



Agence canadienne d'inspection des aliments

Rapport sur le rendement

Pour la période se terminant
le 31 mars 2001

Canada

Présentation améliorée des rapports au Parlement

Document pilote

Chaque année, le gouvernement établit son Budget des dépenses, qui présente l'information à l'appui des autorisations de dépenser demandées au Parlement pour l'affectation des fonds publics. Ces demandes d'autorisations sont présentées officiellement au moyen d'un projet de loi de crédits déposé au Parlement.

Le Budget des dépenses du gouvernement du Canada est divisé en plusieurs parties. Commenant 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*.

Le Budget des dépenses, de même que le budget du ministre des Finances, sont le reflet de la planification budgétaire annuelle de l'État et de ses priorités en matière d'affectation des ressources. Ces documents, auxquels viennent s'ajouter par la suite les Comptes publics et les rapports ministériels sur le rendement, aident le Parlement à s'assurer que le gouvernement est dûment comptable de l'affectation et de la gestion des fonds publics.

©Ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada — 2001

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

Éditions du gouvernement du Canada – TPSGC

Ottawa, Canada K1A 0S9

No de catalogue BT31-4/79-2001

ISBN 0-660-61666-1



Avant-propos

Au printemps 2000, la présidente du Conseil du Trésor a déposé au Parlement le document intitulé *Des résultats pour les Canadiens et les Canadiennes : Un cadre de gestion pour le gouvernement du Canada*. Ce document expose clairement les mesures qu'entend prendre le gouvernement pour améliorer et moderniser les pratiques de gestion des ministères et organismes fédéraux.

En ce début de millénaire, l'approche utilisée par le gouvernement pour offrir ses programmes et services aux Canadiens et Canadiennes se fonde sur quatre engagements clés en matière de gestion. Tout d'abord, les ministères et les organismes doivent reconnaître que leur raison d'être est de servir la population canadienne et que tous leurs programmes, services et activités doivent donc être « axés sur les citoyens ». Deuxièmement, le gouvernement du Canada s'est engagé à gérer ses activités conformément aux valeurs les plus élevées de la fonction publique. Troisièmement, dépenser de façon judicieuse, c'est dépenser avec sagesse dans les secteurs qui importent le plus aux Canadiens et Canadiennes. En dernier lieu, le gouvernement du Canada entend mettre l'accent sur les résultats, c'est-à-dire sur les retombées et les effets des programmes.

Les rapports ministériels sur le rendement jouent un rôle de premier plan dans le cycle de planification, de suivi, d'évaluation ainsi que de communication des résultats, par l'entremise des ministres, au Parlement et aux citoyens. Plus tôt cette année, les ministères et les organismes ont été invités à rédiger leurs rapports en appliquant certains principes. Selon ces derniers, un rapport ne peut être efficace que s'il présente un tableau du rendement qui soit non seulement cohérent et équilibré mais bref et pertinent. Un tel rapport doit insister sur les résultats, soit les avantages dévolus aux Canadiens et Canadiennes, plutôt que sur les activités. Il doit mettre le rendement du ministère en contexte et le rattacher aux engagements antérieurs, tout en expliquant les écarts. Et comme il est nécessaire de dépenser judicieusement, il doit exposer clairement les liens qui existent entre les ressources et les résultats. Enfin, un tel rapport ne peut être crédible que si le rendement décrit est corroboré par la méthodologie utilisée et par des données pertinentes.

Par l'intermédiaire des rapports sur le rendement, les ministères et organismes visent à répondre au besoin croissant d'information des parlementaires et des Canadiens et Canadiennes. Par leurs observations et leurs suggestions, les parlementaires et les autres lecteurs peuvent contribuer grandement à améliorer la qualité de ces rapports. Nous invitons donc tous les lecteurs à évaluer le rendement d'une institution gouvernementale en se fondant sur les principes précités et à lui fournir des commentaires en vue du prochain cycle de planification.

Le présent rapport peut être consulté par voie électronique sur le site Web du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada à l'adresse suivante :

<http://www.tbs-sct.gc.ca/rma/dpr/dprf.asp>

Les observations ou les questions peuvent être adressées directement au webmestre de ce site Web ou à l'organisme suivant :

Direction de la Gestion des résultats et des rapports

Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada

L'Esplanade Laurier

Ottawa (Ontario) K1A 0R5

Téléphone : (613) 957-7167 – Télécopieur : (613) 957-7044

Agence canadienne d'inspection des aliments

Rapport sur le rendement

2000 - 2001

Pour la période se terminant
le 31 mars 2001



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

Table des matières

Message du Ministre	Page 3
Sommaire	Page 5
Aperçu de l'Agence	Page 9
Mission et mandat	Page 9
Partenariats stratégiques	Page 11
Défis stratégiques	Page 12
Rendement de l'Agence	Page 14
Introduction	Page 14
Engagements clés	Page 15
Salubrité des aliments	Page 16
Santé des animaux	Page 31
Protection des végétaux	Page 40
Gestion des ressources humaines	Page 49
Annexe 1 : Les piliers de nos activités	Page 54
Annexe 2 : Tableaux financiers	Page 58
Annexe 3 : Organisation de l'Agence	Page 63
Annexe 4 : Renseignements additionnels	Page 64
Annexe 5 : Lois administrées et règlements connexes	Page 65

Message du Ministre

C'est avec plaisir que je présente au Parlement le Rapport sur le rendement de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour l'exercice se terminant le 31 mars 2001. L'ACIA est l'organe du gouvernement fédéral chargé de réglementer les aliments, les animaux et les végétaux. Le présent rapport décrit la contribution de l'Agence au renforcement de notre système d'approvisionnement en aliments sains et à la protection des ressources animales et végétales de base du Canada.

L'année qui vient de s'écouler a été à la fois stimulante et enrichissante. En effet, le personnel de l'ACIA est demeuré vigilant dans l'exercice de tous les aspects de son mandat tout en intervenant pour répondre à un nombre croissant de demandes pour ses services et de situations d'urgence. Le dévouement et le professionnalisme dont le personnel de l'ACIA a fait preuve, soutenus par une injection de ressources additionnelles, ont permis les réalisations décrites dans le présent rapport.

Dans le monde entier, le Canada peut s'enorgueillir de sa réputation enviable en ce qui concerne son système d'inspection des aliments et ses normes élevées en matière de salubrité. Un solide système d'approvisionnement en aliments sains comporte des avantages importants pour les Canadiens, qu'il s'agisse de bénéficier des aspects positifs pour la santé publique ou de donner aux produits alimentaires canadiens l'accès aux marchés internationaux. Durant l'année écoulée, l'ACIA a poursuivi son engagement à l'égard de la salubrité des aliments et de la santé publique. Aux quatre coins du Canada, le personnel de l'Agence s'est employé à promouvoir la conformité aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité des aliments. L'Agence a réagi promptement et avec détermination lors des crises alimentaires, et lorsque ce fut nécessaire, elle a fait appel à ses pouvoirs de contrainte pour protéger les consommateurs.

L'ACIA a poursuivi ses importants travaux dans le domaine de la protection de la santé animale et dans la prévention de la transmission des maladies des animaux aux humains. Les consommateurs, de même que les éleveurs de bétail et leurs industries ont pu bénéficier des activités de surveillance des importations, des mesures de mise en quarantaine et de la réglementation qui ont permis d'éloigner du Canada des menaces comme la fièvre aphteuse et la maladie de la vache folle. L'ACIA a aussi inspecté les aliments pour animaux afin de vérifier leur conformité aux normes en matière de salubrité.

L'ACIA a rempli son engagement consistant à protéger les ressources végétales du Canada contre la propagation de maladies et de ravageurs des végétaux. Des mesures de grande envergure ont été prises relativement à des problèmes comme la gale verruqueuse, le longicorne brun de l'épinette et le virus de la variole du prunier, et ces actions ont contribué à préserver la santé des ressources végétales du Canada.

La qualité de vie des Canadiens bénéficie largement de la contribution vitale de l'ACIA. Le présent rapport sur le rendement illustre à quel point l'Agence maintient son engagement et ses efforts en vue de maintenir un système d'approvisionnement en aliments sains et des ressources animales et végétales de base en bonne santé.

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

Sommaire

En 2000-2001, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a continué d'assurer la prestation des programmes et des services visant à améliorer la salubrité du système d'approvisionnement en aliments et à protéger la santé des végétaux et des animaux du Canada. Les activités réglementaires de l'ACIA se sont déroulées dans un contexte où les défis sont de plus en plus nombreux et complexes, tant sur le front national qu'international en raison des attentes croissantes du grand public, de l'accroissement de la diversité des produits et des échanges commerciaux, de progrès importants sur le plan technologique et d'un certain nombre de situations d'urgence ayant trait à la salubrité des aliments et à la santé des animaux et des végétaux.

L'Agence réglemente toutes les étapes du continuum alimentaire. L'ACIA n'inspecte pas seulement les aliments, mais aussi les semences, les aliments pour les animaux, les engrais, les végétaux et les animaux dont dépend notre approvisionnement en aliments sains. À titre de plus important organe de réglementation à fondement scientifique, l'ACIA s'appuie sur de solides bases scientifiques lors de la conception et de la prestation de ses programmes et aussi lorsque surviennent de nouvelles questions comme la biotechnologie. À l'échelle internationale, l'ACIA fait preuve de leadership en élaborant un cadre réglementaire international fondé sur des données scientifiques visant à offrir aux consommateurs des produits sans danger et de haute qualité.

L'accroissement constant de la demande pour les services de l'Agence exige de celle-ci qu'elle déploie ses ressources limitées sur un territoire de plus en plus vaste sur le plan de la réglementation. L'Agence s'est employée à s'acquitter de son mandat d'organe de réglementation tout en intervenant dans le cadre d'un certain nombre de situations d'urgence ayant requis toute son attention. Le présent rapport donne des renseignements sur son rendement dans les secteurs suivants¹ :

Salubrité des aliments

Les premières priorités de l'ACIA sont la salubrité des aliments et la santé publique. L'ACIA partage cette responsabilité en matière de salubrité des aliments avec les producteurs, les entreprises de transformation alimentaire, les distributeurs, les points de vente au détail et les consommateurs de même qu'avec d'autres organismes gouvernementaux et secteurs de compétence. À titre d'organisme responsable de l'exécution des lois du gouvernement fédéral, l'ACIA se sert de taux de conformité et

¹Le Rapport sur le rendement couvre la période du 1^{er} avril 2000 au 31 mars 2001. Dans certains cas, des renseignements sur des activités prévues en 2001-2002 ont été ajoutés en vue de fournir une mise à jour pour l'exercice 2000-2001 et de présenter un tableau complet du rendement de l'Agence.

d'autres mesures quantitatives et qualitatives pour évaluer si elle a atteint les objectifs que lui a fixés le gouvernement du Canada. L'année dernière, les conclusions des inspections réalisées par l'Agence dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral ont été rassurantes. Dans l'ensemble, des taux de conformité élevés ont été obtenus en ce qui concerne les exigences relatives à la santé et à la sécurité dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral dans les secteurs du poisson, des fruits et des légumes frais et transformés, de la viande, des produits laitiers et des oeufs. Au besoin, l'ACIA a pris des mesures, y compris la confiscation et le rappel des produits ou, lorsque c'était nécessaire, des actions en justice, comme l'imposition de sanctions ou d'amendes. Dans les cas où il a été nécessaire de demander des rappels d'aliments, l'ACIA a agi rapidement et efficacement.

L'ACIA a fait la promotion dans l'industrie de l'adoption de bonnes pratiques en matière de salubrité des aliments fondées scientifiquement. On a constaté des progrès dans l'adoption du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) par un nombre croissant d'établissements alimentaires canadiens. Le personnel de l'ACIA a également effectué des activités d'inspection visant à améliorer l'étiquetage et les renseignements donnés aux consommateurs. Les travaux dans ce domaine ont contribué à protéger les consommateurs contre le mauvais classement des produits, une qualité inacceptable et des infractions aux lois canadiennes en matière d'étiquetage et d'emballage.

Santé des animaux

L'ACIA protège le bétail canadien contre les maladies animales exotiques et exerce une surveillance sur les maladies graves présentes au Canada. Grâce aux activités menées par l'ACIA dans le domaine de la détection, de la surveillance et de l'éradication et à ses contrôles très rigoureux à l'importation, l'Agence a joué un rôle important en aidant le Canada à demeurer exempt de toutes les maladies figurant sur la Liste A de l'Office international des épizooties (OIE), y compris la fièvre aphteuse, laquelle a atteint des proportions épidémiques dans d'autres parties du monde, et plus particulièrement au Royaume-Uni. L'ACIA a mis en place un certain nombre de mesures très sévères visant à protéger le Canada contre la fièvre aphteuse et a également envoyé six contingents de personnel de l'Agence au Royaume-Uni afin d'aider les fonctionnaires britanniques à combattre la flambée de fièvre aphteuse. En outre, le personnel de l'Agence a aidé le Canada à demeurer exempt de bon nombre des maladies de la Liste B qui doivent être signalées par l'ACIA à l'OIE. À l'échelle internationale, on s'entend pour dire que l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) ou « maladie de la vache folle », est une maladie importante de la Liste B. L'EBS n'a pas été dépistée au Canada depuis 1993, alors qu'un cas unique avait été signalé chez une vache importée; toutefois, l'ACIA continue de se montrer vigilante en appliquant un programme actif et intensifié de prévention. L'ACIA a mené ses activités de quarantaine et de surveillance en vue

d'éradiquer des maladies comme l'encéphalopathie des cervidés, la tuberculose et la tremblante et, au moyen d'essais réalisés en laboratoire, a contribué aux efforts des gouvernements provinciaux visant à éliminer la rage chez les animaux sauvages. Le personnel de l'Agence a inspecté les usines d'équarrissage canadiennes et est arrivé à la conclusion que la totalité de ces usines se conforment aux exigences réglementaires. Le personnel de l'ACIA a également assuré la prestation de services visant à faire respecter les exigences de certification à l'exportation pour les animaux canadiens et leurs produits.

Protection des végétaux

L'ACIA a effectué des activités de surveillance aux postes frontière internationaux afin de vérifier si les végétaux et les produits connexes étaient conformes aux règlements du gouvernement fédéral. Au Canada, l'Agence s'est efforcée de détecter, de surveiller et d'éradiquer les maladies et les ravageurs des végétaux. Des flambées du virus de la variole du prunier, du longicorne brun de l'épinette et de la galle verruqueuse ont exigé une attention particulière et les trois ont pu être maîtrisés ou éradiqués avec succès. L'Agence a également assuré la surveillance réglementaire par une tierce partie de l'Institut canadien des semences. On a obtenu des taux de conformité élevés pour les semences généalogiques et non généalogiques ainsi que pour les semences importées. L'Agence a procédé à des essais sur les engrais en vue de déterminer leur efficacité et l'exactitude des allégations, et de vérifier s'ils étaient sans danger pour les utilisateurs, l'environnement et les consommateurs. L'ACIA a inspecté des installations de mélange en vrac d'engrais au Canada et a prélevé des échantillons de produits. Les conclusions des essais ont montré un taux élevé de conformité. L'ACIA a continué de jouer un rôle important dans la réglementation de l'introduction de végétaux à caractères nouveaux. L'ACIA a continué de s'assurer que les expéditions de semences ainsi que de végétaux et de produits forestiers canadiens satisfaisaient aux exigences des autres pays en matière d'exportation.

Employeur de choix

Les activités de l'ACIA en matière de ressources humaines ont contribué à renforcer l'organisation et à jeter les bases du succès futur de l'Agence. Des progrès importants ont été réalisés dans le maintien d'un effectif qualifié, dans les moyens d'attirer et de retenir des employés compétents et de développer un milieu de travail positif. L'effectif de l'ACIA a continué de grossir, en particulier dans le groupe des scientifiques, des spécialistes ainsi que des techniciens pour permettre à l'Agence de s'acquitter de son mandat. L'ACIA a tenu deux campagnes de recrutement à l'échelle nationale et a maintenu ses efforts en vue d'attirer des candidats et des candidates parmi les quatre groupes visés par l'équité en matière d'emploi. L'ACIA a mis en place un Programme de formation des agents efficace qui visait à familiariser les recrues des universités avec les activités de l'Agence et à les renseigner sur les possibilités de carrière. Finalement,

l'ACIA a continué de prendre des mesures visant à favoriser des relations employeur-employé saines, de bonnes conditions de travail et des salaires concurrentiels. L'Agence a signé sa première convention collective avec le groupe des scientifiques et des analystes ainsi qu'avec le groupe informatique. L'ACIA a également entamé un deuxième cycle de négociations avec l'Alliance de la fonction publique du Canada² et les trois unités de négociation de l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada.

Conclusion

Malgré les pressions et les demandes croissantes, l'ACIA continue de produire des réalisations diverses et de grande portée. La somme des travaux de l'Agence a contribué à la qualité de vie des Canadiens, à la salubrité des aliments et à la santé des animaux et des végétaux du Canada. Le travail de l'ACIA a également contribué à asseoir la réputation du Canada à l'échelle internationale pour son système de salubrité des aliments et de quarantaine de premier plan.

²En date du 13 juin 2001, l'unité de négociation de l'AFPC et l'Agence avaient ratifié leur convention collective et, comme prévu, l'entente a été signée et est entrée en vigueur le 6 juillet 2001.

Vue d'ensemble de l'Agence

Mission et mandat

L'ACIA est un organisme réglementaire du gouvernement fédéral à fondement scientifique qui oeuvre dans le domaine des aliments, des animaux et des végétaux. Nous avons pour mandat d'améliorer la salubrité des aliments agréés par le gouvernement fédéral, de contribuer à la santé et au bien-être des animaux et de protéger nos ressources végétales. L'ACIA doit voir à l'administration et à l'exécution de 13 lois du gouvernement fédéral.

Le bureau principal de l'ACIA se trouve à Ottawa et l'Agence gère l'exécution de ses programmes par l'entremise de quatre secteurs opérationnels (Atlantique, Québec, Ontario et Ouest), de 18 bureaux régionaux, de 185 bureaux locaux et de centaines de bureaux situés dans des établissements non gouvernementaux (p. ex., installations de transformation). De plus, l'ACIA compte aussi 21 laboratoires et installations de recherche dans tout le pays.

L'ACIA a près de 4 800 employés; parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des vétérinaires, des agronomes, des biologistes, des chimistes, du personnel administratif, des spécialistes des systèmes informatiques, des agents financiers, des spécialistes des communications, des chercheurs scientifiques, des techniciens de laboratoire et des gestionnaires. Vous trouverez davantage de renseignements sur la façon dont l'ACIA est organisée à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/orgcharts/management/orgchartf.shtml>

L'ACIA est l'organe de réglementation du gouvernement dans les domaines suivants :

Salubrité des aliments

L'ACIA, qui rend des comptes au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, voit à la prestation de tous les services d'inspection du gouvernement fédéral ayant trait aux aliments. Cette responsabilité vise surtout à vérifier si les fabricants, les importateurs, les distributeurs et les producteurs agréés par le gouvernement du Canada respectent les normes en matière de sécurité, de qualité, de quantité, de composition, de manipulation, d'identification, de transformation, de conditionnement et d'étiquetage. L'Agence inspecte et certifie les produits exportés conformément aux exigences des pays étrangers en matière d'importation. Dans l'exercice de son mandat qui consiste à administrer les statuts et règlements en matière d'aliments, l'ACIA travaille en étroite collaboration avec Santé Canada, le ministère chargé d'établir les normes et la politique en matière de salubrité des aliments.

Santé des animaux

L'ACIA s'emploie à empêcher l'introduction des maladies animales (p. ex., la fièvre aphteuse) au Canada et à prévenir leur propagation au pays (p. ex., la tuberculose bovine). Lorsque des flambées de maladies se produisent, l'ACIA intervient rapidement pour les maîtriser et les éradiquer. Afin de maintenir la sécurité de la chaîne alimentaire, l'ACIA réglemente les aliments pour animaux et les produits biologiques vétérinaires (ces produits sont notamment les vaccins, les bactérines, les bactérines toxoïdes, les produits d'immunoglobuline, les trousseaux de diagnostic et les produits biologiques dérivés au moyen de la biotechnologie). L'Agence mène également des programmes réguliers de surveillance des maladies animales conçus pour déjouer les menaces sérieuses pour le bétail. De plus, l'ACIA certifie la santé des animaux exportés du Canada, évalue la salubrité des importations et réglemente le transport sans cruauté des animaux.

Au Canada, la salubrité des aliments est une responsabilité partagée

L'ACIA collabore avec de nombreux partenaires en matière de salubrité des aliments :

- Santé Canada établit les normes relatives à la salubrité et à la qualité nutritive des aliments vendus au Canada. L'ACIA voit à l'application de ces normes.
- Les agences provinciales et municipales en matière de salubrité des aliments réglementent des milliers d'établissements alimentaires comme les restaurants et les entreprises de transformation alimentaires qui exercent leurs activités sur les marchés locaux.
- Agriculteurs, pêcheurs, transformateurs, importateurs, transporteurs et marchands de détail exercent leurs activités suivant un éventail de lignes directrices, de règlements et de normes acceptées par l'industrie.
- À la maison, au restaurant et dans les cuisines institutionnelles, ceux qui conservent et préparent les aliments le font suivant les lignes directrices fournies par les détaillants, les entreprises de transformation et les gouvernements.

Protection des végétaux

L'ACIA a pour mandat d'empêcher les maladies et les ravageurs exotiques (p. ex., le longicorne d'Asie) d'entrer au Canada et de prévenir la propagation des maladies et des ravageurs des végétaux suffisamment importants pour justifier une mise en quarantaine (p. ex., le virus de la variole du prunier) à l'intérieur du Canada. L'Agence vérifie aussi que les semences et les engrais, ceux qui sont produits au pays et les produits importés, sont conformes aux normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de composition et de procédé de transformation. Enfin, l'Agence certifie que les végétaux, les produits végétaux et toute matière connexe destinés à l'exportation à partir du Canada sont conformes aux règlements phytosanitaires en matière d'importation des pays étrangers.

Partenariats stratégiques

Pour réussir à protéger le système d'approvisionnement en aliments et la santé des animaux et des végétaux, l'ACIA compte sur l'expertise et le soutien d'autres ministères du gouvernement fédéral, des provinces, des territoires, des municipalités, des producteurs, de l'industrie, des distributeurs, des marchands de détail et des consommateurs.

La production de viande offre un bon exemple de collaboration et d'entraide. Les administrations provinciales réglementent l'élevage des animaux et l'ACIA fournit les services d'inspection à l'abattage et dans les usines de transformation qui transportent le produit d'une province à l'autre ou à l'étranger. Les provinces fournissent les services d'inspection dans les usines de petite envergure qui vendent dans leur secteur de compétence et les autorités municipales voient au respect des normes en matière de santé publique dans les restaurants où l'on sert le produit fini.

Même si les trois paliers de gouvernement collaborent en vue d'assurer un approvisionnement en aliments sains, il reste que la salubrité des aliments est l'affaire de tous. Par exemple, l'agriculteur, l'entreprise de transformation et le restaurateur ont aussi des responsabilités en cette matière. Et au bout du compte, les consommateurs aussi ont la responsabilité de manipuler, de conserver et de préparer les aliments sans risque à la maison. Le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, un partenaire de l'ACIA dans le domaine de la salubrité des aliments, fournit de l'information sur les moyens que peuvent prendre les consommateurs pour prévenir les toxi-infections alimentaires à l'adresse www.abaslesbac.org.

En dernière analyse, une collaboration fructueuse entre les divers intervenants est essentielle à la protection du système d'approvisionnement en vivres et de la santé des animaux et des végétaux du Canada. Les efforts soutenus du gouvernement du Canada ainsi que des provinces et territoires en vue d'améliorer l'efficacité et l'efficience contribuent à faire du système d'inspection des aliments canadiens un outil plus intégré et mieux harmonisé.

Défis stratégiques

L'ACIA exerce ses activités dans un milieu complexe et en évolution constante. Il y a plusieurs facteurs – tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Agence – qui continueront d'influer sur l'orientation stratégique de l'ACIA et d'avoir une incidence sur notre rendement.

Préoccupations et attentes du public

Les Canadiens sont des consommateurs avertis et ils veulent de plus en plus de renseignements au sujet de la qualité des aliments qu'ils consomment, de leur origine ainsi que des méthodes de transformation utilisées. Les Canadiens s'attendent à ce que les divers paliers de gouvernement, leurs ministères et agences – y compris l'ACIA – les protègent, les tiennent au courant des risques et leur offrent des services dans un esprit d'ouverture, de responsabilité et d'efficacité.

Intensification du commerce et de la diversité des produits et évolution des habitudes de mobilité

L'ACIA doit s'adapter à une forte augmentation du volume des aliments et des produits alimentaires importés et exportés, à un élargissement de l'éventail des aliments importés et au nombre croissant de pays d'où proviennent ces importations. Les moyens de transport modernes et l'accroissement du volume et de la vitesse des échanges commerciaux font en sorte que les ravageurs et les maladies se répandent plus rapidement que jamais auparavant. Afin de suivre le rythme de ces augmentations et d'offrir une qualité acceptable d'inspection des importations et de certification des exportations, l'ACIA doit mettre au point des systèmes et des procédures qui font l'usage efficace de nos ressources. Par ailleurs, les voyages à l'étranger sont de plus en plus nombreux. Au fur et à mesure que le nombre de personnes faisant leur entrée au Canada en provenance d'autres pays augmente, y compris les Canadiens qui rentrent chez eux, s'accroissent également les risques pour notre système d'approvisionnement en aliments ainsi que pour la santé des végétaux et des animaux du Canada.

Les Canadiens préoccupés par la salubrité des aliments

Selon un sondage réalisé par la firme Ipsos-Reid, les trois quarts (76 pour cent) des Canadiens sont d'accord avec l'énoncé suivant : « J'ai confiance dans l'Agence canadienne d'inspection des aliments et suis convaincu qu'elle peut me protéger contre les toxico-infections alimentaires, comme la maladie de la vache folle ». Le sondage a révélé que 68 pour cent des Canadiens sont inquiets au sujet de la salubrité des aliments qu'ils consomment.

(Source : www.ipsos-reid.com)

Un autre sondage récent réalisé par le Bureau d'information du Canada a montré que la perception du public comme quoi la salubrité des aliments est une question prioritaire a atteint un sommet de 78 pour cent. Par ailleurs, l'évaluation que font les Canadiens de la façon dont leur gouvernement s'acquitte de ses responsabilités en ce domaine s'est également améliorée.

(Source : Bureau d'information du Canada, <http://www.infocan.gc.ca>)

Progrès technologiques

Les progrès de la technologie s'accompagnent de nouvelles lois, de nouveaux règlements et de nouvelles méthodes d'inspection visant à faire en sorte que les aliments soient sains. Les aliments produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM), la biotechnologie, l'irradiation des aliments, les additifs alimentaires et les « aliments de conception » présentent de nouveaux défis. Afin de relever ces défis, l'ACIA doit continuer de renforcer sa capacité sur le plan scientifique, de conseiller les législateurs et les décideurs en ce qui concerne les exigences réglementaires de ces nouveaux types de produits et de communiquer avec le public concernant leur innocuité. En juillet 2000, les ministres du Conseil du Trésor ont approuvé une présentation visant à investir dans le Système de réglementation canadien portant sur l'application de la biotechnologie (CRSB). Par la suite, l'Agence a obtenu des fonds additionnels visant à améliorer le programme réglementaire existant pour les produits de la biotechnologie en ce qui concerne les végétaux, les aliments pour animaux et les ingrédients des aliments pour animaux, les engrais, et les produits biologiques à usage vétérinaire.

Crises alimentaires

Ces dernières années, nous avons assisté à une recrudescence du nombre de crises alimentaires exigeant l'intervention de l'ACIA. On peut attribuer, en partie du moins, cette augmentation au grand nombre d'inspections, à l'amélioration des systèmes de surveillance, à des laboratoires d'essais plus perfectionnés, à des lignes directrices plus rigoureuses à Santé Canada, à une plus grande sensibilisation des consommateurs et à l'évolution constante de l'offre des produits sur le marché canadien. Les données recueillies depuis deux ans montrent que le nombre de rappels a augmenté.

Contrôle réglementaire international des aliments, des végétaux et des animaux

De plus en plus, les pays doivent se conformer aux normes internationales pour pouvoir commercialiser leurs produits alimentaires, leurs animaux et productions animales, leurs végétaux et productions végétales sur le marché international. Afin de pouvoir exporter à l'étranger, les exportateurs canadiens doivent respecter les normes d'inspection du pays importateur ou alors prendre le risque de subir des restrictions à l'importation. En ce qui concerne les importations, l'ACIA doit s'assurer que les systèmes et les normes des pays étrangers sont conformes aux protocoles internationaux et aux normes canadiennes.

Rendement de l'Agence

Introduction

Comme le décrit la section 1 du rapport, l'ACIA a eu à relever de nombreux défis et la demande pour ses services s'est accrue au cours de l'année. Grâce à une approche axée sur le risque et au soutien additionnel qui lui a été accordé, l'Agence a continué à assurer la prestation de ses programmes et à intervenir lors des urgences reliées à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux.

En septembre 2000, le Secrétariat du Conseil du Trésor a approuvé le nouvelle Structure de planification, de rapport et de responsabilisation (SPRR) de l'ACIA lequel décrit la nouvelle structure d'activité de l'Agence. Ces nouveaux secteurs d'activité représentent un important pas en avant pour l'ACIA qui devrait lui permettre d'améliorer sa gestion du rendement et ses méthodes de production de rapports. Il est possible de consulter le SPRR de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca .

Malgré cette réalisation importante, les progrès de l'Agence à cet égard ont été limités en raison de la pression imposée par l'augmentation constante de la demande en vue d'obtenir ses services et ses interventions à forte intensité de ressources dans des situations d'urgence. Comme pour bien d'autres ministères et organismes du gouvernement fédéral, il faudra consacrer plus d'efforts si l'on veut progresser dans le domaine des rapports sur le rendement.

Pour vous présenter les résultats obtenus par l'Agence au chapitre du rendement, nous avons divisé cette section en trois suivant les secteurs d'activité :

- salubrité des aliments;
- santé des animaux;
- protection des végétaux.

Pour chaque secteur d'activité, nous énonçons les engagements clés de l'ACIA envers les Canadiens, nous expliquons brièvement pourquoi ils sont importants pour le Canada et nous décrivons le rôle de l'Agence dans l'atteinte des résultats et les ressources connexes. Ces résultats sont ensuite exposés sous chacun des indicateurs de résultats stratégiques (p. ex., conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral). Le tableau suivant décrit les engagements ainsi que les indicateurs utilisés pour évaluer le rendement. On a ajouté une section sur la gestion des ressources humaines dans laquelle les renseignements sur le rendement sont organisés suivant l'objectif stratégique.

Tableau des engagements et des résultats clés

Engagements clés envers les Canadiens	Résultats stratégiques
Veiller à la salubrité des aliments et à l'honnêteté des pratiques d'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> 1.1 Conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral 1.2 Adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques d'inspiration scientifique 1.3 Règlement efficace et opportun des crises ou incidents liés à la salubrité des aliments 1.4 Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments, et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes 1.5 Activités visant à décourager le recours à des pratiques trompeuses
Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux humains	<ul style="list-style-type: none"> 2.1 Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada des maladies animales réglementées 2.2 Prévention de la transmission aux humains des maladies animales 2.3 Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de santé des animaux; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes 2.4 Conformité des aliments pour animaux avec les lois, les règlements et les normes du gouvernement fédéral
Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada de maladies et de parasites réglementés 3.2 Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de protection des végétaux; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes 3.3 Conformité des semences et des engrais avec les lois, les règlements et les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de production et de transformation

Salubrité des aliments

Engagement clé

Veiller à la salubrité des aliments et à l'honnêteté des pratiques d'étiquetage

Des sondages de l'opinion publique ont confirmé que la salubrité des aliments est une priorité nationale importante. Malgré le niveau élevé des inquiétudes, les Canadiens demeurent convaincus que l'ACIA s'emploie à protéger l'approvisionnement en aliments sains. Dans son *Discours du Trône* de 2001, le gouvernement du Canada a réaffirmé son engagement à l'égard de l'application de normes élevées en matière de salubrité des aliments.

L'amélioration de la salubrité des aliments et la protection de la santé des consommateurs canadiens sont les premières priorités de l'ACIA. L'Agence partage cette responsabilité avec Santé Canada, d'autres paliers gouvernementaux et l'industrie.

Le rôle de l'Agence est clair. À titre d'organe de réglementation fédéral, l'ACIA assume la responsabilité de la surveillance de la conformité aux lois fédérales des entreprises qui exercent leurs activités dans le domaine de la production et de la distribution d'aliments et de produits alimentaires

réglementés. Pour atteindre cet objectif, l'ACIA dispose d'un certain nombre de moyens. Elle collabore avec l'industrie à l'établissement de meilleures pratiques de gestion d'inspiration scientifique, procède à des inspections et à des essais visant à vérifier le respect des lois et règlements, prend des mesures pour assurer la conformité, y compris la confiscation, le retrait et le rappel de produits ou encore, si nécessaire, elle a recours à des actions en justice, y compris l'imposition de sanctions administratives et les poursuites. L'Agence a pour mandat de réduire le risque de toxi-infections alimentaires et de fournir aux Canadiens un approvisionnement en aliments sains. Notre but est de favoriser la conformité à 100 pour cent à toutes les lois et à tous les règlements du gouvernement fédéral.

Programmes de salubrité

- Hygiène des viandes
- Poissons
- Oeufs
- Laitiers
- Miel
- Fruits et légumes frais
- Produits transformés
- Enquêtes sur la salubrité des aliments
- Honnêteté des pratiques d'étiquetage

L'ACIA joue également un rôle important dans la protection de la santé de l'économie canadienne. D'abord, une meilleure salubrité des aliments contribue à réduire les journées perdues au travail en raison de toxi-infections alimentaires et permet donc aux travailleurs et aux employeurs d'économiser des millions de dollars. Santé Canada estime les cas de toxi-infections alimentaires à 2,2 millions par année, ce qui entraîne des pertes de plus de 1,3 milliard de dollars pour les travailleurs en frais médicaux directs et en salaire perdu. Les employeurs subissent aussi des pertes importantes en productivité et assument des frais de main-d'oeuvre additionnels.

Deuxièmement, l'Agence a une incidence positive sur l'industrie alimentaire canadienne qui injecte 45 milliards de dollars par année dans l'économie canadienne. En forçant l'industrie à se conformer à la réglementation fédérale, l'ACIA aide l'industrie alimentaire canadienne à conserver et à renforcer son excellente réputation à l'échelle nationale et internationale pour ce qui est d'un approvisionnement en produits sains et de qualité. Par conséquent, l'industrie continue à soutenir le bien-être social et économique des Canadiens.

À titre d'organe de réglementation du gouvernement du Canada, l'ACIA devra pouvoir réagir de concert à la croissance continue des industries réglementées. Durant les années à venir, l'Agence continuera d'évaluer ses priorités et d'examiner ses possibilités sur le plan des ressources en vue de satisfaire aux normes des programmes prescrits par la loi et de répondre aux besoins croissants pour les services de l'ACIA découlant de l'évolution constante du marché.

**Estimation des ressources entrant dans la production
pour le secteur d'activité, 2000-2001**

Dépenses totales (en millions de \$) :	289,0 \$
Recettes provenant des frais d'utilisation (en millions de \$) :	36,0 \$
Ressources humaines : (ÉTP = Équivalents temps plein)	2 995 ÉTP

Réalisations

Résultat stratégique 1.1 : Conformité aux lois, règlements et aux normes du gouvernement fédéral

Dans le cadre de ses activités quotidiennes, l'ACIA doit vérifier si les produits alimentaires canadiens et importés sont conformes aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral. Nos inspecteurs travaillant sur le terrain et nos vétérinaires font des inspections et des vérifications dans les établissements d'abattage des animaux et de transformation des aliments ainsi que des produits alimentaires. Ils peuvent compter sur l'aide des chercheurs scientifiques de l'ACIA qui examinent les échantillons d'aliments et les soumettent à des essais visant à déceler les risques sur le plan chimique, microbiologique et physique.

Un des moyens retenus par l'ACIA pour déterminer dans quelle mesure elle contribue à la sécurité du système alimentaire consiste à établir à quel point les établissements agréés ainsi que les produits canadiens et importés respectent les lois et la réglementation du gouvernement fédéral. La législation canadienne en matière d'alimentation est conçue pour protéger la santé des humains et pour assurer la protection des consommateurs. On considère avoir atteint ces objectifs lorsque les parties réglementées se conforment aux lois et aux règlements afférents. Les règlements en matière de salubrité des aliments sont rédigés en fonction de normes d'inspiration scientifique établies en vue de protéger la santé et la sécurité des Canadiens et de protéger les intérêts des consommateurs. Les taux de conformité indiquent dans quelle mesure les parties réglementées se conforment aux statuts et aux règlements afférents. À titre d'organisme responsable de la mise en application, l'ACIA se sert des taux de conformité pour mesurer le succès obtenu dans l'atteinte des objectifs de la réglementation

Le personnel de l'ACIA — ses inspecteurs et ses vétérinaires — inspectent tous les **établissements de transformation et de conservation de la viande** réglementés par le gouvernement fédéral, les animaux avant leur abattage ainsi que les carcasses après l'abattage (plus d'un demi milliard l'année dernière). Les animaux vivants suspects sont séparés en vue d'un examen plus poussé et, si nécessaire, on interdit leur consommation par des humains.

L'année dernière, l'ACIA a effectué des inspections dans près de 800 **établissements de transformation de la viande** réglementés par le gouvernement fédéral en vue de certifier leur conformité aux lois et règlements fédéraux. De plus, les taux de saisie de la viande rouge et de la volaille sont demeurés très bas (0,4 pour cent et 2,8 pour cent, respectivement). Ces faibles taux de saisie sont le reflet de la haute qualité des programmes de gestion à la ferme au Canada.

Pour ce qui est des produits importés, le personnel de l'ACIA a inspecté 473 255 tonnes de **viande et de volaille importées**. Les taux de rejet pour l'année écoulée ne sont pas disponibles pour le moment, toutefois, si l'on se fie aux tendances enregistrées ces deux dernières années, l'Agence prévoit obtenir un taux de rejet semblable (1,2 pour cent en 1999 et 1,3 pour cent en 1998). En règle générale, la plupart des produits importés rejetés l'ont été pour des motifs d'étiquetage inadéquat ou autre problème de conditionnement.

Au Canada, l'ensemble des 970 **usines de transformation du poisson** réglementées par le gouvernement fédéral a élaboré et mise en oeuvre un plan pour le **Programme de gestion de la qualité (PGQ)**. Le plan pour le PGQ est un document écrit décrivant le système de normes, les mesures de contrôle, les procédures de surveillance, la tenue de dossiers et les mesures correctives de l'établissement. Ce programme vise à fournir du poisson et des produits de la mer sans danger, sains et correctement étiquetés. Afin de prévenir tout risque durant la transformation du poisson, le programme PGQ doit inclure une analyse en bonne et due forme des risques liés aux produits et aux procédés et décrire les mesures de contrôle mises en place. Ces activités sont conformes aux principes de l'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

Étant donné que l'industrie adopte de plus en plus les programmes HACCP, l'ACIA a modifié son approche traditionnelle de l'inspection et procède plutôt à des vérifications des capacités de l'industrie à assurer la conformité. L'ACIA a procédé à plus de 1 000 évaluations des mesures de contrôle de l'industrie dans les usines de transformation du poisson. Le taux de conformité a été supérieur à 99 pour cent. Là où des problèmes ont été décelés, l'industrie a modifié ses moyens de contrôle et ses procédures de manière à respecter les normes de l'ACIA.

Par ailleurs, lorsque ce fut nécessaire, des mesures ont été prises par l'ACIA en vue d'assurer l'application. L'année dernière, on a émis 49 avertissements écrits, on a intenté cinq poursuites, on a confisqué 157 lots de produits, et à deux reprises, on a dû rappeler des produits qui étaient sur le marché.

L'ACIA inspecte les produits du poisson importés et cible les produits ayant un dossier de non-conformité. Les produits importés affichant un bon dossier de conformité font l'objet d'un échantillonnage aléatoire à une fréquence qui varie entre deux pour cent et 15 pour cent, selon le risque associé au produit. L'an dernier, plus de 250 000 tonnes métriques de produits du poisson ont été importés au Canada, et on a trouvé que un pour cent des produits contrevenaient aux lois et règlements. Ces produits ont été confisqués et ils n'ont pu être vendus tant et aussi longtemps que l'on n'a pas prouvé qu'ils étaient devenus conformes (p. ex., réétiquetés, retirés ou détruits). Afin d'aider l'industrie du poisson à obtenir de meilleurs taux de conformité, l'ACIA a pris un certain nombre d'initiatives y compris offrir des conseils sur l'étiquetage réglementaire dans des guides, des communiqués, des bulletins d'information, des ateliers sur l'étiquetage ainsi que sur le site Web de l'Agence.

Pour obtenir de l'information sur le travail accompli par l'ACIA dans le cadre du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques, veuillez consulter le rapport annuel de l'Agence à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca.

L'ACIA procède à des essais sur les **fruits et légumes frais et importés** visant à trouver des résidus chimiques agricoles. On continue d'enregistrer des taux de conformité élevés pour les produits nationaux et importés depuis quatre ans (voir le tableau ci-après).

Fruits et légumes frais : résidus chimiques

Exercice	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001**	
	Produit national	Produit importé	Produit national	Produit importé	Produit national	Produit importé	Produit national	Produit importé
Nombre d'échantillons*	2 602	8 427	2 447	6 939	2 230	8 498	2 904	11 079
Pourcentage d'échantillons conformes*	98,7	98,2	98,8	97,8	98,5	98,3	98,9	99,7

*Le nombre d'essais visant à détecter la présence de métaux lourds et les résultats de ces essais sont exclus et ne sont pas présentés à titre de données de conformité. Les *Règlements sur les aliments et drogues* donnent les lignes directrices relatives à la limite maximale des résidus (LMR) pour les métaux lourds. Lorsque la quantité de métaux lourds dans un échantillon donné atteint un niveau jugé dangereux, l'expéditeur ou le producteur peuvent faire l'objet d'une prise d'échantillon additionnelle et/ou d'une mesure d'application par l'ACIA. On procède également à des essais visant à déceler les métaux lourds en vue d'obtenir un profil d'information pour de futurs plans d'échantillonnage de l'ACIA.

**Chaque année, l'approvisionnement en produits frais importés varie selon le pays d'origine, le climat, les conditions économiques et d'autres facteurs. En conséquence, il serait plus révélateur d'étudier les taux de conformité durant un certain nombre d'années, plutôt que d'une année sur l'autre. En 2001-2002, l'ACIA prévoit une réduction du taux de conformité attribuable au fait que les échantillonnages ciblaient des marchandises à risques élevés.

Les inspecteurs de l'ACIA ont procédé à 14 139 inspections de fruits et légumes frais et importés, exportés et expédiés d'une province à l'autre en vue de vérifier des aspects non liés à la salubrité et à la sécurité notamment les normes de qualité, l'emballage et les critères d'étiquetage. Les inspecteurs de l'ACIA ont aussi effectué 16 380 inspections visant à évaluer l'état des produits aux points de destination à titre de preuve de dommages causés aux produits dans des cas de litiges commerciaux. Dans les cas où les inspecteurs de l'ACIA ont consigné un produit, les distributeurs devaient soit jeter, exporter (s'il s'agissait d'un produit d'importation) réemballer, réétiqueter ou reclasser le produit pour faire cesser la consignation.

Fruits et légumes frais : importés et expédiés d'une province à l'autre (normes de qualité)

Exercice	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001	
	Inspections	Consignations (pour cent)	Inspections	Consignations (pour cent)	Inspections	Consignations (pour cent)	Inspections	Consignations (pour cent)
Nombre d'échantillons	19411	544	20620	465	19922	431	16380	562
Pourcentage d'échantillons consignés	—	2,8	—	2,3	—	2,2	—	3,4

Le personnel de l'ACIA a procédé à 216 inspections approfondies dans des **établissements de transformation de fruits et de légumes** et a trouvé un taux de conformité de 97,2 pour cent, par comparaison à 95,3 pour cent l'année précédente.

L'ACIA inspecte les **produits transformés canadiens** (fruits, légumes et produits de l'érable) en vue de déterminer leur conformité aux règlements d'étiquetage, de quantité nette, de classement, de norme ou de composition et d'intégrité du contenant. L'an passé, le personnel de l'Agence a procédé à 1 516 de ces inspections et a obtenu un taux de conformité de 82,4 pour cent, par comparaison à un taux de 83,1 l'année précédente.

Les **produits transformés importés** font eux aussi l'objet d'inspections visant à évaluer leur respect des normes de qualité. L'an dernier, l'Agence a effectué 1 555 inspections et a obtenu un taux de conformité de 74,1 pour cent, par comparaison à un taux de 70,2 pour cent l'année d'avant. On travaille à la rédaction d'une nouvelle politique en matière d'importation destinée à encourager les importateurs à mettre en oeuvre un système de gestion de la qualité. Lorsque la nouvelle politique aura été mise en place, on s'attend à une amélioration des taux de conformité pour les produits importés en ce qui concerne l'étiquetage et la qualité.

Pour les **produits laitiers canadiens**, depuis trois ans, les taux de conformité en ce qui concerne la santé, la sécurité et les normes de composition demeurent relativement élevés (94 pour cent et 92 pour cent, respectivement en 2000-2001). Le taux de conformité en matière d'étiquetage, suivant une tendance amorcée ces dernières années, a été beaucoup plus bas en affichant 79 pour cent. Dans les cas de non-conformité, l'ACIA réagit à chaque infraction en prenant des mesures d'application, y compris en procédant à des rappels de produits au besoin.

Les **produits laitiers importés** au Canada doivent respecter les mêmes dispositions réglementaires que les produits canadiens et sont soumis aux mêmes inspections de produits. L'année dernière, le taux de conformité des produits laitiers importés en ce qui a trait à la salubrité, à la sécurité et aux normes de composition a été de 92 pour cent, par comparaison à un taux de 87 pour cent pour les années précédentes. On a obtenu un taux de conformité de 76 pour cent pour ce qui est de la vérification des étiquettes et de 94 pour cent pour la vérification de la quantité nette.

En ce qui concerne le **marché canadien et d'exportation des oeufs**, le personnel de l'ACIA a inspecté 70,8 millions de kilogrammes d'oeufs liquides, congelés et déshydratés. Les exportateurs d'oeufs ont demandé à l'ACIA de certifier les produits d'oeufs destinés à l'exportation dans 22 pays du monde entier. Le nombre de pays importateurs d'oeufs n'était que de six il y a deux ans; il a progressé par suite des efforts de commercialisation réalisés par les entreprises de transformation des oeufs. Le taux de conformité en ce qui concerne les normes microbiologiques et de qualité a été de 97 pour cent, par comparaison à 92 pour cent en 1998-1999. Au total, 456 millions d'oeufs en coquille ont été classés dans les établissements agréés par l'ACIA. Environ 97 pour cent des oeufs échantillonnés ont été trouvés conformes sur le plan de la salubrité, de la qualité et de l'intégrité du produit sur le marché, par comparaison avec 95 pour cent l'année précédente.

Le personnel de l'ACIA a inspecté 4,7 millions de kilogrammes de **produits d'oeufs transformés importés**, et a obtenu un taux de conformité de plus de 99,5 pour cent, un résultat similaire à celui de l'année précédente. L'ACIA a inspecté les importations certifiées de produits d'oeufs et a obtenu un taux de conformité élevé depuis quelques années. Un demi-million de boîtes d'oeufs de table importés ont été inspectés, et on a obtenu un taux de conformité de 99,3 pour cent, par comparaison à un taux de 99,8 pour cent l'année précédente. Les expéditions sont inspectées en fonction du respect des normes en matière de santé et sécurité ainsi que de conformité au classement. De plus, les produits sont échantillonnés et vérifiés en vue de détecter la présence de *Salmonella enteritidis*. L'ACIA effectue des enquêtes de suivi pour les produits non conformes en vue de déterminer la source de contamination.

Tous les ans, l'Agence mène des projets en matière de salubrité des aliments fondés sur une évaluation des produits alimentaires à haut risque potentiels. Afin d'identifier les risques potentiels, l'ACIA examine les évaluations des risques réalisées par Santé Canada, analyse les enquêtes en matière de salubrité des aliments, les données sur les aliments ayant fait l'objet de rappels, prend connaissance de l'information diffusée à l'échelle internationale ainsi que des connaissances scientifiques actuelles et évalue le degré de surveillance exercé par l'industrie. Les approches axées sur la gestion des risques sont conçues en vue d'inciter fortement l'industrie à mettre en place des mesures visant à réduire le degré de risques.

Présence de 3-MCPD dans la sauce soya et la sauce d'huîtres

Une étude réalisée sur les sauces soya et d'huîtres en vente sur le marché canadien a donné des résultats comparables à ceux obtenus lors d'une étude semblable effectuée au Royaume-Uni en 1999 au cours de laquelle on avait décelé des niveaux élevés de 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) potentiellement carcinogène dans certaines sauces soya et d'huîtres commerciales. En se fondant sur les évaluations des risques pour la santé de Santé Canada, l'ACIA a collaboré avec l'industrie en vue de mettre en oeuvre les directives provisoires de Santé Canada de 1,0 ppm pour les sauces. Le produit importé a fait l'objet d'une surveillance, les produits douteux ont été soumis à une analyse en laboratoire et tous les produits ont été soumis à des audits réguliers. Un programme de surveillance séparé a été instauré pour la sauce d'huîtres en tenant compte du programme de permis pour les produits du poisson.

Des enquêtes de suivi réalisées en 2000 ont montré que les niveaux de 3-MCPD demeuraient réduits dans les sauces soya et d'huîtres. L'ACIA continue d'exercer une surveillance sur les questions liées au 3-MCPD à la fois à l'échelle nationale et internationale.

Projet sur l'eau embouteillée

Les données recueillies au cours des trois dernières années à partir des évaluations ayant été faites chez les fabricants d'eau embouteillée ont montré que l'eau embouteillée au Canada ne pose pas de risque important pour la santé. La découverte récente d'une eau municipale contaminée au Canada a incité l'Agence à resserrer sa surveillance en ce qui concerne la salubrité de l'eau embouteillée. L'année dernière, sur environ 25 établissements d'embouteillage de l'eau, 55 pour cent ont été évalués afin de vérifier leur conformité aux règlements en matière de production, de conditionnement, de conservation, de mesures d'hygiène et de procédures de contrôle qualité. Moins de 20 pour cent des établissements évalués ont dû procéder à une amélioration de leur documentation de contrôle ou de l'entretien de leur matériel. L'Agence a prélevé 128 échantillons d'eau embouteillée au niveau de l'usine et les a analysés en fonction de normes microbiologiques. Les résultats des laboratoires ont montré que les produits respectaient les normes à 98 pour cent et les activités de suivi sur les autres produits ont entraîné un seul rappel dû à la présence de *Pseudomonas aeruginosa*. Un échantillonnage séparé (148 produits) d'eau embouteillée au Canada et d'eau embouteillée importée prélevé au niveau de la vente au détail s'est révélé satisfaisant.

Étiquetage et contrôle des allergènes dans le secteur de la boulangerie

La présence d'allergènes non déclarés dans les produits de boulangerie peut déclencher chez les personnes allergiques des réactions qui varient de mineures à pouvant entraîner la mort. Même si l'allergène le plus connu est les arachides, il existe plusieurs autres allergènes potentiels comme le soya, le lait et le blé susceptibles d'entraîner des réactions indésirables.

Dans le but de sensibiliser aux allergènes et d'évaluer les mesures de contrôle nécessaires pour réduire le risque de réactions allergiques aux produits de boulangerie, l'ACIA a mené une évaluation au hasard à l'échelle du pays. Des trousseaux d'information ont été distribués dans environ 1 200 boulangeries. L'ACIA a effectué 107 évaluations sur place et les résultats préliminaires indiquent que dans la majorité du secteur de la boulangerie, on applique activement les règles en matière d'étiquetage et de déclaration des allergènes, mais que des mesures de contrôle additionnelles et plus serrées sont requises. On procède à une analyse plus poussée des données et des suivis sont en cours.

Résultat stratégique 1.2 : Adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques d'inspiration scientifique

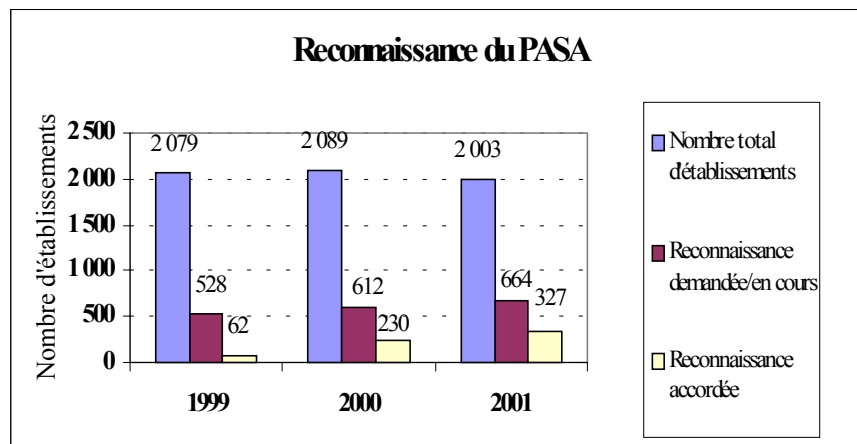
L'Agence a mis au point des programmes et des initiatives qui encouragent l'industrie à adopter la méthode de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP). Les principes de gestion des risques d'inspiration scientifique du système HACCP sont de plus en plus reconnus partout dans le monde comme un excellent moyen de réduire les risques en matière de salubrité des aliments.

Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter l'adresse suivante :
<http://www.inspection.gc.ca/francais/ppc/psps/haccp/haccpf.shtml>

L'utilisation du système HACCP devrait contribuer à améliorer continuellement l'industrie et exige la modernisation des méthodes d'inspection adoptées par les autorités réglementaires. Dans le cas de l'ACIA, cette approche a entraîné des modifications à la législation, aux politiques et à la formation. Par exemple, dans certains cas, comme celui de l'industrie de la transformation du poisson, la législation fédérale exige l'adoption d'une méthode fondée sur le système HACCP. Le **Programme de gestion de la qualité (PGQ)** de l'ACIA s'inspire des principes du HACCP et est obligatoire dans le secteur de la transformation du poisson depuis 1992. Le programme a évolué au fur et à mesure que les connaissances et l'expérience se sont accumulées au sein du personnel de l'industrie et de celui de l'ACIA. L'évolution du PGQ se poursuit et est toujours le résultat d'une collaboration fructueuse entre l'ACIA et l'industrie. L'ACIA a été reconnue à titre de chef de file mondial en ce qui concerne la mise en oeuvre des systèmes obligatoires

fondés sur le HACCP dans l'industrie alimentaire. Dans d'autres secteurs, comme ceux de la viande et de la volaille, le système HACCP existe actuellement sur une base volontaire, mais l'ACIA s'emploie à faire en sorte qu'il devienne obligatoire et soit imposé par la loi. Dans d'autres secteurs, comme celui des produits laitiers et des oeufs, l'adoption du système est volontaire pour le moment.

Le **Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA)** a été élaboré à l'intention du secteur agroalimentaire. Même s'il est surtout présent dans les établissements de transformation de la viande et de la volaille, le PASA se retrouve également dans les secteurs des produits laitiers, du miel, des oeufs ainsi que des fruits et légumes. Depuis l'introduction du programme, 664 établissements réglementés par le gouvernement fédéral ont demandé à être reconnus dans le cadre du PASA. Jusqu'ici, 327 de ces établissements, soit près de la moitié, ont été agréés par l'ACIA à titre d'utilisateurs du système HACCP (voir le tableau ci-après). Les démarches d'agrément à la demande de l'industrie se sont déroulées à un rythme modeste, et la situation s'explique dans une grande mesure par le fait que le processus est très exigeant en ressources.



L'année dernière, les ressources de l'ACIA se sont concentrées sur l'examen et le renouvellement des plans établis dans le cadre du PASA par les établissements agréés par le gouvernement fédéral ainsi que sur la préparation du terrain en vue de la mise en oeuvre du système HACCP sur une base obligatoire dans les établissements de transformation de la viande agréés par le gouvernement fédéral. Le secteur canadien de la viande a été un précurseur en ce qui concerne la mise en oeuvre volontaire du système HACCP. En 2000-2001, l'ACIA a poursuivi ses démarches avec les secteurs de la viande et de la volaille en vue de trouver la meilleure méthode pour rendre l'utilisation du HACCP obligatoire.

Dans le secteur de la volaille, le **Programme d'inspection modernisée de la volaille (PIMV)** a été instauré, à titre de projet pilote, dans huit (13 pour cent) des 64 établissements réglementés par le gouvernement fédéral. Ce chiffre représente l'addition d'un établissement pilote par rapport à l'année précédente. L'ACIA a rédigé une modification au *Règlement sur l'inspection des viandes* visant à fournir une base réglementaire à l'adoption obligatoire du PIMV. La modification au règlement stipule, dans un premier temps, que l'information clé sur l'état de santé des animaux doit être transmise à l'abattoir avant l'expédition des animaux afin que le vétérinaire responsable puisse en prendre connaissance en temps opportun. Ce procédé établira un lien précieux avec les programmes de salubrité à la ferme en cours de mise en oeuvre. Les négociations se poursuivent avec le Département de l'Agriculture américain concernant l'équivalent du PIMV.

La surveillance constante exercée par les inspecteurs de l'ACIA qui travaille sur le terrain pour les divers projets pilotes du PIMV continue de démontrer que les employés de l'industrie ayant été formés et accrédités à titre de « détecteurs d'anomalies » sont aussi efficaces pour déceler et éliminer les carcasses présentant des anomalies que les inspecteurs de l'ACIA. Par ailleurs, les tests microbiologiques montrent que le PIMV offre le même niveau de garantie que les méthodes d'inspection traditionnelles.

On a également noté des progrès dans le **Programme de gestion de la qualité des importations (PGQI)** du poisson et des produits du poisson. On trouvera davantage de renseignements dans le Rapport annuel de l'ACIA 2000-2001 que l'on peut consulter à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca.

En septembre 2000, afin de démontrer l'engagement du gouvernement en matière de salubrité des aliments, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a annoncé que le gouvernement fédéral accordait à même le Fonds canadien d'adaptation et de développement rural (FCADR) une subvention de 11,4 millions de dollars au Programme canadien d'adaptation à la salubrité alimentaire (PCASA). L'ACIA administre le programme et fournit également le soutien scientifique et technique aux industries qui en font la demande et au programme lui-même. Le PCASA partage les coûts des activités de l'industrie alimentaire qui aideront les associations ou regroupements nationaux participant directement ou indirectement à la production, à la commercialisation, à la distribution et à la préparation des aliments, à dresser des stratégies de gestion des risques, à élaborer des moyens et à développer des systèmes visant à améliorer la salubrité des aliments « de la ferme à l'assiette » d'après les principes HACCP. Le PCASA entretient également des liens avec le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (PCSAF). Le PCSAF est un partenariat entre le gouvernement fédéral et l'industrie qui encourage les associations nationales de produits primaires à élaborer des stratégies et des moyens permettant aux producteurs de mettre en pratique des projets de salubrité des aliments à la ferme fondés sur les principes du HACCP. Le programme est administré par la Fédération canadienne de l'agriculture, mais l'ACIA fournit le soutien scientifique et technique.

Résultat stratégique 1.3 : Règlement efficace et opportun des crises ou incidents liés à la salubrité des aliments

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 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 effectue des épreuves en laboratoire pour étayer les enquêtes sur la salubrité des aliments.

À l'ACIA, le Bureau de la salubrité des aliments et des rappels d'aliments (BSARA) est chargé de coordonner les interventions dans les situations d'urgence alimentaire, y compris d'informer le public lorsqu'il y a des rappels. L'équipe d'intervention d'urgence de l'ACIA est constamment prête à intervenir 24 heures par jour, sept jours par semaine. 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. Les inspecteurs de l'ACIA font des vérifications en vue d'obtenir l'assurance que le produit ayant fait l'objet d'un rappel ne se trouve plus sur le marché.

L'année dernière, 370 rappels³ ont été administrés par le BSARA par rapport à 243 l'année précédente. De ce nombre, 80 rappels ont été effectués par suite de l'adoption d'une nouvelle méthode d'analyse des protéines du lait non déclarées. Les protéines du lait non déclarées avaient fait l'objet de seulement 11 rappels l'année précédente. Dans 97 pour cent des situations de rappel, l'Agence a informé le public dans les 24 heures suivant la décision de procéder à un rappel, ce qui représente une diminution de un pour cent par rapport à l'année précédente. Il y a eu deux incidents ayant entraîné cinq rappels au cours desquels les avis n'ont pas été émis dans les 24 heures parce que l'on a eu besoin de renseignements additionnels sur les caractéristiques des produits et sur leur distribution.

³ Afin de garantir l'uniformité à l'échelle nationale, l'ACIA a procédé à de légères modifications de sa méthode de calcul des rappels.

Résultat stratégique 1.4 : 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

Conformité avec les exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments

Avant l'exportation, un certain nombre de pays étrangers exigent de l'ACIA qu'elle certifie que le produit exporté satisfait à leurs exigences. Par exemple, en ce qui concerne la **viande et la volaille** destinées à l'exportation, le personnel de l'ACIA procède à des inspections visant à déterminer si ces produits sont conformes aux normes canadiennes en matière de salubrité et de qualité, et, dans certains cas, à confirmer si des exigences additionnelles imposées par les pays importateurs sont respectées. L'année dernière, le personnel de l'Agence a inspecté 1 480 827 tonnes de viande destinée à l'exportation dans plus de 100 pays. Bien que le taux de rejet ne soit pas disponible pour le moment pour toutes ces exportations, le taux de rejet pour les exportations à destination des États-Unis a été de 0,12 pour cent. Ce taux correspond au taux de rejet généralement assez faible relevé en 1999.

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

	1998	1999	2000
Volume (en tonnes)	1126584	1203528	1480827
Rejet calculé au poids (en tonnes)	1042	341	n/d
Taux de rejet (en pour cent)	0,09	0,03	n/d

Les **produits laitiers** canadiens sont également exportés dans de nombreux pays du monde entier. L'ACIA a mis en place de nouvelles procédures relatives à l'exportation des produits laitiers l'année dernière. Sur le nombre d'expéditions présentées aux inspecteurs de l'Agence l'année passée, 76 pour cent étaient en conformité avec la documentation de l'exportateur et ont obtenu le certificat d'exportation. Les expéditions non conformes ont fait l'objet de mesures correctives et ont finalement obtenu le certificat d'exportation. L'Agence prévoit que le taux de conformité s'améliorera au fur et à mesure que les exportateurs apprendront à appliquer les nouvelles procédures.

Contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

L'ACIA voit continuellement à l'application d'accords relatifs à divers groupements de producteurs spécialisés qui permettent de sensibiliser les industries et les gouvernements étrangers et d'améliorer leurs connaissances des exigences canadiennes en matière d'importation ainsi que les connaissances des exportateurs canadiens de celles des gouvernements étrangers. L'année passée l'ACIA a effectué un certain nombre d'activités ayant trait au maintien et au perfectionnement d'un accord intervenu entre la Communauté européenne et le gouvernement du Canada sur les mesures sanitaires visant à protéger la santé publique et celle des animaux dans le commerce des animaux vivants et des produits d'origine animale. Ces activités comprenaient notamment une réunion du Conseil de gestion mixte ainsi qu'un examen du Système de la Communauté européenne.

Par ailleurs, un certain nombre d'activités ont été entreprises par des groupements de producteurs spécialisés. Ainsi, la *U.S. Food and Drug Administration* (FDA) a procédé à l'examen du Système canadien de contrôle et d'inspection des produits du poisson dans le cadre de l'élaboration d'un accord entre les deux pays visant les produits du poisson.

En 2001, l'ACIA et l'USFDA ont mis un point final au Plan d'action Canada-É.-U. sur la salubrité des aliments. Le Plan d'action vise à améliorer la connaissance réciproque des organismes de réglementation des deux pays en vue de protéger les consommateurs. Grâce à une coopération plus intensive, l'ACIA et la USFDA espèrent améliorer leur efficacité dans leurs interventions visant à protéger les consommateurs contre les risques liés à la salubrité des aliments dans les deux pays et espèrent réaliser des économies dans leurs systèmes régissant les échanges commerciaux bilatéraux. Par la suite, on a amorcé l'étape suivante dans cette direction avec la signature d'un accord sur le Plan d'action sur les contaminants microbiologiques. Ce plan d'action repose sur le partage de renseignements précis et sur la collaboration en matière de réglementation en ce qui concerne les échanges commerciaux bilatéraux pour de nombreux fruits et légumes. L'élargissement de ce plan d'action en vue d'inclure d'autres secteurs de produits est hautement prioritaire pour l'ACIA.

L'ACIA collabore avec de nombreux autres pays à l'élaboration de normes communes, de codes de pratique et d'autres recommandations. La Commission du Codex Alimentarius, l'organisation de normalisation désignée à l'échelle internationale en matière de salubrité des aliments, est un forum important où l'on peut discuter des normes et des codes de pratique reconnus dans le monde entier en matière de salubrité des aliments. L'année dernière, l'ACIA a collaboré étroitement avec Santé Canada ainsi qu'avec d'autres ministères en vue de représenter le Canada au sein de 24 comités du Codex. Le personnel de l'Agence a assumé le rôle de chef de délégation pour neuf de ces comités, y compris le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et le Comité sur le lait et les produits laitiers. Le Canada est le pays hôte du Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments et a présidé la réunion.

Récemment, des lignes directrices internationales ont été adoptées concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des produits alimentaires biologiques. De plus, l'ACIA dirige toujours un groupe de travail chargé de préciser davantage la ligne directrice concernant l'étiquetage des aliments issus de la biotechnologie.

Résultat stratégique 1.5 : Activités visant à décourager le recours à des pratiques trompeuses

En 2000-2001, l'ACIA a entrepris un certain nombre d'initiatives visant à protéger les consommateurs contre les pratiques trompeuses des commerçants en établissant et en appliquant des normes relatives à l'exactitude de l'information sur les produits alimentaires figurant sur les produits canadiens et importés. Les inspecteurs de l'Agence ont continué de cibler les produits et les établissements à haut risque. Voici des exemples des projets menés par l'ACIA.

Projet sur la falsification de l'huile d'olive

L'huile d'olive est un produit coûteux qui peut facilement être dilué ou auquel on peut facilement ajouter une huile de moins bonne qualité. Des essais de laboratoire complexes et coûteux sont nécessaires en vue de détecter cette pratique illégale. Ces cinq dernières années, il y a eu 14 actions en justice pour falsification de l'huile d'olive, et 5 de ces poursuites sont toujours devant les tribunaux. Bien que les analyses en laboratoire confirment que le taux d'infraction diminue, il y a toujours place à l'amélioration.

Projet sur la dinde fraîche

L'année dernière, avant Noël, l'ACIA a amorcé un projet qui visait certains points de vente au détail et des usines de transformation de la volaille qui offraient ou distribuaient des dindes entières et d'autres volailles entières étiquetées ou commercialisées comme étant des produits frais. L'Agence visait à déterminer si le produit était réellement frais ou s'il avait été décongelé, et s'il avait été congelé au préalable, elle prenait des mesures en conséquence. Le personnel de l'ACIA a visité 82 magasins dans toute la province d'Ontario (61 chaînes d'alimentation et 21 magasins de détail indépendants) et a inspecté plus de 200 lots de dindes. On a trouvé que 55 dindes étaient en partie congelées ou à demi-congelées. Au total, six fournisseurs ont été reconnus coupables de non-conformité. Des mesures correctives ont été mises en place et un suivi a été effectué auprès des producteurs et des fournisseurs non conformes. Lors d'un exercice semblable réalisé durant la période de Pâques suivante, le personnel de l'ACIA a rendu visite à 96 magasins afin d'inspecter 176 lots de dindes. On a trouvé seulement un cas de non-conformité.

Mesures d'application

Il existe plusieurs mesures d'application et de conformité à la disposition de l'Agence en vue de réagir à la non-conformité aux lois et règlements. Les poursuites sont recommandées pour toutes les infractions commises en vertu des lois et règlements administrés ou mis à exécution par l'ACIA, sauf lorsque, conformément à la Politique d'application et de conformité, il est déterminé que l'on peut obtenir la conformité à l'aide de moyens plus appropriés, selon les circonstances particulières. Les mesures prises par l'Agence comprennent notamment une lettre d'avertissement, la suspension ou le retrait d'un permis ou d'un enregistrement, le retour du produit à son pays d'origine, la restriction des déplacements ou l'interdiction de déplacer le produit ou encore l'élimination du produit saisi.

L'ACIA a mené 224 enquêtes actives en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur l'inspection du poisson*, la *Loi sur les aliments et drogues* et la *Loi sur l'inspection des viandes*. Quarante-cinq poursuites ont été entamées et ont débouché sur 25 condamnations pour des infractions telles la vente d'un produit ayant été étiqueté de façon mensongère, tendancieuse ou trompeuse, l'importation d'un poisson sans détenir un permis d'importation et le déplacement d'un produit confisqué sans en avoir reçu l'autorisation. Les amendes imposées par les tribunaux pour ces condamnations ont totalisé 211 950 \$

Santé des animaux

Engagement clé

Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux humains

Les ressources animales du Canada — y compris la volaille, le bétail, les porcs et les moutons — contribuent de façon importante à l'économie du pays et à la qualité de vie⁴ des Canadiens. Ces animaux sont à la base des industries des produits laitiers, de la viande et des produits de la viande qui représentent le plus important secteur unique de l'industrie de la transformation des aliments.

L'existence de millions de Canadiens dépend, directement et indirectement, des industries des produits laitiers, de la viande et des produits de la viande. L'ACIA mène un certain

Programmes de santé pour les animaux

- Santé des animaux
- Aliments

⁴En 1999, au Canada, il y avait plus de 12 millions de têtes de bétail, 12 millions de porcs et 600 000 moutons sur plus de 30 000 fermes.

nombre d'activités essentielles pour protéger les ressources animales du Canada. Par exemple, l'Agence s'emploie à stopper l'entrée des maladies animales exotiques au Canada aux points frontaliers internationaux. Étant donné la menace croissante que représentent les maladies animales exotiques, et en particulier la fièvre aphteuse, cette responsabilité est plus importante que jamais auparavant. Les efforts de l'ACIA en vue de réduire ces risques nécessitent toujours un important engagement au niveau des ressources, surtout lorsque des circonstances à l'échelle internationale exigent que l'on redouble de vigilance et que l'on renforce les mesures de protection.

Au Canada, l'Agence surveille ou éradique les maladies animales, réglemente la production d'aliments pour animaux, et grâce à ses activités d'essais et de surveillance, elle contribue à prévenir la transmission des maladies animales aux humains. De plus, l'ACIA exerce une surveillance sur les entreprises qui effectuent le déplacement d'animaux à l'échelle internationale ou du Canada afin de déterminer si elles se conforment aux règlements relatifs au transport sans cruauté des animaux.

Estimation des ressources entrant dans la production pour le secteur d'activité, 2000-2001

Dépenses totales (en millions de \$) :	80,0 \$
Recettes provenant des frais d'utilisation (en millions de \$) :	8,0 \$
Ressources humaines : (ÉTP = Équivalents temps plein)	835 ÉTP

Réalisations

Résultat stratégique 2.1 : Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada des maladies animales réglementées

Contrôle de l'introduction des maladies animales réglementées

Le personnel de l'ACIA, avec l'aide de celui de l'Agence des douanes et du revenu du Canada, inspecte les animaux importés aux points frontaliers internationaux. Au besoin, l'Agence procède à des essais et à des mises en quarantaine, exige le retour des animaux dans leur pays d'origine ou encore la destruction des animaux infectés.

Étant donné l'importance du volume des importations, protéger le pays contre l'entrée des maladies représente un formidable défi. L'année dernière seulement, le Canada a importé 31 millions d'animaux et 200 000 embryons et doses de sperme. De plus, 210 000 bovins d'engraissement ont été importés des États-Unis, ce qui représente une augmentation de 30 000 par rapport à l'année précédente grâce aux précisions apportées au programme de restrictions sur les bovins d'engraissement.

Sur les 31 millions d'animaux importés, 225 000 (0,7 pour cent) furent mis en quarantaine, par comparaison avec 142 000 l'année d'avant. De plus, on a refusé l'entrée au Canada à 1 000 animaux (0,003 pour cent). Bien que le nombre d'animaux auxquels on a refusé l'entrée a été plus élevé que l'année précédente, le nombre total est demeuré très petit, ce qui montre que les mesures de contrôle à l'importation du Canada sont conformes aux normes internationales et respectées par les exportateurs.

En vertu de la *Loi sur la santé des animaux*, quiconque assume la responsabilité des soins ou de la surveillance d'un animal doit signaler la présence ou la possibilité de l'existence d'une maladie à notification obligatoire à l'ACIA. Sur les 32 maladies énumérées par l'ACIA qui doivent être signalées si l'on soupçonne ou diagnostique leur présence, 24 sont exotiques pour le bétail indigène canadien. Il existe des programmes de prévention et d'éradication pour les autres maladies de la liste.

Étant donné que le Canada est l'un des 150 pays membres de l'Office international des épizooties (OIE), l'organisme international de normalisation dans le domaine de la santé des animaux, l'ACIA doit présenter chaque année à l'OIE son rapport sur la situation de notre pays pour ce qui est des maladies animales. L'Office considère que les maladies figurant sur la Liste A sont celles qui peuvent se propager rapidement et qui présentent le plus de danger pour l'équilibre socioéconomique et la santé publique; ces maladies sont donc à déclaration obligatoire. En 2000, le Canada est demeuré exempt de toutes les maladies figurant sur la Liste A. On peut consulter le rapport présenté par le Canada à l'OIE en 2000 à http://inspection.gc.ca/francais/ppc/science/surv/1997oie_f.shtml.

Exemples de maladies de la liste A et de la liste B de l'OIE

Liste A

- fièvre aphteuse
- maladie de Newcastle
- fièvre catarrhale maligne du mouton
- maladie vésiculaire du porc
- peste porcine africaine
- variole ovine et variole caprine

Liste B

- anthrax
- rage
- brucellose bovine
- tuberculose bovine
- cysticerose bovine
- encéphalopathie bovine spongiforme

La fièvre aphteuse est un exemple de maladie de la Liste A. L'an dernier, on n'a décelé aucun cas de fièvre aphteuse au Canada, même si certains pays, et particulièrement la Grande-Bretagne et des régions de l'Europe continentale, ont subi des épisodes virulents de cette maladie ayant entraîné pour des milliards de dollars de pertes directes et de frais connexes, l'érosion de la confiance du public, et un frein ou une menace de frein aux exportations d'animaux et de produits d'origine animale.

En plus des 15 maladies figurant sur la Liste A, plusieurs maladies de la Liste B de l'OIE sont à déclaration obligatoire au Canada. Les maladies de la Liste B sont définies comme des maladies transmissibles ayant une importance certaine pour l'équilibre socioéconomique et/ou pour la santé publique. Le Canada ne se préoccupe pas de plusieurs maladies figurant sur la Liste B parce que notre situation géographique et socioéconomique est différente de celle des autres pays membres de l'OIE.

À l'échelle internationale, on s'entend pour dire que l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) ou « maladie de la vache folle » est une maladie importante de la Liste B. L'EBS n'a pas été dépistée au Canada depuis 1993, alors qu'un cas unique avait été déclaré chez une vache importée; toutefois, l'ACIA continue de se montrer vigilante en appliquant un programme de prévention actif et intensifié. Lors du dernier exercice, l'ACIA a examiné des échantillons de tissus prélevés chez 995 bovins en vue de dépister l'EBS, alors que l'année précédente elle en avait prélevé 895. Actuellement, tous les animaux adultes amenés à l'abattage qui présentent des signes neurologiques de la maladie sont examinés. Bien que le programme de surveillance de l'Agence respecte les exigences internationales, l'ACIA prévoit continuer à augmenter le volume des essais effectués en vue de déceler la présence de l'EBS. Par ailleurs, lorsque les critères changeront à l'échelle internationale, et que les pays ayant une situation semblable à celle du Canada sur le plan sanitaire commenceront à élargir leur surveillance de l'EBS, le Canada emboîtera le pas avec des programmes comparables.

Afin d'améliorer la capacité de l'ACIA de surveiller et de déclarer les maladies animales, l'Agence fait partie du Réseau canadien de santé animale (RCSA) qui regroupe les réseaux de surveillance de maladies d'animaux au Canada.⁵ Bien que l'ACIA soit en mesure de produire de l'information sur toutes les maladies de la Liste A et sur celles de la Liste B à notification obligatoire au Canada, l'organisme compte sur les provinces ainsi que sur ses autres partenaires du RCSA pour obtenir des renseignements sur les autres maladies figurant sur les Listes B et C de l'OIE.

⁵ On peut visiter le site Web du RCSA à <http://www.cahnet.org/>

Empêcher l'entrée de la fièvre aphteuse au Canada

La fièvre aphteuse est une maladie extrêmement grave qui affecte le bétail. L'année dernière, des flambées de fièvre aphteuse se sont produites au Royaume-Uni, dans l'Europe continentale, à Taiwan et dans certaines régions d'Amérique du Sud. Même si la fièvre aphteuse ne présente pas de danger pour les humains, elle peut causer des dommages sérieux aux troupeaux de bovins, de porcs, de moutons et autres artiodactyles. Le virus se propage dans l'air, les matériaux de remplissage et le sol, ainsi que dans la viande et les produits carnés mélangés aux aliments des animaux vulnérables.

Il n'y a pas eu d'épisode de fièvre aphteuse au Canada depuis 1952 grâce aux efforts conjugués des ministères du gouvernement fédéral, des autorités vétérinaires provinciales, de l'industrie et, depuis sa création en 1997, de l'ACIA. Au début de 2001, l'Agence a pris un certain nombre de mesures rigoureuses en vue de protéger le Canada contre la fièvre aphteuse : des bains de pied désinfectants pour les voyageurs internationaux dans tous les grands aéroports et ports maritimes internationaux, des panneaux d'avertissement placés dans les aéroports, une ligne d'information sans frais sur la fièvre aphteuse, une campagne nationale dans les médias, l'ajout de personnel spécialisé sur une base contractuelle chargé de répondre aux questions techniques et l'envoi de six contingents de personnel de l'ACIA, principalement des vétérinaires et des inspecteurs, au Royaume-Uni afin d'aider les fonctionnaires britanniques aux prises avec leur flambée de fièvre aphteuse et d'accroître leurs connaissances de cette maladie pour le bénéfice de l'Agence.

Durant la période d'avril à mai 2001, dans dix grands aéroports canadiens, des mesures de contrôle intensifiées mises en place par le personnel de l'ACIA ont permis d'effectuer environ 14 000 saisies d'articles comme des produits alimentaires particuliers et des objets salis avec de la terre, par comparaison avec 5 500 articles durant la même période l'année précédente.

En novembre 2000, l'ACIA a collaboré avec les autorités américaines et mexicaines à un exercice d'intervention devant une simulation de flambée de fièvre aphteuse. L'exercice a donné l'occasion aux trois pays de mettre en pratique leurs plans d'intervention d'urgence respectifs et collectifs en cas de maladies animales. Plus de 100 employés de l'ACIA, de même que des partenaires du gouvernement provincial et de l'industrie, ont représenté le Canada dans une série d'exercices qui se sont déroulés durant une période de douze mois. La simulation a permis à l'ACIA et à ses partenaires de recueillir une information précieuse dans l'éventualité d'une flambée de fièvre aphteuse au Canada. Les trois derniers exercices se sont terminés avant la flambée s'étant déclarée au Royaume-Uni en février 2001. Dès le mois de mars, la fièvre aphteuse s'était propagée à la France, aux Pays-Bas et à l'Irlande.

Remarque : On peut consulter le rapport sur l'exercice de simulation de l'apparition d'un foyer de fièvre aphteuse à l'adresse suivante : <http://inspection.gc.ca/francais/anima/heasan/simulation/trirepf.shtml>

Prévention la propagation des maladies animales réglementées

L'ACIA cible les maladies réglementées qui affectent le bétail et la volaille au moyen de programmes de surveillance ou d'éradication. Certaines de ces maladies comme l'anémie infectieuse des équidés et la cysticercose bovine (*C. bovis*) ne peuvent pas être éradiquées en raison de facteurs environnementaux ou liés à l'activité humaine, ou encore parce qu'elles sont endémiques dans la nature. Pour ce qui est de celles qui peuvent être éradiquées, l'Agence a poursuivi ses activités de l'année dernière en vue d'éliminer l'encéphalopathie des cervidés et la rage et elle a surveillé l'éradication réussie de la tuberculose. En 2000-2001, la tremblante (une maladie faisant partie du groupe des encéphalopathies spongiformes transmissibles ou groupe des EST inclut l'EBS et

l'encéphalopathie des cervidés) a été décelée dans 11 troupeaux de moutons (8 au Québec et 3 au Manitoba), ce qui a entraîné la destruction de 4 194 moutons et 12 chèvres. En 1999, on a décelé la maladie dans 14 troupeaux (8 au Québec, 2 en Ontario, 1 au Manitoba et 3 en Saskatchewan), et on a dû procéder à la destruction de 3 001 moutons dans les troupeaux infectés et ayant été exposés à l'infection.

Résultat stratégique 2.2 : Prévention de la transmission aux humains des maladies animales

Prévention des maladies zoonotiques (maladies transmissibles aux humains)

Étant donné que les animaux peuvent être des vecteurs de maladies qui affectent les humains, il est essentiel que l'Agence procède à des activités de surveillance opportunes et efficaces, à des essais et à des contrôles en vue de dépister les maladies zoonotiques préoccupantes. La rage et le virus du Nil occidental par exemple sont des maladies zoonotiques qui présentent une sérieuse menace pour les humains. La rage se transmet des animaux sauvages aux animaux domestiques et, l'an dernier, dans le cadre de son programme de lutte contre la rage, l'ACIA a vérifié des spécimens animaux et a trouvé que 670 ou 7,6 pour cent des 8 762 essais effectués en vue de déceler la rage étaient positifs. Ce chiffre représente une augmentation de 34 pour cent par rapport à l'année précédente. Dans chaque cas, l'ACIA a fait enquête en vue de déterminer si des animaux domestiques ou favoris avaient été exposés. Seulement 7,9 pour cent des cas positifs ont été décelés chez des animaux de ferme domestiques et 4,6 pour cent chez des animaux familiers.

La plupart des cas de rage sont décelés chez les animaux sauvages, aussi l'intervention et les mesures de contrôle incombent à des organismes autres que l'ACIA. Une incidence accrue de la rage chez les animaux sauvages (qui figure également dans le rapport à l'OIE) a été décelée principalement chez les mouffettes au Manitoba et en Saskatchewan, chez les renards dans le nord de l'Ontario, et chez les rats laveurs en Ontario et au Nouveau-Brunswick. (Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez le site Web de la Province d'Ontario à <http://www.mnr.gov.on.ca/MNR/rage/RABMENFR.HTM> et celui du Nouveau-Brunswick à <http://www.gov.nb.ca/0053/fr/dossiers/ragecas.htm>).

On trouvera de l'information sur les activités de prévention réalisées par l'ACIA concernant le virus du Nil occidental dans le rapport annuel de l'Agence 2000-2001 à www.inspection.gc.ca.

Produits biologiques vétérinaires

L'ACIA accorde des permis aux produits biologiques vétérinaires destinés à être utilisés à des fins de prévention, de traitement et de diagnostic des maladies infectieuses chez les animaux. Au besoin, l'Agence consulte les fonctionnaires de Santé Canada.

Il arrive fréquemment que des ingrédients d'origine animale soient utilisés dans la préparation des produits biologiques vétérinaires. L'ACIA a introduit des mesures visant à réduire les risques de transmission des agents de l'encéphalopathie spongiforme transmissible (EST) en contrôlant la source des animaux, l'espèce de l'animal et la nature du tissu animal utilisé dans la production de produits biologiques vétérinaires. Par exemple, les fabricants de vaccins à partir de sérum de fœtus de bovin doivent certifier que les animaux sur lesquels le sérum a été prélevé n'étaient pas infectés par l'EBS. Les fabricants doivent aussi demander l'autorisation de l'ACIA avant d'apporter quelque changement que ce soit à la liste des sources de matière première.

En conséquence, les employés de l'ACIA ont accordé des permis pour 66 nouveaux produits biologiques, ce qui représente une augmentation importante par rapport à l'exercice précédent au cours duquel on avait accordé 39 permis. Ces changements ont également entraîné une diminution du nombre de permis d'urgence et en 2000-2001, l'Agence a accordé 130 permis pour des situations d'urgence ou encore pour des fins d'utilisation expérimentale de vaccins.

Le Laboratoire d'évaluation des produits biologiques de l'ACIA a effectué des essais postérieurs à la délivrance de permis sur 10 pour cent de plus d'échantillons de produits biologiques vétérinaires qu'au cours de l'exercice précédent. Les rapports faisant état de présumées réactions négatives aux vaccins vétérinaires ont augmenté de 48 pour cent pour atteindre 1 504, par comparaison avec 1 035 l'année précédente. Tous les cas de réactions négatives importantes ont fait l'objet d'un suivi. Cette augmentation peut être attribuée à une sensibilisation accrue de la part du public et au fait que le formulaire du rapport est disponible sur le site Web.

Résultat stratégique 2.3 : 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

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de santé animale

L'ACIA émet des certificats de santé animale pour les animaux vivants et les produits d'origine animale destinés à l'exportation. De plus, le personnel de l'Agence négocie les exigences en matière de santé en vue de l'exportation avec d'autres gouvernements nationaux. Par ces activités, l'Agence joue un rôle important en faisant en sorte que les animaux et les produits d'origine animale canadiens respectent les normes internationales et les exigences des autres pays en matière d'importation.

L'année dernière, 16 millions d'animaux de ferme vivants ont été exportés, par comparaison avec 20 millions l'année précédente. L'ACIA a réussi à négocier avec succès 12 nouveaux protocoles relatifs à la santé animale, ce qui a permis l'entrée de nos animaux sur de nouveaux marchés, et s'est employée à maintenir ou améliorer les conditions d'accès à des marchés d'exportation établis. Pour ce faire, il a fallu visiter des pays étrangers (dont la Chine) et recevoir des visiteurs officiels de gouvernements étrangers (p. ex., l'Iran et le Chili). De plus, les fonctionnaires de l'ACIA ont accompagné le ministre du Commerce international en Algérie en vue de la signature d'un accord vétérinaire visant l'exportation de sperme de bovin. Cette démarche a débouché sur une exportation initiale de 2 000 doses de sperme dans ce pays.

Contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

Les représentants de l'ACIA, de même que ceux de Santé Canada, participent au Groupe de travail de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) sur l'innocuité des aliments nouveaux et des aliments pour animaux ainsi qu'au Groupe de travail de la Commission du Codex Alimentarius sur les aliments pour animaux. Ce dernier groupe de travail est chargé d'élaborer un Code de pratique pour la fabrication des aliments pour animaux qui s'appliquera à la fois aux fabricants d'aliments industriels et aux producteurs qui préparent les aliments pour animaux à la ferme, ainsi qu'aux ingrédients entrant dans la fabrication de ces aliments. Les représentants canadiens jouent un rôle de premier plan, en s'activant au sein de deux groupes à la rédaction de sections du nouveau Code de pratique. L'an dernier, le Groupe de travail de l'OCDE a terminé un document de consensus sur les éléments nutritifs clés et les substances toxiques à analyser dans le nouveau canola.

Résultat stratégique 2.4 : Conformité des aliments pour animaux avec les lois, les règlements et les normes du gouvernement fédéral

Réglementation des aliments pour animaux

En vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail*, l'ACIA administre un programme national qui vise à vérifier si les aliments du bétail fabriqués et vendus au Canada ou importés au Canada sont efficaces, sans danger, et s'ils respectent les règles d'étiquetage. Des aliments du bétail sans danger contribuent à produire de la viande, du lait et des oeufs également sans danger. Des aliments du bétail efficaces contribuent à produire du bétail en santé et à le garder en bonne santé. L'année dernière, l'ACIA a reçu 859 demandes d'homologation pour des aliments ou des ingrédients entrant dans la composition de ces aliments. De ce nombre, 779 ou 91 pour cent satisfaisaient aux exigences de la réglementation et furent approuvées. L'ACIA entame les étapes suivantes de son projet visant à homologuer tous les fabricants d'aliments médicamenteux pour animaux canadiens. En novembre 2000, l'Agence a commencé à travailler à la rédaction d'un manuel de procédures complet. Ce manuel servira de guide d'interprétation aux nouveaux règlements qui devraient être publiés prochainement. L'Agence croit que cette mesure contribuera à améliorer le taux de conformité aux règlements sur les aliments pour animaux et sur l'étiquetage de ces aliments.

On trouvera de l'information concernant les activités de recherche réalisées en vue de réduire les mycotoxines dans les aliments pour animaux dans le rapport annuel de l'ACIA 2000-2001 à www.inspection.gc.ca.

Réglementation des usines d'équarrissage

Les usines d'équarrissage transforment environ 1,7 million de tonnes de matières animales non comestibles chaque année, produisant un certain nombre de produits dont un tourteau de protéines de haute qualité entrant dans la fabrication des aliments pour animaux industriels (90 pour cent) et des aliments pour animaux familiers (dix pour cent). Il est important de préserver la salubrité de ce tourteau afin d'éviter la propagation de maladies animales comme l'EBS. L'ACIA inspecte les usines d'équarrissage et délivre les permis d'exploitation. L'année dernière, l'Agence a constaté au cours de sa tournée d'inspection annuelle que les 32 établissements qu'elle a visités étaient conformes aux exigences réglementaires. De plus, tous les établissements visités se sont révélés conformes à la réglementation en ce qui concerne les exigences de fabrication et d'étiquetage.

Mesures d'application

Dans les situations où l'ACIA constate la non-conformité aux lois et aux règlements, elle dispose d'un éventail de moyens visant à assurer l'application et la conformité. Ces moyens sont notamment : l'envoi d'une lettre d'avertissement, la suspension ou le retrait d'un permis ou d'un enregistrement, l'ordonnance de retourner le produit importé dans

son pays d'origine, le refus de délivrer un permis d'importation ou d'exportation ou encore l'émission d'un avis de mise en quarantaine.

En outre, depuis le 5 juin 2000, la *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire* confère à l'ACIA le pouvoir législatif d'imposer des sanctions pécuniaires pour les infractions aux lois suivantes : la *Loi sur la santé des animaux*, la *Loi sur la protection des végétaux* et leurs règlements. Le système des sanctions administratives pécuniaires est conçu pour compléter les outils d'applications existants. L'an dernier, l'ACIA a imposé 2 544 sanctions administratives pécuniaires totalisant près de 275 000 \$⁶.

En 2000-2001, l'ACIA a mené 205 enquêtes actives en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et de la *Loi relative aux aliments du bétail*. Ces enquêtes ont débouché sur dix-huit poursuites ayant entraîné huit condamnations pour des infractions telles : omission de déclarer des animaux et des produits d'origine animale importés, transport d'animaux avec cruauté, et étiquetage insatisfaisant des aliments pour animaux. Les amendes imposées par les tribunaux pour ces condamnations ont totalisé 20 750 \$.

Protection des végétaux

Engagement clé

Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés

La base de ressources végétales du Canada est essentielle au bien-être socioéconomique et environnemental de tous les Canadiens. Les deux principales activités économiques — l'industrie forestière et l'agriculture et l'agroalimentaire — qui dépendent de cette base comptent parmi les cinq premières industries canadiennes.⁷ L'existence de millions de Canadiens dépend de ces industries.⁸ L'exercice 2000-2001 a été marqué par une quantité de ces interventions d'urgence à forte intensité de ressources et par des pressions croissantes sur les ressources de l'Agence.

Programmes de protection des végétaux

- Protection des végétaux
- Semences
- Engrais

⁶En raison de limites de nos systèmes d'information, il est impossible d'obtenir des données séparées pour la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux*. (Voir aussi, le secteur de la Protection des végétaux).

⁷En 1999, l'industrie forestière seule a produit des expéditions pour une valeur estimée à 70 milliards \$. Dans le secteur agricole, les céréales, les engrais et les semences ont contribué pour 9 milliards \$, 6 milliards \$ et 1 milliard \$, respectivement.

⁸En 1999, on a estimé que l'industrie forestière fournissait de l'emploi, directement et indirectement, à plus de 877 000 Canadiens. Dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire, les chiffres comparables sont de près du double. De fait, le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire est le troisième plus gros employeur au Canada.

L'ACIA joue un rôle important en assurant la protection de la base de ressources végétales du Canada. Grâce à ses activités de surveillance aux points frontaliers, l'ACIA monte la garde contre l'entrée et la propagation des parasites et des maladies exotiques. Au pays, le personnel de l'Agence s'emploie à surveiller ou à éradiquer les parasites et les maladies qui comprennent notamment certains virus, des champignons, des bactéries, des mycoplasmes, des nématodes, des insectes et des plantes. Enfin, l'Agence effectue des inspections visant à vérifier si les semences et les engrais respectent les exigences en matière de salubrité et les normes de produits.

Certaines activités faisant partie du mandat de l'ACIA sont exécutées par du personnel certifié de l'industrie ou par des tiers accrédités. Dans ces cas, l'Agence met au point les procédés, certifie les personnes chargées d'effectuer les activités et procède à des vérifications sur leur prestation. C'est notamment le cas avec l'Institut canadien des semences et des laboratoires privés accrédités pour effectuer des épreuves sur les semences et des tests de diagnostic sur les plants de pommes de terre.

Estimation des ressources entrant dans la production pour le secteur d'activité, 2000-2001

Dépenses totales (en millions \$) :	73,0 \$
Recettes provenant des droits d'utilisation (en millions \$) :	8,0 \$
Ressources humaines : (ÉTP = Équivalents temps plein)	750 ÉTP

Réalisations

Résultat stratégique 3.1 : Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada de maladies et de parasites réglementés

Prévention de l'introduction de maladies et de parasites réglementés

Le personnel de l'ACIA délivre des permis aux importateurs canadiens de végétaux et de produits d'origine végétale réglementés et effectue des inspections visant à vérifier la conformité aux lois et règlements du gouvernement fédéral. L'Agence peut interdire l'importation de certaines espèces de plantes et de produits d'origine végétale en vue de prévenir l'introduction et la propagation de phytoparasites et de maladies qui pourraient causer des dommages à la biodiversité canadienne et à la base de ressources végétales du pays. Le longicorne d'Asie, par exemple, n'a pas réussi, à date, à s'établir au Canada.

Prévention de la propagation au Canada de maladies et de parasites réglementés

Le personnel de l'Agence délivre des certificats qui permettent aux végétaux et aux produits d'origine végétale désignés de traverser les zones de quarantaine du Canada. Ce système facilite la prévention de la propagation des parasites et des maladies qui se développent dans certaines régions canadiennes. De plus, le personnel de l'ACIA procède à des enquêtes phytosanitaires visant à détecter l'introduction de parasites exotiques, à définir les frontières d'infestation des parasites désignés dans certaines parties du Canada et à soutenir les programmes d'éradication. Les données de ces enquêtes phytosanitaires servent également à valider les exigences du Canada en matière d'importation et à permettre à l'ACIA de certifier les exportations.

L'an dernier, l'ACIA a mené des enquêtes sur 17 insectes et maladies aux quatre coins du Canada. Les plus difficiles ont été celles portant sur le virus de la variole du prunier, le longicorne brun de l'épinette, et la gale verruqueuse de la pomme de terre. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les enquêtes phytosanitaires, visitez la page Web sur la surveillance des phytoparasites de l'ACIA à www.inspection.gc.ca/francais/ppc/science/ppshpf.shtml

Le **Virus de la variole du prunier** est une maladie grave des arbres fruitiers à noyau, notamment les pêchers, nectariniers, pruniers et abricotiers. Ce virus affecte la qualité, la taille et la quantité de fruits, et contribue souvent à réduire la récolte de façon importante, nuit à la vente et nécessite l'élimination des arbres touchés. Avant octobre 1999, date à laquelle le virus a été déclaré aux États-Unis, il n'avait pas encore été dépisté en Amérique du Nord. En juin 2000, l'ACIA a confirmé la présence du virus de la variole du prunier près de Niagara-on-the-Lake, en Ontario. Cette nouvelle a incité l'Agence à procéder à une enquête phytosanitaire sur les principales zones de production d'arbres fruitiers à noyau au Canada. L'Agence a confirmé la présence du virus en Ontario et également en Nouvelle-Écosse, où un cas a pu être confirmé. Par la suite, l'ACIA a mené un programme d'éradication qui comprenait notamment l'élimination des arbres malades et l'établissement de zones de quarantaine.

Le Service canadien des forêts a fait savoir que le **longicorne brun de l'épinette** est l'agent responsable de la mortalité des épinettes noires, rouges, blanches et de Norvège du parc Point Pleasant, à Halifax. Il s'agit de la première attaque confirmée de ce ravageur envahissant des forêts en Amérique du Nord. On pense que le longicorne se serait introduit au Canada dans des matériaux d'emballage en bois massif ayant transité par le port de Halifax. Si on n'intervient pas, l'insecte pourrait causer d'importants dégâts dans les forêts d'épinettes canadiennes qui constituent une partie importante de notre industrie forestière. En réaction à cette menace, l'Agence a procédé à une enquête phytosanitaire sur une superficie de 172 km carrés, a établi des zones de quarantaine et a amorcé un programme de surveillance et d'éradication. Approximativement 2 500 arbres infestés du parc Point Pleasant et environ 960 autres arbres situés dans un rayon de 15 km du parc ont été incinérés. Les enquêtes phytosanitaires et les activités d'éradication se poursuivent. Jusqu'à maintenant, on n'a pas détecté de longicorne brun de l'épinette à l'extérieur du périmètre de quarantaine.

Jusqu'à tout récemment, la **gale verruqueuse**, une maladie fongique transmise dans le sol, était toujours inconnue au Canada, sauf à Terre-Neuve et dans deux localités isolées situées dans le nord-est québécois où l'ACIA a procédé à une mise en quarantaine. En octobre 2000, la présence de la gale verruqueuse a été confirmée dans une partie d'un unique champ de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard, une province grande productrice de pommes de terre. L'ACIA a immédiatement imposé des restrictions visant à contenir la maladie et a entrepris des enquêtes phytosanitaires afin de déterminer son origine et son étendue. Bien que l'on ait poursuivi les expéditions de pommes de terre à destination de clients au Canada et à l'étranger, les États-Unis ont imposé une interdiction d'importer à toutes les pommes de terre en provenance de l'Île-du-Prince-Édouard. Après avoir analysé des milliers d'échantillons, inspecté les compartiments de stockage et les pommes de terre associées aux semences d'origine, le personnel de l'Agence a confirmé que l'incident lié à la gale verruqueuse ayant déclenché la mesure d'interdiction était un fait isolé. Par conséquent, l'interdiction précoce imposée par les États-Unis aux pommes de terre de l'Î.-P.-É. fut levée en avril 2001⁹.

Réglementation de l'introduction de végétaux à caractères nouveaux

L'ACIA réglemente la dissémination dans l'environnement de végétaux à caractères nouveaux. Cette réglementation prévoit l'examen des demandes en vue d'effectuer des essais au champ en conditions confinées, de même que les demandes visant la dissémination dans l'environnement dans des milieux non confinés. Ces examens sont fondés sur des évaluations des risques phytosanitaires effectuées par l'ACIA en vue de déterminer le potentiel des végétaux à caractères nouveaux de devenir un phytoparasite. La plante modifiée est évaluée et l'on essaie de déterminer dans quelle mesure ses caractéristiques initiales ont été modifiées, notamment le risque qu'elle se comporte davantage comme une mauvaise herbe, le risque qu'elle devienne plus nuisible, l'impact possible sur la biodiversité et sur la viabilité de l'agriculture.

En attendant que les évaluations phytosanitaires soient entièrement terminées, les essais au champ dans des conditions confinées permettent aux chercheurs de vérifier le comportement des végétaux à caractères nouveaux dans un milieu contrôlé qui limite les possibilités que ces végétaux aient une incidence négative sur l'environnement ou qu'ils s'introduisent dans les aliments pour animaux et le système alimentaire. Lorsque les chercheurs présentent une demande en vue d'effectuer des essais au champ dans des conditions confinées, ils doivent se conformer à des conditions très précises qui comprennent notamment l'isolement reproductif et des restrictions concernant l'utilisation des terrains après la récolte. Le personnel de l'ACIA inspecte les champs d'essais en cours d'utilisation et après la récolte en vue de déterminer la conformité.

⁹Le 1^{er} août 2001, un nouvel accord a été mis au point avec les États-Unis qui facilitait l'accès des pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard au marché américain et qui a remplacé les mesures d'atténuation comme les formats d'emballage limités, le lavage des pommes de terre et l'application d'inhibiteur de germination par un programme de surveillance complet.

Les cas de non-conformité découverts en 2000 ne présentaient pas de risques sur le plan phytosanitaire et ces anomalies ont été corrigées par les chercheurs après que ceux-ci en furent avisés par l'ACIA.

Résultat stratégique 3.2 : 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

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de protection des végétaux

L'ACIA contribue à faire en sorte que les semences, les végétaux et les produits forestiers canadiens respectent les exigences des autres pays en matière d'importation, y compris celle d'être exempts des parasites justifiables de quarantaine susceptibles de les inquiéter. Cette assurance facilite les échanges commerciaux internationaux et contribue à préserver l'excellente réputation dont jouissent les produits canadiens dans le monde entier.

L'année dernière, l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes a déposé une norme établissant les exigences en matière d'accréditation pour les personnes qui délivrent les certificats phytosanitaires. Ces certificats phytosanitaires, qui indiquent que les exigences d'un pays étranger en matière d'importation ont été respectées, facilitent l'introduction de plantes exotiques. Cette nouvelle norme contribuera à donner l'assurance que toutes les personnes chargées de délivrer des certificats phytosanitaires en Amérique du Nord procèdent de manière uniforme.

En 2000, les inspecteurs de l'ACIA ont délivré un total de 54 389 certificats phytosanitaires. Le Canada a reçu moins de 100 notifications en provenance de pays étrangers comme quoi des produits canadiens ne satisfaisaient pas à leurs exigences en matière d'importation. Après des négociations, la majorité de ces produits qui avaient été rejetés ont pu faire leur entrée dans le pays où ils avaient été expédiés initialement.

Contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

L'année dernière, les travaux bilatéraux Canada-États-Unis sur la biotechnologie agricole ont fourni aux deux pays une occasion valable d'améliorer leur connaissance de leurs systèmes de réglementation respectifs, ce qui a permis de jeter les bases d'une collaboration plus étroite dans le futur. Il en est ressorti un accord unique qui harmonise, dans la mesure du possible, les éléments du processus d'évaluation de la réglementation appliqués aux demandes de dissémination dans l'environnement dans des conditions non confinées au Canada et aux États-Unis. On peut prendre connaissance des renseignements détaillés sur cet accord bilatéral sur le site Web de l'ACIA à <http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/pbo/usda01f.shtml>.

Les représentants de l'ACIA ont également participé au comité de biotechnologie de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes en vue de produire une norme visant à faciliter la circulation des produits transgéniques entre les trois pays membres d'une manière qui ne présente pas de risques pour l'environnement. De plus, grâce à sa participation avec d'autres experts de la biotechnologie au sein de comités de l'Organisation, l'ACIA a contribué à établir la capacité de l'Amérique du Nord en matière d'évaluation des risques phytosanitaires (ERP), ce qui a permis d'améliorer la confiance des membres de l'Organisation dans ces ERP.

L'ACIA a poursuivi ses travaux avec d'autres organisations du gouvernement du Canada, de même qu'avec des instances internationales en vue de se préparer à la mise en oeuvre des exigences découlant du Protocole de Carthagène sur la biosécurité. Cette initiative a débouché sur la création d'un modèle pour le Centre d'échange sur la biosécurité, un mécanisme prescrit dans le Protocole. Cette base de données fournit de l'information sur les divers types d'organismes vivants modifiés (OVM) que divers pays ont approuvés.

Résultat stratégique 3.3 : Conformité des semences et des engrais avec les lois, les règlements et les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de production et de transformation

Protection et amélioration des semences du Canada

L'ACIA et l'industrie des semences assument conjointement la responsabilité de la qualité des semences au Canada. L'ACIA réglemente les semences, et assume le rôle de registraire des variétés de semences ainsi que des établissements. Par ailleurs, l'Agence inspecte les semences importées afin de vérifier si elles sont conformes aux normes canadiennes et les semences exportées en vue de confirmer qu'elles satisfont aux normes du pays exportateur. En 1998, en consultation avec l'ACIA, l'industrie a créé l'Institut canadien des semences (ICS). Aujourd'hui, l'ACIA accepte officiellement les recommandations de l'ICS pour l'agrément des établissements de production des semences ainsi que les recommandations de l'Institut concernant l'accréditation des laboratoires privés effectuant des essais sur les semences. L'ACIA procède à des audits des activités de l'ICS qui relèvent de sa responsabilité et continue d'assurer la prestation du programme d'application et de conformité lié à l'industrie des semences. L'ACIA effectue des vérifications visant à déterminer si l'ICS a mis en place un système de qualité acceptable pour effectuer des évaluations de la qualité des établissements importateurs autorisés et pour recommander la reconnaissance de ces établissements.

L'échantillonnage, les épreuves visant à déterminer la pureté et la germination, le classement et l'étiquetage sont des activités réalisées par l'industrie sous la surveillance de l'ACIA et de l'ICS. L'Agence, de concert avec l'Institut, supervise le programme d'accréditation des laboratoires de semences actifs pour 44 laboratoires privés et 100 analystes de semences qui représentent les services d'essais des semences de l'industrie.

Les inspecteurs de l'ACIA ont effectué des inspections visant les établissements ayant déjà eu de piètres résultats sur le plan de la conformité ou ayant fait l'objet de plaintes dans le passé. En 2000, les résultats de ces analyses ont montré que 95 pour cent des semences sélectionnées et 85 pour cent des semences non sélectionnées satisfont aux normes. De plus, les résultats des analyses effectuées en 2000 sur les semences importées ont montré que 95 pour cent de ces lots de semences satisfaisaient aux normes. Les taux de conformité sont semblables à ceux des années précédentes.

L'Association canadienne des producteurs de semences (ACPS) est responsable de l'élaboration de normes relatives à la pureté génétique, de la réglementation de la production des récoltes de semences sélectionnées, et de la certification de la pureté variétale des récoltes de semences. Le personnel de l'ACIA, après avoir reçu des demandes de l'ACPS, procède à des inspections des récoltes afin de vérifier la pureté variétale et les conditions de croissance des semences sélectionnées. Les rapports d'inspection rédigés par le personnel de l'ACIA sont présentés à l'ACPS qui, à son tour, délivre des certificats indiquant que les récoltes sont conformes aux normes variétales. L'année dernière, les semences sélectionnées ont été cultivées dans 21 578 champs par 3 875 producteurs de semences sélectionnées de l'ACPS. Les inspecteurs de l'Agence et les inspecteurs de récoltes privés accrédités par l'ACIA ont procédé à ces inspections totalisant 519 724 hectares et ont trouvé que seulement un pour cent des superficies cultivées inspectées ne respectaient pas les normes de l'ACPS. (Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez le site Web de l'ACPS à l'adresse suivante : www.seedgrowers.ca et le site Web de l'ICS à www.csi-ics.com).

Mesures d'application

Dans les situations où les établissements visités ne sont pas conformes aux exigences, l'Agence dispose de plusieurs mesures d'application et de conformité. Ces mesures comprennent notamment : l'envoi d'une lettre d'avertissement, la suspension ou le retrait du permis ou de l'accréditation, l'ordonnance de retourner les produits importés dans leur pays d'origine, le refus de délivrer un permis d'importation ou d'exportation ou encore l'émission d'un avis de quarantaine. De plus, l'Agence peut avoir recours à son Système de sanctions administratives pécuniaires, qui lui évite d'avoir recours à une action en justice. L'année dernière, l'ACIA a imposé 2 544 sanctions administratives pécuniaires ayant totalisé près de 275 000 \$¹⁰.

¹⁰En raison de limites de nos systèmes d'information, il est impossible d'obtenir des données séparées pour la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux*. (Voir aussi, le secteur de la Santé des animaux).

En 2000-2001, l'ACIA a mené 25 enquêtes actives en vertu de la *Loi sur la protection des végétaux*. Ces enquêtes ont débouché sur deux poursuites et deux condamnations, l'une pour avoir omis de déclarer des végétaux et des produits d'origine végétale importés et l'autre pour avoir déplacé des produits consignés sans autorisation. Les amendes imposées par les tribunaux pour ces condamnations ont totalisé 12 000 \$. De plus, l'ACIA a mené 26 enquêtes en vertu de la *Loi sur les semences*, enquêtes ayant entraîné deux poursuites judiciaires qui ont débouché sur une condamnation pour avoir vendu des semences non enregistrées. L'amende imposée par les tribunaux pour cette condamnation a été de 2 500 \$.

Protection du travail des sélectionneurs

L'ACIA protège le travail des sélectionneurs en vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*. Après avoir élaboré une nouvelle variété, le sélectionneur doit présenter une demande à l'ACIA en vue d'obtenir le droit de contrôler la multiplication et la vente du matériel reproducteur de la nouvelle variété. Pour obtenir ce droit, le demandeur doit démontrer à l'ACIA que la variété à l'étude est nouvelle, distincte, uniforme et stable. Le tableau suivant donne les résultats des études des demandes présentées.

Demandes des sélectionneurs visant la protection de leurs droits

	Demandes de protection des droits*	Approuvées	Renouvellements	Recettes de l'Agence provenant de ce service
Année civile 2000	405	193	485	627 500 \$
Année civile 1999	549	147	362	511 000 \$

*Les demandes visant à obtenir la protection des droits des sélectionneurs ne sont pas approuvées tant que les exigences relatives à l'examen ne sont pas satisfaites. Ce processus peut s'étendre sur plusieurs années, dépendant de l'espèce du végétal. Par conséquent, les demandes présentées au cours d'une année civile ne sont pas approuvées durant la même année. La colonne des renouvellements fait référence aux variétés ayant obtenu l'approbation antérieurement et qui ont bénéficié d'un renouvellement.

Protection et amélioration des engrais canadiens

Au Canada, l'industrie des engrais génère des produits d'une valeur supérieure à 6 milliards de dollars. La gamme de produits réglementés est vaste 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, les suppléments tels que les produits microbiens viables utilisés pour améliorer la croissance ou le rendement des végétaux, les produits recyclés tels que le compost et les eaux d'égout traitées ainsi que les produits chimiques synthétiques tels que les régulateurs de croissance et les agents mouillants des sols.

Les engrais importés ou produits au Canada sont réglementés et doivent donc satisfaire à des exigences ou à des normes de produits pour obtenir une certification de leur salubrité, de leur efficacité et de leur étiquetage. Ces produits sont réglementés en vue de vérifier leur innocuité pour la santé des humains et pour l'environnement, leur efficacité et l'exactitude des renseignements d'étiquetage permettant de les représenter sur le marché. L'ACIA surveille tous les produits réglementés afin de déterminer s'ils respectent les normes et prend les mesures nécessaires dans le cas contraire.

L'année dernière, l'Agence a surveillé l'échantillonnage et les essais effectués dans le cadre du Programme d'assurance qualité des engrais canadiens. Ce programme volontaire réunissant l'industrie et le gouvernement du Canada prévoit que les usines de mélange d'engrais prélèvent des échantillons de leur production, les acheminent dans des laboratoires accrédités et communiquent les résultats des analyses à l'ACIA. L'Agence a compilé les renseignements obtenus par usine de mélange et a publié une cote pour les usines de mélange d'engrais dans le Rapport canadien de vérification de la qualité des engrais. La majorité des échantillons, comme on peut le constater dans le tableau ci-après, se sont révélés conformes aux règlements canadiens. Le taux de conformité est demeuré relativement stable à 84,5 pour cent. Le Rapport en question constitue un programme efficace de surveillance tout en permettant à l'Agence de consacrer ses ressources aux vérifications de contrôle qualité, aux questions de salubrité et de sécurité ainsi qu'aux enquêtes sur les plaintes.

Taux d'échantillonnage et de conformité de l'industrie dans le cadre du Programme canadien de contrôle de la qualité des engrais (PCCQE)

	1997	1998	1999	2000
Échantillons	3 581	3 483	3 273	2 887*
Conformité de l'industrie (en pour cent)	84,6	82,9	84,4	84,5

* La baisse du nombre d'échantillons est due en partie au fait que le nombre de participants peut varier étant donné que la participation au PCCQE est volontaire.

En plus de superviser l'échantillonnage effectué par les sociétés en vertu du PCCQE, l'Agence a surveillé la production d'engrais mélangés en vrac dans environ 1 220 usines de toutes les parties du Canada. Les inspecteurs ont prélevé dans ces usines environ 800 échantillons afin de vérifier les garanties et ont obtenu un taux de conformité de 83 pour cent. Certains échantillons ont été prélevés dans des installations participantes au PCCQE.

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 179 échantillons d'inoculants pour légumineuses (p.ex., des bactéries fixatrices d'azote) et de semences pré-inoculées et ont obtenu un taux de conformité de 90,7 pour cent. L'échantillonnage a surtout visé les produits pour lesquels les risques sont élevés de ne pas respecter les normes et les produits nouvellement arrivés sur le marché.

Durant l'année, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé plus de 178 échantillons d'engrais et de suppléments afin de déterminer si les produits réglementés étaient conformes aux normes de sécurité relatives aux métaux lourds comme le cadmium, l'arsenic, le plomb et le mercure ainsi qu'aux normes relatives aux pathogènes comme la *Salmonella* et les coliformes fécaux. Les produits qui ont été échantillonnés comprennent les engrais contenant des micronutriments, les engrais phosphatés, les eaux d'égout traitées, le compost et la chaux. Le taux moyen de conformité pour ces programmes a été d'environ 89,6 pour cent. Les produits non conformes ont été retenus et, à moins que l'on n'ait pu obtenir la conformité, ils furent éliminés suivant une méthode appropriée.

Gestion des ressources humaines

Cette année, l'Agence a procédé au lancement de sa Stratégie en matière de ressources humaines qui vise à orienter la gestion des ressources humaines de l'organisation au cours des trois prochaines années. La *Stratégie* est passée d'un mode où elle visait à répondre aux besoins d'une organisation en développement à ceux d'une organisation qui est arrivée au stade de la mise en oeuvre et du peaufinage de programmes et de systèmes destinés à la soutenir dans ses activités. Les trois objectifs stratégiques contenus dans ce rapport constituent la base de l'analyse du rendement de la gestion des ressources humaines de l'organisation.

Premier objectif stratégique : maintenir une main-d'oeuvre qualifiée

L'Agence a vu ses effectifs grandir de huit pour cent ces deux dernières années, surtout dans les groupes scientifiques et professionnels et chez les techniciens. Cette croissance a été rendue nécessaire pour assurer la prestation efficace de nos services aux Canadiens et pour répondre à la demande engendrée par les crises internationales comme la flambée de la fièvre aphteuse en Europe, au cours de l'hiver 2001.

L'Agence a investi environ 3,2 millions de dollars pour former sa main-d'oeuvre, en insistant particulièrement sur plus de 80 projets nationaux de formation scientifique et technique. L'Agence a également donné des ateliers non techniques à ses employés et à ses gestionnaires afin de les perfectionner dans un éventail de domaines.

Une solide expertise en matière de conception et de prestation de programmes, de même que dans le soutien aux programmes, est essentielle si l'on veut conserver la confiance dans les programmes et les normes de l'ACIA, tant au pays qu'à l'étranger, alors que le volume et la diversité des produits échangés commercialement ne cessent de s'accroître. Le mouvement vers une approche plurisectorielle de la conception et de la prestation de programmes, la nécessité d'avoir des employés polyvalents, le passage de l'inspection à la tenue de vérifications, et l'utilisation de nouvelles méthodes de prestation des services ont entraîné un besoin de formation permanent dans un certain nombre de domaines clés. Parmi ces exemples de formation, notons : le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments, le Programme de gestion de la qualité, le Programme d'inspection modernisée de la volaille, le Transport sans cruauté des animaux, l'Introduction à la vérification, l'Application des règlements de l'ACIA et les Modes substitutifs de règlement des différends. Étant donné la complexité grandissante des technologies utilisées dans la transformation des aliments, une formation sur l'intégrité des boîtes de conserve et les automates programmables a également été donnée aux employés dans le cadre du mandat sur la salubrité des aliments. Par ailleurs, la nécessité d'être bien préparé dans les situations de rappels d'aliments et de flambées de parasites ou de maladies des végétaux et des animaux a également créé un besoin pour de la formation dans des domaines comme la gestion des situations d'urgence et les simulations, les procédures de rappel ainsi que les rôles et les responsabilités.

Afin de s'assurer que le personnel comprend les fondements scientifiques des stratégies de prévention efficaces des parasites et des maladies, les actuels programmes de formation et de perfectionnement ont été améliorés. Une formation pertinente est offerte dans des domaines comme les maladies animales exotiques, le programme de surveillance de l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS), l'inspection des silos à céréales et la délivrance des certificats phytosanitaires. De plus des ateliers sur l'encéphalopathie spongiforme transmissible sont donnés aux diagnosticiens des laboratoires provinciaux et aux vétérinaires de l'ACIA travaillant sur le terrain.

De plus, l'Agence continue de collaborer avec des institutions d'enseignement en vue de faire en sorte que la science et la technologie les plus avancées soient utilisées dans le cadre de ses programmes de formation.

Des méthodes de formation novatrices, notamment des vidéos, des CD-ROM et des outils intranet, ont été utilisées en vue de relever certains défis sur le plan géographique, des besoins opérationnels et du coût inhérent à la participation aux cours de formation donnés par des instructeurs.

Deuxième objectif stratégique : Attirer et retenir des employés compétents

En vue d'évaluer les besoins de l'Agence en matière de recrutement et de maintien des effectifs, on a procédé à une analyse approfondie des 31 groupes professionnels, ce qui a permis de déterminer dans quels groupes professionnels les besoins seront les plus criants à cet égard au cours des cinq prochaines années. Des stratégies relatives au recrutement et au maintien des effectifs seront mises au point ultérieurement en vue de répondre aux besoins de chacun de ces groupes.

Au total, 209 employées, principalement des membres des groupes scientifiques et professionnels, sont admissibles à la retraite et 779 autres employés le deviendront d'ici la fin de 2005-2006. Le nombre de départs à la retraite potentiels représente un défi important que l'Agence entend relever au moyen d'activités de recrutement et de maintien de l'effectif.

Les *initiatives de recrutement* suivantes ont été élaborées et/ou mises en oeuvre en 2000-2001 :

- une campagne de recrutement à l'échelle nationale a permis de recueillir 1 400 curriculum vitae et de procéder à l'engagement de 45 nouveaux employés;
- en partenariat avec 22 universités canadiennes, l'ACIA a mis sur pied un Programme de formation des agents qui a permis d'engager 25 finissants;
- 139 étudiants ont été engagés dans le cadre de programmes d'alternance travail-études, soit 26 de plus que l'année précédente;
- en collaboration avec la faculté de médecine vétérinaire de Saint-Hyacinthe, l'ACIA a participé à un projet visant à accroître la visibilité des formes non traditionnelles de pratique de la médecine vétérinaire en vue d'attirer les futurs diplômés;
- le programme de stage d'étudiants a été restructuré et il inclut désormais un éventail complet d'outils destinés à aider les gestionnaires à recruter des diplômés récents en vue de leur offrir des postes difficiles à combler.

L'Agence a mis au point et lancé un Programme de relève pour les gestionnaires de la région du Québec en vue de faciliter le perfectionnement de dix stagiaires qui pourront perfectionner leurs aptitudes à la gestion et leurs connaissances.

L'Agence a entrepris des activités conjointes avec des organisations des secteurs public et privé, notamment la tenue de forums scientifiques, l'établissement d'un Programme de stages en biotechnologie et d'un Comité de gestion des ressources en biotechnologie. Dans le cadre du Programme d'aide aux diplômés du Président, l'Agence a aussi accordé une subvention de 25 000 \$ à deux étudiants de l'Université de Guelph qui mènent des études supérieures dans des domaines scientifiques.

L'Agence reconnaît que pour retenir des employés compétents, nous devons favoriser des relations positives entre employeur et employés, offrir de bonnes conditions de travail et des salaires concurrentiels. La création de l'Agence a regroupé les inspecteurs provenant de quatre ministères. L'intégration de ces services en un seul organisme a fait réapparaître les problèmes qui existaient depuis quelque temps et qui n'avaient toujours pas été réglés au sujet de la classification des postes d'inspection. Il fallait donc procéder à une étude approfondie des fonctions exercées par les inspecteurs de produits primaires (groupe PI), afin de s'assurer que les niveaux de classification soient justes et convenables. À la suite d'un examen effectué par un comité mixte syndical-patronal sur les inspecteurs de produits primaires, le groupe PI a été transféré au groupe Soutien technologique et scientifique (EG), représentant environ 45 pour cent de l'effectif de l'ACIA.

La conversion a permis à l'Agence de rémunérer les employés affectés aux inspections en fonction du niveau de complexité du travail qu'ils accomplissaient. Cependant, la mise en oeuvre présentait des défis à certains membres de l'effectif courant, en raison des restrictions qui leur étaient imposées en matière d'avancement professionnel et qui se rapportaient aux diverses compétences techniques et non techniques nécessaires pour passer d'un type de produit à l'autre. Les préoccupations des employés à cet égard sont en cours d'étude. En outre, l'Agence mène présentement une étude portant sur une gamme étendue d'initiatives visant à appuyer l'exercice de conversion, dont l'élaboration d'un cadre de gestion et d'avancement de la carrière.

L'Agence continue d'offrir son Programme de rétroaction et d'examen du rendement qui facilite les communications permanentes entre employeur et employés. Cette année, à la lumière de commentaires faits par des employés et des gestionnaires de l'Agence, le processus du Programme de rétroaction et d'examen du rendement a été simplifié et les communications ont été améliorées en vue de mettre en valeur l'importance du programme.

L'Agence a signé sa première convention collective avec le groupe des scientifiques et des analystes et le groupe de l'informatique et a amorcé un deuxième cycle de négociation avec l'AFPC¹¹ ainsi qu'avec trois unités de négociation de l'IPFP.

Troisième objectif stratégique : continuer à développer un milieu de travail positif

L'Agence s'emploie à mettre en place des politiques, programmes et systèmes de ressources humaines qui favorisent nos activités et notre main-d'oeuvre diversifiée et qui sont de nature à offrir aux employés des conditions de travail satisfaisantes pour s'acquitter de leurs tâches efficacement et en toute sécurité.

Afin de promouvoir un milieu de travail sain et sécuritaire, notre Comité national de la

¹¹ En date du 13 juin 2001, l'unité de négociation de l'AFPC et l'Agence avaient ratifié leur convention collective et, comme prévu, l'entente a été signée et est entrée en vigueur le 6 juillet 2001.

santé et sécurité au travail a développé et approuvé une Directive nationale sur les examens de santé. Les accidents du travail ont diminué de neuf pour cent au cours de l'année dernière.

L'Agence continue de reconnaître les réalisations professionnelles de ses employés au niveau régional, local et à l'échelle de l'entreprise. L'année dernière, l'ACIA a décerné le prix d'excellence national du président à 61 employés. Par ailleurs, deux employés de l'ACIA ont reçu le Prix du Chef de la fonction publique décerné par le Secrétariat du Conseil du Trésor dans la catégorie « Excellence dans la prestation des services ».

La représentation des francophones au sein de l'Agence était de 26,5 pour cent, ce qui représente une légère augmentation par rapport au chiffre de 23 pour cent correspondant au pourcentage de représentation dans la population canadienne en général. La représentation a augmenté dans les quatre groupes désignés au titre de l'équité en matière d'emploi (voir le tableau A). L'Agence s'est employée à sensibiliser davantage la direction aux questions d'équité en matière d'emploi et l'a encouragée à adopter une approche plus ciblée de recrutement au sein des groupes désignés. Pour ce faire, elle a fait appel à divers moyens, dont une analyse statistique de la disponibilité sur le marché du travail et de l'équité en matière d'emploi ainsi qu'un guide de planification d'équité en matière d'emploi. On pense que ces outils devraient favoriser l'élaboration de programmes sectoriels en EE visant à corriger les lacunes éventuelles.

Tableau A

Groupe désigné au titre de l'EE	Pourcentage de la disponibilité sur le marché (dérivé du Recensement de 1996 de Statistique Canada et de l'ESLA 1991)*	Pourcentage de la main-d'oeuvre de l'ACIA	
		au 31 mars 2000	au 31 mars 2001
Femmes	44,6	40,6	42,2
Autochtones	1,7	1,2	1,5
Personnes handicapées	4,6	2,4	3,4
Minorités visibles	8,6	5,7	6,9

*à partir d'un regroupement des données sur la disponibilité sur le marché du travail pour les groupes professionnels au sein de l'ACIA seulement.

La stratégie des ressources humaines établit clairement l'orientation que nous comptons prendre à l'avenir. En maintenant le cap sur ses objectifs stratégiques et grâce à la motivation de sa main-d'oeuvre, l'Agence pourra continuer à relever les défis qui se présentent et à s'adapter à la croissance de la demande pour ses services.

Annexes

Annexe 1 : Les piliers de nos activités

La crédibilité de l'ACIA repose sur des principes scientifiques éprouvés

À titre de plus important organe de réglementation canadien à fondement scientifique, l'ACIA s'appuie sur des principes scientifiques éprouvés pour réaliser ses activités dans trois grands secteurs. La conception de programmes et la prise de décisions reposent essentiellement sur ces principes scientifiques éprouvés. Sans cette crédibilité scientifique, l'Agence perdrait toute efficacité. La crédibilité scientifique de l'Agence au pays et à l'étranger dépend de son aptitude soutenue à fournir des services experts et des avis scientifiques. L'Agence reconnaît que pour conserver cette crédibilité sur les marchés nationaux et mondiaux, elle doit démontrer que ses méthodes scientifiques sont intègres et inattaquables. Durant les années à venir, l'ACIA continuera de valoriser et de renforcer sa capacité et son infrastructure scientifiques en vue de satisfaire aux besoins croissants de l'Agence.

La réalisation des programmes de l'ACIA s'appuie également sur des méthodes scientifiques éprouvées. En plus de fournir des conseils scientifiques, les chercheurs qui oeuvrent dans les laboratoires de l'Agence procèdent chaque année à des essais et à des analyses d'environ 600 000 échantillons prélevés par les inspecteurs de l'ACIA. Par ailleurs, ils se livrent à des recherches à l'appui des programmes de l'Agence. L'ACIA s'emploie à obtenir l'accréditation de tous ses laboratoires selon les normes internationales (ISO).

Au cours des années à venir, l'Agence alignera ses pratiques actuelles en matière d'avis scientifiques sur celles qui sont décrites dans le rapport fédéral intitulé *Cadre applicable aux avis en matière de science et de technologie : Principes et lignes directrices pour une utilisation efficace des avis relatifs aux sciences et à la technologie dans le processus décisionnel du gouvernement*. En outre, l'Agence coordonnera une démarche stratégique en réponse au rapport du Conseil d'experts en sciences et en technologie (CEST) intitulé *Vers l'excellence en sciences et en technologie* (VEST). En particulier, l'Agence s'efforcera d'appliquer et d'intégrer les recommandations du rapport sur les *Avis scientifiques pour l'efficacité gouvernementale* (ASEG) et du rapport VEST dans la formulation de ses priorités, dans son processus décisionnel et dans les méthodes qu'elle emploie pour procéder à certains examens scientifiques généraux à l'interne.

L'Agence intensifiera par ailleurs la collaboration dans le domaine de la recherche. Elle tirera parti des relations déjà bien amorcées, comme sa collaboration avec la Commission canadienne des grains relativement aux activités biotechnologiques, son partage avec Santé Canada de la direction du Centre scientifique canadien de santé humaine et animale de Winnipeg et son entente avec l'Université de Guelph pour mettre sur pied des programmes sous l'égide du tout nouvel Institut canadien pour l'inspection des aliments et la réglementation.

L'Institut canadien pour l'inspection des aliments, fondé en janvier 2000, représente un grand pas en avant dans le domaine des ententes de collaboration en matière de recherche. Cet institut unique en son genre est le résultat d'un projet pilote de trois ans entre l'Université de Guelph et l'ACIA. L'Institut a mis sur pied un comité chargé de déterminer les priorités de la recherche en matière de réglementation, et l'ACIA a créé une chaire de réglementation pour assurer l'orientation du programme.

L'unité d'évaluation scientifique et les comités scientifiques de l'Agence s'emploient à renforcer les liens qui existent entre la politique et les conseils scientifiques lors de la prise de décisions. Ces comités joueront un rôle essentiel dans la satisfaction des besoins ayant été mis en relief dans les stratégies du Canada dans le domaine scientifique, lesquels consistent notamment à accorder une priorité élevée à la formation et à la réceptivité, à mettre sur pied des laboratoires de pointe, et à tirer le meilleur parti possible des occasions qui se présentent dans les secteurs de la science et de la technologie.

Ouvrer à l'échelle de la planète en créant un cadre réglementaire international

Les cadres de travail internationaux en matière de salubrité des aliments et de santé des végétaux et des animaux fournissent une architecture essentielle en vue de réglementer les échanges d'aliments, d'animaux et de végétaux dans le monde. Le perfectionnement continu d'un cadre réglementaire international cohérent, ayant à la fois un fondement scientifique et réglementaire, comporte des avantages pour les Canadiens en offrant aux producteurs des marchés stables et aux consommateurs des produits sans risque et de grande qualité. Les produits alimentaires et agricoles canadiens jouissent d'une grande popularité auprès des consommateurs du monde entier. Au pays, l'évolution dans les goûts des consommateurs a incité le Canada à importer un vaste éventail de produits en provenance d'un nombre croissant de pays exportateurs. Par ailleurs, l'émergence de nouvelles technologies et d'innovations comporte des défis pour le système réglementaire international.

L'ACIA est un chef de file en ce qui concerne ces tendances à l'échelle internationale et elle investit des efforts considérables en vue d'influencer les organismes de normalisation. Actuellement, l'ACIA administre un certain nombre d'accords bilatéraux sur certains produits particuliers et des protocoles dans le domaine de la salubrité des aliments et de la santé des animaux et des végétaux. En plus de ce réseau d'accords bilatéraux, il existe des accords internationaux et des institutions axés sur la salubrité des aliments, la santé des animaux, la protection des végétaux et de l'environnement et les échanges commerciaux qui réunis constituent le cadre réglementaire international au sein duquel l'Agence exerce ses activités. Notre principal objectif est de faire en sorte que ce cadre de travail, étant donné ses liens avec le mandat de notre organisation, soit rigoureux, cohérent et fondé sur des données scientifiques et de voir à ce qu'il comprenne un réseau d'ententes individuelles qui se renforcent mutuellement.

À cet égard, l'ACIA, de concert avec Santé Canada, le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international et d'autres ministères du gouvernement participent à divers forums internationaux, notamment : l'Organisation mondiale de la Santé, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et le Programme des Nations Unies pour l'environnement, l'Office international des épizooties, la Convention internationale pour la protection des végétaux, la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Organisation mondiale du commerce, l'Accord de libre-échange nord-américain, la Coopération économique Asie-Pacifique, les négociations individuelles sur le Protocole de Carthagène sur la biosécurité, la Zone de libre-échange des Amériques, ainsi que les discussions sur la salubrité des aliments et la biotechnologie lors des sommets du G8.

Les nouvelles questions : la biotechnologie

Les défis que pose la réglementation des nouveaux produits de la biotechnologie et les questions du public au sujet de la manière dont ces produits sont réglementés commencent à susciter de plus en plus d'intérêt dans tous les pays. Des pourparlers ayant commencé dans les années 1980 se poursuivent toujours, et l'ACIA est un participant actif et un chef de file dans les discussions qui se déroulent dans ces divers forums comme celui du Protocole de Carthagène sur la biodiversité, la Commission sur le Codex Alimentarius et la Convention internationale sur la protection des végétaux.

Dans le Budget 2000, le gouvernement du Canada a renouvelé son engagement à l'égard de la santé, la sécurité et l'environnement en débloquant une somme de 30 millions de dollars par année dont le tiers est mis à la disposition de l'ACIA afin de lui permettre d'améliorer et de perfectionner son approche de la réglementation qui privilégie la sécurité. Ces ressources additionnelles permettront aux chercheurs de l'Agence de continuer à effectuer des évaluations environnementales essentielles et détaillées, d'améliorer leurs capacités d'inspection et de surveillance et de pousser l'étude de nouvelles questions réglementaires. Dans ce processus, l'ACIA peut compter sur son

Groupe de travail sur la biotechnologie pour l'aider à aborder ces questions, à intégrer les nouvelles connaissances qui émergent des forums nationaux et internationaux et à engager une main-d'oeuvre hautement qualifiée. Ces efforts permettront à l'ACIA de faire en sorte que son approche de la réglementation des produits de la biotechnologie fonctionne suivant un mode cohérent, coordonné et intégré.

Durant l'année, deux organismes mis sur pied par le gouvernement canadien ont mené des travaux d'envergure visant à examiner les dispositions réglementaires et les justifications scientifiques des ministères et organismes qui réglementent les produits de la biotechnologie. Le Groupe d'experts de la Société royale du Canada a déposé son rapport sur l'avenir de la biotechnologie alimentaire en février 2001. Le rapport portait principalement sur les questions de pouvoir de réglementation, de transparence et sur les besoins en matière de recherche visant à améliorer le processus décisionnel en ce qui concerne les futurs produits de la biotechnologie. Le Comité consultatif canadien sur la biotechnologie, dans le cadre de son analyse des aliments génétiquement modifiés, a commandé des études et effectué un certain nombre de consultations auprès d'intervenants auxquels les experts de l'ACIA ont été invités à participer. Un rapport provisoire a été présenté en août 2001.

Le 19 avril 2001, le Canada a signé le Protocole de Carthagène sur la biosécurité, un accord multilatéral visant à réglementer les mouvements transfrontaliers des organismes vivants modifiés au moyen de la biotechnologie moderne. L'ACIA a joué un rôle de premier plan en examinant les répercussions sur le plan réglementaire du Protocole du gouvernement du Canada et en collaborant avec des intervenants susceptibles d'être visés afin de répondre à leurs préoccupations tout en respectant les objectifs du Protocole. À l'étape suivante, le Canada envisagera de ratifier le Protocole en s'appuyant sur les progrès réalisés lors des discussions qui devraient permettre de définir plus précisément un certain nombre de ses dispositions et de décider quelle serait la manière la plus efficace de le mettre en oeuvre au Canada. L'ACIA a fait progresser les travaux en ce qui concerne les dispositions relatives à la documentation du Protocole en assurant la coprésidence d'une réunion d'experts techniques tenue en juin 2001 à Montpellier, en France. L'ACIA s'est également employée à faire avancer les efforts visant à se doter de pouvoirs de réglementation en ce qui concerne les produits de la biotechnologie, cet aspect revêtant une certaine importance à la fois pour le Protocole et dans d'autres instances, comme celui de la Coopération économique de l'Asie-Pacifique (APEC).

Annexe 2 : Tableaux financiers

Tableau 1 - Sommaire des crédits approuvés

Besoins financiers par autorisation (en millions de dollars)			
Crédit	2000-2001		
	Dépenses prévues	Total des autorisations	Réel
Agence canadienne d'inspection des aliments			
25 Dépenses de fonctionnement ⁽¹⁾	274,5	347,3	340,7
30 Dépenses en capital	9,4	18,9	7,6
(S) Cotisations aux régimes d'avantages sociaux des employés	40,8	44,8	44,8
(S) Versements d'indemnités conformément aux exigences établies par les règlements découlant de la <i>Loi sur la santé des animaux</i> et la <i>Loi sur la protection des végétaux</i> et autorisés en vertu de la <i>Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments</i> .	1,5	15,3	15,3
Total pour l'Agence	326,2	426,3⁽²⁾	408,4⁽³⁾

Remarques :

- 1 Les contributions approuvées totales sont inférieures à 250 K \$, par conséquent elles sont incluses dans le crédit pour dépenses de fonctionnement.
- 2 L'Agence a obtenu des autorisations additionnelles totalisant 100,1 M \$ par l'entremise du processus du Budget supplémentaire des dépenses ou au moyen d'un crédit 10 du Conseil du Trésor. Ces sommes se répartissent comme suit :
 - a. au titre du crédit 25, l'Agence a reçu un montant additionnel de 72,8 M \$, principalement par suite de la négociation de la convention collective (11,6 M \$), d'une présentation relative au plan de financement provisoire (26,5 M \$), de l'intégrité des programmes (17,7 M \$), du financement au titre de la biotechnologie (7,8 M \$) et du financement relatif aux épreuves visant à détecter la présence de résidus (5,3 M \$);
 - b. au titre du crédit 30, un montant de 9,5 M \$ a été reporté du précédent exercice;
 - c. un montant additionnel de 4,0 M \$ pour l'augmentation des coûts relatifs au Régime d'avantages sociaux des employés;
 - d. une augmentation de 13,8 M \$ pour les paiements compensatoires statutaires. Ces coûts ont grimpé en flèche ces dernières années en raison de flambées de la tremblante, de la cysticercose bovine et de l'anémie infectieuse des équidés et, de façon encore plus spectaculaire depuis deux ans, de l'encéphalopathie des cervidés dans la province de la Saskatchewan.
3. Ne comprend pas les services fournis sans frais par les autres ministères.

Tableau 2 - Comparaison des dépenses totales prévues et des dépenses réelles

Dépenses prévues par rapport aux dépenses réelles			
Salubrité des aliments, Accès aux marchés et Protection des consommateurs	2000-2001		
	Prévues	Autorisations	Réelles
ETP	4 360	4 678	4 543
Dépenses de fonctionnement	315,1	391,6	385,0
Dépenses en capital	9,4	18,9	7,6
Subventions et contributions ⁽¹⁾	1,7	15,8	15,8
Total des dépenses brutes	326,2	426,3	408,4
Moins :			
Recettes disponibles	47,8	52,8	52,8
Total des dépenses nettes	278,4	373,5	355,6
Autres recettes et dépenses			
Recettes non disponibles	(0,5)	(0,2)	(0,2)
Coûts des services fournis par les autres ministères	<u>25,3</u>	<u>28,7</u>	<u>30,7</u>
Coût net du programme	303,2	402,0	386,1

Remarque : (1) Inclut les paiements d'indemnités législatives.

Tableau 3 - Comparaison chronologique des dépenses prévues par rapport aux dépenses réelles

Comparaison chronologique des dépenses prévues par rapport aux dépenses réelles (en millions de dollars)					
Salubrité des aliments, Accès aux marchés et Protection des consommateurs	Réel 1998-1999	Réel 1999-2000	2000-2001		
			Dépenses prévues	Total des autorisations	Réel
Agence canadienne d'inspection des aliments	335,0	379,0	326,2	426,3	408,4
Total	335,0	379,0	326,2	426,3	408,4⁽¹⁾

Remarque :

(1) N'inclut pas les services fournis sans frais par les autres ministères du gouvernement.

Tableau 4 - Recettes

Recettes (en millions de dollars)	Réal 1998-1999	Réal 1999-2000	2000-2001		
			Dépenses prévues	Total des autorisations	Réal
Recettes disponibles	49,7	50,9	47,8	52,8	52,8
Recettes non disponibles	1,1	0,4	0,5	0,2	0,2
Total des recettes	50,8	51,3	48,3	53,0	53,0

Tableau 5 - Paiements législatifs

Paiements législatifs (en millions de dollars)	Réal 1998-1999	Réal 1999-2000	2000-2001		
			Dépenses prévues	Total des autorisations	Réal
Secteurs d'activité					
Agence canadienne d'inspection des aliments	3,4	3,9	1,5	15,3	15,3
Total des paiements législatifs	3,4	3,9	1,5	15,3	15,3

Tableau 6 - Paiements de transfert

Contributions (en millions de dollars)					
Salubrité des aliments, Accès aux marchés et Protection des consommateurs					
			2000-2001		
	Réel 1998-1999	Réel 1999-2000	Dépenses prévues	Total des autorisations	Réel
Contributions aux provinces versées conformément au Règlement d'indemnisation relatif à la rage et au Règlement d'indemnisation relatif à l'anthrax pris par le gouverneur en conseil pour les montants accordés par les provinces aux propriétaires des animaux décédés à la suite d'une infection par la rage ou le charbon.	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1
Contributions à l'appui des projets qui contribuent à l'amélioration, au perfectionnement et à la promotion du système d'inspection du gouvernement fédéral	0,0	0,1	0,1	0,4	0,4
Total des contributions	0,0	0,1	0,2	0,5	0,5

Tableau 7 - Projets d'immobilisations

Dépenses en immobilisations par secteur d'activité (en millions de dollars)					
			2000-2001		
	Réel 1998-1999	Réel 1999-2000	Dépenses prévues	Total des autorisations	Réel
Agence canadienne d'inspection des aliments	5,5	4,5	9,4	18,9	7,6
Total des dépenses en immobilisations	5,5	4,5	9,4	18,9	7,6

Remarque :

- (1) L'augmentation des autorisations résulte d'un report de l'exercice de 1999-2000 au montant de 9,3 M \$ et d'un transfert de ressources de Santé Canada au montant de 0,2 M \$.

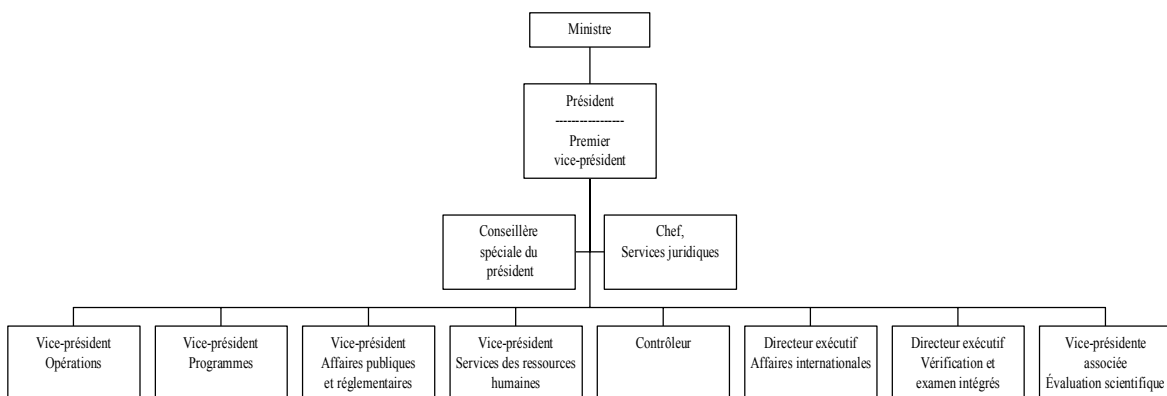
Annexe 3 : Organisation de l'Agence

Le bureau principal de l'ACIA se trouve dans la région de la capitale nationale. L'Agence gère l'exécution de son mandat par l'intermédiaire de quatre secteurs opérationnels - lesquels couvrent l'ensemble du pays. Sous la direction des secteurs opérationnels, on retrouve 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux, des centaines de bureaux situés dans des établissements non gouvernementaux (c.-à-d., des installations de transformation). L'ACIA compte également 21 laboratoires et installations de recherche dans tout le pays.

L'Agence a plus de 4 800 employés; parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des vétérinaires, des chercheurs, du personnel de soutien, des spécialistes de l'informatique, des experts-conseils en communications et des gestionnaires.

L'ACIA est dirigée par un président qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Agence canadienne d'inspection des aliments Structure organisationnelle



Annexe 4 : Renseignements additionnels

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.inspection.gc.ca

BUREAUX DANS LES SECTEURS OPÉRATIONNELS

Ouest

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection
des aliments
620, avenue Royal, pièce 101
New Westminster (C.-B.) V3M 1J2
Téléphone : (604) 666-6513
Télécopieur : (604) 666-1261

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection
des aliments
269, rue Main, pièce 613
Winnipeg (Man.) R3C 1B2
Téléphone : (204) 983-2200
Télécopieur : (204) 984-6008

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection
des aliments
220-4th Ave. S.E., pièce 654
Calgary (Alb.) T2G 4X3
Téléphone : (403) 292-4301
Télécopieur : (403) 292-5707

Québec

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection
des aliments
2001, rue University, pièce 746C
Montréal (Québec) H3A 3N2
Téléphone : (514) 283-8888
Télécopieur : (514) 496-4699

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^e étage
Boîte postale 6088
Moncton (N.-B.) E1C 8R2
Téléphone : (506) 851-3331
Télécopieur : (506) 851-2911

Annexe 5 : Lois administrées et règlements connexes

L'ACIA, qui rend compte au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, assume la responsabilité de l'administration et de l'exécution des lois et règlements suivants :

Lois

Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire	L.C. de 1995, ch. 40
Loi sur les produits agricoles au Canada	L.R., ch. 20 (4 ^e suppl.)
Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments	L.C., de 1997, ch. 6
Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation ¹²	L.R., ch. C-38
Loi sur les semences	L.R. de 1985, ch. F-9
Loi sur les engrais	L.R., de 1985, ch. F-10
Loi sur l'inspection du poisson	L.R., de 1985, art. F-12
Loi sur les aliments et drogues ¹³	L.R., ch. F-27
Loi sur la santé des animaux	L.C. de 1990, ch. 21
Loi sur l'inspection des viandes	L.R., ch. 25, (1 ^{er} suppl.)
Loi sur la protection des obtentions végétales	L.C. de 1990, ch. 20
Loi sur la protection des végétaux	L.C. de 1990, ch. 22
Loi sur les semences	L.R., ch. S-8

Ordonnances

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

Avis ministériels

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

¹² L'ACIA est responsable uniquement de l'administration et de l'exécution des dispositions de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en ce qu'elles ont trait aux aliments au sens de la *Loi sur les aliments et drogues* (SI/99-34; P.C. 1999-534)

¹³ L'ACIA est responsable de l'exécution et de l'administration des dispositions relatives aux aliments (al. 11(3)a) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, sauf si celles-ci portent sur la santé publique, la salubrité ou la nutrition (al. 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 sur la production d'aubergines et de tomates (Central Saanich)
Règlement sur l'indemnisation en cas de destruction d'animaux
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Règlement sur les produits laitiers
Règlement exemptant certains animaux de l'inspection et du certificat d'exportation
Règlement de 1983 sur les semences
Règlement sur les engrais
Règlement sur les fruits et légumes frais
Règlement sur l'inspection du poisson
Règlement sur les aliments et drogues
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
Règlement sur les semences

Rapports législatifs

Le Parlement exige le dépôt des rapports suivants : Rapport annuel de l'ACIA et Plan d'entreprise de l'ACIA (au moins tous les cinq ans).