la traçabilité pour l'ensemble des secteurs de l'industrie alimentaire.
- ❖ L'absence d'entente entre les deux gouvernements sur un partage de responsabilités peut susciter une insécurité tant chez le consommateur domestique que chez le client international. Surtout si deux systèmes, même s'ils tendent à aller dans la même direction, ne donnent pas exactement le même résultat. Le consommateur n'accepte pas qu'une guerre de clocher puisse menacer la sécurité de ses aliments.
- ❖ Même s'il est perfectible, le cadre réglementaire de l'UE demeure un modèle intéressant. Cependant, sa gestion générerait des coûts que le consommateur local n'est pas prêt à payer. Soulignons tout de même que, pour l'instant, la traçabilité en matière d'alimentation animale ne fait pas partie des priorités, et ce, aussi bien auprès des autorités gouvernementales de l'Union européenne, que du Canada.

- ❖ En ce qui a trait plus spécifiquement à la **traçabilité** de la filière bovine, le modèle en vigueur au Québec va plus loin que celui utilisé ailleurs au Canada. Tout dépend du besoin de base, mais nous croyons qu'en matière de la traçabilité, le compromis n'a pas sa place : le système doit être complet, faute de quoi, il vaut mieux attendre. Voilà pourquoi nous croyons que le système canadien de **traçabilité** dans le bovin, tel qu'établi présentement, est insuffisant et nous l'avons constaté lors des événements entourant la découverte d'un cas de ESB dans l'Ouest. Par contre, nous pouvons nous féliciter du système de traçabilité établi au Québec. Le système québécois est plus contraignant pour le producteur et malheureusement plus coûteux, sans être pour autant plus rémunérateur. Il importe donc que les gouvernements québécois et canadien se repenchant rapidement sur le financement de ce programme. Cela étant dit, le système québécois, étant plus complet, permettrait de circonscrire plus rapidement un événement. À cet effet, le projet de traçabilité en production porcine est un bon exemple. Initié au Québec, il est en voie de devenir un projet national et cela est très bien.
- ❖ Soulignons cependant qu'à notre avis, un système québécois de traçabilité n'est avantageux que dans la mesure où il est accepté et reconnu à l'échelle internationale. Fort d'une telle reconnaissance, un tel système permettrait de localiser les sujets à risques et de ne pas pénaliser les régions qui sont reconnues comme à risques nuls ou plus faibles.
- ❖ Enfin, il nous apparaît très important d'établir un cadre réglementaire global pour la traçabilité, et ce, même s'il est très difficile d'en évaluer le coût. Les coûts seront très variables selon les technologies utilisées. Un système de traçabilité couvrant l'ensemble du secteur agroalimentaire est définitivement un outil qui permettrait de mieux gérer les futures crises. Encore faut-il en évaluer les coûts et déterminer avec précision les responsabilités de chacun en matière de financement. Il ne saurait être question pour les gouvernements québécois et canadien de se défilier de leurs responsabilités sociales en refilant l'essentiel de la facture aux intervenants de l'industrie, notamment les producteurs.
- ❖ Vous trouverez en annexe à ce mémoire, nos vues spécifiques en matière de traçabilité en productions animales.

C. Questions sur l'étiquetage des produits alimentaires

- ❖ Le Canada et le Québec ont des normes d'étiquetage qui nous apparaissent adéquates. Cependant, il y a des exemples où certains secteurs sont exemptés de l'application de ces normes (étiquetage de produits qui ne sont pas fabriqués en usine mais dans une épicerie). Cela avantage les distributeurs-détaillants au détriment des usines de transformation qui doivent respecter toutes les normes. Notons également que les délais de conformation à des changements réglementaires sont supérieurs pour les PME comparativement aux autres entreprises, ce qui crée un désavantage compétitif pour ces dernières.
- ❖ Nous sommes également préoccupés par le respect des normes d'étiquetage pour les produits importés. En effet, nous retrouvons plusieurs cas de produits importés non-conformes en terme d'étiquetage (soulignons plus particulièrement des cas de non-conformité en matière de bilinguisme).
- ❖ Nous avons supporté l'adoption par l'Office des normes générales du Canada, par l'entremise de son Comité sur l'étiquetage volontaire des aliments issus ou non de modifications génétiques, des règles d'étiquetage des produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM).

Après quatre ans de pourparlers houleux, ce comité de l'Office des normes générales du Canada, composé d'une cinquantaine de membres représentant l'industrie agroalimentaire, les consommateurs et les gouvernements provinciaux, en est finalement parvenu à un consensus sur la question. Bien que non unanime, le consensus auquel en est arrivé le comité nous apparaît comme un point de départ nécessaire dans l'état actuel des connaissances sur le sujet.

Mais, comme nous l'avons mentionné précédemment, l'épineuse question des OGM est un sujet d'une extrême complexité et nous ne prétendons aucunement disposer d'une opinion arrêtée sur le sujet. C'est la raison pour laquelle nous préférons opter pour une approche nuancée. La question de l'étiquetage fait partie intégrante de celle plus englobante qu'est l'éthique et, à ce sujet, nous vous référons à nos propos précédents.

5. Conclusion

Loin de nous l'idée d'avoir couvert l'ensemble de la problématique entourant les questions de sécurité alimentaire. Il s'agit d'un sujet d'une grande complexité devant lequel il nous faut rester humble.

Le réseau coopératif agricole : un interlocuteur de choix

Comme vous avez pu le constater, le réseau coopératif agricole de la Coopérative fédérée de Québec est présent partout sur le territoire québécois, de même que dans chacun des maillons de la filière agroalimentaire, c'est-à-dire « De la semence à l'assiette ». Cette particularité que nous sommes seuls à assumer dans la filière agroalimentaire québécoise fait de nous un interlocuteur de choix pour le gouvernement du Québec pour les questions relatives à la sécurité alimentaire.

Des principes comme guide pour l'action gouvernementale

D'autre part, nous vous avons présenté les grands principes qui guident notre action en matière de qualité des aliments et plus particulièrement de sécurité alimentaire. Selon nous, ces principes pourraient tout aussi bien servir de guide à toute nouvelle initiative gouvernementale relative à la sécurité des aliments. Nous insistons principalement sur celui qui concerne l'harmonisation. Dans une économie mondialisée, il est impératif de s'interroger sur les conséquences de chacun des gestes, règles, normes ou législations qui seront posés. Il en est de même pour les questions relatives à la sécurité alimentaire.

Inspection : l'importance de la science et des inspecteurs bien formés

D'après nous, l'inspection doit poursuivre son virage scientifique. Il faut donc s'assurer du maillage entre les scientifiques et les inspecteurs. Une priorité doit être accordée au transfert des connaissances et, par ricochet, à la formation générale des inspecteurs. Le gouvernement doit donc s'assurer que cette priorité figure à son agenda et que les fonds nécessaires (ainsi que les ressources humaines) soient rendus disponibles pour assurer que le système d'inspection soit à niveau avec celui de la recherche scientifique.

Inspection : les OGM

Nous avons affirmé que dans le dossier des OGM, la Coopérative fédérée de Québec cherche à garder la tête froide. Compte tenu des enjeux et de la complexité de la question, il faut éviter les extrêmes. Une chose est certaine, dans l'état actuel de nos connaissances, il faut s'en remettre aux autorités

gouvernementales compétentes. À notre avis, Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments disposent d'une réputation au-dessus de tout soupçon et nous ne voyons pas en quoi il nous faudrait leur retirer notre confiance sur les OGM. Bien entendu, nous sommes préoccupés par la place qu'occupe le pouvoir de l'argent autour de la question des OGM. Le fait que la recherche soit concentrée dans les mains de quelques grands groupes multinationaux a de quoi laisser en perplexe plus d'un. Toutefois, nous avons tendance à rejoindre Michel Serres, grand philosophe de sciences lorsqu'il affirme en parlant des OGM : « ...où nous mènera la peur déchaînée dans le public? Je la crois moins bonne conseillère que la découverte »¹. Restons donc lucides et évitons de céder à la panique. Les OGM ne sont très certainement pas la panacée annoncée par ceux et celles qui les chérissent, mais ils ne sont pas non plus l'incarnation du mal et de la déchéance humaine, tels que présentés par ceux et celles qui les dénigrent. Mais, plus que tout, nous croyons qu'il faut se méfier de ceux qui ont des réponses simples à des questions complexes.

Inspection : surveiller les importations

Nous avons également attiré votre attention sur le fait que certains produits importés se retrouvent sur les tablettes d'épicerie sans rencontrer les normes canadiennes et québécoises. Notre expérience sur les marchés extérieurs, notamment aux États-Unis et au Japon, nous permet d'affirmer que cela n'est pas toléré ailleurs. Il serait grandement temps de faire respecter ce principe d'équivalence à nos compétiteurs.

Inspection : deux poids deux mesures

Enfin, il est temps de faire cesser cette pratique du « deux poids deux mesures » que le gouvernement du Québec applique entre les transformateurs (PME ou non), comme entre ces derniers et la transformation qui a lieu à l'intérieur de certains établissements de commerce de distribution-détail.

Traçabilité : les moyens de ses ambitions

Nous vous avons réaffirmé à de nombreuses reprises que la traçabilité est un incontournable en matière de sécurité alimentaire. Cependant, nous vous avons également fait remarquer que jusqu'à présent les initiatives ont été principalement supportées par les producteurs. Cela leur a occasionné des coûts supplémentaires, sans pour autant avoir d'effet rémunérateur. Si les gouvernements québécois et canadien sont sérieux en matière de traçabilité, ils devront y consacrer les moyens nécessaires. Sans cela, c'est la compétitivité de notre industrie agroalimentaire qui en sera grandement affectée, avec les conséquences qui s'ensuivront.

¹. Michel Serres, Hominescence, Éditions Le Pommier, 2001, pp. 99-100.

Étiquetage : trop d'information tue l'information

Finalement, concernant la problématique de l'étiquetage et plus particulièrement celle concernant les OGM, nous avons exprimé notre appui à l'adoption par l'Office des normes générales du Canada des règles d'étiquetage volontaire des produits contenant des organismes génétiquement modifiés.

Nous ne croyons pas qu'il soit requis et judicieux que le gouvernement du Québec aille à l'encontre de cette approche, du moins pour l'instant. Dans l'état actuel des connaissances sur les OGM, l'étiquetage obligatoire pourrait s'avérer un véritable panier de crabes. D'une part, nous connaissons tous le principe qui veut *que trop d'informations tue l'information*. Que devra contenir une telle étiquette? Comment s'assurer que ce qui y est écrit est véridique? Se pose ici une seconde vérité de La Palice : *une règle dont on est incapable de faire respecter l'application ne devrait pas voir le jour*.

Finalement, nous tenons à remercier la Commission pour nous avoir donné l'opportunité de lui partager nos vues sur une question aussi fondamentale que celle de la sécurité alimentaire. Nous vous en sommes reconnaissants et sachez qu'il nous fera plaisir de pouvoir aller échanger avec les membres de la Commission si vous le jugez à propos.

Annexe : Traçabilité en productions animales, vue générale

Secteur	Impact financier	Impact sur les opérations	RH, compétences, qui va les appliquer
Ferme	<p>Animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Achat et pose de boucles. ▪ Envoi et réception des documents inhérents. <p>Alimentation:</p> <p>Du temps à allouer aux personnes pour cumuler et transmettre l'information.</p>	<p>Animaux:</p> <p>Demande une rigueur pour l'enregistrement des sujets à l'achat ou à la vente.</p> <p>Alimentation:</p> <p>Les producteurs devront enregistrer les informations pertinentes au fur et à mesure de l'évolution des cultures ou des animaux.</p>	<p>Animaux:</p> <p>Les producteurs auront la responsabilité de gérer l'information en utilisant des systèmes crédibles.</p> <p>Alimentation:</p> <p>Les centres de grains auront une responsabilité à définir lors du mélange de grains de sources multiples.</p>
Coop et CFQ	<p>Animaux:</p> <p>Se doter d'outils pour tirer avantage du système mis en place comme les boucles enregistreuses sur les truies par exemple.</p> <p>Alimentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Du temps à allouer aux personnes pour cumuler et transmettre l'information. ▪ Installation ou mise à jour de systèmes de fabrication aptes à gérer la traçabilité des ingrédients et des aliments fabriqués. ▪ Les meuneries devront se doter de moyens pour limiter le nombre de sources dans un même silo ou dans un même lot. Cela peut être l'utilisation de nombreux petits silos plutôt que des gros. 	<p>Alimentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un défi imposant se dresse pour les meuneries qui fabriquent les aliments en mode manuel; la gestion de la traçabilité sera très lourde. ▪ Pour les usines dotées de systèmes de fabrication aptes à gérer la traçabilité, les opérations devront être révisées afin d'assurer la continuité de cette traçabilité dans la manutention des ingrédients et produits sacs. ▪ La vente de produits sacs aux comptoirs posera parfois un problème. 	<p>Chaque segment est responsable de gérer l'information sur ce qu'il fabriquera ou transigera et il devra démontrer sa capacité à ne pas constituer un maillon faible lors d'événements et/ou rappels.</p>

Secteur	Impact financier	Impact sur les opérations	RH, compétences, qui va les appliquer
Ferme laitière	Animaux* : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Achat et pose de boucles. ▪ Recevoir, compléter et envoyer les documents inhérents. 	Animaux: Conserver un dossier complet par animal concernant, en plus de leurs déplacements, leur alimentation, les soins vétérinaires, etc.	Animaux: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les producteurs auront la responsabilité de gérer l'information en utilisant des systèmes crédibles surtout relativement aux déplacements des animaux. ▪ Un système centralisé doit être mis en place pour gérer la validité (véracité) des informations soumise et assurer un lien fiable.
	Alimentation* : Compléter et archiver les documents inhérents.	Alimentation: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir et conserver les numéros de lots des aliments servis à la ferme. ▪ Instaurer un système de traçabilité pour les aliments d'autre provenance que la ferme elle-même ou des fournisseurs opérant un système de traçabilité. 	Alimentation: Les producteurs devront saisir les informations selon un cadre établi par une entité en autorité (ex.: MAPAQ). Cette entité devra effectuer des audits pour s'assurer de la validité des informations et pour vérifier que le système est toujours en opération.
Ferme porcine	Animaux: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Achat et pose de boucles. ▪ Recevoir, compléter et envoyer les documents inhérents. ▪ S'équiper de lecteurs pour lire et peut-être enregistrer des informations dans les boucles électroniques. 	Animaux: Conserver un dossier complet par animal concernant, en plus de leurs déplacements, leur alimentation, les soins vétérinaires, etc.	Animaux: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les producteurs auront la responsabilité de gérer l'information en utilisant des systèmes crédibles surtout relativement aux déplacements des animaux. ▪ Un système centralisé doit être mis en place pour gérer la validité (véracité) des informations soumise et assurer un lien fiable.
	Alimentation: Compléter et archiver les documents inhérents.	Alimentation: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir et conserver les numéros de lots des aliments servis à la ferme. ▪ Instaurer un système de traçabilité pour les aliments d'autre provenance que la ferme elle-même ou des fournisseurs opérant un système de traçabilité. 	Alimentation: Les producteurs devront saisir les informations selon un cadre établi par une entité en autorité (ex.: MAPAQ). Cette entité devra effectuer des audits pour s'assurer de la validité des informations et pour vérifier que le système est toujours en opération.

Secteur	Impact financier	Impact sur les opérations	RH, compétences, qui va les appliquer
Ferme avicole	Animaux: Recevoir, compléter et envoyer les documents inhérents.	Animaux: Conserver un dossier complet par troupeau concernant, en plus de leurs déplacements, leur alimentation, les soins vétérinaires, etc.	Animaux: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les producteurs auront la responsabilité de gérer l'information en utilisant des systèmes crédibles surtout relativement aux déplacements des animaux. ▪ Un système centralisé doit être mis en place pour gérer la validité (véracité) des informations soumises et assurer un lien fiable.
	Alimentation: Compléter et archiver les documents inhérents.	Alimentation: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir et conserver les numéros de lots des aliments servis à la ferme. ▪ Instaurer un système de traçabilité pour les aliments d'autre provenance que la ferme elle-même ou des fournisseurs opérant un système de traçabilité. 	Alimentation: Les producteurs devront saisir les informations selon un cadre établi par une entité en autorité (ex. : MAPAQ). Cette entité devra effectuer des audits pour s'assurer de la validité des informations et pour vérifier que le système est toujours en opération.
Ferme productrice de grains	Alimentation: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Compléter et archiver les documents inhérents. ▪ Possibilité d'avoir à tenir un registre des opérations aux champs, semis, fertilisations, désherbage, traitements contre les insectes et moisissures, récolte, séchage, entreposage, vente et/ou consignment, etc. 	Alimentation: Possibilité d'avoir à fragmenter leurs récoltes pour tenir compte des parcelles de champs.	Alimentation: Les producteurs devront saisir les informations selon un cadre établi par une entité en autorité (ex: MAPAQ ou RMAAQ). Cette entité devra effectuer des audits pour s'assurer de la validité des informations et pour vérifier que le système est toujours en opération.

Secteur	Impact financier	Impact sur les opérations	RH, compétences, qui va les appliquer
Coop laitière, porcine et avicole	Alimentation: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Installation ou mise à jour de systèmes de fabrication aptes à gérer la traçabilité des ingrédients et des aliments fabriqués. ▪ Les meuneries devront se doter de moyens pour limiter le nombre de sources dans un même silo ou dans un même lot. Cela peut être l'utilisation de nombreux petits silos plutôt que des gros. 	Alimentation: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un défi imposant se dresse pour les meuneries qui fabriquent les aliments en mode manuel; la gestion de la traçabilité sera très lourde. ▪ Pour les usines dotées de systèmes de fabrication aptes à gérer la traçabilité, les opérations devront être révisées afin d'assurer la continuité de cette traçabilité dans la manutention des ingrédients et produits sacs. La vente de produits sacs aux comptoirs posera parfois un problème. 	Alimentation: <p>Chaque segment impliqué dans la fabrication d'aliments est responsable de gérer l'information sur ce qu'il fabriquera ou transigera et il devra démontrer sa capacité à ne pas constituer un maillon faible lors d'événements et/ou rappels.</p>

*** Animaux:**

Ces items concernent la traçabilité des animaux eux-mêmes, les lieux de naissance, leur circulation, les différents lieux de croissance et le lieu d'abattage.

*** Alimentation:**

Ces items concernent la traçabilité attribuée aux aliments ingérés par les animaux pendant la durée de leur vie.