



# Agence canadienne d'inspection des aliments

## Rapport sur le rendement

Pour la période se terminant  
le 31 mars 2000

Canada

## **Présentation améliorée des rapports au Parlement**

### **Document pilote**

Le Budget des dépenses du gouvernement du Canada est divisé en plusieurs parties. Commençant par un aperçu des dépenses totales du gouvernement dans la Partie I, les documents deviennent de plus en plus détaillés. Dans la Partie II, les dépenses sont décrites selon les ministères, les organismes et les programmes. Cette partie renferme aussi le libellé proposé des conditions qui s'appliquent aux pouvoirs de dépenser qu'on demande au Parlement d'accorder.

Le *Rapport sur les plans et les priorités* fournit des détails supplémentaires sur chacun des ministères ainsi que sur leurs programmes qui sont principalement axés sur une planification plus stratégique et les renseignements sur les résultats escomptés.

Le *Rapport sur le rendement* met l'accent sur la responsabilisation basée sur les résultats en indiquant les réalisations en fonction des prévisions de rendement et les engagements à l'endroit des résultats qui sont exposés dans le *Rapport sur les plans et les priorités*.

©Ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada — 2000

En vente au Canada chez votre libraire local ou par la poste auprès des

Éditions du gouvernement du Canada – TPSGC

Ottawa, Canada K1A 0S9

N<sup>o</sup> de catalogue BT31-4/79-2000

ISBN 0-660-61362-X



## Avant-propos

Le 24 avril 1997, la Chambre des communes a adopté une motion afin de répartir, dans le cadre d'un projet pilote, la *Partie III du Budget principal des dépenses* pour chaque ministère ou organisme en deux documents, soit le *Rapport sur les plans et les priorités* déposé au printemps et le *Rapport ministériel sur le rendement* déposé à l'automne.

Cette décision découle des engagements pris par le gouvernement d'améliorer l'information fournie au Parlement sur la gestion des dépenses. Cette démarche vise à mieux cibler les résultats, à rendre plus transparente l'information fournie et à moderniser la préparation de cette information.

Cette année, la série de rapports sur le rendement d'automne comprend 83 rapports ministériels sur le rendement ainsi que le rapport annuel du Président intitulé *Une gestion axée sur les résultats – 2000*.

Ce *Rapport ministériel sur le rendement*, qui couvre la période se terminant le 31 mars 2000, porte sur une responsabilisation axée sur les résultats en signalant les réalisations par rapport aux attentes en matière de rendement et aux engagements en matière de résultats énoncés dans le *Rapport sur les plans et priorités* pour 1999-00 déposé au Parlement au printemps de 1999.

Il faut, dans le contexte d'une gestion axée sur les résultats, préciser les résultats de programme prévus, élaborer des indicateurs pertinents pour démontrer le rendement, perfectionner la capacité de générer de l'information et soumettre un rapport équilibré sur les réalisations. Gérer en fonction des résultats et en rendre compte nécessitent un travail soutenu dans toute l'administration fédérale.

Le gouvernement continue de perfectionner les systèmes de gestion ainsi que le cadre de gestion sur le rendement. Le perfectionnement découle de l'expérience acquise, les utilisateurs fournissant au fur et à mesure des précisions sur leurs besoins en information. Les rapports sur le rendement et leur utilisation continueront de faire l'objet d'un suivi pour s'assurer qu'ils répondent aux besoins actuels et en évolution du Parlement.

Ce rapport peut être consulté par voie électronique sur le site Internet du Secrétariat du Conseil du Trésor à l'adresse suivante : <http://www.tbs-sct.gc.ca/rma/dpr/dprf.asp>

Les observations ou les questions peuvent être adressées au gestionnaire du site Internet du SCT ou à l'organisme suivant:

Secteur de la planification, du rendement et des rapports  
Secrétariat du Conseil du Trésor  
L'Esplanade Laurier  
Ottawa (Ontario) Canada K1A 0R5  
Téléphone : (613) 957-7167  
Télécopieur : (613) 957-7044

**Agence canadienne d'inspection des aliments**

# **Rapport sur le rendement**

**1999-2000**

**Pour la période se terminant  
le 31 mars 2000**

---

**L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député  
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire**



# Table des matières

Résumé .....	iii
<b>Section I Message du ministre .....</b>	<b>1</b>
<b>Section II Rendement de l'Agence .....</b>	<b>3</b>
<b>2.1 Contexte social .....</b>	<b>3</b>
<b>2.2 À propos du cadre de gestion du rendement de l'Agence .....</b>	<b>7</b>
<b>2.3 Salubrité des aliments .....</b>	<b>10</b>
2.3.1 <i>Gestion des urgences .....</i>	<i>11</i>
2.3.2 <i>Mise en oeuvre des systèmes fondés sur les principes d'HACCP .....</i>	<i>13</i>
2.3.3 <i>Éducation du consommateur en matière de salubrité des aliments .....</i>	<i>15</i>
2.3.4 <i>Programme d'hygiène des viandes .....</i>	<i>15</i>
2.3.5 <i>Programme du miel .....</i>	<i>17</i>
2.3.6 <i>Programme des fruits et légumes frais .....</i>	<i>18</i>
2.3.7 <i>Programme des produits transformés .....</i>	<i>18</i>
<b>2.4 Santé des animaux .....</b>	<b>21</b>
2.4.1 <i>Programme d'hygiène des animaux .....</i>	<i>22</i>
2.4.2 <i>Programme des aliments du bétail .....</i>	<i>25</i>
<b>2.5 Protection des végétaux .....</b>	<b>26</b>
2.5.1 <i>Programme des semences .....</i>	<i>27</i>
2.5.2 <i>Programme des engrais .....</i>	<i>28</i>
<b>2.6 Réalisations globales de l'Agence .....</b>	<b>30</b>
2.6.1 <i>Services et conseils scientifiques .....</i>	<i>30</i>
2.6.2 <i>Exécution .....</i>	<i>33</i>
2.6.3 <i>Biotechnologie .....</i>	<i>34</i>
2.6.4 <i>Ententes fédérales-provinciales-territoriales et internationales .....</i>	<i>36</i>
<b>Section III Rapport d'ensemble .....</b>	<b>39</b>
<b>3.1 Initiatives législatives et réglementaires .....</b>	<b>39</b>
3.1.1 <i>Initiatives législatives .....</i>	<i>39</i>
3.1.2 <i>Initiatives réglementaires .....</i>	<i>39</i>
<b>3.2 Règlements sur les sanctions administratives pécuniaires .....</b>	<b>40</b>
<b>3.3 Protection des obtentions végétales .....</b>	<b>40</b>
<b>3.4 Recouvrement des coûts .....</b>	<b>41</b>

<b>Section IV</b>	<b>Rendement financier</b> .....	43
4.1	<b>Aperçu du rendement financier</b> .....	43
4.2	<b>Tableaux sommaires financiers</b> .....	45
	<i>Tableau 1 – Sommaire des services votés</i> .....	46
	<i>Tableau 2 – Comparaison entre le total des dépenses prévues</i> <i>et le total des dépenses réelles</i> .....	47
	<i>Tableau 3 – Comparaison entre le total des dépenses prévues et le</i> <i>total des dépenses réelles pour les années passées</i> .....	48
	<i>Tableau 4 – Recettes disponibles</i> .....	48
	<i>Tableau 5 – Recettes non disponibles</i> .....	48
	<i>Tableau 6 – Paiements législatifs</i> .....	49
	<i>Tableau 7 – Contributions</i> .....	49
	<i>Tableau 8 – Dépenses en capital</i> .....	50
	<i>Tableau 9 – Projets d’immobilisations</i> .....	50
<b>Section V</b>	<b>Aperçu de l’Agence</b> .....	51
5.1	<b>Mission et mandat</b> .....	51
5.2	<b>Organisation de l’Agence</b> .....	52
<b>Section VI</b>	<b>Renseignements supplémentaires</b> .....	53
6.1	<b>Personnes-ressources</b> .....	53
6.2	<b>Lois appliquées par l’Agence et règlements connexes</b> .....	54
<b>Annexes</b>		
	<i>Annexe 1 Objectifs de l’ACIA et information connexe sur le rendement</i> .....	57
	<i>Annexe 2 Projet de cycle de rapports échelonnés sur trois ans</i> .....	58
	<i>Annexe 3 Équivalents temps plein et dépenses des programmes</i> <i>d’inspection pour 1998-1999</i> <i>(basé sur la comptabilité d’exercice)</i> .....	59
	<i>Annexe 4 Équivalents temps plein et dépenses des programmes</i> <i>d’inspection pour 1999-2000</i> <i>(basé sur la comptabilité d’exercice)</i> .....	61
	<i>Annexe 5 Tests de laboratoire pour 1998-1999 et 1999-2000</i> .....	62
	<i>Annexe 6 Recettes de l’ACIA provenant des frais d’utilisation pour</i> <i>1998-1999 et 1999-2000 (basé sur la comptabilité d’exercice)</i> ....	64

## Résumé

En 1999-2000, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est entrée dans sa troisième année de fonctionnement. L'Agence a continué de servir les Canadiens en remplissant son vaste et important mandat dans les domaines de la salubrité des aliments, des méthodes honnêtes d'étiquetage, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. L'ACIA est le plus important organe de réglementation fonctionnant sur des bases scientifiques au Canada.

Le travail de l'Agence dans la protection et la promotion d'un approvisionnement en aliments sains dépasse largement la simple inspection des produits alimentaires et des locaux où ils sont produits. Le système d'approvisionnement en vivres englobe d'abord les facteurs de production tels que les semences et les engrais, puis les cultures et le bétail, et enfin les produits alimentaires que nous trouvons dans les magasins de détail.

L'Agence, grâce à ses activités dans les secteurs de la santé des animaux et de la protection des végétaux, rend des services essentiels aux Canadiens. Les maladies ou les animaux nuisibles menacent continuellement d'endommager les forêts, les cultures, le bétail et les poissons du Canada. Si l'on ne protège pas ces ressources, cela risque d'avoir des conséquences graves pour les consommateurs et les producteurs canadiens, pour l'économie dans son ensemble et, dans certains cas, pour la santé du public canadien.

Le présent rapport a été établi dans le cadre du programme cyclique d'établissement des rapports; il présente les données de rendement dans les domaines suivants :

### ***Salubrité des aliments***

La salubrité des aliments est la première préoccupation de l'Agence dans l'ordre des priorités. Notre personnel a inspecté des établissements agréés par le gouvernement fédéral et a constaté des niveaux élevés de conformité à nos règlements sur les produits transformés, les produits de l'érable et le miel. Les conclusions de nos inspections de ces produits alimentaires ont été également rassurantes. De plus, nos activités d'inspection des viandes ont démontré que les taux de confiscation de la viande rouge et de la volaille ainsi que les taux de rejet des viandes importées sont demeurés relativement bas. Dans les cas où les rappels d'aliments se sont révélés nécessaires, nous avons agi rapidement et efficacement.

Nous avons fait des progrès dans la réalisation de nos trois programmes de salubrité des aliments, dans le cadre de l'analyse des risques et de la maîtrise de contrôles critiques (HACCP). Le personnel de l'Agence a continué d'approuver les plans du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'industrie, le nombre de projets pilotes dans l'industrie de la volaille a augmenté et toutes les usines de traitement du poisson agréées par le gouvernement fédéral ont élaboré et mis en oeuvre des plans du Programme de gestion de la qualité (PGQ). Dans d'autres domaines, nous avons élargi les programmes d'éducation en matière de salubrité des aliments et nous avons continué de participer au Partenariat canadien pour la salubrité alimentaire.



### ***Santé des animaux***

Grâce à l'ACIA, le Canada est demeuré exempt des maladies transmissibles considérées comme étant les plus graves pour ce qui est de la santé publique et des conséquences socioéconomiques. Par exemple, le Canada demeure exempt de tuberculose, de brucellose et d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS). En menant nos activités de détection et d'éradication, nous avons prévenu et limité la propagation de maladies des animaux présentes au Canada, notamment la tremblante, l'encéphalopathie des cervidés et la rage. Nous avons contribué à maintenir tant la santé des animaux que celle des humains en mettant en application notre programme des aliments du bétail. En raison des préoccupations causées par la présence de l'EBS ou « maladie de la vache folle », les usines d'équarrissage qui produisent les aliments du bétail ont toutes été inspectées et jugées conformes à nos règlements.

### ***Protection des végétaux***

Nous avons continué d'assurer la surveillance réglementaire, par une tierce partie, de l'Institut canadien des semences; les tests effectués par l'ACIA sur les semences importées ont démontré un degré élevé de conformité et les échantillons obtenus lors de nos activités de surveillance du marché, pendant trois ans, ont indiqué que 95 % des semences généalogiques et 84 % des semences non généalogiques satisfaisaient aux normes minimales.

Nous avons prélevé des échantillons d'engrais pour vérification – nous faisons ainsi notre part pour qu'ils soient considérés sans risques pour les utilisateurs, pour l'environnement et pour les consommateurs de produits agroalimentaires et pour qu'ils soient efficaces et aient les effets allégués. Nous avons continué de traiter les avis de recherche, les demandes de renseignements et les demandes d'homologation de produits, les études d'étiquette, et les études de données sur l'efficacité et la salubrité.

### ***Au service des Canadiens à l'aube du nouveau millénaire***

L'Agence a continué de travailler dans un certain nombre d'autres domaines importants ou nouveaux. Le Bureau de la biotechnologie de l'ACIA a été créé pour servir de point central en matière de politique sur la biotechnologie, en ce qu'elle a trait à la réglementation des produits agricoles.

L'ACIA a participé activement à la recherche et au développement technologique touchant les maladies et les parasites des animaux, du poisson et des végétaux, notamment à l'amélioration des tests et des méthodes d'analyse, pour faire en sorte que les aliments et les autres denrées du Canada soient conformes aux normes internationales en matière de santé et de salubrité. En outre, l'Agence a fait des progrès en matière de collaboration et de partenariat avec d'autres autorités compétentes ainsi que dans le soutien des priorités canadiennes sur le plan international.

Nous sommes fiers de nos réussites et sommes prêts et déjà à l'oeuvre pour servir les Canadiens au cours du XXI<sup>e</sup> siècle.

Le Rapport sur le rendement de l'Agence est disponible à [www.cfia-acia.agr.ca](http://www.cfia-acia.agr.ca)



## Section I Message du ministre

J'ai l'honneur de présenter le rapport du rendement de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Ce rapport rend compte des activités et des réalisations de l'ACIA pour la période allant du 1<sup>er</sup> avril 1999 au 31 mars 2000.

Comme toujours, la sécurité des consommateurs et, plus particulièrement, la salubrité des aliments ont constitué la priorité de l'Agence. L'ACIA a fait des avancées importantes pour améliorer tout à la fois l'efficacité et l'efficience du système d'inspection des aliments. À cette fin, elle a adhéré activement aux principes de l'analyse des risques aux points critiques (HACCP) et elle a aidé l'industrie à les appliquer. L'Agence a aussi intensifié ses activités de surveillance, en ciblant les producteurs, les transformateurs et les fournisseurs soupçonnés de ne pas respecter leurs responsabilités en matière de salubrité des aliments et, lorsque nécessaire, elle a eu recours à ses pouvoirs considérables, dont les poursuites au criminel, pour qu'ils se conforment aux règlements.

Comme elle s'est engagée à protéger la santé des animaux, l'Agence a continué à contrôler l'apparition des maladies chez les animaux et à en limiter l'étendue par ses activités de détection et d'éradication. Ces efforts ont rehaussé la réputation du Canada, déjà excellente, pour la qualité de ses animaux et de ses produits animaux. En outre, l'Agence a continué à travailler dur pour protéger les Canadiens contre les maladies des animaux qui peuvent se transmettre aux humains.

L'ACIA s'est aussi engagée à protéger les plantes contre les maladies et les parasites qui peuvent nuire aux animaux et aux plantes du Canada, et elle y est parvenue. Elle a continué à étendre ses systèmes de surveillance de façon à réduire la probabilité de l'entrée au pays de plantes et de parasites propagateurs de maladies graves. Par ailleurs, l'ACIA a pris des mesures décisives pour contenir la propagation des maladies et des parasites qu'on trouve déjà au Canada.

L'ACIA a renforcé davantage sa capacité scientifique et noué des relations plus fortes et de plus en plus productives avec ses partenaires de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la protection des plantes — le secteur privé, les consommateurs, les organisations non gouvernementales, les ministères fédéraux, les gouvernements provinciaux et territoriaux.

Je crois que les Canadiens ont été bien servis par les activités de l'Agence. Au cours des prochaines années, l'ACIA continuera à consolider sa position afin que les Canadiens et les Canadiennes puissent continuer à bénéficier de l'un des meilleurs systèmes d'inspection et de quarantaine au monde.

L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député  
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire



## Section II Rendement de l'Agence

### 2.1 Contexte social

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été créée en 1997 pour assurer la mise en oeuvre par un seul organisme de tous les programmes d'inspection des aliments, de protection des végétaux et de santé des animaux qui ont été mandatés par le gouvernement fédéral — dont l'exécution était auparavant assurée par quatre ministères fédéraux : Agriculture et Agroalimentaire Canada, Pêches et Océans Canada, Santé Canada et Industrie Canada.

L'objectif de l'Agence canadienne d'inspection des aliments est de renforcer le système de salubrité des aliments, d'encourager les pratiques d'étiquetage honnêtes et de contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux pour préserver notre fonds de ressources. La préservation de hautes normes de salubrité et de qualité des aliments procure aux Canadiens d'immenses avantages, que ce soit pour la santé des consommateurs ou pour le maintien de notre réputation internationale de salubrité des aliments. La protection de la santé des animaux contre les maladies graves et la protection des végétaux et des forêts contre les maladies et les ravageurs réglementés contribuent à la santé de notre fonds de ressources.

L'exécution des programmes comporte l'inspection des viandes, du poisson, des produits laitiers, des oeufs, des fruits frais, des légumes, du miel et des produits transformés dans les établissements sous charte fédérale ou importés au Canada; ces produits doivent se conformer tout à la fois aux normes de salubrité des aliments et de pratiques honnêtes d'étiquetage. Dans le secteur alimentaire qui n'est pas enregistré au fédéral, l'Agence applique des programmes destinés à contrer les risques auxquels des pratiques commerciales trompeuses exposent la santé du public et la protection du consommateur. L'Agence applique aussi les programmes visant à protéger les animaux et les végétaux contre les maladies et les ravageurs réglementés qui pourraient détériorer grandement la base de ressources. Ces programmes contribuent à faire en sorte que les produits végétaux et les produits des animaux satisfassent aux exigences internationales à fondement scientifique. Pour bien appliquer tous ces programmes, l'ACIA a besoin des autres ministères fédéraux, des gouvernements provinciaux-territoriaux-municipaux, des producteurs, de l'industrie, des distributeurs, des détaillants et des consommateurs.

Il y a plusieurs facteurs — soit internes soit externes à l'Agence — qui continueront encore à influencer sur l'orientation stratégique de l'ACIA pendant plusieurs années. Ces facteurs englobent les thèmes suivants :

### **Engagements du gouvernement**

Dans le dernier discours du Trône, le gouvernement du Canada a présenté un plan visant à améliorer la qualité de vie de tous les Canadiens. Voici quelques engagements particulièrement importants pour l'ACIA. En effet, le gouvernement s'est engagé :

*« Le gouvernement protégera la santé des Canadiens en renforçant son programme de salubrité des aliments . . . »*

Discours du Trône, 1999

- à améliorer le système de salubrité des aliments du Canada;
- à poursuivre les arrangements avec les provinces, les territoires et le secteur privé;
- à participer aux réunions internationales pour aider à construire un système de commerce international plus transparent et davantage fondé sur des règles;
- à attirer et à retenir les chercheurs;
- à mettre en oeuvre des stratégies pangouvernementales de ressources humaines;
- à mettre en oeuvre des stratégies durables en matière d'environnement.

### **Perceptions et attentes du public**

Les consommateurs canadiens demandent de plus en plus d'être mieux renseignés sur la salubrité des aliments et sur les questions nutritionnelles. Selon un récent sondage d'opinion,<sup>1</sup> les Canadiens considèrent la salubrité des aliments comme étant la question alimentaire la plus importante, suivie par la nutrition et la qualité. Le public et les médias s'intéressent toujours davantage à ces questions, comme en témoignent plusieurs événements qui ont fait beaucoup de bruit au cours des dernières années, dont certains aux États-Unis, en Grande-Bretagne et en Belgique — soit le « Jack-in-the-Box », la maladie de la vache folle et les problèmes associés aux dioxines, respectivement.

Les Canadiens s'attendent à ce que les programmes scientifiques du gouvernement fédéral soient de calibre international et soient dotés de politiques et d'interventions fondées sur des renseignements de haute qualité et sur d'excellentes recherches scientifiques.

Le public nous a dit qu'il convenait que la salubrité des aliments n'était pas uniquement la responsabilité du gouvernement — les consommateurs et l'industrie ont aussi un rôle à jouer dans la prévention des intoxications alimentaires d'origine bactérienne. Cependant, eu égard au rôle du gouvernement, les Canadiens attendent de lui qu'il soit comptable de ses gestes et qu'il ait l'esprit ouvert, et qu'il offre également des services efficaces et efficients.

### **Un marché et une industrie alimentaire en plein essor**

Le marché reçoit une plus grande variété et un plus grand volume d'aliments manufacturés de détail. Les détaillants offrent de plus en plus de repas prêts à consommer, comme des pâtes, des soupes, des pâtisseries, des sandwiches et des viandes rôties. Les aliments se vendent maintenant dans des endroits qui ne sont pas

---

<sup>1</sup> Enquête internationale sur la salubrité des aliments et sur la biotechnologie, Environics Ltd., Toronto, septembre 1999.

habituellement associés à la nourriture — les pharmacies, les grands magasins et les clubs entrepôts.

Les importations d'aliments vont continuer à augmenter de façon considérable. Cela présente un nouveau défi. Les incidents reliés à ces aliments peuvent être difficiles à retracer et demander considérablement de temps pour mener une enquête.

Les nouveaux produits alimentaires — produits à base d'herbes médicinales, produits botaniques, aliments d'origine ethnique, boissons destinées aux sportifs et boissons nutritives, aliments provenant des produits de la biotechnologie, aliments organiques, aliments fonctionnels — envahiront toujours de plus en plus le marché canadien. Santé Canada établit des politiques et des normes pour ces produits. L'ACIA sera tenue d'élaborer de nouvelles méthodes d'inspection et de nouveaux programmes de formation du personnel pour satisfaire aux nouvelles exigences réglementaires.

### ***Des pressions sur le système de salubrité des aliments***

Le nombre d'urgences alimentaires qui nécessitent l'intervention de l'ACIA a augmenté de façon considérable au cours des dernières années. Depuis 1996-1997, les rappels d'aliments ont augmenté de 80 % — et l'année à l'étude représente la première légère diminution d'une année par rapport à la précédente (5 %). L'augmentation générale peut être attribuée au nombre croissant d'enquêtes de l'ACIA, au plus grand nombre d'allergies signalées, aux nouveaux organismes pathogènes, aux systèmes améliorés de surveillance, à une plus grande sensibilisation de la part des consommateurs, à des méthodes de détection améliorées, aux directives plus strictes de Santé Canada et à l'augmentation des importations d'aliments, en particulier ceux provenant de sources non traditionnelles. Les chaînes de production et de distribution des aliments étant plus complexes et plus variées, elles ont aussi accru la possibilité d'incidents en matière de salubrité des aliments. Les habitudes de consommation changent, ce qui a exposé les Canadiens à de nouveaux produits alimentaires et, en revanche, à de nouveaux risques en matière de salubrité des aliments.

### ***Mesures de réglementation internationales des aliments, des végétaux et des animaux***

Les organismes internationaux d'établissement des normes ont conçu de nouvelles normes plus strictes pour vérifier la salubrité des aliments et des produits agricoles. La libéralisation accrue du commerce expose les Canadiens à de nouveaux produits alimentaires et à de plus grands risques. L'établissement de zones exemptes de maladies — des endroits sans maladies graves — est encouragé par les organisations internationales et libéralisera davantage la circulation internationale des aliments, des plantes et des animaux. Dans ce contexte, l'ACIA doit continuer à protéger d'importantes ressources canadiennes — le système d'approvisionnement alimentaire du Canada, ses animaux, ses cultures et ses forêts — par des mesures qui favorisent la salubrité des aliments et qui maintiennent une population animale et végétale en bonne santé. En outre, l'Agence doit continuer à influencer sur les normes internationales d'inspection en participant activement aux travaux des organismes internationaux d'établissement des normes.



### ***Découvertes technologiques***

La biotechnologie représente une question de plus en plus importante et de plus en plus difficile pour l'Agence. Les préoccupations du public au Canada et à l'étranger concernant les produits de la biotechnologie continueront d'exercer des pressions toujours plus fortes sur l'ACIA. Le défi consistera à trouver des façons sûres d'employer cette technologie tout en s'assurant que les exigences réglementaires sont suffisamment strictes pour protéger tous les Canadiens et pour qu'elles soient appliquées rigoureusement et régulièrement.

Il y a d'autres exemples d'importantes découvertes technologiques qui présentent des défis, ce sont les lignes à haute vitesse des établissements de transformation de la viande, l'irradiation, l'amélioration des communications et de meilleures capacités d'échange de renseignements. Il y aura toujours des occasions importantes d'échanger des renseignements avec les partenaires, les intervenants et le public, en particulier grâce aux technologies modernes, dont Internet. L'initiative « Gouvernement en ligne » de l'Agence donnera au public un meilleur accès à l'information transmise rapidement au sujet des questions relatives à la salubrité des aliments et à la nutrition.

### ***Efforts faits en collaboration***

À l'heure actuelle, plusieurs ordres de gouvernement participent à la salubrité des aliments, à la protection des plantes et à la santé des animaux. Cela a donné lieu à des déficiences attribuables au chevauchement et au double emploi. Le gouvernement fédéral a demandé à tous les ministères et organismes fédéraux de s'efforcer d'accroître la collaboration entre les différents ordres de gouvernement comme moyen d'optimiser les ressources et d'en améliorer l'efficacité et l'efficacités. La collaboration et les partenariats entre le gouvernement fédéral, les producteurs, l'industrie et les consommateurs continueront aussi de s'intensifier.

## 2.2 À propos du cadre de gestion du rendement de l'Agence

### ***Introduction au rendement de l'Agence***

Au cours de l'année 1999-2000, l'ACIA a réalisé des progrès soutenus dans l'amélioration de son rendement global, et ce, dans un environnement mondial de plus en plus complexe et exigeant en ce qui concerne la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

Pour protéger et favoriser la salubrité des aliments, il faut faire beaucoup plus que simplement inspecter les produits alimentaires et les locaux où ils sont produits. Le circuit alimentaire englobe d'abord les facteurs de production tels que les semences et les engrais, puis les cultures et le bétail, et enfin les produits alimentaires qui remplissent notre chariot d'épicerie. L'Agence a pour mandat de réglementer plusieurs maillons de ce continuum alimentaire qui comprend un nombre croissant de produits et de facteurs alimentaires nouveaux et variés qui proviennent de toutes les parties du monde.

L'Agence, grâce à ses activités dans les secteurs de la santé des animaux et de la protection des végétaux, rend des services essentiels aux Canadiens. Les maladies ou les animaux nuisibles menacent continuellement d'endommager les forêts, les cultures, le bétail et les poissons du Canada. Si l'on ne protège pas ces ressources, cela risque d'avoir des conséquences graves pour les consommateurs et les producteurs canadiens, pour l'économie dans son ensemble et, dans certains cas, pour la santé du public canadien.

Toutefois, il faut noter que l'Agence n'est pas le seul organisme responsable de ces secteurs. La responsabilité principale du respect des normes et des exigences fédérales appartient aux producteurs, aux entreprises de transformation et aux fournisseurs. Bien que nous ayons la responsabilité d'inspecter et de faire mettre en application les règlements fédéraux, nous travaillons de plus en plus *avec* ces groupes pour prendre des mesures préventives visant à réduire les risques relatifs à la salubrité des aliments.

### ***Élaboration de la gestion du rendement***

Au cours de l'année écoulée, l'Agence a pris des mesures importantes pour redéfinir le cadre qui sous-tend nos rapports de rendement au Parlement et au public. Nous avons repensé notre structure des secteurs d'activité et nous avons refait le cadre de gestion du rendement au niveau de l'Agence, au moyen d'une méthode rigoureuse et précise. Nous avons bon espoir que ces améliorations assureront une bonne base sur laquelle nous pourrions continuer à peaufiner notre gestion du rendement et notre façon de rendre compte de ce rendement.

La structure proposée pour les secteurs d'activité correspond aux principaux résultats auxquels l'Agence s'est engagée envers les Canadiens et elle est actuellement à l'étude au Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada. Ce nouveau cadre de gestion du rendement contient des stratégies de mesures pour le tableau des principaux résultats visés. Nous poursuivons nos efforts dans la gestion du rendement en harmonisant le modèle

ministériel et les programmes. Deux études sont présentement en cours dans le Programme d'hygiène des viandes et dans le Programme des poissons.

Le succès que nous avons eu en relevant le défi de l'an 2000 a amené le remplacement de 117 systèmes d'information par 17 systèmes intégrés. Ces systèmes devront être considérablement améliorés au cours des prochaines années pour obtenir un bénéfice maximum. L'établissement de ces systèmes appuiera les travaux de l'Agence dans le domaine des rapports sur le rendement.

### ***Structure de la section sur le rendement***

L'Agence a pris, devant les Canadiens, des engagements dans trois domaines clés :

- Salubrité des aliments;
- Santé des animaux;
- Protection des végétaux.

À l'intérieur de chaque secteur, nous donnons un compte rendu des programmes et des projets clés de l'Agence. Le présent rapport comprend une section sur les réalisations de toute l'Agence en matière de rendement et souligne les réalisations qui dépassent les résultats liés aux domaines clés. En fournissant les données de l'Agence sur le rendement, nous avons également ajouté quelques renseignements contextuels généraux sur le programme et les activités qui font l'objet du rapport.

Le tableau de concordance de l'annexe 1 fournit un lien entre l'ancien cadre de gestion du rendement et le nouveau. Selon la nouvelle structure, le rendement de l'Agence est présenté en fonction des principaux résultats (voir le tableau des principaux résultats visés). Dans chacun des principaux résultats, nous présentons les programmes de l'Agence et les initiatives de l'ensemble de l'Agence. En raison de notre calendrier cyclique des rapports, nous ne faisons pas état chaque année de tous les programmes (voir le calendrier à l'annexe 2). De plus, une ventilation des équivalents temps plein et des dépenses pour tous les programmes de l'Agence se trouve à l'annexe 3 pour 1998-1999 et à l'annexe 4 pour 1999-2000.

**Engagement concernant les résultats clés**

Le tableau ci-dessous constitue le fondement du compte rendu sur le rendement établi par l'ACIA. On y trouve un aperçu des engagements pris devant le public canadien par l'Agence en regard des résultats clés ainsi que l'énoncé d'une stratégie de mesure permettant d'évaluer le rendement de l'Agence en regard de ces engagements.

<b><i>Engagements envers les Canadiens :</i></b>	<b><i>Confirmés par les résultats suivants :</i></b>
Veiller à la salubrité des aliments et à l'honnêteté des pratiques d'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• intervention rapide et appropriée en cas d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments</li> <li>• adoption, par l'industrie, de pratiques conformes d'inspiration scientifique telles que l'HACCP</li> <li>• conformité des produits canadiens et importés avec les normes fédérales de salubrité des aliments</li> <li>• sensibilisation et information accrues des consommateurs relativement aux problèmes de salubrité des aliments et aux pratiques à respecter dans ce domaine</li> <li>• efficacité des normes et des activités visant à décourager le recours à des pratiques trompeuses</li> <li>• conformité des produits alimentaires canadiens avec les exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes</li> </ul>
Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux humains	<ul style="list-style-type: none"> <li>• efficacité des normes et des méthodes d'application de la loi destinées à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies réglementées des animaux</li> <li>• prévention efficace de la transmission aux humains des maladies des animaux</li> <li>• respect des normes fédérales en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage des aliments du bétail</li> <li>• conformité des animaux et des produits d'origine animale canadiens avec les exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de santé des animaux, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes</li> </ul>
Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• efficacité des normes et des méthodes d'application de la loi destinées à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies et des parasites réglementés des végétaux</li> <li>• respect des normes fédérales de salubrité, de produit et de procédé applicables aux semences et aux engrais</li> <li>• conformité des végétaux et des produits d'origine végétale canadiens avec les exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de protection des végétaux, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes</li> </ul>

## 2.3 *Salubrité des aliments*

### **Résultats attendus**

- intervention rapide et appropriée en cas d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments
- adoption, par l'industrie, des pratiques de conformité fondées sur des données scientifiques (HACCP, etc)
- conformité aux normes fédérales en matière de salubrité des aliments pour les produits canadiens et importés
- sensibilisation et information accrues des consommateurs relativement aux problèmes de salubrité des aliments et aux pratiques à respecter dans ce domaine
- normes et activités efficaces en vue de décourager le recours à des pratiques trompeuses
- produits alimentaires canadiens qui satisfont aux exigences de salubrité, fondées sur des données scientifiques, adoptées par d'autres gouvernements, et contribution à l'élaboration de méthodes et de procédés opérationnels qui sont le résultat d'accords communs

### **Aperçu de nos réalisations**

La salubrité des aliments est hautement prioritaire à l'Agence. Les Canadiens montrent une confiance élevée dans leur approvisionnement en vivres et ils apprécient la salubrité des aliments qu'ils consomment. Au Canada, l'ACIA a un rôle de première importance à jouer en ce qui concerne le système d'assurance de la salubrité des aliments.

Au cours de l'année qui vient de s'écouler, nous avons continué d'améliorer la salubrité des aliments et de protéger les Canadiens contre les pratiques trompeuses. Nous avons fait cela malgré les problèmes importants qui se posaient, notamment l'accroissement du commerce international, l'augmentation du nombre de nouveaux produits ainsi que les problèmes suscités par l'apparition de produits plus complexes et de nouvelles technologies.

Nous avons inspecté les établissements alimentaires agréés par le gouvernement fédéral et nous avons constaté un degré élevé de conformité à nos règlements dans le cas des produits transformés, des produits de l'érable et du miel. Les conclusions tirées à la suite de nos inspections de ces produits alimentaires ont aussi été positives. Le degré de conformité aux règlements était également élevé. Par exemple, le taux de conformité pour les produits transformés canadiens était élevé eu égard à l'intégrité du contenant, à la quantité nette, à la norme/composition et à la vérification de la classe, et les fruits et légumes frais atteignaient un degré de conformité de plus de 98 % eu égard aux normes concernant les résidus chimiques.

Les résultats de nos inspections de la viande étaient également encourageants. Les taux de saisie de la viande rouge et de la volaille et le taux de rejet de la viande importée sont demeurés relativement bas. Le taux de rejet de la viande que nous exportons est moins élevé, ce qui confirme une tendance apparue il y a trois ans.

Quant au miel, nous avons constaté que 99 % des producteurs-classificateurs et des établissements d'emballage et de pasteurisation observaient les normes et règlements fédéraux en matière de transformation. Nous avons pris des mesures pour nous attaquer

au problème du miel falsifié, ce qui a entraîné une réduction de la fréquence d'emploi des méthodes frauduleuses dans l'industrie du miel.

Dans les cas où les rappels de certains aliments étaient nécessaires, nous avons agi promptement et efficacement. En outre, nous avons amélioré notre système d'intervention d'urgence en créant le Bureau de la salubrité des aliments et des rappels d'aliments, dont la tâche est de coordonner l'intervention d'urgence en matière d'aliments avec les partenaires internes et externes. En collaboration avec Santé Canada et nos partenaires des provinces et des territoires, nous avons élaboré le Protocole d'intervention en cas d'épidémies de toxi-infection alimentaire pour préciser les rôles et les responsabilités de chaque intervenant dans des situations de crise alimentaire.

Dans le domaine de l'éducation des consommateurs en matière de salubrité des aliments, nous avons continué à jouer un rôle actif auprès du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments en lui procurant des fonds et des services, en élargissant les programmes d'éducation et, en partenariat avec d'autres, nous avons publié une brochure sur la salubrité des aliments qui a été envoyée dans tous les foyers canadiens.

Des progrès ont été accomplis dans la réalisation des trois programmes de salubrité des aliments basés sur les procédures de HACCP. Dans les établissements de traitement des viandes agréés par le gouvernement fédéral, le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) s'est élargi. Nous avons examiné et approuvé, pour l'industrie, un total de 230 plans chapeautés par le PASA, c'est-à-dire qu'il y a eu plus de deux fois le nombre de mises en oeuvre qu'au cours de l'année précédente. En ce qui concerne l'exploitation de la volaille, les projets pilotes entrant dans le cadre du Programme d'inspection modernisée de la volaille (PIMV) se déroulent bien et sont dans la bonne voie, si bien que d'autres établissements de transformation présentent des demandes à ce sujet. Tous les établissements de transformation du poisson agréés par le gouvernement fédéral ont élaboré et mis en oeuvre un plan de gestion de la qualité pour leurs opérations de transformation.

### **2.3.1 Gestion des situations d'urgence**

En situation d'urgence, le but principal de l'Agence est de protéger les consommateurs. Parmi les risques auxquels sont exposés les consommateurs, il y a les concentrations insalubres ou dangereuses de contaminants microbiologiques, de substances étrangères ou de contaminants chimiques, ou encore les cas d'allergènes qui n'ont pas été déclarés sur les étiquettes des produits alimentaires. Dans le cadre de leur travail courant, les employés de l'Agence enquêtent sur les plaintes des consommateurs et des commerçants et répondent aux demandes de renseignements sur la salubrité des aliments. L'Agence joue un rôle important dans les activités d'enquête et de dépistage des produits alimentaires potentiellement dangereux et

#### **Le partenariat et l'intervention dans les situations d'urgence alimentaire**

Après l'apparition de 100 cas déclarés d'intoxication alimentaire reliée au E. coli 0157, en novembre 1999, l'ACIA, en collaboration avec Santé Canada et la province de la Colombie-Britannique, a réussi à rappeler un type de saucisse sèche fermentée.

effectue des épreuves en laboratoire pour étayer les enquêtes sur la salubrité des aliments. Bien que ce soit le rôle de l'industrie de procéder au rappel d'un produit alimentaire de façon opportune et efficace, l'Agence vérifie l'efficacité du rappel. Au besoin, la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* autorise le prononcé d'une ordonnance de rappel obligatoire à l'égard des personnes ou des entreprises qui distribuent des produits alimentaires, végétaux ou animaux qui représentent un risque pour les Canadiens.

Nos équipes d'intervention d'urgence sont prêtes à passer rapidement à l'action 24 heures sur 24, sept jours sur sept.

L'an passé l'ACIA a assuré la gestion de 243 rappels d'aliments, comparativement à 257 en 1998-1999.

### Sommaire des rappels par année financière

	<b>1998-1999</b>	<b>% du total</b>	<b>1999-2000</b>	<b>% du total</b>
Microbiologique	90	35 %	101	41 %
Allergène	125	49 %	104	43 %
Substance étrangère	21	8 %	24	10 %
Contaminants chimiques	16	6 %	9	4 %
Autres	5	2 %	5	2 %
Total	257	100 %	243	100 %

Nous avons créé le Bureau de la salubrité des aliments et des rappels (BSAR), un organisme chargé de coordonner l'intervention dans les situations d'urgence alimentaire avec le personnel de l'ACIA de tout le Canada et avec les partenaires extérieurs. Le BSAR a établi un service de 24 heures pour répondre à tous les rappels d'aliments de première classe. Un examen de 50 % des rappels de la première classe, gérés par le Bureau de la salubrité des aliments, a démontré que le Bureau a réussi à respecter sa norme de service en matière de rapidité d'exécution dans 98 % des cas. En raison de la répartition des dossiers à l'Agence, il n'a pas été possible de choisir un échantillon au hasard; toutefois, il n'y a pas d'erreur systématique connue dans l'échantillon.

L'ACIA, Santé Canada et leurs partenaires des provinces et des territoires ont élaboré le Protocole d'intervention en cas d'épidémies de toxi-infection alimentaire qui permet d'articuler les rôles et les responsabilités en vue de la coordination de l'intervention fédérale-provinciale lors des épidémies d'origine alimentaire qui frappent la population.

Santé Canada et les agents de l'hygiène publique des provinces, des territoires et des municipalités sont d'importants partenaires dans le processus de rappel. En outre, Santé Canada et l'Agence ont renégocié l'annexe « Intervention d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments » du protocole d'entente conclu entre les deux organisations, et ce, dans le but de préciser le rôle joué par Santé Canada dans l'évaluation des risques relatifs à la salubrité des aliments ainsi que celui que joue l'Agence dans les interventions d'urgence et la gestion des risques.

#### **Épidémie de salmonellose : contamination des friandises pour animaux familiaux**

En 1999, la province de l'Alberta, après une enquête épidémiologique d'envergure, a établi la cause d'une épidémie de salmonellose : les personnes atteintes avaient été exposées à des friandises pour animaux contaminées, y compris à des oreilles et à des sabots de porcins. On s'inquiétait énormément de la santé publique car beaucoup de gens sont exposés aux friandises pour animaux et 47 % des cas déclarés étaient ceux d'enfants de moins de 12 ans. On a fait appel à l'ACIA pour étudier la possibilité d'intervenir en vue d'assurer la gestion du risque, c'est-à-dire en rappelant les friandises contaminées. L'Agence a procédé au rappel de 19 produits contaminés dans le cadre de la gestion coordonnée de ce danger pour la santé publique par les gouvernements fédéral et provinciaux. L'Agence a réussi à réduire ce risque en retirant du marché le produit vraisemblablement contaminé et en faisant connaître, par le truchement de bulletins de nouvelles sur le rappel, le risque que représentaient ces produits pour le consommateur.

Pour obtenir des renseignements sur les rappels d'aliments, veuillez consulter le site Web de l'ACIA à l'adresse [www.cfia-acia.agr.ca](http://www.cfia-acia.agr.ca). Vous pouvez également recevoir les avis de rappels directement dans votre bulletin électronique en suivant les instructions d'abonnement affichées sur le site Web.

### **2.3.2 Mise en application de systèmes fondés sur les principes d'HACCP**

Pour accroître la salubrité des aliments offerts aux consommateurs, l'ACIA a encouragé l'implantation de programmes basés sur les principes et les exigences réglementaires de l'analyse des risques et de la maîtrise des contrôles critiques (HACCP) dans 2 000 établissements agroalimentaires agréés et dans environ 1 000 établissements de transformation du poisson du Canada. L'emploi des procédures de HACCP réduit les risques d'insalubrité des aliments en prévenant leur occurrence au cours du processus de production. Le HACCP est reconnu internationalement comme un moyen dont l'industrie peut se servir pour accroître la salubrité des aliments et il est de plus en plus en demande dans le domaine de l'exportation des produits agroalimentaires ou chez les acheteurs canadiens.

L'ACIA chapeaute trois programmes basés sur les principes de HACCP : le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA); le Programme d'inspection modernisée de la volaille (PIMV) et le Programme de gestion de la qualité (PGQ).



### ***Programme d'amélioration de la salubrité des aliments***

Notre personnel...

- a travaillé avec l'industrie en lui donnant des directives et des conseils sur l'élaboration de plans de PASA et a examiné les programmes de salubrité des aliments conçus par l'industrie de l'agroalimentaire et, une fois satisfait de l'exhaustivité et de l'efficacité de ces programmes, a officiellement reconnu les installations comme des établissements de HACCP. À compter de mars 2000, l'ACIA a examiné et approuvé 230 plans de PASA proposés par des établissements agroalimentaires, ce qui représente une augmentation sensible par rapport à l'an passé. Les ressources de l'ACIA sont employées principalement à l'examen des plans de PASA dans les établissements de traitement des viandes qui présentent un risque plus élevé. Plus de 25 % des établissements de traitement des viandes agréés par le gouvernement fédéral au Canada ont maintenant vu leurs plans de PASA officiellement reconnus.

### ***Programme d'inspection modernisée de la volaille***

Notre personnel...

- a assuré une supervision et un contrôle continu du personnel de l'industrie déjà formé et accrédité qui travaillait à la chaîne de production et qui retirait les carcasses présentant des défauts. Il y a sept établissements pilotes en exploitation, ce qui représente 10 % des 64 abattoirs agréés par le gouvernement fédéral. Trois intègrent graduellement le PIMV et quatre l'appliquent intégralement. Les données disponibles à ce jour démontrent que les résultats sont excellents dans deux établissements qui ont mis le système à l'épreuve pendant au moins un an.

### ***Programme de gestion de la qualité***

Notre personnel...

- a travaillé en collaboration avec les établissements de transformation du poisson pour les encourager à élaborer et à présenter leurs plans restructurés de gestion de la qualité, et ce, afin de pouvoir se conformer aux modifications récentes du règlement qui obligent tous les établissements de transformation du poisson agréés par le gouvernement fédéral à élaborer, à mettre en oeuvre et à respecter un plan restructuré de gestion de la qualité dans leurs activités de transformation. En mars 2000, toutes les usines de transformation agréées par le gouvernement fédéral avaient élaboré et mis en oeuvre un plan de gestion de la qualité s'appliquant à leurs activités de transformation.
- a continué de travailler avec 11 importateurs approuvés pour vérifier si les produits du poisson qu'ils importaient étaient conformes aux normes canadiennes en vertu du Programme de gestion de la qualité des importations (PGQI).

### **2.3.3 Éducation du consommateur en matière de salubrité des aliments**

Nous avons fait des progrès considérables sur le plan de l'éducation en matière de salubrité des aliments, principalement grâce aux activités auxquelles nous avons participé dans le cadre du Partenariat canadien pour la salubrité alimentaire. Le Partenariat, établi en décembre 1997, rassemble des représentants de l'industrie et des organisations de consommateurs, de travailleurs de la santé et d'environnementalistes ainsi que des gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux, et ce, dans le but de faire mieux comprendre au consommateur ce que sont les intoxications alimentaires et les mesures qui peuvent être prises pour réduire les risques.

L'ACIA est membre fondateur et coprésidente du Partenariat, et nous continuons de jouer un rôle clé en participant activement à ses activités et en fournissant des fonds et des services.

L'an dernier, nous...

- avons réaménagé et mis à jour le site Web de « À bas les BACTéries!<sup>MC</sup> »;
- géré l'élaboration du programme d'apprentissage « À bas les BACTéries!<sup>MC</sup> » destiné aux enfants de la maternelle à la 3<sup>e</sup> année;
- avons produit une brochure, avec l'aide d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et en étroite collaboration avec Santé Canada, brochure intitulée *Des aliments sains...chez vous!* Le document, qui a été envoyé dans tous les foyers au Canada, donnait aux Canadiens des renseignements sur le Système d'assurance de la salubrité des aliments du Canada et présentait des conseils en matière de salubrité des aliments.

Au cours de l'évaluation du succès de la campagne, plus de 330 000 outils de communication « À bas les BACTéries!<sup>MC</sup> » ont été distribués aux consommateurs canadiens. De plus, plus de 164 000 personnes ont visité le site Web, c'est-à-dire, en moyenne, 3 162 visiteurs par semaine.

### **2.3.4 Programme d'hygiène des viandes**

L'an dernier, nous...

- avons inspecté environ 800 établissements de traitement des viandes agréés par le gouvernement fédéral, partout au Canada, y compris ceux qui traitent la volaille et s'occupent de transformation, d'abattage et d'entreposage.
- avons inspecté chaque animal abattu dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral, c'est-à-dire environ 633 millions d'animaux, comparativement aux 606 millions de 1998. Le taux de saisie, calculé au poids, est utilisé pour évaluer la santé des animaux. Le taux de saisie est de 0,4 % pour la viande rouge calculée au poids et d'environ trois pour cent pour la volaille, tant en 1998 qu'en 1999. Les animaux et les carcasses saisis par les inspecteurs de l'ACIA ne sont pas destinés à l'alimentation humaine.

- avons inspecté environ 447 000 tonnes de viande importée au Canada en 1999, c'est-à-dire une augmentation de cinq pour cent par rapport à 1998. En 1999, les inspecteurs de l'ACIA ont rejeté 1,2 % de viande importée, calculée au poids. Le taux de rejet est demeuré relativement constant au cours des trois dernières années. Bien que nous ne disposions pas de renseignements sur la raison du rejet pour l'année 1999, nous savons que, au cours des années passées, les raisons les plus courantes étaient les infractions au règlement canadien concernant l'étiquetage, la salubrité et la comestibilité de la viande et des produits de la viande. Nous sommes actuellement à remanier le système d'information requis pour enregistrer ces renseignements. Les envois rejetés sont soit détruits ou retirés du Canada.

#### **Importations de viande : rejets**

('000 kg)	1997	1998	1999
Volume	418 873	425 049	447 213
Rejet calculé au poids	6 978	5 405	5 554
Taux de rejet	1,7 %	1,3 %	1,2 %

- avons inspecté environ 1 200 000 tonnes de viande produite au Canada et destinée à être livrée à plus de 100 pays, ce qui représente une augmentation de presque sept pour cent par rapport à 1998. En vertu d'accords multilatéraux et bilatéraux, nous inspectons la viande destinée à l'exportation pour faire en sorte qu'elle soit conforme aux normes de salubrité et de qualité canadiennes et, dans certains cas, à d'autres critères imposés par les pays importateurs. En 1999, un total de 0,03 % de la viande, calculé au poids, a été retourné au Canada soit par l'importateur ou par les autorités du pays importateur. Pour les exportations, le taux de rejet, calculé au poids, dénotait une tendance décroissante au cours des trois dernières années. La réputation du Canada en ce qui concerne la viande et les produits de la viande, est directement liée à la rigueur de notre programme national et aux conclusions positives de plus de quinze pays étrangers qui ont étudié le système d'inspection canadien.

**Exportations de viande : rejets par l'importateur  
ou par les autorités du pays importateur**

( '000 kg)	1997	1998	1999
Volume	984 062	1 126 584	1 203 528
Rejet calculé au poids	1 106	1 042	341
Taux de rejet	0,11 %	0,09 %	0,03 %

### **2.3.5 Programme d'inspection du miel**

L'an dernier, nous...

- avons procédé à 189 inspections approfondies d'établissements de producteurs-classificateurs ainsi que d'établissements d'emballage et de pasteurisation pour en vérifier les conditions d'hygiène. Nos inspecteurs ont constaté que 99 % d'entre eux se conformaient aux normes et aux règlements fédéraux concernant la transformation.
- avons procédé à 218 inspections de produits du miel canadiens. Les taux de conformité aux normes de quantité nette et de classement continuent d'être très élevés; le taux de conformité en matière d'étiquetage a baissé, passant de 91 % (1997/1998) à 75 % (1999/2000). L'Agence a également vérifié les produits canadiens et constaté un taux de conformité de 99 % aux normes de santé et de salubrité au cours des deux dernières années ainsi que des taux de conformité de 74 % en 1998-1999 et de 100 % en matière de fraude contre le consommateur.
- avons inspecté le miel importé et constaté que le degré de conformité, en matière de résidus chimiques, avait baissé, passant de 96 % en 1997-1998 à 95 % en 1999-2000. Les produits du miel importés ont été ciblés pour des échantillonnages additionnels. L'observation des normes canadiennes continue de poser problème en ce qui concerne les produits importés. L'infraction la plus courante concerne le non-respect des normes d'étiquetage bilingue.
- avons pris des mesures d'exécution en regard de tous les produits qui ne satisfaisaient pas aux normes. Ceux qui ont été rejetés pour des raisons de santé et de salubrité ont été retirés du commerce. Les efforts de l'ACIA pour cibler le miel falsifié ont conduit à la conclusion positive d'une poursuite judiciaire et à une sensibilisation accrue de l'industrie ainsi qu'à la collaboration avec l'ACIA, laquelle visait à garantir la pureté du miel sur les marchés canadien et international.

### **2.3.6 Programme d'inspection des fruits et des légumes frais**

L'an dernier, nous...

- avons prélevé plus de 12 700 échantillons de produits des fruits et légumes canadiens et importés pour vérifier s'ils contenaient des résidus chimiques, y compris des pesticides et des métaux lourds. Dans l'ensemble, les échantillons se sont très souvent révélés conformes aux normes. Dans les cas où les échantillons dépassaient les limites maximales des résidus, notre personnel a prévu une surveillance accrue de ces sources ainsi que des mesures de suivi pertinentes.
- avons prélevé plus de 402 échantillons pour les soumettre à des tests et déterminer les risques connexes d'invasion microbienne. Parmi les échantillons prélevés, il s'en est trouvé un qui était affecté par des toxico-infections alimentaires.
- avons mis sur pied, à l'échelle nationale, un projet spécial d'inspection et d'échantillonnage pour les graines et fèves germées. L'ACIA a procédé à une évaluation de 47 producteurs. Les renseignements recueillis ont servi à l'élaboration d'une version provisoire du *Code of Practice for the Hygienic Production of Sprouted Seeds and Beans*.
- avons procédé à 17 069 inspections de fruits et de légumes frais importés, exportés et expédiés d'une province à l'autre pour contrôler des problèmes non liés à la santé et à la salubrité, notamment les normes de qualité, l'emballage et les critères d'étiquetage. Dans les cas où les inspecteurs de l'ACIA ont consigné un produit, les distributeurs devaient soit jeter, exporter (dans le cas d'un produit d'importation), donner à une organisation caritative, réemballer, réétiqueter ou reclasser le produit consigné pour faire cesser la consignation.
- a donné des conseils et un soutien techniques à l'industrie des fruits et des légumes frais, ce qui a conduit à la création de la Corporation de règlement des différends pour les fruits et légumes. La Corporation a été établie pour faire suite à l'article 707 de l'Accord de libre-échange nord-américain : elle devait servir d'organisme privé de résolution des différends pour les secteurs des fruits et des légumes frais du Canada, des États-Unis et du Mexique.

### **2.3.7 Programme d'inspection des produits transformés**

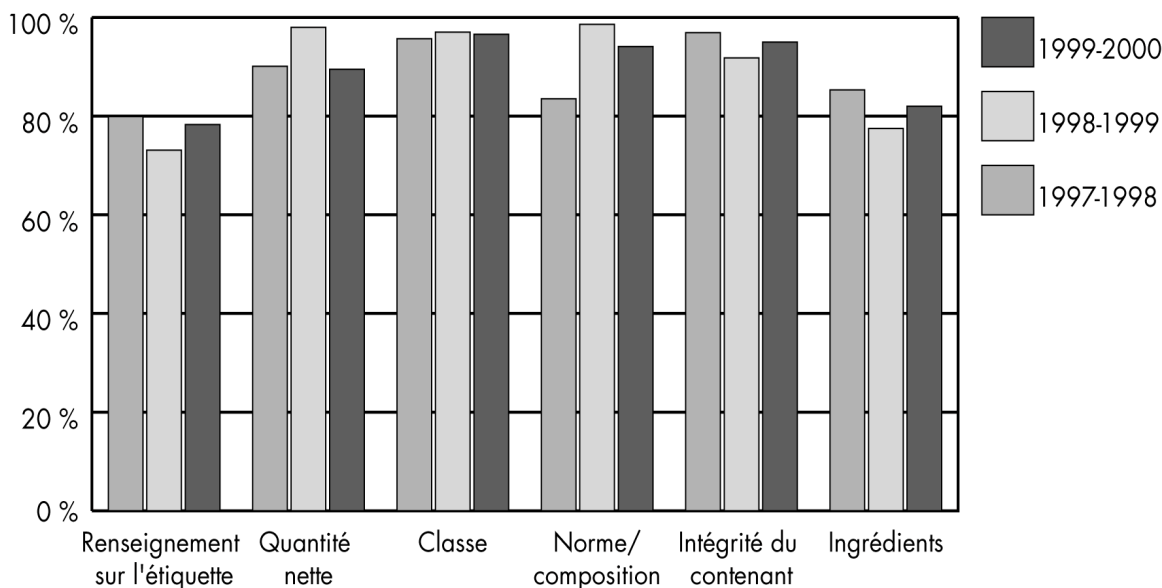
L'an dernier, nous ...

- avons prélevé 970 échantillons, dans le cadre du programme de surveillance de l'Agence, pour vérifier la contamination des produits, la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds et de substances étrangères nocives ainsi que l'intégrité des contenants. Les données sur les taux de conformité ne sont pas encore disponibles pour 1999-2000; toutefois, les données obtenues pour 1998-1999 ont démontré un niveau élevé de conformité. Les niveaux de conformité passaient de 97,8 %, pour

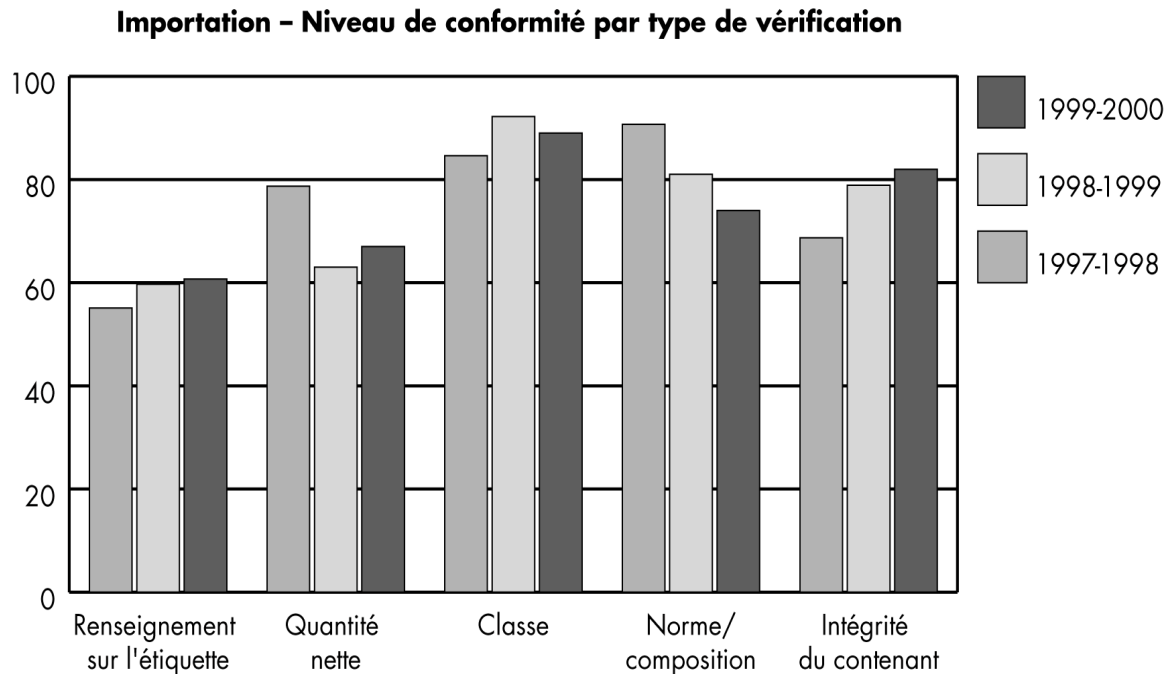
le métal et les éléments toxiques, à 100 %, pour les résidus de pesticides dans les produits canadiens. Les tests effectués pour vérifier la présence de résidus (sauf pour les métaux lourds) dans les produits transformés réglementés importés de 42 pays indiquaient un niveau de conformité de 99,8 %. Les échantillons testés pour vérifier la présence de métaux lourds (importations) indiquaient un taux de conformité de 97,8 %.

- avons effectué, en 1999-2000, un total de 211 inspections en profondeur des établissements agréés de transformation des fruits et des légumes et un total de 256 en 1998-1999, et nous avons constaté des niveaux relativement élevés de conformité. Le taux de conformité des établissements était de 95,3 % en 1999-2000 et de 94 % en 1998-1999. Le personnel de l'ACIA a assuré le suivi des établissements qui ne respectaient pas les normes afin que des mesures correctives soient prises pour aborder le problème des infractions relatives aux risques pour la santé.
- avons inspecté des produits transformés pour obtenir les renseignements suivants : renseignements apparaissant sur les étiquettes, classe, quantité nette, ingrédients, normes/composition et intégrité du contenant.

**Programme d'inspection des produits transformés  
CANADA - Niveau de conformité par type de vérification**



- avons continué de cibler les produits importés de pays qui, jusqu'à maintenant, affichaient des niveaux de conformité plus bas et nous avons consigné les produits non conformes. Les produits qui ne pouvaient être rendus conformes aux normes canadiennes en vigueur ont été soit détruits ou réexportés à l'extérieur du Canada.



- avons exercé des activités destinées à protéger le consommateur et assurer la salubrité du sirop d'érable. Le personnel a également inspecté les établissements associés à la production de sirop d'érable; tous les établissements inspectés respectaient les normes. On a noté un niveau élevé de conformité pour ces produits.
- avons terminé l'élaboration et encouragé l'utilisation du code d'usages volontaire pour la production de jus de fruits non pasteurisés (p. ex., le cidre de pommes). Au cours de l'année qui vient de s'écouler, aucune intoxication alimentaire reliée à du cidre canadien non pasteurisé n'a été signalée à l'ACIA.

## 2.4 Santé des animaux

### Résultats attendus

- Adoption de normes et de méthodes d'exécution efficaces visant à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies réglementées des animaux
- prévention efficace de la transmission aux humains des maladies des animaux
- respect des normes fédérales en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage des aliments du bétail
- animaux et produits animaux canadiens qui satisfont aux exigences de santé des animaux, fondées sur des données scientifiques, adoptées par d'autres gouvernements, et contribution à l'élaboration

### Aperçu de nos réalisations

Les maladies des animaux constituent une réelle menace pour la santé des ressources animales au Canada, de même que pour la santé humaine, l'environnement et notre bien-être économique. Ces dernières années, un certain nombre de facteurs ont intensifié cette menace, notamment l'accroissement du commerce international, l'augmentation des déplacements humains partout dans le monde, les changements climatiques touchant l'habitat des animaux, l'apparition de nouvelles maladies et la réapparition de maladies déjà connues.

Malgré ces changements importants, l'ACIA a réussi à protéger le Canada contre les maladies transmissibles qui sont considérées comme étant les plus graves pour ce qui est de la santé publique et des conséquences socioéconomiques. Le Canada est un membre influent de l'Office international des épizooties (OIE), une organisation internationale qui constitue un point de référence mondial en ce qui concerne les normes relatives aux maladies des animaux. Les pays membres doivent signaler les cas de maladies à l'OIE en se basant sur le Code zoosanitaire international. Le Canada est l'un des rares pays qui peut affirmer qu'il est exempt des maladies indiquées sur la liste A de l'OIE, où figurent les maladies transmissibles les plus graves. En outre, grâce à nos activités de détection et d'éradication, nous avons contrôlé et limité la propagation d'autres maladies animales qui sont présentes au Canada.

En assumant nos responsabilités de façon efficace, nous avons également aidé le Canada à acquérir la réputation d'excellence, en matière de qualité et de salubrité, dont il jouit partout dans le monde en ce qui concerne ses animaux et ses produits d'origine animale. Le Canada compte sur cette réputation lorsqu'il cherche à étendre ses marchés. En 1999, le Canada a réussi à pénétrer dix nouveaux marchés. Cinquante-cinq millions d'animaux et d'embryons vivants ont été exportés, ce qui représente une augmentation de quatre pour cent par rapport à l'année précédente.

En procédant à l'inspection des aliments pour animaux, nous avons contribué à maintenir la santé des humains comme celle des animaux. Les aliments pour animaux peuvent être une source de contamination : c'est par cette voie que plusieurs résidus nocifs, comme les produits pharmaceutiques, les métaux lourds et les impuretés biologiques et chimiques, peuvent entrer dans la chaîne alimentaire. En raison des inquiétudes manifestées au sujet de l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS), les usines d'équarrissage qui produisent les aliments pour animaux ont toutes été inspectées et reconnues conformes à nos règlements.



Enfin, nous avons également cherché à contrôler la transmission de maladies animales aux humains en procédant à de la surveillance et à des tests et nous avons notamment réussi à prévenir la propagation de la rage.

### **2.4.1 Programme d'hygiène des animaux**

Nos activités de surveillance ont confirmé que le Canada est exempt des maladies transmissibles considérées comme étant les plus graves pour ce qui est de la santé publique et des conséquences socioéconomiques.

En raison des inquiétudes manifestées partout dans le monde au sujet de l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) ou « maladie de la vache folle », l'Agence a consolidé ses systèmes de surveillance. Nos agents ont procédé à des examens histopathologiques de 895 cerveaux de bovins pour y chercher des traces d'EBS. Tous les spécimens étaient négatifs. Nous avons également mis sur pied un programme permettant de détecter et de contrôler l'encéphalopathie des cervidés chez les wapitis et les cerfs.

Le Canada est un membre influent de l'Office international des épizooties (OIE). L'ACIA appuie la mission de l'OIE en donnant des conseils et des renseignements à l'OIE et aux pays membres, afin de contribuer à l'éradication des maladies les plus graves pour les animaux, y compris celles qui peuvent être transmises aux humains, et d'établir les normes sanitaires pour le commerce international. L'OIE constitue un

#### **Mesures de surveillance de la brucellose bovine**

En 1999, l'ACIA a mené une enquête sur le sérum bovin, ce qui l'a conduite à tester 17 170 bêtes sélectionnées au hasard. Les tests ont confirmé que le bétail du Canada demeure exempt de brucellose bovine.

En outre, 156 423 bêtes ont été testées en vue du dépistage de la brucellose, dans le cadre d'autres programmes de contrôle courants s'appliquant à des abattoirs, à des marchés aux enchères et à des exportations.

#### **Mesures de contrôle de la tuberculose bovine**

Après confirmation du fait qu'un wapiti d'élevage était mort de tuberculose bovine (*M. bovis*) dans une ferme de l'Ontario, les vétérinaires de l'ACIA ont immédiatement pris des mesures de contrôle et d'éradication. Les 470 wapitis de la ferme infectée ont été placés en quarantaine et mis à mort par la suite afin de prévenir la propagation de la maladie. On a entrepris une enquête d'envergure pour localiser et tester tous les troupeaux sources d'où provenaient les animaux achetés. On a mis en place des contrôles de déplacement tout en retraçant et en testant tous les troupeaux sources et toutes les espèces vulnérables voisines du troupeau infecté. On a testé plus de 1 500 animaux sans trouver d'autres signes d'infection. Les mesures de surveillance continue prises en vue du dépistage de la tuberculose bovine chez les cervidés font partie du programme de contrôle du Canada et elles sont basées sur l'administration de tests, tous les trois ans, à tous les troupeaux de cervidés qui font l'objet d'un commerce. En 1999, presque 32 000 tests tuberculoniques ont été administrés à des wapitis et à des cerfs d'élevage.

point de référence mondial en ce qui concerne les normes relatives aux maladies animales sur lesquelles les politiques de contrôle des maladies ou les programmes d'éradication sont basés.

Les pays membres doivent signaler les cas d'animaux infectés à l'OIE. Les maladies figurant à la liste A sont des maladies transmissibles qui pourraient se propager très rapidement, et avec des conséquences graves; ce sont des maladies qui ont des répercussions sérieuses sur la santé publique, ou sur le plan socioéconomique, et qui sont d'une importance majeure dans le commerce international des animaux et des produits d'origine animale. L'ACIA a signalé que le Canada demeure exempt des maladies figurant à la liste A, ce qui est tout à fait remarquable.

Les maladies figurant à la liste B, selon la définition de l'OIE, sont des maladies transmissibles qui sont considérées comme étant d'une importance certaine pour l'équilibre socioéconomique et la santé publique à l'intérieur d'un pays donné et qui ont des conséquences sur le commerce international des animaux et des produits d'origine animale. Nous avons dépisté 12 cas de maladies figurant à la liste B, y compris des cas de charbon, dans sept installations; des cas de tuberculose bovine dans trois troupeaux; des cas de cysticerose dans les carcasses de bovins provenant de 29 installations et des cas de tremblante dans 14 troupeaux de moutons, ce qui représente une diminution importante par rapport aux 31 troupeaux de moutons infectés de 1998.

Nous avons examiné tous et chacun des 3,3 millions de boeufs mis à mort aux abattoirs agréés pour dépister les cas de cistercose et nous avons testé 77 222 chevaux en vue du dépistage de l'anémie infectieuse des équidés. En 1999, l'exécution de tests sur la volaille n'a pas permis de déceler de cas de pullorose, une maladie qui constitue une menace grave pour nos troupeaux de volaille commerciaux. Ces résultats ont permis de confirmer que les mesures d'éradication appliquées par l'ACIA en 1998 da  
 – une année pendant laquelle on a obtenu des résultats positifs pour 2 900 individus dans 27 installations – ont réussi à éliminer la maladie dans les troupeaux de volaille du Canada. Tous les troupeaux infectés ont été éliminés

Toutes les fois que l'on a décelé la présence de ces maladies, nous avons mis en place des mesures visant à prévenir leur propagation, depuis la mise en quarantaine jusqu'à

### **Virus de la rage du raton laveur**

Depuis 1993, une épidémie de rage affectant les ratons laveurs aux États-Unis menaçait de s'infiltrer en Ontario. La rage est une maladie zoonotique grave qui se transmet facilement des animaux sauvages aux animaux domestiques et aux humains. Les techniques mises au point par les scientifiques de l'ACIA ont permis de déterminer l'existence d'une souche du virus de la rage particulière au raton laveur et présente dans les animaux qui provenaient des États-Unis.

En juillet 1999, le premier cas de « rage du raton laveur » a été détecté près de Brockville, en Ontario. L'ACIA, en partenariat avec les ministères de la Santé et des Ressources naturelles de l'Ontario, ont mis en oeuvre des plans de contingence et, jusqu'à maintenant, ont pu confiner la rage dans deux régions de l'Ontario. Les laboratoires de l'ACIA ont donné les résultats de tests de dépistage dans les 24 heures et les spécialistes en santé animale ont prescrit l'application de programmes de contrôle pour les animaux domestiques exposés à la maladie.

l'élimination des animaux ou des troupeaux en cause. Dans ces cas-là, nous avons indemnisé les producteurs pour l'élimination de leurs troupeaux. Le paiement des indemnités encourage les éleveurs à signaler les cas d'infection au premier indice et les aide à reconstituer leur troupeau. Par exemple, en 1999, tous les animaux exposés à la maladie dans les troupeaux souffrant de tuberculose bovine et de tremblante ont été éliminés et les éleveurs ont reçu une indemnité. En 1999-2000, nous avons versé des indemnités totalisant environ quatre millions de dollars.

En 1999-2000, environ 50 millions d'animaux vivants et plus de 500 000 embryons et de doses de sperme ont été importés au Canada. Les éléments qui ne satisfaisaient pas à nos normes ont été soit mis en quarantaine, retournés dans leur pays d'origine ou éliminés. Au cours de l'année fiscale précédente, il y avait eu 69 millions d'animaux vivants importés et plus de 600 000 embryons et doses de sperme.

Le Canada a exporté cinquante-neuf millions d'animaux vivants et d'embryons, ce qui représente une augmentation de quatre pour cent par rapport à l'année précédente. Notre personnel a inspecté tous ces animaux et a certifié qu'ils répondaient aux critères des pays étrangers.

Le Canada a réussi à pénétrer plusieurs nouveaux marchés pour l'exportation des animaux canadiens. Après 17 années, le Canada est maintenant autorisé à expédier du bétail au Royaume-Uni toute l'année durant. De plus, 11 nouveaux accords de certification sanitaire ont été négociés, ce qui permet au Canada d'exporter des pigeons et des sangliers au Mexique, des porcs vivants en Hongrie, du sperme de bovins en Croatie et en Lettonie, de la volaille en Pologne, des aigles en Argentine, des boeufs en Lettonie ainsi que du sperme d'oiseaux et de moutons au Costa Rica.

Le Canada et la Chine ont signé un accord qui ouvre la porte à des exportations importantes de porc canadien à la Chine. La Chine a consenti à accepter les données de l'ACIA sur le syndrome dysgénésique respiratoire porcin (SDRP) et sur la gastro-entérite transmissible (GET).

Nous avons homologué 52 nouveaux produits biologiques à usage vétérinaire et délivré 205 permis pour l'utilisation des vaccins dans des situations d'urgence ou à des fins d'expérimentation. Les produits biologiques à usage vétérinaire sûrs et efficaces sont essentiels à la prévention, au traitement et au diagnostic des maladies infectieuses chez les animaux. Un examen des données révèle que les demandes de livraison des vaccins par lots ont augmenté de 79 % tandis que le nombre de nouveaux produits approuvés a doublé. Les réactions indésirables signalées ont également augmenté de façon importante, ce qui indique probablement que les vétérinaires sont maintenant plus au courant de la situation. Nous avons effectué le suivi de tous les cas de réactions indésirables importantes.

L'an dernier, nous avons reçu 14 demandes d'évaluation de nouveaux organismes. Nous en avons approuvé quatre. En raison des préoccupations concernant la santé humaine ou l'environnement, nous étudions encore les autres demandes, en collaboration avec d'autres ministères et organismes.

## **2.4.2 Programme d'inspection des aliments du bétail**

L'an dernier, nous avons homologué 1 923 aliments du bétail, qui satisfaisaient aux exigences réglementaires, avant que les produits ne soient mis en vente. Notre délai d'exécution, pour étudier les demandes, s'est amélioré : il est passé de 56 jours à 48 jours. Le délai de réponse de l'industrie à nos demandes de renseignements supplémentaires s'est également amélioré : il est passé de 95 jours à 66 jours.

Nos inspecteurs d'aliments pour animaux ont continué à exécuter le programme de retraçage des sulfamides qui comporte des enquêtes à la ferme afin de déterminer les raisons pour lesquelles le porc inspecté dans les abattoirs fédéraux contenait des résidus de sulfamides, ce qui contrevient aux règlements. L'usage abusif de sulfamides dans la préparation des aliments du bétail peut contribuer à la présence non délibérée de résidus qui risquent de compromettre la salubrité des aliments. Soixante-douze enquêtes locales ont été effectuées pendant trois ans, particulièrement sur les sources présumées d'abus de médicaments. Dans plus de 60 % des cas, nous avons constaté que le problème était attribuable à des erreurs commises à la ferme, notamment au nettoyage insuffisant de l'équipement de mélange et des installations d'entreposage ainsi qu'à des erreurs sur le plan de l'alimentation.

Nous avons également poursuivi l'exécution de notre programme de surveillance de la contamination par les métaux lourds dans le domaine des aliments du bétail et, à cette fin, nous avons prélevé 181 échantillons au cours des trois dernières années. Douze de ces échantillons présentaient des concentrations de cadmium plus élevées que les seuils d'intervention. Aucun échantillon ne contenait de concentrations de cadmium dépassant les limites en vigueur pour le plomb et l'arsenic. Les résultats d'analyse des échantillons indiquaient que les sources les plus fréquentes de contamination par les métaux lourds étaient les mélanges de minéraux et les ingrédients minéraux.

Les flambées d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) au Royaume-Uni et ailleurs, au cours des années 1990, ont incité plusieurs pays du monde, y compris le Canada, à renforcer la réglementation sur les produits d'équarrissage. Les usines d'équarrissage transforment environ 1,7 million de tonnes de matières animales non comestibles chaque année. Le tourteau de protéines de grande qualité obtenu à la suite du procédé de cuisson est utilisé dans la préparation d'aliments du bétail (90 %) et d'aliments pour animaux familiers (10 %). Il est important de préserver la salubrité de ces produits. En août 1997, on a apporté au *Règlement sur la santé des animaux* des modifications qui établissaient des critères de préparation et d'étiquetage pour les aliments des ruminants. Nous avons inspecté toutes les usines d'équarrissage au Canada et nous avons constaté qu'elles étaient conformes aux normes.

## 2.5 Protection des végétaux

### Résultats attendus

- adoption de normes et de méthodes d'exécution efficaces visant à prévenir l'entrée et la propagation au Canada des maladies et des parasites réglementés des végétaux \*\*
- respect des normes fédérales de salubrité, de produit et de procédé applicables aux semences et aux engrais.
- végétaux et produits végétaux canadiens qui satisfont aux exigences de protection des végétaux, fondées sur des données scientifiques, adoptées par d'autres gouvernements, et contribution à l'élaboration de méthodes et de procédés opérationnels qui sont le résultat d'accords communs.

\*\* On trouvera ci-dessous des détails sur deux programmes réalisés dans le domaine de la protection des végétaux : le programme sur les engrais et le programme sur les semences. Les résultats de l'exécution du programme de protection des végétaux apparaîtront dans le rapport annuel pour l'an 2000-2001.

### Aperçu de nos réalisations

Le Canada est un pays agricole important. Plus de la moitié de notre territoire agricole de 68 millions d'hectares est constituée d'une terre arable qui requiert l'emploi de semences et d'engrais pour la multiplication des cultures. Les engrais sont également utilisés couramment par les Canadiens pour leurs végétaux et jardins domestiques. La valeur marchande des semences et du matériel végétal, pour le commerce intérieur canadien, est estimée à plus de 800 millions de dollars; quant au commerce international des semences, sa valeur s'élève annuellement à environ 200 millions de dollars répartis également entre les importations et les exportations. L'ACIA supervise la réglementation et l'inspection des importations de semences, la production de semences généalogiques et la certification des semences canadiennes et des semences destinées à l'exportation. Nous assurons la surveillance réglementaire, par une tierce partie, des opérations journalières de l'organisme de vérification de la conformité, l'Institut canadien des semences (ICS). Les vérifications de l'ICS effectuées par l'ACIA et les évaluations des systèmes d'assurance de la qualité de l'ICS ont permis de conclure que les normes de qualité de l'ICS étaient appliquées de façon à satisfaire aux normes de l'ACIA.

Les essais de semences importées ont démontré un degré élevé de conformité. En outre, plus de deux cents enquêtes ont été menées pour vérifier de près si l'industrie se conformait aux règlements fédéraux de 1998-1999. Les échantillons obtenus à la suite d'inspections faites sur le marché pendant trois ans ont indiqué que 95 % des semences généalogiques et 84 % des semences non généalogiques répondaient aux normes minimales.

Nous avons poursuivi nos activités pour faire en sorte que les engrais soient efficaces, exercent l'effet allégué et soient inoffensifs pour les utilisateurs, l'environnement et les consommateurs de produits agroalimentaires. Les engrais sont très importants pour l'agriculture au Canada : d'une façon générale, 40 à 50 % du rendement des cultures peut

être attribué à l'épandage d'engrais. Au cours des trois dernières années, nous nous sommes occupés de presque 1 800 avis de recherche, demandes de renseignements et demandes d'homologation de produits, études d'étiquette, études de données sur l'efficacité ou la salubrité ou autorisations de mettre sur le marché un nouveau supplément.

Nos inspecteurs ont prélevé plus de 2 400 échantillons de mélanges d'engrais en vrac au cours des trois dernières années pour vérifier s'ils étaient conformes aux normes de salubrité et de qualité. Nous avons continué de cibler les producteurs qui avaient affiché de faibles niveaux de conformité par le passé ou qui n'ont pas volontairement fourni les résultats de tests. Au cours de la même période, les inspecteurs ont prélevé 578 échantillons ciblés d'inoculants pour légumineuses et de semences préinoculées.

### **2.5.1 Programme des semences**

L'Agence joue le rôle de registraire à l'égard des établissements semenciers, des exploitants et des classificateurs, et nous assurons la surveillance réglementaire, par une tierce partie, de l'organisme de vérification de la conformité, l'Institut canadien des semences (ICS). Environ 1 420 des 1 670 établissements semenciers sont exploités conformément aux critères de l'ICS. Les autres établissements doivent satisfaire aux exigences en l'an 2000. Au cours des deux dernières années, les vérifications de l'ICS effectuées par l'ACIA et les évaluations des systèmes d'assurance de la qualité de l'ICS ont permis de conclure que les normes de qualité de l'ICS étaient appliquées de façon à satisfaire aux normes de l'ACIA.

Tous les exploitants et classificateurs sont maintenant tenus de subir des évaluations démontrant qu'ils ont les connaissances et les capacités nécessaires pour satisfaire aux normes canadiennes. Plus de 3 000 personnes (exploitants et classificateurs) employées dans l'industrie des semences ont réussi à satisfaire aux critères d'agrément depuis 1996.

Le personnel de l'ACIA a continué de prélever des échantillons de semences pour évaluer au sein de l'industrie le rendement des semences importées et des semences traitées au pays qui sont mises en vente sur le marché canadien ainsi que celui des semences destinées aux marchés d'exportation. Le sommaire trisannuel des résultats de tests sur les semences importées indiquait un taux de conformité d'au moins 96 %. Les laboratoires de semences de l'ACIA ont reçu 10 496 échantillons et ont pris 15 876 décisions sur des sujets qui vont de la germination à la

#### **Création de l'Institut canadien des semences**

L'Institut canadien des semences (ICS) a été reconnu en décembre 1998 comme un organisme de vérification de la conformité existant en vertu de la législation concernant l'ACIA. L'Agence accepte les recommandations de l'ICS relatives à l'agrément des établissements semenciers au Canada.

L'ICS a été mis sur pied à la suite de consultations de représentants de l'industrie et du gouvernement portant sur l'étude des différents moyens de réduction comme de recouvrement des coûts. Il a été convenu que l'industrie assumerait une plus grande responsabilité en matière de contrôle de la qualité. La création de l'ICS était appuyée par l'Association canadienne du commerce des semences, l'Association canadienne des producteurs de semences, l'Association des analystes de semences commerciales du

pureté mécanique en passant par les maladies et les analyses de pureté variétale. Ces résultats fournissent des renseignements précieux sur la santé globale de l'industrie des semences et constituent le fondement des activités de surveillance et d'évaluation de la conformité de l'Agence.

Le personnel de l'Agence, à la suite de plaintes formulées par des producteurs ou des consommateurs (ou les deux), a vérifié de près le niveau de conformité de l'industrie en regard des règlements fédéraux en procédant à des inspections et à des enquêtes sur le marché. Plus de deux cents enquêtes de ce genre ont été menées en 1998-1999. Le sommaire triennal des analyses d'échantillons obtenus lors des inspections sur le marché indiquait que 95 % des semences généalogiques et 84 % des semences non généalogiques satisfaisaient aux normes minimales.

Nos inspecteurs ont vérifié les semences et les conditions de culture des semences généalogiques utilisées par des membres de l'Association canadienne des producteurs de semences (ACPS). Les semences généalogiques étaient cultivées dans 22 743 champs par 4 192 producteurs de semences généalogiques chapeautés par l'ACPS. Les semences sont conditionnées et traitées par environ 1 100 établissements de conditionnement approuvés et vendues en vrac à partir de 550 autres installations d'entreposage en vrac situées dans toutes les parties du Canada.

Les inspecteurs de l'Agence et les inspecteurs de cultures privés, accrédités par l'ACIA, ont effectué près de 25 000 inspections de cultures de semences couvrant un total de 518 908 hectares. Les semences mises en vente au Canada ou destinées à l'exportation sont classées et étiquetées avant la vente. Les rapports d'inspection sont présentés à l'ACPS, laquelle, à son tour, délivre des certificats de récolte indiquant la conformité en regard des normes variétales.

### **2.5.2 Programme des engrais**

La production d'engrais constitue une industrie de cinq milliards de dollars au Canada. L'éventail des produits assujettis à la réglementation est large et comprend notamment les engrais mélangés en vrac pour la production de cultures agricoles; les engrais pour les jardins domestiques; les engrais contenant des pesticides et les suppléments tels que les produits microbiens viables.

En 1999-2000, l'Agence a surveillé la production d'engrais mélangés en vrac dans environ 1 300 usines d'engrais de toutes les parties du Canada. Les échantillons prélevés ont été analysés pour vérifier si les produits satisfaisaient aux garanties concernant les éléments nutritifs. Au cours des trois dernières années, nos inspecteurs ont prélevé quelque 2 400 échantillons d'engrais mélangés en vrac pour vérifier s'ils étaient conformes aux normes de salubrité et de qualité. Le niveau de conformité était inférieur de près de quatre pour cent au taux de conformité de 83,7 obtenu en 1998-1999. La baisse des niveaux de conformité peut être attribuée, en partie, au fait que l'Agence suit une stratégie d'échantillonnage qui cible les producteurs qui ont obtenu, par le passé, de piètres résultats de tests.

Au cours de la même période de trois ans, les inspecteurs ont prélevé 578 échantillons ciblés d'inoculants pour légumineuses et de semences préinoculées et, là aussi, ils ont constaté un degré uniformément élevé de conformité. Les inoculants et les semences de légumineuses préinoculées sont des produits importants parce que les cultures de légumineuses sont un élément essentiel de la rotation des cultures ou constituent des sources précieuses de protéines et d'huile. Ces produits ont également été testés parce qu'ils sont des produits microbiens viables et que les produits et les semences pour lesquels on les utilise sont sensibles à un grand nombre de facteurs liés à la production et à l'environnement. Notre personnel a enregistré un taux de conformité de 90,6 % en 1999-2000.

**L'échantillonnage : un moyen d'inciter à la conformité**

Au cours des trois dernières années, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé plus de 250 échantillons d'engrais et de suppléments pour déterminer si les produits qui sont vendus au Canada, y compris les produits importés, satisfont aux normes établies pour la teneur en métaux lourds tels que le cadmium, l'arsenic, le plomb et le mercure.

Les produits qui ont été échantillonnés comprennent les engrais contenant des micronutriments, les engrais phosphatés, les eaux d'égout traitées, le compost et l'amendement calcaire.

Les produits non conformes sont consignés et, à moins qu'on ne puisse les rendre conformes, on en dispose en utilisant une méthode appropriée, comme la réexportation vers la source ou l'enfouissement.

Nous avons également supervisé l'échantillonnage et l'exécution de tests dans le cadre du Programme canadien de contrôle de la qualité des engrais (PCCQE), un programme à adhésion volontaire qui réunit des représentants de l'industrie et du gouvernement du Canada. En vertu de ce programme, les échantillons sont expédiés à des laboratoires privés accrédités, à des fins d'analyse, et les résultats sont transmis aux établissements de mélange en vrac et à l'Agence. L'an dernier, la majorité des échantillons étaient conformes aux lois canadiennes.

En ce qui concerne les nouveaux engrais, nous avons traité, de 1997 à 1999, quelque 1 798 avis de recherche, demandes de renseignements et demandes d'homologation de produits, études d'étiquette, études de données sur l'efficacité ou la salubrité, ou autorisations de mettre sur le marché un nouveau supplément.



## **2.6 Réalisations globales de l'Agence en matière de rendement**

### **2.6.1 Services et conseils scientifiques**

#### **Services de laboratoire**

Les 22 laboratoires de l'ACIA fournissent des services qui sont essentiels aux programmes et au fonctionnement de l'Agence. Les laboratoires effectuent des tests et des analyses sur des échantillons présentés par les inspecteurs de l'ACIA à des fins de certification, de surveillance et de contrôle. Ils offrent également des services de tests spéciaux, des renseignements, des conseils et des services de spécialistes aux responsables des inspections et des politiques de l'ACIA lorsqu'ils doivent enquêter, au besoin, sur les problèmes qui se posent, les épidémies ou les demandes de nouveaux services. Le personnel de laboratoire se charge également de la recherche et du développement de la technologie en vue de répondre aux besoins de l'Agence pour la réalisation de ses programmes, en plus de fournir des services scientifiques spécialisés aux agents de programme de l'Agence et aux organismes internationaux qui établissent des normes pour les aliments ainsi que pour la santé des animaux et la protection des végétaux.

#### **Les laboratoires de l'ACIA à l'oeuvre**

L'ACIA a renforcé ses capacités scientifiques en réunissant tous les laboratoires de l'ACIA dans une seule structure hiérarchique. Le Centre national des maladies animales exotiques (CNMAE) de l'ACIA a été officiellement ouvert en juin 1999. Le CNMAE fait partie du *Canadian Science Centre for Human and Animal Health* de Winnipeg, une initiative conjointe de l'ACIA et de Santé Canada. Le centre renferme le premier laboratoire à biosécurité de niveau quatre du Canada; il est aussi le premier complexe de laboratoires au monde à posséder des installations servant à la fois à la recherche sur la santé des humains et des animaux. Également, tous les laboratoires de l'ACIA ont soit obtenu l'accréditation du Conseil canadien des normes en regard du ISO/CEI Guide 25 (*prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais*), présenté une demande d'accréditation ou sont en train de faire cette demande.

#### **Services de tests en laboratoire**

L'an dernier, les laboratoires de l'ACIA ont donné plus de 500 000 résultats de tests pour des programmes d'importation, d'exportation et d'exploitation canadiens, y compris pour les tests visant à évaluer la salubrité, la qualité et l'exactitude des étiquettes des aliments frais et transformés, des poissons et des fruits de mer.

Les tests effectués dans le cadre du programme d'hygiène vétérinaire ont continué de représenter 75 % de tous les tests faits dans les laboratoires de l'ACIA (annexe 5). Toutefois, le nombre total de tests effectués dans le cadre de ce programme a continué de décroître, surtout en raison des besoins réduits de tests utilisés pour la surveillance et

l'évaluation des exportations dans le but de détecter la brucellose bovine. Au cours de la même période, le nombre de tests effectués pour répondre aux besoins du programme de salubrité des aliments a augmenté, et ce, en raison de la nécessité de fournir des renseignements de référence pour l'élaboration du programme de FACCP et en réponse à un accroissement des activités visant à protéger le consommateur, parmi lesquelles les investigations visant à déterminer les sources d'infection.

Les chimistes de la Direction des laboratoires ont réagi aux préoccupations concernant la contamination possible, par les dioxines, de denrées alimentaires importées de la Belgique : ils ont testé les produits pour y détecter des résidus éventuels de dioxines et on transmis les données aux responsables de programme de l'ACIA. Il fallait, pour cela, modifier les méthodes existantes pour satisfaire aux nouveaux seuils de détection, qui sont plus bas.

L'ACIA a passé un contrat avec des laboratoires accrédités pour faire exécuter plus de 25 000 tests de salubrité des aliments pour un montant de plus de deux millions de dollars. L'ACIA continue de promouvoir le transfert, dans la mesure du possible, des services de tests à des laboratoires non fédéraux. Les scientifiques de l'Agence fournissent au Conseil canadien des normes et à l'Institut canadien des semences les services d'évaluation de la compétence et de vérification technique nécessaires à la réalisation de leurs programmes d'accréditation. De plus, l'ACIA a ses propres programmes d'accréditation pour les laboratoires qui effectuent des tests pour détecter certaines maladies des animaux ou certains parasites des plants de pommes de terre.

### ***Recherche en laboratoire et développement de la technologie***

Les scientifiques des laboratoires de l'ACIA participent activement à la recherche et au développement de la technologie ayant trait aux maladies et aux parasites des animaux, des poissons et des végétaux, ce qui comprend l'amélioration des tests et des méthodes d'analyse, et ce, pour faire en sorte que les aliments et les autres produits canadiens satisfassent aux normes internationales en matière de santé et de salubrité. En 1999-

2000, environ 75 % de ressources de l'ACIA affectées à la recherche et au développement de la technologie ont été allouées au développement et à l'adaptation de nouvelles technologies en vue de répondre aux besoins de l'Agence en matière de réalisation des programmes; de plus, environ 75 % de ces ressources ont été consacrées au développement des connaissances de base sur les maladies, les parasites et les risques, connaissances dont les responsables de l'Agence ont besoin pour établir sur une base scientifique l'élaboration des politiques et l'aménagement des programmes. Les scientifiques des laboratoires de l'ACIA ont travaillé à plus de 80 projets de recherche à long terme portant sur la santé des animaux,

#### **Partenariat avec l'Université de Guelph**

L'Université de Guelph et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont signé un accord, en janvier 2000, en vue de créer un programme spécial de recherche et d'éducation au Canada en matière de réglementation sur la salubrité des aliments. L'accord de trois ans profitera aux étudiants canadiens et préparera la voie à l'établissement, à l'Université de Guelph, d'un institut canadien d'inspection et de

la protection des végétaux et la salubrité des aliments. Trente de ces projets ont été mis sur pied en collaboration avec le secteur privé, dont les contributions de 1,3 million de dollars provenant de l'industrie ont concouru avec les fonds fournis par l'ACIA dans le cadre de son Projet de coinvestissement.

L'Agence collabore avec les éleveurs de moutons canadiens et les autorités provinciales québécoises à un projet à long terme visant à évaluer un nouveau test permettant le signalement précoce des cas d'infection des moutons par la tremblante, ce qui pourrait servir de fondement à un programme de contrôle efficace de cette grave maladie. La tremblante est une encéphalopathie spongiforme transmissible, semblable à l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS). Comme il n'y a actuellement aucun test permettant de faire la distinction entre les animaux en période d'incubation et ceux qui sont exempts de la tremblante, il est nécessaire d'éliminer tout un troupeau lorsqu'on trouve un seul animal infecté. Au cours des trois dernières années seulement, 284 fermes canadiennes ont eu des animaux infectés par la maladie, et l'Agence a payé plus de 3,4 millions de dollars en indemnités pour les animaux éliminés. Le nouveau test nous permettra de repérer et d'éliminer seulement les animaux souffrant de la tremblante. Nous estimons que le total des indemnités payées serait réduit de 60 à 90 %.

### **Conseils d'ordre scientifique**

L'unité d'évaluation scientifique veille à ce que les décisions de l'Agence soient fondées sur des données scientifiques précises; à cette fin, l'unité donne des conseils d'ordre scientifique et technique au président et au conseil de direction et représente l'ACIA aux forums scientifiques nationaux et internationaux.

### **L'unité d'évaluation scientifique à l'oeuvre**

- L'unité d'évaluation scientifique a été à l'avant-garde des contributions de l'Agence aux initiatives du gouvernement du Canada en matière de science et de technologie (S et T), notamment en ce qui concerne la réponse du gouvernement au rapport intitulé « Avis scientifique pour l'efficacité gouvernementale ». L'unité a coordonné les consultations internes et a consulté les représentants d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Le processus de consultation pangouvernementale a conduit à l'établissement d'un ensemble de principes et de lignes directrices conçus pour un recours efficace aux conseils d'ordre scientifique et technologique au cours du processus de décision. Au cours des années qui viennent, les éléments scientifiques de l'Agence travailleront à régler leurs méthodes existantes en matière de conseils d'ordre scientifique sur le modèle de celles qui sont décrites dans le cadre de travail sur la S et T.
- L'unité d'évaluation scientifique a organisé un forum sur la médecine vétérinaire et sur l'ichtyologie afin de considérer dans une large perspective le rôle de la science au sein de l'ACIA, de rendre plus uniforme l'application de solides connaissances scientifiques et de tenir compte des objectifs scientifiques de l'Agence.
- L'unité a publié un document d'importance sur les aspects réglementaires de la nouvelle technologie alimentaire.

## 2.6.2 Exécution

### L'ACIA à l'oeuvre

En 1999-2000, on a créé un nouveau bureau national des services d'exécution et d'enquête pour coordonner les fonctions d'exécution et d'enquête et pour gérer les poursuites judiciaires. Le rôle du bureau, dans le processus de poursuite, est de conseiller, de guider et d'appuyer les inspecteurs et les gestionnaires de l'ACIA dans la réalisation de tous les programmes et de toutes les opérations en ce qui concerne l'examen des situations de non-conformité et l'évaluation des effets connexes. Le bureau travaille également en étroite collaboration avec les services juridiques de l'ACIA et le procureur de la poursuite du ministère de la Justice pour obtenir des avis juridiques sur la pertinence des accusations. Comme l'a fait ressortir l'étude du cas de Provigo, ce processus s'est très bien déroulé et il a conduit à la victoire de la partie poursuivante. On prévoit que cette victoire aura un effet dissuasif important.

Une politique révisée d'application et de conformité a été élaborée, approuvée et publiée à l'intention du personnel des Opérations et des Programmes dans le but de répondre au besoin, pour l'Agence, d'adopter une démarche logique et uniforme en matière de procédures et de méthodes d'exécution pour tous les produits et toutes les régions.

Dans le cadre de la politique, on insiste sur le fait que le recours à des poursuites est le meilleur moyen à employer, lorsqu'il y a des preuves, dans les situations de non-conformité qui ont des répercussions importantes. On dérogerait à cette méthode dans les situations où l'on pourrait obtenir plus efficacement la conformité en ayant recours à un autre type de mesure d'exécution de la conformité.

Grâce à cette politique, les gestionnaires de l'ACIA disposent d'un ensemble cohérent de critères pour évaluer les répercussions d'une situation de non-conformité, ce qui leur

#### L'affaire Provigo

En 1997-1998, les inspecteurs de l'ACIA, au cours d'une inspection périodique, se sont trouvés devant une série d'infractions aux dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) dans un magasin Loeb Inc., en Ontario. Ils ont étendu leurs activités d'inspection et d'investigation à d'autres magasins Loeb Inc. de l'Ontario et ont constaté d'autres infractions à la loi. En novembre 1999, plus de 100 accusations pour diverses infractions à la LAD ont été déposées contre Provigo Ltd., une entreprise avec laquelle les magasins Loeb Inc. s'étaient amalgamés depuis la date des présumées infractions. Au nombre des infractions on comptait des erreurs d'étiquetage des produits de la viande, de fausses déclarations concernant les ingrédients, les dates d'emballage originales et les renseignements sur le pays d'origine, la non-déclaration de l'ajout de gras de porc et l'entreposage de volaille cuite à une température inadéquate. L'affaire Provigo s'est conclue par la présentation d'un plaidoyer de culpabilité par Provigo Ltd. à 10 accusations représentatives pour des infractions commises dans ses magasins situés dans sept différentes municipalités de l'Ontario. Le total des amendes infligées s'élevait à 120 000 \$. Il s'agissait du total d'amendes le plus élevé et du plus fort montant par accusation jamais exigé en vertu de ces dispositions de la LAD.

permet de prendre une décision sur la mesure appropriée à prendre pour arriver à l'exécution de la conformité. Les mesures d'exécution de la conformité comprennent la saisie ou la confiscation du produit, la sortie du produit du Canada, la consignation jusqu'à ce que le produit soit rendu conforme, la suspension, l'annulation ou la révocation du permis ou de l'enregistrement. Les mesures existantes d'exécution de la conformité varient en fonction de la loi dont relève la situation de non-conformité.

En 1999-2000, il y avait 464 dossiers d'enquête actifs au bureau des services d'exécution et d'enquête. Quatre-vingt-deux poursuites portant sur 375 chefs d'accusation ont été déposées et 59 poursuites, représentant 115 accusations, ont été menées à terme. La plupart des cas ont été résolus en raison du fait que la partie réglementée a plaidé coupable. Le montant total des amendes imposées par la cour pour ces 59 poursuites était de 228 750 \$.

### **2.6.3 Biotechnologie**

En biotechnologie, on utilise des organismes vivants pour faire de nouveaux produits ou pour obtenir de nouvelles méthodes de protection. Le terme englobe tous les organismes, qu'ils aient été conçus de façon traditionnelle ou grâce aux plus récentes techniques moléculaires telles que le génie génétique. Au cours de la dernière décennie, plus de 5 500 essais pratiques ont été effectués sur des végétaux issus des travaux biotechnologiques et, jusqu'à maintenant, 34 autorisations de mise en vente ont été accordées.

L'ACIA établit la première ligne de défense destinée à protéger l'environnement canadien contre les problèmes de salubrité potentiels associés aux produits agricoles issus de la biotechnologie. En 1993, la mise en place du cadre de réglementation fédéral a permis d'établir les principes directeurs de la réglementation en matière de biotechnologie. Les auteurs du document confirmaient la responsabilité de l'ACIA en matière de réglementation dans l'évaluation environnementale des végétaux, des suppléments microbiens, des engrais, des aliments pour animaux et des produits biologiques à usage vétérinaire.

Les produits agricoles issus de la biotechnologie qui sont réglementés par l'Agence doivent faire l'objet d'évaluations environnementales avant l'importation au Canada, avant les essais dans des conditions réelles et avant la commercialisation. L'ACIA assume ses responsabilités en procédant à des évaluations et à des inspections.

Les évaluateurs de l'ACIA procèdent à des évaluations approfondies des risques pour l'environnement reliés à la biotechnologie. Ce sont des scientifiques hautement qualifiés, qui peuvent compter sur les connaissances d'experts travaillant au sein ou à l'extérieur de l'Agence. Des groupes d'experts de l'extérieur ont été établis pour que l'on puisse avoir accès aux meilleures données scientifiques existantes. Les inspecteurs de l'ACIA assurent une protection de première ligne en veillant à ce que les règlements sur le confinement des produits agricoles issus de la biotechnologie soient respectés. Les inspecteurs travaillent sur le terrain pour veiller à ce que les dispositions et conditions des essais pratiques soient respectées.

Dans le Budget 2000, le Gouvernement du Canada a prévu un engagement de 90 millions de dollars en vue renforcer et d'améliorer la capacité de réglementation fédérale. Le Bureau de la biotechnologie de l'ACIA a joué un rôle de coordination important relativement à la définition des priorités réglementaires et des principales initiatives de programme par les six ministères et organismes qui recevront ces fonds.

En outre, le gouvernement du Canada a créé le groupe d'experts de la Société royale du Canada, un groupe de scientifiques éminents, pour donner des conseils sur les besoins futurs en données scientifiques sur le système de réglementation.

### **L'ACIA à l'oeuvre**

Le Bureau de la biotechnologie a été créé pour servir de guichet unique en matière de politique sur la biotechnologie, en ce qu'elle a trait à la réglementation des produits agricoles. Les responsables du Bureau travaillent avec les experts de programme de l'ACIA pour faire connaître leurs commentaires lorsqu'il y a des initiatives et des forums nationaux et internationaux sur la biotechnologie, ils donnent des renseignements au public et ils répondent aux demandes de renseignements des médias.

Le Comité consultatif canadien de la biotechnologie reçoit de l'aide de l'Agence sur le plan de l'information. Ce comité, établi en 1999 dans le cadre de la Stratégie nationale en matière de biotechnologie, a pour mandat d'engager le dialogue avec les Canadiens et de faire bénéficier les ministres des avis d'un organisme indépendant. Le premier projet sera axé sur les aspects sociaux, économiques, éthiques, juridiques, réglementaires et environnementaux des aliments dérivés de la biotechnologie.

L'Agence a joué un rôle important dans la réussite des négociations ayant mené à la signature du protocole de Cartagène sur la biosécurité, en janvier 2000. Le protocole a pour objet de garantir la sécurité du commerce international des organismes vivants modifiés.

L'Agence partage avec Santé Canada la responsabilité des politiques sur l'étiquetage des aliments. L'ACIA joue depuis un certain temps un rôle de premier plan dans l'exécution du programme fédéral; plus particulièrement, l'Agence a travaillé à élaborer, en matière d'étiquetage des aliments, des politiques et des règlements généraux qui sont sans rapport avec la santé et la salubrité. Les activités précises exercées dans le domaine de la biotechnologie sont les suivantes : participation active aux travaux internationaux récents du Comité du *Codex Alimentarius*, comité qui est à élaborer une méthode d'étiquetage applicable aux aliments issus de la biotechnologie, et, ici au pays, aux travaux effectués par l'Office des normes générales du Canada en vue d'élaborer une norme canadienne pour l'étiquetage volontaire des aliments dérivés de la biotechnologie.

L'ampleur et la complexité croissante des applications de la biotechnologie devraient continuer d'augmenter. L'Agence continuera d'aborder la réglementation en plaçant la sécurité au premier plan.

## **2.6.4 Ententes fédérales-provinciales-territoriales et internationales**

### **Ententes fédérales-provinciales-territoriales**

#### **L'ACIA à l'oeuvre**

En décembre 1999, un accord cadre a été signé avec le gouvernement de la Saskatchewan et par 11 conseils de santé de district. En signant ce protocole d'entente, les participants ont démontré leur ferme décision d'établir un système plus efficace d'inspection et d'exécution en matière de salubrité des aliments, un système qui réduise le chevauchement des services, comble les écarts possibles et s'appuie sur les forces de chacun des participants.

#### **L'élaboration de normes logiques et uniformes de salubrité des aliments**

Le Groupe de mise en oeuvre du système canadien de l'inspection des aliments, établi pour mettre en application le plan directeur du Système canadien de l'inspection des aliments, a tenu ses réunions semestrielles en avril et en septembre 1999. Le Groupe, qui est un groupe de travail permanent composé de représentants officiels de tous les niveaux de gouvernement, s'emploie à élaborer des normes logiques et uniformes de salubrité des aliments, normes qui seront utilisées dans toute l'industrie alimentaire, qui sont reconnues par les consommateurs, par l'industrie et par les gouvernements.

On mettra au point des accords auxiliaires pour les rappels d'aliments, l'inspection des viandes, la formation et la planification d'urgence.

Ce protocole est le cinquième que l'Agence ait signé. Il suit la conclusion d'accords fructueux avec l'Alberta (décembre 1997), l'Ontario (mai 1998), le Québec (mai 1998) et les Territoires du Nord-Ouest (novembre 1998). On a fait des progrès importants dans la participation à des accords de collaboration avec d'autres provinces et territoires.

### **Ententes internationales**

Le Canada importe de nouveaux produits d'un nombre croissant de pays et il exporte des quantités de plus en plus grandes de produits agricoles, d'aliments, de poissons et de produits forestiers.

Au cours de l'année qui vient de s'écouler, l'ACIA a continué de suivre sa stratégie internationale, sur le plan tant multilatéral que bilatéral. Voici un aperçu de ces activités:

L'ACIA, en collaboration avec d'autres ministères fédéraux, appuie le maintien et l'élaboration d'un cadre de réglementation international cohérent qui est à la fois fondé sur les données scientifiques et sur les règles et qui suppose la signature d'un large éventail d'accords commerciaux et environnementaux et la mise au point d'instruments de normalisation.

**Comité sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'Organisation mondiale du commerce** – L'ACIA, en qualité d'organisme directeur de la délégation canadienne au comité SPS de l'OMC, a joué un rôle de premier plan dans la conclusion des négociations portant sur les principes de cohérence à adopter pour aider les organes de réglementation dans leur choix et leur utilisation des mesures de SPS conçues pour permettre à un pays d'atteindre le niveau de protection voulu.

**Codex Alimentarius** – L'ACIA a participé, avec Santé Canada et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international, aux discussions du Comité du *Codex* sur les principes généraux, entre autres, pour préciser la place du recours à la prudence et l'utilisation de facteurs non scientifiques à l'intérieur d'un cadre de décision scientifique sur la salubrité des aliments auquel on a recours pour l'élaboration de normes internationales et de mesures nationales.

**Biotechnologie** – L'ACIA a participé activement à un large éventail de discussions et de négociations internationales reliées à la biotechnologie. Par exemple, le Canada, avec l'entière participation de l'ACIA (considérée comme l'un des organes de réglementation les plus expérimentés au monde en ce qui a trait aux produits de la biotechnologie), a dirigé l'un des cinq groupes de négociation, intéressant plus de 130 pays, jusqu'à la conclusion heureuse d'un accord environnemental multilatéral connu officiellement sous le nom de Protocole de Cartagène sur la biosécurité, chapeauté par la Convention de l'ONU sur la diversité biologique. L'ACIA a aussi joué un rôle d'avant-garde dans l'élaboration d'une proposition canadienne, à l'OMC, visant à établir un groupe de travail sur la biotechnologie; ce groupe aurait le mandat, limité dans le temps, d'établir les faits afin d'aider les pays à en venir à une opinion commune sur la façon dont les règles de l'OMC s'appliquent à la biotechnologie et à ses produits.

**Entrée de la Chine dans l'Organisation mondiale du commerce** – En même temps que se déroulaient les négociations Canada-Chine sur l'entrée de la Chine dans l'Organisation mondiale du commerce (OMC), l'ACIA, d'une part, et l'administration chinoise pour l'inspection d'entrée et de sortie et pour la quarantaine (CIQ-SA), d'autre part, ont signé un protocole d'entente pour résoudre les problèmes prioritaires canadiens encore pendants sur les obstacles aux mesures sanitaires et phytosanitaires.

**Protocole Canada-Chine sur les plants de pommes de terre** – En février 2000, le Canada et la Chine ont signé un protocole sur les plants de pommes de terre, protocole qui, pour la première fois, permettait à des envois commerciaux de pommes de terre d'entrer en Chine et d'être utilisés pour la plantation dans ce pays.

**Coopération ACIA - FDA sur la salubrité des aliments** – Depuis de nombreuses années, les pratiques de «retenue et essai» de la *Food and Drug Administration* (FDA) des États-Unis constituent un irritant pour les exportateurs canadiens parce que des envois non douteux de fruits et de légumes frais périssables étaient quelques fois retenus pendant deux semaines ou plus. La FDA et l'ACIA se sont entendues pour travailler ensemble à accroître la salubrité des aliments qui font l'objet d'un commerce bilatéral.



**Protocole d'entente sur la coopération en matière de salubrité et d'inspection des aliments et sur la santé des animaux et la protection des végétaux** – Le 29 septembre 1999, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et le ministre de la Santé ont signé un protocole d'entente avec le Mexique pour favoriser l'amélioration de la coopération et de la communication.

**Protocole d'entente entre l'ACIA et le service chilien responsable de l'agriculture et de l'élevage sur la coopération et sur l'exportation du porc et des produits du porc** – Le Chili, qui est, pour le Canada, un important fournisseur de fruits et de légumes frais hors saison, et l'ACIA ont fait un pas en avant dans la promotion de la coopération en signant, le 6 mai 1999, un protocole d'entente sur la coopération. Un second protocole d'entente a été signé pour établir les conditions dans lesquelles le Canada peut exporter du porc au Chili.

L'ACIA gère actuellement plus de 1 500 accords et protocoles bilatéraux sur des produits particuliers avec d'autres pays, et ce, sur un large éventail de questions de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux. Ce réseau d'accords a été mis en place principalement pour faire en sorte que les normes canadiennes en matière de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux, ainsi que celles d'autres pays, soient fondées sur les données scientifiques et effectivement observées, de manière à ne pas perturber le commerce sans nécessité.

## Section III Rapport d'ensemble

### 3.1 Initiatives législatives et réglementaires

#### 3.1.1 Initiatives législatives

Le projet de loi sur la salubrité et l'inspection des aliments au Canada (antérieurement appelé projet de loi C-80) a été déposé au Parlement le 22 avril 1999. Version actualisée et refondue des lois en vigueur sur les aliments, les produits agricoles, les produits aquatiques et les intrants agricoles, le projet de loi donne à Santé Canada et à l'ACIA des outils de réglementation plus efficaces.

Après la clôture de la session d'automne 1999, les dirigeants de l'Agence ont rencontré les intervenants et divers intéressés afin de leur fournir plus de renseignements sur le projet et d'avoir leur avis sur les modifications de forme proposées.

#### 3.1.2 Initiatives réglementaires

L'ACIA est l'un des nombreux organismes ou ministères de réglementation du gouvernement du Canada. Dans certains cas, les responsabilités réglementaires de l'Agence doivent être modifiées ou accrues pour satisfaire à la nature de son contexte opérationnel vaste et dynamique. Ainsi, au cours de la dernière année, la modification ou l'élargissement des règlements suivants ont été approuvés :

#### **Règlements**

- Règlement sur l'inspection du poisson (PGQ)
- Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (normes en matière d'agneaux)
- Règlement sur les plafonds des valeurs marchandes des animaux devant être détruits, 1992 (phase I)
- Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (utilisation de systèmes à atmosphère contrôlée pour l'étourdissement des animaux destinés à l'alimentation)
- Règlement modifiant le Règlement sur la santé des animaux (porcs d'abattage)
- Règlement modifiant le Règlement sur les produits laitiers (déréglementation des dimensions types des contenants)
- Règlement modifiant le Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage (corporation trilatérale de règlement des différends de l'Alena)

#### **Modifications statutaires**

- *Loi sur les restructurations et les transferts d'attributions dans l'administration publique (Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation)*
- *Entrée en vigueur de l'article 31 de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*

### **3.2 Règlements sur les sanctions administratives pécuniaires**

Entrée en vigueur le 30 juillet 1997, la *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire* (LSAPMAA) établit un régime de sanctions administratives pécuniaires pour l'application des lois relevant de l'ACIA. Comme solution de rechange aux poursuites, la LSAPMAA autorise l'Agence à imposer des sanctions administratives pécuniaires aux contrevenants.

En 1999-2000 ont été publiés dans la Partie I de la *Gazette du Canada* des règlements permettant d'étendre la LSAPMAA aux infractions à la *Loi sur la santé des animaux* et à la *Loi sur la protection des végétaux* et à leurs règlements. Des politiques, des procédures, des plans de formation et des plans de communications ont été élaborés, et leur mise en oeuvre doit avoir lieu en 2000.

La *Loi sur les produits agricoles au Canada* prévoit la création d'une commission de révision, un organisme indépendant constitué pour examiner l'imposition de sanctions pécuniaires. Le président de la commission de révision a été nommé l'an dernier. L'expansion permanente de la mise en oeuvre d'un régime de sanctions administratives pécuniaires va continuer d'améliorer la capacité de l'Agence d'offrir un système d'inspection sanitaire sûr des animaux et des végétaux.

### **3.3 Protection des obtentions végétales**

En vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*, l'ACIA protège le travail des phytogénéticiens en leur déléguant la responsabilité de la multiplication et de la vente du matériel de reproduction des nouvelles variétés. Le Bureau de la protection des obtentions végétales de l'ACIA examine les demandes de certificat afin de déterminer si leurs auteurs répondent aux critères de délivrance. Les requérants doivent démontrer au Bureau que la variété pour laquelle ils font une demande est nouvelle, distincte, homogène et stable.

On constate une augmentation importante du nombre de demandes par rapport à l'année précédente, ce qui s'explique par une modification réglementaire de décembre 1998 qui a permis de faire figurer dans la loi toutes les espèces végétales, à l'exception des algues, des bactéries et des champignons. Au cours de l'année civile 1999, l'ACIA a reçu 549 demandes de protection (358 en 1998), a délivré 47 certificats (145 en 1998) et en a renouvelé 362 (278 en 1998). Les recettes que ce service lui a procuré s'élèvent à 511 000 \$ (427 000 \$ en 1998).

### **3.4 Recouvrement des coûts**

Conformément à l'actuelle Politique sur le recouvrement des coûts et la tarification du gouvernement du Canada, l'ACIA impose dans certains cas des frais de services. Le pouvoir de l'Agence de fixer des frais d'utilisation est prévu dans différentes lois fédérales, notamment la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

En 1999-2000, l'ACIA a perçu des frais d'utilisation de plus de 53 millions de dollars, soit une augmentation de 3,5 millions de dollars ou sept pour cent par rapport à l'exercice précédent. Cette augmentation résulte d'une plus grande demande des services de l'ACIA; fait à remarquer, les frais individuels n'ont pas subi de hausse. Le ministre d'Agriculture et de l'Agroalimentaire a récemment annoncé un gel des frais obligatoires en attendant les résultats d'un examen.

On trouvera à l'annexe 6 une ventilation des frais de service par programme pour 1999-2000 et 1998-1999.



## Section IV Rendement financier

### 4.1 Aperçu du rendement financier

Les tableaux de cette section donnent un aperçu financier du rendement de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour la période 1999-2000. Le tableau 1, « Sommaire des services votés », montre les besoins prévus et réels pour 1999-2000. Le tableau 2 présente les plans initiaux des dépenses de l'ACIA, le total de ses autorisations financières et de ses dépenses réelles. Le tableau 3, « Comparaison du total des dépenses prévues par rapport aux dépenses réelles des années passées », fournit une perspective historique sur la façon dont les ressources de l'ACIA ont été utilisées. Le tableau 4, « Recettes disponibles », et le tableau 5, « Recettes non disponibles », présentent les recettes réelles pour 1997-1998, 1998-1999 et les dépenses prévues et les dépenses réelles pour 1999-2000. Les tableaux 6, 7, 8 et 9 font voir les paiements législatifs, les paiements de transfert et les projets d'immobilisations de l'ACIA. L'ACIA n'a qu'un secteur d'activité et l'information financière est présentée en conséquence.

Le changement net entre les dépenses initiales prévues de l'ACIA et ses autorisations financières totales représente une augmentation de 77,8 millions de dollars (25,0 %). Ce changement est principalement attribuable aux éléments suivants approuvés dans le budget supplémentaire pour 1999-2000 :

- Le report du budget de fonctionnement de 1998-1999 (30,9 millions);
- Une augmentation de fonds attribuable à la signature de plusieurs conventions collectives (28,9 millions);
- Une augmentation de fonds pour assurer l'intégrité du programme de l'Agence (4,1 millions);
- Une augmentation de fonds pour le fonds de fonctionnement et d'entretien du laboratoire de Winnipeg (2,8 millions);
- Une augmentation de fonds pour couvrir les coûts en vertu des paiements d'indemnisation pour les animaux détruits en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* (2,3 millions);
- Une augmentation de fonds pour combler les responsabilités particulières du SCT (pour combler le manque à gagner de la liste de paie du crédit 5 du CT) pour lesquelles nous n'avons pas de fonds autorisé (2,3 millions);
- Une augmentation de fonds de 1,9 million à utiliser pour les dépenses nécessaires pour faire face au problème de la technologie de l'information de l'an 2000;
- Une augmentation de fonds pour la stratégie canadienne de biotechnologie (1,3 million).

La différence entre les autorisations financières réelles et les dépenses réelles représente un écart de 10 millions. La différence est principalement attribuable à un report prévu du crédit des immobilisations.

Les recettes engendrées par l'imputation des frais et des services d'inspection représentent la plus importante contribution aux recettes en 1999-2000. L'autorisation de l'Agence d'établir des frais d'usager est prescrite dans différentes lois fédérales, dont la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

## **4.2 Tableaux sommaires financiers**

Les tableaux suivants s'appliquent à l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Tableau 1 – Sommaire des services votés

Tableau 2 – Comparaison entre le total des dépenses prévues et le total des dépenses réelles

Tableau 3 – Comparaison entre le total des dépenses prévues et le total des dépenses réelles pour les années passées

Tableau 4 – Recettes disponibles

Tableau 5 – Recettes non disponibles

Tableau 6 – Paiements législatifs

Tableau 7 – Contributions

Tableau 8 – Dépenses en capital

Tableau 9 – Projets d'immobilisations



**Tableau 1 — Sommaire des services votés**

<b>Besoins financiers par autorisation (en millions de dollars)</b>				
		<b>1999-2000</b>		
<b>Crédit</b>		<b>Dépenses prévues</b>	<b>Total des autorisations</b>	<b>Dépenses actuelles</b>
20	Dépenses de fonctionnement <sup>(1)</sup>	260,6	324,6 <sup>(2)</sup>	<b>325,6</b>
25	Dépenses en capital	9,4	15,5	<b>4,5</b>
(S)	Contributions au régime des avantages sociaux des employés	39,2	45,0	<b>45,0</b>
(S)	Paiements compensatoires selon les exigences établies par les règlements d'application de la <i>Loi sur la santé des animaux</i> et de la <i>Loi sur la protection des végétaux</i> et autorisés aux termes de la <i>Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments</i> .	2,0	3,9	<b>3,9</b>
<b>Total de l'Agence</b>		<b>311,2</b>	<b>389,0<sup>(3)</sup></b>	<b>379,0<sup>(4)</sup></b>

## Notes :

- (1) Le total des contributions votées est inférieur à 260 000 \$, et il est donc compris dans les dépenses de fonctionnement.
- (2) En raison de l'excédent de recettes perçues par rapport aux montants ciblés (c'est-à-dire 50,9 millions de dollars contre 47,4 millions, les dépenses de fonctionnement réelles étaient de 328,1 millions).
- (3) Attribuable à l'excédent des recettes perçues par rapport aux montants ciblés (c'est-à-dire 50,9 millions de dollars par rapport à 47,4 millions de dollars, les autorisations financières réelles disponibles étaient de 392,5 millions de dollars).
- (4) Ne comprend pas les services fournis sans frais par d'autres ministères du gouvernement.

**Tableau 2 — Comparaison entre le total des dépenses prévues et le total des dépenses réelles**

Dépenses prévues par rapport aux dépenses réelles	1999-2000		
	Dépenses prévues	Total des autorisations	Dépenses réelles
ÉTP	4 354,0	4 438,0	4 438,0
Fonctionnement	299,6	369,3	370,5
Dépenses en capital	9,4	15,5	4,5
Subventions et contributions <sup>(1) (2)</sup>	2,2	4,2	4,0
<b>Total des dépenses brutes</b>	<b>311,2</b>	<b>389,0</b>	<b>379,0</b>
Moins :			
Recettes disponibles	47,4	47,4	50,9
<b>Total des dépenses nettes</b>	<b>263,8</b>	<b>341,6</b>	<b>328,1</b>
<b>Autres recettes et dépenses</b>			
Recettes non disponibles	(0,9)	(0,9)	(0,4)
Coût des services fournis par d'autres ministères	<u>16,5</u>	<u>14,0</u>	<u>14,3</u>
<b>Coût net du programme</b>	<b>279,4</b>	<b>354,7</b>	<b>342,0</b>

Notes :

- (1) Le total des contributions votées est inférieur à 260 000 \$; il est donc compris dans les dépenses de fonctionnement.  
(2) Comprend les paiements compensatoires législatifs.

**Tableau 3 — Comparaison entre les dépenses prévues et le total des dépenses réelles pour les années passées**

<b>Comparaison, pour les années passées, entre les dépenses prévues et les dépenses réelles (en millions de dollars)</b>					
	Dépenses réelles 1997-1998	Dépenses réelles 1998-1999	1999-2000		
			Dépenses prévues	Total des autorisations	Dépenses réelles
Agence canadienne d'inspection des aliments <sup>(1)</sup>	330,0	335,0	311,2	389,0 <sup>(2)</sup>	<b>379,0</b>
<b>Total</b>	<b>330,0</b>	<b>335,0</b>	<b>311,2</b>	<b>389,0</b>	<b>379,0</b> <sup>(3)</sup>

Notes :

- (1) Le total des contributions votées est inférieur à 260 000 \$, d'où leur inclusion dans les dépenses de fonctionnement.  
(2) En raison de l'excédent des recettes perçues par rapport aux montants ciblés (c'est-à-dire 50,9 millions de dollars contre 47,4 millions, les autorisations financières réelles disponibles étaient donc de 392,5 millions de dollars).  
(3) Ne comprend pas les services fournis gratuitement par d'autres ministères du gouvernement.

**Tableau 4 — Recettes disponibles**

<b>Recettes disponibles (en millions de dollars)</b>					
	Dépenses réelles 1997-1998	Dépenses réelles 1998-1999	1999-2000		
			Dépenses prévues	Total des autorisations	Dépenses réelles
Agence canadienne d'inspection des aliments	41,9	49,7	47,4	47,4	<b>50,9</b>
<b>Total des recettes disponibles</b>	<b>41,9</b>	<b>49,7</b>	<b>47,4</b>	<b>47,4</b>	<b>50,9</b>

**Tableau 5 — Recettes non disponibles**

<b>Recettes non disponibles (en millions de dollars)</b>					
	Dépenses réelles 1997-1998	Dépenses réelles 1998-1999	1999-2000		
			Dépenses prévues	Total des autorisations	Dépenses réelles
Agence canadienne d'inspection des aliments	1,2	1,1	0,9	0,9	<b>0,4</b>
<b>Total des recettes non disponibles</b>	<b>1,2</b>	<b>1,1</b>	<b>0,9</b>	<b>0,9</b>	<b>0,4</b>

**Tableau 6 — Paiements législatifs**

Paiements législatifs (en millions de dollars)					
	Dépenses réelles 1997-1998	Dépenses réelles 1998-1999	1999-2000		
			Dépenses prévues	Total des autorisations	Dépenses réelles
Agence canadienne d'inspection des aliments	2,8	3,4	2,0	3,9	<b>3,9</b>
<b>Total des paiements législatifs</b>	<b>2,8</b>	<b>3,4</b>	<b>2,0</b>	<b>3,9</b>	<b>3,9</b>

**Tableau 7 — Contributions**

Contributions (en millions de dollars)					
	Dépenses réelles 1997-1998	Dépenses réelles 1998-1999	1999-2000		
			Dépenses prévues	Total des autorisations	Dépenses réelles
<b>Agence canadienne d'inspection des aliments</b>					
Contribution aux provinces conformément aux règlements d'indemnisation aux cas de rage du gouverneur en conseil de montants n'excédant pas les deux cinquièmes du montant payé par les provinces aux propriétaires d'animaux moribonds par suite d'une infection de rage.	0,0	0,0	0,1	0,1	<b>0,0</b>
Contributions à l'appui des initiatives qui souscrivent à l'amélioration, à l'avancement et à la promotion du système d'inspection fédéral.	0,1	0,0	0,1	0,1	<b>0,1</b>
<b>Total des contributions</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>

**Tableau 8 — Dépenses en capital**

<b>Dépenses en capital (en millions de dollars)</b>					
<b>Salubrité des aliments, accès aux marchés et protection du consommateur</b>	<b>Dépenses réelles 1997-1998</b>	<b>Dépenses réelles 1998-1999</b>	<b>1999-2000</b>		
			<b>Dépenses prévues</b>	<b>Total des autorisations</b>	<b>Dépenses réelles</b>
Agence canadienne d'inspection des aliments	10,0	5,5	9,4	15,5	<b>4,5</b>
<b>Total des dépenses en capital</b>	<b>10,0</b>	<b>5,5</b>	<b>9,4</b>	<b>15,5</b>	<b>4,5</b>

**Tableau 9 — Projets d'immobilisations**

<b>Projets d'immobilisations (en millions de dollars)</b>						
<b>Salubrité des aliments, accès aux marchés et protection du consommateur</b>	<b>Estimation du coût actuel total</b>	<b>Dépenses réelles 1997-1998</b>	<b>Dépenses réelles 1998-1999</b>	<b>1999-2000</b>		
				<b>Dépenses prévues</b>	<b>Total des autorisations</b>	<b>Dépenses réelles</b>
Agence canadienne d'inspection des aliments						
Laboratoire de Winnipeg	67,3	8,0	0,6	0,0	0,0	<b>0,0</b>
Projets évalués à moins de 5 millions de dollars		2,0	4,9	9,4	15,5	<b>4,5</b>

## Section V Aperçu de l'Agence

### 5.1 Mission et mandat

#### Mission

##### *Salubrité des aliments, santé des animaux, protection des végétaux*

L'Agence canadienne d'inspection des aliments est un réglementateur fédéral à vocation scientifique pour les aliments, les animaux et les plantes. Nous nous sommes engagés à améliorer la salubrité des aliments sous réglementation fédérale et à contribuer au maintien de la santé des animaux et à la protection des végétaux pour préserver notre fonds de ressources.

#### Mandat

Le mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments consiste à assurer le contrôle, la réglementation et l'application efficaces des dispositions relatives, entre autres, à la salubrité et à la qualité des viandes, des produits de la viande, des produits agricoles, des poissons, des plantes marines, des aliments pour les animaux, des semences, des engrais agricoles, enregistrés auprès du gouvernement fédéral, à appliquer les dispositions fédérales relatives à la salubrité des aliments, à la qualité nutritionnelle et à l'étiquetage des aliments, à contrôler et à supprimer les maladies et les substances toxiques désignées qui peuvent nuire aux animaux ou être transmises par les animaux aux personnes, à contrôler et à supprimer les parasites et les maladies désignés nuisibles aux plantes.

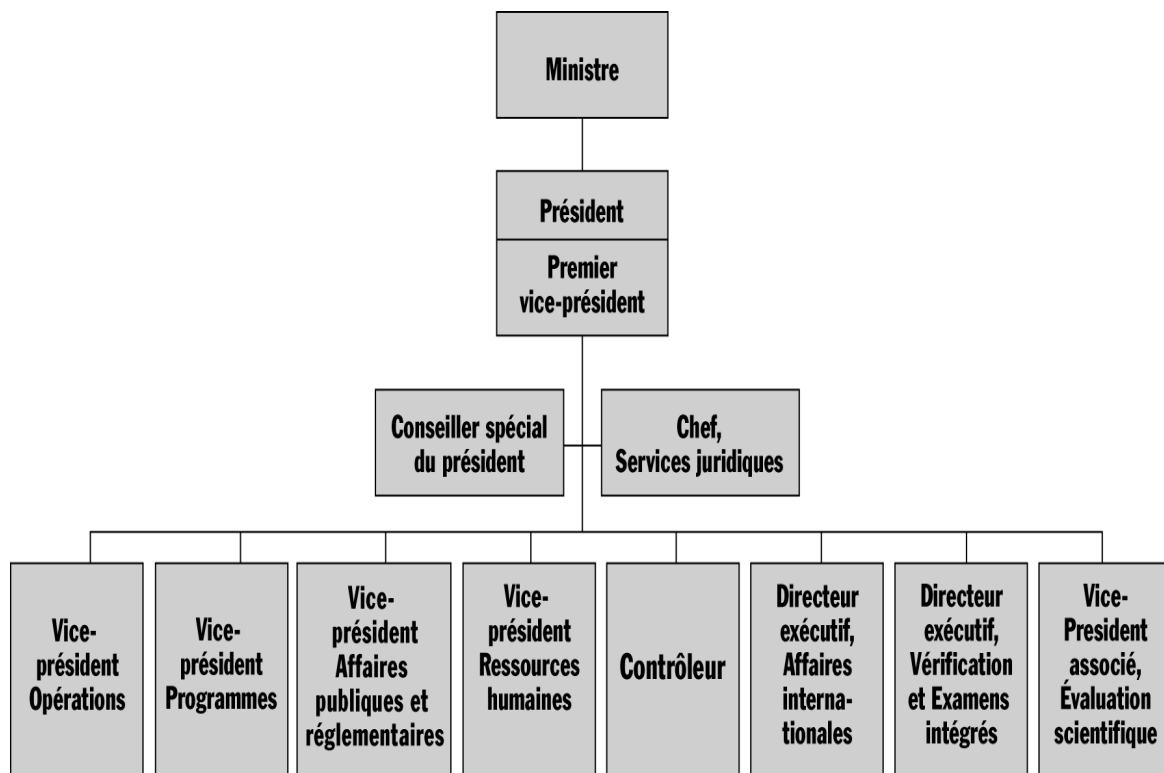
L'ACIA applique et administre 13 lois et leurs règlements d'application qui ont trait à la salubrité des aliments, aux pratiques honnêtes d'étiquetage, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. Pour ce qui est de la salubrité des aliments, l'ACIA a pour responsabilité d'appliquer la législation fédérale, guidée en cela par les politiques et les normes de Santé Canada. Ce dernier a comme mission d'établir des politiques et des normes pour la salubrité des aliments vendus au Canada. Dans le cas de la santé des animaux et de la protection des végétaux, l'ACIA doit établir, administrer et appliquer les politiques qui relèvent du gouvernement fédéral.

## 5.2 Organisation de l'Agence

L'administration centrale de l'ACIA est située dans la région de la capitale nationale. L'Agence réussit à s'acquitter de son mandat par l'intermédiaire de quatre sections opérationnelles, qui recouvrent collectivement le pays tout entier. On compte, relevant des bureaux de zone, 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux, et des centaines de bureaux dans des établissements non gouvernementaux (p. ex., les installations de transformation). L'ACIA a aussi 22 laboratoires et centres de recherche au pays.

L'effectif de l'Agence se compose de plus de 4 400 employés très qualifiés qui comprennent environ 1 800 inspecteurs de première ligne, vétérinaires, scientifiques, employés de soutien, spécialistes de systèmes informatiques, experts en communications et gestionnaires.

L'ACIA est dirigée par un président qui fait rapport au ministre de l'Agriculture et de de l'Agroalimentaire.



## Section VI Renseignements supplémentaires

### 6.1 Personnes-ressources

Pour plus de renseignements ou pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez nous écrire ou nous envoyer une télécopie au Bureau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de votre région.

Vous pouvez aussi consulter notre site Web à l'adresse suivante : [www.cfia-acia.agr.ca](http://www.cfia-acia.agr.ca)

#### BUREAUX DE ZONE

##### Ouest

Bureau des communications  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
620, avenue Royal  
New Westminster (C.-B.) V3M 1J2  
Téléphone : (604) 666-8813  
Télécopieur : (604) 666-6130

Bureau des communications  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
269, rue Main, pièce 613  
Winnipeg (Man.) R3C 1B2  
Téléphone : (204) 984-6024  
Télécopieur : (204) 983-8022

Bureau des communications  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
220-4th Ave. S.E., pièce 654  
Calgary (Alb.) T2G 4X3  
Téléphone : (403) 221-3066  
Télécopieur : (403) 292-5707

##### Québec

Bureau des communications  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
2001, rue University, pièce 746  
Montréal (Québec) H3A 3N2  
Téléphone : (514) 283-8888  
Télécopieur : (514) 283-3143

##### Ontario

Bureau des communications  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
174, chemin Stone Ouest  
Guelph (Ont.) N1G 4S9  
Téléphone : (519) 837-9400  
Télécopieur : (519) 837-9783

##### Atlantique

Bureau des communications  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
1081, rue Main, 5<sup>e</sup> étage  
B.P. 6088  
Moncton (N.-B.) E1C 8R2  
Téléphone : (506) 851-7910  
Télécopieur : (506) 851-2911



## 6.2 Lois appliquées par l'Agence et règlements connexes

L'ACIA, qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, est responsable de l'application des lois et règlements suivants :

### Lois

<i>Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire</i>	L.C. (1995) ch. 40
<i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i>	L.R.C., ch. 20 (4 <sup>e</sup> supp.)
<i>Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments</i>	
L.C., (1997) ch. 6	
<i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i> <sup>2</sup>	L.R.C., ch. C-38
<i>Loi relative aux aliments du bétail</i>	L.R.C. (1985) ch. F-9
<i>Loi sur les engrais</i>	L.R.C., (1985) ch. F-10
<i>Loi sur l'inspection du poisson</i>	L.R.C., (1985) s. F-12
<i>Loi sur les aliments et drogues</i> <sup>3</sup>	L.R.C., ch. F-27
<i>Loi sur la santé des animaux</i>	L.C. (1990) ch. 21
<i>Loi sur l'inspection des viandes</i>	L.R.C., ch. 25, (1 <sup>er</sup> supp.)
<i>Loi sur la protection des obtentions végétales</i>	L.C. (1990) ch. 20
<i>Loi sur la protection des végétaux</i>	L.C. (1990) ch. 22
<i>Loi sur les semences</i>	L.R.C., ch. S-8

### Ordonnances

Ordonnance sur le nématode doré  
Ordonnance sur les maladies à déclarer  
Ordonnance sur les variétés de semences  
Arrêté sur les graines de mauvaises herbes

### Arrêtés ministériels

Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

---

<sup>2</sup> L'ACIA n'est responsable que de l'application des dispositions de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* qui se rapportent aux aliments selon la définition dans la *Loi sur les aliments et drogues* (SI/99-34; P.C. 1999-534).

<sup>3</sup> L'ACIA est responsable de l'application des dispositions relatives aux aliments (alinéa 11(3)(a) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*) et des autres dispositions relatives à la santé publique, à la salubrité des aliments ou à la nutrition (alinéa 11(3)(b) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*).

## **Règlements**

Règlement sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire  
Règlement d'indemnisation relatif à l'anthrax  
Règlement sur les oeufs  
Règlement visant à restreindre la production d'aubergines et de tomates (Central Saanich)  
Règlement d'indemnisation pour les animaux détruits  
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation<sup>3</sup>  
Règlement sur les produits laitiers  
Règlement exemptant certains animaux de l'inspection et du certificat d'exportation  
Règlement de 1983 sur les aliments du bétail  
Règlement sur les engrais  
Règlement sur les fruits et légumes frais  
Règlement sur l'inspection du poisson  
Règlement sur les aliments et drogues<sup>4</sup>  
Règlement sur l'exclusion de la définition de couvoir  
Règlement sur la santé des animaux  
Règlement sur le miel  
Règlement interdisant l'importation des abeilles domestiques  
Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage  
Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille  
Règlement sur les produits de l'érable  
Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes  
Règlement sur la protection des obtentions végétales  
Règlement sur la protection des végétaux  
Règlement visant à restreindre la production et à interdire la vente de pommes de terre (Central Saanich)  
Règlement sur les oeufs transformés  
Règlement d'indemnisation relatif à la rage  
Règlement sur les produits transformés  
Règlement sur les maladies déclarables  
Règlements sur les semences

## **Rapports législatifs**

Le Parlement exige que les rapports suivants soient déposés : Rapport annuel de l'ACIA et Plan d'entreprise de l'ACIA (au moins une fois tous les cinq ans).

---

4

Seulement les articles appliqués par l'ACIA.



## Annexes

### Annexe 1 – Objectifs de l'ACIA et informations connexes sur le rendement

Le tableau suivant réunit les objectifs décrits dans le Plan d'entreprise de 1999-2000 et le nouveau cadre de gestion du rendement de l'Agence.

OBJECTIFS DE L'ACIA ET RENSEIGNEMENTS SUR LE RENDEMENT	Contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits	Contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux pour conserver notre fond de ressources	Faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits
<b>Rendement par priorité stratégique</b>			
<b>Salubrité des aliments</b>			
Gestion des urgences	✓		
HACCP (PASA, PIMV et PGQ)	✓		✓
Sensibilisation du consommateur à la salubrité des aliments	✓		
Programme d'hygiène des viandes	✓		✓
Fruits et légumes frais	✓		✓
Produits transformés	✓		✓
Programme du miel	✓		✓
<b>Santé des animaux</b>			
Programme d'hygiène vétérinaire		✓	✓
Programme des aliments du bétail		✓	✓
<b>Protection des végétaux</b>			
Programme des semences		✓	✓
Programme des engrais		✓	✓
<b>Réalisations en matière de rendement de l'Agence</b>			
Laboratoires et services de laboratoire	✓	✓	✓
Application de la loi	✓	✓	✓
Biotechnologie		✓	
Accords d'inspection	✓	✓	✓
<b>Rendement général</b>			
Initiatives législatives ou réglementaires	✓	✓	✓
Règlement sur les sanctions administratives pécuniaires		✓	✓
Certificats d'obtention		✓	
Recouvrement des coûts	✓	✓	✓

**Annexe 2 – Projet de cycle de rapports sur trois ans**

<b>PROGRAMME/ DOMAINE</b>	<b>FRÉQUENCE DES RAPPORTS</b>	<b>1999-2000</b>	<b>2000-2001</b>	<b>2001-2002</b>
<b>PROGRAMME</b>				
<b>Salubrité des aliments</b>				
Hygiène des viandes	annuelle	X	X	X
Poisson	biennale		X	
Produits alimentaires destinés à la consommation humaine	biennale		X	
Fruits et légumes frais	biennale	X		X
Produits transformés	biennale	X		X
Produits laitiers	biennale		X	
Oeufs	biennale		X	
Alimentation au détail	triennale			X
Miel	triennale	X		
<b>Santé des animaux</b>				
Hygiène vétérinaire	biennale	X		X
Aliments du bétail	triennale	X		
<b>Protection des végétaux</b>				
Protection des végétaux	biennale		X	
Semences	triennale	X		
Engrais	triennale	X		
<b>DOMAINE</b>				
Niveau de ressources par programme	annuelle	X	X	X
Application de la loi et information	annuelle	X	X	X
Rappel des aliments/Gestion d'urgence	annuelle	X	X	X
Certification d'obtention	annuelle	X	X	X
Laboratoires et services de laboratoire	annuelle	X	X	X

**Annexe 3 – Équivalents temps plein (ETP) et dépenses engagées pour les programmes d'inspection en 1998-1999 (basé sur la comptabilité d'exercice)**

PROGRAMME	ETP <sup>1</sup>	% DES ETP TOTAUX	DÉPENSES <sup>2</sup> (en milliers)	% DES DÉPENSES TOTALES
<b>SALUBRITÉ DES ALIMENTS</b>				
Hygiène des viandes	1 525	35,8	117 484	31,4
Poisson	444	10,4	40 692	10,9
Produits alimentaires destinés à la consommation humaine	255	6	22 471	6
Fruits et légumes frais	192	4,5	17 072	4,5
Produits transformés	109	2,5	9 340	2,5
Produits laitiers	101	2,4	8 444	2,2
Oeufs	88	2,1	7 682	2
Alimentation au détail	79	1,8	6 121	1,6
Miel	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous
<b>Sous-total - Salubrité des aliments</b>	<b>2 793</b>	<b>65,5</b>	<b>229 306</b>	<b>61,1</b>
<b>SANTÉ DES ANIMAUX<sup>3</sup></b>				
Hygiène vétérinaire	797	18,7	87 156	23,3
Aliments du bétail	68	1,6	5 466	1,5
<b>Sous-total - Santé des animaux</b>	<b>865</b>	<b>20,3</b>	<b>92 622</b>	<b>24,8</b>

1 On emploie « équivalents temps plein » pour désigner un calcul qui prend en compte la durée du travail d'un employé chaque semaine. Par exemple, si les heures prévues à l'horaire étaient les mêmes que les heures de travail désignées et que les deux présentaient des valeurs supérieures à 30, l'employé est considéré comme un travailleur à temps plein. Quand le nombre des heures de travail désignées est inférieur au nombre d'heures prévues à l'horaire, l'employé travaille à temps partiel. L'équivalent temps plein (c'est-à-dire la portion de l'horaire complet pendant laquelle l'employé à temps partiel a travaillé) est la proportion des heures de travail désignées par rapport aux heures de travail prévues à l'horaire.

2 Basé sur la comptabilité d'exercice.

3 Les coûts et les ETP associés à ce programme sont compris dans le programme des produits transformés.

**Annexe 3 – Équivalents temps plein (ETP) et dépenses engagées pour les programmes d'inspection en 1998-1999 (basé sur la comptabilité d'exercice) (suite)**

<b>PROTECTION DES VÉGÉTAUX</b>				
Protection des végétaux	451	10,6	41 444	11,1
Semences	133	3,1	9 842	2,6
Engrais	20	0,5	1 503	0,4
<b>Sous-total - Protection des végétaux</b>	<b>604</b>	<b>14,2</b>	<b>52 789</b>	<b>14,1</b>
<b>TOTAL</b>	<b>4 262</b>	<b>100</b>	<b>374 717</b>	<b>100</b>

**Annexe 4 – Équivalents temps plein et dépenses engagées pour les programmes d'inspection en 1999-2000 (basé sur la comptabilité d'exercice)**

PROGRAMME	ETP <sup>1</sup>	% DES ETP TOTAUX	DÉPENSES (en milliers)	% DES DÉPENSES TOTALES
<b>SALUBRITÉ DES ALIMENTS</b>				
Hygiène des viandes	1 736	39,3	162 916	39,1
Poisson	467	10,6	43 906	10,5
Produits alimentaires destinés à la consommation humaine	250	5,7	23 554	5,7
Fruits et légumes frais	204	4,6	18 971	4,6
Produits transformés	93	2,1	8 658	2,1
Produits laitiers	91	2,1	8 538	2,1
Oeufs	72	1,6	6 784	1,6
Alimentation au détail	59	1,3	5 376	1,3
Miel <sup>2</sup>	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous
<b>Sous-total - Salubrité des aliments</b>	<b>2 972</b>	<b>67,3</b>	<b>278 703</b>	<b>67</b>
<b>SANTÉ DES ANIMAUX</b>				
Hygiène vétérinaire	738	16,7	71 209	17,1
Aliments du bétail	62	1,4	5 882	1,4
<b>Sous-total - Santé des animaux</b>	<b>800</b>	<b>18,1</b>	<b>77 091</b>	<b>18,5</b>
<b>PROTECTION DES VÉGÉTAUX</b>				
Protection des végétaux	478	10,8	44 683	10,7
Semences	151	3,4	14 184	3,4
Engrais	19	0,4	1 595	0,4
<b>Sous-total - Protection des végétaux</b>	<b>648</b>	<b>14,6</b>	<b>60 462</b>	<b>14,5</b>
<b>TOTAL</b>	<b>4 420</b>	<b>100</b>	<b>416 256</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup> On emploie « équivalents temps plein » pour désigner un calcul qui prend en compte la durée du travail d'un employé chaque semaine. Par exemple, si les heures prévues à l'horaire étaient les mêmes que les heures de travail désignées et que les deux présentaient des valeurs supérieures à 30, l'employé est considéré comme un travailleur à temps plein. Quand le nombre des heures de travail désignées est inférieur au nombre d'heures prévues à l'horaire, l'employé travaille à temps partiel. L'équivalent temps plein (c'est-à-dire la portion de l'horaire complet pendant laquelle l'employé à temps partiel a travaillé) est la proportion des heures de travail désignées par rapport aux heures de travail prévues à l'horaire.

<sup>2</sup> Les coûts et les ETP associés à ce programme sont compris dans le programme des produits transformés.



**Annexe 5 – Tests de laboratoire effectués en 1998-1999 et en 1999-2000**

PROGRAMME	1998-1999			1999-2000		
	NOMBRE DE TESTS (en millier)	% DU NOMBRE TOTAL DE TESTS	% DU TEMPS TOTAL	NOMBRE DE TESTS (en millier)	% DU NOMBRE TOTAL DE TESTS	% DU TEMPS TOTAL
<b>Salubrité des aliments</b>						
Hygiène des viandes	11,7	1,7	6,2	24,9 <sup>1</sup>	4,6	11,6
Poisson	13,6	2,0	17,5	14,2	2,6	16,6
Produits alimentaires destinés à la consommation humaine	6,7	1	13	10,4 <sup>2</sup>	1,9	19,0
Fruits et légumes frais	2,6	0,4	3,2	3,6	0,7	2,0
Produits transformés	6,2	0,9	1,7	4,5	0,8	1,1
Produits laitiers	9,7	1,4	3,5	8,0	1,5	3,3
Oeufs	6,9	1,0	2,5	5,3	1,0	2,0
Alimentation au détail	0,2	0,03	0,4	0,5	0,1	0,5
Miel	0,9	0,1	0,4	0,9	0,2	0,3
Sous-total - Salubrité des aliments	58,5	8,5	48,4	72,3	13,4	56,4
<b>Santé des animaux</b>						
Hygiène vétérinaire	567,7	83,2	31,8	410,5	76,0 <sup>3</sup>	26,3
Aliments du bétail	5,4	0,8	3,2	4,4	0,8	2,3
Sous-total - Santé des animaux	573,1	84	35	414,9	76,8	28,6

1 Le nombre de spécimens a augmenté en raison des modifications apportées aux rapports et de la quantité additionnelle prélevée au cours d'une enquête. De plus, les laboratoires privés ont effectué 25 000 tests aux termes de contrats passés dans le cadre du programme d'hygiène des viandes.

2 Modifications des programmes et des rapports. Augmentation du nombre d'enquêtes réalisées pour la protection des consommateurs.

3 Diminution du nombre de tests sur la brucellose.

**Annexe 5 – Tests de laboratoire effectués en 1998-1999 et en 1999-2000  
(suite)**

Protection des végétaux						
Protection des végétaux	33,7	5	12	35,9	6,7	10,6
Semences	15,9	2,3	4,2	15,6	2,9	4,0
Engrais	1,3	0,2	0,4	1,2	0,2	0,4
Sous-total Protection des végétaux	50,9	7,5	16,6	52,7	9,8	15
TOTAL	682,5	100	100	539,9	100	100

**Annexe 6 – Recettes de l'ACIA provenant des frais d'utilisation pour  
1998-1999 et 1999-2000 (basé sur la comptabilité d'exercice)**

PROGRAMME	RÉALISATIONS EN 1998-1999 (en millier de dollars)	% du TOTAL	RÉALISATIONS EN 1999-2000 (en millier de dollars)	% du TOTAL
<b>Salubrité des aliments</b>				
Hygiène des viandes	21 061	42	21 483	40,1
Poisson	5 468	10,9	7 445	13,9
Produits alimentaires destinés à la consommation humaine	14	-	-	-
Fruits et légumes frais	5 396	10,8	5 293	9,9
Produits transformés	925	1,9	1 089	2
Produits laitiers	987	2	901	1,7
Oeufs	1 026	2	1 529	2,9
Alimentation au détail	-	-	-	-
Miel	56	0,1	-	-
<b>Total - Salubrité des aliments</b>	<b>34 933</b>	<b>69,7</b>	<b>37 740</b>	<b>70,5</b>
<b>Santé des animaux</b>				
Hygiène vétérinaire	6 155	12,3	7 402	13,8
Aliments du bétail	300	0,6	168	0,3
<b>Total - Santé des animaux</b>	<b>6 455</b>	<b>12,9</b>	<b>7 570</b>	<b>14,1</b>
<b>Protection des végétaux</b>				
Protection des végétaux	4 719	9,5	4 936	9,2
Semences	3 563	7,1	3 234	6
Engrais	113	0,2	112	0,2
<b>Total - Protection des végétaux</b>	<b>8 395</b>	<b>16,8</b>	<b>8 282</b>	<b>15,4</b>
Divers	305	0,6	1	-
<b>TOTAL - RECETTES PROVENANT DES FRAIS D'UTILISATION</b>	<b>50 088</b>	<b>100</b>	<b>53 593</b>	<b>100</b>