



UN AVANT-GOÛT  
DE L'AVENIR



Industrie, Sciences et  
Technologie Canada

Industry, Science and  
Technology Canada



Canada

Un avant-goût de l'avenir

Tendances et perspectives  
de l'industrie alimentaire et des boissons

4<sup>e</sup> édition annuelle

Direction générale des produits alimentaires  
Industrie, Sciences et Technologie Canada  
Juin 1992

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1992  
N° au cat. C2-131/1992  
ISBN 0-662-59037-6  
IT PU 0019-92-03

## Table des matières

### Avant-propos

#### **1 Sondage auprès des lecteurs**

Pour donner suite aux commentaires de ses lecteurs, *Un avant-goût de l'avenir* présente sa quatrième édition sous un nouveau jour.

#### **3 La Direction générale des produits alimentaires**

Rôle de la Direction générale au sein d'ISTC ainsi qu'une liste des publications et des études disponibles.

### Chroniques

#### **5 Une carte routière de survie** Par Don Jarvis, The Neville Group

De nos jours, le seul facteur constant est le changement. M. Jarvis offre aux membres de l'industrie alimentaire des conseils sur la manière de faire face aux pressions de la mondialisation.

#### **9 Le labyrinthe des étiquettes** Par Suzanne Hendricks, présidente, Institut national de la nutrition

Comment les consommateurs se retrouvent-ils dans toutes ces étiquettes sur la nutrition ? Un sondage mené par l'INN auprès de 800 Canadiens donne un aperçu des réactions des consommateurs.

#### **13 L'étiquetage sur la nutrition aux États-Unis**

Par le personnel de la Direction générale des produits alimentaires

Les fabricants canadiens de produits alimentaires qui s'intéressent au marché américain doivent être au courant des nouveaux projets d'étiquetage qui pourraient entrer en vigueur dans un avenir proche aux États-Unis.

#### **19 Normes ISO 9000** Par le personnel de la Direction générale des produits alimentaires

Voici comment les normes ISO 9000 pourraient s'appliquer à l'industrie alimentaire canadienne. L'ISO offre la promesse d'une assurance de la qualité de base et peut ouvrir la porte à des occasions d'affaires.

### Statistiques

#### **28 Faits et chiffres sur l'industrie alimentaire canadienne** Par le personnel de la Direction générale des produits alimentaires

L'industrie alimentaire canadienne : dernières données disponibles sur le rendement financier, l'emploi, les expéditions, l'investissement et le commerce international.

### ISTC

#### **36 Centres de services aux entreprises**

Ces bureaux donneront au lecteur l'information voulue.

## Sondage auprès des lecteurs

Il y a quatre ans, la Direction générale des produits alimentaires d'Industrie, Sciences et Technologie Canada lançait *Un avant-goût de l'avenir*, publication annuelle largement diffusée auprès des principales entreprises d'alimentation et de boissons au Canada, des associations de ce secteur, des centres de recherche, des établissements d'enseignement, des organisations financières, ainsi que des représentants officiels des gouvernements fédéral et provinciaux, actifs dans l'industrie de la transformation des aliments.

Avant de préparer sa quatrième édition, la Direction générale a décidé d'interroger ses lecteurs sur les sujets traités dans la publication. Avec l'aide de Flaman Partners, elle a pu recueillir de précieux commentaires et s'est adressée à environ 200 lecteurs; parmi ceux-ci, le tiers a répondu soit en remplissant un questionnaire, soit en acceptant d'accorder une entrevue.

Nous tenons à exprimer notre reconnaissance aux personnes qui ont pris une part active à cet exercice. Les participants au sondage ayant lu la publication *Un avant-goût de l'avenir* ont déclaré que celle-ci était bien rédigée et qu'ils y trouvaient habituellement des renseignements importants. Cependant, de nombreux répondants nous ont mis au défi de faire mieux ! Les membres de l'industrie ont signalé que dans leurs lectures, ils recherchaient les articles qui les aident à mieux gérer ou qui peuvent les amener à améliorer leur entreprise.

Cette dernière idée a été le principe directeur de la présente édition. Nous avons tenté de présenter un choix plus précis et plus stratégique de sujets, susceptible d'intéresser vivement nos lecteurs. Pour la première fois, des collaborateurs de l'extérieur nous ont prêté main forte pour améliorer la publication et en faire une lecture plus enrichissante. Suzanne Hendricks, présidente de l'Institut national de la nutrition, et Don Jarvis, du The Neville Group, ont ajouté une dimension nouvelle et, je crois, utile à cette édition; cela nous aide à produire une publication plus instructive et utile. Nous sommes ravis qu'ils aient accepté de nous aider.

*Un avant-goût de l'avenir* a encore besoin de vos conseils et de votre aide. Nos lecteurs ont déclaré qu'ils percevaient la Direction générale des produits alimentaires d'ISTC comme un porte-parole important, auprès du gouvernement, des entreprises de transformation des aliments, et que cette publication devrait refléter plus clairement ce rôle. Nous voulons répondre aux besoins d'information de l'industrie alimentaire canadienne et souhaitons faire connaître vos opinions et vos besoins. Nous réservons toujours bon accueil à vos suggestions et à vos demandes.

Directeur général  
Direction générale  
des produits alimentaires  
Industrie, Technologie  
et Opérations régionales



## **La Direction générale des produits alimentaires**

**L**a Direction générale des produits alimentaires représente l'industrie de l'alimentation au sein de l'administration fédérale. En plus des analyses à moyen et à long terme pouvant aider l'industrie à orienter ses décisions, la Direction générale étudie les questions de politique générale et défend les intérêts de ce secteur. Elle administre également divers programmes du gouvernement destinés à aider les secteurs des produits alimentaires de base, des aliments transformés et des boissons, des poissons, des fruits de mer et des produits marins.

La Direction offre des renseignements précieux sur les progrès enregistrés dans le secteur de l'industrie des aliments et des boissons. Une liste des profils de l'industrie, des rapports et autres études disponibles apparaît à la page suivante.

Pour plus de renseignements,  
communiquer avec :

Direction générale  
des produits alimentaires  
Industrie, Sciences  
et Technologie Canada  
235, rue Queen  
OTTAWA (Ont.)  
K1A 0H5  
Téléphone : (613) 954-3579  
Télex : 053-4123 (FPB)  
Télécopieur : (613) 941-3776

Direction des produits alimentaires  
de base  
Téléphone : (613) 954-2936

Direction des poissons, des fruits  
de mer et des produits marins  
Téléphone : (613) 954-2927

Direction des aliments et  
des boissons transformés  
Téléphone : (613) 954-3087

ou tout centre de services aux entreprises d'ISTC dont la liste apparaît à la fin de la présente publication.

**Veillez me faire parvenir les exemplaires récents des *Profils de l'industrie*,  
des rapports et des études du Ministère**

Les profils de l'industrie évaluent la compétitivité de chaque secteur industriel canadien.

**Produits alimentaires**

- Boulangerie — pâtisserie (2M)
- Biscuiterie (3M)
- Transformation de la viande bovine (5M)
- Confiserie (6M)
- Produits laitiers (7M)
- Distillerie (8M)
- Meunerie (10M)
- Transformation des fruits et des légumes (11M)
- Transformation de la viande porcine (12M)
- Aliments pour bétail et volaille (13M)
- Malterie (14M)
- Trituration des oléagineux (15M)
- Aliments pour animaux de compagnie (16M)
- Transformation de la volaille et des œufs (17M)
- Transformation du fourrage (18M)
- Amidon et produits connexes (23M)
- Entreprises vinicoles (24M)

**Produits de la mer**

- Aquaculture (1M)
- Farine et huile de poisson (9M)
- Produits de la pêche — Côte est (19M)
- Produits de la pêche — Eau douce (20M)
- Produits de la pêche — Aperçu (21M)
- Produits de la pêche — Côte ouest (22M)

- Répertoire des fabricants canadiens d'aliments pour animaux de compagnie*, septembre 1990 — Renferme les noms, adresses et autres renseignements sur les fabricants de nourriture pour animaux de compagnie.

- Food Technology Networking Guide* (Guide pour l'établissement d'un réseau en technologie alimentaire), mars 1991 — Renferme des renseignements sur les organismes, bases de données, événements, etc. relatifs à la technologie alimentaire.
- Rapports du marché sur les importations
  - Framboises et framboises de Logan, juin 1990
  - Crème glacée et yogourt, septembre 1990
  - Autres produits laitiers, septembre 1990 — Fournit des statistiques détaillées sur les importations et les noms des importateurs canadiens et des fournisseurs étrangers pour les denrées mentionnées ci-dessus.
- The Canadian Malting Industry* (L'industrie canadienne du maltage), septembre 1990 — Un exposé très détaillé du développement de l'industrie canadienne du malt.
- Packaging and the Food Industry: Canada and the European Community* (L'emballage et l'industrie alimentaire : le Canada et la Communauté européenne), février 1991 — Un survol des questions ayant trait à l'emballage au Canada et dans la Communauté européenne, notamment la gestion des déchets solides.
- The Importance of Innovation in the Canadian Food Industry* (L'importance de l'innovation dans l'industrie canadienne de l'alimentation), Peat Marwick Stevenson & Kellogg, juin 1991 — Traite du rôle de l'innovation et des répercussions sur la compétitivité dans les secteurs des produits laitiers et des fruits et légumes.
- Competitiveness of Food Processing in Canada* (La compétitivité dans l'industrie de la transformation des aliments au Canada), George Morris Centre, l'université de Guelph, janvier 1992 — Un canevas de la compétitivité analytique incluant une évaluation du rendement des industries de transformation de la volaille, des produits horticoles et de blé.
- Une liste des publications disponibles et des bandes vidéo produites dans le cadre de la Campagne sectorielle des produits de la mer, phase II.

- Veuillez conserver mon nom sur la liste de distribution des prochains numéros de la publication *Un avant-goût de l'avenir*.
- Veuillez me faire parvenir un autre exemplaire de la publication *Un avant-goût de l'avenir* de 1992.
- Veuillez retirer mon nom de votre liste de distribution.

**Nom :** \_\_\_\_\_

**Titre :** \_\_\_\_\_

**Entreprise :** \_\_\_\_\_

**Adresse :** \_\_\_\_\_

**Téléphone :** \_\_\_\_\_

**RENOYER À :**

Groupe de travail sur les publications des Profils de l'industrie  
Industrie, Sciences et Technologie Canada  
Bureau 704D, 235, rue Queen  
OTTAWA (Ont.)  
K1A 0H5  
Téléphone : (613) 954-4500  
Télécopieur : (613) 954-4499



## Une carte routière de survie

par Don Jarvis\*

---

\* Don Jarvis, d'Ottawa, est conseiller en relations gouvernementales et en affaires publiques au sein du The Neville Group.

---

Dans la conjoncture économique actuelle, le changement est le seul facteur constant. Il semble que les connaissances acquises soient toujours remises en question. De nouvelles idées et manières de procéder viennent chaque jour ébranler les vérités et les hypothèses sur lesquelles notre mode de vie et notre conduite des affaires sont édifiées.

Ce message peut soit déconcerter l'industrie canadienne des aliments et des boissons, soit l'inciter à trouver les moyens de relever les défis proposés par cette nouvelle réalité.

Nous attachons tous beaucoup d'importance à l'avenir de cette industrie. Le gagne-pain d'environ 600 000 agriculteurs, pêcheurs et employés du secteur de la transformation dépend directement de sa capacité de demeurer concurrentielle, à l'échelle du pays, du continent et du monde.

Du maintien de la santé de cette industrie dépend l'avenir de l'économie canadienne, surtout lorsque s'ajoute l'incidence des activités des secteurs de l'emballage, du transport, de la publicité et d'autres secteurs de services.

Si l'industrie ne réussit pas à relever ces défis, les Canadiens devront compter de plus en plus sur l'importation des aliments et des boissons. L'efficacité avec laquelle ce secteur redéfinira sa structure et sa position est déterminante.

Illustrons la situation de l'industrie de l'alimentation avec l'exemple d'une carte routière. Le visiteur qui se retrouve dans un endroit non familier a habituellement besoin d'une carte pour décider où aller et par quel chemin s'y rendre.

### L'ancienne carte

Dans les années 80, la carte utilisée par l'industrie canadienne a été mise sens dessus dessous : certains points de repère familiers ont été déplacés, d'autres ont disparu; une grande partie de la topographie a été modifiée et un grand nombre de routes sur lesquelles les gens avaient l'habitude de se déplacer ont été soit fermées, soit transformées en autoroutes.

Ces changements étaient en cours bien avant que l'Accord de libre-échange entre le Canada et les États-Unis ne soit négocié, signé et mis en œuvre. Vers le milieu des années 80, les entreprises du secteur de l'alimentation du monde entier ont commencé à se rendre compte que si elles voulaient survivre et prospérer, elles devaient concurrencer sur les marchés internationaux. Elles devaient trouver des moyens d'atteindre et de conserver des avantages concurrentiels au sein d'une économie mondiale. Pour le secteur canadien des aliments et des boissons, ce processus a été difficile et lent à s'accomplir. Sur l'ancienne carte, le marché intérieur était isolé de la plupart des forces internationales. Dans l'ensemble, le secteur de la transformation se limitait à imiter des produits mis au point aux États-Unis et ailleurs ainsi qu'à produire des articles pour le petit marché canadien.

Durant les années 70, la forte croissance et la grande demande ont masqué le déclin progressif de la productivité de l'industrie. En continuant à utiliser les vieilles méthodes, l'industrie allait finir par se retrouver dans une impasse. Vers le milieu des années 80, des facteurs clés ont modifié la donne. La nouvelle technologie et les défis liés aux demandes des consommateurs, aux stratégies d'investissement et aux structures de l'entreprise commençaient à avoir des répercussions sur l'industrie.

De plus, vivant dans un pays où la richesse et le niveau de vie reposent sur les ressources naturelles, les Canadiens ont mis du temps à s'éloigner des industries primaires pour se tourner vers les industries où la transformation augmente la valeur des produits mis sur le marché. Entre-temps, les règles de commerce en Amérique du Nord et dans le monde sont à ce point changées qu'elles affecteront les barrières traditionnelles du commerce.

Les fabricants de produits de qualité supérieure à faibles coûts retireront de plus grands avantages concurrentiels, peu importe l'endroit où ils sont installés. Ils ont besoin d'une nouvelle carte qui leur permettra de retrouver leur chemin dans ce territoire devenu étranger.

#### ***La nouvelle carte***

Durant les années 90, le secteur agro-alimentaire canadien, composé des fabricants, des grossistes, des distributeurs et des entreprises de transformation, devra se préparer à emprunter sept nouvelles voies.

aux demandes de la concurrence mondiale. Par conséquent, les entreprises agro-alimentaires devront tisser des liens avec des entreprises étrangères et se tailler des créneaux spécialisés sur certains marchés.

Les personnes qui travaillent dans ce secteur pensent peut-être que leur situation est unique, mais tous les secteurs de l'économie canadienne doivent réviser la structure et l'orientation de leur industrie.

Seuls les travailleurs spécialisés connaissent et utilisent les dernières technologies. Les Canadiens sont fiers de leur système d'enseignement qui doit continuer d'offrir des services de qualité. De plus, l'industrie agro-alimentaire doit attirer les jeunes gens les mieux qualifiés et être prête à les former et à les motiver pour profiter le plus longtemps possible de leurs compétences spécialisées. Ainsi, la seconde voie d'accès au marché indique que dans toute entreprise les travailleurs spécialisés constituent la ressource la plus importante.

#### **Sept voies pour affronter les pressions de la mondialisation :**

- 1. Viser le marché mondial.**
- 2. Reconnaître que les gens sont la principale ressource de toute entreprise.**
- 3. Privilégier les besoins des clients.**
- 4. Faire connaître aux entreprises les réglementations en matière d'environnement.**
- 5. Créer des regroupements efficaces entre les gouvernements et l'industrie agro-alimentaire.**
- 6. Innover en améliorant les produits et en réduisant les coûts.**
- 7. S'adapter et emprunter de nouvelles voies lorsque cela est nécessaire.**

Les milieux d'affaires trouvent maintenant banal de parler de la mondialisation. Le marché canadien est cependant beaucoup trop petit pour attirer d'importants investissements dans les nouvelles technologies et les nouveaux produits; il se trouve ainsi mal placé pour répondre

Dans ce contexte concurrentiel où elles doivent lutter très fort, les entreprises peuvent facilement perdre de vue leur clientèle. Pourtant, sans clients, aucune entreprise ne résiste longtemps. Les Canadiens sont des consommateurs exigeants, surveillant les coûts et demandant

des produits de haute qualité. Par ailleurs, un nouvel éveil face à l'importance de la nutrition accroît la responsabilité du secteur agro-alimentaire de répondre aux besoins et à l'attente de ses clients : c'est ce qui se trouve sur la troisième voie d'accès au marché.

Bien que les Canadiens soient préoccupés par l'économie et l'avenir du pays, leur sensibilité aux questions d'environnement demeure très vive. C'est ce que l'on observe sur la quatrième voie d'accès au marché. En effet, les consommateurs du monde entier favorisent les produits qui sont respectueux de l'environnement. Le Canada s'est attribué le rôle de chef de file dans ce domaine avec des programmes tels que le Protocole national sur l'emballage, parrainé par le Conseil canadien des ministres de l'environnement. L'industrie agro-alimentaire et les entreprises qui en font partie prospéreront sur les marchés intérieur et extérieur, en préparant des produits et des procédés sans danger pour l'environnement et en informant le public de ces efforts.

Les milieux d'affaires nord-américains tendent à éviter des associations avec des concurrents et des fournisseurs ou, surtout, avec les gouvernements. Emprunter la cinquième voie d'accès au marché mondial signifie trouver les nombreux avantages à former des regroupements stratégiques. Il est souvent nécessaire de regrouper des ressources pour contrer les coûts élevés et les délais d'exécution associés au développement de nouvelles technologies et de nouveaux marchés. Les gouvernements ne doivent pas être perçus comme étant des adversaires et des obstacles, mais comme étant des sources de renseignements et d'aide, surtout lorsqu'il s'agit de relever les défis de la mondialisation.

La sixième voie d'accès touche l'aptitude à innover, à améliorer les produits et à réduire les coûts de fabrication. Plusieurs entreprises de fabrication et de transformation de l'agro-alimentaire s'efforcent de réduire leurs coûts et d'améliorer la qualité de leurs produits. L'automatisation, les procédés de fabrication flexibles, les opérations intégrées de même qu'une saine gestion financière et une bonne organisation de l'entreprise jouent un rôle essentiel. Malgré la récession et la croissance limitée de la demande intérieure d'aliments et de boissons, bon nombre de PME ont de nouvelles idées, commercialisent de nouveaux produits, créent des emplois et trouvent des débouchés à l'exportation.

Quelle que soit son envergure, une entreprise qui veut réussir doit regarder vers l'extérieur, être polyvalente et trouver des clients au Canada ou sur de nouveaux marchés.

Finalement, pour survivre aux pressions de la mondialisation, l'industrie agro-alimentaire canadienne devra s'adapter et emprunter de nouvelles voies d'accès au marché mondial. Elle devra évaluer ses méthodes de travail et collaborer étroitement à l'harmonisation des systèmes et des pratiques. L'incapacité à y parvenir nuira aux efforts d'innovation et d'efficacité qui représentent la septième voie vers la mondialisation.

Les intéressés devraient être en train d'examiner tous les aspects de leurs opérations et des fondements de leur entreprise. Ceci s'applique tout particulièrement à ce qu'ils considèrent être le rôle des gouvernements.

Il faut comprendre et évaluer les règlements et trouver les nouvelles orientations, surtout celles qui ont trait au marché nord-américain.

Partout, les gouvernements poursuivent leur travail de rationalisation et essaient de réagir aux pressions de la mondialisation. Le Canada ne peut plus se permettre une répétition coûteuse d'efforts. Par conséquent, l'harmonisation de la réglementation et l'adoption de plus de normes ainsi que de pratiques à l'échelle du continent ou du monde seront pratique courante pendant les années 90. Le gouvernement et l'industrie devront faire preuve d'initiative en plus de trouver une voie appropriée qui profitera aux consommateurs ainsi qu'au secteur agro-alimentaire canadiens.

Les gestionnaires d'entreprises agro-alimentaires en pleine expansion doivent viser le marché international. Il s'agira de gens tournés vers l'extérieur qui élaboreront des pratiques et des stratégies en fonction du continent et du monde tout en continuant de tenir compte du marché canadien. Ces gestionnaires surveilleront les changements et saisiront les occasions qui se présenteront.

## Le labyrinthe des étiquettes

par Suzanne Hendricks\*

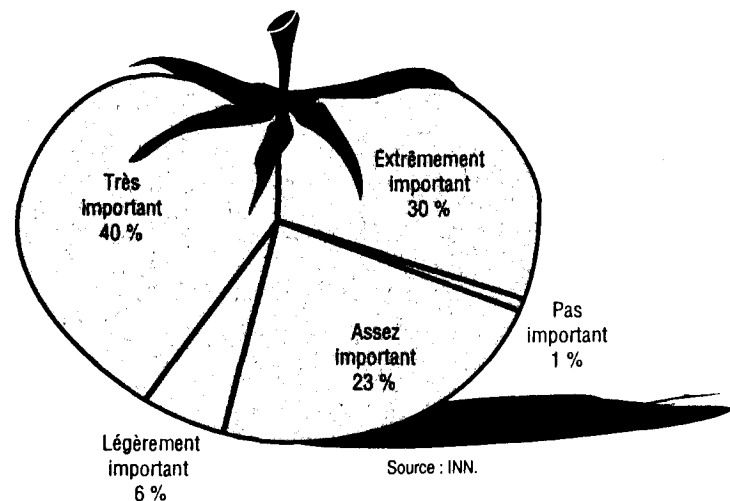
\* Suzanne Hendricks est présidente de l'Institut national de la nutrition, organisme à but non lucratif se consacrant à l'évolution des connaissances sur la nutrition au Canada.

Un nombre de Canadiens lisent les étiquettes sur les emballages lorsqu'ils achètent des aliments; cela leur permet de répondre à leur préoccupation en matière de santé et de nutrition. Pour de nombreux consommateurs canadiens, ce souci constitue le critère le plus important lorsqu'ils choisissent un aliment. C'est le cas d'environ 800 Canadiens qui ont participé à une enquête effectuée récemment par l'Institut national de la nutrition (INN) établi à Ottawa.

factuelle contenue dans le tableau détaillé de composition nutritionnelle ou la liste des ingrédients sur l'emballage.

La liste ne fait qu'énumérer les ingrédients d'un produit dans l'ordre décroissant de leur proportion. Un tableau sur la composition nutritionnelle est plus technique et précis. Il donne les quantités de protéines, de vitamines, de calories et autres, par portion. Au Canada, la réglementation exige que tous les emballages comportent une liste des ingrédients, mais un tableau

Figure 1 – Importance de la nutrition dans le choix des aliments



Selon le sondage de l'INN, plus des deux tiers des participants cherchent des renseignements sur le contenu des produits alimentaires. La majorité a répondu qu'elle lisait les étiquettes des emballages au magasin avant d'acheter le produit.

### Rôle essentiel des indications sur la nutrition

En essayant de s'y retrouver dans l'information donnée sur les étiquettes, les consommateurs sont souvent déconcertés par une foule d'indications telles que « faible teneur en matières grasses » ou « teneur réduite en cholestérol ». Ces indications sont appuyées par de l'information plus

est facultatif à moins qu'une indication sur la nutrition ne soit donnée.

Les participants à qui on a demandé d'étudier les indications sur la nutrition, les tableaux de composition nutritionnelle et les listes d'ingrédients ont déclaré qu'ils comprenaient les indications et les listes d'ingrédients mieux que les tableaux; toutefois, ils ont décrit les indications comme étant moins utiles, tout simplement parce qu'elles donnaient une information limitée. Il semble cependant que ces dernières jouent un rôle essentiel lorsque les gens doivent choisir un produit.

## A quel moment les étiquettes sont-elles lues ?

Les 522 participants à l'enquête ont affirmé lire les étiquettes selon le lieu ou le moment suivants :

Au magasin — en comparant les produits	71 %
Au magasin — en achetant un produit pour la première fois	46 %
A la maison — en déballant les provisions	6 %
A la maison — en préparant les repas	6 %
A la maison — en décidant des repas	3 %

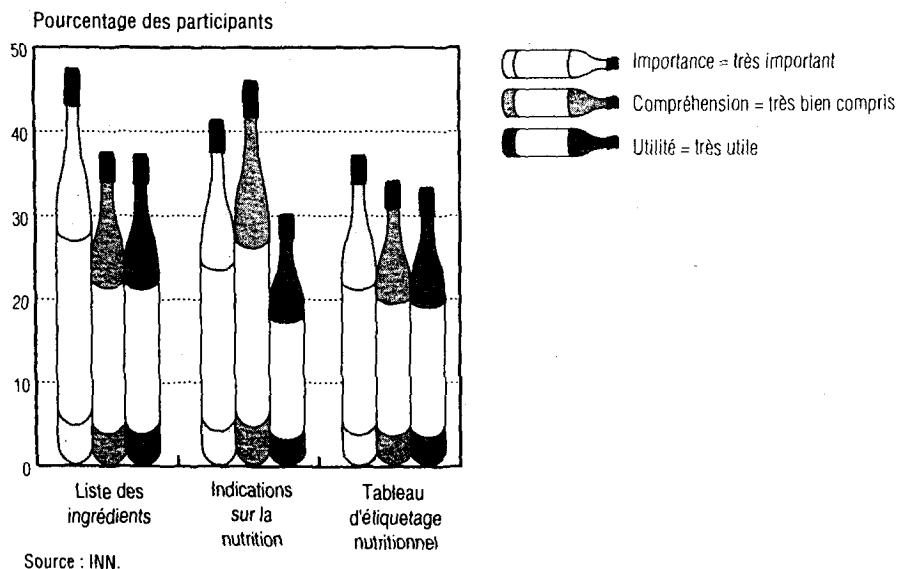
Nota : Dans certains cas, le consommateur lit l'étiquette au magasin et à la maison.

à la liste des ingrédients ou au tableau pour éclaircir le sens d'une indication sur la nutrition.

## Une initiative de l'Institut national de la nutrition

Ces résultats faisaient partie d'une importante étude menée par l'INN à l'échelle nationale. Celle-ci visait à déterminer dans quelle mesure les consommateurs comprennent l'information donnée sur l'étiquette et comment ils s'en servent pour décider d'un achat.

Figure 2 — Importance, compréhension et utilité de l'étiquetage nutritionnel selon les participants



Les participants à l'enquête ont tenté d'évaluer les caractéristiques sur la nutrition lorsqu'ils ont dû choisir le produit le plus sain parmi d'autres similaires. Cependant, les mérites nutritionnels d'un aliment qui n'étaient pas mis en évidence par une indication particulière passaient souvent inaperçus. Par conséquent, il peut paraître peu réaliste de s'attendre à ce que la plupart des consommateurs se réfèrent

Plus de 800 enquêtes ont été menées à l'automne 1991, à Montréal et à Toronto, auprès de personnes qui achetaient leurs provisions.

Vingt-quatre marques de produits alimentaires emballés, divisés en huit catégories, ont été utilisées lors des entrevues. Ces catégories comprenaient

du fromage fondu, du yogourt, de la margarine, des viandes emballées, des céréales à déjeuner, des repas surgelés, des fruits transformés et des craquelins.

### **La sélection des produits et les critères nutritionnels**

Cette enquête a confirmé ce que savaient la plupart des spécialistes en présence sur le marché et ce que soupçonnaient de nombreux législateurs et professionnels de la santé : un usage libéral d'indications sur la nutrition bien en évidence exerce une influence significative sur le choix des produits alimentaires. Pour 23 des 24 produits étudiés, la principale raison expliquant le choix des répondants pour un produit sain correspondait à une indication sur l'étiquette. Toutefois, bien que les consommateurs recherchent les indications sur la nutrition, au moins la moitié des répondants ne connaissaient pas le sens exact de 75 p. 100 de celles qu'ils avaient lues pendant l'enquête.

En comparant les critères de sélection du consommateur qui choisit un produit aux caractéristiques de ce dernier, on a constaté que le choix s'était porté sur le meilleur produit, en moyenne, dans 60 p. 100 des cas. Ce taux variait selon la catégorie d'aliments. Par exemple, 79 p. 100 des gens qui ont indiqué avoir sélectionné un craquelin parce qu'ils voulaient manger des fibres ont choisi celui qui en contenait le plus. D'autre part, seulement 56 p. 100 de ceux qui voulaient du fromage fondu à teneur réduite en matières grasses ont choisi celui qui contenait le moins de gras.

Au cours d'un autre exercice, les participants ont dû indiquer lesquels, parmi les yogourts, les repas surgelés et les viandes emballées, contenaient le moins

de matières grasses. Un certain nombre de participants a eu de la difficulté à répondre, comme l'indique le tableau ci-dessous. En moyenne, 65 p. 100 ont répondu correctement, mais 38 p. 100 ont affirmé que cela n'avait pas été chose facile. Il est possible de conclure qu'il est assez difficile d'acquiescer une telle compétence en se tenant debout dans une allée de supermarché.

### **Répondants ayant indiqué la marque contenant le moins de matières grasses (%)**

Produit	Choix correct	Choix correct mais difficile
Yogourt	60	34
Repas surgelés	65	47
Viandes emballées	70	32
Moyenne pour les trois produits	65	38

### **La compréhension des étiquettes**

L'enquête a également mis en évidence d'autres faits intéressants tels que la compréhension superficielle des indications sur la nutrition, susceptibles d'empêcher les gens de faire un choix optimal. Par exemple, la différence quantitative entre un produit « à faible teneur en matières grasses » et un autre « à teneur réduite en matières grasses » semble être largement méconnue. Dans le cas de descriptions comme « faible teneur en cholestérol » ou « sans sucre ajouté », les gens se trompent souvent. Certains participants ont supposé qu'un produit à faible teneur en cholestérol était automatiquement pauvre en matières grasses. En effet, 35 p. 100 des répondants ont défini un aliment sans cholestérol comme contenant moins de matières grasses. Un aliment à faible teneur en cholestérol peut, par coïncidence, avoir une teneur réduite en matières grasses, mais ce n'est pas le cas, par exemple, de l'huile végétale ou de la margarine.

Par ailleurs, les participants à l'enquête ne semblaient pas connaître le sens de l'expression « sans sucre ajouté ». Quelques-uns savaient que la définition juridique de « sans sucre ajouté » paraissant sur les emballages incluait aussi les sucres soi-disant naturels, comme le miel ou les jus de fruits, ou que de telles indications étaient réglementées par le gouvernement. Une proportion élevée des participants, 70 p. 100 pour le moins, se trompait en croyant qu'il n'existait pas de règlement gouvernemental en matière d'indications sur la nutrition. Une partie de cette enquête est en voie d'achèvement et analyse de façon plus poussée la compréhension des indications par les consommateurs et l'influence de celles-ci sur le choix final du produit.

Les répondants sont peu intéressés par une plus grande quantité de renseignements sur les étiquettes de produits alimentaires; ils veulent y trouver une information claire et facile à comprendre. Cependant, ils ont apporté plusieurs suggestions visant à améliorer leur compréhension des renseignements, notamment des formats normalisés ainsi que des caractères d'impression plus gros et plus voyants.

### ***Renseigner le consommateur***

Quoique la plupart des participants aient souligné l'importance des étiquettes sur la nutrition, ils ne tiennent pas compte de la majeure partie des renseignements donnés parce qu'ils ne sont pas pertinents ou sont difficiles à interpréter. D'autre part, les indications reproduisant des messages nutritionnels largement diffusés ont une forte incidence sur les consommateurs soucieux de nutrition.

L'étiquetage volontaire a été introduit au Canada il y a trois ans dans l'intention d'aider les consommateurs à faire des choix éclairés. Il ne fait aucun doute que les étiquettes sont très utiles pour les véritables initiés, mais la plupart des Canadiens doivent encore pouvoir tirer profit de cette information. Il faut s'orienter vers l'éducation du consommateur.

Sur un marché concurrentiel où les préoccupations sur la nutrition gagnent en importance, les fabricants et les détaillants peuvent tirer parti de la nécessité de faire comprendre clairement aux consommateurs les caractéristiques et les avantages de leurs produits au chapitre de la nutrition.

### ***Remerciements***

Cette étude commune a été réalisée grâce au soutien d'Agriculture Canada (par le biais du Projet canadien de développement agro-alimentaire), Les Aliments Ault Limitée, l'Office canadien de commercialisation des œufs, l'Institut canadien du sucre, l'Office canadien de commercialisation du dindon, La Compagnie Christie Brown Ltée, Consommation et Affaires commerciales Canada, Les aliments Culinar Inc., le Bureau laitier du Canada, la Direction générale de la protection de la santé (Santé et Bien-être social Canada), la Direction générale des services et de la promotion de la santé (Santé et Bien-être social Canada), la Fondation des maladies du cœur du Canada, Kraft General Foods Inc., Les Aliments Maple Leaf Inc., la Compagnie nationale des produits de la Mer Ltée et Nestlé Canada Inc.



## L'étiquetage sur la nutrition aux États-Unis

par le personnel de la Direction générale des produits alimentaires\*

\* Consommation et Affaires commerciales Canada a contribué à la préparation de cet article.

Les entreprises canadiennes de transformation et de distribution de produits alimentaires s'intéressant au marché américain devraient être au courant de certains changements importants dans le domaine de l'étiquetage aux États-Unis.

### **Nouvelles règles d'étiquetage aux États-Unis**

Le United States Department of Agriculture (USDA) et la U.S. Food and Drug Administration (FDA) prévoient apporter des changements radicaux aux renseignements devant figurer sur les étiquettes de produits alimentaires. Les deux organismes ont des responsabilités séparées en matière de réglementation. La FDA, une agence de services de santé au sein du U.S. Department of Health and Human Services, réglemente l'étiquetage de tous les aliments, sauf la viande, la volaille et les produits dérivés qui tombent sous la responsabilité de l'USDA. Les modifications envisagées devraient faire l'objet d'une évaluation attentive car elles pourraient influencer sur les lignes de production et l'emballage dans les prochains mois. En plus d'assumer des coûts pour la production de nouvelles étiquettes, les fabricants devront peut-être soumettre nombre de leurs produits à une analyse de laboratoire pour donner sur ces étiquettes l'information nutritionnelle requise.

La version finale de ces règles devrait être publiée en novembre 1992 et s'appliquer aux aliments vendus à partir du 8 mai 1993. Les encadrés résument les principaux aspects de ces nouvelles propositions en matière d'étiquetage.

Bien que ces propositions n'aient pas encore force de loi, elles sont en train de prendre forme et représenteront la première modification majeure au règlement de l'étiquetage sur la nutrition depuis ses

débuts en 1973. Les États-Unis sont en train de mettre sur pied des règlements assez détaillés comparés à ceux du Canada et de la Communauté européenne (CE) où l'application des règlements se fait selon le bon vouloir des entreprises.

Les nouveaux règlements américains visent à empêcher les indications exagérées ou trompeuses sur les emballages de produits alimentaires. Des étiquettes uniformes seront, pour les consommateurs,

### **PRINCIPAUX ASPECTS des propositions en matière d'étiquetage aux États-Unis**

**Sur les produits alimentaires non exemptés, les renseignements pourraient se présenter de la manière suivante :**

- la grosseur de la portion
- le nombre de portions par emballage
- par portion, la teneur totale en :
  - calories
  - calories des matières grasses
  - matières grasses (grammes)
  - gras saturés
  - cholestérol (milligrammes)
  - sodium (milligrammes)
  - hydrocarbures (grammes)
  - hydrocarbures complexes (grammes)
  - glucides (grammes)
  - fibres alimentaires (grammes)
  - protéines (grammes)
  - certaines vitamines (% de la quantité de référence quotidienne) (probablement les vitamines A et C; la thiamine, la riboflavine et la niacine pourraient être facultatives)
  - certains minéraux (% de la quantité de référence quotidienne) (probablement le calcium et le fer)

**Certains renseignements pourraient être facultatifs sur certains produits. Les étiquettes basées sur le règlement de l'USDA et de la FDA pourraient comporter des différences mineures. ...**

un moyen de comparaison facile des propriétés nutritionnelles des différents aliments. La liste des éléments nutritifs devant figurer sur les étiquettes sera modifiée afin de mettre l'accent sur ceux qui ont une incidence plus importante sur la santé des consommateurs, par exemple les matières grasses, le cholestérol et les fibres alimentaires.

#### **PRINCIPAUX ASPECTS ...**

##### **La grosseur des portions**

##### **L'USDA envisage les options suivantes :**

- **une portion uniforme (de 3 oz [85 g] pour de la viande et de la volaille cuites)**
- **une portion de viande basée sur des recommandations diététiques**
- **une portion basée sur les données réelles de consommation**
- **l'utilisation facultative du système métrique.**

##### **Les propositions de la FDA incluent les considérations suivantes :**

- **une portion équivaldrait à la quantité habituellement consommée par une personne de plus de quatre ans**
- **des portions spéciales seraient proposées pour les jeunes enfants et les bébés**
- **des quantités normalisées ont été établies pour 131 catégories d'aliments**
- **un emballage contenant moins de deux portions serait considéré comme un emballage à portion individuelle. Par exemple, le format de 8 oz (225 ml) est considéré comme standard pour les boissons gazeuses. Le format de 12 oz (340 ml) serait considéré comme une portion individuelle, mais le contenu nutritif se baserait sur le contenu total de la boîte.**

...

Les sociétés de produits alimentaires qui approvisionnent les détaillants auront six mois pour revoir en profondeur toutes les étiquettes sur les emballages des produits de consommation actuellement en vente sur ce marché. Il pourrait y avoir une période de transition durant laquelle les produits alimentaires **emballés et étiquetés** avant le 8 mai 1993 pourront être vendus après cette date. Toutefois, les fabricants craignent que la période de révision des étiquettes, de six mois entre novembre 1992 et mai 1993, soit insuffisante. Les autorités américaines subissent des pressions pour que le délai<sup>1</sup> soit prolongé.

A ce stade, il n'apparaît pas clairement jusqu'à quel point ces nouvelles exigences en matière d'étiquetage différeront pour les importations, mais les règles devraient s'appliquer aussi bien aux importations qu'aux produits fabriqués au pays. Les États-Unis ont promis que ces différences seraient minimales. Les autorités canadiennes suivent la situation de près pour s'assurer que ce sera bien le cas.

Il est difficile de déterminer avec exactitude le volume des produits alimentaires canadiens sur lesquels ces modifications obligatoires auront une incidence, mais il pourrait s'agir des expéditions annuelles de produits emballés pour la vente au détail au Canada, d'une valeur de 750 millions de dollars. Les aliments pour animaux de compagnie et les boissons alcoolisées ne seront pas touchés par les nouvelles propositions en matière d'étiquetage, bien que cela puisse être le cas de certaines boissons à base de vin contenant des jus de fruits. Les expéditions en vrac de produits pour transformation de second

<sup>1</sup>L'USDA a consenti à prolonger le délai de mise en application pour les produits dont elle est responsable, soit la viande et la volaille, pour une période additionnelle de douze mois au delà de la date limite actuellement proposée de mai 1993. Cependant, au moment de rédiger cet article, la FDA, responsable de tous les autres produits alimentaires, n'avait annoncé aucun changement à ses plans actuels.

cycle ou à emballer, ou bien les expéditions aux établissements comme les restaurants et les hôpitaux, ne semblent pas être touchées à ce stade. Toutefois, ces établissements exigeront peut-être une analyse détaillée des éléments nutritifs par un laboratoire. Les matières premières telles que les carcasses de bœuf, de porc ou d'autres denrées crues ou périssables comme les fruits et les légumes ne sont pas touchées non plus.

Les sociétés américaines dont les ventes totales et les ventes de produits alimentaires sont inférieures à 500 000 \$ et à 50 000 \$ respectivement seront aussi exemptées. Les exportateurs canadiens livrant pour moins de 50 000 \$ de produits alimentaires emballés au marché de détail américain jouiront aussi de cette exemption.

#### **PRINCIPAUX ASPECTS ...**

##### **Le remplacement de la ration quotidienne recommandée aux États-Unis**

- **Pendant de nombreuses années, les consommateurs ont utilisé les rations quotidiennes recommandées comme type de référence pour évaluer ce qui constituait un régime sain. Les rations quotidiennes recommandées seront remplacées par deux nouveaux types de références : les apports quotidiens recommandés et les quantités quotidiennes recommandées.**
- **Les apports quotidiens recommandés remplaceront les rations quotidiennes recommandées pour les protéines, les vitamines et les minéraux tandis que les quantités quotidiennes recommandées insisteront sur les apports quotidiens acceptables d'autres éléments tels que le sodium, le potassium, les fibres alimentaires, les matières grasses et le cholestérol, qui ont un effet sur la santé.**

...

Les petits emballages de produits alimentaires seront aussi exempts de l'étiquetage obligatoire. Les petits emballages comprennent ceux dont la surface totale recouvre moins de 12 po<sup>2</sup> (77 cm<sup>2</sup>).

#### ***L'USDA et la FDA coordonnent leurs efforts***

L'USDA et la FDA collaborent à la mise au point de l'étiquetage obligatoire de la plupart des produits alimentaires transformés et de l'étiquetage volontaire pour les denrées crues et périssables qui comprennent les fruits, les légumes, le poisson et la viande ou la volaille contenant un seul ingrédient cru. Ces organismes travaillent ensemble au rétablissement de la crédibilité de l'étiquetage des produits alimentaires aux États-Unis.

L'USDA et la FDA semblent adopter cette approche nouvelle envers l'étiquetage sur la nutrition pour simplifier les étiquettes de produits alimentaires et en faciliter la compréhension afin que les consommateurs soucieux de leur santé aient confiance dans les produits qu'ils achètent. Les experts américains croient que si l'information sur la nutrition offerte aux consommateurs était plus claire, la santé de l'ensemble de la population s'améliorerait à long terme. Il y aurait une diminution du nombre de cancers, des maladies cardiaques, de l'ostéoporose, de l'obésité, de l'hypertension et des allergies aux aliments. Selon l'information scientifique qui leur sera fournie, les gens pourront acheter un article en fonction de sa composition (calories, teneur en matières grasses, autres) et pourront mieux juger de sa valeur.

## PRINCIPAUX ASPECTS ...

### Qualificatifs

- Des termes comme « faible en », « à teneur réduite en », « de régime », « sans », « sans calories », « maigre », « sans cholestérol », « sans sucre », « sans matières grasses », « léger », « faible teneur en gras saturés », « frais », « fraîchement congelé », « surgelé instantanément » sont tous clairement définis et ne peuvent être utilisés qu'en fonction de leur nouvelle définition.
- Les termes « riche en » et « source de » soulignent les avantages de certains éléments nutritifs qui réduisent le risque de maladies chroniques. « Riche en » représente 20 p. 100 ou plus de l'apport quotidien recommandé ou de la ration quotidienne recommandée. « Source de » représente de 10 à 19 p. 100 de l'apport ou de la ration.

...

Les nouvelles exigences de l'USDA obligeront l'industrie à indiquer la teneur totale en calories et en calories de matières grasses ainsi que la teneur totale en matières grasses et en gras saturés des produits à base de viande et de volaille. L'USDA propose d'exempter les petits emballages de moins de 1/2 oz (14 g). Une portion normalisée pour la viande et la volaille crue (3 oz ou 85 g cuits) s'appliquerait pour 23 catégories de viande et 22 catégories de produits.

Par le passé, les entreprises agro-alimentaires pouvaient décider de la grosseur des portions et des unités de mesure qu'elles donnaient. Cette situation pourrait changer à l'avenir. Il faudra que les portions déclarées soient uniformes d'une gamme de produit à l'autre et se situent plus près des quantités réellement consommées par les gens. Des portions spéciales

pour enfants de un à trois ans devront figurer sur les emballages de produits formulés pour ce groupe d'âge.

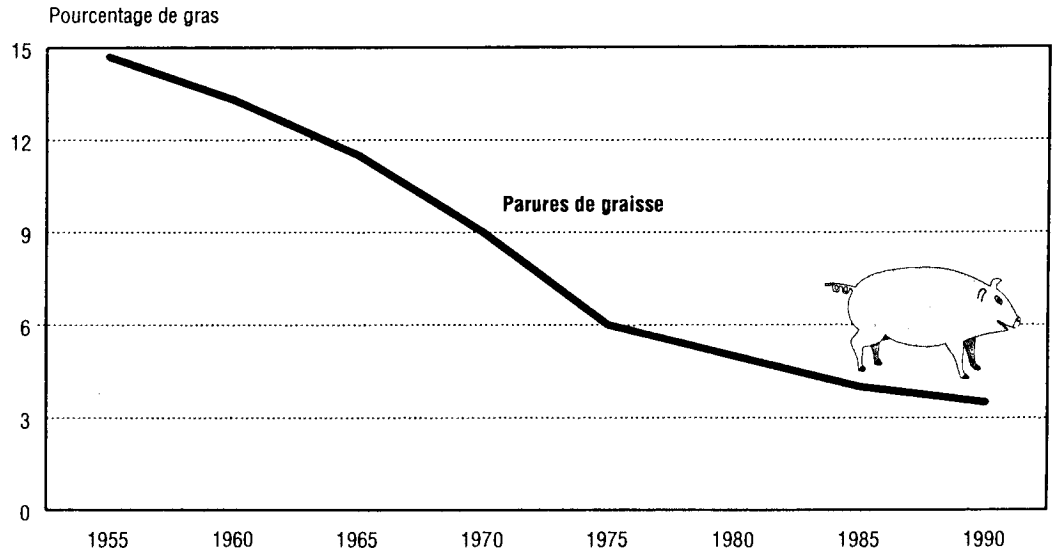
L'USDA a accepté la terminologie de la FDA et définira neuf termes de base. Si la portion normale d'un produit de viande ou de volaille est inférieure à 0,5 g, elle pourrait, par exemple, être étiquetée « sans matières grasses » alors que des « produits à faible teneur en matières grasses » doivent contenir 3 g ou moins de matières grasses par portion normale. Dans un « produit léger », les calories doivent être réduites d'au moins un tiers par rapport à celles du produit entier.

Dans le cas de la viande et de la volaille, le qualificatif de « maigre » peut être attribué aux produits contenant moins de 10,5 g de matières grasses, moins de 3,5 g de gras saturés et moins de 94,5 mg de cholestérol, par 100 g. Pour « très maigre », les exigences par 100 g sont moins de 4,9 g en matières grasses, moins de 1,8 g de gras saturés et moins de 94,5 mg de cholestérol. Les termes « maigre » et « très maigre » s'appliquent aux produits à base de viande et de volaille et ne doivent être utilisés sur aucune autre étiquette de produits alimentaires.

### *Étiquetage volontaire et développement de produits*

On ignore dans quelle mesure les directives sur l'étiquetage volontaire seront suivies. Aux États-Unis, où le marché agro-alimentaire stagne et où la demande pour de nombreux aliments croît de moins de 1 p. 100 par an, certaines possibilités commerciales s'offrent peut-être. Compte tenu de l'intérêt grandissant du public pour la santé et la nutrition, les producteurs et les détaillants de produits alimentaires pourraient être tentés

Figure 3 – Diminution de la graisse du porc aux États-Unis



Source : U.S. Department of Agriculture.

d'exploiter l'initiative du gouvernement en faveur de l'étiquetage comme un moyen d'augmenter l'intérêt du consommateur et la part du marché de nombreuses gammes de produits de marque vendus crus ou frais.

#### **PRINCIPAUX ASPECTS ...**

##### **Indications sur la nutrition**

**Les étiquettes de produits alimentaires pourront comporter des indications sur la corrélation entre un aliment et certaines maladies, pourvu qu'elles soient étayées par des preuves scientifiques.**

- **Il existe une telle corrélation dans les quatre cas suivants :**
  - le calcium et l'ostéoporose
  - le sodium et l'hypertension
  - les matières grasses et les maladies cardio-vasculaires
  - les matières grasses et le cancer.
- **La FDA réserve son jugement au sujet des indications portant sur les fibres alimentaires reliées aux maladies du cœur et au cancer. Toutefois, d'autres indications seront autorisées au fur et à mesure que les preuves scientifiques seront données.**

Le développement de produits représentera aussi un domaine d'activité digne d'attention. Le désir d'offrir des produits alimentaires reflétant un « style de vie » ou une « étape de la vie » se fait déjà sentir sur le marché américain. De nombreuses industries modifient leurs produits en vue d'améliorer la santé du consommateur et leur image au chapitre de l'environnement. Elles saisiront peut-être l'occasion créée par les nouvelles exigences en matière d'étiquetage pour offrir des produits plus nutritifs contenant moins de matières grasses. Les consommateurs croient souvent que la viande transformée est trop grasse et trop salée; ainsi, des variantes pourraient être offertes sous un nouveau profil d'aliment sain et léger.

Selon l'American Meat Institute, le bœuf et le porc frais contiennent en moyenne 30 p. 100 de matières grasses de moins qu'il y a 10 ans, comme l'indique le chiffre sur les parures de graisse du porc. Les fournisseurs de ces produits ont

constamment perdu du terrain en faveur des aviculteurs et estiment avoir aussi quelque chose à dire à ce sujet. Ils semblent accueillir favorablement les nouvelles exigences en matière d'étiquetage, lesquelles sont susceptibles d'influer sur un marché annuel représentant 100 milliards de dollars.

### ***Mise en application***

Le fondement juridique de ces modifications est la loi fédérale intitulée *Nutrition Labeling and Education Act* de 1990. Un énorme travail a déjà été accompli par les autorités américaines, mais il reste encore à voir quels sont les fabricants canadiens qui s'y intéresseront. La FDA a déjà fait connaître ses intentions au sujet des colorants certifiés et de la définition des portions, elle a aussi approuvé certaines indications sur la nutrition. On attend encore des décisions sur le format d'une étiquette alimentaire normalisée et sur l'octroi d'exemptions aux États ayant déjà des lois semblables, pour ne citer que quelques exemples avant la publication des règlements.

Le gouvernement américain sait que les modifications à apporter à l'étiquetage entraîneront des coûts importants aux fabricants et aux détaillants de produits alimentaires. Les coûts sur les produits qui relèvent de la compétence de ces

deux organismes ont été estimés à 2,8 milliards de dollars. Par contre, les économies en frais médicaux et l'amélioration de la productivité, conséquences d'un régime alimentaire plus sain, valent un tel investissement.

Les fabricants canadiens qui se tournent vers le sud et les 300 milliards de dollars que représente le marché de détail de l'alimentation aux États-Unis auront aussi des frais de mise en application et devront suivre les nouvelles exigences au fur et à mesure de leur adoption.

Soulignons que cet article est fondé sur l'information disponible au moment de sa rédaction. Le processus de consultation publique étant maintenant terminé, il pourrait s'ensuivre quelques modifications.

Pour obtenir plus de renseignements de la Direction générale des produits alimentaires d'ISTC, appeler au (613) 954-3090. Cependant, seules les autorités américaines sont habilitées à émettre un avis officiel sur les exigences réelles de la *Nutrition Labeling and Education Act*, y compris les nouvelles règles d'étiquetage. On peut joindre directement la FDA ou l'USDA à Washington, D.C. Le numéro de téléphone de la FDA est le (202) 245-1144 et celui de l'USDA, le (202) 720-4623.

## Normes ISO 9000

*par le personnel de la  
Direction générale des  
produits alimentaires\**

---

\* Cet article a été préparé grâce à l'Office des normes générales du Canada, le Conseil canadien des normes, Agriculture Canada, l'Association canadienne de normalisation, et le ministère des Pêches et des Océans.

---

Les milieux d'affaires s'intéressent beaucoup à la gestion totale de la qualité (GTQ). Plus récemment, la discussion a pris une nouvelle tournure pour inclure la série de normes ISO 9000 portant sur les systèmes de gestion de la qualité, élaborés par l'Organisation internationale de normalisation (ISO). Les entreprises canadiennes commencent à peine à porter attention à ces normes. Certaines ont souscrit à une norme ISO 9000, mais pour l'instant, aucune de ces sociétés n'appartient au secteur des produits alimentaires et des boissons.

Au cours des trois dernières années, bon nombre de fabricants de produits alimentaires et de boissons ont souscrit à sous une norme ISO (habituellement ISO 9002). Au sein de la CE, le marché semble exercer des pressions plus fortes qu'au Canada ou aux États-Unis en faveur d'un alignement sur les normes ISO 9000. Cette situation pourrait changer dans un avenir rapproché si l'intérêt pour ces normes persiste et si plusieurs entreprises canadiennes y adhèrent.

Les questions et les réponses suivantes ont été préparées afin d'aider les entreprises de transformation des aliments établies au Canada à prendre des décisions se fondant davantage sur la connaissance des faits relativement aux normes ISO 9000 et à la GTQ. Quelques associations, dont l'Institut des aliments du Canada, et les principales entreprises du secteur ont commencé à étudier la possibilité d'adopter une norme ISO 9000.

### ***Qu'est-ce que l'Organisation internationale de normalisation (ISO) ?***

L'ISO est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation dont le but est d'élaborer des normes

internationales et d'en promouvoir l'adoption. Le Canada y est représenté par le Conseil canadien des normes. Ce sont des comités de l'ISO, formés d'experts œuvrant dans leur domaine respectif, qui sont chargés de préparer les normes. Chaque pays participant, s'intéressant à un sujet pour lequel un comité technique a été établi, a le droit d'y être activement représenté. L'ISO couvre tous les domaines, sauf le génie électrique et le génie électronique qui sont du ressort de la Commission électro-technique internationale.

L'ISO est une organisation privée et l'adoption de n'importe laquelle de ses normes par un pays membre ou par **une industrie est purement volontaire**. Fondée en 1946, elle comprend environ 90 pays membres.

### ***Que sont les normes et à quoi servent-elles ?***

Les normes sont des outils conçus pour aider le marché. Il s'agit de documents techniques qui fournissent des solutions ou des méthodes reconnues pour résoudre des problèmes précis. De par le monde, il y a des milliers de normes en usage s'appliquant à tout, depuis les écrous et les boulons jusqu'aux aéronefs et aux vaisseaux spatiaux. Des normes peuvent s'appliquer à une société ou à une industrie et avoir une portée régionale, nationale ou internationale.

Les entreprises, les gouvernements et les consommateurs profitent tous des normes. En effet, ces dernières facilitent les échanges commerciaux en précisant les exigences relatives aux produits destinés à une diversité de marchés. De plus, les normes favorisent la sécurité, la fiabilité et la qualité des produits et des services.

Un produit fabriqué selon des normes généralement reconnues procure ces avantages éventuels :

- une satisfaction accrue de la clientèle;
- un meilleur rapport qualité-prix;
- une garantie ou indication de la qualité d'un produit.

Un produit mis en vente sur le marché international doit être conforme à toutes les exigences et les normes en vigueur dans le pays de destination. Par exemple, les viandes exportées vers les pays de la CE doivent répondre aux normes énoncées dans ce que l'on appelle la « Directive des pays tiers ». Les viandes non conformes ne peuvent être vendues dans aucun pays de la CE.

Il y a d'autres exemples de normes auxquelles doivent se soumettre les entreprises agro-alimentaires désireuses de commercer avec des pays d'outre-mer. C'est le cas notamment du Programme d'aide alimentaire de l'Agence canadienne de développement international (ACDI). Cette dernière possède une norme sur l'expédition de l'huile comestible comme supplément alimentaire. Ses fournisseurs doivent remettre un certificat d'analyse d'un laboratoire indépendant pour chaque expédition et attester de la conformité de cette huile à la norme requise.

#### ***La procédure HACCP : une norme ou une simple procédure d'exploitation ?***

La procédure d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) n'est pas considérée comme une norme à proprement parler, mais elle est bien établie dans de nombreuses opérations manufacturières. Dans tout processus de

production, il existe des difficultés ou des points critiques qui menacent la qualité d'un produit et qui peuvent devenir problématiques s'ils ne sont pas surveillés. Dans le domaine de la production d'aliments, la salubrité est la toute première préoccupation. En Europe, de récents problèmes associés à la listeria et aux salmonelles ont inquiété les responsables de la protection de la santé publique. La procédure HACCP aborde ces problèmes de salubrité alimentaire dans le but d'éliminer les risques. Elle constitue donc un élément important du système GTQ dans le cadre de la transformation des aliments.

Cette procédure peut s'appliquer à un large éventail de systèmes de production agro-alimentaires depuis le contrôle des matières premières jusqu'au produit fini afin d'éliminer les risques pour la santé. La sélection judicieuse des points névralgiques qui peuvent être de nature physique, chimique ou microbienne, ainsi que l'établissement de mesures appropriées à l'élimination de chaque risque, exigent la connaissance et l'expérience du processus de production. Dans certaines industries, la procédure HACCP est considérée comme une simple mesure de contrôle de la qualité, mais dans l'industrie agro-alimentaire, la salubrité des aliments est une partie essentielle de la qualité.

#### ***Quels sont les organismes internationaux qui rédigent des normes pour les produits alimentaires et les boissons ou qui seraient en mesure de le faire ?***

Divers organismes ont préparé trois séries de normes internationales à des fins différentes, avec la collaboration d'experts canadiens, américains et européens.



La Commission économique européenne pour l'Europe (un organisme de l'ONU qui comprend de nombreux pays européens ainsi que l'ancienne URSS, les États-Unis et le Canada) a émis des normes pour les fruits et les légumes. L'Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé, deux autres organismes de l'ONU, ont mis sur pied les normes du Codex Alimentarius, d'orientation plus scientifique. Enfin, l'ISO, grâce au travail de son comité technique appelé ISO/TC34, a également émis des normes pour les aliments.

### *Qu'est-ce que le Conseil canadien des normes ?*

Le Conseil canadien des normes, établi à Ottawa, a été créé par une loi du Parlement en 1970 afin d'encourager et de promouvoir l'adoption volontaire des normes au Canada. Le Conseil est au centre des activités de normalisation, dont il assure la coordination. Il énonce des principes directeurs et des procédures pour l'élaboration de normes nationales et accrédite les organismes de certification et d'essais opérant au Canada.

Au Canada, quels sont les organismes accrédités par le Conseil canadien des normes pour rédiger des normes par consensus ?

Il y en a cinq :

- le Bureau de normalisation du Québec;
- l'Association canadienne du gaz;
- l'Office des normes générales du Canada;
- l'Association canadienne de normalisation;
- les Laboratoires des assureurs du Canada.

### *Au Canada, quels sont les organismes qui ont rédigé des normes techniques nationales pour les produits alimentaires ?*

L'industrie agro-alimentaire n'a pas manifesté le même intérêt que d'autres envers la rédaction de normes. La plupart des règlements relatifs à l'industrie des aliments et des boissons, conçus pour assurer que les aliments ne sont pas dangereux pour la santé humaine, ont éliminé la nécessité d'avoir d'autres normes pour les aliments et les boissons vendus sur le marché intérieur.

L'Office des normes générales du Canada, qui relève d'Approvisionnement et Services Canada, a rédigé des normes pour un éventail de produits alimentaires dans sa série 32-GP. La série 146-GP-1M établit une norme relative à la production d'aliments pour animaux et la série 52-GP établit des normes de rendement pour les principaux articles ménagers (comme

#### **Gestion totale de la qualité (GTQ)**

- **La GTQ porte sur la totalité des fonctions nécessaires à la gestion globale des produits et des services afin que ces derniers correspondent à la meilleure qualité possible.**
- **La GTQ s'obtient par l'application de méthodes quantitatives et le recours à des ressources humaines afin d'améliorer le matériel et les services fournis à une entreprise.**
- **La GTQ est la synthèse d'une philosophie, d'une approche axée sur le client, de principes directeurs, de techniques de gestion ainsi que d'outils et de systèmes offrant une approche méthodique d'amélioration continue.**

Source : Subhash C. Puri.

les cuiseurs à vapeur, les bassines à frire commerciales, les trancheurs électriques, les mélangeurs et les éplucheurs).

L'Association canadienne de normalisation offre aussi des normes pour un vaste éventail d'équipement de production et de préparation commerciales des aliments. Ces normes ont exclusivement trait à la prévention des décharges électriques, aux menaces pour la sécurité et aux risques d'incendie, domaines de compétence de l'Association.

***Qu'y a-t-il de particulier dans les normes pour la gestion de la qualité et l'assurance de la qualité ISO 9000 ?***

La qualité est le but sous-jacent à l'élaboration d'une norme, pour n'importe quel produit. La série ISO 9000 constitue l'un des premiers ensembles de normes internationales à traiter exclusivement du concept de qualité sur une base générale. Les normes de qualité ISO 9000 pourraient être adoptées par presque n'importe quelle industrie du secteur alimentaire ou d'un autre secteur. Tout genre de produit manufacturé ou de service, allant des tablettes de chocolat à la restauration rapide, pourrait éventuellement être enregistré sous une norme de qualité ISO 9000.

***Comment une entreprise choisit-elle la norme qu'elle veut adopter ?***

Les entreprises ont le choix entre trois normes (ISO 9001, ISO 9002 et ISO 9003). La norme ISO 9001 offre un intérêt général pour les entreprises de génie et de construction ainsi que pour les organismes travaillant à des projets de conception et de développement. Elle peut aussi intéresser les fabricants qui conçoivent, élaborent ou fabriquent des produits et fournissent les services.

La norme ISO 9002 présente un intérêt particulier pour les entreprises de l'industrie alimentaire. Au cours des trois dernières années, plusieurs entreprises européennes du secteur ont pu s'enregistrer sous cette norme. Les sociétés effectuant actuellement des opérations de transformation, c'est-à-dire celles qui achètent des matières premières, les transforment et les combinent pour former un nouveau produit, seraient éventuellement intéressées par cette norme. Les entreprises désirant voir leur procédé de fabrication actuel enregistré en tant que système de production de qualité pourraient choisir la norme ISO 9002.

La norme ISO 9003 s'adresse seulement aux organismes qui s'occupent de l'inspection et de l'essai des produits. Les entreprises moins intéressées par le procédé de fabrication, mais se préoccupant davantage de l'assurance de la qualité du produit final en tant que tel, pourraient choisir cette norme.

Aucune de ces normes ne devrait être considérée meilleure qu'une autre. Chacune vise un objectif précis pour lequel elle est le mieux adaptée.

***Quels sont les liens entre la gestion totale de la qualité et les normes pour la gestion de la qualité ISO 9000 ?***

Un certain nombre d'entreprises au Canada, tant dans le secteur de l'industrie des aliments et des boissons que dans d'autres secteurs, offrent ou prétendent offrir des produits de qualité, ou ont mis sur pied un système de GTQ afin d'améliorer la qualité de leurs produits ou de leurs services. La GTQ peut éventuellement offrir une entreprise pleine de défis. Si un système de GTQ (ou tout autre système de gestion de la qualité approprié) est mis sur pied de façon rigoureuse, il est

habituellement assez facile de s'assurer que les exigences de la norme de qualité ISO 9000 correspondante y ont été incluses. L'avantage à le faire est qu'une tierce partie peut vérifier une opération de l'entreprise et déclarer que celle-ci satisfait à ces exigences. Une entreprise offrant des produits ou des services de qualité et obtenant un enregistrement de l'un des deux bureaux d'enregistrement indépendants, pourrait jouir d'une meilleure réputation sur le marché.

Mis à part les normes de la série ISO 9000, il n'existe actuellement aucune norme de GTQ. Un programme de GTQ dans une entreprise est conçu spécialement pour satisfaire et améliorer la position de cette dernière sur le marché. Une fois mis sur pied, un programme de GTQ demeure l'objet de constantes révisions, incluant des améliorations effectuées lorsqu'elles deviennent réalisables.

*Le Canada a récemment adopté la série ISO 9000; était-ce la première fois qu'une série de normes nationales d'assurance de la qualité était préparée au pays ?*

Non. La première série de normes nationales d'assurance de la qualité, connue sous le nom de CAN3-Z299, a été élaborée en 1975. Le Canada, suivant la tendance mondiale en faveur de la série ISO 9000, a adopté cette dernière et y a greffé la série Z299, pour que les normes ISO 9000 répondent aux conditions particulières du pays. Le résultat final en est la série Q9000. En d'autres termes, ISO 9002 a été adoptée au Canada sous la norme CAN/CSA-Q9002.

Des exemplaires de la série Q9000 sont en vente exclusivement auprès de l'Association canadienne de normalisation, à Rexdale, en Ontario.

#### **Normes de qualité publiées par l'ISO/TC176**

##### **ISO 8402 (1986)**

##### **Qualité — Vocabulaire**

Cette norme définit les termes de base relatifs aux concepts de qualité.

##### **ISO 9000 (1987)**

##### **Normes pour la gestion de la qualité et l'assurance de la qualité — Lignes directrices pour la sélection et l'utilisation**

Cette norme sert de guide pour la sélection et l'utilisation des normes de la série ISO 9000.

##### **ISO 9001 (1987)**

##### **Systèmes qualité — Modèles pour l'assurance de la qualité en conception et développement, production, installation et service après-vente**

##### **ISO 9002 (1987)**

##### **Systèmes qualité — Modèles pour l'assurance de la qualité en production et installation**

##### **ISO 9003 (1987)**

##### **Systèmes qualité — Modèles pour l'assurance de la qualité en contrôle et essais finals**

Au chapitre de l'assurance de la qualité, les normes 9001 à 9003 sont réparties en trois niveaux pour des contrats entre un acheteur et un fournisseur.

##### **ISO 9004 (1987)**

##### **Gestion de la qualité et éléments de système qualité — Lignes directrices**

Cette norme décrit les éléments à l'intérieur desquels des systèmes de gestion de la qualité peuvent être élaborés et mis sur pied de façon volontaire par un fabricant.

### *Quel est le nouveau Programme de contrôle de la qualité parrainé par le ministère des Pêches et des Océans ?*

Le ministère fédéral des Pêches et des Océans a lancé le Programme de contrôle de la qualité. Ce programme a été élaboré par Pêches et Océans en collaboration avec l'industrie de la transformation du poisson. Il a été conçu pour assurer que les produits canadiens de la pêche sont sûrs et sains : chaque usine de transformation du poisson devra être dotée d'un système de gestion de la qualité sur place. En outre, le Programme facilitera le processus de certification pour l'exportation du poisson, aidera à harmoniser les normes pour les produits concurrents ainsi que les marchés et permettra au Ministère d'utiliser ses ressources plus efficacement.

Le Programme exige que les usines de transformation du poisson adoptent un système au moyen duquel des points de contrôle importants seront inspectés régulièrement, conformément aux normes définies. Ces normes peuvent être supérieures ou égales à celles du Règlement sur l'inspection du poisson. Pêches et Océans continuera d'inspecter les établissements de transformation du poisson; toutefois, dans le cadre du Programme, ces établissements seront appelés à prendre plus de responsabilités afin d'assurer la conformité aux règlements canadiens.

### *Qui se charge de l'enregistrement aux normes ISO 9000 au Canada ?*

Il existe au Canada deux bureaux d'enregistrement :

- l'Office des normes générales du Canada;
- le Quality Management Institute, une filiale de l'Association canadienne de normalisation.

### **Le processus d'enregistrement à une norme ISO 9000**

**L'entreprise décide de s'enregistrer sous une norme ISO 9000.**

**L'entreprise prépare les trois documents suivants décrivant ses opérations en regard des exigences de la norme ISO 9000 pertinente :**

- **Manuel de la qualité — politique et approche relatives à la qualité de l'entreprise**
- **Manuel des procédures — pour chaque service, procédures et objectifs d'exploitation généraux décrivant les activités en détail.**
- **Directives de travail — directives relatives aux machines et à l'équipement portant sur la manière dont le travail est effectué.**

**L'entreprise choisit un bureau d'enregistrement et remplit une demande<sup>1</sup>.**

**Le bureau d'enregistrement effectue les procédures de vérification complètes et enregistre l'entreprise sous une norme ISO 9000. Entretien et amélioration un système de GTQ ou un système de gestion de la qualité avec une norme ISO 9000 est un processus continu.**

<sup>1</sup>Une entreprise peut choisir, à l'une des étapes précédentes, de demander l'aide du bureau d'enregistrement dans son processus de prise de décision. Des frais sont alors exigés.

### *Quels sont les aspects étudiés lorsqu'un bureau d'enregistrement effectue une vérification visant à enregistrer une entreprise sous une norme ISO 9000 ?*

Cela dépend du type d'opérations et de la norme particulière pour laquelle l'entreprise fait une demande d'enregistrement. Dans tous les cas, les éléments suivants sont susceptibles d'être étudiés :

- le système de gestion de la qualité;
- les mesures;

- l'étalonnage standard de l'équipement de mesure et d'essai;
- les techniques de statistique adéquates, selon le cas;
- le système d'identification et de repérage;
- le système de conservation des dossiers;
- le système de manutention des produits (stockage, emballage et livraison);
- le système de contrôle et d'essai;
- les procédures relatives aux articles non conformes;
- l'expérience et la formation du personnel;
- les décisions relatives aux articles non conformes, indépendantes de la gestion de la production.

***Pendant combien de temps l'enregistrement du produit ou du procédé est-il valide ?***

L'enregistrement est valide pour une période déterminée. Selon le bureau d'enregistrement, cette période peut couvrir jusqu'à trois ans. Durant cette période, l'entreprise sera soumise à des vérifications régulières pour que la norme soit respectée.

***Si une entreprise a obtenu un enregistrement pour un produit ou une usine donnés, est-ce que cet enregistrement s'applique automatiquement à ses autres usines ?***

Non. L'enregistrement sous la norme ISO 9000 doit être obtenu pour chaque usine et chaque gamme ou catégorie de produits.

***Plusieurs entreprises détiennent des procédés ou des systèmes de fabrication qu'elles ne désirent pas voir tomber entre les mains de concurrents. Ces entreprises sont-elles dans l'impossibilité de s'enregistrer sous la norme ISO 9000 ?***

Pas nécessairement. Le bureau d'enregistrement doit étudier chaque cas et décider si une vérification peut être effectuée et un enregistrement obtenu tout en permettant à l'entreprise de protéger certains renseignements stratégiques. Dans plusieurs cas, ce problème est surmontable, car les normes ISO 9000 ne sont pas d'un niveau technique élevé, mais sont plutôt axées sur la gestion de la qualité en général.

***Sera-t-il nécessaire, dans un avenir proche, d'être enregistré sous les normes ISO 9000 pour pouvoir entretenir des relations commerciales avec les États-Unis ou les pays d'outre-mer ?***

A court terme, les entreprises canadiennes qui vendent des produits alimentaires sur le marché américain depuis plusieurs années, qui sont bien connues et se sont bâti une bonne réputation, ne seront probablement pas gênées par le fait de ne pas être enregistrées sous une norme ISO 9000. Il en est probablement de même pour le Japon, bien que la qualité y soit considérée comme très importante. Comprendre les caractéristiques particulières du marché oriental et y répondre demeurera une priorité.

La situation dans la CE semble être quelque peu différente. Les entreprises du secteur des aliments et des boissons installées dans la Communauté ont demandé et obtenu un enregistrement sous les normes ISO 9000. D'après le National Standards Authority of Ireland

(office national des normes de l'Irlande), à Dublin, environ 11 p. 100 de toutes les entreprises ayant obtenu un enregistrement sous les normes ISO 9000 œuvraient dans le secteur des aliments et des boissons à la fin de 1991. Le tableau ci-dessous, qui énumère les entreprises enregistrées sous la norme ISO 9002 en Irlande, est typique de ce phénomène qui semble se produire dans les autres pays de la CE. En Europe de l'Ouest, les petites et les grandes entreprises du secteur des aliments et des boissons ont fait une demande d'enregistrement pour une grande variété de produits ou sont en train de le faire.

De plus en plus, les milieux d'affaires de la Communauté qui ont décidé de s'enregistrer laissent entendre aux fournisseurs qu'ils désirent acheter des biens et des services exclusivement aux entreprises ayant elles-mêmes obtenu un enregistrement. Les multinationales américaines commencent à sentir le besoin de s'enregistrer sous une norme ISO 9000 afin de protéger les marchés actuels en Europe de l'Ouest, qu'elles commencent à trouver intéressants. Si l'enregistrement se généralise aux États-Unis, les entreprises établies au Canada devront peut-être suivre la même voie pour entretenir des relations commerciales avec les États-Unis aussi bien qu'avec d'autres pays.

**Tableau 1 – Entreprises d'aliments et de boissons enregistrées sous ISO 9002 en Irlande**

<b>Nom de l'entreprise</b>	<b>Description du produit</b>	<b>Date d'enreg.</b>
Avonmore Cheese Ltd.	Fromage cheddar	04-12-1989
Avonmore Co-op Miloko	Produits laitiers à tartiner	30-04-1990
Avonmore Food Products	Caséine-présure	26-06-1989
Avonmore Foods PLC	Aliments pour animaux	15-05-1991
Avonmore Foods PLC	Transformation du lait de consommation	05-11-1990
Ballyclough Co-op – Macroom	Poudre	05-11-1990
Ballyclough Co-op Dairies	Lait en poudre	16-07-1990
Carberry Milk Products	Cheddar, poudre de lactosérum, poudre de protéine lactosérum	18-12-1989
CMP Dairy	Lait de consommation, crème, yogourt, desserts	10-10-1991
Cow and Gate Wexford Ltd.	Aliments lactés pour nourrissons	25-04-1991
D.D. Williamson Ireland	Caramels dits « colorants »	05-11-1990
Dawn Dairies – Cork	Lait de consommation et produits dérivés	24-01-1991
– Galway	Lait de consommation et crème	24-01-1991
– Killarney	Lait de consommation et lait à faible teneur en matières grasses, crème	10-12-1990
– Moute	Lait de consommation et produits dérivés	24-01-1991
– Limerick	Lait de consommation et produits dérivés	18-01-1991
Erin Foods	Produits transformés déshydratés – soupes, sauces, repas	18-11-1991
Gilbeys of Ireland (Manuf.) Ltd	Liqueurs à la crème	
Lakeland Dairies	Beurre (salé et non salé)	08-03-1991
Lombardstown Feed Mill	Aliments pour les animaux domestiques et la volaille	
Mallow Foods Ltd	Légumes séchés à l'air, viande séchée à l'air	10-05-1991
North Kerry Milk Products Ltd.	Beurre, tartinades, caséine	06-10-1990
Odlum Group Ltd. – Cork	Produits et sous-produits du blé	23-05-1991
– Portarlinton	Farines fines, farines brutes et farines pour animaux	18-11-1991
Rowntree Mackintosh	Brisures de chocolat	23-04-1990
Siucire Eireanne CPT	Sucre	30-05-1991
Swissco Ltd.	Variété de repas préparés, conservables et non réfrigérés	07-06-1991
T. McDairy Products Ltd.	Produits laitiers	10-12-1990
Virginia Milk Products Ltd.	Mélange à base de crème pour la liqueur Baileys Irish Cream	10-10-1991
Walsh Mushroom Ltd.	Champignons	13-02-1991
Waterford Foods Dairy Division	Beurre, fromage à la crème salé et sucré, fromage à tartiner	19-03-1991
Waterford Foods Ireland Ltd.	Yoplait, yogourt, yogourt buvable, fromage, fromage à tartiner	16-06-1990
Waterford Foods PLC Cheese Division	Fromage cheddar et Leerdammer	13-03-1991
Yeast Product Company	Levure à boulangerie ou à pâtisserie	02-07-1991

Source : National Standards Authority, Irlande.

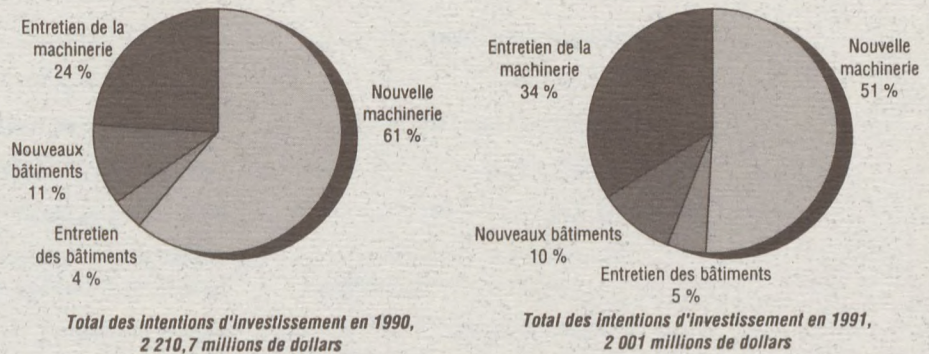
# Faits et chiffres sur l'industrie alimentaire canadienne

par le personnel de la  
Direction générale des  
produits alimentaires

- Les ventes de l'industrie agro-alimentaire ont diminué de près de 2 p. 100 en 1991 par rapport à 1990, tandis que les bénéfices d'exploitation augmentaient de près de 1 p. 100.
- Les fusions, les acquisitions et les nouveaux projets d'investissement fonctionnent au ralenti.
- La rationalisation des opérations canadiennes se manifeste à tous les niveaux (fabrication, distribution et vente au détail) à mesure que les entreprises reportent les coûts hors du système.
- Les services liés à l'alimentation, y compris la restauration, ont enregistré la plus forte diminution des ventes, les consommateurs se tournant vers les commerces d'alimentation.
- Les exportations d'aliments, de boissons et d'autres produits transformés ont diminué plus fortement en 1991 qu'en 1990, tandis que les importations continuaient d'augmenter.

**La situation de l'investissement... plus de fonds affectés à l'entretien des bâtiments et de la machinerie en 1991 qu'en 1990 et moins aux immobilisations...**

Figure 4 – Intentions d'investissement de l'industrie des aliments, 1990 et 1991

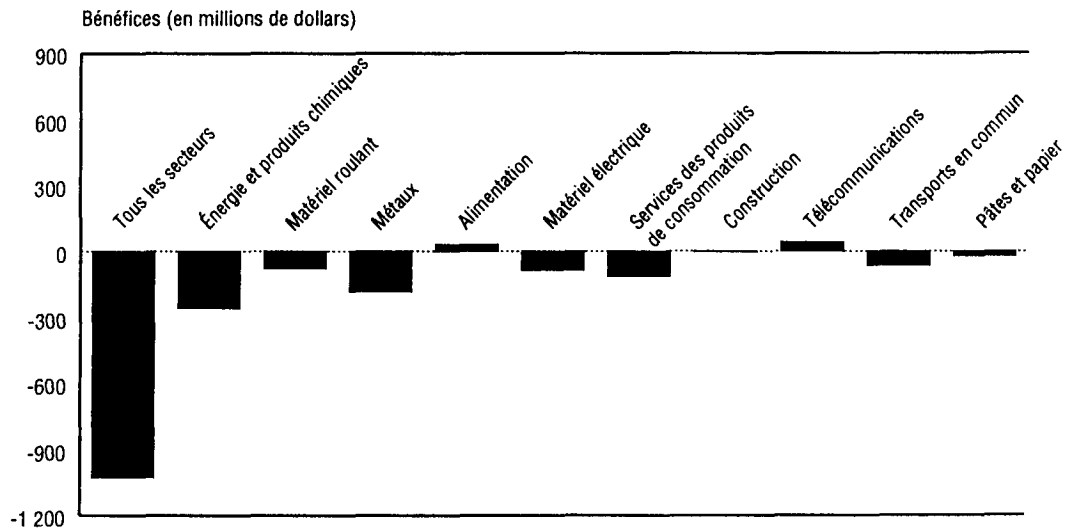


Source : Statistique Canada.



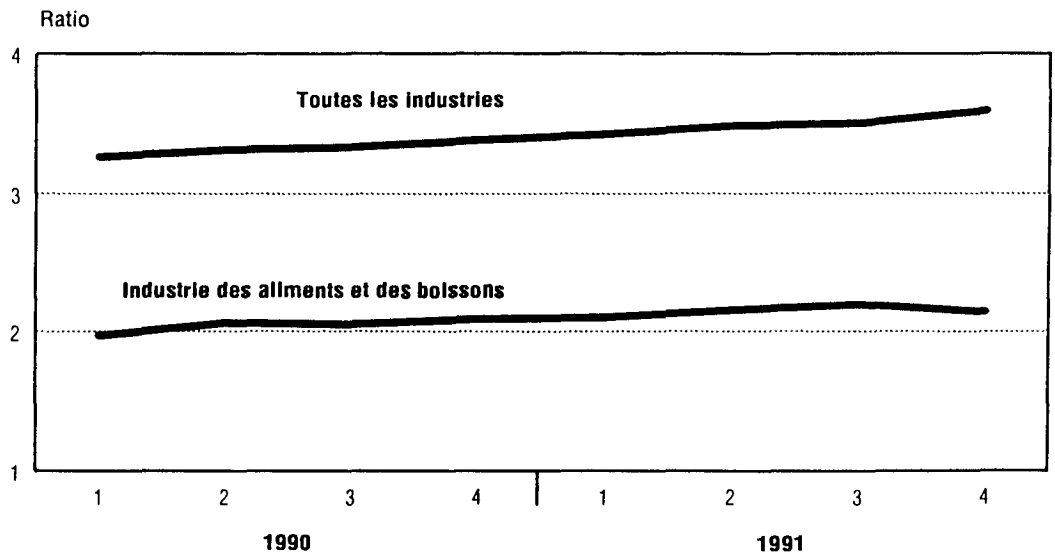
**La situation financière... une rentabilité accrue et un ratio d'endettement plus favorable que celui des autres industries de fabrication...**

**Figure 5 — Évolution trimestrielle moyenne des bénéfices d'exploitation pour les huit trimestres se terminant en décembre 1991**



Source : Statistique Canada.

**Figure 6 — Ratio dette totale : avoir, toutes les industries par rapport à l'industrie des aliments et des boissons, 1990 et 1991**



Source : Statistique Canada.

**L'industrie des aliments et des boissons... le profil actuel de secteurs choisis...**

**Tableau 2 – Principales statistiques relatives aux aliments et aux boissons — Approximations, 1991  
(en nombre et en millions de dollars)**

Produit	Usines	Emplois	Valeur des expéditions	Valeur des exportations	Valeur des importations
Produits de la pêche	470	29 000	2 600	2 400	750
Viande rouge et produits dérivés	520	29 000	8 500	1 200	1 000
Volaille et œufs	100	12 500	2 100	35	160
Fruits et légumes en conserve ou surgelés	225	18 000	3 000	370	660
Produits laitiers	350	26 000	7 400	170	140
Biscuits, boulangerie ou pâtisserie et pâtes alimentaires	575	30 000	2 200	200	330
Farine, mélanges de farine et céréales de table	70	6 000	1 500	100	70
Confiserie	150	14 000	1 700	200	400
Huiles végétales	10	1 000	850	165	100
Boissons gazeuses	150	8 500	2 000	110	90
Bières et malts	50	13 500	2 700	180	60
Vins	40	1 300	275	—	350
Spiritueux	25	3 900	900	425	200
Thé et café	40	3 000	850	45	400
Aliments pour animaux de compagnie	110	1 800	500	60	150
<b>Total</b>	<b>2 885</b>	<b>197 500</b>	<b>37 050</b>	<b>5 660</b>	<b>4 860</b>

Source : D'après des données provenant de Statistique Canada.

**Un coup d'œil sur la situation commerciale générale... les importations d'aliments augmentent plus rapidement que les exportations...**

**Tableau 3 – Commerce canadien des aliments et autres produits, 1988 et 1991  
(en millions de dollars et en pourcentage du total)**

	Exportations				Importations				
	1988		1991		1988		1991		
	Valeur	Part	Valeur	Part	Valeur	Part	Valeur	Part	
États-Unis	3 561	56	4 186	66	États-Unis	2 349	44	3 306	52
Japon	1 039	16	795	12	CE	988	18	1 072	16
CE	801	13	724	11	Australie	316	6	297	5
Taiwan	106	2	78	1	Brésil	235	4	232	4
République de Corée	70	1	41	1	Nouvelle-Zélande	149	3	138	2
Mexique	58	1	21	—	Mexique	68	1	50	1
Autres pays	728	11	544	9	Autres pays	1 287	24	1 266	20
<b>Total</b>	<b>6 363</b>	<b>100</b>	<b>6 389</b>	<b>100</b>	<b>Total</b>	<b>5 392</b>	<b>100</b>	<b>6 361</b>	<b>100</b>

Source : D'après des données provenant de Statistique Canada.

**La situation des exportations... une analyse détaillée révèle  
une croissance statique...**

**Tableau 4 – Sommaire des exportations d'aliments et de boissons, 1988-1991  
(en millions de dollars)**

<b>Produit</b>	<b>1988</b>	<b>1989</b>	<b>1990</b>	<b>1991</b>	<b>Écart en % 1988-1991</b>
Poisson frais ou réfrigéré	549,2	533,2	583,6	639,1	+16
Poisson surgelé	377,1	329,3	321,5	254,0	-33
Filets de poisson, blocs et darnes	793,8	676,7	752,2	680,4	-14
Poisson, séché, salé, fumé	403,4	357,6	434,0	386,5	-4
Crustacés, mollusques, surgelés, séchés	251,6	182,2	238,4	185,0	-26
Poisson en boîte et prêt à servir	323,2	288,6	255,8	276,2	-15
Bœuf, morceaux, carcasses, abats comestibles	193,1	252,0	253,4	248,4	+29
Porc, morceaux, carcasses, abats comestibles	604,6	552,9	624,4	501,9	-17
Viande transformée	71,6	71,9	95,0	97,5	+36
Autres viandes (agneau, lapin, cheval)	81,7	77,9	69,7	66,7	-18
Volaille et œufs	26,2	26,0	31,0	34,3	+31
Fruits et légumes en conserve	206,8	208,9	222,4	218,2	+6
Fruits et légumes surgelés	147,4	155,6	153,9	151,3	+3
Produits laitiers	196,1	180,1	194,0	169,4	-14
Sirop d'érable, miel, beurre d'arachide, noix	60,2	63,9	54,7	68,9	+15
Épices, herbes, essences et assaisonnements	20,6	8,5	1,0	1,5	-93
Mélanges de farines et céréales à déjeuner	10,0	16,3	36,2	58,0	+480
Biscuits	152,7	134,2	152,7	171,3	+12
Boulangerie ou pâtisserie (mélanges et pâtes)	12,6	9,4	14,8	13,1	+4
Pâtes alimentaires	18,7	17,8	23,9	24,5	+31
Gomme à mâcher et confiserie	122,3	122,3	180,7	205,5	+68
Huiles végétales raffinées	7,5	6,9	13,6	31,7	+322
Produits alimentaires divers	103,9	91,1	117,8	177,2	+70
<b>Total – aliments</b>	<b>4 734,3</b>	<b>4 363,3</b>	<b>4 824,7</b>	<b>4 660,6</b>	<b>-2</b>
Jus de fruits et jus de légumes	25,8	20,7	18,0	17,6	-32
Thé et café	21,9	34,0	39,3	45,8	+109
Boissons gazeuses et eaux minérales	13,6	17,7	44,8	112,6	+728
Spiritueux, autres alcools, eaux-de-vie	311,6	271,0	455,8	426,1	+37
Bières et malts	211,1	214,8	204,1	183,9	+13
Préparations pour boissons (mélanges à cocktail)	-	-	-	-	-
Vin, vermouth, cidre	3,9	1,2	1,3	1,1	-72
<b>Total – boissons</b>	<b>587,9</b>	<b>559,4</b>	<b>763,3</b>	<b>787,1</b>	<b>+34</b>
Huiles végétales brutes	202,3	115,9	111,3	131,9	-35
Sucre, brut, raffiné, mélasses	30,7	20,9	21,2	22,0	-29
Malt et extraits de malt	62,4	89,7	93,9	89,3	+44
Glucose et fructose	47,5	80,8	70,0	58,8	+23
Farines de céréales	50,9	62,3	50,0	47,7	-6
Aliments pour animaux de compagnie	19,9	39,0	61,7	57,6	+190
Préparations d'aliments pour animaux domestiques	45,6	40,1	47,1	48,7	+6
Ingrédients d'aliments pour animaux domestiques et animaux de compagnie	295,8	251,6	248,9	247,1	-17
Cuir, peaux, crins et plumes	257,4	244,0	287,0	207,2	-19
Autres produits industriels (à usage non alimentaire)	27,8	28,6	31,5	31,1	+11
<b>Total – aliments pour animaux domestiques, animaux de compagnie et produits industriels</b>	<b>1 040,3</b>	<b>972,9</b>	<b>1 022,6</b>	<b>941,4</b>	<b>-10</b>
<b>Total des exportations</b>	<b>6 362,5</b>	<b>5 895,6</b>	<b>6 610,6</b>	<b>6 389,1</b>	<b>&lt; 1</b>

Source : D'après des données provenant de Statistique Canada.

... et parmi les principales destinations ... les États-Unis dominent...

Tableau 5 – Sommaire des exportations d'aliments et de boissons, par pays de destination, 1991  
(en millions de dollars)

Produit	États-Unis	Japon	CE	Taiwan	République de Corée	Mexique
Poisson frais ou réfrigéré	524,3	38,0	59,1	3,6	0,4	–
Poisson surgelé	32,7	154,5	43,1	3,5	2,8	0,1
Filets de poisson, blocs et darnes	599,4	17,3	48,8	0,3	0,5	–
Poisson, séché, salé, fumé	90,1	133,4	107,9	0,2	–	0,1
Crustacés, mollusques, surgelés, séchés	49,1	76,8	46,4	0,4	0,8	–
Poisson en boîte et prêt à servir	127,8	9,6	96,7	0,4	0,3	–
Bœuf, morceaux, carcasses, abats comestibles	226,1	16,5	0,8	0,5	0,2	0,8
Porc, morceaux, carcasses, abats comestibles	371,5	103,5	2,9	0,1	0,5	3,9
Viande transformée	82,5	4,3	0,7	–	–	0,6
Autres viandes (agneau, lapin, cheval)	5,1	14,6	40,3	–	–	0,1
Volaille et œufs	14,9	10,7	1,2	–	0,5	0,3
Fruits et légumes en conserve	24,1	4,7	111,5	1,4	–	–
Fruits et légumes surgelés	92,4	15,5	33,2	0,4	–	0,2
Produits laitiers	3,3	18,6	31,8	1,0	0,6	13,7
Sirop d'érable, miel, beurre d'arachide, noix	50,6	1,8	13,8	–	0,1	0,3
Épices, herbes, essences et assaisonnements	0,8	–	–	–	–	–
Mélanges de farines et céréales à déjeuner	55,8	0,1	0,8	–	0,1	0,2
Biscuiterie	166,7	0,2	2,3	–	–	0,1
Boulangerie ou pâtisserie	10,3	2,2	0,3	–	–	–
Pâtes alimentaires	22,6	–	–	–	–	–
Gomme à mâcher et confiserie	199,6	1,2	0,8	0,5	0,4	–
Huiles végétales raffinées	26,2	0,1	–	0,4	–	–
Produits alimentaires divers	141,2	4,4	12,4	1,2	0,4	–
<b>Total – aliments</b>	<b>2 917,1</b>	<b>628,0</b>	<b>654,8</b>	<b>13,9</b>	<b>7,6</b>	<b>20,4</b>
Jus de fruits et jus de légumes	15,8	0,1	–	0,1	–	–
Thé et café	45,5	–	–	–	–	–
Boissons gazeuses et eaux minérales	107,7	0,7	2,8	–	–	–
Spiritueux, autres alcools, eaux-de-vie	380,5	11,5	22,4	0,4	0,4	0,5
Bières et malts	183,8	–	0,1	–	–	–
Préparations pour boissons (mélanges à cocktail)	–	–	–	–	–	–
Vin, vermouth, cidre	0,3	0,4	0,2	–	–	0,1
<b>Total – boissons</b>	<b>733,6</b>	<b>12,7</b>	<b>25,5</b>	<b>0,5</b>	<b>0,4</b>	<b>0,6</b>
Huiles végétales brutes	112,4	4,9	0,3	0,3	1,4	–
Sucre, brut, raffiné, mélasses	19,2	–	–	–	–	–
Malt et extraits de malt	7,1	70,7	–	–	4,3	–
Glucose et fructose	58,8	–	–	–	–	–
Farines de céréales	6,4	0,1	0,7	–	–	–
Aliments pour animaux de compagnie	51,1	3,7	1,8	0,1	–	–
Préparations d'aliments pour animaux domestiques	42,2	1,0	0,8	–	0,9	–
Ingrédients d'aliments pour animaux domestiques et animaux de compagnie	138,8	48,8	29,0	0,1	3,7	0,3
Cuir, peaux, crins et plumes	72,3	24,8	9,7	63,4	23,1	–
Autres produits industriels (à usage non alimentaire)	26,9	0,6	1,8	–	–	0,1
<b>Total – aliments pour animaux domestiques, animaux de compagnie et produits industriels</b>	<b>535,2</b>	<b>154,6</b>	<b>44,1</b>	<b>63,9</b>	<b>33,4</b>	<b>0,4</b>
<b>Total des exportations</b>	<b>4 185,9</b>	<b>795,3</b>	<b>724,4</b>	<b>78,3</b>	<b>41,4</b>	<b>21,4</b>

Source : D'après des données provenant de Statistique Canada.

**La situation des importations détaillées... démontre une croissance continue pour la plupart des produits alimentaires**

**Tableau 6 – Sommaire des importations d'aliments et de boissons, 1988-1991  
(en millions de dollars)**

<b>Produit</b>	<b>1988</b>	<b>1989</b>	<b>1990</b>	<b>1991</b>	<b>Écart en % 1988-1991</b>
Poisson frais ou réfrigéré	97,6	102,0	107,5	125,3	+28
Poisson surgelé	59,2	76,5	58,4	69,5	+17
Filets de poisson, blocs et darnes	70,8	75,1	78,4	78,4	+11
Poisson, séché, salé, fumé	10,8	13,3	12,6	10,9	+1
Crustacés, mollusques, surgelés, séchés	227,9	234,1	238,6	251,8	+10
Poisson en boîte et prêt à servir	242,4	255,9	202,9	215,6	-11
Bœuf, morceaux, carcasses, abats comestibles	423,6	458,4	553,7	625,9	+48
Porc, morceaux, carcasses, abats comestibles	34,2	29,5	32,5	35,7	+4
Viande transformée	49,4	58,6	72,7	81,7	+65
Autres viandes (agneau, lapin, cheval)	61,1	67,7	70,1	67,6	+11
Volaille et œufs	89,1	126,3	158,4	155,5	+75
Fruits et légumes en conserve	478,0	508,9	535,3	606,8	+27
Fruits et légumes surgelés	45,7	44,2	79,0	55,7	+22
Produits laitiers	143,2	135,6	145,3	142,5	-1
Sirup d'érable, miel, beurre d'arachide, noix	157,1	170,9	189,3	216,8	+38
Épices, herbes, essences et assaisonnements	88,9	85,2	100,7	113,7	+28
Mélanges de farines et céréales à déjeuner	36,7	52,5	51,5	60,6	+65
Biscuiterie	94,7	113,1	133,1	148,8	+57
Boulangerie ou pâtisserie	53,1	64,2	88,2	108,7	+105
Pâtes alimentaires	30,0	40,2	56,2	76,0	+153
Gomme à mâcher et confiserie	346,2	333,9	382,8	400,6	+16
Huiles végétales raffinées	58,9	53,3	55,2	56,4	-4
Produits alimentaires divers	159,8	165,9	188,6	220,5	+38
<b>Total – aliments</b>	<b>3 058,4</b>	<b>3 265,3</b>	<b>3 591,0</b>	<b>3 925,0</b>	<b>+28</b>
Jus de fruits et jus de légumes	303,6	295,5	322,0	324,6	+7
Thé et café	510,0	460,4	393,1	400,4	-21
Boissons gazeuses et eaux minérales	39,4	49,5	82,1	89,1	+126
Spiritueux, autres alcools, eaux-de-vie	161,2	206,3	209,7	194,7	+21
Bières et malts	43,5	67,5	62,4	56,5	+30
Préparations pour boissons (mélanges à cocktail)	45,0	49,8	56,6	52,2	+16
Vin, vermouth, cidre	265,6	342,1	359,3	336,1	+27
<b>Total – boissons</b>	<b>1 368,3</b>	<b>1 471,1</b>	<b>1 485,2</b>	<b>1 453,6</b>	<b>+6</b>
Huiles végétales brutes	43,4	39,2	43,5	46,2	+6
Sucre, brut, raffiné, mélasses	282,7	258,3	406,4	280,6	-1
Malt et extraits de malt	9,5	11,3	13,7	15,5	+63
Glucose et fructose	27,7	40,9	69,7	69,7	+152
Farines de céréales	5,1	6,4	10,0	9,0	+76
Aliments pour animaux de compagnie	70,1	94,5	122,0	145,2	+107
Préparations d'aliments pour animaux domestiques	97,2	88,3	84,7	104,1	+7
Ingrédients d'aliments pour animaux domestiques et animaux de compagnie	258,6	216,9	177,1	194,7	-25
Cuir, peaux, crins et plumes	90,0	88,3	73,9	49,8	-45
Autres produits industriels (à usage non alimentaire)	81,4	94,7	75,6	67,5	-17
<b>Total – aliments pour animaux domestiques, animaux de compagnie et produits industriels</b>	<b>965,7</b>	<b>938,8</b>	<b>1 076,6</b>	<b>982,3</b>	<b>+2</b>
<b>Total des importations</b>	<b>5 392,4</b>	<b>5 675,2</b>	<b>6 152,8</b>	<b>6 360,9</b>	<b>+18</b>

Source : D'après des données provenant de Statistique Canada.

... et les États-Unis conservent aussi une position forte en tant que source principale d'importations...

Tableau 7 – Sommaire des importations d'aliments et de boissons, par pays de destination, 1991  
(en millions de dollars)

Produit	États-Unis	CE	Australie	Brésil	N.-Zélande	Mexique
Poissons frais ou réfrigéré	114,6	4,4	—	—	0,4	—
Poisson surgelé	51,8	2,1	—	0,1	0,1	—
Filets de poisson, blocs et darnes	38,3	16,1	0,3	0,1	5,3	—
Poisson, séché, salé, fumé	1,9	2,2	0,2	—	—	—
Crustacés, mollusques, surgelés, séchés	78,1	4,3	0,9	1,9	1,1	1,4
Poisson en boîte et prêt à servir	79,3	10,3	0,1	—	0,2	0,1
Bœuf, morceaux, carcasses, abats comestibles	408,4	—	106,4	—	80,9	—
Porc, morceaux, carcasses, abats comestibles	19,8	15,9	—	—	—	—
Viande transformée	58,5	2,1	3,7	8,3	0,1	—
Autres viandes (agneau, lapin, cheval)	20,9	1,2	10,3	—	31,2	—
Volaille et œufs	153,5	0,8	—	—	—	—
Fruits et légumes en conserve	324,7	77,4	38,3	2,5	0,4	3,6
Fruits et légumes surgelés	37,3	1,7	—	—	0,1	7,6
Produits laitiers	22,5	79,8	0,4	—	8,2	—
Sirop d'érable, miel, beurre d'arachide, noix	114,2	3,6	0,5	19,1	0,4	—
Épices, herbes, essences et assaisonnements	78,8	9,3	—	0,4	—	0,1
Mélanges de farines et céréales à déjeuner	59,1	0,6	—	—	—	—
Biscuiterie	83,6	48,7	0,1	—	0,1	—
Boulangerie ou pâtisserie	95,9	9,9	—	—	—	—
Pâtes alimentaires	40,6	12,6	—	—	—	—
Gomme à mâcher et confiserie	164,6	134,9	0,5	29,4	—	0,6
Huiles végétales raffinées	23,5	22,5	—	—	—	—
Produits alimentaires divers	170,3	25,0	0,6	2,1	—	0,1
<b>Total – aliments</b>	<b>2 240,2</b>	<b>485,4</b>	<b>162,3</b>	<b>63,9</b>	<b>128,5</b>	<b>13,5</b>
Jus de fruits et jus de légumes	160,4	14,3	1,6	102,0	2,8	1,8
Thé et café	74,3	61,6	—	58,7	—	18,0
Boissons gazeuses et eaux minérales	51,4	30,1	3,9	—	—	—
Spiritueux, autres alcools, eaux-de-vie	18,3	131,4	0,1	4,7	—	11,2
Bières et malts	32,5	16,6	0,7	—	0,3	4,3
Préparations pour boissons (mélanges à cocktail)	48,9	2,4	—	—	—	—
Vin, vermouth, cidre	39,0	262,0	13,8	—	0,4	—
<b>Total – boissons</b>	<b>424,8</b>	<b>518,4</b>	<b>20,1</b>	<b>165,4</b>	<b>3,5</b>	<b>35,3</b>
Huiles végétales brutes	17,2	14,2	—	0,3	—	—
Sucre, brut, raffiné, mélasses	39,5	13,4	113,2	—	—	—
Malt et extraits de malt	2,4	12,2	0,9	—	—	—
Glucose et fructose	66,9	2,7	—	—	—	—
Farines de céréales	8,0	0,1	—	—	—	—
Aliments pour animaux de compagnie	136,9	1,5	—	—	—	—
Préparations d'aliments pour animaux domestiques	79,5	16,8	—	2,3	—	0,3
Ingrédients d'aliments pour animaux domestiques et animaux de compagnie	194,6	—	—	—	—	—
Cuir, peaux, crins et plumes	41,5	0,5	—	—	3,3	—
Autres produits industriels (à usage non alimentaire)	54,2	7,0	—	0,1	2,4	0,7
<b>Total – aliments pour animaux domestiques, animaux de com- pagnie et produits industriels</b>	<b>640,7</b>	<b>68,4</b>	<b>114,1</b>	<b>2,7</b>	<b>5,7</b>	<b>1,0</b>
<b>Total des Importations</b>	<b>3 305,7</b>	<b>1 072,2</b>	<b>296,5</b>	<b>232,0</b>	<b>137,7</b>	<b>49,8</b>

Source : D'après des données provenant de Statistique Canada.

... Voici quelques autres caractéristiques intéressantes du commerce canadien...

**Tableau 8 – Commerce des aliments à valeur ajoutée  
(en millions de dollars)**

Produit	Exportations				Importations			
	1988	1989	1990	1991	1988	1989	1990	1991
Poisson en boîte et prêt à servir	323	289	256	276	242	256	203	216
Viande transformée	72	72	95	98	49	59	73	82
Volaille en boîte et prêt à servir	6	6	12	9	28	47	61	48
Légumes et fruits en conserve, confitures et jus	71	75	68	58	630	642	690	759
Produits laitiers excluant lait de consommation et lait en poudre	78	73	75	92	140	128	138	137
Biscuits, boulangerie ou pâtisserie et pâtes alimentaires	184	161	191	209	178	217	277	334
Gomme à mâcher, confiserie et friandises au chocolat	121	114	173	198	220	224	272	294
Thé, café, boissons gazeuses, eaux minérales	36	52	84	158	549	510	475	490
Boissons alcoolisées	527	487	661	611	471	616	631	588
Huiles végétales raffinées	8	7	14	32	59	53	55	56
<b>Total</b>	<b>1 426</b>	<b>1 336</b>	<b>1 629</b>	<b>1 741</b>	<b>2 566</b>	<b>2 752</b>	<b>2 875</b>	<b>3 004</b>

Source : D'après des données provenant de Statistique Canada.

Nota : Les produits de viande et de poisson sont essentiellement ceux décrits dans l'article 16 du Tarif des douanes tandis que les produits de fruits et de légumes sont ceux décrits à l'article 20. Dans la catégorie confiserie, les articles partiellement transformés ont été exclus.

**Tableau 9 – Croissance des exportations (catégories choisies), 1988-1991  
(en millions de dollars)**

Produit	1988	1989	1990	1991	Augmentation en pourcentage
Boissons gazeuses et eaux minérales	13,6	17,7	44,8	112,6	728
Mélanges de farine et céréales à déjeuner	10,0	16,3	36,2	58,0	480
Huiles végétales raffinées	7,5	6,9	13,6	31,7	322
Aliments pour animaux de compagnie	19,9	39,0	61,7	57,6	190
Thé et café	21,9	34,0	39,3	45,8	109
Gomme à mâcher et confiserie	122,3	122,3	180,7	205,5	68

Source : Tableau 4.

**Tableau 10 – Croissance des importations (catégories choisies), 1988-1991  
(en millions de dollars)**

Produit	1988	1989	1990	1991	Augmentation en pourcentage
Pâtes alimentaires	30,0	40,2	56,2	76,0	153
Aliments pour animaux de compagnie	70,1	94,5	122,0	145,2	107
Boulangerie ou pâtisserie	53,1	64,2	88,2	108,7	105
Volaille et œufs	89,1	126,3	158,4	155,5	75
Bœuf, morceaux, carcasses	423,6	458,4	553,7	625,9	48
Fruits et légumes en conserve	478,0	508,9	535,3	606,8	27

Source : Tableau 6.

**C**es centres ont été mis sur pied à l'administration centrale et dans les bureaux régionaux pour permettre à la clientèle de se renseigner sur les services, les produits, les programmes et les compétences relevant du Ministère.

**Bureaux régionaux**

**TERRE-NEUVE**

ISTC  
Bureau 504  
Atlantic Place  
215, rue Water  
C.P. 8950  
ST. JOHN'S (T.-N.)  
A1B 3R9  
Téléphone : (709) 772-ISTC  
Télécopieur : (709) 772-5093

**ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD**

ISTC  
Bureau 400  
National Bank Tower  
Confederation Court Mall  
134, rue Kent  
C.P. 1115  
CHARLOTTETOWN (Î.-P.-É.)  
C1A 7M8  
Téléphone : (902) 566-7400  
Télécopieur : (902) 566-7450

**NOUVELLE-ÉCOSSE**

ISTC  
5<sup>e</sup> étage  
Central Guaranty Trust Tower  
1801, rue Hollis  
C.P. 940, succ. M  
HALIFAX (N.-É.)  
B3J 2V9  
Téléphone : (902) 426-ISTC  
Télécopieur : (902) 426-2624

**NOUVEAU-BRUNSWICK**

ISTC  
12<sup>e</sup> étage  
Place Assomption  
770, rue Main  
C.P. 1210  
MONCTON (N.-B.)  
E1C 8P9  
Téléphone : (506) 857-ISTC  
Télécopieur : (506) 851-6429

**QUÉBEC**

ISTC  
Bureau 3800  
800, Tour de la place Victoria  
C.P. 247  
MONTRÉAL (QC)  
H4Z 1E8  
Téléphone : (514) 283-8185  
ou 1-800-361-5367  
Télécopieur : (514) 283-3302

**ONTARIO**

ISTC  
4<sup>e</sup> étage  
Dominion Public Building  
1, rue Front ouest  
TORONTO (Ont.)  
M5J 1A4  
Téléphone : (416) 973-ISTC  
Télécopieur : (416) 973-8714

**MANITOBA**

ISTC  
8<sup>e</sup> étage  
330, avenue Portage  
C.P. 981  
WINNIPEG (Man.)  
R3C 2V2  
Téléphone : (204) 983-ISTC  
Télécopieur : (204) 983-2187

**SASKATCHEWAN**

ISTC  
Bureau 401  
119, 4<sup>e</sup> Avenue sud  
SASKATOON (Sask.)  
S7K 5X2  
Téléphone : (306) 975-4400  
Télécopieur : (306) 975-5334

**ALBERTA**

ISTC  
Bureau 540  
Place du Canada  
9700, avenue Jasper  
EDMONTON (Alb.)  
T5J 4C3  
Téléphone : (403) 495-ISTC  
Télécopieur : (403) 495-4507

**ISTC**

Bureau 1100  
510, 5<sup>e</sup> Rue sud-ouest  
CALGARY (Alb.)  
T2P 3S2  
Téléphone : (403) 292-4575  
Télécopieur : (403) 292-4578

**COLOMBIE-BRITANNIQUE**

ISTC  
Bureau 900  
Scotia Tower  
650, rue Georgia ouest  
C.P. 11610  
VANCOUVER (C.-B.)  
V6B 5H8  
Téléphone : (604) 666-0266  
Télécopieur : (604) 666-0277

**YUKON**

ISTC  
Bureau 210  
300, rue Main  
WHITEHORSE (Yuk.)  
Y1A 2B5  
Téléphone : (403) 667-3921  
Télécopieur : (403) 668-5003

**TERRITOIRES DU  
NORD-OUEST**

ISTC  
10<sup>e</sup> étage  
Precambrian Building  
Sac postal 6100  
YELLOWKNIFE (T. N.-O.)  
X1A 2R3  
Téléphone : (403) 920-8568  
Télécopieur : (403) 873-6228

**Administration centrale**

ISTC  
1<sup>er</sup> étage, Tour est  
235, rue Queen  
OTTAWA (Ont.)  
K1A 0H5  
Téléphone : (613) 952-ISTC  
Télécopieur : (613) 957-7942



