



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

AGRI • NUMÉRO 073 • 1^{re} SESSION • 41^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le mardi 16 avril 2013

—
Président

M. Merv Tweed

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le mardi 16 avril 2013

•(1105)

[Traduction]

Le président (M. Merv Tweed (Brandon—Souris, PCC)): Bonjour à tous. Soyez les bienvenus à la 73^e séance du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Conformément au paragraphe 108(2) du Règlement, nous effectuons aujourd'hui l'étude de la chaîne agricole et agroalimentaire (secteur des boissons).

Nous avons parmi nous aujourd'hui M. Luke Harford, président de l'Association des brasseurs du Canada. On m'informe que les échantillons qu'il a apportés sont à l'entrée, à la sécurité. C'est donc là que se terminera la séance.

Je vous souhaite la bienvenue, Luke. Nous vous remercions de votre présence. Comme vous êtes déjà venu témoigner, vous connaissez sûrement notre façon de procéder.

La parole est à vous.

M. Luke Harford (président, Association des brasseurs du Canada): Merci beaucoup, monsieur le président.

Bonjour, mesdames et messieurs les membres du comité.

Au nom des 25 brasseurs que représente l'Association des brasseurs du Canada, j'aimerais remercier le comité de m'avoir invité à comparaître aujourd'hui pour discuter de certains des défis que doivent relever les brasseurs canadiens en ce qui concerne la chaîne d'approvisionnement.

Ce matin, j'aborderai trois points. Le premier est l'établissement de limites maximales de résidus pour l'importation de cônes de houblon, semblables à celles qui sont en place aux États-Unis. Le deuxième concerne les investissements dans l'orge de brasserie dans le cadre de Cultivons l'avenir 2. Et le troisième porte sur la modernisation des normes de composition de la bière en vertu du Règlement sur les aliments et drogues.

Je voudrais d'abord souligner la place qu'occupe la bière dans le tissu social et économique du Canada. La bière fait partie de l'histoire du Canada depuis longtemps, ce qui explique en partie pourquoi elle est encore aujourd'hui la boisson alcoolisée préférée des Canadiens.

La première brasserie a été fondée à Québec par Jean Talon, en 1668; John Molson a ouvert sa brasserie à Montréal en 1786; la brasserie Alexander Keith a ouvert ses portes en 1820 à Halifax; John Labatt a produit sa première bière à London, en Ontario, en 1847; John H. Sleeman a ouvert sa brasserie à Guelph, en 1851; et la brasserie Moosehead, fondée par Susannah Oland à Halifax, a vu le jour en 1867. Bref, avant même que le Canada ne devienne un pays, la bière faisait déjà partie prenante de la vie des gens d'ici; et l'histoire se poursuit chez des millions de Canadiens qui en dégustent encore aujourd'hui, que ce soit au souper, après une partie de golf ou un match de hockey, ou lors d'une soirée entre amis au pub du coin.

L'industrie brassicole du Canada emploie actuellement 13 000 Canadiens. Il s'agit d'emplois directs, bien rémunérés, dans une foule de domaines, comme la production manufacturière, le contrôle de la qualité, la recherche et l'innovation, le marketing, les ventes, le secteur juridique, le transport et même la vente au détail. La production, la distribution et la vente de bières brassées au Canada ont également une incidence sur les industries connexes, comme l'agriculture, le maltage, l'emballage et les services alimentaires. Si l'on tient compte des effets connexes et des retombées, on constate que 205 000 Canadiens ont un emploi à temps plein grâce à la bière.

Les honorables membres du comité seront peut-être intéressés d'apprendre que la production nationale de bière représente 12 p. 100 du PIB généré par l'ensemble de l'industrie canadienne de la fabrication de produits alimentaires. Le Canada se classe au 10^e rang des principaux exportateurs de bière dans le monde. Il faut aussi noter que les taxes constituent un fardeau considérable sur l'industrie brassicole, dans une plus grande mesure que sur n'importe quel autre secteur de l'industrie de la fabrication de produits alimentaires. Le droit d'accise fédéral imposé à la bière s'élève à 31,22 \$ par hectolitre, ou 10,6 ¢ par bouteille de bière. Le droit d'accise est une taxe à la production et n'est que la première d'une multitude de taxes. Lorsque la bière se trouve enfin sur les tablettes, au moins la moitié du prix de détail correspond à une taxe. Le taux d'imposition de la bière au Canada est le deuxième en importance au monde.

Le premier défi associé à la chaîne d'approvisionnement que j'aimerais aborder concerne les cônes de houblon. Le houblon est une plante grimpante vivace, nommée *Humulus lupulus*, souvent cultivée de manière à ce qu'elle grimpe sur des fils jusqu'à une hauteur de 7 à 30 pieds. La partie femelle de la fleur de cette plante, le cône, est un ingrédient essentiel à la bière, car on l'utilise pour lui donner de l'amertume, de la saveur et de l'arôme.

On trouvait au Canada une industrie commerciale du houblon jusqu'au début des années 1990, jusqu'à ce que des insectes nuisibles, les prix et les fusions ne condamnent la culture du houblon à disparaître au Canada. Bien qu'il existe quelques petites exploitations agricoles canadiennes produisant du houblon pour les brasseurs locaux, la production commerciale de bière au Canada dépend entièrement de l'importation de cônes de houblon. En 2012, les brasseurs canadiens ont importé pour 14 millions de dollars de houblon pour produire 23 millions d'hectolitres de bière. Les États-Unis, d'où provenaient 72 p. 100 de nos importations de houblon en 2012, sont notre principal fournisseur. L'Allemagne vient au second rang, avec 18 p. 100 des importations.

Parce qu'il n'existe pas d'industrie commerciale de houblon au Canada, les moyens de lutte contre les insectes nuisibles autorisés pour la culture du houblon n'ont pas suivi le rythme des innovations et des percées technologiques réalisées dans les pays producteurs de houblon. En raison de cette situation, dans bien des cas, aucune limite maximale de résidus (LMR), mesurée en partie par million, n'a été établie au Canada. Par conséquent, les coûts que doivent assumer les brasseurs canadiens en matière d'approvisionnement et de conformité sont plus élevés comparativement à ceux que paient leurs homologues des autres pays producteurs de bière.

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire collabore avec l'Agence de protection environnementale américaine et l'industrie pour régler la situation mais, on le comprendra, elle se concentre sur l'inscription d'entreprises canadiennes pour les produits de lutte antiparasitaire afin d'appuyer la compétitivité des producteurs canadiens. En l'absence d'une industrie commerciale du houblon au Canada, le processus et le coût d'inscription sont souvent excessifs et non rentables. Par conséquent, nous demandons l'appui du comité pour l'établissement de LMR à des niveaux semblables à celles en vigueur aux États-Unis. Ces limites assureraient aux brasseurs canadiens un approvisionnement constant et abordable en cônes de houblon.

Le deuxième défi associé à la chaîne d'approvisionnement dont je veux vous parler aujourd'hui concerne l'orge de brasserie qui est, comme le houblon, essentielle à la production de la bière. Après la récolte, le malteur stimule l'orge de brasserie, une céréale, à l'aide d'enzymes pendant une période déterminée de manière à ce que l'amidon et les protéines dans le grain se convertissent en sucres fermentescibles et en fractions protéiques, qui sont nécessaires au brassage. Ce que l'on appelle alors « malt » est ensuite acheminé au brasseur, qui broie la céréale et termine le processus de conversion afin de créer une solution sucrée appelée moût. Vient ensuite la période de fermentation, pendant laquelle la levure se nourrit des sucres contenus dans le moût, un processus qui produit naturellement du CO₂ et de l'alcool.

Ce n'est pas n'importe quelle orge de brasserie qui est retenue pour produire du malt. Les brasseurs ont des normes strictes et exigent que le malt qu'ils achètent respecte leurs critères. À l'exception des malts spéciaux qui ne sont pas produits ou transformés au Canada, les brasseurs canadiens n'achètent, par l'entremise de malteurs, que de l'orge de brasserie produite au Canada. Chaque année, les brasseurs canadiens achètent environ 350 000 tonnes métriques d'orge de brasserie d'une récolte annuelle nationale qui se situe habituellement entre 2,2 et 2,5 millions de tonnes métriques. Le fait que les brasseurs jouissent d'un accès facile et sécuritaire à un approvisionnement d'orge de brasserie de qualité constitue un avantage concurrentiel pour l'industrie brassicole canadienne.

Les brasseurs et les malteurs travaillent de concert au sein de l'Institut de recherche sur l'orge de brasserie et de maltage (IROBM) et du Centre technique canadien pour l'orge brassicole pour que l'orge de brasserie canadienne conserve la place importante qu'elle occupe sur le marché. Comme pour toute autre culture, il est nécessaire d'investir dans de nouveaux outils et techniques de production et dans de nouvelles variétés pour maintenir la compétitivité de nos producteurs et de notre industrie.

Les brasseurs canadiens ont noté que le nombre d'acres consacrés à l'orge est en déclin depuis la fin des années 1990. Cette situation est préoccupante, et nous demandons au gouvernement de faire en sorte que la culture de l'orge de brasserie demeure une activité viable et compétitive pour nos producteurs. Grâce à l'IROBM, les brasseurs

canadiens travaillent en partenariat avec les associations de producteurs afin de financer des programmes de recherche et d'hybridation visant à améliorer l'orge.

Les partenaires ont présenté une demande pour que le gouvernement fédéral finance en contrepartie ces initiatives dans le cadre du programme Cultivons l'avenir 2 d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Il est très important pour l'industrie brassicole canadienne que le gouvernement finance les projets d'amélioration et d'hybridation de l'orge de brasserie et que ce financement demeure en place à long terme, car l'hybridation de céréales est un processus qui s'étale sur plusieurs années.

Le dernier défi associé à la chaîne d'approvisionnement concerne la bière elle-même. Tout produit importé ou transporté d'une province à une autre sous l'appellation de « bière » doit respecter la norme de composition établie dans le titre 2 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues.

La norme de composition de la bière, comme on l'appelle, n'a pas été revue depuis la fin des années 1980 et, par conséquent, ne tient pas compte des nouveautés dans le domaine de la bière; les brasseurs canadiens produisent une multitude de bières de styles différents, dont certaines existent depuis des siècles, mais sont nouvelles ici au Canada. Certaines dispositions de la norme sont aujourd'hui trop strictes, alors que d'autres sont obsolètes. Cette situation cause des problèmes en ce qui concerne l'approbation des étiquettes et même le développement du produit. La modernisation de la norme est cruciale si l'on veut que les brasseurs puissent continuer d'innover dans le domaine de la bière et demeurer compétitifs sur le marché.

● (1110)

L'Association des brasseurs du Canada a décidé de rédiger une nouvelle norme de composition de la bière, une norme qui respecte la définition de la bière, sans pour autant être difficile à comprendre pour les brasseurs, les consommateurs et les organismes de réglementation. Nous consultons à l'heure actuelle les représentants gouvernementaux compétents afin d'entamer le processus de modification du règlement. Le défi réside dans le fait que, comme la norme de composition de la bière n'est pas la seule à devoir être modifiée, les autorités voudront probablement attendre de modifier l'ensemble des normes plutôt que de s'attacher à celle qui nous concerne.

C'est pourquoi nous demandons aux membres du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire d'appuyer les brasseurs canadiens en reconnaissant la nécessité de moderniser la norme de composition de la bière le plus rapidement possible.

En terminant, je veux souligner que le brassage de la bière est l'une des spécialités du Canada. Nous avons de nombreux avantages stratégiques dans ce domaine, notamment une main-d'oeuvre qualifiée, une expertise du brassage, des sources d'eau potable propre et un accès facile à l'orge de brasserie, pour ne nommer que ceux-là.

Nous devons veiller à demeurer compétitifs en ce qui concerne l'approvisionnement des cônes de houblon, un ingrédient essentiel pour lequel nous dépendons de l'importation. Pour ce faire, nous pouvons harmoniser les LMR canadiennes avec celles des États-Unis. Nous devons continuer d'investir dans les variétés d'orge de brasserie et les outils agronomiques des producteurs de cette plante. Le Canada est réputé pour son orge de brasserie de grande qualité. Cette réputation ne pourra être préservée que grâce à des investissements communs et continus de la part de l'industrie, des producteurs et du gouvernement.

Il faut moderniser la définition de la bière contenue dans le Règlement sur les aliments et drogues du gouvernement fédéral pour garantir la cohérence du règlement, la poursuite de l'innovation et la compétitivité du Canada sur le marché international.

Je vous remercie beaucoup. Je serai heureux de répondre à vos questions.

• (1115)

Le président: Merci.

Monsieur Allen.

M. Malcolm Allen (Welland, NPD): Merci, monsieur le président.

Je vous remercie de ce survol.

Nous ne cultivons plus le houblon. Selon l'industrie, cela va-t-il demeurer ainsi, et en général, aurez-vous recours à l'importation, du moins dans un avenir prévisible? Est-ce parce que vous ne voyez plus d'agriculteurs en cultiver, et que ce sera toujours pour vous une question d'importation?

M. Luke Harford: Je dirais que l'industrie souhaiterait beaucoup le retour de l'industrie du houblon au Canada. Nous avons assurément les terres et la capacité agricole à ce chapitre. Le problème, c'est que les innovations dans la lutte antiparasitaire, les innovations dans les variétés de houblon et la fusion au sein de l'industrie ont eu une incidence sur les prix. Le Canada ne soutenait tout simplement pas la concurrence. Il n'y a aucune raison pour que le Canada ne puisse être concurrentiel à l'avenir. Mais pour nous, à court terme, l'importation de cônes de houblon est absolument essentielle.

M. Malcolm Allen: Vous avez dit qu'il faut moderniser la définition de la bière. Pouvez-vous nous dire précisément ce que vous aimeriez que contienne la définition, qu'elle ne contient pas déjà, par rapport aux bières dont vous parlez? Ne peuvent-elles pas être offertes d'une province à l'autre? Le problème est-il lié à la fabrication de certaines bières?

M. Luke Harford: Je peux vous donner quelques exemples précis.

Dans le Règlement sur les aliments et drogues, il y a une définition pour la bière et une définition pour l'ale, le stout et le porter. C'est la même chose, mais il y a deux définitions différentes.

Quand on veut lancer une bière blanche belge ou une bière blonde, cela crée de la confusion pour les gens qui vérifient les étiquettes dans les régies des alcools des provinces, ou même au sein de l'Agence canadienne d'inspection des aliments — pas de la confusion, mais il faut des précisions supplémentaires. Lorsqu'on est prêt à lancer un produit, qu'on a fait préparer et pré-approuver toutes les étiquettes, et que quelqu'un dans une province dit: « Non, cela ne correspond pas à la définition d'une bière, vous devez changer l'étiquette », alors il y a des retards dans le lancement du produit.

Voici un autre exemple... Ces dernières années, nous avons vu beaucoup d'innovations avec l'arrivée sur le marché de bières belges — on utilise des épices, par exemple. Les épices ne sont pas expressément énumérées dans la norme de composition de la bière; donc, si l'on indique sur l'étiquette quelque part que le produit contient du malt, de l'orge, du houblon et des épices, tout à coup, ce n'est plus une bière, et cela a des répercussions sur la distribution, l'imposition, et toutes sortes de choses. C'est là qu'interviennent les organismes de réglementation, ou ceux qui approuvent les étiquettes ou qui approuvent la liste du produit, qui indiquent: « Non, c'est une

bière, et une bière très traditionnelle. On la fabrique depuis des milliers d'années, et tout le monde considère que c'est une bière. » Ce qui cause des difficultés, c'est le fait que les épices ne figurent pas dans le Règlement sur les aliments et drogues.

Nous avons trouvé des moyens de respecter la définition, mais tout le monde reconnaît qu'elle doit être modernisée pour tenir compte de tous les styles différents qui arrivent sur nos tablettes.

• (1120)

M. Malcolm Allen: Comment appelez-vous une bière qui n'est pas une bière? Je sais que nous faisons de la bière sans alcool, mais ce n'est qu'une question d'alcool.

M. Luke Harford: En effet.

M. Malcolm Allen: Alors comment appelez-vous une bière qui n'est pas une bière? Selon la description que vous venez de donner, monsieur Harford, il s'agit d'une bière traditionnelle, et quelqu'un la fabrique ailleurs depuis environ deux cents ans, et nous voulons la faire entrer dans ce marché et la brasser dans ce pays. Comment l'appellerions-nous, si nous y ajoutons des épices?

Dans les microbrasseries — je sais qu'il y en a dans ma circonscription —, si nous voulons une bière blanche belge, c'est habituellement une bière pression, ou on la fabrique sur place. On ne l'embouteille pas; on la verse simplement. Nous pouvons donc en avoir, et soit dit en passant, on appelle cela de la bière.

M. Luke Harford: Tout à fait, et nous voulons qu'elles portent toutes l'appellation de bière et aient une norme de composition suffisamment souple pour que les microbrasseurs puissent innover dans cette catégorie et n'aient pas à utiliser une autre appellation que bière, comme « boisson alcoolisée hors norme », ou quelque chose du genre, ce qui serait l'autre solution.

Le président: Vous avez terminé.

Monsieur Lemieux.

M. Pierre Lemieux (Glengarry—Prescott—Russell, PCC): Merci beaucoup. C'était un excellent exposé.

J'ai un certain nombre de questions à vous poser. L'une d'elles porte sur la distribution.

Nous avons vu que pour le vin, par exemple, il y a des barrières interprovinciales qui limitent considérablement la vente du vin dans différentes provinces, en particulier lorsqu'il est fabriqué dans telle province et que l'on veut le vendre dans telle autre. Je voudrais savoir si c'est la même chose pour la bière.

Existe-t-il des règlements interprovinciaux qui nuisent à la chaîne d'approvisionnement ou qui en augmentent les coûts en ce qui concerne les producteurs de bière qui effectuent des ventes dans plusieurs provinces?

M. Luke Harford: Je pourrais passer deux ou trois heures à en parler. En résumé, oui, cette réglementation s'applique. Le Canada n'est pas un pays ouvert lorsqu'il s'agit de transporter des boissons comme de la bière d'une province à l'autre. Les défis qu'un brasseur doit surmonter diffèrent selon la province, mais ils sont bien réels.

M. Pierre Lemieux: Cela influe-t-il sur des décisions d'affaires comme celle de choisir l'endroit où fonder la brasserie, en fonction de la population qu'on veut facilement rejoindre?

M. Luke Harford: Il faut que cela entre en ligne de compte. Si vous voulez vendre dans une région précise, vous chercherez à fonder votre brasserie dans celle qui vous donne le meilleur accès à ces marchés.

Cela motive les décisions d'investissement. Par exemple, en Ontario, si vous voulez avoir un accès direct au Beer Store sans passer par la régie des alcools, vous devez avoir une brasserie dans la province. Certaines entreprises ont investi dans des installations en Ontario dans le but précis de pouvoir accéder directement au Beer Store. Ils ont une installation ailleurs au Canada et ils investissent dans des immobilisations en Ontario pour pouvoir envoyer vers une province des produits fabriqués dans une autre.

M. Pierre Lemieux: C'est en fait ce que je voulais dire. Cela motive-t-il les décisions d'affaires? Quand c'est le cas, ce n'est pas vraiment une bonne décision. Ce que je veux dire c'est que vous engagez des coûts supplémentaires, ou payez une amende supplémentaire, pour pouvoir pénétrer dans un certain segment du marché canadien.

M. Luke Harford: Il vous faudrait tenir compte du contexte historique global, car il y a des entreprises qui ont dit: « D'accord, je vais faire cet investissement ». Si vous soutenez ces efforts et éliminez ces restrictions, les entreprises qui ont déjà investi sont désavantagées. Si vous voulez faire des démarches semblables, il faudrait vraiment que toutes les provinces y collaborent pour harmoniser les choses.

M. Pierre Lemieux: Vous constaterez peut-être que les brasseries que vous représentez sont en quelque sorte divisées sur la question de savoir comment elles ont relevé ces défis.

M. Luke Harford: Il est clair que les provinces le seraient. Il est possible que les brasseurs...

M. Pierre Lemieux: Je pense surtout aux petits brasseurs. Les grands brasseurs ont probablement des installations dans tout le pays...

M. Luke Harford: Ils ont fait cet investissement.

M. Pierre Lemieux: ... alors que les microbrasseurs jugeraient qu'il leur faudrait faire un investissement de taille pour faire des affaires dans une autre province.

M. Luke Harford: C'est juste.

M. Pierre Lemieux: Permettez-moi de vous poser une autre question concernant la distribution, et elle porte sur la circulation des produits... Ce que je veux dire, c'est qu'il n'y a vraiment que deux seuls débouchés. Ici en Ontario, il y a The Beer Store et la LCBO. Je suis député en Ontario.

• (1125)

M. Luke Harford: Il y a aussi des brasseries qui peuvent vendre sur leur propre site.

M. Pierre Lemieux: À leur brasserie, oui.

Je dirais que la grande partie de la bière passe par The Beer Store, la LCBO ou des restaurants.

M. Luke Harford: Et des restaurants, oui.

M. Pierre Lemieux: Votre organisme a-t-il une opinion concernant l'obligation de passer par le Beer Store et la LCBO pour rejoindre le public? Aimerez-vous que le public puisse plus facilement acheter de la bière, dans les dépanneurs? C'est plutôt une question de compétence provinciale, mais je serais intéressé à le savoir.

M. Luke Harford: C'est absolument une question de compétence provinciale.

De toute évidence, je suis fasciné par l'efficacité du modèle du Beer Store. Même s'il n'est pas parfait, il vend vraiment dans tous ses magasins les marques de tous les brasseurs au prix que ceux-ci

demandent. Il sait très très bien comment répondre aux besoins des brasseurs.

Son système complet est réfrigéré. On ne retrouve pas nécessairement ce type de système dans les dépanneurs, et les microbrasseurs qui produisent des bières non pasteurisées en ont besoin. Le Beer Store fait très bien les choses pour les brasseurs.

M. Pierre Lemieux: Pour ce qui est de l'avenir de la bière, vous avez mentionné deux ou trois points concernant la chaîne d'approvisionnement, mais je me demande si vous pouvez nous dire dans quels secteurs, selon vous, les brasseurs feront les meilleures avancées. Est-ce que ce sera au plan de l'accès des consommateurs au Canada? D'un meilleur accès aux marchés internationaux? Est-ce que ce sera au plan des sciences et de l'innovation? Vous parliez de différents malts. Ou peut-être innoveront-ils davantage côté mélanges? Si l'on pense aux microbrasseurs, par exemple, il y a 10 ans, ils n'ajoutaient pas de lime à la bière, mais ils le font maintenant, et ce type de bière est l'un des plus vendus. Alors peut-être s'agit-il d'innovation au plan des produits offerts.

Je ne veux pas que vous classiez vos priorités quantitativement et que vous nous disiez laquelle se trouve en tête de liste, mais pourriez-vous les regrouper en priorités élevées ou moyennes pour aider le secteur de la bière à croître et à prospérer?

M. Luke Harford: Je pense vraiment que la conception de produits ou l'innovation dans cette catégorie prendra de la vitesse.

Molson Coors a lancé une nouvelle ligne de produits l'an dernier, Coors Light Iced T. Il y a eu la lime, et maintenant il y a une nouvelle catégorie créative.

Je pense qu'on est vraiment sur le point de déterminer que la bière est une boisson qui accompagne remarquablement bien la nourriture. Je crois qu'elle est sous-appréciée dans ce domaine. Elle est très reconnue pour aider les gens à socialiser; c'est agréable de discuter devant une bonne bière froide. Cependant, je pense que côté nourriture, le fait qu'il soit possible de la combiner avec une gamme plus vaste de saveurs que le vin ou les spiritueux, une fois que les brasseurs auront commencé à faire le lien — il est clair que l'industrie de la bière artisanale mise beaucoup là-dessus, et les grandes entreprises le reconnaissent aussi et font des investissements importants dans ce secteur —, ce sera un secteur qui connaîtra une croissance marquée.

Le président: C'est bien. Merci.

Monsieur Valeriotte.

M. Frank Valeriotte (Guelph, Lib.): J'aimerais simplement enchaîner sur une question de Malcom a posée. Il a parlé d'acheter d'un brasseur local, un microbrasseur, un type de bière qui contiendrait un ingrédient différent — j'ignore lequel — qui pourrait faire en sorte que le produit n'entre plus dans la définition de bière. Je pense que c'est ce que je l'ai entendu dire. Sauf qu'un pub local le vend sous forme de bière pression. Êtes-vous en train de dire que le problème réside dans la définition, que même si l'on peut acheter cette bière pression à l'échelle locale et considérer qu'il s'agit d'une bière, il vous est impossible de la vendre d'une province à l'autre à cause de la définition? Il n'y a pas de définition inclusive de la bière qui reconnaîtrait ce produit comme une bière. Quel est le problème?

M. Luke Harford: Le Règlement sur les aliments et drogues commence à s'appliquer dès qu'un produit passe la frontière d'une province ou entre au pays. En Ontario, vous pourriez avoir une définition conforme à Loi sur les permis d'alcool de l'Ontario, et vous pourriez vendre le produit comme de la bière dans la province. Cependant, une fois qu'il passe la frontière, il doit correspondre aux normes de composition définies dans le Règlement sur les aliments et drogues, qui dresse la liste de tous les ingrédients approuvés par Santé Canada qui peuvent se retrouver dans un produit vendu comme de la bière

• (1130)

M. Frank Valeriote: D'accord. Alors vous demandez que le gouvernement rencontre les provinces pour discuter de cette définition et l'élargir pour qu'un plus grand nombre de bières locales soient reconnues comme des bières à l'échelle nationale.

M. Luke Harford: Cela simplifierait grandement les choses aux brasseurs.

M. Frank Valeriote: C'est clair.

Pour en revenir au problème des cônes de houblon, au fait que jusqu'aux années 1990, les insectes nuisibles, les prix et la consolidation rendaient peu enviable la culture du houblon... De ces trois facteurs, quels sont ceux qui expliquent le mieux le fait que nous ayons arrêté d'en produire? Pensez-vous que nous reviendrons un jour dans ce marché?

M. Luke Harford: Ces fermes où l'on cultive le houblon sont très très coûteuses au plan des immobilisations. Il faut beaucoup de terres, mais aussi des treillis ou autres choses qu'ils installent avec le câblage. Les plants montent très haut quand ils poussent, et il faut des tracteurs spéciaux pour les couper. Pour recommencer à faire la culture commerciale du houblon, un producteur devra engager d'énormes dépenses.

Mais pour répondre à la première partie de votre question concernant ce qui a donné le coup de grâce à la culture du houblon, je dirais qu'il s'agissait probablement des prix. Le marché mondial est si compétitif qu'il a probablement influé sur la position actuelle d'un petit pays producteur de houblon comme le Canada.

M. Frank Valeriote: D'accord.

Vous avez mentionné quelque chose concernant les limites maximales de résidus, et je suppose qu'il y a un type de protocole qui fixe la limite de résidus sur le houblon qu'on importe. La nôtre est différente de celle des États-Unis, pays d'où nous importons la majeure partie de notre houblon, et nous devons l'harmoniser. Est-ce que c'est ce que vous êtes en train de dire?

M. Luke Harford: Oui. Nous avons fixé moins de limites maximales de résidus. Notre liste de limites ne cadre pas bien avec celle des États-Unis. L'approche que nous privilégions est de dire que nous allons nous concentrer sur les homologations au Canada. Alors, si vous aviez des producteurs de houblon au Canada, vous suivriez ce processus d'homologation. Si vous dites que vous ferez de la fixation des limites maximales de résidus pour les importations une priorité, vous n'aurez pas à suivre tout le processus d'homologation pour certifier ou qualifier un produit antiparasitaire en particulier pour usage au Canada, vous n'aurez qu'à le faire pour les produits importés.

M. Frank Valeriote: J'en déduis qu'on fixe aussi des limites maximales de résidus pour d'autres cultures; on me dit que c'est peut-être le cas pour les fruits tropicaux...

M. Luke Harford: Oh, absolument.

M. Frank Valeriote: ... qui ne sont pas produits au Canada. L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire pourrait-elle suivre le même processus dans le cas du houblon? Est-ce que chaque produit est différent?

M. Luke Harford: J'imagine que lorsque l'on fixe les limites maximales des résidus pour les importations de fruits ou de légumes, ou quelque chose du genre, on regarde s'il existe d'autres utilisations ou applications et si les producteurs de houblon pourraient demander que le houblon soit pris en compte dans leur analyse.

M. Frank Valeriote: D'accord.

Une dernière question. Les microbrasseries s'inscrivent vraiment dans une tendance qui se profile depuis un certain temps au Canada, c'est-à-dire celle de produire et d'acheter des produits locaux... Les gens sont attachés à leur brasserie locale. Je sais qu'à Guelph, il y a beaucoup de microbrasseries. C'est une industrie florissante.

Représentez-vous aussi les microbrasseries?

M. Luke Harford: Oui, nous le faisons. Nous représentons toutes les microbrasseries importantes ainsi que 21 brasseurs artisanaux de petite taille ou régionaux dans tout le pays.

M. Frank Valeriote: Est-ce que les mêmes questions s'appliquent aux microbrasseurs et aux grands brasseurs, ou différent-elles?

M. Luke Harford: Bien sûr. Ils importent aussi du houblon. Ils n'achètent pas tous du houblon cultivé à l'échelle locale, car le marché n'est pas assez grand, alors ils l'achètent ou l'importent comme les grands joueurs.

M. Frank Valeriote: Seraient-ils moins préoccupés par la question de l'étiquetage de la bière parce qu'ils peuvent en faire ce qu'ils veulent ou souhaitent-ils qu'on règle aussi la question pour que les microbrasseurs puissent commencer à vendre leurs produits au-delà de leurs frontières?

M. Luke Harford: Tout le monde veut que la norme de composition de la bière soit fixée. Tout le monde veut qu'elle soit modernisée, et nous tenons aussi des consultations auprès de nos non-membres pour les informer de ce que nous faisons à Ottawa à cet égard.

Le président: Monsieur Richards, la parole est à vous.

• (1135)

M. Blake Richards (Wild Rose, PCC): Merci.

Merci d'être venu aujourd'hui.

Je sais qu'avant de travailler pour les brasseurs, vous travailliez pour l'Association des vignerons du Canada, alors je pense que vous avez une expérience très vaste et que vous comprenez comment différentes politiques influent sur différents types de boissons. Nous sommes ravis d'accueillir une personne qui a ce type de connaissances.

M. Lemieux vous a interrogé au sujet de certaines des barrières commerciales interprovinciales. Vous avez dit que vous aviez été confronté à des barrières semblables à celles de vos amis de l'industrie vinicole et, de toute évidence, vu votre expérience des deux domaines, que vous connaissiez bien cette situation. Vous avez confié que vous aviez eu des problèmes, et je suis certain que vous êtes au courant de tous les changements que nous avons faits par le truchement du projet de loi d'initiative parlementaire de mon collègue Dan Albas. Je me demande si vous seriez favorable à des changements semblables pour éliminer les barrières commerciales interprovinciales pour les brasseurs, pour la bière, et si ces changements profiteraient à vos membres.

M. Luke Harford: Pour ce qui est de l'équité, si l'industrie vinicole est maintenant en mesure de le faire, alors nous voulons pouvoir en faire autant. Allez-vous expédier des caisses de bière comme vous expédiez des bouteilles de vin? J'en doute. Je ne crois pas que les débouchés soient les mêmes que pour l'industrie vinicole, alors nos membres ne font pas pression pour obtenir les mêmes avantages que cette industrie.

Avec le changement apporté à l'industrie vinicole, la question qui se pose pour les brasseurs est que les provinces ont besoin de trouver une façon de la régler, et elles le feront, mais un grand changement est qu'elles n'appliquent pas nécessairement les mêmes taux de majoration ou d'imposition au vin qui est expédié entre les provinces qu'à la bière qui doit passer dans ce système. Je pense qu'au fil du temps, les brasseurs diront qu'ils comprennent que le vin et la bière sont deux choses différentes, et ils se commercialisent et ont certains débouchés, mais nous ne voulons pas devoir assumer les coûts de tous les programmes sociaux et de santé qui sont financés en partie grâce à la taxe sur l'alcool, alors que le vin est expédié directement aux consommateurs sans cette taxe ajoutée.

M. Blake Richards: Je comprends qu'il y ait des différences manifestes, mais seriez-vous favorable à des changements à cet égard en ce qui concerne les barrières commerciales interprovinciales pour vos...

M. Luke Harford: L'accès au marché est crucial, non? Vous devez pouvoir placer vos produits devant vos clients.

M. Blake Richards: Excellent.

Je veux poser une question un peu plus générale qui portera aussi sur le commerce, mais plutôt international. Lorsque je regarde la balance commerciale relative à notre bière, je me demande si nous exportons plus de bière que nous en importons. Quelle est la balance et quel est le pourcentage?

M. Luke Harford: Traditionnellement, nous avons eu une balance commerciale positive. Maintenant, nous sommes presque morts même avec notre quantité d'importations. Cela dépend aussi des changements chez les consommateurs. Ils demandent plus de produits d'importation, plus de choix, et les régies des alcools provinciales veulent, elles aussi, offrir une bonne sélection aux consommateurs. De même, il y a la question de ce qui attire les meilleurs prix et tout cela, et ce roulement constant.

Alors il y a différentes variables, mais il est clair que le Canada a les ressources et la capacité d'être un exportateur de bière relativement important.

M. Blake Richards: Je me souviens lorsque j'ai atteint l'âge légal pour consommer de l'alcool il y a 20 ans, il n'y avait que Molson Canadian et Coors Light. Il y a aujourd'hui beaucoup de choix, tellement de variétés et de saveurs différentes. Vous avez raison, le consommateur a plus de choix. Mais je pense que nous offrons des choix au Canada grâce à toutes sortes de bonnes microbrasseries canadiennes et de choses différentes. C'est le genre de choses qui se passent ici.

M. Luke Harford: Où nous nous trouvons, il y a une bière pour chaque occasion.

M. Blake Richards: Compte tenu des changements auxquels nous avons assisté ces dernières années, a-t-on enregistré un changement au niveau des pourcentages des différentes boissons alcoolisées vendues au Canada? Y a-t-il eu un changement des pourcentages des ventes de la bière ou est-ce que le pourcentage est le même? Quel est le pourcentage des ventes de la bière, du vin et

des spiritueux? Quels sont les pourcentages des ventes de ces boissons au Canada?

• (1140)

M. Luke Harford: En valeur monétaire, la part de marché de la bière est passée de plus de 50 p. 100 à ce qu'elle est aujourd'hui, enfin la semaine dernière, soit à 44 p. 100. Le vin a enregistré une hausse en passant de 25 p. 100 à 30 ou 31 p. 100 aujourd'hui au niveau de la valeur au détail des ventes de boissons alcoolisées. Mais la bière reste la boisson la plus consommée au Canada.

Le président: Monsieur Atamanenko.

M. Alex Atamanenko (Colombie-Britannique-Southern Interior, NPJ): Merci beaucoup monsieur Harford.

J'ai des questions, techniques entre autres. Il y avait, des années de cela, trois grandes brasseries, Carling, Molson et Labatt. Des brasseries canadiennes. Seulement à titre de curiosité, appartiennent-elles aujourd'hui à des intérêts étrangers?

M. Luke Harford: Oui, elles appartiennent à des entités mondiales mais elles ont des investissements ici au Canada. Elles emploient des Canadiens et continuent à investir dans leurs installations au Canada. Elles ouvrent de nouvelles lignes pour le remplissage de cannettes et elles ouvrent aussi de nouvelles brasseries.

Molson a ouvert une brasserie à Moncton il y a à peine quelques années. Elles investissent dans les corps de métier. Creemore, en Ontario, s'agrandit et créera 135 emplois durant les deux prochaines années parce leur produit sera vendu dans tout le pays.

Il y a beaucoup d'histoires à succès à rapporter. Même si elles font partie d'entités mondiales, elles investissent dans notre pays et sont des entreprises très attachées au pays.

M. Alex Atamanenko: Est-ce que le commerce de ces produits — qu'ils soient importés des États-Unis ou exportés — se heurte à des barrières?

M. Luke Harford: Ça dépend de votre définition du mot barrière. Oui, il faut passer par la douane, il faut passer par la régie des alcools de la province vers laquelle le produit est importé. Puis, si le produit doit passer d'une province à une autre, il faut obtenir les autorisations nécessaires auprès de la régie des alcools de l'autre province.

Donc, effectivement, il y a toutes sortes de... Étant donné que les provinces contrôlent et réglementent l'alcool, chaque fois que le produit est commercialisé dans une autre province, c'est un peu comme si on traitait avec un pays différent.

M. Alex Atamanenko: Mais si la bière que nous exportons vers les États-Unis n'est soumise à aucun tarif particulier, le contraire est vrai pour la bière américaine importée dans notre pays.

M. Luke Harford: Je ne sais pas exactement comment ça fonctionne et si on a un accès immédiat à l'ensemble du marché américain ou si les différents États ont des exigences différentes. La bière importée chez nous est-elle soumise à un tarif? Les provinces avaient négocié, avant l'ALENA, certains règlements qui sont toujours en vigueur; mais non, l'importation de la bière au Canada est assez libre.

M. Alex Atamanenko: Je me suis toujours posé la question suivante: quelle est la différence entre la bière et l'ale, tant est-il qu'il y en ait une?

M. Luke Harford: La bière est un terme générique utilisé pour définir toutes les sortes de bières. L'ale est un type de bière particulier différent d'une lager ou d'une pils.

M. Alex Atamanenko: La lager et l'ale sont donc deux bières différentes.

M. Luke Harford: Exactement. La différence se situe au niveau de la levure utilisée. L'ale est brassée ou fermentée à une température plus chaude et la levure flotte à la surface. La lager est fermentée à une température beaucoup plus basse et la levure se dépose au fond des cuves.

M. Alex Atamanenko: Je ne comprends pas encore très bien la différence entre l'orge et le houblon. Nous cultivons une orge particulière appelée orge de brasserie et qui est différente des autres types d'orge cultivés précisément pour...

M. Luke Harford: Il y a l'orge fourragère et l'orge de brasserie.

M. Alex Atamanenko: D'accord, donc à quel niveau de la chaîne...? L'orge est envoyée au brasseur ou...?

Par ailleurs, quel est le processus concernant le houblon?

M. Luke Harford: À quel moment le houblon est-il mis dans la bière?

M. Alex Atamanenko: Oui.

M. Luke Harford: C'est quelque chose que l'on ne m'a jamais montré, car c'est un secret. Le moment est différent selon la marque de la bière.

M. Alex Atamanenko: Mais à quelle étape...

M. Luke Harford: Au moment où c'est dans la chaudière. Le houblon est ajouté après le brassage du moût qui est la solution des sucres mise dans la chaudière et portée à ébullition.

• (1145)

M. Alex Atamanenko: Vous avez mentionné les malteurs et les brasseurs. Travaillent-ils dans les mêmes installations?

M. Luke Harford: Non. Nous avons plusieurs installations de maltage à travers le pays. Le malteur est la personne qui choisit le malt avec le producteur pour faire venir le malt dans l'installation de maltage.

M. Alex Atamanenko: Ainsi, l'orge arrive à l'installation de maltage.

M. Luke Harford: Exactement, puis ils font le maltage. Durant le processus de maltage, ils provoquent essentiellement la germination du grain avant de l'arrêter au moyen du touraillage. Dès que l'humidité du malt descend à un certain niveau, ils l'expédient au brasseur par train ou par camion.

M. Alex Atamanenko: C'est à ce moment que le houblon entre dans la chaîne. N'est-ce pas?

M. Luke Harford: Non. Le malt arrive à la brasserie où il est moulu pour faire la trempé. Ils ajoutent de l'eau et l'encuve. Puis ils le mettent dans la chaudière et c'est à ce moment qu'ils ajoutent le houblon.

M. Alex Atamanenko: Cela se fait à la brasserie.

M. Luke Harford: À la brasserie, oui.

M. Alex Atamanenko: D'accord.

Selon vous, quel rôle le gouvernement peut-il jouer au niveau de l'orge de brasserie? Autrement dit, que pouvons-nous faire pour aider?

M. Luke Harford: Dans les années 1960 et 1970, le Canada s'est taillé une place sur la scène internationale grâce à une variété d'orge de brasserie appelée Harrington et qui était, pour les industries de brassage et de maltage, l'étoile d'or des variétés d'orge.

La variété s'est affaiblie au fil du temps. Elle ne produit pas autant que par le passé car elle résiste moins aux organismes nuisibles ou à n'importe quoi d'autre. Il faut continuer à investir dans ce domaine.

Le Canada est revenu à la charge avec les variétés Copeland et Metclafe. Nous devons assurer — de concert avec l'industrie, pas seulement le gouvernement seul, et avec les producteurs travaillant ensemble — que des investissements sont faits pour ces variétés afin que la place du Canada en tant que producteur d'orge de brasserie soit maintenue sur la scène internationale.

M. Alex Atamanenko: Je vous remercie.

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Payne.

M. LaVar Payne (Medicine Hat, PCC): Merci, monsieur le président.

Merci d'être venu Luke.

J'ai quelques questions différentes.

Premièrement, pour revenir aux propos d'Alex sur l'orge de brasserie, vous avez mentionné certaines variétés, et je suis curieux de savoir si une ou plusieurs de ces variétés sont des variétés GM?

M. Luke Harford: Non, aucune variété GM n'est cultivée au Canada.

M. LaVar Payne: Et dans d'autres pays?

M. Luke Harford: Je ne suis pas sûr. Il y en a peut-être en Chine ou ailleurs, je ne sais pas, mais il n'y en a pas au Canada.

M. LaVar Payne: D'accord. Très bien.

Au début de votre allocution, Luke, vous avez parlé du droit d'accise imposé à la bière. Comment se compare-t-il à, disons, celui imposé au vin ou à d'autres spiritueux?

M. Luke Harford: C'est une excellente question.

Il y a plusieurs années, dans le Budget de 2006, un droit d'accise progressif a été imposé à la bière. Avant cela, il y avait un droit d'accise uniformisé.

La mise en place d'un droit progressif reconnaissait que les petits acteurs, sans économie d'échelle, devaient avoir un fardeau d'accise moins lourd pour pouvoir opérer dans l'industrie de la brasserie. Ce fut un succès. Le nombre de microbrasseries au pays est passé de 35 ou 40 à 200 aujourd'hui. Donc, c'était efficace pour attirer des investissements dans ce secteur.

Comment ce droit d'accise se compare-t-il à celui du vin? Le Budget de 2006 contenait une exonération du droit d'accise imposé au vin fabriqué entièrement à partir de produits agricoles canadiens. C'était une mesure excellente pour leur industrie, mais au niveau des incompatibilités, il faut dire que les brasseurs paient le droit d'accise pour le tout premier litre de bière qu'ils produisent, alors qu'un négociant en vins ne paie aucun droit d'accise pour le vin qu'il fabrique entièrement à partir de produits agricoles canadiens. Au Canada, les brasseurs utilisent 99 p. 100 de produits agricoles canadiens — eau, orge de brasserie et aussi des houblons cultivés localement.

•(1150)

M. LaVar Payne: Je veux aussi parler du houblon. Vous avez mentionné le début des années 1990, des organismes nuisibles, des prix, etc. Savez-vous de mémoire quel était le pourcentage des fournisseurs du marché canadien à cette époque?

M. Luke Harford: Je n'ai pas ce chiffre sous la main. Je pourrais vous le communiquer ultérieurement.

M. LaVar Payne: Il serait intéressant de l'avoir.

Vous avez parlé des conditions et des dépenses faites par les agriculteurs pour reprendre la culture du houblon. Est-ce que les conditions climatiques ont un effet sur cette culture? Faut-il un climat beaucoup plus chaud pour cultiver le houblon ou est-ce que le houblon doit être cultivé dans un certain délai?

M. Luke Harford: Le climat joue un rôle important. Avant les années 1990, le houblon était principalement cultivé dans la vallée du Fraser. Certains disent qu'avec un changement climatique un peu plus chaud et un peu plus sec au Canada, nous pourrions utiliser plus de terres pour cultiver du houblon, entre autres, mais je ne sais pas si nous pouvons attendre pour voir ce qui arrivera.

M. LaVar Payne: Y a-t-il beaucoup d'exigences en ce qui a trait à, disons, l'irrigation et aussi au houblon?

M. Luke Harford: Je ne suis pas sûr.

M. LaVar Payne: Le marché est un autre sujet que vous et certains de mes collègues avez soulevé. Évidemment, les normes sont différentes selon les provinces. Par exemple, en Alberta on peut acheter de la bière au magasin de bières ou en pression au bar et pratiquement tout le reste est offert par le secteur privé. Personnellement, j'achète la bière à la coopérative locale parce qu'elle offre des prix très intéressants.

Je me demande comment cette situation se compare à celle de l'Ontario, par exemple. Je sais qu'il y a un magasin de bières ici, mais je ne suis pas sûr s'ils vendent par le biais de la LCBO. Et qu'en est-il dans les autres provinces? Les situations sont-elles très différentes?

M. Luke Harford: Chaque province est unique. Le Québec et l'Alberta sont celles qui sont probablement les plus tolérantes, si l'on peut dire. Au Québec, il y a les dépanneurs, soit 17 000 points de vente au détail, en comparaison à une province comme l'Ontario, qui a une plus forte population, où il y a 12 000 ou 13 000 détaillants. Un dépanneur n'offre pas la même sélection qu'un magasin de bières ou un magasin de la LCBO.

L'Alberta a privatisé en 1993 et je pense que c'est un succès, mais c'est un modèle très différent. Comme au Québec, les taxes sont beaucoup plus basses, et cela est dû au fait que la province ne participe pas à la distribution et que tous les coûts sont assumés par les brasseurs ou leurs distributeurs. En Alberta, par exemple, en procédant à la privatisation, ils ont réduit en une année plusieurs fois les taxes, non seulement pour des raisons pratiques mais aussi pour des questions de prix, car, la hausse des prix était la dernière chose que le gouvernement souhaitait voir. Une telle mesure ajoute des coûts dans le système et c'était quelque chose qu'il fallait éviter.

Le président: Merci.

Nous sommes arrivés à la fin du temps dont nous disposons, mais je veux m'assurer qu'il ne reste plus de questions à poser aux témoins.

Madame Brosseau, la parole est à vous.

Mme Ruth Ellen Brosseau (Berthier—Maskinongé, NPD): Merci d'être venu.

Ayant été employée dans ce secteur avant mon élection, j'ai un peu d'expérience. Représentez-vous aussi les brasseries de boissons non alcoolisées ou est-ce complètement...?

M. Luke Harford: Nous représentons des compagnies qui produisent des boissons non alcoolisées. Labatt produit la Labatt Blue qui a une teneur en alcool de 0.5 p. 100. Molson produit Molson Excel qui a 0.5 p. 100 d'alcool. Ce sont les produits les plus connus. Ils sont considérés comme des boissons non alcoolisées qui ont une taxe différente et n'ont pas les mêmes limites de distribution.

•(1155)

Mme Ruth Ellen Brosseau: Quelles sont les tendances futures concernant la bière? J'ai vu à la LCBO et à la SAQ au Québec un mojito et vous introduisez le citron vert. Cette tendance va-t-elle se poursuivre? Vous avez également dit qu'il y a une bière pour chaque occasion. Est-ce que cela vise à attirer une génération plus jeune ou peut-être des femmes qui ne consomment pas des bières normales ou des lagers? Allons-nous voir plus de produits de ce genre?

M. Luke Harford: Je n'ai pas le pouvoir de deviner ce que les responsables du marketing des brasseries projettent, mais des efforts sont certainement déployés pour intéresser un plus grand public à la bière, et ce, parce que depuis plusieurs années la consommation par personne est très stable ou n'a pas changé. Donc, nous essayons de trouver de nouvelles façons de donner aux gens des raisons de consommer nos produits. Je pense que cette tendance et cette expérience se poursuivront à l'avenir.

Mme Ruth Ellen Brosseau: Avez-vous une recommandation à faire au comité? Je vous donne l'occasion de conclure.

M. Luke Harford: Non, je vous remercie de m'avoir donné la possibilité de venir ici, de faire une déclaration et je vous remercie pour toutes les questions. Vous pouvez passer à votre guise à notre bureau qui est situé de l'autre côté de la rue au 45 O'Connor. Passez nous voir pour prendre une bière avec nous, vous êtes plus que bienvenus.

Le président: Si vous le permettez, je vais demander à Chad de faire circuler le document sur lequel le comité doit donner son point de vue.

La vente de la bière varie-t-elle en fonction de la personne qui commercialise la bière? Il y a bien sûr des régies des alcools dans certaines régions du pays, mais dans d'autres le marché est grand ouvert. Y a-t-il un changement au niveau des ventes lorsque le distributeur de votre produit est différent?

M. Luke Harford: Je crois que dans l'ensemble les régies des alcools ont fait un travail remarquable, non seulement au niveau du programme de consommation responsable, mais aussi au niveau de la promotion d'une véritable consommation modérée de la nourriture et des boissons, bières, vins ou spiritueux. Je pense que nous avons montré notre forte appréciation des efforts déployés par les régies des alcools visant à susciter un plus grand intérêt chez les consommateurs à l'égard de nos produits, que ce soit pour accompagner ou compléter les plats.

Le président: Cela répond en quelque sorte à ma question. J'étais plus intéressé par ce qui se passe dans les magasins au détail. J'ai lu quelques histoires sur la façon dont les régies des alcools renforcent maintenant leur stratégie de commercialisation des bières parce qu'ils perdent des parts de marché au profit des magasins de bières. Ils placent les bières dans des étagères bien en vue dans leurs magasins. Évidemment, selon la perception que vous avez des régies des alcools et des entreprises du gouvernement... Je me demande si votre modèle en Alberta n'est pas meilleur étant donné que tout le monde peut acheter de la bière et que le marché, plutôt que d'être contrôlé par un organisme gouvernemental, est plus ouvert.

M. Luke Harford: Oui. La concurrence, ça a du bon. Il y en a beaucoup ici en Ontario entre The Beer Store et la LCBO, mais je dirais que la LCBO oeuvre fort pour compléter la catégorie.

Le président: Vous avez mentionné dans votre dernière observation quelque chose concernant une nouvelle définition de la bière.

M. Luke Harford: Oui.

Le président: Vous en avez une et vous l'avez distribuée à vos intervenants.

M. Luke Harford: Oui.

Le président: Si vous souhaitez, à un moment donné, la communiquer au comité... En fin de compte, c'est nous qui allons formuler des recommandations.

M. Luke Harford: Je la communiquerai avec plaisir au comité.

Le président: Pourriez-vous la remettre au greffier?

M. Luke Harford: Oui.

Le président: D'accord. Sur ce, je vous remercie de votre attention et de votre participation. Nous apprécions le temps que vous nous avez consacré aujourd'hui. Merci.

Avant la séance du sous-comité, je voudrais dire très rapidement aux membres du comité que j'ai fait circuler une copie du budget qui couvrira les frais de notre étude sur la chaîne agricole et agroalimentaire, secteur des boissons. Il faut une motion pour l'adopter.

M. Randy Hoback: J'en fais la proposition.

(La motion est adoptée. [Voir le *Procès-verbal*])

Le président: Merci.

Je dois lever la séance; nous reviendrons dans deux minutes pour la séance du sous-comité. Prière à quiconque qui ne travaille pas avec un député ou qui n'a rien à faire avec le sous-comité de quitter la salle.

La séance est levée.

Publié en conformité de l'autorité
du Président de la Chambre des communes

PERMISSION DU PRÉSIDENT

Il est permis de reproduire les délibérations de la Chambre et de ses comités, en tout ou en partie, sur n'importe quel support, pourvu que la reproduction soit exacte et qu'elle ne soit pas présentée comme version officielle. Il n'est toutefois pas permis de reproduire, de distribuer ou d'utiliser les délibérations à des fins commerciales visant la réalisation d'un profit financier. Toute reproduction ou utilisation non permise ou non formellement autorisée peut être considérée comme une violation du droit d'auteur aux termes de la *Loi sur le droit d'auteur*. Une autorisation formelle peut être obtenue sur présentation d'une demande écrite au Bureau du Président de la Chambre.

La reproduction conforme à la présente permission ne constitue pas une publication sous l'autorité de la Chambre. Le privilège absolu qui s'applique aux délibérations de la Chambre ne s'étend pas aux reproductions permises. Lorsqu'une reproduction comprend des mémoires présentés à un comité de la Chambre, il peut être nécessaire d'obtenir de leurs auteurs l'autorisation de les reproduire, conformément à la *Loi sur le droit d'auteur*.

La présente permission ne porte pas atteinte aux privilèges, pouvoirs, immunités et droits de la Chambre et de ses comités. Il est entendu que cette permission ne touche pas l'interdiction de contester ou de mettre en cause les délibérations de la Chambre devant les tribunaux ou autrement. La Chambre conserve le droit et le privilège de déclarer l'utilisateur coupable d'outrage au Parlement lorsque la reproduction ou l'utilisation n'est pas conforme à la présente permission.

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante : <http://www.parl.gc.ca>

Published under the authority of the Speaker of
the House of Commons

SPEAKER'S PERMISSION

Reproduction of the proceedings of the House of Commons and its Committees, in whole or in part and in any medium, is hereby permitted provided that the reproduction is accurate and is not presented as official. This permission does not extend to reproduction, distribution or use for commercial purpose of financial gain. Reproduction or use outside this permission or without authorization may be treated as copyright infringement in accordance with the *Copyright Act*. Authorization may be obtained on written application to the Office of the Speaker of the House of Commons.

Reproduction in accordance with this permission does not constitute publication under the authority of the House of Commons. The absolute privilege that applies to the proceedings of the House of Commons does not extend to these permitted reproductions. Where a reproduction includes briefs to a Committee of the House of Commons, authorization for reproduction may be required from the authors in accordance with the *Copyright Act*.

Nothing in this permission abrogates or derogates from the privileges, powers, immunities and rights of the House of Commons and its Committees. For greater certainty, this permission does not affect the prohibition against impeaching or questioning the proceedings of the House of Commons in courts or otherwise. The House of Commons retains the right and privilege to find users in contempt of Parliament if a reproduction or use is not in accordance with this permission.

Also available on the Parliament of Canada Web Site at the following address: <http://www.parl.gc.ca>