

SENATE



SÉNAT

CANADA

First Session
Forty-first Parliament, 2011

Première session de la
quarante et unième législature, 2011

*Proceedings of the Standing
Senate Committee on*

*Délibérations du Comité
sénatorial permanent de l'*

AGRICULTURE
AND FORESTRY

AGRICULTURE
ET DES FORÊTS

Chair:
The Honourable PERCY MOCKLER

Président :
L'honorable PERCY MOCKLER

Tuesday, November 15, 2011
Thursday, November 17, 2011 (in camera)

Le mardi 15 novembre 2011
Le jeudi 17 novembre 2011 (à huis clos)

Issue No. 5

Fascicule n° 5

Eighth and ninth meetings on:
The research and innovation efforts
in the agricultural sector

Huitième et neuvième réunions concernant :
Les efforts de recherche et d'innovation
dans le secteur agricole

WITNESSES:
(See back cover)

TÉMOINS :
(Voir à l'endos)

STANDING SENATE COMMITTEE
ON AGRICULTURE AND FORESTRY

The Honourable Percy Mockler, *Chair*

The Honourable Fernand Robichaud, P.C., *Deputy Chair*

and

The Honourable Senators:

* Cowan (or Tardif) Duffy Eaton Fairbairn, P.C.	Mahovlich Mercer Munson Ogilvie Plett Rivard Segal
---	--

* Ex officio members
(Quorum 4)

COMITÉ SÉNATORIAL PERMANENT
DE L'AGRICULTURE ET DES FORÊTS

Président : L'honorable Percy Mockler

Vice-président : L'honorable Fernand Robichaud, C.P.

et

Les honorables sénateurs :

* Cowan (ou Tardif) Duffy Eaton Fairbairn, C.P.	Mahovlich Mercer Munson Ogilvie Plett Rivard Segal
---	--

* Membres d'office
(Quorum 4)

MINUTES OF PROCEEDINGS

OTTAWA, Tuesday, November 15, 2011
(10)

[*English*]

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met this day at 5:16 p.m., in room 2, Victoria Building, the chair, the Honourable Percy Mockler, presiding.

Members of the committee present: The Honourable Senators Duffy, Eaton, Mahovlich, Mockler, Ogilvie, Plett, Rivard and Robichaud, P.C. (8).

In attendance: Sarah Jane Fraser, Analyst, Parliamentary Information and Research Service, Library of Parliament.

Also in attendance: The official reporters of the Senate.

Pursuant to the order of reference adopted by the Senate on Thursday, June 16, 2011, the committee continued its consideration of research and innovation efforts in the agricultural sector. (*For complete text of the order of reference, see proceedings of the committee, Issue no. 1.*)

WITNESSES:

Canadian Honey Council:

Rod Scarlett, Executive Director.

New Brunswick Maple Syrup Association:

Yvon Poitras, General Manager.

Federation of Quebec Maple Syrup Producers:

Anne-Marie Granger Godbout, Executive Director, Market;

Geneviève Béland, Director, Innovation and Development.

Mr. Scarlett, Mr. Poitras, Ms. Granger Godbout and Ms. Béland each made opening statements and, together, answered questions.

At 7 p.m., the committee adjourned to the call of the chair.

ATTEST:

OTTAWA, Thursday, November 17, 2011
(11)

[*English*]

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met in camera this day at 9:03 a.m., in room 9, Victoria Building, the chair, the Honourable Percy Mockler, presiding.

Members of the committee present: The Honourable Senators Eaton, Fairbairn, P.C., Mahovlich, Mercer, Mockler, Ogilvie, Plett, Rivard and Robichaud, P.C. (9).

PROCÈS-VERBAUX

OTTAWA, le mardi 15 novembre 2011
(10)

[*Traduction*]

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts se réunit aujourd'hui, à 17 h 16, dans la salle 2 de l'édifice Victoria, sous la présidence de l'honorable Percy Mockler (*président*).

Membres du comité présents : Les honorables sénateurs Duffy, Eaton, Mahovlich, Mockler, Ogilvie, Plett, Rivard et Robichaud, C.P. (8).

Également présente : Sarah Jane Fraser, analyste, Service d'information et de recherche parlementaires, Bibliothèque du Parlement.

Aussi présents : Les sténographes officiels du Sénat.

Conformément à l'ordre de renvoi adopté par le Sénat le jeudi 16 juin 2011, le comité poursuit son étude sur les efforts de recherche et d'innovation dans le secteur agricole. (*Le texte intégral de l'ordre de renvoi figure au fascicule n° 1 des délibérations du comité.*)

TÉMOINS :

Conseil canadien du miel :

Rod Scarlett, directeur exécutif.

Association acéricole du Nouveau-Brunswick :

Yvon Poitras, directeur général.

Fédération des producteurs acéricoles du Québec :

Anne-Marie Granger Godbout, directrice générale, Marché;

Geneviève Béland, directrice de l'innovation et du développement.

M. Scarlett, M. Poitras, Mme Granger Godbout et Mme Béland font chacun une déclaration puis, ensemble, répondent aux questions.

À 19 heures, le comité s'ajourne jusqu'à nouvelle convocation de la présidence.

ATTESTÉ :

OTTAWA, le jeudi 17 novembre 2011
(11)

[*Traduction*]

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts se réunit à huis clos aujourd'hui, à 9 h 3, dans la salle 9 de l'édifice Victoria, sous la présidence de l'honorable Percy Mockler (*président*).

Membres du comité présents : Les honorables sénateurs Eaton, Fairbairn, C.P., Mahovlich, Mercer, Mockler, Ogilvie, Plett, Rivard et Robichaud, C.P. (9).

In attendance: Mathieu Frigon and Sarah Jane Fraser, Analysts, Parliamentary Information and Research Service, Library of Parliament; and Mona Ishack, Communications Officer, Communications Directorate.

Pursuant to rule 92(2)(e), the committee considered a draft agenda.

At 9:50 a.m., the committee adjourned to the call of the chair.

ATTEST:

Également présents : Mathieu Frigon et Sarah Jane Fraser, analystes, Service d'information et de recherche parlementaires, Bibliothèque du Parlement; et Mona Ishack, agente de communications, Direction des communications.

Conformément à l'article 92(2)e) du Règlement, le comité examine un projet d'ordre du jour.

À 9 h 50, le comité s'ajourne jusqu'à nouvelle convocation de la présidence.

ATTESTÉ :

Le greffier du comité,

Kevin Pittman

Clerk of the Committee

EVIDENCE

OTTAWA, Tuesday, November 15, 2011

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met this day at 5:16 p.m. to examine and report on research and innovation efforts in the agricultural sector. (Topic: Innovation in the agriculture and agri-food sector from the producers' perspective.)

Senator Percy Mockler (*Chair*) in the chair.

[*Translation*]

The Chair: Honourable senators, I welcome you to the Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry.

[*English*]

I will ask the senators to introduce themselves. My name is Percy Mockler, chair of the committee and senator from New Brunswick.

[*Translation*]

Senator Robichaud: I am Fernand Robichaud from Saint-Louis-de-Kent, in New Brunswick.

[*English*]

Senator Mahovlich: I am Senator Mahovlich from Ontario.

Senator Ogilvie: My name is Senator Kelvin Ogilvie from Nova Scotia.

Senator Eaton: I am Senator Nicole Eaton from Ontario.

[*Translation*]

Senator Rivard: Michel Rivard, the Laurentides, Quebec.

The Chair: Thank you. We are continuing our study of research and innovation efforts in the agricultural sector.

[*English*]

Today we are focusing on understanding innovation vision in the agricultural sector and the agri-food sector from the producers' perspective.

[*Translation*]

I am sure you have had a look at the notice of meeting for this Senate hearing, which has three objectives: the development of new domestic and international markets, strengthening the sustainable development of agriculture, and improving food diversity and security.

[*English*]

Today, honourable senators, we have the opportunity to have the witnesses share their vision with us, their experience and also to make recommendations to the committee.

TÉMOIGNAGES

OTTAWA, le mardi 15 novembre 2011

Le Comité sénatorial permanent de l'Agriculture et des forêts se réunit aujourd'hui, à 17 h 16, pour examiner, pour en faire rapport, les efforts de recherche et d'innovation dans le secteur agricole. (Sujet : L'innovation dans le système agricole et agroalimentaire de la perspective des producteurs agricoles.)

Le sénateur Percy Mockler (*président*) occupe le fauteuil.

[*Français*]

Le président : Honorables sénateurs, bienvenue au Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts.

[*Traduction*]

Je demanderais aux sénateurs de se présenter à tour de rôle. En ce qui me concerne, je suis Percy Mockler, sénateur du Nouveau-Brunswick et président du comité.

[*Français*]

Le sénateur Robichaud : Je suis Fernand Robichaud, de Saint-Louis-de-Kent, au Nouveau-Brunswick.

[*Traduction*]

Le sénateur Mahovlich : Je suis le sénateur Mahovlich et je représente l'Ontario.

Le sénateur Ogilvie : Je suis le sénateur Kelvin Ogilvie et je viens de la Nouvelle-Écosse.

Le sénateur Eaton : Je suis le sénateur Nicole Eaton, de l'Ontario.

[*Français*]

Le sénateur Rivard : Michel Rivard, les Laurentides, Québec.

Le président : Merci. Nous continuons l'étude sur les efforts de recherche et d'innovation dans le secteur agricole.

[*Traduction*]

Aujourd'hui, nous allons nous concentrer sur l'innovation dans le système agricole et agroalimentaire de la perspective des producteurs agricoles.

[*Français*]

Je n'ai aucun doute que vous avez pris connaissance de l'ordre de renvoi du comité sénatorial qui se résume à trois objectifs : le développement de nouveaux marchés domestiques et internationaux, le renforcement du développement durable de l'agriculture et l'amélioration de la diversité et de la sécurité alimentaire.

[*Traduction*]

Aujourd'hui, honorables sénateurs, nous avons la chance de recevoir des témoins qui nous feront part de leur vision et de leur expérience et qui formuleront des recommandations au comité.

[Translation]

We thank the witnesses for having accepted our invitation.

Honourable senators, we have with us today from the Federation of Quebec Maple Syrup Producers, Ms. Anne-Marie Granger Godbout, Executive Director, Market, as well as Ms. Geneviève Béland, Director, Innovation and Development.

[English]

We are joined by the Canadian Honey Council, Mr. Rod Scarlett, Executive Director. Thank you for accepting our invitation and we look forward to hearing your recommendations.

[Translation]

And I would be remiss if I did not introduce our last, though certainly not our least witness, Mr. Yvon Poitras, General Manager of the New Brunswick Maple Syrup Association. Mr. Poitras, we know that you and your producers are world leaders of the Canadian industry with your recipes using maple syrup, and your syrup that everyone likes. We commend you.

Senator Eaton: We did not get these recipes.

The Chair: You did not get the recipe book? Well, we will distribute it. We will ensure that each senator receives a recipe book, in French and in English.

[English]

We will hear from the Canadian Honey Council, Mr. Rod Scarlett, to be followed by Mr. Poitras, and then the last presentation will be made by Ms. Granger Godbout and Ms. Béland.

Rod Scarlett, Executive Director, Canadian Honey Council: I will begin by thanking the committee members for allowing me the opportunity to address you this afternoon.

The Canadian Honey Council is truly a national organization representing all beekeeper organizations from British Columbia to the Maritimes. In 2010 there were about 7,284 beekeepers operating about 617,264 colonies in Canada. Agriculture and Agri-Food Canada has indicated that our sector provides direct and indirect economic benefits of nearly \$2.7 billion to the economy. The honeybee, honey production and pollination industries play an important and growing role in Canada and the world. Worldwide attention to the health of the honeybee has helped focus public attention to the industry.

Briefly I want to give you a couple of important facts about the honey industry. Canada is the eleventh largest producer of honey, with an estimated total production of about 73.3 million pounds in 2010. The Prairie provinces produce about 80 per cent of Canada's honey and contain about 70 per cent of the total number of colonies. Manitoba has about one quarter of the small commercial honeybee operations, while Alberta has nearly half of

[Français]

Nous remercions les témoins d'avoir accepté notre invitation.

Honorables sénateurs, nous recevons aujourd'hui, de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, Mme Anne-Marie Granger Godbout, directrice générale, Marché, ainsi que Mme Geneviève Béland, directrice de l'innovation et du développement.

[Traduction]

Tout d'abord, M. Rod Scarlett, directeur exécutif du Conseil canadien du miel, a accepté de se joindre à nous aujourd'hui. Nous vous remercions et nous sommes impatients d'entendre vos recommandations.

[Français]

Et je m'en voudrais de ne pas présenter le dernier témoin, mais certainement pas le moindre, M. Yvon Poitras, directeur général de l'Association acéricole du Nouveau-Brunswick. Monsieur Poitras, on a remarqué que vos producteurs et vous êtes des leaders de l'industrie canadienne dans le monde, avec vos recettes des délices à l'érable et votre sirop d'érable au goût de tout le monde. On vous en félicite.

Le sénateur Eaton : On ne les a pas eues, les recettes.

Le président : Vous n'avez pas eu le livre de recettes? Bien, on va vous le distribuer. On va s'assurer que chaque sénateur reçoive un livre de recettes, en français et en anglais.

[Traduction]

C'est M. Rod Scarlett, du Conseil canadien du miel, qui prendra la parole en premier, et il sera suivi de M. Poitras et de Mmes Granger Godbout et Béland.

Rod Scarlett, directeur exécutif, Conseil canadien du miel : Tout d'abord, je tiens à remercier les membres du comité de me donner cette occasion de m'exprimer cet après-midi.

Le Conseil canadien du miel est une organisation nationale qui représente tous les apiculteurs, de la Colombie-Britannique jusqu'aux Maritimes. En 2010, le Canada comptait 7 284 apiculteurs, qui géraient 617 264 ruches. Agriculture et Agroalimentaire Canada a évalué les retombées économiques directes et indirectes de notre secteur à près de 2,7 milliards de dollars. Les industries de l'apiculture, du miel et de la pollinisation jouent un rôle important et croissant au Canada et partout dans le monde. L'intérêt marqué du monde entier pour la santé des abeilles a attiré l'attention du grand public sur notre industrie.

J'aimerais vous exposer brièvement quelques faits importants au sujet de l'industrie du miel. Le Canada est le 11^e plus gros producteur de miel au monde, et sa production totale a été évaluée à 73,3 millions de livres en 2010. Les provinces des Prairies produisent environ 80 p. 100 du miel canadien et gèrent près de 70 p. 100 des colonies. Le Manitoba détient le quart des petites entreprises apicoles, alors que l'Alberta possède presque la moitié des grandes

the largest commercial operations. On the other hand, hobby apiaries are located in British Columbia with about 31 per cent, Quebec with about 23 per cent, and Ontario with about 18 per cent.

Disease is a major issue facing the bee sector in Canada. The normal long-term overwintering mortality rate was traditionally about 15 per cent, but that has doubled in recent years.

Beekeeping has usually been considered an industry with little economic impact. The truth is that honey and beehive-related products account for less than 0.5 per cent and 1 per cent of Canada's agricultural and livestock cash receipts. However, the secondary components are very important. In 2009, the total value of honey produced was \$126.3 million, up about \$21.1 million from 2008. We are now only starting to realize the full impact of pollination and its growing importance in food production.

The number of beekeepers has declined by one half over the last three decades, while the number of hives remains stable. Twenty per cent of the beekeepers own 80 per cent of the beehives, and 60 per cent of the hives are used to pollinate at least one crop.

The Canadian Honey Council has established four priorities as part of our long-term planning. These priorities are hive health, which helps to maintain thriving, productive livestock; market access and share; increased demand that supports better prices; food safety; top-quality products that instill consumer confidence; labour and succession, that is, qualified people to work in the industry now and in the future. I think these priorities match up very nicely with the mandate of this committee. I will start with developing new markets domestically and internationally.

The CHC has been actively following the developments in the European Union as a result of a recent decision by the European Court of Justice that only authorized or approved GM pollens be allowed in honey and that, if such pollens are found in honey, they must be labelled accordingly. Discussions have taken place with Agriculture and Agri-Food Canada, AAFC, to ensure that Canada and Canadian honey are properly represented during these discussions in the EU. To date there has been no final interpretation by the EU of this ruling. However, we are anxiously waiting for this interpretation to determine how it will apply to Canadian honey. It is far too early to say, but the potential ramifications for the Canadian beekeeper and for honey production are far-reaching in that it could radically change our honey markets as well as impact pricing. Not only is our third largest market currently cut off, that is, the EU, but we are now in a position of competing with honey produced in other GM countries such as Argentina and Brazil for our traditional markets and our largest market, which is the U.S., where nearly \$42 million worth of trade is being affected. This is a very troubling

entreprises dans ce secteur. En revanche, 31 p. 100 des éleveurs d'abeilles amateurs se trouvent en Colombie-Britannique, 23 p. 100 au Québec et 18 p. 100 en Ontario.

Les maladies de l'abeille menacent aujourd'hui l'industrie apicole canadienne. Le taux normal de mortalité hivernale s'est longtemps situé autour de 15 p. 100, mais ce pourcentage a doublé au cours des dernières années.

L'apiculture a toujours été considérée comme une industrie ayant peu d'impact économique. En vérité, le miel et les produits de la ruche représentent respectivement moins de 0,5 et 1 p. 100 des recettes monétaires provenant de l'élevage au Canada. N'empêche que les éléments secondaires sont très importants. En 2009, la valeur totale de la production de miel s'élevait à 126,3 millions de dollars, soit 21,1 millions de dollars de plus qu'en 2008. Nous commençons tout juste à réaliser toute l'incidence de la pollinisation et son importance dans le domaine de la production alimentaire.

Le nombre d'apiculteurs a diminué de moitié ces 30 dernières années, alors que le nombre de ruches est demeuré stable. Vingt pour cent des apiculteurs possèdent 80 p. 100 des ruches d'abeilles, et 60 p. 100 des ruches servent à polliniser au moins une culture.

Le Conseil canadien du miel a établi quatre priorités dans le cadre de sa planification à long terme. Parmi ses priorités, mentionnons la santé des ruches, pour un secteur de l'élevage bien portant; l'accès au marché et la part du marché, pour une demande accrue entraînant de meilleurs prix; la salubrité des aliments, pour des produits de qualité supérieure qui inspirent confiance aux consommateurs; ainsi que la main-d'œuvre et la relève, pour des travailleurs qualifiés au sein de l'industrie aujourd'hui et demain. Je pense que ces priorités s'alignent très bien sur le mandat du comité. Je commencerais par développer de nouveaux marchés au pays et à l'étranger.

Le CCM suit très attentivement l'évolution de la situation dans l'Union européenne, à la suite d'une décision récente de la Cour européenne de justice selon laquelle seul le miel contenant du pollen issu d'OGM autorisés ou approuvés peut être commercialisé, pourvu qu'il soit étiqueté en conséquence. On a discuté avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, AAC, pour s'assurer que le Canada et le miel canadien est bien représenté dans le cadre de ses discussions. L'UE n'a pas encore fait connaître son interprétation définitive de cette décision. Nous sommes très impatients de savoir quelle sera l'incidence sur le secteur apicole canadien. Il est encore trop tôt pour se prononcer, mais les conséquences risquent d'être énormes pour l'apiculture et la production de miel au Canada, en ce sens que cela pourrait changer radicalement nos marchés du miel et l'établissement des prix. Non seulement nous perdons notre troisième plus important marché, c'est-à-dire, l'UE, mais nous nous trouvons également à livrer concurrence aux autres pays qui ont des OGM comme l'Argentine et le Brésil sur nos marchés traditionnels et notre plus grand marché, les États-Unis, avec qui nos échanges commerciaux se chiffrent à 42 millions de dollars. Il

and complicated development in our industry, and I would be pleased to elaborate on it further during questions.

Work continues with various producers and cooperatives opening up new market opportunities in Japan and China. An issue that has vexed the Canadian Honey Council is how we currently define honey and its impact on beekeepers. In many instances, what is labelled as honey could be mixtures simulated to taste like honey but without its true characteristics. The reason for this is a combination of poor regulations, a fundamental lack of will from large corporations to identify honey as a singular commodity and, just as important, the lack of concerted pressure from industry to get what it wants.

The CHC also provides information and promotes its products and production domestically. Earlier this year, Health Canada introduced a honey botulism campaign designed to inform consumers that it is recommended that honey not be given to children under the age of one. While we have absolutely no problem with the intention of that campaign, it would have been nice if Health Canada had informed the industry that it was launching such a campaign and, furthermore, if it had fully informed the public that honey represents no threat to individuals over the age of one. It is hard to estimate the impact this campaign had on domestic sales.

Finally, we are a participant in Brand Canada and are exploring other options for future domestic and international sales.

With regard to enhancing agricultural sustainability, our industry directly impacts 60 per cent of the food we eat, so a healthy and sustainable bee population is essential to Canada's overall agricultural stability. As mentioned previously, overwintering bee loss has increased substantially since 2006. The cause for this loss is in part due to the appearance of a parasitic mite called *Varroa destructor*, a microsporidian called *Nosema*, environmental factors and lack of treatment options.

In January the Canadian Honey Council will be hosting a bee stock risk management symposium where industry will review domestic production as well as import policy. As a result of high losses, it is extremely important that beekeepers have access to healthy stock in a timely manner. We need to develop strong domestic production but cannot be totally reliant on one source. Currently imports are necessary for the continued growth of the industry and, as such, developing safe, healthy import protocols in conjunction with the Canadian Food Inspection Agency, CFIA, is paramount.

Another issue that relates to sustainability is bee health research and the development of affordable and effective bee treatments. The current working relationship with the Pest

s'agit d'une situation très troublante et compliquée pour notre industrie, et je serais heureux de vous en dire davantage à ce sujet durant la période de questions.

Divers producteurs et coopératives tentent d'ouvrir de nouveaux débouchés au Japon et en Chine. Une question qui a contrarié le Conseil canadien du miel, c'est la façon dont nous définissons le miel et son incidence sur les apiculteurs. Dans bien des cas, ce qui est étiqueté comme du miel pourrait être une combinaison d'ingrédients qui goûte le miel, mais qui n'en présente pas les caractéristiques. Ce phénomène découle d'une piètre réglementation, d'une absence fondamentale de volonté de la part des grandes entreprises à identifier le miel comme une denrée unique et, surtout, d'un manque de pression concertée de l'industrie pour arriver à ses fins.

Le CCM fournit également de l'information et fait la promotion de ses produits à l'échelle nationale. Plus tôt cette année, Santé Canada a lancé une campagne de sensibilisation visant à prévenir le botulisme infantile et il a recommandé de ne pas donner de miel à des enfants âgés de moins d'un an. Bien que l'intention de cette campagne ne nous pose aucun problème, nous estimons que Santé Canada aurait dû d'abord en informer l'industrie et, surtout, rassurer le public en précisant que le miel ne présente aucun danger pour les personnes âgées de plus d'un an. Il est difficile d'évaluer tout l'impact que cette campagne a eu sur les ventes au pays.

Enfin, nous participons au projet de promotion de l'image de marque du Canada et nous explorons d'autres options pour de futures ventes nationales et internationales.

En ce qui concerne la viabilité agricole, sachez que notre industrie a une incidence directe sur 60 p. 100 des aliments que nous consommons. Par conséquent, une population durable et saine d'abeilles est essentielle pour la stabilité du secteur agricole au Canada. Comme je l'ai indiqué précédemment, le taux de mortalité hivernale s'est accru de façon substantielle depuis 2006. Cela s'explique en partie par l'apparition d'un parasite, l'acarien varroa, une infection par une microsporidie, *Nosema*, des facteurs environnementaux et le manque d'options de traitement.

En janvier, le Conseil canadien du miel tiendra un symposium sur la gestion des risques pour les abeilles au cours duquel l'industrie se penchera sur la production nationale et sa politique d'importation. En raison des importantes pertes subies, les apiculteurs doivent absolument avoir accès à des abeilles en santé en temps opportun. Nous devons développer une forte production nationale, mais nous ne pouvons pas dépendre d'une seule source. À l'heure actuelle, nous comptons beaucoup sur les importations pour assurer la croissance de l'industrie et, par conséquent, il est fondamental d'établir, en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, des protocoles garantissant l'importation d'abeilles en santé.

En outre, il faut mener davantage de recherches sur la santé des abeilles et élaborer des traitements efficaces et abordables. Nous entretenons actuellement une très bonne relation de travail avec

Management Regulatory Agency, PMRA, is very good, but we need to be continually on the leading edge in development of bee treatments as resistance to existing treatments increases.

The lack of a domestic workforce has meant that commercial bee operations are reliant on foreign workers. Service Canada has been helpful in developing an agricultural stream, but more work needs to be done to ensure that beekeepers get access to workers in a timely fashion. At the same time, Grande Prairie Regional College in Northern Alberta recently announced the creation of a beekeeping certificate program, which will go a long way toward helping beekeepers obtain qualified help.

With regard to improving food diversity and security, currently the CHC, in cooperation with CFIA and AAFC, is completing a food safety procedures manual for beekeepers. At the same time, we are working on a bee bio-security plan. Due to this work, Canada is renowned as a food safety leader in honey.

One thing our industry continues to lack is resources, mainly on the manpower front. We think it is essential that a national surveillance program be initiated rather than relying on individual provinces to do that job. At the same time, CFIA does not have the resources or the expertise to do the job. As a result, the provinces have been forced to pick up the slack, and each province handles things a little differently. A coordinated effort with all players involved would go long way toward securing the health of our bees, which would in turn add to the security of Canadian food production.

Finally, related to this is the fact that expanding commodities that rely on pollination could face bee shortages without a properly supported bee industry.

Thank you for your attention. We will welcome questions at the end.

The Chair: Thank you, Mr. Scarlett. I will ask Mr. Poitras for his presentation. Following the presentation from the Federation of Quebec Maple Syrup Producers, senators will ask you questions.

[Translation]

Yvon Poitras, General Manager, New Brunswick Maple Syrup Association: Good afternoon Mr. Chairman, honourable senators. The office of the New Brunswick Maple Syrup Association has been in existence for six years. Previously we only had a council where a few people met to discuss things once a year.

Six years ago, a federal agency came to ask me to open an office and set up a maple syrup association in New Brunswick.

l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire, mais nous devons demeurer à l'avant-garde dans le développement des traitements en raison de la résistance qui s'est accrue.

La pénurie de travailleurs canadiens fait en sorte que les entreprises apicoles n'ont d'autre choix que d'embaucher des travailleurs étrangers. Par conséquent, Service Canada a mis sur pied un projet pilote visant les travailleurs agricoles. Cette mesure s'est révélée utile, mais il reste du chemin à faire pour s'assurer que les apiculteurs peuvent recruter des travailleurs en temps opportun. Parallèlement, le Collège régional de Grande Prairie, dans le nord de l'Alberta, a récemment annoncé la création d'un programme de certification en apiculture, ce qui aidera énormément les apiculteurs à obtenir une aide qualifiée.

En vue d'améliorer la diversité et la salubrité des aliments, le CCM, en collaboration avec l'ACIA et AAC, achève actuellement un manuel de procédures en matière de salubrité des aliments à l'intention des apiculteurs. De plus, nous travaillons à l'élaboration d'un plan de biosécurité relative à l'élevage des abeilles. Grâce à ce travail, le Canada est reconnu comme un chef de file pour ce qui est de la salubrité du miel.

Notre industrie est notamment confrontée à un manque de ressources, principalement sur le plan de la main-d'œuvre. Nous sommes d'avis qu'il faut mettre en place un programme de surveillance à l'échelle nationale plutôt que de confier cette responsabilité aux provinces. Comme l'ACIA n'a pas les ressources ni l'expertise nécessaires à cette fin, les provinces ont donc été obligées d'intervenir, chacune à leur manière. Par conséquent, nous insistons sur la nécessité d'un effort coordonné de tous les intervenants pour garantir la santé de nos abeilles, ce qui permettra d'assurer davantage la salubrité des aliments canadiens.

Enfin, si on ne soutient pas adéquatement l'industrie de l'apiculture, on risque d'être confronté à une pénurie d'abeilles en augmentant les denrées tributaires de la pollinisation.

Merci de votre attention. C'est avec plaisir que nous répondrons à vos questions à la fin.

Le président : Merci, monsieur Scarlett. J'inviterais maintenant M. Poitras à faire son exposé. Après l'exposé de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, les sénateurs vous poseront des questions.

[Français]

Yvon Poitras, directeur général, Association acéricole du Nouveau-Brunswick : Bonjour, monsieur le président, madame et messieurs les sénateurs. Le bureau de l'Association acéricole du Nouveau-Brunswick existe depuis six ans. Avant, nous n'avions qu'un conseil où quelques personnes se rencontraient pour discuter une fois par année.

Il y a six ans, une agence fédérale est venue me demander d'ouvrir un bureau et de mettre sur pied une association acéricole au Nouveau-Brunswick.

That agency told us at the time that the industry in New Brunswick was considered to be dormant, and hence not really considered an industry.

Since that time, New Brunswick has ranked third among maple syrup producers in the world, after Quebec and Vermont, followed by Ontario and New York State. We produce between 4 and 5 million pounds, or 1.8 million kilograms of maple syrup per year, which we consider to be of high quality. We are proud to say that we have in New Brunswick the largest single producer of maple syrup in the world, with more than 178,000 taps. We have the largest organic producer in the world with over 110,000 taps. On a yearly basis, we generate between \$10 million and \$15 million in revenue for the province, depending on mother nature and the year's production.

After six years in existence, the office now has 125 members from all four corners of the province, and 80 per cent of the production takes place in the northern part of the province.

The association divides its activities into three parts: operational activities, provincial marketing activities and international marketing. We do not claim to be as large as our colleagues in Quebec and Vermont, but our production is similar, albeit on a smaller scale. We work in close cooperation with our colleagues from Quebec on certain files which I will discuss later.

From the operational point of view, we instruct our members. For the past five years we have helped our members to expand within our borders, and we are now attempting to help them to expand beyond our borders, so as to gain more territory. This is becoming a problem over time because our provincial government does not see our expansion from the same perspective. That is where lobbying becomes necessary.

With regard to regional marketing, our main activity is promotions, to remind people that we do indeed produce maple syrup, but that maple syrup is not only for pancakes, and so we do other things such as produce recipe books. I will make sure that the senators receive a copy of that cookbook. We prepared a recipe book in New Brunswick, and we also published one in France.

The international side will probably interest the senators more. We do not have the funds and the capacity of some of our colleagues to do international marketing. However, we work among other things on a file known as the Canadian Maple Syrup Table, chaired by the Quebec federation. The four Canadian producing provinces — Quebec, New Brunswick, Ontario and Nova Scotia — sit at that table. The decisions on research and development involving maple syrup and applying to Canada are made at that table. We take part in those discussions and we also share in the decision-making.

Moreover, as vice-president of the International Maple Syrup Institute, I am aware of other matters that could be of interest to you. For instance, at this time, Health Canada and the Canadian

Cette agence nous a dit à ce moment-là qu'on avait trouvé au Nouveau-Brunswick une industrie dormante, qui n'était pas considérée comme une industrie.

Depuis ce temps, le Nouveau-Brunswick se classe troisième producteur acéricole au monde, après le Québec et le Vermont, suivi de l'Ontario et de l'État de New York. Nous produisons entre quatre et cinq millions de livres, ou 1,8 million de kilogrammes de sirop par année que nous considérons de haute qualité. Nous nous enorgueillons de dire que nous avons, au Nouveau-Brunswick, le plus gros producteur singulier de sirop d'érable au monde, qui possède au-delà de 178 000 entailles. Nous avons le plus gros producteur organique au monde, avec au-delà de 110 000 entailles. Nous rapportons entre 10 et 15 millions par année de revenus à la province, selon dame nature et la production de l'année.

Après six ans d'existence, le bureau compte maintenant 125 membres, répartis aux quatre coins de la province, et 80 p. 100 de la production se fait dans le nord de la province.

L'association divise ses activités en trois : les activités d'opération, les activités de marketing provincial et de marketing international. Nous ne prétendons pas être aussi gros que nos collègues du Québec ou du Vermont, mais nous avons une production semblable, quoiqu'à plus petite échelle. Nous travaillons en étroite collaboration avec nos collègues du Québec sur certains dossiers, sur lesquels je reviendrai plus tard.

Du point de vue opérationnel, nous avons l'instruction de nos membres. Nous aidons nos membres, depuis cinq ans, à faire de l'expansion à l'intérieur et nous essayons maintenant de les aider à faire de l'expansion à l'extérieur pour essayer d'accaparer plus de territoires. Cela devient un problème avec le temps, parce que notre gouvernement provincial ne voit pas notre expansion du même œil. C'est à ce moment qu'on doit faire du lobbying.

En ce qui concerne le marketing régional, nous faisons surtout des promotions pour rappeler aux gens que oui, nous avons du sirop d'érable, mais que le sirop d'érable, ce n'est pas seulement pour les crêpes, on fait d'autres choses, entre autre des livres de recettes. Et je m'assurerai que les sénateurs obtiennent une copie de ce livre de recettes. Nous avons fait un livre de recettes au Nouveau-Brunswick et nous en avons également un en France.

Le côté international intéressera probablement plus les sénateurs. Nous n'avons pas les fonds et les capacités de certains de nos collègues pour faire du marché international. Par contre, nous travaillons, entre autres, sur un dossier qui s'appelle la Table de concertation canadienne sur le sirop d'érable, présidée par la fédération du Québec. Les quatre provinces productrices du Canada — le Québec, le Nouveau-Brunswick, l'Ontario et la Nouvelle-Écosse — siègent à cette table. Les décisions prises sur la recherche et le développement du sirop d'érable s'appliquant au Canada sont prises à cette table. Nous faisons partie de ces discussions et nous prenons part aux décisions.

De plus, en tant que vice-président de l'Institut international du sirop d'érable, j'ai d'autres dossiers qui pourraient vous intéresser. Par exemple, en ce moment, Santé Canada et l'agence

agency have just received an application for the acceptance of new grades, standards that we establish, standards that will be similar in Canada and the United States. Up until now, there were different maple syrup grades in Canada and the United States, but over the past seven years the institute has been working to standardize the grades in both countries. The American and Canadian governments now have the document in hand. We made them a copy and we asked that the document be adopted in both countries by the two agencies involved. I hope this document will reach you. I already sent a copy to Senator Mockler's office to make sure that as chair of the committee he would have a copy at his disposal. But the document has mostly been distributed to the Department of Health and to the Department of Agriculture and Agri-Food.

This has been a very brief explanation of what we have been doing in New Brunswick over the past six years, because I was told that I did not have much time. We are a youthful organization and we are small if we compare ourselves to some of our neighbours, but we work with what we have. We try, especially where research and development are concerned, to work with the management table. We are also a part not only of the international institute, but also of the North American Maple Syrup Council, another body that does research on maple syrup. This research is very important for the future. Some very interesting health-related research is being done. Communiqués are issued on a regular basis, and I am certain that you will be hearing about the most recent document, which concerns a product that will have an impact on liver health and was developed with maple sap. There is a doctor in Montreal who is studying certain molecules that could be used as heart medication. This research is made possible by the cooperation between the federal government and the Canadian maple management table. We encourage this work wholeheartedly, as our organization is not large enough to do this on its own, but the table can do that quite effectively.

And I will conclude on these words; I would be happy to answer your questions, and I thank you again for your invitation.

The Chair: Thank you very much, Mr. Poitras. We will now ask Ms. Béland and Ms. Granger Godbout to make their presentations.

Anne-Marie Granger Godbout, Executive Director, Market, Federation of Quebec Maple Syrup Producers: Good afternoon, Mr. Chair. The Federation of Quebec Maple Syrup Producers thanks you cordially for allowing it to share its experience and its vision of innovation in agriculture with you. I am going to begin the presentation and Ms. Béland will do a part of it, and then I will conclude.

The Federation of Quebec Maple Syrup Producers was created in 1966 by virtue of the Professional Syndicates Act to support the interests of Quebec's 13,500 maple syrup producers. These producers operate some 7,400 maple businesses. Grouped by region, they are represented by 11 regional syndicates, all affiliated with the FPAQ.

canadienne viennent de recevoir une demande d'acceptation de nouveaux grades, des standards que nous établissons, standards qui seront similaires au Canada et aux États-Unis. Jusqu'à aujourd'hui, vous aviez au Canada et aux États-Unis différents grades pour le sirop d'érable, mais depuis sept ans, l'institut travaille afin que les grades soient égaux dans les deux pays. Les gouvernements américain et canadien ont maintenant le document. On leur a fait une copie et on leur a demandé que ce document soit adopté dans les deux pays par les deux agences concernées. J'espère que ce document vous parviendra. J'en ai déjà envoyé un exemplaire au bureau du sénateur Mockler pour m'assurer qu'en tant que président du comité, il en ait une copie. Mais le document a surtout été distribué au ministère de la Santé et à celui de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Tout cela explique très brièvement, parce qu'on m'a dit que je ne disposais pas de beaucoup de temps, ce qu'on fait au Nouveau-Brunswick depuis six ans. Nous sommes jeunes et nous sommes petits, si on nous compare à certains de nos voisins. Mais nous travaillons avec ce que nous avons. Nous essayons, surtout au niveau de la recherche et du développement, de travailler avec la table de concertation. Nous faisons également partie non seulement de l'institut international, mais également du conseil nord-américain, une autre entité où on fait de la recherche sur le sirop d'érable. Cette recherche est très importante pour l'avenir. Il y a de la recherche très intéressante qui se fait pour la santé des gens. Des communiqués sont émis régulièrement, et je suis certain que vous entendrez parler du dernier document qui concerne un produit pour la santé du foie développé avec la sève de l'érable. Nous avons un médecin à Montréal qui étudie certaines molécules qui pourraient servir de médicaments pour le cœur. Ces recherches se font grâce à la coopération entre le gouvernement fédéral et la table canadienne de concertation. Nous encourageons beaucoup ce travail parce que nous ne sommes pas assez gros pour le faire seul, mais en tant que table de concertation, cela se fait très bien.

Sur ces mots, il me fera plaisir de répondre à vos questions, et je vous remercie encore de votre invitation.

Le président : Merci beaucoup, monsieur Poitras. On va maintenant demander à Mme Béland et à Mme Granger Godbout de faire leurs présentations.

Anne-Marie Granger Godbout, directrice générale, Marché, Fédération des producteurs acéricoles du Québec : Bonjour, monsieur le président, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec vous remercie chaleureusement de lui permettre de partager avec vous son expérience et sa vision de l'innovation en agriculture. Je vais commencer la présentation, Mme Béland en fera une partie, et je terminerai.

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec a été créée en 1966, en vertu de la Loi sur les syndicats professionnels, pour défendre les intérêts des quelque 13 500 acériculteurs du Québec. Ces producteurs exploitent près de 7 400 entreprises acéricoles. Ces gens sont regroupés par régions et sont représentés par 11 syndicats régionaux, tous affiliés à la fédération.

These businesses, of every size and in every region, have chosen to join forces to take control of their production and make a better living from their occupation. Quebec produces 91 per cent of Canada's maple syrup and approximately 80 per cent of the maple syrup produced in Canada is exported.

In 1989, by virtue of the Act respecting the marketing of agricultural and food products in Quebec, the producers asked the FPAQ to manage a joint plan to take charge of and organize the conditions under which their product is produced and marketed. They asked their federation to be efficient, rigorous and visionary. They also expected to bring stakeholders together and foster discussion and consensus-building among maple producers with different views.

In addition to generating some \$300 million in sales, more than \$734 million in GDP and 12,000 full-time equivalent jobs, Quebec maple producers invest close to \$7 million annually in funding projects or activities that serve the interests of the entire maple industry. This supports effective, orderly marketing of maple products. These sums are generated through their contributions to the joint plan.

I will now yield the floor to Ms. Béland for the part on maple, a technical sales platform ready for rollout.

Geneviève Béland, Director, Innovation and Development, Federation of Quebec Maple Syrup Producers: Over the past few years, we have come to realize that maple syrup is much more than that alone, and it is not just for pancakes, either.

Since 2005 more specifically, the Federation of Quebec Maple Syrup Producers has on behalf of the Canadian maple syrup industry — in close cooperation with the Canadian Maple Syrup Advisory Committee or the table Mr. Poitras is a member of — has been developing cutting-edge expertise in innovation and adding value with maple.

Some of the results are already offering a glimpse of new applications and the development of new markets to respond to new industrial, natural and functional trends. Others require reliable scientific proof to even further support innovation in non-traditional sectors for maple.

For example, the FPAQ was able to generate different types of extracts, including sugarless maple extract, MSx, which stands for Maple Syrup Extract. The MSx is a concentrate of bioactive molecules in maple that could be marketed in the cosmetics, natural health products, pharmaceutical or biotechnology industries. Maple syrup deemed to have flavour flaws or to be unfit for human consumption could thus become a desirable product, for it possesses the value-added technical-economic and commercial properties sought. Research on the physiological effects of this new product is necessary to actualize its potential. Interestingly, Italy is investing in this same technological thrust with its national product, olive oil.

Ces entreprises de toutes les tailles et de toutes les régions ont choisi de se regrouper pour prendre en main leur production et mieux vivre de leur métier. Le Québec produit environ 91 p. 100 de la production canadienne, et environ 80 p. 100 du sirop d'érable produit au Canada est exporté.

En 1989, en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles et alimentaires, les producteurs ont demandé à la fédération de gérer un plan conjoint, afin de prendre en charge et d'organiser les conditions de production et de mise en marché de leurs produits. Ils ont demandé à la fédération d'être efficace, rigoureuse et visionnaire. Ils s'attendent à ce qu'elle soit rassembleuse et favorise la concertation des visions différentes.

En plus de générer 300 millions de dollars de chiffre d'affaires, plus de 734 millions de dollars en termes de PIB et 12 000 employés en équivalent de temps plein, les acériculteurs du Québec investissent annuellement près de 7 millions de dollars dans le financement de projets et d'activités au bénéfice de toute la filière acéricole canadienne. Ceci favorise une mise en marché efficace et ordonnée du produit, et ces montants sont générés à partir des contributions au plan conjoint.

Je vais maintenant céder la parole à Mme Béland pour la partie sur l'érable, une plateforme technico-commerciale.

Geneviève Béland, directrice de l'innovation et du développement, Fédération des producteurs acéricoles du Québec : On s'est aperçu, depuis quelques années, que l'érable, c'est beaucoup plus que du sirop d'érable. Ce n'est pas seulement pour les crêpes non plus.

Depuis 2005, plus précisément, la Fédération des producteurs acéricoles, au nom de l'Industrie canadienne de l'érable — en étroite collaboration avec le Comité consultatif de l'industrie canadienne de l'érable ou la table de concertation dont M. Poitras fait partie — a développé une expertise de pointe en innovation et en valorisation de l'érable.

Certains résultats permettent déjà d'entrevoir de nouvelles applications et le développement de nouveaux marchés pour répondre aux nouvelles tendances industrielles, naturelles et fonctionnelles des produits alimentaires et non alimentaires. D'autres doivent faire l'objet de démonstrations scientifiques crédibles afin de soutenir encore davantage l'innovation dans des secteurs non traditionnels pour l'érable.

À titre d'exemples, la FPAQ a réussi à générer différents types d'extraits dont l'extrait d'érable sans sucre, appelé plus communément le MSx, pour Maple Syrup Extract. Le MSx est un concentré de molécules bioactives de l'érable qui pourrait être commercialisé dans des secteurs cosmétiques, de produits de santé naturels, pharmaceutiques ou biotechnologiques. Le sirop d'érable avec des défauts de saveur ou jugé impropre à la consommation humaine notamment, pourrait ainsi devenir un produit intéressant, car il possède les propriétés technico-économiques et commerciales à valeur ajoutée recherchées. Des recherches sur les effets physiologiques de ce nouveau produit sont nécessaires pour en actualiser le potentiel. Il est à noter que l'Italie est à investir dans ce même axe technologique avec son produit national, l'huile d'olive.

Also, the coconut water industry is expanding rapidly and huge investments are keeping demand high. In fact, the multinational PepsiCo Inc. is planning to make major investments in the Philippines, where the number of trees able to be put into production is estimated at 324 million. Pasteurized and sterilized maple sap offers similar potential. It is a direct response to the big market trends: natural, simple, authentic, fresh-tasting and pleasant, nutritional and functional, practical — plus it can be used to create original and unique innovations to satisfy the desire for new sensory experiences.

There are important potential markets to discover and develop, and industries are ever on the lookout for new input products. Maple syrup, maple sap and all the other products created from maple, including the waste from production, are likely to have the sought-after technical, economic and commercial properties.

Maple's competitive advantages have value for the food ingredients industry as well as the functional beverage industry and the cosmetics ingredients sector. Investing in these avenues will enable maple to maintain and develop its positioning in the food industry of the 21st century and to expand to value-added non-food applications. India and Australia are investing in these types of technologies, which break down scientific silos and bring agriculture, nutrition and pharmaceuticals under one roof.

Quebec's maple syrup producers and the Government of Canada have recognized this and are investing in a long-term vision to ensure the industry's viability over the long haul. The New Generation of Maple: 2020 strategy supports the growth of the maple market in order to benefit the Canadian maple industry, based on: developing knowledge, technologies and potential new products; adapting and creating production techniques according to market needs in order to deliver value-added products; developing markets based on the knowledge acquired through research.

This coordinated process lays the foundation for Canadian maple's competitiveness throughout the world.

The vision and leadership of Quebec maple syrup producers and their ripple effect have in fact allowed Quebec maple producers to use their strength within their federation to develop a creative marketing approach. The creativity and energy of these businesses and the economic benefits for the region are the pillars of innovation in the maple industry. Quebec maple syrup producers are making major collective investments in precompetitive research and innovation. An individual approach would never have been able to create such a momentum. This leadership has a clear ripple effect.

Aussi, l'industrie de l'eau de coco est en pleine expansion et des investissements massifs soutiennent la demande. D'ailleurs, la multinationale PepsiCo inc. prévoit des investissements importants aux Philippines, où on estime que 324 millions d'arbres peuvent être mis en production. L'eau d'érable pasteurisée et stérilisée offre un potentiel équivalent. Elle est une réponse directe aux grandes tendances de marché : naturelle, simple, authentique, au goût frais et agréable, aux propriétés nutritives et fonctionnelles. Elle est pratique, en plus d'être un ingrédient qui permet de créer des innovations originales et uniques en vue de satisfaire les besoins d'expériences sensorielles.

D'importants marchés potentiels sont à découvrir et à développer, et les industries sont constamment à l'affût de nouveaux intrants. Le sirop d'érable, l'eau d'érable et tous les autres produits extraits de l'érable, incluant les rejets de production, sont susceptibles de posséder les propriétés technico-économiques et commerciales recherchées.

Les avantages compétitifs de l'érable sont intéressants, tant pour l'industrie des ingrédients alimentaires que des boissons fonctionnelles et des ingrédients cosmétiques. Investir dans ces avenues permettra à l'érable de maintenir et de développer son positionnement dans le secteur alimentaire du XXI^e siècle et à s'étendre à des applications non alimentaires à valeur ajoutée. L'Inde et l'Australie sont à investir dans ce type de technologies qui, dorénavant, transgressent les silos scientifiques pour combiner en un seul thème l'agriculture, la nutrition et la pharmaceutique.

Les producteurs acéricoles du Québec l'ont compris et le gouvernement canadien l'a reconnu. Ils investissent dans une vision à long terme pour assurer la pérennité du secteur. La stratégie Nouvelle génération de l'érable 2020, qui a été développée en concertation avec l'industrie canadienne de l'érable et le comité consultatif, permet d'appuyer la croissance du marché de l'érable au bénéfice de l'industrie canadienne de l'érable, et ce, sur trois bases : le développement des connaissances, des technologies et des produits novateurs potentiels, l'adaptation et la création des techniques de production selon les besoins du marché en vue d'assurer la livraison des produits à valeur ajoutée et, le développement des marchés sur la base des connaissances acquises en recherche.

L'ensemble de cette démarche coordonnée jette les bases de la compétitivité de l'érable du Canada à travers le monde.

La vision et le leadership des acériculteurs du Québec et leur effet d'entraînement a permis, en fait, de déployer une force au sein de la fédération, de développer une mise en marché collective et de créer une dynamique de créativité et de développement accéléré des entreprises. Les retombées en région sont les piliers de l'innovation acéricole. Les investissements collectifs des acériculteurs québécois en recherche précompétitive et en innovation sont majeurs. L'approche individuelle n'aurait jamais pu créer un levier aussi puissant. Ce leadership a un effet d'entraînement évident.

For example, the international scientific community is increasingly interested in maple. It is no longer rare for researchers here or abroad to invest independently in research on the benefits of maple products. By doing so, they are learning more about maple and raising its visibility. We are witnessing the emergence of crucial expertise for the development of new commercial applications and new opportunities for the maple industry.

The first research initiatives are also stimulating processors' creativity. As understanding of the composition of maple products and their health benefits is refined, we are seeing a bevy of innovative products appear, such as maple sugar flakes, alcoholic beverages made from maple, herbal teas, maple vinegars, et cetera. And molecular cuisine, a revolution in the culinary world that has captured the federation's interest, made it possible for a processor to create amazing "maple pearls," a veritable maple caviar.

In order for the innovation system to stimulate innovation, relying on credible, influential, high-profile people to spread the word is essential. This is why the federation has chosen to partner with the greatest experts in several fields, even if it meant looking for the world over for them, such as: Dr. Navindra Seeram, Professor at the University of Rhode Island; Dr. Keiko Abe, Professor Emeritus of the University of Tokyo; Mr. Christophe Morel, world-famous chocolatier and maple ambassador, and Mr. Joseph Viola, world-famous chef and maple ambassador. These are but a few examples from a very long list.

This is proving to be a winning strategy as can be seen in our exports and increased sales.

The maple industry's innovation system, created at the federation's initiative, is fairly unique in the agri-food sector. It is modeled on that of the biotechnology industry, outlining the development of an intellectual property portfolio strategy that fosters investment in innovation. It should be noted that this system really benefits all of the Canadian maple production since the licensing agreements are offered on condition that Canadian maple products be used exclusively.

Ms. Granger Godbout: Quality, authenticity and traceability are our biggest assets. Canadian maple is a flagship product, closely tied to the national identity. Maple products are a strong symbol of Canadian identity and culture, recognized abroad. They are a part of our local traditions and boast quality rooted in age-old know-how. The first use of the maple leaf as a symbol of English Canada goes back to 1848, in a Toronto literary publication, *The Maple Leaf*, which presented it as the emblem chosen to represent both Canadas. One hundred years later, the maple leaf would be officially crowned the sole symbol of the Canadian federation.

Par exemple, l'intérêt de la communauté scientifique mondiale se tourne de plus en plus vers l'érable. Désormais, il n'est plus rare que les chercheurs d'ici ou d'ailleurs investissent dans la recherche sur les bienfaits des produits de l'érable. Ce faisant, la connaissance sur l'érable et sa visibilité s'accroissent. On assiste à l'émergence d'une expertise cruciale pour le développement de nouvelles applications commerciales et de nouvelles opportunités pour l'industrie acéricole.

Aussi, les premières initiatives de recherche stimulent la créativité chez les transformateurs. À mesure que se précise la connaissance de la composition des produits de l'érable et de ses bénéfices santé, on voit apparaître une multitude de produits innovateurs tels que les flocons de sucre d'érable, les boissons alcoolisées à base d'érable, les tisanes, les vinaigres d'érable, et cetera. La cuisine moléculaire, une révolution dans le monde gastronomique à laquelle s'est intéressée la fédération, a permis à un transformateur de créer d'extraordinaires « perles d'érable », véritable caviar d'érable.

Pour que le système d'innovation stimule l'innovation, il faut absolument miser sur des « têtes d'affiche » et des « relais d'information » crédibles et influents. C'est pour cette raison que la fédération a choisi de s'associer aux plus grands experts dans leur domaine et ce, même s'il a fallu les trouver aux quatre coins du monde, tels que le Dr Navindra Seeram, professeur à l'Université du Rhode Island, le Dr Keiko Abe, professeur émérite à l'Université de Tokyo, M. Christophe Morel, chocolatier de renommée mondiale et ambassadeur de l'érable, et M. Joseph Viola, chef de renommée mondiale et ambassadeur de l'érable. Ce ne sont que quelques exemples d'une très longue liste.

Cette stratégie s'avère gagnante, du moins en font foi les exportations et l'accroissement des ventes.

Le système d'innovation du secteur de l'érable, créé à l'initiative de la fédération, prévoit le développement d'une stratégie de portefeuille de propriété intellectuelle permettant de favoriser les investissements en innovation, un modèle assez unique dans le secteur agroalimentaire basé sur celui de la biotechnologie. Il est à noter que ce système est réellement tourné au profit de l'ensemble de la filière acéricole canadienne, puisque les accords de licence sont offerts sur la base de l'exclusivité de l'utilisation des produits de l'érable du Canada.

Mme Granger Godbout : La qualité, l'authenticité et la traçabilité sont et seront nos atouts. L'érable est un produit phare étroitement lié à l'identité canadienne. Les produits de l'érable sont un symbole identitaire et culturel fort du Canada, reconnus à l'étranger. Ils sont de tradition régionale et leur qualité est éprouvée par un savoir-faire ancestral. Le premier usage de la feuille d'érable comme symbole identitaire du Canada anglais remonterait à 1848. Dans une publication littéraire de Toronto, *The Maple Leaf* la présentait comme l'emblème choisi pour représenter les deux Canada. Cent ans plus tard, la feuille d'érable sera officiellement consacrée unique symbole de la fédération canadienne.

By expanding awareness of maple products, awareness of all Canadian products is raised. Investing in maple is all the more important for the economy because its share of mind and the growth momentum of maple businesses will influence the perceived quality of all Canadian products abroad.

Maple is perfectly aligned with major global trends. Maple offers fundamental characteristics of top quality foods: a unique flavour and gastronomic experience; an artisanal, limited quantity production process; a natural and simple composition — just one ingredient; a wholesome and healthy profile; a “local” or “exotic” identity, depending on the consumer; et cetera.

The quality of Canadian maple products is well known and undeniable, for the vast majority of bulk maple syrup, Quebec’s, is systematically inspected and graded. Indeed, the bulk syrup sales agency in Quebec, administered by the federation, provides for the grading and inspection of 100 per cent of the 200,000 barrels of maple syrup produced every year. This quality control is handled by an external laboratory and regulated by the Quebec Act Respecting the Marketing of Agricultural, Food and Fish Products.

Furthermore, this centralization of barrel sales ensures complete traceability of the syrup, from the maple farm to the first buyer. For comparison, in the United States the 15 maple-producing states have 15 different sets of regulations, and inspection is neither systematic nor mandatory.

Canada has the ability to maintain its global position and its competitive advantage through its efforts to qualify the product, to optimize its production processes and create added value, while guaranteeing world-class quality standards.

The following point may address the concerns Mr. Scarlett expressed earlier regarding the protection of the designation of products, the purity of products. While there are regulations in Canada and Quebec that protect the origin of pure maple products, this is unfortunately not the case in the majority of the 52 countries where maple products are exported.

It is vital that Canada, in cooperation with the United States, does what it takes to protect the designation of maple products to prevent substitute or imitation products from soiling the reputation of authentic products. During multinational trade agreements or any other cross-border initiative, this concern should be a priority. The long-term impact and effects of the innovations in the maple industry are at stake.

In the United States for instance, maple syrup is among the five most imitated food products, and there is reason to believe the same is probably true in other countries as well. Certain producers dilute the product or replace it with less expensive

En développant la notoriété des produits de l’érable, c’est la notoriété de tous les produits canadiens qui est rehaussée. Investir dans l’érable est d’autant plus important pour l’économie que sa notoriété et le dynamisme de ses entreprises influencera la perception de qualité de l’ensemble des produits du Canada à l’étranger.

L’érable s’inscrit parfaitement dans toutes les grandes tendances mondiales. L’érable répond aux caractéristiques fondamentales des aliments de première qualité par : sa saveur unique et l’expérience gastronomique qu’il offre; son mode de fabrication artisanale, en quantité limitée; sa composition simple (un seul ingrédient) et naturelle; son caractère sain et bon pour la santé; sa personnalité « locale » ou « ethnique », selon la provenance ou l’origine du consommateur; et cetera.

La qualité des produits de l’érable canadien est reconnue indéniable, puisque la grande majorité du sirop d’érable en vrac, celui du Québec, fait l’objet d’une inspection et d’un classement systématique. En effet, l’agence de vente pour le sirop d’érable en vrac du Québec, administrée par la fédération, prévoit le classement et l’inspection de 100 p. 100 des quelque 200 000 barils de sirop d’érable produits annuellement. Cette vérification de la qualité est assurée par un laboratoire externe et encadrée par la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche du Québec.

De plus, cette centralisation des ventes permet la traçabilité parfaite de tout le sirop, depuis l’érablière jusqu’au premier acheteur. À titre de comparaison, aux États-Unis il y a 15 États producteurs de sirop d’érable et donc 15 réglementations différentes. L’inspection n’est ni systématique, ni obligatoire.

Le Canada a la capacité de maintenir son positionnement mondial et son avantage compétitif par ses efforts pour qualifier le produit, optimiser ses procédés de production et créer une valeur ajoutée du produit, tout en garantissant des normes de qualité de classe mondiale.

L’élément suivant va peut-être recouper les préoccupations que M. Scarlett exprimait tout à l’heure concernant la protection de la dénomination des produits, la pureté des produits. S’il existe une réglementation canadienne et québécoise qui protège un peu l’appellation des produits d’érable pur, ce n’est malheureusement pas le cas dans la majorité des 52 pays où est exporté le sirop d’érable.

Il est essentiel que le Canada, en collaboration avec les États-Unis, se donne les moyens de protéger l’appellation des produits de l’érable afin d’éviter que des produits substitués ou contrefaits nuisent à la réputation des produits authentiques. Ainsi, dans le cadre d’ententes commerciales, multinationales ou de toute autre initiative qui dépasse les frontières, cette préoccupation devrait être une priorité. Il y va de la pérennité et des retombées des efforts d’innovation déployés dans l’érable.

Aux États-Unis par exemple, le sirop d’érable fait partie des cinq produits alimentaires les plus contrefaits et tout porte à croire qu’il en est probablement ainsi ailleurs dans le monde. Certains fabricants diluent le produit ou le remplacent par des

substitutes. The United States is aware of this issue. Senators Patrick Leahy of Vermont and Susan Collins of Maine introduced a bill in the U.S. Senate called the Maple Agriculture Protection and Law Enforcement (MAPLE) Act, which if adopted will penalize the fraudulent sale of maple syrup with a maximum of five years in prison.

For its part, Canada should also demonstrate the importance of preserving the reputation of the product most closely tied to the Canadian identity, through clear regulations and penalties designed to deter unlawful behaviour. With this in mind, it is also vital to develop new technologies for detecting syrup fraud. These detection methods must be effective, reliable, economical and user-friendly.

The federation has been investing in developing such a method for a number of years. This innovation is being worked on in cooperation with the researchers of Agriculture and Agri-Food Canada and Quebec's Centre ACER as well as the financial support of the Government of Quebec.

The method is on the verge of a large-scale rollout and will be a major asset for making markets safer and distinguishing rigorously tested maple products. Concerning the competitiveness and distinction of maple products, Canadian maple products face two types of competition. The first is competition from other sweeteners and the second is competition from U.S. maple products.

Maple products have a leg up on the other sweeteners because they are natural and offer health benefits. But this favourable position for maple comes with a sizeable challenge. Innovation is the only way to keep a competitive edge based on the product's naturalness.

As to the competitiveness of maple businesses, innovation in an increasingly demanding and diversified market will be key to keeping the Canadian maple value chain competitive. Canadian maple production is far from having exhausted its potential. Its growth rests on both putting new taps into operation and improving the productivity of existing taps.

Indeed, an examination of the forest stands of southeastern Canada shows that the number of taps in production could triple to meet market demand. The average productivity of Quebec taps is around 2.5 pounds per tap. Yet many producers manage to produce twice that amount. There must certainly be room to improve the productivity of existing sugar bushes.

Plus, recent studies on climate change suggest that in the more southern regions, such as in several U.S. states, the season for collecting maple sap is shortening. Nonetheless, production absolutely must continue to be developed in a lasting way. To

substituts moins coûteux. Les États-Unis sont sensibles à ce problème, puisque les sénateurs Patrick Leahy du Vermont et Susan Collins du Maine ont introduit au Sénat américain un projet de loi, soit le Maple Agriculture Protection and Law Enforcement ou le MAPLE Act qui, s'il est adopté, punira les falsificateurs de sirop d'érable et leur imposera une peine pouvant atteindre cinq ans d'emprisonnement.

De son côté, le Canada devrait démontrer, par le biais de norme claires et de pénalités très dissuasives, l'importance de préserver la notoriété du produit le plus étroitement lié à l'identité canadienne. Dans ce contexte, il est également essentiel de développer de nouvelles technologies pour détecter le sirop falsifié. Ces méthodes de détection doivent être efficaces, fiables, économiques et conviviales.

La fédération investit depuis plusieurs années pour développer une telle méthode. Ce travail d'innovation se fait en collaboration avec des chercheurs d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et avec le Centre ACER et bénéficie notamment de l'appui financier du gouvernement du Québec.

Cette méthode sur le point d'être déployée à grande échelle constituera un atout majeur pour sécuriser les marchés et distinguer le produit de l'érable qui est soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Concernant la compétitivité et la distinction des produits de l'érable, les produits de l'érable du Canada font face à deux types de concurrence, la première étant la compétition des autres agents sucrants et la seconde étant la compétition des produits de l'érable des États-Unis.

Les produits de l'érable se positionnent avantageusement par rapport aux autres agents sucrants par leur caractère naturel et leurs bienfaits sur la santé. Cette position avantageuse pour l'érable présente un grand défi. L'innovation dans l'érable est le seul moyen permettant de maintenir cet avantage compétitif fondé sur la naturalité du produit.

Concernant la compétitivité des entreprises acéricoles, l'innovation dans un marché de plus en plus exigeant et diversifié sera l'une des clés de la compétitivité de la chaîne des valeurs acéricoles canadiennes. Au Canada, la production acéricole est loin d'avoir épuisé son potentiel. Son développement repose à la fois sur l'exploitation de nouvelles entailles et sur l'amélioration de la productivité des entailles existantes.

En effet, l'étude des peuplements forestiers du sud-est du Canada démontre que le nombre d'entailles en production pourrait tripler pour répondre à la demande des marchés. De plus, on estime que la productivité moyenne des entailles au Québec avoisine les deux livres et demie l'entaille. Sachant que plusieurs entreprises arrivent à produire le double, il y a assurément place à l'amélioration de la productivité des érablières existantes.

Enfin, les plus récentes études sur les changements climatiques incitent à croire que dans les régions plus au sud, comme par exemple, plusieurs États américains, la saison propice à la récolte risque de raccourcir. Toutefois, le développement de la

achieve this, the applied research evaluating the impact of the new production technologies on product quality and ecosystem health simply must be carried out on an ongoing basis.

Similarly, the technology transfer to, and training of producers must enable the industry to adapt to market needs while ensuring the sustainable development of the resource. New product knowledge and innovation will require that equipment be adjusted to optimize maple's active compounds and increase the process's energy efficiency, which will help boost competitiveness while reducing the ecological footprint.

The levels of investment and the added value generated will influence the industry's capacity to adapt. It will be necessary to adapt and create production techniques according to market needs in order to deliver value-added products.

All and all, in order for the maple industry to reach its full potential, it will be necessary to invest more. Like high tech companies, maple is at a crossroads. But the Canadian maple industry is primarily composed of small- and mid-sized enterprises that do not, on their own, have the means to invest in precompetitive research and to take all the steps necessary to take advantage of potential innovations.

More than ever, the collective approach and partnering with the government is a compelling, modern and effective way to seize the opportunities in the market and generate broader benefits for Canadian society as a whole.

The Chair: It is my duty to tell you that we must now move on to question period.

Ms. Granger Godbout: I did not think I would make it to the end. Would you allow me to present the conclusion?

The Chair: Could you go directly to the conclusion?

Ms. Granger Godbout: Certainly.

The Chair: I know that senators have some questions for you.

Ms. Granger Godbout: I will shorten the conclusion a bit and read quickly.

In short, in order to realize its full potential and generate even more positive effects for the entire Canadian economy, the maple industry needs support in its innovation efforts.

Concretely, in order to stimulate innovation, the state should provide greater support to precompetitive research, and link the results of this research to generic promotion activities, two crucial fields where businesses struggle to invest because the benefits are generally too removed from their short-term profits.

production doit absolument se faire de manière pérenne. Pour y parvenir, la recherche appliquée permettant d'évaluer l'impact des nouvelles technologies de production sur la qualité des produits et sur la santé des écosystèmes doit absolument se faire en continu.

De même, le transfert technologique et la formation des entrepreneurs doivent permettre à l'industrie de s'adapter aux besoins du marché, tout en assurant le développement durable de la ressource. En effet, les innovations et les connaissances sur le produit vont nécessiter un ajustement des équipements en vue d'optimiser les composés actifs de l'érable et accroître l'efficacité énergétique du procédé, ce qui permettra d'augmenter la compétitivité tout en réduisant l'empreinte écologique.

Les investissements et la valeur ajoutée générée influenceront la capacité d'adaptation de l'industrie. Il faudra adapter et créer des techniques de production selon les besoins du marché en vue d'assurer la livraison des produits à valeur ajoutée.

En somme, pour que l'industrie de l'érable atteigne son plein potentiel, il faudra investir davantage. À l'image des entreprises haute technologie, l'érable est à la croisée des chemins. Or, le secteur de l'industrie de l'érable canadienne est majoritairement formé de petites et moyennes entreprises qui, individuellement, n'ont pas les moyens d'investir en recherche précompétitive et franchir toutes les étapes permettant de bénéficier des innovations potentielles.

Plus que jamais, l'approche collective et le partenariat avec le gouvernement s'imposent comme une réponse moderne et efficace pour saisir les opportunités de marché et générer des retombées positives pour l'ensemble de la société canadienne.

Le président : Je dois prendre la responsabilité de vous dire qu'on doit maintenant passer à la période des questions.

Mme Granger Godbout : Je ne pensais pas me rendre jusqu'à la fin. Me permettez-vous de présenter la conclusion?

Le président : Est-ce que vous pourriez passer directement à la conclusion?

Mme Granger Godbout : Tout à fait.

Le président : Je sais que des sénateurs veulent vous poser des questions.

Mme Granger Godbout : En fait, je vais raccourcir un peu la conclusion et faire vite.

Bref, pour réaliser son plein potentiel et générer plus de retombées sur l'ensemble de l'économie canadienne, le secteur de l'érable aura besoin d'être appuyé dans ses démarches d'innovation.

Concrètement, pour stimuler l'innovation, l'État devrait soutenir davantage la recherche précompétitive et l'arrimage des résultats à la promotion générique, deux champs d'intervention cruciaux dans lesquels les entreprises investissent difficilement puisque les retombées sont trop éloignées de leur bénéfice à court terme.

Secondly, the state should support production and processing businesses as they adapt their production methods to respond to changing market expectations and to boost their competitiveness. In general, the state should encourage collective, coherent innovation efforts.

It should enable the decompartmentalization of research areas and the contribution of the greatest experts in their field, even if they sometimes must be recruited outside our borders. And in particular, the state should build on its flagship products, such as maple, to help expand the influence of all Canadian products. Finally, it is absolutely imperative to find the means to protect the designation of maple products through strong regulations, commercial agreements, standards and quality control, to help prevent fake or low quality products from damaging the reputation of pure maple products and wiping out any efforts to innovate or promote.

The Chair: Ms. Granger Godbout and Ms. Béland, Mr. Poitras and Mr. Scarlet, thank you for your presentations. We will now proceed to questions, beginning with Senator Rivard.

Senator Rivard: I had written down a question before hearing your presentations, because I wanted you to give me some examples of innovation. I must say that you have answered my question to the fullest extent. To my mind, innovation was limited to syrup, pulled sugar, and soft or hard maple sugar, and I now see that I am 20 years behind the times.

I remember that some 10 years ago, your industry was experiencing a crisis. I remember seeing millions of gallons of maple syrup stored along Highway 20.

How is it that today your production meets consumption and export demand? How did this miracle come to pass?

Ms. Granger Godbout: With all due respect, I would say that there are no miracles. Producers showed a great deal of courage and made some difficult decisions. In 2002, they set up a centralized sales agency, and later, in 2003 and 2004, they brought in production quotas, which reined in the somewhat unrestrained growth in production.

The agency's centralizing of sales allowed it to channel things and create tools to develop markets. This had an overall synergistic effect that broadened markets and controlled production growth, and thus stabilized conditions.

You referred to a surplus of maple syrup 10 years ago in Saint-Louis-de-Blandford. It is my pleasure to tell you that there is some syrup left in Saint-Louis-de-Blandford, which is very good news. In 2005, the inventory was equivalent to a complete crop. Two years later, because of the development of markets and also because of the weather, a factor that must be taken into account as one of the realities of production, there was no inventory left. The year 2008-09 was very difficult. Inventories were completely

Deuxièmement, l'État devrait accompagner les entreprises de production et de transformation dans l'adaptation de leurs méthodes de production pour répondre aux besoins du marché. De manière générale, il devrait également favoriser les démarches d'innovation collectives et cohérentes.

On doit permettre le décloisonnement des domaines de recherche et la contribution des plus grands experts, même si on doit aller les chercher à l'extérieur des frontières, et de manière plus particulière, miser sur les produits-phare comme les produits de l'érable pour contribuer au rayonnement de l'ensemble des produits canadiens. Enfin, il faut absolument prendre les moyens pour protéger la dénomination des produits de l'érable par de la réglementation forte, des ententes commerciales, des normes, des contrôles de qualité et éviter que des produits falsifiés ou de mauvaise qualité nuisent à la notoriété des produits de l'érable purs et anéantissent les efforts d'innovation et de promotion.

Le président : Mesdames Granger Godbout et Béland, messieurs Poitras et Scarlet, merci de votre présentation. Nous passons maintenant aux questions avec le sénateur Rivard.

Le sénateur Rivard : J'avais noté une question avant de vous entendre parce que j'aurais aimé que vous me donniez des exemples d'innovation. Je dois dire que vous avez amplement répondu à ma question. Dans mon esprit, l'innovation se limitait au sirop, à la tire et au sucre mou ou dur et je me rends compte que je suis en retard de 20 ans.

Je me souviens qu'il y a plus de 10 ans, votre industrie était en crise. Je me souviens d'avoir vu, le long de l'autoroute 20, des millions de gallons de sirop d'érable entreposés.

Qu'est-ce qui fait qu'aujourd'hui votre production suffit à la demande de consommation et d'exportation? Comment s'est opéré le miracle?

Mme Granger Godbout : Si je peux me permettre, je dirais que les miracles n'existent pas. Les producteurs ont fait preuve d'énormément de courage et ont pris de grandes décisions. En 2002, on a mis en place une agence de vente centralisée. Plus tard, en 2003 et en 2004, on a instauré des contingents de production, ce qui a freiné la croissance quelque peu débridée de la production.

Le regroupement des ventes par l'agence a permis de canaliser et créer des leviers pour développer les marchés. Le tout, en synergie, a permis à la fois d'augmenter les marchés et de contrôler la croissance de la production pour arriver à stabiliser les conditions.

Vous parliez des surplus de sirop d'il y a 10 ans à Saint-Louis-de-Blandford. J'ai le plaisir de vous annoncer qu'il reste du sirop à Saint-Louis-de-Blandford, ce qui est une bonne nouvelle. En 2005, l'inventaire comptait l'équivalent d'une récolte complète. Deux ans plus tard, le développement des marchés et les conditions climatiques, facteur qui fait également partie de la réalité de la production, ont fait en sorte qu'il ne restait plus d'inventaire. L'année 2008-2009 a été très difficile. Les inventaires

depleted. That situation was of great concern to promoters, premiums had to be paid, and prices flared up to some extent. The price is negotiated collectively.

This spike in the price of maple products due to a shortage of syrup is a problem no one wants to experience again. To develop over the long term, we need stability and security of supply. Today we talk about a strategic reserve.

We asked for actuarial studies to be done, and they allowed us to define some targets. We estimate that 40 million pounds is an acceptable target to control the risk of inventory shortages.

Some reserves have been accumulating over the past three years, which is a good thing. We have now reached 37 million pounds. The businesses that want to develop thus have supply security. No price variations will destabilize the market. For processors, buyers, exporters, producers and everyone else, even those who provide inputs, that is those who sell tubing and equipment, sector stability is a fundamental condition for development. For the producer organization, these were not easy decisions to make.

Senator Rivard: How many years will maple syrup stored in barrels maintain its quality and remain edible?

Ms. Granger Godbout: I was discussing this with some people this morning who told me that at Laval University, during some renovations to the Vachon building, they found 50-year-old maple syrup. The team from the maple syrup inspection laboratory opened some of these tins and found that even after 50 years, if the packaging is properly done and the contents are airtight, the syrup is still very good.

Senator Rivard: It is like wine.

Senator Robichaud: My mouth is watering because I do like maple syrup. I also like honey. My first question or comment is for Mr. Scarlett. In New Brunswick, in my region in particular, several blueberry producers depend enormously on bees to ensure their production. You mentioned something that is affecting bees; does this cause a problem in the availability of bees for producers?

[English]

Mr. Scarlett: Certainly, we need to ensure healthy stock and recognize that the pollination industry in the blueberry sector in New Brunswick and B.C. are very important.

Senator Robichaud: In Nova Scotia as well.

Mr. Scarlett: Yes, and GM canola in the Prairies too. The pollination component of our sector is becoming increasingly important. In agriculture we have not begun to realize how important the role of bees is in the pollination process. We face health threats, and so we are developing bee bio-security plans and trying to put best management practices in place for beekeepers. The health threats are out there right now. Some of you may have heard of Colony Collapse Disorder, which the

ont été complètement vidés. Cette situation a beaucoup préoccupé les promoteurs, de sorte que des primes ont dû être payées et le prix a un peu flambé. Le prix est négocié collectivement.

La flambée des prix, à cause de la pénurie de sirop, est un problème que personne ne veut revivre. Pour développer à long terme, il faut de la stabilité et de la sécurité d'approvisionnement. On parle aujourd'hui d'une réserve stratégique.

Nous avons demandé des études actuarielles, et celles-ci nous ont donné des cibles. On estime que 40 millions livres est une cible acceptable pour contrôler les risques de rupture de stocks.

Depuis trois ans, des réserves s'accumulent, ce qui est bon. Nous sommes rendus à 37 millions de livres. Les entreprises qui veulent développer jouissent donc d'une sécurité grâce aux approvisionnements. Aucune variation de prix ne viendra déstabiliser le marché. Pour les transformateurs, les acheteurs, les exportateurs, les producteurs, tout le monde, même les fournisseurs d'intrants qui vendent de la tubulure ou des équipements, la stabilité du secteur est une condition fondamentale au développement. Ces décisions, pour l'organisation des producteurs, n'ont vraiment pas été faciles.

Le sénateur Rivard : Combien d'années le sirop d'érable conservé en barils peut-il garder sa qualité et demeurer comestible?

Mme Granger Godbout : Je discutais ce matin avec des gens qui me disaient qu'à l'Université Laval, au pavillon Vachon, pendant des rénovations, on a trouvé des conserves de sirop d'érable qui dataient de plus de 50 ans. L'équipe du laboratoire d'inspection du sirop d'érable en a ouvert quelques-unes pour se rendre compte que, même après 50 ans, si l'emballage est bien fait et que les contenants sont hermétiques, le sirop était encore très bon.

Le sénateur Rivard : C'est comme le vin.

Le sénateur Robichaud : J'ai l'eau à la bouche parce que j'aime bien le sirop. J'aime aussi le miel. Ma première question ou commentaire s'adresse à M. Scarlett. Au Nouveau-Brunswick, particulièrement dans ma région, plusieurs producteurs de bleuets dépendent énormément des abeilles pour assurer leur production. Ce que vous avez mentionné qui affecte les abeilles pose-t-il un problème pour la capacité à fournir les producteurs en abeilles?

[Traduction]

M. Scarlett : Chose certaine, nous devons avoir des populations d'abeilles en santé et reconnaître l'importance de la pollinisation dans l'industrie du bleuets au Nouveau-Brunswick et en Colombie-Britannique.

Le sénateur Robichaud : En Nouvelle-Écosse également.

M. Scarlett : Oui, et le canola génétiquement modifié dans les Prairies aussi. La pollinisation occupe une place de plus en plus grande au sein de notre industrie. Dans le secteur agricole, on n'a pas commencé à réaliser à quel point les abeilles jouent un rôle important dans le processus de pollinisation. Nous faisons face à des menaces au chapitre de la santé, c'est pourquoi nous élaborons des plans de biosécurité relative à l'élevage des abeilles et essayons de mettre en place des pratiques exemplaires

American industry has experienced, as have some other countries. We have not experienced that in Canada so much because we have been able to address some of those things. We still need to work harder at it because it is a threat. If we are not able to ensure healthy stock, the blueberry industry is in jeopardy and the canola industry is in jeopardy and a number of other industries will fall by the wayside.

Senator Robichaud: Are you satisfied with the efforts being made in research to prevent that?

Mr. Scarlett: Certainly, research is being done. You cannot fault the research being done here in Canada to address what we experience here. The difficulty we have is with areas like the CFIA. Over the course of the last five years, we have had to rely more on imported bees to keep our numbers up here to do the job we need to do. As we import, we have to have good-quality, safe and healthy stock. We have experienced some difficulties with CFIA not being able to handle this influx of business. It really is a question of whether CFIA can increase its resources. Every sector in agriculture has a problem with CFIA trying to increase its resources. Key to this would be this committee placing some kind of emphasis on designating that component, which is critical for our international imports, trades, exports. The key is that resource.

Senator Robichaud: This is very well noted, Mr. Scarlett.

[*Translation*]

Mr. Poitras, Ms. Béland and Ms. Granger Godbout, you talked at some length about the benefits of maple. Could you tell me a bit more about it, because I would like to eat more of it.

Ms. Béland: There are very good reasons to eat maple products. Firstly, the initial research showed that maple products contain about five minerals and vitamins, among these zinc, riboflavin, calcium, potassium and manganese, in very interesting concentrations. We are talking about quantities that sometimes represent 100 per cent of the daily recommended value for some vitamins and minerals.

These data sparked our interest and we went further. We then discovered over the years that the product also contains an important quantity of polyphenols. To date, we have discovered 55 polyphenols, five of which are exclusive to maple and were never identified in nature before this research. According to current research, these polyphenols seem to have some very interesting anti-cancer, anti-diabetic and anti-inflammatory properties. We are not talking either about having to drink three gallons of maple syrup in order to benefit from those properties. Consequently, in choosing sweetening agents, it may be preferable to choose maple products for cooking or when purchasing a processed sweetened food product.

de gestion pour les apiculteurs. Les menaces sont toujours présentes. Certains d'entre vous ont peut-être entendu parler du syndrome d'effondrement des colonies, qui a touché les États-Unis et d'autres pays. Le Canada n'a pas été aussi durement touché parce qu'il a pris certaines mesures pour y remédier. Nous devons continuer de travailler fort car la menace est toujours là. Si on n'a pas des colonies d'abeilles en santé, ce sont les industries du bleuet, du canola et d'autres qui s'en trouveront compromises.

Le sénateur Robichaud : Êtes-vous satisfait des efforts de recherche qui ont été faits à cet égard?

M. Scarlett : Chose certaine, des recherches sont en cours. On ne peut pas blâmer la recherche qui se fait ici au Canada par rapport à ce que nous vivons. Nous éprouvons entre autres des difficultés avec l'ACIA. Au cours des cinq dernières années, nous avons dû miser davantage sur les abeilles importées pour effectuer notre travail. Il est donc important que nous importions des abeilles de bonne qualité et en santé. Toutefois, l'ACIA n'est pas en mesure de gérer cet aspect. Pour y arriver, elle doit absolument accroître ses ressources. Tous les secteurs de l'agriculture se heurtent à ce problème. Le comité devrait mettre l'accent sur ce besoin de ressources, qui est essentiel pour nos importations, nos exportations et nos échanges commerciaux.

Le sénateur Robichaud : Nous en prenons bonne note, monsieur Scarlett.

[*Français*]

Monsieur Poitras, mesdames Béland et Granger Godbout, vous parlez beaucoup des bienfaits de l'érable. Parlez-m'en un peu plus, car j'aimerais en manger un peu plus.

Mme Béland : Il existe plusieurs bonnes raisons de manger des produits de l'érable. Au départ, les premières recherches ont révélé que les produits de l'érable contenaient environ cinq minéraux et vitamines, dont le zinc, la riboflavine, le calcium, le potassium et le manganèse, en quantités très intéressantes. On parle de quantités qui représentent parfois 100 p. 100 de la valeur quotidienne recommandée pour certaines vitamines et minéraux.

Ces données nous ont mis la puce à l'oreille et on est allé plus loin. On a ensuite découvert, au fil des ans, une quantité importante de polyphénols. À ce jour, on a trouvé 55 polyphénols, dont cinq sont propres à l'érable et n'ont jamais été identifiés dans la nature avant ces recherches. Selon les recherches actuelles, ces polyphénols semblent avoir des propriétés très intéressantes anti-cancéreuses, antidiabétiques et anti-inflammatoires. On ne parle pas de prendre trois gallons de sirop d'érable pour bénéficier de ces propriétés. Toutefois, dans le choix d'un agent sucrant, il peut être préférable de choisir les produits de l'érable pour la cuisine ou l'achat d'un aliment transformé sucré.

Recent nutrigenomics research has shown that maple products improve liver health in animals. The liver is a poorly understood organ, but it is at the root of several diseases. Some types of diabetes start with the liver.

This year, we are managing 17 research projects at the federation. Since 2007, we have had about 40. I will spare you the list of all of our discoveries.

Overall, the results have led us to conclude that maple products can, in their extracted form, have specific implications, among others, for diabetes. Several molecules were identified, among these the ABA molecule. Various mechanisms have been discovered.

This is a very promising avenue. Naturally, some public relations work is being done, as was the case for blueberries and canola. This has allowed us to generate coverage from the world press. The latest and most important took place in April of this year. Just because of the news we generated, we got global coverage to the tune of half a billion copies. And so the research being done allows both to increase the sale of maple syrup in the short term, and also to identify very high value-added potential applications, among others, in the natural health product sectors, through the use of extracts.

Finally, to summarize very quickly, maple extract is a powder with no sugar or water. That is what we have found.

Senator Robichaud: I have a final question. Are enough efforts being made to inform physicians, pharmacists and other professionals of the benefits that we could reap from the product, which is a rather complete supplement that would make it possible to avoid taking a handful of pills?

Ms. Béland: Additional research should be done on maple products, including maple extract, in order to confirm the benefits for animals and, ultimately, for human beings. We really have momentum on our side.

We have protected these uses with patents so that the Canadian maple industry can have a competitive edge. In order to maintain this edge, we must continue to make investments in order to gain a better understanding and to have additional evidence before approaching doctors and pharmacists. We have worked very hard to make research for evidence possible, financially and otherwise.

Mr. Poitras: Research on maple syrup is done in three ways. There is the North American Council, the International Institute and the Canadian Issue Table.

When we talk about the North American Council, we are talking about the research being done on the ground, on the trees, the buds, the equipment, and so on. The International Institute, which I am the vice-president of, does targeted research on things like the new grades we have established and have just submitted to the government. Its mission is to protect the integrity of maple

Des recherches récentes en nutrigenomique ont révélé que les produits de l'érable chez les animaux favoriseraient la santé du foie. Le foie est un organe méconnu, mais il est à l'origine de plusieurs maladies. Certains diabètes débutent avec le foie.

Cette année, nous gérons, à la fédération, 17 projets de recherche. Depuis 2007, nous en avons fait une quarantaine. Je ferai donc abstraction de l'ensemble de nos découvertes.

En gros, les résultats nous mènent à conclure que les produits de l'érable peuvent, sous leur forme extraite, avoir des implications précises, entre autres, pour le diabète. Différentes molécules ont été identifiées, dont l'ABA. Différents mécanismes ont été relevés.

C'est une voie très prometteuse. Naturellement, il y a des relations publiques qui se font, comme ce fut le cas pour le bleuet et le canola. Cela nous a permis de générer des couvertures de presse mondiales. La dernière en titre, la plus grande qui a été faite, date d'avril de cette année. On a eu une couverture mondiale d'un demi-milliard d'impressions dans le monde juste avec les nouvelles qu'on a générées. Alors les recherches faites permettent à la fois d'accroître les ventes de sirop à très court terme et aussi d'identifier des pistes d'application à très haute valeur ajoutée, entre autres, dans le secteur des produits de santé naturels par les extraits.

Finalement, l'extrait d'érable est une poudre sans sucre et sans eau, si je peux résumer très rapidement. C'est ce qu'on a trouvé.

Le sénateur Robichaud : J'ai une dernière question. Y a-t-il suffisamment d'efforts qui sont faits pour informer le corps médical, les pharmaciens et autres, des bénéfices que l'on pourrait retirer du produit, un supplément assez complet qui ferait en sorte qu'on n'aurait pas à se retrouver avec un paquet de pilules dans les mains?

Mme Béland : Pour l'érable, des recherches additionnelles doivent être faites afin de confirmer chez les animaux et éventuellement les humains ces bénéfices même avec des extraits d'érable. On est vraiment sur une très bonne lancée.

On a protégé ces applications par brevet pour le bénéfice de la compétitivité de l'industrie canadienne de l'érable, et pour maintenir cet avantage, il faut continuer à investir pour mieux comprendre et, avant d'arriver chez un médecin et un pharmacien, avoir des preuves supplémentaires, preuves pour lesquelles nous travaillons très fort pour obtenir leur réalisation au plan financier ou autre.

M. Poitras : La recherche sur le sirop d'érable se fait de trois façons. Il y a le Conseil nord-américain, l'Institut international et la Table canadienne de concertation.

Quand on parle du Conseil nord-américain, on parle de la recherche qui se fait sur le terrain, sur l'arbre, ses bourgeons, l'équipement et autres. Lorsqu'on parle de l'Institut international, dont je suis le vice-président, il s'agit de recherches très spécifiques faites sur un sujet, par exemple, les nouveaux grades que nous avons établis et qu'on vient de remettre au gouvernement. Sa

syrup. If there are people making fake syrup, the institute can do something about it; in fact, someone was taken to court.

When we talk about scientific research for innovation, about the future of our syrup in terms of health and commercial activity, it is the Canadian Issue Table that makes a difference in the world. That is where the research is being done, where requests are made and where, together with Agriculture and Agri-Food Canada, we can do the work we need to do for the type of scientific research that will be beneficial for people's health.

The U.S. does not have that. Only Canada does. And it is being done at the Canadian Issue Table. I think it is crucial that we make that distinction when we talk about research. When we talk about the Canadian Issue Table, that is where the scientific research takes place. We have to keep doing that work because there are a whole lot of things we can do with maple sap in addition to maple syrup.

Senator Robichaud: Thank you.

[English]

Senator Plett: Thank you all for coming out. Like my colleague Senator Robichaud, I have become hungry. I am not sure what I would like to eat right now; pancakes with syrup or toast with honey. Perhaps I could drink some of the maple alcohol. Maybe over the next while we can partake in a little of all of that.

I am from Manitoba. Since we do not have a lot of maple syrup there, I will direct my questions to Mr. Scarlett. We have a lot of bees in Manitoba. As a matter of fact, there are a lot of them not far from where I live. However, the only experience I have ever had with bees is when they have stung me, which is not pleasant.

I would like to talk about the fluctuations in the amount of honey produced. They are significant. Our notes from the Library of Parliament do not exactly match yours, but I am sure yours are correct. In 2002, according to our notes, you produced about \$160 million worth of honey. That went down to \$63 million in 2005, and then in 2009, according to your numbers, it went back up to \$126 million, and in 2008 it was around \$100 million. It is all over the map. Could you explain some of the reasons for that?

Mr. Scarlett: Certainly. One of the reasons is winter losses and being able to recover. If, for example, Alberta experienced a 30 per cent loss of its hives, that would have a dramatic impact on the amount of honey produced in the country. The same is true for Manitoba and Saskatchewan because they have such a large percentage of the commercial operations. If the winter losses in a particular region are high, it has a big impact.

vocation est de protéger l'intégrité du sirop d'érable. S'il y a des falsificateurs, l'institut peut faire quelque chose, d'ailleurs, il y a quelqu'un en cour.

Lorsqu'on parle d'une recherche scientifique pour l'innovation, l'avenir de notre sirop, tant du point de vue de la santé que de son aspect commercial, c'est la Table de concertation canadienne qui fait la différence dans le monde. C'est là où la recherche se fait, que les demandes sont faites et où, avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, on peut faire le travail nécessaire pour cette recherche scientifique qui nous aidera pour la santé des gens.

Cela n'existe pas aux États-Unis, cela existe seulement au Canada. Et cela se fait à l'intérieur de la Table de concertation canadienne. Je crois qu'il est très important qu'on différencie cela lorsqu'on parle de recherche. Lorsqu'on parle de la table de concertation canadienne, c'est là où la recherche scientifique se fait. Il faut continuer à faire ce travail, parce qu'il y a énormément de choses qu'on peut faire avec la sève de l'érable, autre que du sirop d'érable.

Le sénateur Robichaud : Merci.

[Traduction]

Le sénateur Plett : Je vous remercie d'être des nôtres aujourd'hui. Tout comme mon collègue, le sénateur Robichaud, cette discussion m'a donné faim. Je ne sais pas ce que je préférerais en ce moment : des crêpes au sirop d'érable, des rôties avec du miel ou encore un petit verre d'alcool à base de sirop d'érable. Quoi qu'il en soit, dans peu de temps, nous pourrions tous nous mettre cela sous la dent.

Je suis originaire du Manitoba. Étant donné qu'on n'y produit pas beaucoup de sirop d'érable, je vais plutôt adresser mes questions à M. Scarlett. Il y a d'importantes colonies d'abeilles au Manitoba. En fait, il y en a beaucoup tout près de chez moi. Cependant, la seule expérience que j'ai eue avec les abeilles, c'est lorsqu'elles m'ont piqué, et sachez que ce n'est pas très agréable.

J'aimerais parler des grandes fluctuations que connaît la production de miel. Nos notes, préparées par la Bibliothèque du Parlement, ne correspondent pas exactement aux vôtres, mais je ne doute pas de l'exactitude de vos statistiques. En 2002, selon nos notes, la valeur de la production du miel se chiffrait à 160 millions de dollars. Cette valeur a diminué à 63 millions de dollars en 2005 pour atteindre 126 millions de dollars en 2009 et 100 millions de dollars en 2008. Les fluctuations sont énormes. Pourriez-vous nous donner quelques explications à ce sujet?

M. Scarlett : Absolument. Tout d'abord, il y a les pertes subies pendant l'hiver et la capacité de se relever. Si, par exemple, l'Alberta perdait 30 p. 100 de ses ruches, cela aurait une importante incidence sur la quantité de miel produit au pays. Il en est de même pour les provinces du Manitoba et de la Saskatchewan, qui possèdent un grand nombre d'entreprises apicoles. Si les pertes hivernales sont lourdes dans une région donnée, cela a de grandes répercussions partout au pays.

We have also seen variations in honey prices. There are now larger crops in Argentina. We have seen an influx of Chinese honey, fake honey, coming into markets. In fact, there is a concerted effort in the United States to prevent the importation of Chinese honey, because it is not really honey by definition. There are a number of things such as that that impact price and quantity.

Senator Plett: Do we have enough bees to supply Japan and China with a significant amount of honey? I very much appreciate where you are going with this report, but do we have the capability to increase?

You said that you would be pleased to elaborate on some of the EU problems. When can we expect a decision, and how will that impact the \$42 million worth of trade to the U.S? Are we in a position to deal with that?

Mr. Scarlett: The industry can expand. It could easily double in size. Our problem is being able to have healthy stock either produced domestically or through importation, and it has to come in a timely fashion.

It is different in Quebec and Ontario than in the Prairies and the Okanagan. In the East spring occurs in a different season and the crops are different. The stock bees have to come in at the time the crops need to be pollinated and they have to generate honey. We have a little bit of a time lag. We also have a bit of a problem in Canada in getting the production internally, that is, creating our own queens and our own stock. That is just because of the problems of trying to reproduce bees in our winter climate. That is a problem, but we have the space, land and plants necessary if we were able to access as many bees as we wanted.

Senator Plett: That is a pretty big "if." If we were to make deals with countries like Japan and China, we would need to be able to give guarantees. I am hearing that, well, we hope we will have the stock that we need when we need it.

Mr. Scarlett: The last five years have created a major challenge for the beekeeping industry in Canada as a result of winter losses. Obtaining that stock domestically or through import has created a significant problem for beekeepers. Certainly, the CFIA has been very good at helping out in the importation of bees, but if these winter losses continue and we are not able to address some of the health issues that I identified, it may be a problem. We may need to expand our horizons. Recently, we have gone into agreements with Chile for the importation of bees. The problem is trying to import the bees during the season when we need them. We have to find someone who exports at the same time that we need to import; and not many countries match up.

Senator Plett: On the problems with the EU, are you expecting a decision shortly? You do not need to elaborate.

Nous avons également observé des variations dans les prix du miel. L'Argentine a maintenant une grosse production. Il y a également un faux miel, fabriqué en Chine, qui vient de faire son arrivée sur le marché. En fait, il y a un effort concerté aux États-Unis pour empêcher l'importation du faux miel chinois. Ce sont donc des facteurs qui influent sur le prix et la quantité du miel.

Le sénateur Plett : Avons-nous suffisamment d'abeilles pour approvisionner le Japon et la Chine en miel? J'apprécie énormément vos efforts, mais avons-nous réellement la capacité d'accroître notre production?

Vous avez indiqué plus tôt que vous seriez heureux de nous en dire davantage au sujet des problèmes avec l'Union européenne. Quand prendra-t-on une décision? Quelle sera l'incidence sur nos échanges commerciaux avec les États-Unis de l'ordre de 42 millions de dollars? Sommes-nous en mesure de composer avec la situation?

M. Scarlett : L'industrie peut prendre de l'expansion. Elle pourrait facilement doubler. Il suffit d'avoir accès à des abeilles en santé élevées au pays ou à l'étranger, et ce, en temps opportun.

La situation au Québec et en Ontario est différente de celle des Prairies et de l'Okanagan. Dans l'Est, le printemps et les récoltes ne surviennent pas en même temps. Nous avons besoin des abeilles au bon moment pour polliniser les cultures et ensuite produire le miel. Il y a un petit décalage. Au Canada, les apiculteurs sont également confrontés à un manque d'abeilles, de reines et d'ouvrières. La reproduction des abeilles est plus difficile en raison du climat hivernal. C'est problématique, mais nous avons l'espace, les terres et les plantes nécessaires pour accueillir toutes les abeilles que nous voulons.

Le sénateur Plett : C'est donc un gros « si ». Si nous devons conclure des accords avec des pays comme le Japon et la Chine, nous devons être capables de leur fournir des garanties. Il faut que nous puissions livrer la marchandise en temps opportun.

M. Scarlett : Les cinq dernières années ont été très éprouvantes pour le secteur de l'apiculture au Canada en raison des pertes subies durant l'hiver. Les apiculteurs ont eu beaucoup de difficultés à refaire ces stocks à l'interne ou par des importations. L'ACIA a évidemment facilité l'importation d'abeilles, mais si nous continuons de subir ces pertes durant l'hiver et que nous n'arrivons pas à régler certains problèmes de santé dont j'ai parlé, la situation pourrait devenir problématique. Il faudrait peut-être élargir nos horizons. Nous avons récemment conclu des ententes avec le Chili pour l'importation d'abeilles. Le problème, c'est qu'il faut importer les abeilles durant la saison où nous en avons besoin. Il faut trouver quelqu'un qui peut en exporter au moment où nous devons en importer, et peu de pays répondent à ce critère.

Le sénateur Plett : Concernant les problèmes avec l'Union européenne, attendez-vous une décision bientôt? Vous n'avez pas besoin de donner d'explication.

Mr. Scarlett: Decisions out of the EU do not happen quickly.

Senator Plett: Fair enough. One last question if I may. When my boys were young, I think my wife regularly gave them honey, even before the age of one year. Has Health Canada changed their mind on that or are they still telling us not to feed honey to children under the age of one?

Mr. Scarlett: It is a health issue of honey botulism. If you feed honey to children under the age of one year, they could conceivably get botulism.

Senator Plett: What alcohol is made from maple? Is that good for my liver as well?

Ms. Béland: Actually, there are a number of maple alcohol producers. I know some in the province of Quebec. I believe there are some in some other provinces. There is a kind of sparkling wine, some aperitifs, and a sort of maple Baileys, which is getting a lot of attention here in Quebec and around the world.

Senator Plett: I am looking forward to trying it.

Mr. Poitras: The trick with that is to take your scotch or rye and put a teaspoon of maple syrup in it; and that is what you have.

Senator Mahovlich: I will address the bee problem. How many types of bees do we have in Canada? Are they high-quality bees?

Mr. Scarlett: Naturally?

Senator Mahovlich: Yes, naturally.

Mr. Scarlett: I could not tell you exactly, but it is over 100.

Senator Mahovlich: A hundred different types of bees.

Mr. Scarlett: Hundreds, but we do not know exactly.

Senator Mahovlich: Up in Timmins we have blueberries. This is a good bee, but we do not know.

Mr. Scarlett: I do not know the total number of varieties of bees. We look after a European honey bee. That is what the honey industry has. It is not a native bee; it is imported.

Senator Mahovlich: We import this honey bee.

Mr. Scarlett: Yes.

Senator Mahovlich: Is the bee from Chile a quality bee?

Mr. Scarlett: Yes.

Senator Mahovlich: What about the killer bee?

M. Scarlett : L'Union européenne ne prend pas de décision rapidement.

Le sénateur Plett : Très bien. J'ai une dernière question, si vous me le permettez. Lorsque mes fils étaient jeunes, mon épouse leur donnait régulièrement du miel, même avant l'âge d'un an. Est-ce que Santé Canada a changé d'avis à ce sujet ou le ministère maintient-il toujours qu'il ne faut pas donner de miel aux enfants de moins d'un an?

M. Scarlett : C'est une question de santé liée au botulisme du miel. Si vous donnez du miel à des enfants de moins d'un an, ils pourraient contracter le botulisme.

Le sénateur Plett : Quel type d'alcool produit-on à partir du sirop d'érable? Est-ce bon pour mon foie également?

Mme Béland : En fait, il existe un certain nombre de producteurs d'alcools d'érable. J'en connais quelques-uns au Québec. Je crois qu'il y en a aussi dans d'autres provinces. On trouve une sorte de vin mousseux, quelques apéritifs et un genre de Baileys à l'érable, qui attire beaucoup d'attention ici au Québec et partout dans le monde.

Le sénateur Plett : J'ai hâte d'y goûter.

M. Poitras : Il s'agit de prendre un verre de scotch ou un rye et d'y ajouter une cuillerée de sirop d'érable; c'est ce que vous obtenez.

Le sénateur Mahovlich : J'aimerais aborder le problème des abeilles. Combien de types d'abeilles avons-nous au Canada? Est-ce que ce sont des abeilles de grande qualité?

M. Scarlett : Naturellement?

Le sénateur Mahovlich : Oui, naturellement.

M. Scarlett : Je ne peux pas vous dire le nombre exact, mais il y en a plus d'une centaine.

Le sénateur Mahovlich : Une centaine d'espèces d'abeilles différentes.

M. Scarlett : Des centaines, mais nous ne savons pas exactement.

Le sénateur Mahovlich : À Timmins, nous avons l'abeille du bleuet. C'est une bonne espèce, mais nous ne savons pas.

M. Scarlett : Je ne connais pas le nombre total d'espèces d'abeilles. Nous nous occupons d'une abeille mellifère européenne. C'est ce qu'utilise l'industrie de l'apiculture. Il ne s'agit pas d'une abeille indigène; elle est importée.

Le sénateur Mahovlich : Nous importons cette abeille mellifère.

M. Scarlett : Oui.

Le sénateur Mahovlich : L'abeille du Chili est-elle une abeille de qualité?

M. Scarlett : Oui.

Le sénateur Mahovlich : Qu'en est-il de l'abeille africaine?

Mr. Scarlett: We work with the CFIA on the bio-security plan. They do genetic testing of all our imports from California for Africanized bees.

Senator Mahovlich: I have gone into restaurants where they serve artificial syrup. Are you in competition with those manufacturers, or is this a problem? Many quality restaurants serve artificial syrup.

Mr. Poitras: Most of them serve it. The problem is that many restaurants do not want maple syrup because it is too expensive. Usually maple syrup is known as a high-end product, but more and more restaurants, especially in Quebec, are buying and offering maple syrup. We have restaurants in New Brunswick that are starting to add a few pennies to prices to be able to offer maple syrup. That is an education. More and more people are asking for the real stuff.

Senator Mahovlich: I would like to pour a little syrup in my coffee instead of sugar. My wife questions me on that. Is it that much more expensive?

Senator Plett: You can afford it, senator.

Senator Mahovlich: At my age, I think it is time.

[Translation]

Ms. Béland: Yes, actually, it is a problem in Quebec. But I would also say that it is an international problem. In addition, people who are not very familiar with maple syrup think they are having real maple syrup. We have some indicators — we have carried out some polls in the U.S. — that have led to the conclusion that 50 per cent of American consumers of maple syrup believe that they are using maple syrup when in fact they are not. They are using “pole syrup,” as we call it in Quebec, and they believe they are using maple syrup. There is a lot of educating to do.

But the fact that, in Quebec and perhaps elsewhere in Canada, some restaurants say “maple syrup” when they do not serve maple syrup requires us to invest in promoting taste education, even here at home. So it really is a problem.

Ms. Granger Godbout: I would simply like to add that another challenge in this situation is that there is really no definition for maple syrup. I heard Mr. Scarlett talk earlier about the definition of honey; we understand that there is a definition for honey in the Codex Alimentarius, for example. There is a good basis for debate and for protection. Maple syrup does not have that.

M. Scarlett : Nous travaillons avec l’ACIA sur le plan de la biosécurité. L’agence effectue des tests génétiques de toutes les abeilles importées de la Californie pour ce qui est des abeilles africanisées.

Le sénateur Mahovlich : Je suis allé dans des restaurants qui servent du sirop artificiel. Êtes-vous en concurrence avec ces fabricants, ou est-ce là un problème? Beaucoup de restaurants de qualité servent du sirop artificiel.

M. Poitras : La plupart le font. Le problème, c’est que beaucoup de restaurants ne veulent pas de sirop d’érable parce qu’il est trop cher. Habituellement, le sirop d’érable est reconnu pour être un produit haut de gamme, mais de plus en plus de restaurants, surtout au Québec, achètent et offrent du sirop d’érable. Il y a des restaurants au Nouveau-Brunswick qui commencent à augmenter un peu les prix pour pouvoir offrir du sirop d’érable. C’est une éducation à faire. De plus en plus de gens demandent le produit authentique.

Le sénateur Mahovlich : J’aimerais bien verser un peu de sirop dans mon café au lieu de mettre du sucre. Mon épouse n’est pas vraiment d’accord. Est-ce beaucoup plus coûteux?

Le sénateur Plett : Vous en avez les moyens, sénateur.

Le sénateur Mahovlich : À mon âge, je crois qu’il est temps.

[Français]

Mme Béland : Oui, effectivement, c’est un problème au Québec. Mais je dirais aussi que c’est un problème international. En plus, surtout chez les gens qui connaissent peu le sirop d’érable, ils croient consommer du vrai sirop d’érable. On a certains indicateurs — en fait on a réalisé des sondages aux États-Unis — qui nous ont permis d’arriver à la conclusion que 50 p. 100 des consommateurs américains, des gens qui consomment du sirop d’érable, croient consommer du sirop d’érable mais, en fait, ils ne consomment pas du sirop d’érable. Ils consomment du « sirop de poteau », comme on l’appelle au Québec et croient consommer de l’érable. Il y a toute une éducation majeure à faire.

Maintenant, au Québec, et peut-être ailleurs au Canada, le fait que certains restaurants affichent « sirop d’érable » et ne servent pas du sirop d’érable nous oblige à investir, même chez nous, pour créer cette éducation de goût. Donc, c’est effectivement un problème.

Mme Granger Godbout : J’aurais voulu simplement ajouter qu’un des défis qui se rajoutent à cette situation est qu’il n’existe pas vraiment de définition de sirop d’érable. J’entendais M. Scarlett parler tantôt de la définition du miel; on comprend que, et je donne un exemple, dans le Codex Alimentarius, il y a une définition du miel. Il y a une base sur laquelle on peut se battre et se défendre. Pour le sirop d’érable, il n’en existe pas.

[English]

Senator Mahovlich: When they used to tap trees, I remember they hung a bucket on a spigot. Is that still the way we do it? I have a cabin up north where I see the long white poles hanging on the trees. Is that new?

Mr. Poitras: The bucket is still used but the long white things are new. Some people tap in the old style with newer plastic ones and different types. If you have 178,000 taps, you cannot afford the time to use buckets, so you use the tubing. Anyone who has 50 to 100 taps can use the buckets. It is the old way of doing things, and there is nothing wrong with it.

[Translation]

Senator Robichaud: Can you not prevent restaurant owners from advertising maple syrup when what they are serving is not maple syrup?

Ms. Granger Godbout: It is what they call a “bait and switch”; at that point, it becomes misleading advertising. If they advertise a product and they offer something else, then there is a problem and you can exercise some control through regulations. Now, if they choose to offer syrup mixed with other sweetening agents, it is their choice as a business to offer syrup that is perhaps less interesting.

Senator Eaton: I wanted to give an example that goes back a number of years, but perhaps you are too young to remember.

[English]

You are certainly not too young, senators, to remember the case when California tried to call their sparkling white wine “champagne.” French champagnes contested that. As I remember, they won. California cannot call their sparkling wine champagne.

[Translation]

I just came back from Normandy, France. One day at breakfast, I saw a small bottle of maple syrup on the table. I asked whether it was real maple syrup and, contrary to what I was told, it was not.

Why do you not take legal action in order to regulate the composition of real maple syrup, the way champagne producers did a number of years ago with the people in California?

Ms. Béland: That is a very good observation. It really is something that the federation should address. This is extremely worrisome for the Canadian industry and for the U.S. Eventually, China might start to make fake syrup with water, colouring agents and sugar, and then sell the product on international markets.

[Traduction]

Le sénateur Mahovlich : Lorsqu'on entaillait les arbres, on accrochait un seau à un chalumeau. Est-ce encore la façon de faire? J'ai un chalet dans le Nord, où je vois de longues perches blanches suspendues aux arbres. Est-ce nouveau?

M. Poitras : Les seaux sont toujours utilisés, mais les longs trucs blancs sont nouveaux. Certaines personnes entaillent les arbres selon l'ancienne méthode, mais en utilisant de nouveaux chalumeaux en plastique et de types différents. Si vous avez 178 000 entailles, vous n'avez pas le temps d'utiliser des seaux, alors vous utilisez des tubulures. Un producteur qui a de 50 à 100 entailles peut utiliser des seaux. C'est l'ancienne façon de faire, et il n'y a rien de mal à cela.

[Français]

Le sénateur Robichaud : Vous ne pouvez pas empêcher les restaurateurs d'annoncer du sirop d'érable même si ce qu'ils servent n'est pas du sirop d'érable?

Mme Granger Godbout : En fait, il existe ce que l'on appelle une « poigne » : à ce moment-là cela devient de la publicité trompeuse. S'ils annoncent un produit et qu'ils offrent autre chose, il y a un problème et il existe dans les dispositions réglementaires un certain contrôle. Maintenant, s'ils choisissent d'offrir un sirop mélangé avec d'autres agents sucrant, c'est leur choix d'entreprise d'offrir un sirop qui est peut-être moins intéressant.

Le sénateur Eaton : Je voulais citer un exemple qui remonte à plusieurs années, mais peut-être que vous êtes trop jeune pour vous en rappeler.

[Traduction]

Vous n'êtes certainement pas trop jeunes, sénateurs, pour vous rappeler l'époque où la Californie voulait donner la désignation « champagne » à son vin blanc mousseux. Les producteurs de champagne français ont contesté cette initiative et, si je me souviens bien, ils ont eu gain de cause. Le vin mousseux de la Californie ne peut pas être désigné comme étant du champagne.

[Français]

J'arrive justement de la Normandie, en France, et lors d'un petit déjeuner, j'ai vu une petite bouteille de sirop d'érable sur la table. J'ai posé des questions pour savoir si c'était du vrai sirop d'érable et, contrairement à ce qu'on m'a dit, ce n'en était pas.

Pourquoi n'intentez-vous pas des poursuites judiciaires afin de réglementer la composition du vrai sirop d'érable, comme les producteurs de champagne l'ont fait il y a plusieurs années avec les gens de la Californie?

Mme Béland : C'est une très bonne intervention; c'est une chose sur laquelle la fédération doit effectivement se pencher. Pour l'industrie canadienne et les États-Unis, c'est excessivement préoccupant. Éventuellement, la Chine va peut-être se mettre à fabriquer du faux sirop avec de l'eau, du colorant et du sucre et vendre le produit sur les marchés internationaux.

One of the mandates of the federation, in solidarity with the industry, is to be able to register maple syrup either in the Codex or with the WTO, but in order to do so, the government needs to show some support or make a commitment, among other things, to respect the designation.

Senator Eaton: Would a bill like the one currently before the American Senate help you or not? Or would it be a distraction?

Ms. Granger Godbout: The idea behind it is quite relevant, but we now have to ask ourselves what type of control they are going to exert, what type of inspection they will have to do. If they do a check every two years, it will not necessarily have the same impact. I would say that the preferred way of doing things is rather to inspect all the drums and establish the grades. Earlier I said that there is a screening method that is just in the process of being implemented.

Senator Eaton: Yes, but that does not solve your problem. If you are exporting 80 per cent of maple syrup, there are still people in Europe or Asia who call things maple syrup, maple flavour.

Ms. Granger Godbout: You are absolutely right. This will solve the problem for the domestic market; it is a whole different problem outside the country, which could be mainly solved through trade agreements.

Senator Eaton: What if you can register your trademark as champagne producers did?

Ms. Granger Godbout: There is a great deal of specific work to be done on this. It may be a mountain but it is worth climbing.

Senator Eaton: If we can support you in our report, we will.

Ms. Granger Godbout: Great.

[English]

Mr. Scarlett, I was in Europe last week. The papers were filled with what EU wanted to do with honey. It made me laugh over breakfast when they said you will have to label it and put "pollen." What else is honey if not pollen? Are they not requiring reassurances that the honey in the bottle has not been contaminated by GM crops that might be growing alongside? For instance, if you have a crop of canola, your honeybees cannot be near the fields of canola? I am thinking of Northern Alberta specifically.

Mr. Scarlett: What the court decision was is that if there is genetically modified pollen in the honey.

Senator Eaton: How do you know that?

Un des mandats de la fédération, de manière solidaire avec l'industrie, c'est de pouvoir enregistrer le sirop d'érable soit dans le Codex, soit à l'OMC, mais pour ce faire, il faut un certain soutien ou un certain engagement gouvernemental, entre autres, à respecter la dénomination.

Le sénateur Eaton : Un projet de loi comme celui qui est présentement devant le Sénat aux États-Unis vous aiderait-il ou pas? Ou serait-il une distraction?

Mme Granger Godbout : L'intention est tout à fait pertinente, maintenant la question, c'est de se demander quel contrôle ils vont exercer, quelle vérification ils devront faire. S'ils font une vérification tous les deux ans, cela n'a pas nécessairement le même impact. Je dirais que la façon de travailler qu'on privilégie, c'est davantage l'inspection de tous les barils et la classification. Je disais tout à l'heure qu'il y a une méthode de détection qui est vraiment sur le point d'être déployée.

Le sénateur Eaton : Oui, mais cela ne règle pas votre problème. Si vous exportez 80 p. 100 du sirop d'érable, il y a quand même des gens en Europe ou en Asie qui appellent les choses « maple sirup, maple flavor. »

Mme Granger Godbout : Vous avez tout à fait raison. Cela va régler le problème dans le marché intérieur; à l'extérieur, on a un tout autre problème qui pourra se régler notamment avec des ententes commerciales.

Le sénateur Eaton : Et si vous pouvez enregistrer votre marque comme l'ont fait les producteurs de champagne?

Mme Granger Godbout : Il y a énormément de travail pertinent à faire là-dessus. C'est peut-être une montagne, mais elle vaut la peine d'être gravie.

Le sénateur Eaton : Si on peut vous appuyer dans notre rapport, on le fera.

Mme Granger Godbout : Parfait.

[Traduction]

Monsieur Scarlett, j'étais en Europe la semaine dernière. Les journaux parlaient abondamment de ce que l'Union européenne voulait faire avec le miel. J'ai bien ri en prenant mon petit déjeuner lorsque j'ai lu qu'il faudra inscrire sur l'étiquette le mot « pollen ». Le miel est-il autre chose que du pollen? Les Européens ne sont-ils pas en train de demander l'assurance que le miel qui se trouve dans le bocal n'a pas été contaminé par des cultures avoisinantes qui seraient génétiquement modifiées? Par exemple, les abeilles mellifères ne pourraient se trouver près d'une culture de canola. Je pense tout particulièrement au Nord de l'Alberta.

M. Scarlett : La décision du tribunal concernait la présence de pollen génétiquement modifié dans le miel.

Le sénateur Eaton : Comment peut-on savoir cela?

Mr. Scarlett: They test. The reason the court decision came about was actually as a result of a German beekeeper who tested his own honey. It was beside a field in Bavaria, where they were doing GM corn or another GM crop. In fact, right now, the only place that does GM testing is in Germany.

Senator Eaton: Do you feel that will effectively close the doors to Canadian honey?

Mr. Scarlett: It has already closed the doors to Canadian honey.

Senator Eaton: Is Europe protecting their own beekeepers by doing this? Is this an excuse to put up a wall or non-tariff barrier?

Mr. Scarlett: It is not all of Europe, because there are countries within the EU that grow GMO crops. We are caught in the backlash of Germany, which is certainly the leader in preventing GM products into the food chain. Not all European countries are there, but Germany is the one that is leading the charge.

Senator Eaton: Is there anything you can do? In the maple syrup industry, do you worry that they will turn around and say, "Trees cannot be contaminated by GM?" You do not worry about the labelling?

Mr. Poitras: No. I wanted to complete your thought about the legislation we are talking about and also to inform you that when the International Maple Syrup Institute finds, or is told of, a defective syrup that has been played with, we have the capability to have it tested. We have a lab in Chicago and that is all they do. If we find this it is a fake, we can have prosecution. We are working right now with a Canadian research facility to do the same thing. The problem is that if you take a barrel of maple syrup and you export it as a barrel, you do not know what they will do with it at the other end.

Senator Eaton: Why can you not do what the French champagne people did? In other words, if something is called maple syrup, it has to be maple syrup. You could determine what the contents of maple syrup are. I know there are different grades, because I used to make maple syrup. I know there is different sugar content. Is there not a way of getting your mark?

Mr. Poitras: There could be, but you need legislation for that. We do not have that.

Senator Eaton: You are lucky that you are sitting here in a Senate committee.

Mr. Poitras: That is what I am saying. Your idea of legislation would be very helpful.

Senator Eaton: You should send something to Senator Mockler and we can all discuss how we could help you with any legislation.

M. Scarlett : Des tests sont effectués. Le tribunal a rendu sa décision après qu'un apiculteur allemand a analysé son propre miel. Il se trouvait en Bavière à côté d'un champ où l'on cultivait du maïs ou une autre culture génétiquement modifiée. En fait, à l'heure actuelle, ce n'est qu'en Allemagne qu'on effectue des tests pour le dépistage de produits génétiquement modifiés.

Le sénateur Eaton : Croyez-vous que cette mesure fermera la porte au miel canadien?

M. Scarlett : C'est déjà fait.

Le sénateur Eaton : L'Europe protège-t-elle ses apiculteurs de cette façon? Est-ce là un prétexte pour ériger un mur ou une barrière non tarifaire?

M. Scarlett : Ce n'est pas partout en Europe, puisqu'il y a des pays au sein de l'Union européenne qui produisent des cultures génétiquement modifiées. Nous sommes pris dans le ressac créé par l'Allemagne, qui est certainement le chef de file pour ce qui est d'empêcher les produits génétiquement modifiés d'entrer dans la chaîne alimentaire. Les pays d'Europe n'ont pas tous la même position, mais l'Allemagne est le pays qui mène la charge.

Le sénateur Eaton : Pouvez-vous faire quelque chose? Le secteur de l'acériculture craint-il qu'ils changent d'idée et disent : « Les arbres ne peuvent pas être contaminés par des OGM »? L'étiquetage ne vous préoccupe pas?

M. Poitras : Non. Je voulais terminer ce que vous disiez au sujet de la loi dont nous parlons et vous informer également que lorsque l'Institut international du sirop d'érable découvre qu'un sirop défectueux a été manipulé, ou qu'il en est informé, nous avons la capacité de le tester. Nous avons un laboratoire à Chicago, et c'est tout ce qu'il fait. Si nous découvrons que le produit n'est pas authentique, une poursuite peut être intentée. Nous travaillons présentement avec un centre de recherche canadien pour faire la même chose. Le problème, c'est que si vous exportez un baril de sirop d'érable, vous ne savez pas ce qu'ils vont en faire à l'autre bout.

Le sénateur Eaton : Pourquoi ne pouvez-vous pas faire la même chose que les producteurs de champagne français? Autrement dit, ce qui porte le nom de sirop d'érable doit être du sirop d'érable. Vous pourriez déterminer le contenu du sirop d'érable. Je sais qu'il existe différentes catégories, puisque j'ai déjà produit du sirop d'érable. Je sais qu'il y a différentes teneurs en sucre. N'y a-t-il pas moyen d'obtenir votre marque?

M. Poitras : Peut-être bien, mais il faut une loi pour cela. Nous n'en avons pas.

Le sénateur Eaton : Vous avez de la chance puisque vous êtes ici devant un comité du Sénat.

M. Poitras : C'est ce que je dis. La loi dont vous parlez serait très utile.

Le sénateur Eaton : Vous devriez envoyer un document au sénateur Mockler et nous pourrions tous discuter de la façon dont nous pourrions vous aider en proposant une loi.

Mr. Scarlett, is there anything we can do for you in this report?

Mr. Scarlett: Given the fact that it is a judicial decision in the EU, right now I think there is some negotiation on free trade with the EU. However, I have a sneaking suspicion that it will not include genetically modified foods in that agreement.

Senator Eaton: Are you more excited by the possibility that we might get a chair at the TPP?

Mr. Scarlett: Yes. Negotiations with Europe have always been extremely difficult, and they are slow. Any time we are able to urge them along into the more progressive agricultural practices that Canada and North America have will turn out beneficial to our industry.

Senator Duffy: Mr. Scarlett, we are talking about international trade in honey and honeybees. Why is there a sign at the Nova Scotia-New Brunswick border saying that New Brunswick bees are not allowed in Nova Scotia? Have we got interprovincial barriers to trade in honey products and bees?

Mr. Scarlett: Yes. Each province has their own individual bee acts that designate how they handle bees.

Senator Duffy: In Cumberland County, you have the Bragg family enterprise, which is a huge blueberry operation. I think it is called Oxford Frozen Foods. I am told they have great difficulty getting enough bees to pollinate their blueberry crops and they have acres and acres. Someone told me it was all because of this law. Can you give me some history of that?

Then I want to ask you about honeybees in P.E.I. I have a commercial to do in a minute.

Mr. Scarlett: As I mentioned, each province handles their —

Senator Duffy: Is that from a bygone era when there were different regional health problems or whatever?

Mr. Scarlett: It is in a way. It is not all that much different than how cattle were handled by the provinces not that long ago. There was not much interprovincial transfer of cattle. I am sure there are other commodities that were handled in the same way.

You have to remember that bees are considered a live animal and we are in agriculture, which is a joint jurisdiction. You are right; there is some historical precedent that transfers do not occur.

Senator Duffy: Would it make your industry more efficient if some of those interprovincial barriers were eliminated and we had a national standard, if government got out of the way?

Monsieur Scarlett, pouvons-nous faire quelque chose pour vous dans ce rapport?

M. Scarlett : Compte tenu du fait qu'il s'agit d'une décision judiciaire rendue dans l'Union européenne... Je crois que certaines négociations sont en cours en ce qui concerne le libre-échange avec l'Union européenne. Toutefois, j'ai comme l'impression que cette entente ne visera pas les aliments génétiquement modifiés.

Le sénateur Eaton : La possibilité que nous obtenions un siège au sein du partenariat transpacifique vous réjouit-elle davantage?

M. Scarlett : Oui. Les négociations avec l'Europe ont toujours été extrêmement difficiles, et elles avancent lentement. Chaque fois que nous pouvons faire accepter aux pays européens les pratiques agricoles plus progressistes du Canada et de l'Amérique du Nord, c'est bénéfique pour notre industrie.

Le sénateur Duffy : Monsieur Scarlett, nous parlons du commerce international du miel et des abeilles mellifères. Pourquoi y a-t-il un panneau à la frontière entre la Nouvelle-Écosse et le Nouveau-Brunswick disant que les abeilles du Nouveau-Brunswick ne sont pas autorisées en Nouvelle-Écosse? Avons-nous des barrières interprovinciales qui empêchent le commerce des produits du miel et des abeilles?

M. Scarlett : Oui. Chaque province a ses propres lois définissant le traitement des abeilles.

Le sénateur Duffy : Il y a, dans le comté de Cumberland, l'entreprise familiale Bragg qui possède une immense exploitation de bleuets, qui s'appelle Oxford Frozen Foods, je crois. On me dit que l'entreprise a beaucoup de difficultés à obtenir suffisamment d'abeilles pour polliniser ses cultures de bleuets, qui s'étendent sur des acres et des acres. Quelqu'un m'a dit que c'est à cause de cette loi. Pouvez-vous m'expliquer l'origine de cette loi?

J'aimerais ensuite vous poser des questions sur les abeilles mellifères de l'Île-du-Prince-Édouard. Je dois faire une publicité dans une minute.

M. Scarlett : Comme je l'ai mentionné, chaque province traite ses...

Le sénateur Duffy : Est-ce que cette mesure remonte à une époque révolue où il y avait différents problèmes sanitaires régionaux?

M. Scarlett : Oui, d'une certaine façon. Ce n'est pas bien différent de la façon dont le bétail était traité par les provinces il n'y a pas très longtemps. Il n'y avait pas beaucoup d'échanges interprovinciaux de bétail. Je suis certain que d'autres produits ont été traités de la même façon.

Vous devez vous rappeler que les abeilles sont considérées comme des animaux vivants et que nous sommes en agriculture, qui est de compétence conjointe. Vous avez raison de dire qu'il y a eu des précédents où des transferts n'étaient pas autorisés.

Le sénateur Duffy : Votre industrie serait-elle plus efficace si certaines barrières interprovinciales étaient éliminées et que nous avions une norme nationale, si le gouvernement n'intervenait pas?

Mr. Scarlett: Some beekeepers think so and some do not. There is certainly not unanimity within the industry.

Senator Duffy: I am sure you are aware of the honeybee operations in P.E.I. To me, this is the wave of the future. A lot of people think that with the economy the way it is we are headed for a bad place in a handcart. Yet, a small company based in P.E.I., Honibe, has won international awards. Is this a unique situation, or do you see this being replicated in rural areas all over the country?

Mr. Scarlett: I certainly see many opportunities for replication, not only in the honey industry but also I would suspect in other agricultural industries as well.

Senator Duffy: They use the Honibe product in health supplements. Many people think that anything related to honey is not all that healthy, and the same with maple syrup. However, you are telling me that, used wisely and properly, it is a good thing.

Mr. Scarlett: I certainly did not want to impose on all the health benefits that maple syrup may have, but I think you could find an equal list for honey.

Senator Duffy: Mr. Scarlett, we were talking about Europe and all the financial difficulties there. Is there any sign that the international financial situation will cause some people to lower their barriers, or will it in fact be more difficult in that as people see the world economy in difficult straits they will be more protectionist rather than less?

Mr. Scarlett: We have had discussions on that. Germany is one of the largest importers of honey in the world. Their stocks will deplete, so they will have to find something or change the rules. There is a growing belief that it will result in the EU having to re-examine how it looks at genetically modified foods. Again, it may not occur overnight, but along with the internal economic pressures and shortages it will create an environment where something beneficial could occur.

[Translation]

Ms. Granger Godbout: If I may, as Senator Eaton suggested, since we are before a committee of senators; we were talking about fake maple syrup earlier. I would like to voice a concern. If I am not mistaken, a regulatory amendment has recently been made to the maple products regulations in the *Canada Gazette* of October 12, meaning that the definition of adulterated or fake products has been completely removed from the regulations. I can tell you right off the bat that there was no explanation as to why this definition had been removed. We were told that it simply had to do with having fewer regulations and that this definition had been removed from other equivalent regulations. I am just pointing out that the signal being sent to the industry may appear a bit odd.

M. Scarlett : Certains apiculteurs croient que oui, d'autres non. Cette question ne fait pas l'unanimité au sein de l'industrie.

Le sénateur Duffy : Je suis certain que vous êtes au courant des exploitations apicoles de l'Île-du-Prince-Édouard. À mes yeux, c'est la voie de l'avenir. Bien des gens croient que nous nous dirigeons vers un avenir bien sombre, compte tenu de la conjoncture économique actuelle. Or, une petite entreprise de l'Île-du-Prince-Édouard, Honibe, a remporté des prix internationaux. Est-ce un cas unique, ou croyez-vous que cet exploit peut se reproduire dans des régions rurales partout au pays?

M. Scarlett : Je crois certainement qu'il y a de nombreuses possibilités de succès, non seulement dans le secteur de l'apiculture, mais aussi dans d'autres industries agricoles.

Le sénateur Duffy : Le produit Honibe est utilisé dans des suppléments nutritionnels. Beaucoup de gens croient que tout ce qui a trait au miel n'est pas nécessairement bon pour la santé, et c'est la même chose pour le sirop d'érable. Toutefois, vous me dites que lorsqu'il est utilisé correctement et de manière avisée, c'est un bon produit.

M. Scarlett : Je ne voulais pas insister sur tous les bienfaits pour la santé que le sirop d'érable peut avoir, mais je crois que vous pourriez trouver une liste équivalente pour le miel.

Le sénateur Duffy : Monsieur Scarlett, nous parlons de l'Europe et de tous les problèmes financiers que l'Europe connaît. Peut-on penser que la situation financière internationale amènera certains pays à baisser leurs barrières, ou est-ce que ce sera en fait plus difficile, en ce sens que les pays seront plus protectionnistes en raison des difficultés économiques mondiales?

M. Scarlett : Nous avons discuté de cette question. L'Allemagne est l'un des plus grands importateurs de miel du monde. Ses stocks vont s'épuiser, et elle devra trouver quelque chose ou changer les règles. On croit de plus en plus que l'Union européenne devra par conséquent revoir sa position sur les aliments génétiquement modifiés. Encore une fois, ce virage ne se fera peut-être pas du jour au lendemain, mais avec les tensions économiques internes et les pénuries, cette situation créera un environnement qui pourrait être bénéfique.

[Français]

Mme Granger Godbout : Si je peux me permettre, comme le sénateur Eaton l'a suggéré, puisqu'on est devant un comité de sénateurs, on parlait de la falsification du sirop d'érable tout à l'heure. Je me permets d'exprimer une préoccupation. Une modification réglementaire a été apportée tout récemment dans la *Gazette du Canada* du 12 octobre, si je ne me trompe pas, au règlement sur les produits de l'érable, c'est-à-dire que la définition de falsification ou de produits falsifiés a été complètement retirée du règlement. Je vous dirais que spontanément, on ne s'expliquait pas pourquoi cette définition a été retirée. On nous a expliqué que c'était dans un simple souci d'allègement réglementaire et que cette définition a été retirée dans d'autres règlements équivalents. Je vous signale simplement que le signal que cela lance à l'industrie peut être perçu d'une drôle de façon.

From our point of view, when we saw that the definition of adulterated products had been removed, the signal that we thought — perhaps misguidedly — we were getting was that it was something the regulations were no longer concerned with and that there were no regulations for that anymore. That was a reason for concern. From where we were standing, let me tell you that we were really concerned.

Ms. Béland: Let me just say something else about the designation of maple products. The 100-per-cent maple syrup is the real syrup and it is something the federation has been looking into for nearly two years in other countries. One of our concerns stems from the Canadian government as a whole, especially in relation to the European Union. Some designations here are not necessarily respected. We know those are irritants for the European Union, be it prosciutto or food products that have an AOC — a registered designation of origin — and with which we are taking some liberty here. Under those circumstances, we have undertaken this extensive work, which requires a constructive approach in the long run. At the same time, I have to ask, if the current regulations were applied, what lever would we really have, given that, in Canada, we ignore the AOC of some European products? This is just one of our concerns.

Senator Eaton: I do not think that should stop you. It would also help us a great deal if you could give us a few pages with suggestions on what we could put in our report in terms of inspection and registering a trademark saying “maple syrup made in Canada”.

The Chair: Senator Robichaud, another question?

Senator Robichaud: Yes. When the definition of adulterated products was removed from the regulations, was that done without consulting producers? Would you like to have the definition back in the regulations? That could be one of your recommendations, if you would like.

Ms. Granger Godbout: Well, if the original definition is added back right now, I cannot really answer, but essentially yes. It would be absolutely appropriate to ask that the maple syrup regulations include provisions that make it possible to control, to prohibit, to take action and to deter people from adulterating maple syrup.

Senator Robichaud: I was listening to an episode of *La semaine verte*, which used to be on Radio-Canada, and they were talking about maple trees. At one point, they were talking about the dieback of maple trees. Is that still a problem? Has it been solved? Are we sufficiently informed to keep it under control? Could it no longer be a problem because there is less acid rain?

Mr. Poitras: In New Brunswick, we have examined the situation with the assistance of the Canadian Forest Service and the Department of Natural Resources. There was this whole story

De notre point de vue, quand on a vu que la définition de falsification avait été retirée, ce qu'on a interprété, à tort peut-être, le signal qu'on a reçu, c'est que ce n'était plus visé par la réglementation, qu'il n'y avait plus de règle qui s'appliquait. Cela a été un moment préoccupant. Je vous le soumetts, parce que de notre point de vue, cela nous a vraiment préoccupés.

Mme Béland : Pour ajouter au sujet de la dénomination des produits de l'érable, le sirop d'érable 100 p. 100 étant du vrai sirop, dans les autres pays, c'est une chose sur laquelle la Fédération se penche à peu près depuis deux ans. Si on peut exprimer une de nos préoccupations par rapport à cela, c'est naturellement quand on prend le gouvernement canadien dans son ensemble, surtout par rapport à l'Union européenne. Certaines dénominations ici ne sont pas nécessairement respectées. Ce sont, on le sait, des irritants pour l'Union européenne, que ce soit le prosciutto ou certains aliments qui ont une AOC et avec qui ici, on prend une certaine liberté. Devant cet état de fait, c'est certain qu'on a initié ce travail de longue haleine, qui demande une démarche très constructive dans le temps. En même temps, sincèrement, dans l'éventualité où cette réglementation existante soit appliquée, quel sera le levier réel qu'on aura compte tenu qu'au Canada, on ne respecte pas l'AOC de certains produits européens. C'est simplement une préoccupation que nous avons.

Le sénateur Eaton : Je crois que cela ne devrait pas vous arrêter. Aussi, cela nous aiderait beaucoup si vous pouviez nous suggérer en quelques pages ce qu'on pourrait mettre dans notre rapport au sujet de la vérification ou d'enregistrer une marque disant « sirop d'érable fait au Canada ».

Le président : Sénateur Robichaud, une question supplémentaire?

Le sénateur Robichaud : Oui. Lorsqu'on a enlevé la définition de falsification du règlement, cela a été fait sans consultation avec les producteurs? Est-ce que vous aimeriez que cette définition revienne dans le règlement? Cela pourrait faire l'objet d'une de nos recommandations, si c'était désiré.

Mme Granger Godbout : En fait, si cette définition doit revenir dans sa forme originale, à ce moment-ci, j'ai de la difficulté à répondre, mais tout à fait. Que dans le règlement sur les produits de l'érable, il y ait des dispositions qui permettent de contrôler, d'interdire, de réagir aussi, de dissuader la falsification du sirop d'érable, ce serait tout à fait un endroit approprié.

Le sénateur Robichaud : J'écoutais un épisode de l'émission *La semaine verte* qui avait déjà été diffusée à Radio-Canada, où on parlait des érablières. À un moment donné, on parlait du dépérissement des érables. Est-ce que c'est encore un problème? Est-ce que c'est réglé? Est-ce qu'on est suffisamment au courant pour contrôler? Peut-être que parce que les pluies acides ont été réduites que ce n'est plus un problème?

M. Poitras : Au Nouveau-Brunswick, nous avons étudié la situation par l'entremise du Service canadien des forêts ou du ministère des Ressources naturelles. On nous faisait toute cette

about how climate change was going to destroy our maple trees, and so on. There was even a young scientist who took great pleasure in instilling fear in us through the paper he wrote for graduation.

The information we got from those two levels is that they see no problems at the moment and that the previous problems are no longer there. They have reassured us that they want to continue monitoring the situation regularly to make sure that nothing happens. We are safe at the moment.

Ms. Granger Godbout: To expand on that, there has in fact been less talk about that problem. Maple ecosystems have an amazing ability to adapt. But a great deal of work and research projects are still being done on ecosystem dynamics. As a result, a lot more knowledge is available on maintaining maple trees, liming maple trees, and the importance of assessing the ecosystem as a whole. It is a science that is being developed.

As for dieback as such, it is not so much a problem that we can completely eliminate as it is a part of the dynamics of managing an ecosystem.

Senator Robichaud: I have maples in my yard and they all have patches of black fungus. Do sugar maples get that too? Because you see some maples without patches while, on others, it has become a real plague, with the leaves withering and drying up. Is there any research into that? Could it become a major problem?

Mr. Poitras: There is a serious answer and a funny one. As I see it, it comes down to the same thing: we have no research centre at our disposal like the one in Saint-Hyacinthe, which is a Canadian research centre and a very good one at that. When we asked ourselves the question, the kids who work for me told me that you will see the problem on some maples, but ours in New Brunswick do not have that disease. I do not know what kind of maple tree you have. I can always send one of the guys out to take a look at your tree and say whether it is diseased or not. But occasionally, maples can get diseased, for sure.

Senator Robichaud: All the maples in the area are like that. I see some here on the hill that have the same patches.

Ms. Granger Godbout: I am not a forestry engineer, but I have maples with patches on their leaves too. I went to see our president, who is a maple grower, and asked him what the problem was. He told me that it depended on the kind of maple and that, sometimes, the maples used for landscaping were not the same kind and may well be more sensitive.

Like city people are more sensitive. That is the funny answer.

Senator Robichaud: They are lucky that they left the city for the country.

histoire que le changement climatique allait détruire nos érables, et cetera. On a même un jeune scientifique qui, dans ses documents de graduation, s'est plu à nous faire des peurs.

Ce qu'on a reçu comme information de ces deux paliers, c'est que pour l'instant, ils ne voient aucun problème et que les problèmes du passé n'existent plus. Ils nous rassurent qu'ils veulent continuer à faire de l'observation régulièrement pour s'assurer que rien ne se produise. Dans le moment, on est en sécurité.

Mme Granger Godbout : Pour renchéir, effectivement, c'est un problème dont on entend beaucoup moins parler. Les écosystèmes des érablières ont une capacité extraordinaire d'adaptation. Il y a quand même énormément de travail et de projets de recherche qui se font sur la dynamique de l'écosystème, ce qui fait qu'on voit apparaître beaucoup plus de connaissance sur l'aménagement des érablières, le chaulage des érablières, l'importance de faire un diagnostic de l'écosystème dans son ensemble. C'est une science qui est en développement.

Pour ce qui est du dépérissement comme tel, sans être un problème qui est écarté complètement, cela fait partie de la dynamique de gérer un écosystème.

Le sénateur Robichaud : J'ai des érables dans ma cour qui sont tous tachés d'un champignon noir. Est-ce que cela affecte aussi les érables à sucre? Parce qu'il y a certains érables sur lesquels on ne voit pas de tâches alors que sur d'autres, c'est rendu un fléau, les feuilles se froissent et s'assèchent. Est-ce qu'il y a des recherches à ce sujet? Cela pourrait-il devenir un problème majeur?

M. Poitras : Il y a une réponse sérieuse et une réponse comique. Que je sache, puis c'est encore pareil, chez nous, nous n'avons pas un centre de recherche qui est disponible comme à Saint-Hyacinthe, mais c'est un centre de recherche canadien, et qui est très bon d'ailleurs. Lorsque la question a été posée chez nous, les jeunes qui travaillent pour moi me disent que certains érables auront ce problème, mais que nos érables au Nouveau-Brunswick, dans notre cas, n'ont pas de maladies. Je ne sais pas quelle sorte d'érable vous avez. Je peux toujours vous envoyer un jeune pour regarder votre érable pour voir si votre arbre est malade ou pas, mais de temps à autre, un érable peut être malade, c'est certain.

Le sénateur Robichaud : Ce sont tous les érables du coin. J'en vois ici sur la colline qui sont tachés de la même façon.

Mme Granger Godbout : Je ne suis pas ingénieur forestier, mais moi aussi j'ai des érables qui ont des taches sur leurs feuilles. Je suis allée voir mon président, qui est producteur acéricole, avec une feuille. Je lui ai demandé quel était le problème. Il m'a répondu que cela dépendait des types d'érable et que souvent les érables utilisés en aménagement paysagé n'étaient pas du même type et étaient peut-être plus sensibles.

C'est comme les individus de la ville qui sont plus sensibles. C'était la note moins sérieuse.

Le sénateur Robichaud : Une chance qu'ils ont laissé la ville pour venir à la campagne.

[English]

Senator Eaton: Mr. Scarlett, something we learned out of the last report we did on forestry was that the steel and concrete industry was very good about going into architectural and engineering schools and teaching them about new ways of using their product, whereas the forestry industry was not.

When you were talking about a future, that it is hard to get people to come to work in the industry, do you go into agricultural colleges or trade schools? It would seem a hard-working life but a very nice way of life if you want to live on the land. Do you do things like that to promote yourselves?

Mr. Scarlett: Of course, there is some work at University of Guelph, which has a strong apiary branch to it, and Laval has done work and University of Manitoba. As I mentioned, they have started a course again back at Grande Prairie Regional College. There is work. It is not so much though on the training of being a labourer. Really what we are looking at is trying to get labourers.

Senator Eaton: One quick question to all of you: Do you market yourselves? I know it is always a question of money, but with Canadians worried about diabetes and being overweight, do you get out there in supermarkets and trade fairs and tell people how good your product is? Do I see ads on television about how healthy honey is for children on our oatmeal or maple syrup on their oatmeal every morning? Do we see those kinds of promotions done in schools? Do you go into schools and tell them it is much better to have maple syrup and honey than sugar? Canadians are not good at marketing.

Mr. Scarlett: We have educational packages for teachers available on our website. If we are talking advertising on television, that is just too expensive for the industry to do.

Mr. Poitras: As far as New Brunswick is concerned, we do. I left a copy of each for you to look at. We have had a TV campaign for the last two years. As long as we can get the funds, we will continue.

We have right now on the books — and this is new; it will be released probably in January — a storybook for kids from the age of kindergarten to age 4, because we have a survey that proves that this will come back to the house. The others are thrown away, but this will come back to the house. This is presently being written and will be released in January. That is the last project we have worked on.

As for recipe books, we have had one in France. This is the New Brunswick one.

Senator Eaton: Are these handed out free in supermarkets?

[Traduction]

Le sénateur Eaton : Monsieur Scarlett, lorsque nous avons produit notre dernier rapport sur le secteur forestier, nous avons appris que l'industrie de l'acier et du béton allait dans les écoles d'architecture et de génie pour leur montrer de nouvelles façons d'utiliser ses produits, une chose que l'industrie forestière ne faisait pas.

Vous parlez de l'avenir et vous dites qu'il est difficile d'attirer des travailleurs dans le secteur. Allez-vous dans les collèges d'agriculture ou les écoles de métiers? Ce qui semble être une vie de dur labeur représente aussi un très bon mode de vie si vous voulez vous installer sur une terre. Faites-vous ce genre de chose pour promouvoir votre secteur?

M. Scarlett : Évidemment, un certain travail est fait à l'Université de Guelph, qui comporte une excellente section d'apiculture, ainsi qu'à Laval et à l'Université de Manitoba. Comme je l'ai mentionné, le collège régional de Grande Prairie a remis un programme sur pied. Un certain travail est réalisé. Toutefois, on n'en fait pas autant pour la formation des travailleurs. Ce que nous cherchons, ce sont des travailleurs.

Le sénateur Eaton : Une question rapide pour vous tous : Faites-vous la promotion de vos produits? Je sais que c'est toujours une question d'argent, mais comme les Canadiens se préoccupent du diabète et de l'embonpoint, allez-vous dans les supermarchés et les foires commerciales pour dire aux gens combien votre produit est bon? Voit-on à la télévision des messages publicitaires disant combien le miel ou le sirop d'érable est bon pour la santé des enfants si on l'ajoute au gruau chaque matin? Ce genre de promotion est-il fait dans les écoles? Allez-vous dans les écoles pour dire aux enfants qu'il vaut mieux consommer du sirop d'érable et du miel que du sucre? Les Canadiens n'excellent pas en marketing.

M. Scarlett : Nous avons des trousseaux éducatives sur notre site Web à l'intention des enseignants. Par ailleurs, la publicité à la télévision est trop coûteuse pour le secteur.

M. Poitras : Au Nouveau-Brunswick, nous le faisons. J'ai laissé une copie de chaque document à votre intention. Nous avons mené une campagne à la télévision au cours des deux dernières années. Tant que nous aurons l'argent, nous continuerons.

Nous avons présentement parmi les livres — et c'est nouveau, ce sera probablement publié en janvier — un livre d'histoire à l'intention des enfants d'âge préscolaire, parce que nous avons un sondage qui montre clairement qu'il sera ramené à la maison. Les autres sont jetés, mais celui-ci reviendra à la maison. Il est en cours de rédaction et sera publié en janvier. C'est le dernier projet auquel nous avons travaillé.

Pour ce qui est des livres de recettes, nous en avons un en France. Vous avez ici celui du Nouveau-Brunswick.

Le sénateur Eaton : Sont-ils distribués gratuitement dans les supermarchés?

Mr. Poitras: Those are sold. The other ones are handed out free, and the children's book will be sold.

Senator Eaton: Do you do that kind of thing, Mr. Scarlett?

Mr. Scarlett: Some, but probably not nearly as much.

Mr. Poitras: We do that but we have done nothing compared to Quebec.

[Translation]

Senator Eaton: Do you do the same thing, ladies?

Ms. Béland: That is really the reason for the innovation here, so we have really focused our information efforts on the innovation. For us, innovation and promotion are intimately linked, actually.

Senator Eaton: That is why I asked the question.

Ms. Béland: We have a whole program. We are very lucky, at home and abroad: maple products get sympathetic press coverage. Since we really do not have a lot of cash, we use that sympathetic coverage to our advantage. For example, as I mentioned earlier, when our research projects give us enough material for a media release, we send one out. We have been using that strategy for about five years.

That is why it is very important to have an international network of people doing solid research, both here and abroad. In both the United States or in Japan, our main markets, the media will carry information from their own researchers. That is why we have set up an innovation system that brings researchers together in the markets where we do generic promotion. We send students from here to learn from them. That is by way of a comment.

Our operation is huge, and, as I said earlier, our last news story, in April, was seen by 500 million people around the world. It really works for us.

Another method we use, basically in Japan through Agriculture Canada's Agrimarketing program and in Quebec with the federation's own funds, is to have advertising campaigns for children, observing the regulatory standards, of course. We send out booklets of recipes, about a million copies in Quebec, three or four times a year. Here in Quebec, people love pancakes; not as much as before, but there are still a lot of pancakes.

So we are investing in seminars for chefs and we have the Maple Gourmet Road.

We should have another meeting.

The Chair: Honourable Senators, I am sure there will be other questions.

M. Poitras : Ceux-ci sont vendus. Les autres sont distribués gratuitement, et le livre pour enfants sera vendu.

Le sénateur Eaton : Faites-vous ce genre de chose, monsieur Scarlett?

M. Scarlett : Un peu, mais probablement pas autant.

M. Poitras : Nous faisons cela, mais nous n'avons rien fait si on compare avec le Québec.

[Français]

Le sénateur Eaton : Et vous faites la même chose, mesdames?

Mme Béland : C'était vraiment l'objet de l'innovation ici, donc nous avons vraiment focalisé nos efforts d'information sur l'innovation. En fait, pour nous, l'innovation et la promotion sont intimement liées.

Le sénateur Eaton : C'est pour cela que je vous pose la question.

Mme Béland : Nous avons tout un programme. On est très chanceux, que ce soit ici ou ailleurs dans le monde : les produits de l'érable profitent de la sympathie de la presse. Comme on n'a pas nécessairement beaucoup de sous, on utilise cette sympathie à notre avantage. Par exemple, comme je le disais tantôt, on a des projets de recherche, et dès lors qu'on est capable d'identifier les éléments qui peuvent se retrouver dans un communiqué de presse, on l'envoie. C'est une stratégie qu'on utilise depuis environ cinq ans.

C'est la raison pour laquelle d'ailleurs il est très important d'avoir un réseau international, des chercheurs ici qui sont très solides et des chercheurs à l'international. Que ce soit aux États-Unis ou au Japon, nos principaux marchés, la presse va diffuser l'information des chercheurs qui viennent de chez eux. C'est pour cela qu'on a créé un système d'innovation qui regroupe ces chercheurs sur les marchés sur lesquels on fait de la promotion générique. On envoie des étudiants de chez nous pour apprendre chez eux. C'est une parenthèse.

C'est une vaste opération qu'on fait, et comme je le disais tantôt, la dernière nouvelle en titre, au mois d'avril, a été vue par 500 millions de personnes dans le monde. C'est une belle manière pour nous.

Une autre méthode que nous utilisons essentiellement au Japon, grâce au programme Agrimarketing d'Agriculture Canada, et aussi au Québec où il s'agit des fonds propres de la fédération, on investit dans les campagnes de publicité chez les enfants, dans les normes réglementaires bien entendu. On diffuse environ un million de copies au Québec, trois ou quatre fois par année, des livrets de recettes, parce que, même chez nous, au Québec, les gens, c'est les crêpes; de moins en moins, mais c'est beaucoup les crêpes.

Donc, on investit dans des séminaires pour les chefs, on a la Route de l'érable.

Il nous faudrait une autre rencontre.

Le président : Honorables sénateurs, je n'ai aucun doute qu'on aurait d'autres questions.

[*English*]

I am asking the witnesses, as you will follow our study on agriculture, if you feel that you want to add comments or recommendations, as some senators have mentioned, please feel free to do it.

In conclusion, to people listening to us on the web, Canada has over 7,000 beekeepers and Canada is the world's largest maple producer.

[*Translation*]

The Chair: Quebec is definitely the leader and we would like to congratulate you.

Mr. Poitras, you have the largest maple syrup producer in New Brunswick, in addition to having the largest organic maple syrup producer, if the report you showed us is accurate, as you said.

[*English*]

Thank you very much for accepting our invitation.
(The committee adjourned.)

[*Traduction*]

Je demande aux témoins, qui suivront notre étude sur l'agriculture, de ne pas hésiter à nous faire part de leurs commentaires ou de leurs recommandations, comme certains sénateurs l'ont mentionné.

Pour conclure, disons aux gens qui nous écoutent sur le Web que le Canada compte plus de 7 000 apiculteurs et qu'il est le plus important producteur de sirop du monde.

[*Français*]

Le président : Le Québec est sans doute le leader et on vous en félicite.

Monsieur Poitras, au Nouveau-Brunswick, vous avez le plus gros producteur de sirop d'érable, en plus d'avoir le plus gros producteur de sirop d'érable biologique, si le rapport que vous venez de nous présenter est exact, comme vous l'avez dit.

[*Traduction*]

Merci beaucoup d'avoir accepté notre invitation.
(La séance est levée.)

WITNESSES

Tuesday, November 15, 2011

Canadian Honey Council:

Rod Scarlett, Executive Director.

New Brunswick Maple Syrup Association:

Yvon Poitras.

Federation of Quebec Maple Syrup Producers:

Anne-Marie Granger Godbout, Executive Director, Market;

Geneviève Béland, Director, Innovation and Development.

TÉMOINS

Le mardi 15 novembre 2011

Conseil canadien du miel :

Rod Scarlett, directeur exécutif.

Association acéricole du Nouveau-Brunswick :

Yvon Poitras, directeur général.

Fédération des producteurs acéricoles du Québec :

Anne-Marie Granger Godbout, directrice générale, Marché;

Geneviève Béland, directrice de l'innovation et du développement.