



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

Comité permanent des pêches et des océans

FOPO • NUMÉRO 025 • 2^e SESSION • 41^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le lundi 26 mai 2014

Président

M. Rodney Weston

Comité permanent des pêches et des océans

Le lundi 26 mai 2014

• (1530)

[Traduction]

Le président (M. Rodney Weston (Saint John, PCC)): Je déclare la séance ouverte.

Avant de commencer, monsieur Lapointe, aimeriez-vous avoir la parole?

M. François Lapointe (Montmagny—L'Islet—Kamouraska—Rivière-du-Loup, NPD): Merci, monsieur le président.

[Français]

J'aimerais porter à l'attention du comité la motion suivante:

Que le Comité permanent des pêches et des océans se réunisse avant l'ajournement des travaux pour l'été afin de se pencher sur les préoccupations croissantes de la population et du milieu scientifique relatives à la menace immédiate que représentent les travaux de prospection géosismique, de sondages géotechniques et les autres travaux exploratoires qui seront menés dans le milieu marin d'espèces inscrites en vertu de la *Loi sur les espèces en péril* et d'autres espèces vulnérables de la région de Gros-Cacouna dans le fleuve Saint-Laurent; que des représentants du ministère des Pêches et des Océans soient invités à cette réunion afin de fournir au Comité la liste complète des conditions établies par le ministère pour ces travaux et la base scientifique sur laquelle sont fondées ces conditions, et de répondre aux questions à cet égard et d'établir quelles activités auraient été sujettes à une évaluation environnementale fédérale en vertu de la *Loi canadienne sur l'évaluation environnementale* si celle-ci n'avait pas été abrogée; que le Comité fasse rapport de ses conclusions et de ses recommandations à la Chambre des communes.

Merci, monsieur le président.

[Traduction]

Le président: Merci, monsieur Lapointe. Un avis de motion a été présenté.

Monsieur Stringer, je vous souhaite la bienvenue au comité, à vos collègues et à vous. Comme je sais que vous êtes un habitué de ces réunions, je vous demanderais de bien vouloir commencer votre déclaration.

M. Kevin Stringer (sous-ministre adjoint principal, Écosystèmes et gestion des pêches, ministère des Pêches et des Océans): Merci beaucoup de nous accueillir parmi vous aujourd'hui pour discuter de l'écocertification.

Je suis Kevin Stringer, sous-ministre adjoint principal chargé des écosystèmes et de la gestion des pêches. À ma gauche, voici Eric Gilbert, directeur général, Gestion de l'aquaculture. À ma droite, je vous présente Nadia Bouffard, directrice générale, Relations externes. Et à sa droite, vous avez Jean Landry, directeur, Secteur des sciences, des écosystèmes et des océans. Nous sommes ravis de témoigner devant vous aujourd'hui et d'entendre vos questions sur le sujet d'actualité qu'est l'écocertification pour la pêche d'espèces sauvages et l'aquaculture. J'ai préparé un exposé liminaire, après quoi nous nous ferons un plaisir d'entendre vos questions et observations.

Pour vous fournir un peu de contexte, le Canada a remarqué pour la première fois ce mouvement vers l'écocertification dans le secteur

forestier au début des années 1990 quand les marchés, principalement en Europe, ont commencé à demander que les produits forestiers qu'ils achetaient proviennent d'exploitations qui étaient certifiées par des tiers comme étant viables.

[Français]

Les organisations d'écocertification des pêches ont vu le jour en Europe à la fin des années 1990. Comme dans le domaine de la foresterie, les détaillants et acheteurs européens ont été les premiers à indiquer leurs préférences pour l'achat de produits issus des pêches certifiées. Ainsi, les premières pêches canadiennes pour lesquelles on a sollicité une certification étaient celles qui étaient exportées en quantités importantes vers l'Europe, soit les crevettes et le saumon du Pacifique.

• (1535)

[Traduction]

La pêche de la crevette nordique au chalut a été la première à être certifiée au Canada, en 2008. Depuis, le nombre de pêches canadiennes qui ont obtenu l'écocertification du Marine Stewardship Council — entité créée en 1997 qui est le chef de file mondial en certification des pêches — est passé à 24. Ainsi, le Canada est classé parmi les premiers pour le nombre de pêches certifiées. Les 24 pêches certifiées représentent environ 50 % des débarquements de poisson issus de la pêche commerciale au Canada. Huit autres pêches canadiennes, dont la pêche côtière du homard, sont en cours d'évaluation.

Ce ne sont pas tous les marchés ou les acheteurs dans ces marchés qui demandent des produits écocertifiés. Ailleurs qu'en Amérique du Nord et en Europe, la demande est plus faible, mais on constate une certaine croissance. La décision d'obtenir une écocertification est une décision opérationnelle volontaire axée sur le marché. Lorsqu'un secteur des pêches décide d'obtenir la certification, il conclut un marché avec un organisme indépendant qui est autorisé à mener l'évaluation en fonction des normes indépendantes de l'organisme de certification.

Durant l'évaluation d'un secteur des pêches, Pêches et Océans Canada joue le rôle de facilitateur. Le MPO fournit l'information de gestion et les données scientifiques requises pour répondre aux exigences en matière d'information de l'évaluation. Lorsqu'un secteur des pêches est certifié, le MPO travaille de concert avec lui pour apporter les améliorations désignées comme condition de l'évaluation. Aucune pêche dans le monde n'a reçu la certification du MSC sans qu'on exige que certaines améliorations soient apportées. Les organismes d'écocertification disent qu'ils ont pour but premier de s'assurer de se servir du marché afin d'améliorer la viabilité des pêches.

[Français]

Jusqu'ici, les résultats ont prouvé que le système de gestion des pêches du Canada, y compris le programme d'évaluation des stocks, la prise de décision fondée sur la science, les nouvelles politiques concernant les pêches durables ainsi que les plans et les outils de gestion, a donné aux pêches canadiennes une base solide pour obtenir l'écocertification.

L'écocertification a incité les pêches et le MPO à satisfaire aux exigences en matière d'améliorations, mais dans l'ensemble, ces améliorations étaient conformes à l'orientation du MPO sur le plan de la durabilité.

[Traduction]

Le Marine Stewardship Council est le chef de file en matière de certification des pêches depuis plus de 10 ans. Plus de détaillants et d'acheteurs font appel à cet organisme que n'importe quel autre dans le monde, mais d'autres organisations également ont désormais de plus en plus d'influence. Le programme de certification des pêches responsables, qui a été adopté par l'Alaska Seafood Marketing Council et l'Islande, est un modèle de certification par un tiers dont la valeur commence à être reconnue sur les marchés européens.

[Français]

D'autres organisations utilisent des méthodes différentes pour favoriser l'amélioration des pêches, entre autres par l'entremise de campagnes visant à influencer les décisions des consommateurs, des détaillants, des restaurateurs et d'autres intervenants en matière d'achat de produits de la mer. Par exemple, le programme Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, aux États-Unis, évalue et note la pêche ainsi que l'aquaculture en Amérique du Nord et ailleurs. Il publie en outre ses recommandations portant sur les espèces de poissons à acheter ou à éviter.

[Traduction]

Il est important de souligner que la certification de l'aquaculture est différente. L'unité de certification est l'exploitation, et l'éventail des éléments certifiés peut être plus vaste. La certification de l'aquaculture englobe la salubrité des aliments, le bien-être des animaux, les aspects socio-économiques ainsi que les questions environnementales. En outre, les entreprises de pêche peuvent combiner leurs ressources pour payer les coûts de la certification, alors que les producteurs aquacoles doivent payer individuellement la certification de chaque pisciculture, éclosion, provenderie ou usine de transformation du poisson.

Parmi les différents groupes, et ils sont nombreux, la Global Aquaculture Alliance compte le plus grand nombre d'adhérents à ses pratiques exemplaires en matière d'aquaculture, surtout parmi les salmoniculteurs. Tous les éleveurs de saumon de l'Atlantique en Colombie-Britannique et plusieurs au Nouveau-Brunswick sont certifiés en vertu de ce programme. Cette norme a été élaborée par un comité composé de représentants de l'industrie ainsi que de groupes environnementaux tels que l'Aquarium de Monterey Bay et la Marine Conservation Society.

• (1540)

[Français]

Grâce aux normes sur l'aquaculture, dont l'élaboration est désormais terminée, Pêches et Océans Canada continue de surveiller les entreprises qui optent pour la certification ou qui augmentent leurs certifications. Selon les renseignements les plus récents, une grande partie de la production aquicole au Canada est certifiée selon un ou plusieurs programmes reconnus dans le monde.

À l'instar de l'ensemble de l'industrie de la mytiliculture de Terre-Neuve-et-Labrador ainsi que d'une grande partie de la production de truite arc-en-ciel de l'Ontario, toutes les exploitations salmonicoles sont certifiées. Au Canada, 22 entreprises ont déjà obtenu une certification biologique.

[Traduction]

En somme, depuis 10 ans, le marché demande des preuves de la viabilité des produits provenant des pêches sauvages et des installations d'aquaculture, principalement au moyen de l'écocertification, et cette demande continue de croître. Bien des gens croient que l'écocertification est là pour rester. De nombreux intervenants de l'industrie estiment qu'elle est devenue un coût à payer pour un grand nombre d'exploitations de pêche et d'aquaculture et qu'elle est de plus en plus importante pour pouvoir accéder aux marchés.

Nous nous ferons un plaisir de répondre à vos questions. Nous sommes à votre disposition.

Merci beaucoup.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Stringer.

Nous allons entamer une série d'interventions de 10 minutes. M. Chisholm sera le premier à prendre la parole.

M. Robert Chisholm (Dartmouth—Cole Harbour, NPD): Merci beaucoup, monsieur Stringer, ainsi qu'à vos collègues, de vous entretenir avec nous aujourd'hui.

Je m'interroge au sujet de l'écocertification des fruits de mer, et plus particulièrement au sujet du rôle du gouvernement. Il semble que le gouvernement du Canada a participé à l'établissement des lignes directrices de la FAO, mais a ensuite fait marche arrière ou n'a rien fait pour assumer un rôle quelconque dans notre industrie. J'essaie de comprendre pourquoi.

Vous avez dit que le ministère des Pêches partage ses recherches et ses données scientifiques avec ces entreprises ou les industries. J'essaie de clarifier le rôle du ministère des Pêches et des Océans. Ces données incluent-elles la pêche artisanale et certains des travaux qui ont été réalisés? La pêche à la crevette dans la baie de Chedabucto et la pêche aux filets en Nouvelle-Écosse en sont des exemples. Pourriez-vous m'expliquer pourquoi le gouvernement du Canada a décidé de réagir comme il l'a fait, en aidant à établir des lignes directrices internationales pour ensuite faire machine arrière? Quel rôle joue-t-il dans ce secteur d'activité?

M. Kevin Stringer: Merci de la question. Je vais commencer, puis je demanderai à Nadia de poursuivre.

Tout d'abord, vous avez tout à fait raison lorsque vous dites que les lignes directrices de la FAO sont au cœur de ce mouvement ou lorsque vous dites que le gouvernement du Canada a participé à l'établissement des lignes directrices. De nouvelles lignes directrices sont élaborées périodiquement. Il s'agit de lignes directrices relatives à la pêche responsable, à la conduite des pêches, à l'étiquetage écologique, etc.

Pour ce qui est de la décision d'obtenir l'écocertification, c'est une décision commerciale du secteur des pêches. Comme nous le répétons, environ 50 % des prises sont maintenant écocertifiées. La participation du MPO et du gouvernement du Canada, mais assurément du MPO... Il y a trois secteurs dont je voudrais parler.

Premièrement, il y a le processus d'écocertification. Lorsque le MSC ou un autre organisme de certification soumet un secteur des pêches au processus, une entité indépendante met sur pied une équipe d'évaluation qui dresse une série de questions. Il y a 31 ensembles de questions ou de problèmes sur lesquels l'organisme se penche. Dans bien des cas, le MPO doit intervenir pour répondre aux questions et fournir de l'information. Le ministère fournit des renseignements sur l'évaluation des stocks et sur la surveillance, si bien qu'il prend presque toujours part au processus, mais en tant qu'expert qui répond aux questions concernant le système de gestion, etc.

• (1545)

M. Robert Chisholm: Êtes-vous rémunéré? Vos services sont-ils...

M. Kevin Stringer: Non. Ce sont des renseignements que nous avons généralement.

Deuxièmement, il y a la certification, qui est presque toujours — et je pense que c'est en fait toujours — assortie de conditions. Une fois que vous avez obtenu la certification, l'organisation déclare qu'elle veut de meilleurs renseignements sur les prises accessoires ou qu'elle veut que l'approche de précaution, le cadre, soit plus claire à cet égard, ce qui requiert forcément la participation du MPO. Nous travaillons avec l'organisation des pêches pour qu'elle puisse conserver cette certification.

Troisièmement, nous gérons nos pêches à partir des mêmes lignes directrices, à savoir celles de la FAO. Nous avons un cadre pour les pêches durables, qui est assorti d'un cadre décisionnel fondé sur l'approche de précaution. Nous avons une politique nationale sur les prises accessoires ainsi qu'une politique sur les zones sensibles. Nous avons un certain nombre de politiques qui sont basées sur les lignes directrices de la FAO. Nous avons cette information et nous travaillons tous avec les mêmes objectifs qui sont établis dans les lignes directrices de la FAO.

Ce n'est pas nous qui réclamons ou préconisons la certification, mais nous l'appuyons lorsqu'un secteur des pêches veut l'obtenir.

Nadia, voulez-vous ajouter quelque chose?

Mme Nadia Bouffard (directrice générale, Relations externes, Politiques stratégiques, ministère des Pêches et des Océans): Je vais revenir à la première partie de la question au sujet de l'historique. Lorsque ce mouvement a commencé, un peu comme ce qui s'est passé dans le secteur forestier, il y avait les marchés et les consommateurs. C'était principalement des marchés dans le monde entier qui voulaient la preuve que les produits que les gens achetaient provenaient de pêches respectant des principes de développement durable. Ils ne voulaient pas nous croire sur parole. Nous avions signé dans le passé des lettres à l'intention d'acheteurs dans lesquelles nous disions que les pêches étaient, à notre avis, gérées de manière adéquate et durable. Les marchés exigeaient plus de preuves à cet égard.

À la suite de ces pressions, les gouvernements se sont réunis à la FAO et ont élaboré ce que nous appelons les lignes directrices de la FAO sur l'étiquetage écologique. Une partie de ces lignes directrices insistent pour que ces régimes d'écocertification soient indépendants de l'industrie, du gouvernement, des ONG, tout à fait indépendants de ces entités, pour fournir une évaluation indépendante crédible des régimes de gestion et des régimes gouvernant les sciences à l'appui des pêches durables.

Je pense que cela explique en partie la position du MPO concernant les régimes d'écocertification. Il s'agit d'évaluations

indépendantes réalisées par des tiers et réclamées par les marchés. Certains marchés s'en fichent. D'autres utilisent l'information fournie par les gouvernements. Le MPO a également joué ce rôle, où il fournit de l'information. Sur le site Web du MPO, vous remarquerez qu'il y a de nombreuses tentatives pour vulgariser la façon dont nous gérons nos pêches et expliquer les raisons qui ont motivé nos décisions en matière de gestion des pêches.

C'est la même chose en ce qui concerne l'aquaculture, où nous avons beaucoup d'information qui cible des acheteurs donnés pour leur expliquer notre façon de procéder. Pour certains marchés, ça fonctionne, mais pour d'autres, ça ne suffit pas.

M. Robert Chisholm: Ryan.

M. Ryan Cleary (St. John's-Sud—Mount Pearl, NPD): Merci.

Combien de ces 24 pêches canadiennes qui ont été certifiées sont sur la côte Est?

M. Kevin Stringer: Je vais vous donner la réponse précise dans un instant, mais je pense que c'est la majorité d'entre elles.

Ai-je raison?

Mme Nadia Bouffard: Je pense que oui.

M. Kevin Stringer: Plus de 50 %...

M. Ryan Cleary: Est-ce les mollusques et crustacés? Les poissons de fond?

M. Kevin Stringer: C'est tous les types de pêche, une combinaison: un grand nombre des pêches de crevette, certaines pêches du crabe et des poissons de fond...

Mme Nadia Bouffard: Les pétoncles.

M. Kevin Stringer: ... et les pétoncles. Les pêches du homard sont en cours d'évaluation, et elles n'ont pas encore obtenu la certification, à part une.

• (1550)

Mme Nadia Bouffard: Il y a l'espadon, la plie...

M. Ryan Cleary: Vous pouvez peut-être fournir la liste complète.

M. Kevin Stringer: Vous pouvez certainement l'obtenir.

M. Ryan Cleary: Ceci est une affirmation plutôt qu'une question, mais pour ce qui est de l'écocertification et des critères à respecter pour qu'une pêche soit certifiée, tient-on compte de l'état de la gestion des pêches ou des sciences halieutiques? Le cas échéant, comment réussissons-nous à obtenir une quelconque certification? C'est seulement moi qui se pose la question. Puisque je viens de Terre-Neuve, où la majorité des pêches commerciales ont été décimées, alors c'est peut-être simplement une idée que je me fais.

La FFAW, l'Union des pêcheurs de Terre-Neuve-et-Labrador, a tenu une assemblée la fin de semaine dernière à St. John's, où l'on a annoncé un programme appelé Trace your plate. Il retrace littéralement d'où provient le poisson dans votre assiette et qui l'a pêché. On inscrit même le nom du capitaine du bateau.

Quelle est la différence entre l'écocertification et un programme tel que Trace your plate? Où est-ce du pareil au même?

M. Kevin Stringer: Vous avez posé deux questions. Je vais commencer par la première, puis je demanderai à Nadia de répondre à la deuxième.

Quant aux critères, il y en a trois. Le premier, c'est la santé et la gestion du stock cible. Dans quel état se trouve-t-il, qu'il s'agisse de la plie, des crevettes ou peu importe, par rapport aux points de référence, à son rétablissement, à sa reconstitution? Y a-t-il une stratégie de pêche, etc.?

Le deuxième, c'est l'incidence des pêches sur les écosystèmes. Quel genre de prises accessoires y a-t-il? Quelles sont les répercussions sur l'habitat? Quels sont les effets potentiels sur les espèces menacées? C'est ce genre de choses: l'incidence d'une pêche sur d'autres types de pêche, entre autres.

Le troisième, c'est le système global de gouvernance et de gestion de l'entité responsable de la gestion de ce secteur des pêches. Il porte sur le cadre juridique et traditionnel et sur les objectifs à long terme. Y a-t-il des plans intégrés de gestion des pêches, ou y a-t-il des processus de consultation dans le système de gestion des pêches même?

Pour ce qui est de la distinction entre l'écocertification et la traçabilité, je vais demander à Nadia de vous répondre.

Mme Nadia Bouffard: Comme Kevin l'a souligné, la certification vise à fournir des preuves de la viabilité de ce qui est certifié, en l'occurrence les fruits de mer. Il s'agit en fait de retracer la provenance des fruits de mer. Il y a un lien entre les deux. Si, avec votre certification, vous devez apposer une étiquette quelconque sur votre emballage, alors vous devez pouvoir démontrer, lorsque vous vendez le produit avec l'étiquette, que le produit est issu de pêches certifiées. Un système doit être mis en place pour retracer son parcours de l'océan à l'assiette.

Les travaux effectués par la FFAW pour retracer la provenance du poisson sont légèrement différents. Les objectifs sont différents parce que vous pouvez retracer et suivre le poisson à d'autres fins. Les personnes ici présentes sont sans doute au courant du suivi et du traçage pour assurer la salubrité des fruits de mer, ce qui est très important, mais aussi pour démontrer la source traditionnelle, et plus particulièrement dans le cadre de la FFAW. De plus, d'autres pêcheurs côtiers au pays veulent et préconisent la notion de poissons et fruits de mer provenant de pêcheries côtières de petite taille, et font la promotion de leurs pratiques traditionnelles. D'après eux, le fait de pouvoir retracer la provenance du poisson jusqu'au bateau et à son capitaine a des avantages en matière de commercialisation et d'accès aux marchés.

Le président: Merci, monsieur Cleary.

Monsieur Sopuck.

M. Robert Sopuck (Dauphin—Swan River—Marquette, PCC): Dans les notes qu'on nous a remises, sous « Écocertification », il est écrit: « L'écocertification est un système d'étiquetage de tiers par lequel un organisme de certification indépendant accrédité... ».

Qui accrédite l'organisme de certification?

Mme Nadia Bouffard: Je peux répondre à la question dans le contexte d'un seul programme, soit le programme d'intendance du milieu marin. Il y a un organisme d'accréditation indépendant du Marine Stewardship Council qui accrédite les organismes de certification selon un ensemble de règles.

Il y a d'autres organismes de certification, comme le programme de certification des pêches responsables auquel Kevin a fait allusion dans sa déclaration préliminaire, qui utilisent le processus ISO pour l'accréditation. Donc, le processus ISO a un organisme d'accréditation qui accrédite ceux qui font ce qui est prévu conformément à la norme ISO, que ce soit la certification ou autre chose.

Il y a divers types d'organismes d'accréditation qui accréditent les firmes pour faire ce genre de travail d'évaluation.

M. Robert Sopuck: Pourriez-vous décrire au comité les processus d'établissement des quotas et des règlements utilisés par

le MPO pour surveiller une pêche donnée ou pour établir les règlements qui régissent la pêche? Comment vous y prenez-vous?

• (1555)

M. Kevin Stringer: Je vais commencer par les plans de gestion intégrée des pêches. Je pense que nous avons officiellement 170 pêches et des plans officiels de gestion intégrée des pêches pour environ 130 d'entre elles dans l'ensemble du pays. Nous menons des consultations auprès de l'industrie et d'autres groupes.

Il y a d'abord la Loi sur les pêches, qui prévoit l'approche globale permettant au ministre de fixer un total autorisé de captures. Les conditions déterminent qui peut les pêcher et sous quelles conditions. Puis, il y a le plan de gestion intégrée des pêches, qui indique la saison, qui peut pêcher, à quel endroit et quelles sont les règles pour cette pêche, et les conditions de permis indiquent ces choses.

Dans le plan, on indique comment se fera la surveillance et quels renseignements nous exigeons des pêcheurs, que ce soit la tenue d'un journal de bord, l'utilisation du SSN, la présence d'observateurs ou la vérification à quai. Il y a toujours un type de surveillance et un système d'information. Ensuite, nous regroupons toutes ces informations. Nous obtenons des avis scientifiques avant l'année suivante, et nous recommençons ensuite le processus. Il y a un cycle annuel régulier afin d'assurer une gestion adéquate des pêches.

J'aimerais également souligner que c'est ce troisième critère qu'évaluent le MSC et d'autres groupes. Ils examinent les effets sur la pêche et sur d'autres pêches, ainsi que le plan de gestion. Comme je l'ai dit, on tient toujours compte de ce plan de gestion, qui doit toujours respecter les critères de passage. Je sais que le Canada les a toujours respectés.

M. Robert Sopuck: Suivriez-vous le même processus, peu importe s'il y avait ou non un système de certification en place?

M. Kevin Stringer: Nous le faisons, et lorsque le processus de certification est en cours, ce n'est qu'un critère permettant de vérifier si nous l'avons bien, mais jusqu'ici, nous l'avons toujours fait.

M. Robert Sopuck: Lors d'une étude précédente, nous avons entendu un témoin, un représentant de l'industrie. Je lui ai demandé quel était le classement du Canada à l'échelle mondiale pour la gestion de nos pêches. Il a dit essentiellement que notre gestion est de calibre mondial. Diriez-vous également que nous avons un système de conservation des pêches de calibre mondial?

M. Kevin Stringer: Oui. Toutefois, je pense qu'il y a des examens par des tiers indépendants qui montrent, si ma mémoire est bonne, que nous figurons parmi les trois meilleurs, dans certains rapports que nous avons vus. Nadia?

Mme Nadia Bouffard: J'ai vu des rapports qui indiquaient divers classements, mais nous sommes certainement dans les 10 premiers parmi les quelque 70 pays qui pêchent dans le monde.

M. Robert Sopuck: Monsieur Stringer, cela m'a intéressé quand vous avez dit que lorsque ces organismes de certification viennent voir ce que nous faisons au Canada, ils demandent toujours quelque chose de plus. Cela me semble être pour eux un projet de création d'emplois artificiels.

Je suis d'accord au sujet de votre évaluation de la position du Canada en ce qui concerne la science halieutique dans le monde.

Il me semble que c'est superflu et que c'est une façon pour eux de justifier leur existence que de vous demander davantage que ce que vous devez fournir.

M. Kevin Stringer: Ils disent qu'il y a habituellement et presque toujours des conditions liées à la certification. Pour la plupart, ce sont des choses qui font partie de notre plan de travail. Il s'agit de savoir si nous avons prévu le faire cette année-là. Le problème, en ce qui concerne les travaux scientifiques supplémentaires, les travaux supplémentaires sur l'habitat ou sur le cadre de l'approche de précaution, c'est que nous avons nous-mêmes prévu ce que nous devons faire chaque année et ce qui est le plus urgent.

Quand une pêche est certifiée, nous avons des conditions à respecter dans un délai de trois à cinq ans, ce qui est parfois difficile. Cela dit, la plupart du temps, nous allions de toute façon dans la même direction.

Mme Nadia Bouffard: J'aimerais ajouter que ce que vous dites, je l'ai souvent entendu de la part de divers acteurs de la chaîne de valeur des produits de la mer qui participaient à l'écocertification. Il s'agit souvent d'établir un juste équilibre entre la stabilité grâce au certificat qui démontre la durabilité et un régime qui s'adapte aux changements tant dans les écosystèmes que dans les sciences, dans nos connaissances et nos pratiques exemplaires. Ces organismes sont souvent déchirés entre ces deux éléments. Le fait d'avoir un régime défini qui ne change pas ne permet pas vraiment de tenir compte des changements qui peuvent être apportés à notre façon de faire les choses sur le plan scientifique, dans la gestion ou l'environnement.

Une situation stagnante qui n'évolue pas au fil du temps n'est pas la meilleure solution pour l'industrie, mais une situation qui change constamment ne l'est pas non plus.

• (1600)

M. Robert Sopuck: Je crois fermement que les pratiques environnementales du Canada en général, peu importe de quelle industrie il s'agit, sont de calibre mondial et je trouve offensant que des entités étrangères portent des jugements sur nos pratiques de gestion des pêches. Je considère que c'est une violation de notre souveraineté. Quoi qu'il en soit, personne ne peut surestimer la propension du milieu des affaires à plaire à l'opinion publique.

En ce qui concerne l'aquaculture, parlez-moi des normes de l'Aquarium de Monterey Bay. C'est nouveau pour moi. De quoi s'agit-il?

M. Eric Gilbert (directeur général, Gestion de l'aquaculture, ministère des Pêches et des Océans): Il s'agit d'un aquarium américain bien connu dans le monde. Au cours des dernières années, l'une de ses principales tâches a été d'établir une classification liée à la surveillance des produits de la mer. Il utilise une méthode très simple, soit le classement par catégories: rouge, jaune ou verte. Si vous êtes du côté vert, cela veut dire, évidemment, que le produit que vous offrez sur le marché est durable. Pour la catégorie rouge, on informe le comité représentant les ONGE et l'ensemble des consommateurs qu'il convient d'éviter ces produits parce qu'ils ne sont pas produits d'une manière durable selon les critères établis.

Entre les deux, il y a la catégorie jaune, qui indique une amélioration. Ce n'est pas un mauvais choix, mais il y a mieux.

M. Robert Sopuck: Monsieur Gilbert, en ce qui concerne l'aquaculture dans des parcs en filet, nous sommes à peu près certains que le système que nous avons mis en place au Canada est tout aussi efficace qu'ailleurs dans le monde. Est-ce bien le cas?

M. Eric Gilbert: Je suis tout à fait d'accord, bien sûr.

Je vais vous dire quelque chose qui va peut-être vous intéresser. Au début de tout cela, les responsables de l'Aquarium de Monterey Bay ont classé l'aquaculture sur les deux côtes du Canada dans la catégorie rouge. Selon leurs critères d'évaluation, on devrait l'éviter parce qu'elle est non durable.

Au cours des dernières années, ils ont effectué une révision de ces critères, et notre ministère y a participé. Je parle d'il y a environ trois ans. À la suite de ce processus fondé sur leurs données scientifiques et nos conseils, il a été recommandé aux dirigeants de cette organisation de faire passer l'aquaculture de la catégorie rouge à la catégorie jaune. Après que nous leur ayons fourni des tonnes de renseignements sur notre gestion du secteur, ils ont jugé que d'un point de vue scientifique, on pouvait considérer l'aquaculture comme étant dans la catégorie jaune. Malheureusement, à la suite de discussions internes, l'organisation a décidé de ne pas bouger.

M. Robert Sopuck: Surprise, surprise.

Le président: Merci beaucoup, monsieur Sopuck.

Monsieur MacAulay.

L'hon. Lawrence MacAulay (Cardigan, Lib.): M. Sopuck m'a ouvert une porte. C'est ce qui me préoccupe.

Monsieur Gilbert, vous avez dit que les renseignements du MPO indiquaient que le concept des parcs ouverts est de calibre mondial, mais qu'en fait, on l'a placé dans la catégorie rouge, n'est-ce pas?

M. Eric Gilbert: Oui, et on voit une forme de...

L'hon. Lawrence MacAulay: Considérez-vous que c'est un problème? Je ne comprends pas tout parfaitement, évidemment, mais si je comprends bien, le MPO fournit des renseignements sur les stocks, la gestion et tous les critères à un organisme qui décide si un groupe peut s'occuper ou non de la certification. Est-ce bien cela?

M. Kevin Stringer: Il y a deux éléments différents. En ce qui concerne l'Aquarium de Monterey Bay...

L'hon. Lawrence MacAulay: Je veux dire en général.

M. Kevin Stringer: ... il a sa propre liste. Ce n'est pas certifié. Le processus de certification passe par le MSC ou, pour ce qui est de l'aquaculture... Comment l'appelle-t-on?

L'hon. Lawrence MacAulay: C'est différent. Je sais.

M. Eric Gilbert: Nous avons des pratiques d'aquaculture exemplaires, selon la Global Aquaculture Alliance. Nous avons l'ASC, ou Aquaculture Stewardship Council, qui est lié au même organisme que le MSC.

Kevin a raison. L'Aquarium de Monterey Bay fournit seulement une liste qui n'a rien à voir, sur le plan de l'intégralité, avec le processus de certification.

• (1605)

M. Kevin Stringer: Il ne s'agit pas de certification, mais de sa liste, et en fait...

L'hon. Lawrence MacAulay: Si ce n'est pas une certification, j'aimerais bien savoir ce que c'est.

Mme Nadia Bouffard: C'est leur avis au sujet d'une pêche donnée.

L'hon. Lawrence MacAulay: En fait, pour ce qui est de l'écocertification, si l'on fournit tout cela à l'organisme qui décide qui a l'autorité et qui accorde ou non la certification, je crains que le gouvernement du Canada ne perde beaucoup de pouvoirs. Cela lui retire des pouvoirs et même le blâme à son égard en ce qui concerne les produits, mais on ne se soucie pas de savoir qui est le gouvernement. Est-ce une préoccupation légitime?

Je ne dis pas que nous pourrions faire cesser cela. Je sais que c'est un processus déjà bien engagé. C'est un concept mondial. Pour moi, c'est un peu comme cultiver des pommes de terre de façon écologique, sans engrais, et ce genre de choses. Certaines personnes veulent ce type de produits. Est-ce la voie que nous empruntons dans l'industrie de la pêche?

M. Kevin Stringer: C'est vraiment axé sur un marché indépendant.

L'hon. Lawrence MacAulay: Effectivement.

M. Kevin Stringer: Tout ce que peut faire cet organisme de certification, c'est décider qu'un produit est certifié et qu'il vous laissera y apposer son étiquette...

L'hon. Lawrence MacAulay: Tout à fait.

M. Kevin Stringer: ... ou qu'il n'est pas certifié et qu'il ne vous laissera pas y apposer son étiquette.

L'hon. Lawrence MacAulay: Quelle importance aura cette étiquette, monsieur Stringer? Où en serons-nous dans le monde dans dix ans?

M. Kevin Stringer: Certains pays et surtout certains détaillants ont déclaré publiquement qu'ils ne conserveront ou ne vendront que des poissons certifiés, et dans certains cas, certifiés par le MSC. La plupart des détaillants ont dit vouloir des poissons pêchés de façon durable, avec preuves à l'appui, certifiés ou certifiés par le MSC. C'est le cas en Amérique du Nord et dans une grande partie de l'Europe du Nord. Nous commençons à voir des cas dans d'autres pays, mais c'est principalement dans ces régions que cela se produit.

Il y a encore beaucoup de poissons non certifiés qui entrent sur les marchés, et beaucoup de poissons sont encore stockés dans de nombreux magasins. La décision revient au détaillant, puis à l'organisme de certification du MSC.

L'hon. Lawrence MacAulay: Oui, mais je pense que cela va s'accroître au fil du temps. Vous dites qu'une partie de la communauté européenne a accepté cela. Ce que je crains, quand on considère... Je pense, en toute honnêteté, que le gouvernement du Canada a fait du mieux qu'il pouvait — je n'aime pas le dire, mais je crois que c'est vrai — dans l'industrie du phoque. Ce que nous a fait la communauté européenne dans l'industrie du phoque est-il juste? Cela me préoccupe.

Le problème, c'est qu'un organisme va décider. On peut parler de marketing ou non, mais des gens vont décider... Et je sais que c'est le gouvernement contre... Je sais que ce n'est pas le gouvernement, mais le fait est que lorsque le sceau n'est pas sur le produit parce qu'ils décident, disons...

Vous connaissez bien la pêche au homard sur la côte Est, dans la zone 26. Durant cinq ou six ans, la pêche au homard a été très mauvaise. Je me demande ce qui arriverait à ce groupe qui vient probablement dans le cadre d'un... Je ne veux pas me montrer trop critique, et je sais que nous sommes engagés dans cette voie, mais que pouvons-nous faire?

Le fait est que quelqu'un vient ici et évalue la pêche au homard dans la zone 26. Il y a cinq années où les prises sont très peu

nombreuses, de 40 à 60 livres par jour, et ne peuvent être certifiées. Maintenant, on prend 300, 400, 500 livres par jour.

Voilà ce qui me préoccupe. Est-ce une préoccupation légitime?

M. Kevin Stringer: C'est un défi, cela ne fait aucun doute. Ce qui sera très intéressant — et selon moi, l'un des grands défis relativement à ce type de certifications —, ce sont les pêches comme celle du homard. Dans ce type de pêche, il y a un processus unique qui ne s'intègre pas facilement aux approches courantes. Nous n'avons pas de total autorisé de captures pour le homard. C'est une pêche fondée sur l'effort. Elle est gérée différemment. Le processus de certification du MSC, qui est en cours pour le homard dans l'ensemble du Canada atlantique, est un processus d'apprentissage qui permet aux organismes de certification de comprendre qu'il y a des substituts pour le total autorisé de captures; c'est le taux d'exploitation, le taux de prise, etc. Le ministre participe à ce processus éducatif, tout comme les pêcheurs.

Nous sommes convaincus que dans notre industrie de la pêche au homard, comme dans d'autres industries, nous avons de bonnes mesures de conservation et de durabilité en ce qui concerne la taille de la carapace, le nombre de casiers, la quantité d'oeufs, le marquage par encoche en V, etc. C'est notre travail de nous assurer qu'ils comprennent bien cela.

Est-ce un défi? Oui, c'est un défi.

• (1610)

L'hon. Lawrence MacAulay: Il y a un seul point sur lequel je pourrais vous contredire. Vous dites que la pêche aux phoques est durable et bien gérée. Or, quelqu'un a décidé que nous ne pouvions pas vendre nos produits en Europe parce qu'on n'aime pas notre façon de procéder. La Norvège, je crois, est dans la même situation, comme d'ailleurs d'autres pays... Je me trompe peut-être, mais de toute façon...

M. Kevin Stringer: À ce sujet, je vous ferai simplement remarquer que...

L'hon. Lawrence MacAulay: Est-ce que je fais erreur?

M. Kevin Stringer: Non, pas du tout. Il serait intéressant de voir si la pêche et la chasse aux phoques pourraient être certifiées. Personne n'a encore cherché à obtenir cette certification.

L'hon. Lawrence MacAulay: Est-ce qu'on pourrait jamais l'obtenir? Ce serait bon pour la pêche...

M. Kevin Stringer: L'approche adoptée est prudente; il y a un nombre total de prises admissibles. Il y a tous ces critères auxquels on est censé se conformer pour faire certifier la pêche.

L'hon. Lawrence MacAulay: Je pense que j'ai déjà posé la question. Pensez-vous que l'écocertification va nous retirer beaucoup de pouvoirs? Même si le total des prises admissibles est décidé et que d'autres conditions sont remplies, il faudra s'adapter à la nouvelle situation. Je pense que le ministre perdra un grand nombre de ses pouvoirs.

Qu'en pensez-vous lorsque vous songez à... Pour prendre l'exemple de la pêche au homard dans la zone 26, qu'arrivera-t-il si tout d'un coup... Les poissons se déplacent. Je sais que c'est facile à dire et que les gens ont quelquefois du mal à comprendre, mais ce qui est arrivé à cette pêche... La pêche dans la zone 26 est vraiment lucrative à l'heure actuelle. Il y a trois ans, elle ne l'était pas. J'ai vraiment peur de ces équipages — ou qui ce soit — qui viendront nous dire que cette pêche n'est pas durable.

M. Kevin Stringer: Je dirais que jusqu'à maintenant, le Canada et ses pêcheries ont réussi à obtenir la certification. Les 24 demandes de certification ont toutes été acceptées. On y arrive aujourd'hui, même si ce n'est pas aussi facile pour les raisons que je viens de vous donner. C'est un défi. La donne n'est plus la même. Comme vous et d'autres l'avez indiqué, nous faisons face à une nouvelle réalité, mais dans la mesure où nous nous conformons aux principes de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture, c'est-à-dire aux principes de durabilité que d'autres pays et nous avons élaborés, nous pourrions avoir une approche favorable aux écosystèmes, c'est-à-dire une approche prudente. Et nous aurons des régimes de suivi et de pêches opportuns, etc. C'est une approche que nous appliquons déjà. La difficulté vient de son application au cas par cas.

L'hon. Lawrence MacAulay: Il y a un certain nombre de produits qui ont été certifiés et qui n'auraient pas dû l'être. Qu'en pensez-vous? Qu'est-il arrivé?

M. Kevin Stringer: Je ne suis pas sûr des produits auxquels vous faites allusion.

L'hon. Lawrence MacAulay: Si vous voulez tout savoir, moi non plus, mais ils figurent sur le document qu'a préparé la Bibliothèque du Parlement.

Certains produits n'auraient pas dû être certifiés. Selon la recherche, certaines pêches ont été certifiées, alors qu'elles ne méritaient pas de l'être. Pourquoi donc l'ont-elles été et comment peut-on résoudre ce problème?

Je ne sais pas si vous êtes au courant de la situation et de quels produits il s'agit.

Cela fait longtemps que je parle d'écocertification, sans savoir de quoi il s'agit. Mais ce qui m'inquiète le plus, c'est que des pouvoirs soient retirés et donnés à quelqu'un que nous ne pouvons pas remettre en question. Je pense que c'est le ministre qui doit être responsable. S'il agit mal, c'est lui qui doit l'assumer. Voilà ce qui m'inquiète.

Le problème est incontournable, car c'est le monde dans lequel nous vivons tous. Je pense qu'il s'agit d'un grave problème. Un groupe de gens va décider des produits que nous pouvons... Nous pouvons toujours les mettre sur le marché, mais j'aimerais savoir où, si nous n'avons pas la certification.

Le président: Merci, monsieur MacAulay.

L'hon. Lawrence MacAulay: On n'a pas répondu.

Le président: Votre temps est écoulé, merci. Peut-être que vous aurez une réponse plus tard.

Madame Davidson.

Mme Patricia Davidson (Sarnia—Lambton, PCC): Merci beaucoup d'être de retour parmi nous.

J'ai les mêmes inquiétudes que les deux derniers intervenants. Vous parlez de différents pays et détaillants qui exigent cela. Vous avez dit également qu'il s'agit d'un système axé sur le marché, auquel on adhère volontairement.

Ce plan en trois points me laisse perplexe. Si le MPO fait déjà tout cela, je ne comprends pas comment un organisme de l'extérieur peut déclarer que ce n'est pas reconnu. Je suppose que cela revient au point que soulevaient les deux derniers intervenants.

En tant que consommateur, que me dit ou que devrait me dire l'écocertification? Pour l'instant, cela ne me dit rien du tout. Est-ce que c'est quelque chose que les consommateurs connaissent vraiment, ou un système proposé par un organisme de l'extérieur qui perçoit des droits? À ce que je sache, la certification coûte très

cher. Pourriez-vous me dire quels avantages elle présente pour le consommateur et quel en est le coût pour les pêcheurs?

• (1615)

M. Kevin Stringer: Je commencerai par le dernier point et je demanderai ensuite aux autres d'intervenir.

Les gens vous le diront, la certification dépend du type de pêche. Pour une pêche donnée, la certification coûte en moyenne entre 100 000 et 150 000 \$. Ce n'est donc pas donné.

Mme Patricia Davidson: La certification est-elle permanente, ou...

M. Kevin Stringer: La question est pertinente, c'est ce que cela coûte pour être certifié la première fois. Certaines conditions à respecter entraînent aussi des frais. La certification ne dure que cinq ans et il faut ensuite la renouveler. Cela coûte encore 100 000 \$, mais c'est... Ce n'est pas un processus bon marché.

Lorsque le régime est entré en vigueur, il y a une dizaine d'années, il y a eu une énorme résistance de la part de l'industrie, qui a déclaré que ça n'avait pas de sens, qu'elle n'allait pas adhérer au régime, que c'était bien trop cher, que personne n'allait lui dire... Bref, ce genre de commentaires.

Mais lorsque les détaillants — c'est-à-dire Walmart, certaines grandes chaînes américaines, Sainsbury's, Marks & Spencer et quelques autres au Royaume-Uni, en Allemagne et en France — ont déclaré qu'à compter de 2013 ou peut-être une autre année, je ne sais plus, ils n'accepteraient que du poisson ou des fruits de mer ayant la certification MSC, c'est là que les choses ont vraiment changé.

Pourquoi les détaillants ont-ils suivi? Ils connaissent les consommateurs, ils connaissent leurs actionnaires, etc. C'est ce qui les a motivés à agir. C'est alors que la certification MSC et les autres régimes de certification ont commencé à se répandre.

On en est arrivé au point où de nombreuses industries estiment que c'est le coût à payer pour être en affaires. Comme d'autres le disaient, c'est désormais un fait.

Je vous dirai franchement que lorsque tout cela a commencé, il y a une dizaine d'années, les gouvernements avaient des avis partagés sur la question. Certains disaient, comme on l'a dit ici, qu'il revient au gouvernement de déterminer si l'industrie est bien gérée, etc. Par ailleurs, ces régimes de certification étaient en train de s'implanter et si l'on voulait s'assurer qu'ils s'orientent dans la bonne direction, il fallait y prendre part, sous une forme ou sous une autre.

Nous avons toujours dit qu'il s'agissait en fait d'une décision fondée sur le marché, provenant des détaillants et des groupes de pêches qui ont déclaré: « Nous voulons obtenir une certification et appuieront le plus possible cette mesure ».

Je suis désolé, je ne me souviens plus de votre autre question.

Mme Patricia Davidson: Elle portait sur les avantages pour les consommateurs.

Mme Nadia Bouffard: Pour faire suite à ce que disait Kevin, il y a eu une évolution, dont nous avons tiré les leçons. Les détaillants et le secteur de l'alimentation ont appuyé l'écoétiquetage et l'écocertification surtout à cause des pressions exercées par les organisations non gouvernementales de l'environnement plutôt que par les consommateurs. Ces exigences se sont fait jour au fil du temps et le ministère a pris des contacts avec les détaillants au Canada et à l'étranger, aux États-Unis et en Europe, pour se faire une meilleure idée de la situation et communiquer la façon dont les pêcheries sont gérées.

On en est arrivé au point où l'on ne tient plus pour acquis ce qu'on entend, comme on le faisait au début. D'ailleurs, dans les centres commerciaux ou les restaurants, ce ne sont pas les consommateurs qui posent des questions. En fait, les consommateurs demandent aux détaillants et aux propriétaires de restaurants de le faire à leur place.

Lorsque vous achetez une lampe, est-ce que vous lisez la petite étiquette qui y est apposée? La petite étiquette de la CSA...

• (1620)

Mme Patricia Davidson: Oui, je la lis.

Mme Nadia Bouffard: Mais la majorité des gens ne la lit pas.

Mme Patricia Davidson: Mon mari est pompier.

Mme Nadia Bouffard: Tant mieux pour vous, mais la majorité des gens ne lit pas l'étiquette. On tient pour acquis qu'elle est là et que le détaillant s'est assuré que les règles ont été suivies et qu'il vend un produit sécuritaire.

Je pense qu'à terme, le mouvement sur la durabilité en arrivera là, lui aussi. C'est pourquoi la majorité des consommateurs n'y fait pas nécessairement attention. Ils n'en connaissent pas les avantages. Certains consommateurs reconnaîtront des mentions du MSC ou d'autres organisations, mais la majorité d'entre eux se soucie du prix et de la qualité, avant la durabilité. Je ne tiens pas ces renseignements des études faites par le ministère, mais de celles qui ont été menées par l'industrie, qui pourrait vous communiquer des renseignements à ce sujet.

Finalement, ce sont les détaillants et les industries de l'alimentation qui subissent les pressions des organisations non gouvernementales de l'environnement. C'est l'industrie qui doit décider où elle vend ses produits. Certains de ces acheteurs lui disent: « Nous n'achèterons pas votre produit, s'il n'a pas d'éco-étiquette ou d'écocertification. » C'est à l'industrie de décider d'écouler ses produits dans le nord de l'Europe ou dans certaines régions des États-Unis; elle doit donc répondre aux besoins et aux exigences de ses acheteurs. Certains d'entre eux exigent ces certifications, d'autres pas. On peut toujours se passer d'écocertification et vendre sur d'autres marchés.

Mme Patricia Davidson: Y a-t-il une norme d'étiquetage et d'écocertification ou y a-t-il plusieurs systèmes? Y a-t-il un système de cotation général, tel qu'un programme d'étiquetage sur le caractère durable des produits, par opposition au programme d'écocertification ?

Mme Nadia Bouffard: Pas vraiment. Tout cela est fondé sur le Code de conduite pour une pêche raisonnable de la FAO, sur la norme du MSC, la norme sur les pêcheries responsables, et d'autres que nous avons mentionnées. Tous les aquariums, dont le Monterey Bay Aquarium et le New England Aquarium, utilisent le code de la FAO qui fournit tous les principes nécessaires au régime de gestion de l'aquaculture. Il s'agit de règles générales élaborées par les gouvernements. Les organisations ont traduit ces règles en

indicateurs de rendement permettant plus précisément d'évaluer si l'industrie et les pêcheries les respectent.

Mme Patricia Davidson: Vous dites que l'écocertification a commencé en Europe dans le domaine de l'industrie forestière et s'est ensuite étendue aux pêcheries. Est-ce qu'elle s'applique aussi à d'autres domaines?

M. Kevin Stringer: Quels exemples pourrions-nous donner?

Mme Nadia Bouffard: Dans des domaines autres que la foresterie et les pêcheries? En agriculture, oui; dans d'autres sources de produits alimentaires, oui également.

Mme Patricia Davidson: Merci.

Le président: Merci, madame Davidson.

Monsieur Chisholm

M. Robert Chisholm: Je trouve cela très intéressant. Je dois dire que lorsque mon collègue d'en face a soulevé, il y a de cela quelques séances, des préoccupations au sujet de l'écocertification et du contrôle donné à des étrangers ou à des tierces parties, je ne comprenais pas où il voulait en venir et les raisons de ses inquiétudes. Mais plus j'en entends parler, moins je suis d'accord et moins je pense qu'on devrait s'inquiéter. Ce n'est pas que... Ce que je veux dire, c'est que le MPO fait de son mieux dans les circonstances ainsi que le gouvernement et d'autres parties prenantes. Mais je ne comprends pas pourquoi c'est un problème pour les industries ou les consommateurs. Finalement, je suppose que ce sont les consommateurs qui veulent savoir certaines choses sur les produits qu'ils achètent. Toutes les normes en vigueur découlent finalement de principes élaborés par le MPO. Je ne vois donc pas où est le souci.

J'ai trouvé intéressant, monsieur Stringer, les questions qu'on a posées et les commentaires qu'on a faits sur les types de bateaux de pêche, et le fait que le MSC et d'autres groupes d'écocertification en demandent toujours davantage... J'ai trouvé intéressant ce que vous disiez à propos du fait que presque toujours, lorsqu'il y a certification, elle est assortie de conditions et que ces conditions se rapportent souvent à des éléments dont vous vous occupez déjà ou auxquels vous pensez, sans avoir pu vous y atteler, notamment, peut-être, en raison de considérations budgétaires.

• (1625)

M. Kevin Stringer: Je dirais...

M. Robert Chisholm: Je n'ai pas encore posé ma question...

M. Kevin Stringer: Oh, pardon.

M. Robert Chisholm: ... mais vous saviez probablement où je voulais en venir.

Est-ce que le fait que ces conditions et, par conséquent, l'octroi ou non de la certification à une industrie donnée... Je veux dire, y a-t-il des pressions exercées sur le gouvernement pour faire en sorte que ce travail supplémentaire soit mené afin de respecter les conditions?

M. Kevin Stringer: Oui, absolument.

Permettez-moi de faire une brève parenthèse: 18 des 24 pêcheries certifiées se trouvent dans le Canada atlantique. Absolument, il y a un défi. Le défi pour nous est de... Ce qui est bien, c'est que dans la mesure où tout cela est fondé sur les lignes directrices de la FAO, que nous avons contribué à élaborer et auxquelles nous souscrivons entièrement, sur le Cadre pour les pêches durables, cela va généralement dans la bonne direction. Cela a été généralement le cas pour la plupart des conditions.

Le problème, c'est que nous nous réunissons chaque année pour énoncer nos cinq priorités par rapport à l'application d'une politique sur les prises accessoires et il se trouve quelquefois que cela ne concerne pas la pêche qui a été certifiée. Même s'il s'agit d'une pêche prioritaire pour diverses raisons, nous devons quelquefois changer nos priorités. C'est là que serait le défi par rapport à... Cela ne nous est pas complètement étranger, mais nous envoyons dans des directions qui ne correspondent pas nécessairement à nos priorités compte tenu des ressources dont nous disposons.

Cela dit, il y a très peu de cas où vous diriez qu'on s'est trompé. Cela n'arrive que dans des cas extrêmement rares et en l'occurrence, nous en discutons avec les responsables de la certification. Dans l'immense majorité des cas, vous examinez la proposition et dites qu'effectivement ce serait une bonne chose. Reste la question des modalités et des délais, etc.

Mme Nadia Bouffard: Je pourrais parler de ma propre expérience dans certaines des évaluations qu'effectue le ministère. Je pense qu'au début, nous avions des hésitations, mais, aujourd'hui, grâce à la sensibilisation, tant l'industrie que le ministère...

Le président: Je vous prie de m'excuser, madame Bouffard, mais je dois vous interrompre.

La sonnerie d'appel retentit. Conformément au Règlement, nous devons prendre congé, mais en fait, le comité va s'ajourner.

Merci.

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

PERMISSION DU PRÉSIDENT

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

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

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

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

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

SPEAKER'S PERMISSION

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

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

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

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