

liaison

La revue de l'Agence canadienne d'inspection des aliments



Les relations internationales

favorisent le commerce sécuritaire
et équitable des aliments *page 4*

La nouvelle réglementation offre des outils
pour protéger la salubrité des aliments importés – *page 6*

Établir les normes pour l'analyse des semences – *page 9*

La validation des tests de dépistage
des allergènes protège les consommateurs – *page 10*



liaison

liaison est la voix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, l'organisme scientifique fédéral responsable de protéger l'approvisionnement alimentaire, de surveiller la santé des animaux et de protéger les végétaux et les cultures contre les ravageurs et d'autres dangers environnementaux.

Publié par la Direction générale des affaires publiques, Agence canadienne d'inspection des aliments
George Shaw, vice-président

Directrice
Janice Snyder

Rédacteur en chef
Thomas Costea

Directrice de la production
Joanne McCarthy

Collaborateurs à la rédaction

Debra Bryanton	Daniel Burgoyne
D ^r Louise Carrière	Cameron Duff
D ^r Brian Evans	Robert Favrin
Roy Fox	Bertrand Gagnon
Gord Henry	Kanwal Kochhar
Karl Kurz	Yves Lacroix
Rachel Mahoney	Eric Marceau
Janine Maruschak	Dr. Shane Renwick
Rolf Schoenert	Debbie Vickers

Photo en couverture : *Le vice-ministre Pu Changcheng de l'Administration générale de la supervision de la qualité, Inspection et quarantaine (AQSIQ) de la Chine au Canada pour participer à des pourparlers avec les hauts fonctionnaires de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, y compris la présidente Carole Swan et D^r Brian Evans, chef de la salubrité des aliments et vétérinaire en chef du Canada.*

L'équipe de **liaison** serait heureuse de recevoir vos lettres, suggestions et contributions. Veuillez y inclure votre adresse électronique et numéro de téléphone.

liaison

Agence canadienne d'inspection des aliments
1400, chemin Merivale, T1-2-125
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
Téléphone : 613-773-6506
Télécopieur : 613-773-5618
Courriel : RevueLiaison@inspection.gc.ca

© 2011 Sa Majesté la Reine du Chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments), tous droits réservés. Utilisation sans permission est interdite.

ACIA P0757-11 ISSN: 1920-034X

La revue de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

À l'intérieur...

Message de la présidente...3



Les relations internationales favorisent le commerce sécuritaire et équitable des aliments...4



La nouvelle réglementation offre des outils pour protéger la salubrité des aliments importés...6



Les chefs de file mondiaux des défis futurs en matière de gestion des urgences zoonosaires...8



Établir les normes pour l'analyse des semences...9



La validation des tests de dépistage des allergènes protège les consommateurs...10



Les enquêtes sur les insectes protègent les ressources végétales...12

Renforcement du secteur canadien de la viande grâce à l'exportation...14

Contribuer au fondement scientifique et à la capacité de surveillance mondiale...15

À propos de nos propos

Nos textes ont suscité des réflexions ou des idées? L'ACIA invite les lecteurs de la revue **liaison** à lui envoyer leurs commentaires, suggestions et contributions. Envoyez-nous vos idées d'articles et vos manuscrits. Nous répondrons à toute correspondance et examinerons toute contribution à des fins de publication possible. Veuillez inclure votre nom, courriel et numéro de téléphone. Écrivez-nous à Revue **liaison** au 1400, chemin Merivale, T1-2-125, Ottawa (Ontario), K1A 0Y9 ou par courriel à l'adresse RevueLiaison@inspection.gc.ca.

www.inspection.gc.ca

Message de la présidente

Nous obtenons nos aliments de diverses sources, comme la chasse, la cueillette et le jardinage, ainsi que la culture, la récolte, la pisciculture et l'élevage, comme le font les sociétés agraires depuis des siècles. Par contre, le commerce à l'échelle planétaire n'a jamais été aussi important qu'aujourd'hui.




Carole Swan

Les fonctions réglementaires de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont une incidence sur les activités des intervenants de l'industrie à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. En outre, le marché mondial diversifié d'aujourd'hui exige beaucoup des systèmes de salubrité des aliments de partout. Les répercussions potentielles des réseaux de distribution de masse sont vastes puisque les produits et les ingrédients se déplacent à l'échelle mondiale pour satisfaire aux diverses préférences alimentaires des consommateurs et servir dans la transformation des produits.

Ce numéro de *liaison* met en vedette les efforts déployés par l'ACIA pour relever les défis de la mondialisation et du commerce international, ainsi que les activités de l'Agence sur le plan international pour favoriser les pratiques commerciales loyales et l'application de normes scientifiques.

Les activités et les programmes de l'Agence décrits dans ce numéro ont une incidence sur le commerce international des produits alimentaires, animaux et végétaux canadiens. Bien qu'on se penche encore sur la salubrité des aliments et la santé animale, nous tenons à présenter un autre aspect important des responsabilités de l'ACIA, notamment la protection des ressources végétales du Canada et les répercussions internationales pour ce secteur.

Notre organisation, ainsi que les services essentiels comme l'inspection, la vérification, la délivrance de permis et l'agrément, sont fondés sur des principes scientifiques éprouvés. L'importance de la science est aussi soulignée dans ce numéro de *liaison*.

Les réalités de la mondialisation du commerce des produits alimentaires, animaux et végétaux nous touchent tous. L'ACIA relève les défis que présentent ces nouvelles réalités grâce à des partenariats solides à l'échelle internationale, à la modernisation des mesures en matière de législation et d'inspection et aux plus récentes innovations scientifiques. 

Les relations internationales

favorisent le commerce sécuritaire et équitable des aliments

par Thomas Costea



L'avènement d'un commerce mondial florissant des produits alimentaires, animaux et végétaux offre d'immenses possibilités aux secteurs industriels canadiens, mais il met également en jeu d'importantes relations internationales. Les relations bilatérales avec des partenaires commerciaux et une présence active dans le paysage des organismes de normalisation internationaux sont des responsabilités que partage l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

L'ACIA a entrepris des efforts visant à favoriser la salubrité des aliments commercialisés sur la scène internationale et promeut le recours à des normes scientifiques pour la conclusion d'accords commerciaux. L'Agence s'acquitte de ces tâches par divers moyens, notamment la collaboration avec des organismes internationaux ayant un impact sur les ressources alimentaires, animales et végétales. La participation de l'ACIA à l'élaboration de normes internationales contribue à l'utilisation de mesures scientifiques pou-

vant être appliquées aux modalités du commerce international.

« Nous participons activement au travail des organismes de normalisation internationaux afin de favoriser l'utilisation de données scientifiques dans la création de normes et de règles commerciales », affirme Debra Bryanton, directrice exécutive de la Direction des politiques internationales de l'Agence. « L'ACIA contribue aux efforts d'équipe du gouvernement visant à négocier la position du Canada sur la scène internationale,

à établir des règles équitables pour l'industrie et à prévenir l'utilisation de mesures qui sont régies par le marketing commercial plutôt que par des faits scientifiques. »

Bien qu'il ne soit pas obligatoire, l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, conclu en 1995 avec la création de l'Organisation mondiale du commerce, constitue le fondement des règles commerciales sur les aliments issus de la vie animale et végétale. Cet accord a rassemblé trois organismes œuvrant pour la salubrité alimentaire, la santé des animaux et la protection des végétaux : la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), ainsi que des initiatives liées à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la Santé. Ces organismes constituent des points de référence reflétant les normes internationales, mais celles élaborées dans le cadre de leurs activités ne sont ni contraignantes ni obligatoires pour la formulation de règles commerciales.

« Nous appuyons les normes internationales qui favorisent la création d'un environnement prévisible pour

Affectation de spécialistes techniques

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a actuellement quatre spécialistes techniques dans des postes internationaux clés, avec un cinquième et sixième prévus cet hiver et cet été. Les quatre affectations actuelles se trouvent à :

- Beijing, en Chine
- Tokyo, au Japon
- Mexico, au Mexique
- Bruxelles, en Belgique

La cinquième affectation sera à Moscou, en Russie, et devrait avoir lieu cet hiver. La sixième sera à New Delhi, en Inde, à compter de cet été. À l'origine, ces spécialistes techniques faisaient partie de la stratégie de rétablissement des marchés du boeuf canadien à la suite du dépistage de l'encéphalopathie spongiforme

bovine. Leur rôle consiste maintenant à régler les questions relatives à l'accès aux marchés pour toute la gamme de programmes de l'ACIA touchant la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux, y compris l'appui des activités d'inspection et de certification. Leurs objectifs consistent à établir et à maintenir l'accès aux marchés grâce à des interventions et à des réunions avec leurs homologues responsables de la réglementation, à maintenir la confiance dans le système canadien en faisant office de liaison technique entre le pays et l'ACIA et à mieux informer les représentants de l'industrie et du gouvernement sur l'environnement du pays. ▶

D^{re} Louise Carrière



Administration générale de la surveillance de la qualité, d'inspection et de quarantaine en pourparlers avec les hauts fonctionnaires de l'Agence canadienne d'inspection des aliments dans le cadre des relations internationales.

les règles commerciales, poursuit M^{me} Bryanton. Nous tentons de limiter l'incidence de facteurs inappropriés sur les accords commerciaux et de facteurs non scientifiques pouvant influencer nos normes nationales. Dans un contexte idéal, les normes internationales refléteraient la réglementation canadienne. »

L'ACIA intègre les normes internationales appropriées au cadre de réglementation fédéral visant la salubrité alimentaire et la santé animale et végétale. Les données des entreprises qui fabriquent les produits sont examinées à l'échelle internationale par des comités d'experts représentant les pays participants. L'objectif est de déterminer la probabilité des risques pour la santé – évaluation des risques – et de recommander des mesures pour réduire ces risques potentiels – gestion des risques. L'analyse scientifique diffusée par la Commission du Codex Alimentarius, par exemple, peut contribuer à la recommandation de niveaux de résidus maximaux admis pour les produits chimiques et les toxines contenus dans divers aliments.

La Commission du Codex Alimentarius est un organisme intergouvernemental examinant les normes, les lignes directrices et les recommandations relatives aux aliments en vue de protéger la santé des consommateurs et de favoriser des pratiques équitables pour le commerce des aliments. Elle compte actuellement 183 pays membres représentant 99 % de la population mondiale. Le Canada a été l'un des pays hôtes du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires depuis sa première séance, en 1965; ces réunions rassemblent généralement plus de 250 délégués représentant plus de 80 pays membres de la Commission et plus de 20 organisations internationales non gouvernementales.

L'ACIA a également participé aux travaux de l'OIE et de la CIPV, rassemblant toutes deux plus de 170 pays et territoires membres. La mission de l'OIE vise à améliorer la santé des animaux partout dans le monde. De plus, le Canada est un acteur de premier plan dans la contribution aux normes sur la science et la gestion des risques relatifs aux animaux élevés pour l'alimentation et sur les systèmes de traçabilité et d'identification des animaux (*L'industrie contribue à l'élaboration du système de traçabilité du Canada, Liaison*, vol. 1, n° 2, automne 2010).

La CIPV met en œuvre des activités visant à protéger les ressources végétales cultivées et naturelles du monde de la propagation et de l'introduction de phytoravageurs tout en minimisant l'ingérence dans la circulation internationale des biens

et des individus. Non seulement la CIPV et l'OIE fixent des normes en matière de santé végétale et animale, mais elles contribuent également au renforcement des capacités, notamment par la mise en place de laboratoires de référence pour l'évaluation des procédures d'analyse. Le perfectionnement professionnel dans les disciplines de la santé animale et végétale est également mis de l'avant par le biais de l'examen par les pairs et d'ententes sur le partage d'expertises et de services professionnels.

« Ces organisations représentent une occasion pour tous les pays du monde de se joindre à la communauté internationale en formulant et en harmonisant des normes, conclut M^{me} Bryanton. Elles constituent également une importante tribune sur les problématiques émergentes. »

Réussites sur le plan international

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) contribue au succès des relations commerciales à l'échelle internationale par ses conseils scientifiques et techniques qui se traduisent souvent par des ententes sur les conditions de déplacement des aliments, des animaux et des végétaux. Les récentes exportations de récoltes en sont un exemple.

Exportations de canola vers la Chine – La détection de la jambe noire du canola, une maladie fongique qui se propage par les semences, menaçait les exportations canadiennes vers la Chine. L'ACIA a mis en application des procédures de diagnostic moléculaire en harmonisant le traitement des échantillons et les protocoles d'analyse à ceux utilisés en Chine. L'ACIA a travaillé en collaboration avec d'autres ministères et l'industrie du canola pour préserver l'accès aux marchés tout en répondant aux préoccupations de la Chine en ce qui a trait à la maladie de la jambe noire.

Exportations de cultures de légumineuses vers l'Inde – Un protocole d'entente sur la protection des végétaux entre l'ACIA et l'Inde fait l'objet d'un examen en prévision de l'importation de cultures de légumineuses en Inde. Ce protocole assurerait la stabilité des exportations canadiennes. L'Inde exige actuellement que les légumineuses – pois, pois chiches et lentilles – soient certifiées exemptes de ravageurs justiciables de quarantaine, notamment de l'anguillule des tiges, et que les légumineuses soient soumises à la fumigation au bromure de méthyle dans le pays d'origine. Puisque le Canada ne peut procéder à une fumigation efficace par temps froid, l'Inde autorise la fumigation des légumineuses au port d'arrivée conformément aux dérogations à cette exigence qui sont renouvelées tous les six mois. Les analyses de dépistage de l'anguillule des tiges se font lors du chargement au Canada, et les résultats sont reçus seulement une fois que la cargaison a quitté le port. Les chargements dans lesquels on a dépisté la présence de l'anguillule des tiges doivent alors être redirigés vers Singapour pour que l'on procède à une fumigation sous la surveillance de l'ACIA avant leur arrivée en Inde. Un cadre bilatéral à l'intention de groupes de travail techniques a été établi en prévision de l'élaboration d'une entente prévoyant la fumigation au port d'arrivée en Inde et l'élimination de l'obligation de procéder à des analyses de dépistage de l'anguillule des tiges.

Exportations de graines à canaris vers le Mexique – La présence de graines de mauvaises herbes dans les cargaisons de graines de canaris a freiné les exportations du Canada vers le Mexique. L'ACIA a contribué à l'établissement d'une entente bilatérale pour l'exportation de graines de canaris vers le Mexique, à condition que l'on procède à des analyses en laboratoire pour le dépistage de graines de mauvaises herbes. Les analyses seront effectuées au laboratoire des semences de l'ACIA et par le personnel des opérations.

Yves Lacroix

La NOUVELLE RÉGLEMENTATION offre des outils pour protéger

par Marcella Sousa

Les systèmes d'assurance de la salubrité des aliments évoluent à l'échelle planétaire pour composer avec les défis que posent un commerce accru, plus d'exigences de la part des consommateurs et des écarts prononcés entre les cadres de salubrité des aliments mis en place par les différents pays.

Le nouveau projet de règlement pour le secteur des aliments importés permettra à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) de réduire au minimum les risques d'introduction d'aliments insalubres au pays. En renforçant, entre autres, l'obligation de rendre compte des importateurs quant à la salubrité des produits qu'ils importent. La réglementation permettra aussi à l'ACIA d'intervenir plus rapidement et efficacement en cas de problèmes liés à la salubrité d'aliments importés. Le projet de règlement est l'une des initiatives du Plan d'action pour assurer la salubrité des aliments de l'ACIA. Ce dernier mise sur un partenariat coordonné pour accroître la salubrité des aliments importés et moderniser les systèmes d'assurance de la salubrité pour tous les aliments vendus au Canada.

« Dans un marché mondial en constante évolution où les aliments que nous consommons proviennent de partout sur la planète, l'ACIA et ses

Ce projet de règlement offrira de nouveaux outils aux importateurs pour retracer les produits et retirer du marché rapidement et efficacement ceux qui sont insalubres.



La hausse des importations vers le Canada a mené l'Agence canadienne d'inspection des aliments à proposer un projet de règlement visant le secteur des aliments importés.

partenaires, y compris d'autres ministères et l'industrie, assument ensemble la responsabilité de protéger les Canadiens contre les risques évitables que présentent les produits importés au chapitre de la salubrité des aliments, indique Mark Burgham, directeur de la Division des aliments importés et manufacturés, à l'ACIA. Ce projet de règlement atteint les objectifs de l'ACIA de renforcer et de moderniser le système canadien d'assurance de la salubrité des aliments, en identifiant la collectivité des importateurs et en la mobilisant, en resserrant les mesures de contrôle au Canada et à

ses postes frontaliers et en faisant la promotion d'une approche préventive en matière de salubrité des aliments qui aidera l'industrie à se conformer aux exigences réglementaires de l'ACIA. »

Au nombre des produits expédiés et vendus à l'échelle nationale et internationale qui sont réglementés en vertu de cadres législatifs sur le commerce et les échanges, mentionnons la viande et la volaille, le poisson et les produits de la mer, les fruits et les légumes frais, les produits laitiers, les œufs, le miel et les produits transformés. Certains produits alimentaires et ingrédients importés qui n'appartiennent pas à ces catégories comme les produits de boulangerie, les matières grasses et les huiles, les épices, les préparations

la salubrité des aliments importés

L'établissement d'un système de contrôle et la tenue de registres détaillés sur les envois, la distribution et les produits, les résultats des contrôles de la qualité, un programme d'assainissement, les plaintes de consommateurs et les mesures correctives, démontreront que les importateurs sont prudents. Ils pourront aussi aider à rétablir la confiance perdue des consommateurs à l'égard des aliments importés.

pour nourrissons, les boissons alcoolisées et les ingrédients utilisés pour divers produits alimentaires transformés ne sont actuellement assujettis qu'aux dispositions relatives à la santé et à la salubrité de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application.

Ce projet de règlement offrira de nouveaux outils aux importateurs pour retracer les produits et retirer du marché rapidement et efficacement ceux qui sont insalubres. En vertu du nouveau règlement prévu dans le cadre de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, les importateurs de produits alimentaires devront obtenir un permis, élaborer et mettre en œuvre un système préventif de contrôle de la salubrité des aliments et un plan de rappel et tenir à jour des registres détaillés de leurs produits. Ils devront aussi informer l'ACIA dans les 24 heures lorsqu'ils apprennent qu'un produit peut présenter un risque pour le public.

« La délivrance de permis aux importateurs permettra à l'ACIA de tirer parti des liens établis avec ce secteur et de transmettre des renseignements importants aux importateurs directement touchés par des incidents liés à la salubrité des aliments, selon M. Burgham. La majeure partie de ce secteur de l'industrie a déjà mis en place volontairement des systèmes de contrôle. En vertu du projet de

règlement, la mise en place de systèmes deviendra obligatoire. Un grand nombre de nos partenaires commerciaux sont en train de mettre en œuvre des exigences similaires. »

L'établissement d'un système de contrôle et la tenue de registres détaillés sur les envois, la distribution et les produits, les résultats des contrôles de la qualité, un programme d'assainissement, les plaintes de consommateurs et les mesures correctives, démontreront que les importateurs sont prudents. Ils pourront aussi aider à rétablir la confiance

perdue des consommateurs à l'égard des aliments importés. La vérification des permis, des systèmes de contrôle écrits et des plans de rappel, ainsi que les inspections des produits et des installations, seront les moyens utilisés par l'ACIA pour surveiller le respect du nouveau règlement.

À l'automne 2010, l'ACIA a consulté les intervenants sur le projet de règlement visant les importateurs. Elle prévoit sa publication préalable officielle au printemps, allouant une période de soumission de commentaires avant la publication définitive plus tard dans l'année. On prévoit que la mise en œuvre du règlement sera graduelle. Certaines dispositions entreront en vigueur immédiatement, tandis que celles relatives à la délivrance des permis et à la mise en œuvre du système préventif de contrôle de la salubrité des aliments entreront en vigueur en mars 2013. ◀

À l'automne 2010, l'ACIA a consulté les intervenants sur le projet de règlement visant les importateurs. Elle prévoit sa publication préalable officielle au printemps, allouant une période de soumission de commentaires avant la publication définitive plus tard dans l'année.

Nouveaux insignes pour les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Dès ce printemps, le personnel d'inspection de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui traite avec les parties réglementées à travers le Canada portera un insigne. Celui-ci servira à identifier clairement le personnel de l'ACIA durant les activités d'inspection, surtout dans des situations visant des représentants de différentes administrations.

« Un insigne aidera à inspirer la confiance et le respect lorsque je traiterai avec des gens qui me connaissent mal ou ne connaissent pas les inspecteurs de l'ACIA », explique Samuel Sabo, inspecteur spécialisé dans les aliments du bétail qui travaille dans le domaine des inspections pour le gouvernement fédéral depuis 18 ans. « Nous pouvons être fiers de cet insigne. Il nous donne l'impression que nous faisons partie d'une équipe qui travaille pour la sécurité des personnes et de l'approvisionnement alimentaire. » ▶

Rachel Mahoney

Les chefs de file mondiaux partagent une vision de la

gestion des urgences zoosanitaires

par Ingrid van der Linden, analyste des risques et conseillère scientifique, ACIA

Le commerce international des animaux et des produits connexes a intensifié les répercussions des urgences zoosanitaires ces 20 dernières années, de la propagation de la fièvre aphteuse à l'encéphalopathie spongiforme bovine chez le bétail, en passant par les éclo-sions d'influenza aviaire chez la volaille. Dans cette nouvelle réalité mondiale, la gestion des risques associés aux animaux, aux produits et aux maladies au-delà des frontières fait entrave aux systèmes de gestion des urgences zoosanitaires aux quatre coins de la planète.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) prend les commandes à l'échelle internationale dans la préparation aux menaces futures pour la santé des populations d'animaux domestiques et sauvages. L'organisme Prévisions en santé des animaux au Canada (Pré-CAN) entame la troisième et dernière année d'un projet intergouvernemental de 1,9 million de dollars visant à élaborer une vision conjointe et à harmoniser des stratégies de gestion des urgences zoosanitaires futures.

« Nous avons créé un réseau d'intervenants et d'experts canadiens en santé animale et publique, en évaluation des risques, en surveillance et en prévision des maladies », affirme D^r Shane Renwick, directeur, Prévision des sciences de la santé des animaux et gestionnaire du projet Pré-CAN. « Le Canada est le seul



Rencontre des principaux spécialistes internationaux en santé animale lors de l'atelier Prévisions en santé des animaux au Canada (de gauche à droite) : D^r Joe Brownlie et D^r Bill Parish du Royaume-Uni, D^{re} Lonnie King des États-Unis, Ted Bilyea, ancien vice-président directeur des aliments Maple Leaf, D^r Brian Evans, chef de la salubrité des aliments et vétérinaire en chef du Canada et D^r Peter Black d'Australie.

pays qui réunit ces parties internationales sur la question de la gestion des urgences zoosanitaires. »

Pré-CAN a impliqué des partenaires des secteurs fédéral, provincial, universitaire, industriel et social au Canada comme à l'étranger, y compris les bureaux de l'Australie et du Royaume-Uni du vétérinaire en chef, le Royal Veterinary College et l'Office of Foresight du Royaume-Uni, ainsi que les Centers for Disease Control and Prevention des États-Unis.

Le principe fondamental derrière le projet Pré-CAN est de tisser des liens entre les intervenants clés afin de mieux prévoir des événements complexes futurs au moyen d'outils de prévision, dont l'élaboration de scénarios futurs. Ces outils aident le

gouvernement et l'industrie dans leur prise de décision et améliorent la planification à long terme des urgences zoosanitaires. Des connaissances et des perspectives nouvelles acquises au moyen d'exercices de prévision permettent au gouvernement, à l'industrie et à d'autres organisations pertinentes de cerner et d'accroître les capacités de surveillance zoosanitaire et de gestion des urgences qui seront requises pour faire face aux défis futurs.

Les partenaires de Pré-CAN ont cerné les enjeux et les éléments moteurs, préparé des ébauches de scénarios futurs plausibles et de leurs répercussions, dressé le plan du système actuel de santé animale et élaboré une vision commune des

Suite à la page 16

Établir les normes pour l'analyse des semences

par Thomas Costea

On dit dans certaines sphères que la subsistance de la vie sur terre débute par une semence. Les organisations internationales ayant pour mandat d'évaluer la qualité des semences sur lesquelles repose la vie végétale s'expriment souvent ainsi pour rappeler à quel point l'importance des semences est souvent sous-estimée.

Les systèmes d'assurance de la qualité des semences jouent un rôle important en permettant d'assurer la salubrité alimentaire à l'échelle mondiale tout en facilitant le commerce des semences sur les marchés internationaux. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) collabore avec le secteur canadien des semences et différents partenaires pour maintenir l'infrastructure sur laquelle repose la certification des semences, notamment l'accréditation de laboratoires privés.

La Section des sciences et des technologies des semences du Laboratoire de Saskatoon de l'ACIA est accréditée par l'Association internationale d'essais de semences (ISTA) et membre de l'Association of Official Seed Testing Analysts (AOSA). Le laboratoire des semences de Saskatoon participe de près aux activités de ces deux grandes organisations d'essais de semences. Elle vise ainsi à mieux servir le public, les agriculteurs ainsi que les producteurs et les vendeurs de semences canadiens en analysant et en surveillant les semences importées, cultivées et vendues au Canada, ainsi que celles destinées à l'exportation.

« En tant que laboratoire canadien accrédité par l'ISTA, nous pouvons nous conformer aux normes internationales et promouvoir l'acceptation et l'harmonisation des normes et des procédures d'essai utilisées au Canada dans les laboratoires privés accrédités par l'ACIA, affirme Janine Maruschak, gestionnaire de la Section des sciences et des technologies des semences du Laboratoire de Saskatoon. Nous élaborons également des protocoles et des normes d'accréditation, en plus d'assurer le contrôle de la qualité de manière à ce que les laboratoires du secteur privé puissent effectuer des analyses aux fins de certification des semences. Ces mesures permettent d'assurer la viabilité du secteur canadien des semences dans un contexte où la demande pour la certification des produits exportés ne cesse d'augmenter. »

L'ACIA fixe les normes que doivent respecter les laboratoires privés, alors que l'Institut canadien des semences vérifie que les laboratoires accrédités se conforment aux normes. L'ACIA se fonde sur les règles d'essai des semences de l'ISTA et de l'AOSA pour élaborer les procédures d'essai des semences du Canada ainsi que sur le Protocole d'accréditation et de vérification des laboratoires de semences pour établir les normes s'appliquant aux laboratoires privés. Il existe environ 37 laboratoires de



Des analystes des semences hautement qualifiés et accrédités au laboratoire de Saskatoon de l'Agence canadienne d'inspection des aliments examinent des échantillons de semis de maïs.

semences accrédités au Canada faisant l'objet d'une surveillance par l'ACIA et l'Institut canadien des semences.

« L'ACIA intègre les procédures et processus reconnus à l'échelle internationale au programme d'accréditation des laboratoires canadiens, précise Mme Maruschak. Il s'agit d'un programme pratique que nous avons mis en œuvre de façon progressive, avec la collaboration de toutes les parties concernées, et qui peut être adapté en fonction de l'évolution des normes fixées par l'Organisation internationale de normalisation. »

En accréditant des laboratoires privés afin qu'ils puissent analyser des semences aux fins de certification, on libère d'importantes ressources. Ces dernières permettent à l'ACIA de répondre à la demande en matière de certification phytosanitaire afin d'attester que les envois de semences et de graines destinés à l'exportation sont exempts des insectes, des maladies et des graines de mauvaises herbes réglementés.

« On demande de plus en plus au gouvernement de délivrer des certificats phytosanitaires. Nous pourrions aider le secteur des semences en élargissant la portée de l'accréditation des laboratoires privés d'analyse des semences de manière à ce qu'ils puissent analyser les graines de mauvaises herbes à des fins de certification phytosanitaire », soutient Mme Maruschak.

En tant que laboratoire accrédité par l'ISTA et l'AOSA, le laboratoire de Saskatoon peut également tenir des ateliers internationaux. Un exemple est l'atelier sur l'assurance de la qualité de l'ISTA, qui a eu lieu en octobre 2010 à Saskatoon et qui a connu beaucoup de succès. Mme Maruschak fait partie du conseil d'administration de l'AOSA, tandis que D^r Steve Jones, chef de la Section de la pureté et de la germination des semences du laboratoire de Saskatoon, est membre du conseil d'administration de l'ISTA et président du comité sur les règles. D^r Ruoqing Wang, biologiste national en graines et herbes de l'ACIA à Saskatoon, siège à trois comités de l'ISTA : Pureté, Organismes génétiquement modifiés et Évaluation de la compétence. ▶

La validation des tests de dépistage des allergènes

protège les

par Karl Kurz
Spécialiste de la chimie
alimentaire, ACIA

Les systèmes modernes d'assurance de la salubrité des aliments se sont beaucoup améliorés. Ils peuvent maintenant détecter les allergènes et protéger les personnes qui souffrent d'allergies en garantissant des aliments exempts des principaux allergènes. La capacité de vérifier la présence d'allergènes avec exactitude et de façon uniforme représente un progrès important dans ce tournant qui a marqué l'industrie alimentaire.



L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) joue un rôle d'importance dans le processus de vérification de la conformité des produits alimentaires, et les allergènes occupent maintenant une place accrue dans ce processus. L'ACIA ne se limite pas à analyser des échantillons d'aliments pour dépister des allergènes, mais elle évalue et valide des trousseaux d'analyse commerciales pour ses propres besoins et en prévision d'une éventuelle utilisation par l'industrie alimentaire.

« Le marché des aliments exempts d'allergènes prend de plus en plus

d'ampleur et représente une occasion pour l'industrie », explique le scientifique Eric Marceau, du laboratoire de Longueuil, au Québec. « Nous suivons les tendances internationales en ce qui a trait aux méthodes d'analyse et de validation pour nous assurer d'utiliser les meilleures données scientifiques accessibles. De cette façon, nous sommes prêts lorsque des aliments nouveaux font leur entrée sur le marché et pouvons répondre à d'éventuelles demandes de renseignements. Par conséquent, nous pouvons offrir un large éventail de services d'analyse pour faire en sorte que les aliments puissent être

consommés en toute sécurité par des personnes souffrant d'allergies, surtout lorsque des étiquettes portant la mention « sans allergène » sont utilisées. »

L'évaluation et la validation des trousseaux d'analyse pour le dépistage d'allergènes alimentaires représentent un processus important pour le gouvernement et l'industrie qui doivent assurer la protection de l'approvisionnement alimentaire. Depuis quelques années, l'ACIA et Santé Canada, par l'entremise de leur Comité de méthodologie sur les allergènes, évaluent les trousseaux d'analyse servant au

consommateurs



Eric Marceau, spécialiste scientifique au laboratoire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à Longueuil, au Québec, faisait partie de l'équipe qui a validé la trousse servant à l'analyse du soya l'année dernière.

« L'ACIA s'efforce d'augmenter sa liste des méthodes de dépistage d'allergènes alimentaires en participant à des études conjointes chaque année », explique M. Marceau. L'étude sur le soya a été réalisée conjointement avec le fabricant des trousse d'analyse et elle comprenait une analyse à l'aveugle d'échantillons envoyés à 14 laboratoires différents pour vérifier si la trousse respectait les exigences établies.

« Des rappels d'aliments sont ensuite effectués à la suite de ces analyses. En fin de compte, ces mesures peuvent sauver des vies et sans aucun doute protéger les gens souffrant d'allergies. »

On a ensuite procédé à une évaluation plus approfondie dans le cadre de laquelle 168 échantillons de préparations pour nourrissons et d'aliments pour bébé ont été échangés entre le laboratoire de l'ACIA de Longueuil, au Québec et les laboratoires de Burnaby, en Colombie-Britannique. Un des défis qui découle de la validation des trousse d'analyse est de garantir que celle-ci peut détecter à la fois les protéines brutes et les protéines après leur traitement à la chaleur. Des farines de soya commerciales ont été choisies comme « matières de référence interne » pour le contrôle de la qualité afin de confirmer si la trousse peut détecter la protéine de soya, dénaturée ou

non, et de garantir que l'analyse de l'échantillon est juste.

Le Comité de méthodologies sur les allergènes communique à l'industrie de l'alimentation l'information découlant de la validation des trousse d'analyse. Il présente aussi des exposés lors d'ateliers et de symposiums. Les travaux sur les trousse d'analyse servant au dépistage d'allergènes font partie des mesures que déploie l'Agence pour surveiller, avec l'industrie et les autres intervenants, la présence d'allergènes non déclarés dans les aliments et pour doter les systèmes d'assurance de la salubrité des aliments d'instruments comme des analyses exactes et fiables.

« Une part importante de notre travail est de communiquer de l'information, de donner des conseils scientifiques et de répondre aux questions. Nous sommes heureux de communiquer l'information sur nos méthodes et nos procédures de validation avec quiconque le demande », explique M. Marceau. « L'ACIA prend toutes les plaintes des consommateurs très au sérieux et elle fait régulièrement enquête. Notre but est de fournir la même journée, dans la mesure du possible, les résultats des tests de dépistage d'allergènes. Des rappels d'aliments sont ensuite effectués à la suite de ces analyses. En fin de compte, ces mesures peuvent sauver des vies et sans aucun doute protéger les gens souffrant d'allergies. »

Les laboratoires de l'ACIA envisagent la création d'une trousse d'analyse pour le dépistage de la moutarde dans le cadre de la prochaine étude conjointe. En effet, la moutarde a récemment été ajoutée à la liste canadienne des allergènes alimentaires prioritaires. ▶

dépistage des principaux allergènes. Les laboratoires de l'ACIA ont procédé à la validation d'une trousse servant à l'analyse du soya l'année dernière.

Le processus de validation comprend l'examen de la littérature, la recherche de documents de référence pour vérifier la capacité de la trousse, la réalisation d'une étude conjointe pour valider la méthode et l'établissement d'une procédure de contrôle permanent de la qualité. Tout ce travail doit être terminé avant que la méthode puisse être utilisée par les laboratoires de l'ACIA.

Les enquêtes sur les insectes protègent les ressources végétales

par Thomas Costea

Le monde des insectes peut être fascinant aux yeux d'un simple observateur; un royaume subjuguant où vous vous trouvez toujours à moins de deux mètres d'une araignée ou d'une autre créature microscopique. Cependant, en ce qui concerne le commerce de produits vivriers, horticoles et forestiers à l'échelle nationale et internationale, le confinement et la lutte contre des organismes si omniprésents constituent pour un secteur économique important un défi de taille.

La protection des ressources végétales naturelles et cultivées contre ces petites créatures, aussi appelées ravageurs ou maladies, n'est pas une mince tâche pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). L'Unité de surveillance phytosanitaire (USP) fait partie du programme de l'Agence en matière de protection des végétaux, qui vise à lutter contre les ravageurs et délivre des certificats pour le déplacement de produits végétaux à l'échelle nationale et internationale.

« Notre travail consiste à confirmer ou non la présence d'un ravageur ou d'une maladie au Canada et, le cas échéant, à déterminer l'ampleur de l'infestation, souligne Rob Favrin, gestionnaire national de l'Unité de surveillance phytosanitaire de l'ACIA. Un des principaux objectifs du programme de protection des végétaux de l'ACIA est de limiter la propagation de ravageurs et de maladies lors du commerce de végétaux et de produits connexes. Pour ce faire, nous utilisons des données tirées des enquêtes et déterminons les régions exemptes de ravageurs, qui sont ensuite reconnues dans les ententes bilatérales avec nos partenaires commerciaux. »

Les enquêtes phytosanitaires effectuées par l'USP constituent un outil essentiel à la détection d'infestations et à la lutte contre celles-ci. Elles ciblent les ravageurs ayant une importance économique ou environnementale,

lesquels sont énoncés dans les Normes internationales pour les mesures phytosanitaires (NIMP). Ces normes sont élaborées par la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), une organisation composée de 170 pays et territoires membres à l'échelle mondiale.

En tant que membre de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (NAPPO), le Canada travaille étroitement avec la CIPV à l'élaboration de directives stratégiques et à la réglementation des restrictions concernant les produits importés, exportés et déplacés à l'intérieur du pays. La CIPV présente un cadre international pour la protection des végétaux grâce aux NIMP; il peut s'agir de normes sur la surveillance des ravageurs, de restrictions concernant l'importation, d'analyses du risque phytosanitaire, de procédures de conformité et de méthodes d'inspection phytosanitaire, de quarantaines, d'interventions en cas d'urgence liée à un ravageur exotique et de la certification aux fins d'exportation. L'ACIA compte sur le Service canadien des forêts ainsi que sur Agriculture et Agroalimentaire Canada pour obtenir des renseignements utiles ou des résultats de recherche sur la lutte contre les ravageurs et les maladies.



L'ACIA réglemente un vaste éventail de ressources végétales en raison du nombre important de ravageurs et de plantes hôtes, qu'ils se trouvent dans les produits vivriers, les fleurs, les arbres ou le sol. Les endroits où se déroulent les enquêtes phytosanitaires sont tout aussi diversifiés; il peut s'agir de zones forestières urbaines et rurales, de terres agricoles, de serres et de pépinières. Nous effectuons également des enquêtes sur les voies d'entrée dans des endroits à risque élevé afin de déceler les

Le longicorne asiatique, l'un des ravageurs surveillés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.



risques d'introduction de ravageurs attribuables au déplacement de produits, y compris l'utilisation de matériaux d'emballage en bois.

La méthode à suivre lors d'une enquête dépend du type de ravageur ciblé. Il peut s'agir de prélever des échantillons d'un végétal ou du sol afin de détecter des maladies ou des nématodes, d'installer des pièges pour les insectes ou de réaliser des inspections visuelles pour détecter la présence d'insectes, de maladies et de mauvaises herbes.




Troy Kimoto, biologiste préposé aux enquêtes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, place un piège à agrile du frêne durant une enquête sur les ravageurs.

« Nous sommes toujours en train d'élaborer de nouveaux protocoles et de perfectionner nos méthodes, nos techniques et nos procédures en lien avec les enquêtes, car il s'agit de nouveaux ravageurs introduits dans l'environnement canadien. Les méthodes de détection ne sont donc pas toujours aussi efficaces que celles utilisées pour des ravageurs indigènes bien connus, précise M. Favrin. La collaboration de l'industrie est également importante puisqu'elle nous permet de recueillir des renseignements sur la taille et la nature du secteur touché. Ces renseignements facilitent la conception des programmes d'échantillonnage et le travail des inspecteurs sur le terrain lors d'une enquête. »

Les programmes de lutte, de confinement et d'éradication visent les espèces exotiques qui ne sont pas présents au Canada ou régis dans le cadre d'un programme de lutte officiel. On réglemente le déplacement des végétaux et des produits connexes pour aider l'ACIA à certifier des produits aux fins d'exportation, à lutter contre la propagation de ravageurs indigènes et à justifier les politiques d'importation adoptées par le Canada pour prévenir l'introduction de nouveaux ravageurs.

« Tout ce travail repose sur une base de données exhaustive, indique M. Favrin. Ces renseignements nous permettent aussi d'améliorer continuellement nos méthodes et nos techniques, y compris de peaufiner nos procédures de production de rapports. Au cours des prochains mois, nous mettrons en œuvre un nouvel outil de production de rapports qui nous aidera à mieux analyser nos données et à prendre de meilleures décisions pour orienter nos programmes. »

De 15 à 25 phytoravageurs font l'objet d'une enquête par l'ACIA chaque année; ces enquêtes ont lieu à des milliers de sites stratégiques partout au pays. La plupart de ces enquêtes sont réalisées par des employés de l'ACIA; toutefois, l'Agence explore de plus en plus la possibilité d'effectuer des enquêtes en collaboration avec des partenaires externes comme les provinces et les municipalités. 

Renforcement du secteur canadien de la viande grâce à l'exportation

par Alan MacKenzie, Rédacteur en chef de *Canadian Meat Business*



Alan MacKenzie

En 2010, les marchés canadiens du boeuf et du porc ont subi les contre-coups de la vigueur du dollar canadien et des prix élevés du maïs et l'on prévoit que les producteurs continueront d'en ressentir les effets en 2011. Les analystes prédisent que les prix du grain demeureront élevés au moins durant la première partie de l'année, étant donné surtout que les stocks de maïs des États-Unis devraient atteindre leur plus bas niveau depuis 1996 avant la récolte de cette année.

Toutefois, selon certains observateurs des marchés, ces effets pourraient être atténués par le renforcement des marchés d'exportation.

« Les marchés d'exportation de boeuf et de porc ont perdu du terrain à cause de la récession, mais ils sont en voie de rétablissement, en quelque sorte », dit Kevin Grier, analyste principal des marchés au George Morris Centre, un centre d'études et de recherches sur l'agriculture en Ontario. « Les suspects habituels ont connu une amélioration – notamment les pays côtiers du Pacifique comme le Japon et la Corée pour le porc et le Mexique pour le boeuf et le porc – et certains marchés en développement sont plus forts, comme la Russie. »

Il indique, cependant, que l'industrie du boeuf continue d'être confrontée aux problèmes découlant des restrictions imposées par plusieurs pays après la confirmation de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) chez un bovin en Alberta le 20 mai 2003.

En offrant des conseils scientifiques et techniques et en certifiant l'état de santé de tous les animaux et sous-produits d'animaux exportés du pays, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) joue un rôle important dans le rétablissement et le maintien des marchés d'exportation pour le boeuf canadien depuis l'écllosion d'ESB.

Au cours des dernières années, des partenaires clés comme les États-Unis, le Mexique et le Japon – les trois principaux marchés pour le boeuf canadien – ont rouvert leurs frontières, du moins en partie. La Corée du Sud, le quatrième marché du boeuf canadien en importance avant la détection de l'ESB, représente encore un défi, mais d'autres marchés continuent d'éliminer les obstacles au commerce. Parmi les récentes victoires pour l'industrie d'exportation de boeuf canadien, notons la Colombie et les Philippines, dont la valeur est d'environ 6 millions de dollars et 20 millions de dollars respectivement, selon la Canadian Beef Export Federation (CBEF).

En février 2011, le Costa Rica a aussi ouvert ses frontières au boeuf canadien. Bien qu'il s'agisse d'un plus petit marché pour le boeuf, il est important de renforcer nos relations avec ce pays. Selon un communiqué de presse diffusé par Agriculture et Agroalimentaire Canada, la valeur du commerce bilatéral de produits agricoles avec le Costa Rica était de 244 millions de dollars en novembre 2010.

Un autre jalon qui est attribuable, du moins en partie, aux relations et aux négociations bilatérales du Canada est le fait que le Japon a accepté de ne pas appliquer d'interdictions temporaires sur le boeuf canadien chaque fois qu'un cas d'ESB est détecté. Selon la CBEF, le marché japonais en 2010 était d'une valeur d'environ 13 millions de dollars.

L'ouverture des marchés signifie d'importants débouchés pour les producteurs canadiens, et l'ACIA, dans le cadre de ses efforts visant à assurer la salubrité de nos produits alimentaires à l'échelle internationale, aide à établir et à maintenir ces marchés.

Pour aider l'ACIA dans ce rôle important, le secteur canadien de la viande doit continuer de communiquer avec l'Agence. Avec l'appui de l'industrie, l'ACIA peut s'assurer que les normes commerciales sont respectées et que le commerce demeure prospère. ◀

Contribuer au fondement scientifique et à la capacité de surveillance mondiale

par Dr Brian Evans, Chef de la salubrité des aliments et vétérinaire en chef du Canada

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été créée en 1997, selon un modèle organisationnel avant-gardiste à l'époque, pour gérer les risques liés à la salubrité des aliments et rassembler toutes les ressources en un seul organisme. Cela a permis d'assurer l'inspection réglementaire cohérente et intégrée des aliments à l'échelle fédérale, ainsi que l'inspection des ressources animales et végétales dont dépend la production d'aliments sains. La plupart de nos partenaires commerciaux ont emboîté le pas en créant des organismes comme la Food Standards Australia-New Zealand, la Food Standards Agency au Royaume-Uni et l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

Un certain nombre de pays ont étudié le modèle canadien et reconnaissent les avantages, ainsi que la nécessité, d'une approche horizontale de gestion des risques. Cette approche s'attaque aux problèmes que posent les chaînes d'approvisionnement de grande envergure et la distribution mondiale d'ingrédients et de produits, notamment les nouvelles voies d'introduction et les dangers potentiels pour la santé. Le Canada et l'ACIA poursuivent leur cheminement d'apprentissage en même temps que nos homologues étrangers responsables de la réglementation. Ensemble, nous agissons pour protéger les consommateurs et contribuer à l'élaboration de normes scientifiques pour protéger l'approvisionnement alimentaire, ainsi que renforcer la

capacité en matière de santé et de salubrité des aliments.

Le renforcement de cette capacité met en jeu nos relations internationales et les partenariats que nous avons établis pour la surveillance, le partage de pratiques exemplaires et le remaniement des lois et règlements pour tenir compte des nouvelles connaissances, technologies et innovations. L'intensification de notre coordination et collaboration avec nos partenaires internationaux dans divers secteurs – y compris la réglementation, les sciences, les indicateurs de rendement et la production de rapports – aidera à améliorer les résultats en matière de salubrité des aliments.

De plus, il est important de reconnaître les investissements faits par



Dr Brian Evans

l'industrie et le secteur privé pour s'acquitter de leur responsabilité de produire des aliments sains. Ces efforts créent une culture d'amélioration continue. En faisant preuve d'une transparence accrue dans la mesure du rendement et la présentation de l'information sur celui-ci, nous pourrions éliminer davantage les lacunes dans le système de salubrité des aliments. Nous pourrions aussi concentrer les ressources d'inspection et les mesures d'intervention sur les secteurs représentant un risque plus important.

En fait, nous faisons tous face aux mêmes défis, soit de maintenir l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et d'assurer que les aliments, qu'ils soient importés ou produits au pays, respectent les mêmes normes de salubrité. Cela nécessite de nombreuses consultations et discussions avec un large éventail de groupes d'intervenants.

L'industrie est responsable de produire des aliments sains et d'assurer l'efficacité de ses systèmes de transformation et de ses mesures de contrôle à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Pour ce faire, elle doit appliquer des principes comme l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques et les bonnes pratiques de gestion, tandis que le gouvernement vérifie le respect des normes de santé et de sécurité par le biais d'inspections. L'ACIA contribue à l'utilisation de principes scientifiques solides par sa participation aux organismes qui établissent les normes internationales. L'Agence renforce également ses relations avec le

Engagement des intervenants

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) poursuit son engagement continu de dialogue avec les intervenants et elle a récemment lancé une nouvelle Table ronde des groupes de consommateurs pour offrir une tribune permettant un dialogue continu avec les groupes de consommateurs.

La Table ronde vise à permettre aux consommateurs de se faire entendre dans la chaîne de salubrité des aliments et de faire part de leurs observations sur divers sujets liés aux priorités, politiques, programmes et services de l'ACIA. La Table ronde, présidée par le Dr Brian Evans, chef de la salubrité des aliments au Canada et vétérinaire en chef, comprend huit grands groupes de consommateurs ayant une représentation à l'échelle nationale ou une forte représentation à l'échelle régionale. D'autres représentants, des experts et des conférenciers, seront invités à y participer.

Debbie Vickers

Suite à la page 16

Les chefs de file mondiaux

partagent une vision de la gestion des urgences zoonosaires

Suite de la page 8

exigences qui s'appliqueront à un système futur. La prochaine étape consiste en un atelier qui sera offert en février dans le cadre duquel les partenaires seront invités à préparer des feuilles de route dotées d'objectifs stratégiques pour cinq principaux secteurs de capacité. Un symposium intitulé « Des animaux sains pour un avenir sain » (*Healthy Animals, Healthy Futures*) aura lieu en mai pour souligner l'harmonisation proposée d'initiatives clés; une feuille de route sur le système zoonosaire en 2025 et au-delà pourrait y être présentée.

« L'établissement de priorités quant aux résultats stratégiques que nous visons nous permet de cerner les

failles dans les systèmes de gestion des urgences. Nous sommes alors en mesure de combler ces lacunes en harmonisant de nouvelles initiatives et capacités des systèmes de gestion en vue de composer avec les défis à venir que nous avons prévus », explique Dr Renwick.

« Notre objectif est d'appliquer la vision partagée de l'avenir qui est née de la prévision d'une convergence des mesures devant être mises en œuvre sur le terrain dès aujourd'hui pour assurer la gestion de la santé animale à l'avenir. Nous déterminerons les priorités relatives aux résultats à atteindre de manière à maîtriser les défis futurs et à les harmoniser avec les initiatives actuelles en matière de

santé animale, qui ne sont pas toujours mis en relation les uns avec les autres.

Pré-CAN est financée par l'Initiative de recherche et de technologie chimique, biologique, radionucléaire et explosive du gouvernement fédéral. Les partenaires du projet sont Agriculture et Agroalimentaire Canada, l'Agence de la santé publique du Canada, Santé Canada, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Développement rural de l'Alberta, les collèges de médecine vétérinaire canadiens, les Producteurs laitiers du Canada et TDV Global Inc. ▶

Contribuer au fondement scientifique et à la capacité de surveillance mondiale

Suite de la page 15

milieu universitaire, la communauté scientifique et le secteur privé afin d'appuyer l'élaboration et la mise en œuvre de ces normes.

En outre, il est essentiel que l'ACIA tienne compte des normes élaborées par le secteur privé et utilisées par les membres de l'industrie; même si elles ne sont pas réglementaires, elles sont fondées sur des principes scientifiques et sont complémentaires, car elles donnent des résultats positifs. De plus, les normes établies par le secteur privé ont souvent une plus grande incidence sur les comportements et les résultats dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire que les cadres réglementaires. Un bon exemple est le travail accompli à l'égard des normes de protection des animaux adoptées par l'industrie des aliments au détail en Amérique du Nord. Celles-ci ont été mises au point par le Dr David Fraser, dirigeant du programme de la protection des animaux de l'Université de la Colombie-Britannique.

En accroissant nos renseignements et nos connaissances sur le rendement, nous ajoutons de la valeur au recensement des dangers et à l'affectation des ressources là où des investissements dans la santé et la sécurité s'imposent. L'initiative mondiale pour la sécurité alimentaire, gérée à Paris, en France, et financée par certains des plus grands détaillants et fabricants d'aliments au monde, a pour objet de créer des ponts, de démontrer la salubrité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et d'aider

à offrir des possibilités de formation aux auditeurs et aux vérificateurs. Il est important que l'industrie ait l'occasion de présenter des idées novatrices par l'intermédiaire d'organisations internationales comme celle-ci. Il est aussi important que le gouvernement reconnaisse la contribution de tels programmes à la réduction du fardeau réglementaire, qui sert de moyen de dissuasion pour l'industrie en l'amenant à se conformer, et nuit à la compétitivité.

La communication et le partage de l'information entre les partenaires commerciaux sont essentiels à la surveillance de la chaîne d'approvisionnement internationale en produits alimentaires, animaux et végétaux. Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), créé sous l'Organisation mondiale de la santé pour faciliter la surveillance de la salubrité des aliments à l'échelle mondiale, diffuse des mises en garde concernant les rappels d'aliments et d'autres dangers détectés dans les produits alimentaires. Cela permet aux pays d'intervenir d'une manière rapide et responsable.

Notre vision et notre engagement voulant que nous collaborions avec les organisations internationales, les partenaires commerciaux et l'industrie pour fournir aux consommateurs des renseignements utiles et fiables sur le rendement en temps opportun, afin de les aider à prendre des décisions éclairées et d'améliorer davantage la salubrité des aliments au Canada et dans le monde entier. ▶