



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

44^e LÉGISLATURE, 1^{re} SESSION

Comité permanent des pêches et des océans

TÉMOIGNAGES

NUMÉRO 006

Le jeudi 10 février 2022

Président : M. Ken McDonald



Comité permanent des pêches et des océans

Le jeudi 10 février 2022

• (1105)

[Traduction]

Le président (M. Ken McDonald (Avalon, Lib.)): La séance est ouverte.

Je vous souhaite la bienvenue à la sixième réunion du Comité permanent des pêches et des océans de la Chambre des communes.

Conformément à l'article 108(2) du Règlement et à la motion adoptée le 18 janvier 2022, le Comité entreprend son étude de la traçabilité des poissons et des produits de la mer.

La réunion d'aujourd'hui a lieu en mode hybride, conformément à l'ordre de la Chambre du 25 novembre 2021. Les délibérations peuvent être consultées sur le site Web de la Chambre des communes. La webdiffusion montre la personne qui parle, plutôt que l'ensemble du Comité.

La réunion fait l'objet de services d'interprétation. Au bas de votre écran, vous avez le choix entre l'audio de la salle de réunion, l'audio en anglais ou l'audio en français. Si vous perdez l'interprétation, veuillez m'en aviser immédiatement et nous veillerons à rétablir le service avant de reprendre la réunion.

Si vous souhaitez parler ou attirer l'attention du président, vous pouvez utiliser la fonction « lever la main » au bas de l'écran. Si vous êtes présent dans la salle, agitez la main, élevez la voix ou faites quelque chose pour attirer mon attention. Avant de parler, veuillez attendre que je vous donne la parole en disant votre nom. Pour les participants par vidéoconférence, cliquez sur l'icône du microphone afin de quitter le mode sourdine avant de parler. Quand vous ne parlez pas, votre micro doit demeurer en mode sourdine. Je vous rappelle que toutes les interventions des députés et des témoins doivent être adressées au président.

J'aimerais maintenant souhaiter la bienvenue à nos témoins d'aujourd'hui.

Du ministère des Pêches et des Océans, nous accueillons M. Adam Burns — bien connu du Comité —, directeur principal de l'Initiative de la Stratégie relative au saumon du Pacifique, région du Pacifique. De l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Tammy Switucha, directrice exécutive, Direction de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, et Kathy Twardak, directrice principale, Division de l'intégration du programme des aliments.

Avant de passer aux déclarations liminaires des témoins, je vous rappelle qu'avant de poser une question, vous facilitez énormément les choses en indiquant à qui la question s'adresse. Je l'ai précisé lors de la dernière réunion. Lorsqu'une question est posée, il arrive que tout le monde regarde dans le vide, en se demandant à qui la question était destinée. Je vous demande de garder cela à l'esprit.

De plus, je constate maintenant que Mme Hedy Fry s'est jointe à nous. Elle remplace M. Cormier.

Pour ce qui est de nos témoins, nous passerons maintenant à...

La greffière du Comité (Mme Tina Miller): Je suis désolée, monsieur le président, mais M. Arnold a levé la main.

Le président: Allez-y, monsieur Arnold.

M. Mel Arnold (North Okanagan—Shuswap, PCC): Une brève question, monsieur le président. Je crois que vous avez mentionné que M. Adam Burns joue un rôle dans l'Initiative de la Stratégie relative au saumon du Pacifique. Pourriez-vous répéter? Cette information ne figure pas dans l'avis de convocation que nous avons reçu.

Le président: D'accord. Nous accueillons M. Adam Burns, directeur principal, Initiative de la Stratégie relative au saumon du Pacifique, région du Pacifique. C'est l'information dont je dispose.

Je vois que M. Burns a levé la main pour répondre. Je me suis peut-être trompé.

M. Adam Burns (directeur général, Gestion des pêches et des ressources, ministère des Pêches et des Océans): Malheureusement, monsieur le président, l'information est erronée. Je m'excuse. Je suis le directeur général de la Gestion des ressources halieutiques, et je travaille à l'administration centrale à Ottawa.

Le président: Merci de la précision, monsieur Burns.

Nous allons maintenant passer aux exposés des témoins, cinq minutes chacun au maximum.

Nous commencerons par monsieur Burns.

M. Adam Burns: Merci, monsieur le président.

Je suis ici, à la demande du Comité, pour parler du bureau de certification des prises et des fonctions qu'exerce à cet égard le ministère des Pêches et de Océans.

Le dossier de la traçabilité a beaucoup évolué depuis quelques années dans l'industrie canadienne des produits de la mer. Cette évolution est en bonne partie attribuable à diverses exigences d'accès aux marchés, dont bon nombre se traduisent par des obstacles au commerce qui découlent d'exigences d'autres pays. D'autres facteurs ayant également contribué à l'évolution du dossier sont exclusivement axés sur les consommateurs et le marché, comme l'étiquetage écologique.

[Français]

Le Programme de certification des captures de Pêches et Océans Canada est un exemple de la façon dont le Canada s'est adapté pour composer avec des exigences d'accès au marché en constante évolution, en l'occurrence par la traçabilité des exportations canadiennes de produits de la mer.

[Traduction]

En 2009, l'Union européenne, a adopté un nouveau règlement prévoyant des mesures d'accès au marché dans le but de prévenir, de décourager et d'éradiquer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée, ou INN. Premier règlement du genre, le règlement de l'Union européenne sur la pêche INN exige que tous les pays exportateurs de poisson et de produits de la mer présentent des certificats de capture, selon les chargements, attestant de la légalité des produits, comme l'a déterminé l'autorité compétente, c'est-à-dire l'autorité de l'État du pavillon qui gère et permet la pêche.

Le système de certification des captures de l'Union européenne vise à améliorer la traçabilité de la plupart des poissons et des produits de la mer destinés à ses marchés, et ce, à toutes les étapes de la chaîne de production. Notre programme de certification des captures a été créé en 2010 pour permettre à l'industrie canadienne de se conformer aux règles internationales, notamment le règlement sur la pêche INN de l'Union européenne, ainsi que pour soutenir le rôle du Canada consistant à prévenir, à décourager et à éradiquer la pêche INN.

Le souci de l'environnement s'est traduit par la nécessité de fournir la preuve, grâce à la traçabilité des produits tout au long de la chaîne de valeur, que le poisson et les fruits de mer sont capturés légalement et de façon durable sur le plan environnemental. Le fardeau de cette preuve, et des éléments à l'appui, incombe maintenant à l'industrie de l'exportation du poisson et des fruits de mer et aux ministères qui réglementent et autorisent ses activités.

• (1110)

[Français]

Depuis 2010, le Programme de certification des captures du ministère des Pêches et des Océans a répondu à de nombreuses autres exigences internationales en matière de certification des captures. Il fournit actuellement une certification pour les exportations à destination de l'Union européenne, du Royaume-Uni, de l'Ukraine, du Japon et du Chili. En outre, nous nous préparons à mettre en œuvre des exigences de certification des captures pour d'autres marchés d'exportation.

[Traduction]

Il est important de noter que la participation de l'industrie au programme de certification des captures est volontaire et axée sur le marché, ce qui signifie que des secteurs complets de l'industrie canadienne du poisson et des fruits de mer n'ont pas participé au programme. Le programme ne certifie que les produits de la pêche pour lesquels il est exigé en vertu d'une réglementation étrangère, et à ce jour, cela ne comprend que les produits dérivés de la pêche marine et sauvage. La loi canadienne n'exige pas que les produits de la pêche soient certifiés par le MPO, mais les entreprises choisissent de participer au processus de certification en fonction des marchés qu'elles ciblent pour leurs produits.

[Français]

Le Programme de certification des captures n'offre aucune validation ou vérification des produits étrangers importés au Canada. En ce qui concerne les produits importés au Canada puis réexportés, les importateurs canadiens doivent recevoir un certificat du pays d'origine. Le Programme peut ensuite délivrer le certificat de réexportation requis qui relie le produit passant par la chaîne d'approvisionnement canadienne au certificat du pays d'origine.

[Traduction]

Bien que le MPO ait développé les outils nécessaires pour que l'industrie canadienne puisse obtenir des certificats électroniques pour les produits exportés, il ne prescrit pas les mécanismes par lesquels l'industrie suit physiquement le produit pendant qu'il est sous sa garde. L'industrie doit demeurer proactive pour ce qui est d'élaborer et de maintenir ses propres systèmes de suivi, afin qu'elle puisse correctement identifier et distinguer différents lots de produits, et pour ce qui est d'utiliser ce système de suivi, de bien déclarer les captures dans le système de certification des pêches, qu'il s'agisse de l'origine du produit ou à qui il sera vendu.

Merci, monsieur le président.

Le président: Merci, monsieur Burns. Il reste un peu de temps, ce qui est toujours apprécié.

Passons maintenant à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, qui sera maintenant représentée par Tammy Switucha, si je ne m'abuse.

Mme Tammy Switucha (directrice exécutive, Direction de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, Agence canadienne d'inspection des aliments): Bonjour, monsieur le président.

Je suis heureuse d'avoir l'occasion de m'entretenir aujourd'hui avec les membres du Comité sur la traçabilité des produits de la mer.

Je m'appelle Tammy Switucha et je suis directrice exécutive à la Direction des politiques et des programmes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Avant de commencer, je tiens à préciser que je m'adresse à vous d'Ottawa, sur le territoire non cédé et non restitué de la nation algonquine Anishinaabe.

Je m'adresserai au Comité en anglais, mais j'invite les membres à poser leurs questions ou à formuler leurs commentaires dans la langue officielle de leur choix.

J'ai avec moi aujourd'hui ma collègue Kathy Twardek, directrice par intérim à la Direction générale des politiques et des programmes.

Monsieur le président, aujourd'hui je vais vous donner un aperçu de la traçabilité des produits de la mer dans le cadre de réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et je vais vous parler du travail accompli par l'Agence pour prévenir l'étiquetage erroné du poisson et pour faire suite à l'engagement prévu en 2019 dans le mandat du ministre de la Santé en ce qui concerne la traçabilité du bateau à l'assiette.

Le Canada est reconnu comme ayant l'un des meilleurs systèmes de sécurité alimentaire au monde et a mis en œuvre de solides exigences de traçabilité en matière de sécurité alimentaire en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, ou RSAC, qui est entré en vigueur le 15 janvier 2019.

Les exigences de traçabilité du RSAC soutiennent la sécurité alimentaire au Canada et s'appliquent aux entreprises, y compris les transformateurs de poissons et de produits de la mer, qui importent, exportent ou font du commerce au Canada. Ces exigences sont conformes aux normes établies par l'organisme international de normalisation des aliments, le Codex Alimentarius.

La traçabilité se compose de deux éléments principaux: les exigences en matière de documents et les exigences d'étiquetage. Le RSAC exige que les entreprises alimentaires qui importent, exportent ou font du commerce au Canada tiennent des registres qui permettent de retracer un aliment — un pas en amont et un pas en aval — jusqu'au point de vente au détail. Cela permet de retirer plus rapidement du marché les aliments dangereux lors d'enquêtes sur la sécurité alimentaire, de rappels et d'enquêtes sur les fraudes.

Pour ce qui est de l'étiquetage, la plupart des aliments préemballés destinés aux consommateurs canadiens, y compris les produits de la mer, doivent porter une étiquette contenant les informations nécessaires à la santé publique ou à la protection des consommateurs, telles que le nom commun, le nom et le lieu de l'entreprise, et le code de lot ou un identifiant unique. Les entreprises peuvent également ajouter volontairement à l'étiquette des informations telles que le nom scientifique de l'espèce, le lieu de la capture ou le type d'engin de pêche utilisé. Toutes les informations doivent être véridiques et non trompeuses.

L'étiquetage et la présentation erronés des produits de la mer font l'objet d'une attention mondiale croissante. La salubrité des aliments et la protection des consommateurs sont des priorités du gouvernement du Canada, et j'aimerais vous faire part de la façon dont l'ACIA travaille pour protéger la santé et la sécurité des Canadiens en ce qui concerne les fausses déclarations relatives aux produits de la mer.

L'ACIA vérifie l'étiquetage et l'authenticité des espèces des produits du poisson, dans le cadre de ses activités régulières de contrôle de conformité et d'inspection. De plus, le budget 2019 a introduit une politique alimentaire pour le Canada qui comprend un investissement de 24,4 millions de dollars sur cinq ans pour l'ACIA afin d'accroître sa capacité à détecter et à prendre des mesures contre la fraude alimentaire.

Dans le cadre de l'initiative sur la fraude alimentaire, en 2019-2020 l'ACIA a priorisé et effectué des inspections ciblant le mauvais étiquetage et la substitution du poisson. L'ACIA a échantillonné et testé à l'aide d'une analyse de l'ADN du poisson prélevé chez des détaillants, des fabricants et des importateurs, et nous avons constaté que 92 % des échantillons étaient correctement étiquetés. L'ACIA a pris des mesures appropriées pour tous les résultats insatisfaisants.

Il importe de souligner ici que la conformité est, en fin de compte, la responsabilité des entreprises. Pour promouvoir la conformité, l'ACIA travaille avec l'industrie et fournit divers outils de conformité tels que la Liste des poissons de l'ACIA qui lie les espèces de poissons aux noms communs, et l'Outil d'étiquetage pour l'industrie.

Monsieur le président, j'aimerais parler de la traçabilité du poisson et des produits de la mer du bateau à la table, qui a été incluse dans la lettre de mandat de 2019 du ministre de la Santé. L'ACIA dirige ce travail en collaboration avec Agriculture et Agroalimentaire Canada et le ministre des Pêches et Océans. À ce jour, l'ACIA, le MPO et AAC se sont fortement engagés auprès des intervenants pour recueillir des informations et des points de vue sur la traçabilité et l'étiquetage des produits de la mer au Canada.

Une consultation en ligne de 120 jours a été lancée en août 2021 pour recueillir les points de vue des intervenants sur divers aspects de la traçabilité du bateau à la table. Nous avons reçu les commen-

taires des répondants et leur analyse est en cours. L'ACIA publiera ce printemps un rapport sur ce que nous avons entendu.

En conclusion, le Canada dispose d'un solide fondement réglementaire et d'un robuste système d'inspection qui soutiennent la salubrité des aliments et la protection des consommateurs. L'ACIA accorde de l'importance à l'engagement et à la collaboration afin d'améliorer et de résoudre continuellement les problèmes liés au traçage et à l'étiquetage erroné des produits de la mer.

• (1115)

Encore une fois, je vous remercie de cette occasion et il me fera plaisir de répondre à vos questions.

Le président: Merci.

Nous allons maintenant passer à notre premier tour de questions, pendant six minutes ou moins.

Monsieur Perkins, à vous la parole.

M. Rick Perkins (South Shore—St. Margarets, PCC): Je remercie les témoins d'être les premiers intervenants pour cette importante étude.

En 2019, la directrice exécutive de la Direction de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, à l'ACIA, a dit au sujet du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada qu'il exige que toutes les entreprises alimentaires, y compris les importateurs, détiennent un permis, tiennent des dossiers de traçabilité et aient un plan de contrôle préventif, et que c'était la façon dont les entreprises s'assurent que les étiquettes sont véridiques et non trompeuses.

Vous avez également dit dans votre témoignage que selon vos vérifications, 92 % de l'étiquetage des produits de la mer est exact.

J'ai profité de mon périple hebdomadaire à l'épicerie pour vérifier l'étiquetage de quelques-uns des produits de la mer offerts en magasin. J'aimerais avoir votre avis sur certains d'entre eux. Si les membres du Comité le désirent, je leur montrerai au moment opportun les photos de certains produits.

J'aimerais que vous me définissiez ce que signifie « saumon de l'Atlantique biologique ».

• (1120)

Mme Tammy Switucha: Monsieur le président, comme je n'ai pas l'étiquette sous les yeux, je vais faire de mon mieux pour répondre à la question.

Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada précise les renseignements qui doivent figurer sur l'étiquette de la plupart des aliments préemballés pour aider les consommateurs à prendre des décisions éclairées. Les mêmes exigences s'appliquent à tous les aliments. L'étiquette doit indiquer le nom usuel de l'aliment, la liste des ingrédients, des renseignements nutritionnels, la date de péremption, la quantité nette, ainsi que le nom et l'adresse de l'entreprise. Les étiquettes comportant des allégations comme « Produit biologique » sont utilisées sur une base volontaire.

M. Rick Perkins: Je comprends. Je suis désolé de vous interrompre, mais j'ai peu de temps.

J'aimerais vous interroger sur quelques autres définitions qui ne sont pas très claires et qui viennent probablement de l'entreprise plutôt que du gouvernement.

Je pense par exemple à « Saumon du Pacifique préparé au Canada ». Qu'est-ce que cela signifie?

Mme Tammy Switucha: L'étiquette d'un aliment doit indiquer son origine. C'est ce qui est prévu dans le Règlement. L'emploi du mot « Pacifique » et d'autres énoncés descriptifs ou renseignements sur l'origine est évidemment volontaire. Ce n'est pas une exigence réglementaire.

Cette information peut être donnée si elle est véridique et non trompeuse.

M. Rick Perkins: L'océan Pacifique est très grand... Si j'ai bien compris, on ne sait pas vraiment d'où vient ce saumon.

J'ai un autre exemple: « Aiglefin fabriqué au Canada à partir de produits canadiens et importés ». Je ne vois pas comment on peut fabriquer de l'aiglefin à partir de produits canadiens et importés. Pouvez-vous nous expliquer ce que signifie cette étiquette?

Mme Tammy Switucha: Comme je n'ai pas le produit dont vous parlez sous les yeux, c'est difficile pour moi de répondre à votre question.

M. Rick Perkins: J'en ai eu pour une dizaine de minutes à l'épicerie. J'imagine que les inspections, qui selon ce que vous nous avez dit ont révélé que les renseignements sont exacts dans 92 % des cas, ont porté sur ce genre de choses.

Les couronnes de crevettes maintenant, qui sont très appréciées, comme nous le savons tous. Beaucoup de gens en achètent. On trouve beaucoup de marques différentes à l'épicerie. Sur les couronnes de l'une des marques les plus en vue dans une grande épicerie de ma région, l'étiquette indique « Produit du Vietnam ». Que veut dire « Produit du Vietnam »? Est-ce que cette information fait référence à la pêche, à la transformation, à l'expédition? Qu'est-ce que cela signifie? Qu'entend-on par « Produit du Vietnam »?

Mme Tammy Switucha: L'exigence liée au pays d'origine prévoyait que l'étiquette indique le pays où a été effectuée la dernière transformation de l'aliment qui en a changé la nature. Cette exigence respecte les normes internationales établies par le Codex Alimentarius.

Au Canada, pour la plupart des aliments importés, l'étiquette doit indiquer le pays d'origine. Sans voir le produit...

M. Rick Perkins: Je suis désolé. Mon temps est limité.

Donc, la mention « Produit du Vietnam » ne m'indique pas où le produit a été pêché ou transformé. Faut-il s'étonner que les consommateurs aient du mal à suivre? De toute évidence, si nous nous en tenons aux normes internationales, nous n'assurons pas la protection de nos consommateurs. Ce n'est pas suffisant.

Vous avez indiqué dans votre allocution que nous nous limitons à faire du traçage « un pas en arrière et un pas en avant ». C'est loin de la traçabilité de l'océan à la table. Pouvez-vous m'expliquer pourquoi nous n'allons pas plus loin que ce « pas en arrière » pour avoir une idée exacte des produits qui parviennent au Canada et de ce que les Canadiens mettent dans leur assiette?

Mme Tammy Switucha: Les règles en matière de traçabilité s'appliquent à la salubrité des aliments, pas nécessairement à la méthode de pêche ou au lieu de la capture. Selon les exigences en matière de traçabilité du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, il faut consigner dans un registre qui a reçu un produit alimentaire et son origine tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Même si l'ACIA n'établit pas les procédures, l'expérience et les vérifications de la conformité aux exigences de traçabilité dans l'industrie aux exigences de traçabilité montrent que ces registres sont tenus très rigoureusement tout au long de la chaîne d'approvisionnement, jusqu'à l'étape de la vente au détail.

M. Rick Perkins: La réponse est donc que vous ne savez pas ce que l'un ou l'autre des ministères...

Le président: Merci, monsieur Perkins. Votre temps est écoulé.

J'aurais un petit rappel à faire aux personnes qui sont présentes dans la salle. Après que vous avez posé vos questions, n'oubliez pas de désactiver votre micro avant qu'un témoin ou une autre personne commence à y répondre.

Je participe moi-même à cette réunion de façon virtuelle et j'entends beaucoup de bruits si j'active mon micro et que deux micros sont activés dans la salle. Je vous demanderais de faire attention à cela. Ce sera plus agréable pour nous tous.

Monsieur Morrissey, vous disposez de six minutes.

• (1125)

M. Robert Morrissey (Egmont, Lib.): Mes questions s'adressent à l'une ou l'autre des représentantes de l'ACIA. J'aimerais continuer dans la même veine que M. Perkins.

Dans vos remarques, on peut lire que l'ACIA « vérifie l'étiquetage et l'authenticité des espèces des produits du poisson ». Si je reviens au produit dont M. Perkins a parlé, comment l'ACIA l'aurait-elle étiquetée si l'origine exacte du produit est inconnue? L'étiquette indique que le produit est de l'« aiglefin », mais qu'il peut contenir autre chose. Comment une étiquette de ce genre peut-elle être approuvée au Canada?

Mme Tammy Switucha: Je crois que vous avez parlé d'étiquetage par l'ACIA. Il revient à l'entreprise qui produit ou vend un aliment de s'assurer que...

M. Robert Morrissey: Ma question porte sur la manière dont l'ACIA vérifie les étiquettes et l'authenticité des espèces.

Je vais reformuler ma question. Vous affirmez que 92 % des échantillons analysés étaient étiquetés correctement. Que représentent ces 92 % des échantillons par rapport à l'offre totale de produits de la mer? Est-ce que nous parlons de 92 % sur 5 % des produits ou de 92 % sur 100 % des produits? Les statistiques étant ce qu'elles sont, elles peuvent refléter des réalités bien différentes. Pouvez-vous nous donner plus de précisions?

Mme Tammy Switucha: Avec plaisir. Merci de me donner l'occasion de vous donner quelques précisions au sujet de cette étude.

L'étude a été menée dans le cadre de notre initiative sur la fraude alimentaire afin de recueillir plus de renseignements sur l'ampleur et la portée des énoncés trompeurs au Canada. Nous avons ciblé certaines espèces aux fins de cette étude, et plus précisément neuf espèces pour lesquelles il existait un historique d'étiquetage trompeur dans le marché.

Même si elle ne donne pas un portrait représentatif de l'ensemble de l'offre de poissons et de produits de la mer au Canada, l'étude nous a permis de mieux comprendre l'ampleur, d'un point de vue général, du recours à des étiquettes trompeuses. Plus exactement, le taux de 92 % de conformité ou de 8 % de non-conformité correspond au résultat obtenu dans le cadre de l'étude et aux paramètres utilisés. Ce n'est pas forcément représentatif de l'ensemble du marché et de la chaîne d'approvisionnement.

Cela dit, nos études révèlent que dans la chaîne d'approvisionnement, le taux de conformité est très élevé aux étapes de la production et de la transformation. Plus en aval de la chaîne d'approvisionnement, aux étapes de la vente au détail et de la restauration, les taux de non-conformité grimpent.

Nous sommes contents que vous nous posiez ces questions. Il est important de comprendre les paramètres de cette étude, qui a été réalisée selon une méthodologie très précise.

M. Robert Morrissey: Vous avez ciblé des produits pour lesquels il existe un historique d'énoncés trompeurs sur l'espèce. Pour la gouverne du Comité, pouvez-vous préciser de quelles espèces ou de quelles catégories il s'agit?

Mme Tammy Switucha: Nous avons accordé la priorité au stomaté, à la morue, au flétan, au thazard, au bar commun, au vivaneau rouge et autres, à la sole, au thon et à la limande à queue jaune. Comme je l'ai déjà dit, on sait que ces poissons sont plus susceptibles d'être étiquetés de manière trompeuse dans le marché.

M. Robert Morrissey: En comment établissez-vous qu'elles sont trompeuses?

Mme Tammy Switucha: Dans le cadre de l'étude en question, nous nous sommes fondés sur les exigences réglementaires et la correspondance avec le nom usuel figurant sur la Liste des poissons, qui établit un lien entre le nom scientifique et le nom usuel, pour déterminer si une étiquette était trompeuse ou non. En l'occurrence, comme je l'ai mentionné, l'objectif était de vérifier si l'industrie adhère à nos directives concernant les noms scientifiques et usuels.

• (1130)

M. Robert Morrissey: Est-ce que des accusations ont été portées relativement aux 8 % des échantillons qui ont été jugés incorrectement étiquetés dans votre enquête?

Mme Tammy Switucha: Tous les cas de non-conformité ont donné lieu à des mesures d'application, qui allaient des lettres de non-conformité aux amendes. D'autres mesures d'application ont été prises et toutes ont fait l'objet d'un suivi de la part de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

M. Robert Morrissey: Avez-vous trouvé des étiquettes qui indiquaient trompeusement que le pays d'origine du produit était le Canada ou un autre pays? Si vous n'avez pas cette information, pouvez-vous la transmettre au Comité? J'aimerais savoir quels produits étaient non conformes et mal étiquetés.

Le produit venait-il du Canada? Avait-il été pêché ou transformé au Canada, ou a-t-il été importé au Canada? Je vous serais très reconnaissant de nous transmettre cette information si c'est possible.

Mme Tammy Switucha: Monsieur le président, si vous me le permettez, je peux fournir cette information maintenant.

Selon les résultats non satisfaisants recueillis dans le cadre de l'étude de surveillance, 12 % environ des étiquettes de produits échantillonnés dans les épiceries étaient trompeuses. L'échantillon comprenait du poisson emballé à la poissonnerie des épiceries. Les produits importés venaient au deuxième rang, avec un taux de 5 %, suivis des produits transformés au Canada, avec un taux de 4 %.

Le président: Merci.

Nous passons à Mme Desbiens. Vous avez six minutes. Allez-y.

[Français]

Mme Caroline Desbiens (Beauport—Côte-de-Beaupré—Île d'Orléans—Charlevoix, BQ): Merci, monsieur le président.

Je suis très heureuse d'entamer cette grande étude sur l'étiquetage et la traçabilité de nos produits de la mer.

Je remercie les témoins de leur présence.

Comme il s'agit de ma motion, je suis très émue. Je dois dire que mon père était un pêcheur de morue et qu'il a travaillé dans l'hôtellerie une grande partie de sa vie. D'ailleurs, j'ai une petite anecdote à vous raconter rapidement à ce sujet.

Mon père aimait acheter des produits qui venaient de Matane, notamment la morue qui provenait du Saint-Laurent. Un jour, un distributeur qui était venu le voir lui a dit que ses produits de la mer provenaient du Québec et qu'ils avaient été pêchés dans le Saint-Laurent. Lorsque mon père a ouvert la boîte, à l'intérieur se trouvait un petit billet sur lequel il était inscrit qu'il s'agissait de morue de la Russie. Il fallait voir cela: la caisse de morue a fait un vol plané jusqu'à la poubelle, tellement mon père était hors de lui.

Lors de la dernière consultation fédérale sur la traçabilité des produits du bateau à la table, qui a été lancée en août dernier, il en est ressorti que 44 % des échantillons avaient un étiquetage trompeur dans le milieu de la restauration et des détaillants. Or, vous nous dites, madame Switucha, que 92 % des échantillons sont correctement étiquetés.

Comment expliquez-vous l'écart entre ces deux pourcentages?

[Traduction]

Mme Tammy Switucha: Je pense que vous faites référence à des études réalisées par des organismes non gouvernementaux comme SeaChoice et Oceana. Est-ce que c'est exact?

Je comprends tout à fait les questions soulevées par les écarts avec les taux d'étiquettes trompeuses ou de non-conformité obtenus dans ces deux études. Tout d'abord, permettez-moi de souligner qu'il faut tenir compte de la méthode suivie dans les deux cas. Je n'ai pas le détail concernant la manière dont ces études ont été réalisées, la taille des échantillons ou leur objectif global, mais j'insiste sur l'importance de tenir compte de ces paramètres. La composition de l'échantillon peut avoir une incidence sur les résultats.

Nous savons que les échantillons d'Oceana viennent des restaurants et des commerces de détail, alors que les échantillons de l'ACIA ont été prélevés aux étapes de la vente au détail, mais aussi à celles de l'importation et de la transformation au Canada. Nous nous concentrons sur les étapes en amont de la chaîne d'approvisionnement, alors qu'Oceana et d'autres ciblent plutôt l'autre extrémité de la chaîne. Cela pourrait aussi expliquer les écarts.

Il faut aussi considérer la manière dont la non-conformité est établie. Je n'ai pas cette information mais, du point de vue de l'ACIA, la non-conformité est déterminée en fonction des exigences réglementaires et des directives liées à la Liste des poissons. Les méthodes d'analyse peuvent aussi différer. Nous ne connaissons pas les méthodes d'analyse appliquées pour ces études, si ce n'est que l'analyse d'ADN tend actuellement à être la référence. Dans une perspective réglementaire, il est important de ne pas comparer des pommes et des oranges.

• (1135)

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Merci, c'est très intéressant.

Est-ce à dire qu'il pourrait y avoir un écart entre les études du ministère et la réalité sur le terrain?

Le problème tient-il au fait qu'on ne peut pas associer les deux dans une étude plus globale, c'est-à-dire un suivi de toute la chaîne?

[Traduction]

Mme Tammy Switucha: Nous avons accordé l'importance qui leur revenait aux études d'Oceana et de SeaChoice. Nous avons rencontré ces deux organismes à maintes reprises au cours des dernières années pour bien comprendre leurs recherches et leurs données. Nous avons collaboré avec eux pour mettre à jour et modifier un bon nombre des orientations que nous diffusons aux parties prenantes sur l'application conforme des directives d'étiquetage.

Nous avons beaucoup collaboré avec Oceana, SeaChoice, des universités et des universitaires dans le cadre d'études... Le problème de l'étiquetage trompeur du poisson au Canada exige une véritable concertation. Nous devons unir nos efforts et recueillir des données pour mieux comprendre le problème et nous assurer que l'information circule. Je suis contente de pouvoir dire que nous l'avons fait régulièrement. Oceana fait preuve de beaucoup de transparence et nous transmet volontiers ses données. Nous avons mutuellement tiré profit de cette collaboration essentielle pour combler les lacunes.

Ce n'est peut-être pas l'idéal... Je ne sais pas si vous êtes au courant, mais la surveillance dans les restaurants relève des municipalités et des provinces. L'ACIA n'a aucun pouvoir dans ce secteur. C'est pourquoi nous devons collaborer avec nos partenaires pour avoir un portrait complet de la situation.

Le président: Merci.

Nous passons à Mme Barron. Vous avez six minutes.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Merci beaucoup, madame Switucha.

[Traduction]

Mme Lisa Marie Barron (Nanaimo—Ladysmith, NPD): Je vous remercie de nous éclairer. C'est très apprécié.

Avant d'y aller avec mes questions, je voudrais remercier les témoins de participer à la réunion. Certaines de mes questions ont beaucoup de points communs avec celles de Mme Desbiens. J'aimerais revenir sur certaines d'entre elles.

D'après une étude réalisée en 2020 par Oceana et l'unité de recherche économique sur les pêcheries de l'Université de la Colombie-Britannique, la réglementation déficiente des chaînes d'approvisionnement entraîne des pertes estimées de 379 millions de dollars pour les pêcheurs canadiens, et de 93,8 millions de dollars en recettes fiscales. Pourquoi restons-nous les bras croisés alors que nos pêcheurs subissent une concurrence déloyale de produits illégaux et de qualité inférieure?

Mme Tammy Switucha: Je ne crois pas que cette question relève du mandat de l'ACIA. Je ne sais pas si mon collègue de Pêches et Océans peut y répondre.

M. Adam Burns: Si je saisis bien la question de la députée, elle concerne des produits importés au Canada et qui sont mal étiquetés. Le MPO s'occupe de la capture du poisson et des produits de la mer

au Canada. Le ministère ne réglemente pas l'importation des produits de la mer au Canada.

Mme Lisa Marie Barron: Merci.

Selon la norme en vigueur à l'origine d'un produit, c'est le lieu de la dernière « transformation » qui doit figurer sur l'étiquette, pas forcément le pays d'origine. Pouvez-vous me dire si c'est exact?

Si un consommateur achète un produit de la mer étiqueté « Produit des États-Unis », par exemple, nous savons que... Plus exactement, si un poisson est pêché en Chine puis expédié et pané aux États-Unis, l'étiquette indiquera qu'il s'agit d'un produit des États-Unis. Pouvez-vous nous confirmer si c'est exact et nous proposer des améliorations à apporter pour ce qui a trait à cette information?

• (1140)

Mme Tammy Switucha: Ce que vous dites est exact. Selon la norme du Codex Alimentarius, suivie par un bon nombre de pays, y compris ceux de l'Union européenne, les États-Unis et le Canada, le pays d'origine inscrit sur l'étiquette correspond au pays où a été effectuée la dernière transformation qui change la nature de l'aliment.

Sur cette question du pays d'origine, il est important... Je tiens à préciser que l'ACIA a mené de vastes consultations depuis cinq ans sur la modernisation des exigences en matière d'étiquetage des aliments. Le pays d'origine a fait partie des aspects sur lesquels nous avons mené des recherches assez poussées. Nous étions disposés... Nous envisageons toujours d'apporter des modifications à la réglementation à cet égard. La pandémie de COVID a passablement retardé le processus réglementaire, mais nous avons reçu beaucoup de commentaires et nous allons continuer d'y réfléchir dans le cadre de l'initiative actuelle de modernisation de l'étiquetage.

Mme Lisa Marie Barron: Merci beaucoup. Je suis désolée. J'ai beaucoup de questions et je me laisse emporter, mais je tiens à dire que vos éclairages sont vraiment bienvenus.

Une des choses dont nous avons entendu parler, et qui semble-t-il est source d'irritation, a trait à l'emploi du nom usuel des poissons sur l'étiquette. Le gouvernement a le mandat d'améliorer le processus du bateau à la table, mais pourquoi tolérons-nous que le même nom figure sur l'étiquette d'espèces différentes? Par exemple, je viens d'apprendre que des noms usuels sont souvent utilisés sur les étiquettes des produits de la mer, mais que ces noms sont trop généraux et qu'il est difficile pour les consommateurs de savoir exactement ce qu'ils achètent. Si je prends l'exemple de la sole et du vivaneau, il s'agit de noms usuels qui peuvent englober plusieurs sous-espèces importantes, ce qui bien évidemment entraîne son lot de problèmes. On peut nous vendre un produit comme de la « sole » alors que c'est une autre espèce... En fait, nous nous faisons tous avoir.

J'aimerais entendre ce que vous avez à dire à ce sujet.

Mme Tammy Switucha: Vous avez raison. Beaucoup de pays utilisent une liste de noms usuels pour aider les transformateurs d'aliments et les entreprises de production à étiqueter correctement leurs produits. Souvent, le nom scientifique peut être associé à plusieurs noms usuels. Il est assez difficile de tenir cette information à jour, et c'est pourquoi notre association avec des organismes universitaires et non gouvernementaux a été si précieuse ces derniers temps. Grâce à eux, nous avons été en mesure de mieux informer l'industrie pour qu'elle puisse étiqueter correctement les produits.

Je trouve important de rappeler que c'est à l'industrie et aux entreprises qu'il revient d'étiqueter leurs produits de manière véridique et non trompeuse, et que l'ACIA intervient en cas de manquement.

Le président: Merci, madame Barron. Vos six minutes sont écoulées.

Monsieur Arnold maintenant. Vous disposez de cinq minutes.

M. Mel Arnold: Merci à nos témoins, et merci, madame Desbiens, d'avoir proposé cette étude d'une grande importance pour les consommateurs et les pêcheurs canadiens.

Madame Switucha — la question s'adresse aussi à votre collègue —, la mise en place d'un programme de traçabilité était mentionnée dans les lettres de mandat de trois ministres, soit ceux de l'Agriculture, de la Santé et des Pêches, il y a plus de deux ans. Pouvez-vous nous parler des progrès accomplis depuis?

Mme Tammy Switucha: Conformément au mandat auquel s'est engagée la ministre de la Santé en 2019, l'ACIA, de concert avec les ministères des Pêches et des Océans ainsi que de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, a établi une collaboration avec diverses parties prenantes, des organismes universitaires et non gouvernementaux afin de mieux comprendre la situation. Nous avons consacré pas mal de temps à en discuter afin d'approfondir nos connaissances.

L'an dernier... En 2021, en concertation avec ces ministères, nous avons lancé une consultation officielle et publié un document de discussion afin de recueillir les commentaires des consommateurs et de l'industrie sur trois aspects liés à la traçabilité du poisson, qui relève du mandat des trois ministères. Conformément à son rôle, l'ACIA s'est intéressée à la salubrité des aliments, alors que le ministère des Pêches et des Océans s'est plutôt occupé de l'aspect de la durabilité. Le ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire s'est quant à lui concentré sur le commerce et l'accès au marché, ainsi que sur la mise en valeur des produits canadiens.

Nous avons terminé nos consultations à la fin de 2021. Nous analysons actuellement les commentaires reçus. Nous espérons être en mesure...

• (1145)

M. Mel Arnold: Merci.

Concernant les normes canadiennes en matière de traçabilité, vous avez mentionné qu'elles ne s'appliquent pas à tous les produits de la mer. Dans le cas de ceux qui font l'objet d'un traçage, existe-t-il des registres numériques dans lesquels sont consignés le lieu d'origine, l'espèce et la méthode de capture afin d'attester que le produit a été récolté en toute légalité? Si de tels registres existent, sont-ils tenus d'un bout à l'autre de la chaîne d'approvisionnement?

Mme Tammy Switucha: Je crois que mon collègue est mieux placé que moi pour répondre aux questions sur la capture et la durabilité.

M. Adam Burns: Monsieur le président, je peux répondre à ces questions du point de vue du MPO et compte tenu de notre champ de compétence, qui s'arrête au quai.

Je peux vous assurer que nous avons un régime d'application de la loi rigoureux, qui nous permet d'assurer que les pêcheurs respectent les conditions de leurs permis. Ils sont autorisés à capturer uniquement les espèces visées sur leurs permis, et nos agents des pêches veillent au respect des conditions de ces permis.

M. Mel Arnold: La conception d'un tel programme est complexe et mobilise plusieurs ordres de gouvernements et organismes. De quelle manière ce travail est-il coordonné entre les différentes instances gouvernementales? Dans quelle mesure se sont-elles concertées dans le dossier de la traçabilité depuis qu'elles ont reçu ce mandat en 2019?

Mme Tammy Switucha: Il y a eu une bonne collaboration entre les trois ministères. Durant les périodes d'enquête et de consultation, nous avons collaboré pour organiser et tenir une série de réunions des parties prenantes. Avant la pandémie, nous avons tenu quelques séries de réunions en personne. Durant la pandémie, nous avons tenu des réunions conjointes avec diverses parties prenantes. Le document de consultation et l'analyse des points de vue reçus ont aussi été réalisés en étroite collaboration par les trois ministères, et ils corédigeront le rapport qui sera publié.

M. Mel Arnold: Quel est l'échéancier pour la mise en place du programme de traçabilité du bateau à la table, ou du moins pour l'établissement d'un cadre de mise en place?

Mme Tammy Switucha: Comme je l'ai dit précédemment, nous allons publier un rapport sur ce que nous avons entendu au printemps prochain. Nous allons y proposer une réflexion sur la question de savoir si l'approche fait consensus entre les Canadiens, les consommateurs, l'industrie et d'autres parties prenantes.

Plusieurs options s'offrent à nous, réglementaires et non réglementaires. Même si, selon les premiers échos que nous en avons eus, il n'y a pas de véritable consensus entre les Canadiens, je ne crois pas me tromper en disant que leur plus grande préoccupation est la salubrité du poisson et des produits de la mer qu'ils consomment. La réflexion se poursuit pour déterminer si nous emprunterons la voie réglementaire ou non.

L'industrie est un courant du fardeau réglementaire supplémentaire qui risque de retomber sur ses épaules. Un cadre non réglementaire est envisageable, oui, mais je dois vous rappeler que nous avons déjà des mesures de traçabilité très efficaces pour assurer la salubrité des aliments au Canada. L'élargissement de ces mesures exigera un examen très attentif, dans les limites de notre mandat et de celui de nos partenaires.

Jusqu'ici, notre travail...

• (1150)

M. Mel Arnold: Merci.

Le président: Merci, monsieur Arnold. Votre temps est écoulé. En fait, vous l'avez un peu dépassé.

C'est maintenant au tour de M. Hardie. Vous avez cinq minutes.

M. Ken Hardie (Fleetwood—Port Kells, Lib.): Je remercie les témoins de participer à nos travaux.

En matière de traçabilité, madame Switucha, si j'ai bien compris, l'ACIA s'intéresse surtout à la salubrité des aliments. Qu'est-ce qui fait qu'un aliment, et particulièrement le poisson, est insalubre?

Mme Tammy Switucha: Vous avez tout à fait raison. En matière de traçabilité, notre travail consiste essentiellement à surveiller la salubrité des aliments et à nous assurer que les aliments conditionnés, fabriqués, étiquetés, emballés et commercialisés au Canada, de même que ceux que nous importons et exportons respectent les exigences liées à la salubrité. Cela signifie que le conditionnement doit se faire de manière hygiénique, qu'il n'existe pas de risque de contamination, de nature microbiologique ou chimique, que les producteurs suivent à la lettre les exigences de salubrité de la réglementation, et...

M. Ken Hardie: Je sais que la réponse peut être assez longue, madame, mais nous manquons de temps. Cela dit, je comprends bien l'idée.

Si quelqu'un se présente avec un camion rempli de poisson pêché dans la rivière Wabigoon... Je ne sais pas si vous êtes au courant, mais la contamination au mercure est très problématique dans la région de Dryden. Est-ce que quelqu'un le saurait? Est-ce qu'il y a des contrôles de la contamination au mercure des poissons pêchés au Canada ou ailleurs dans le monde?

Mme Tammy Switucha: L'ACIA fait des analyses poussées des produits du poisson sur une base annuelle. Nous analysons à peu près 4 000 échantillons chaque année pour détecter la présence de contaminants chimiques et microbiologiques. Nous avons un programme de surveillance très rigoureux pour nous assurer que le poisson consommé au Canada est sans danger.

M. Ken Hardie: Ce programme s'applique-t-il au poisson pêché au Canada et au poisson importé?

Mme Tammy Switucha: Oui, tout à fait.

M. Ken Hardie: Quand il est question de traçabilité, nous devrions instaurer un processus de détection des fraudes. Par exemple, nous devrions être en mesure de déterminer si quelqu'un essaie de faire passer du turbot pour du flétan. Il existe en plus une concurrence déloyale. Existe-t-il des situations qui mettent notre marché en péril, par exemple quand quelqu'un quelque part dans le monde vide littéralement l'océan en utilisant des méthodes de pêche aussi déplorables que non durables?

Ces pratiques ont un effet destructeur, et c'est sans parler du blanchiment du poisson. Ce type de stratagème consiste à pêcher une espèce à risque dans une partie du monde et à l'écouler ici, en Amérique du Nord, en le transformant d'une manière ou d'une autre, et nous n'y voyons que du feu. C'est ce qui se passe, mais personne ne semble en mesure d'exercer une réelle surveillance. Dites-moi si je me trompe.

Mme Tammy Switucha: L'ACIA a pour mandat de veiller à ce que les aliments importés au Canada ou qui sont produits ici soient propres à la consommation. Les pratiques de pêche et les autres aspects dont vous avez parlé ne relèvent pas de notre mandat...

M. Ken Hardie: Alors qui a ce mandat, madame? Qui a ce mandat au Canada?

Mme Tammy Switucha: Désolée, mais je ne suis pas en mesure de répondre à cette question. Je ne suis pas...

M. Ken Hardie: Je comprends, mais j'aimerais quand même le savoir. Je ne mets pas en cause l'ACIA, mais ce serait quand même important pour le Comité d'avoir cette information si quelqu'un la connaît.

Une fois qu'un poisson est pêché, surtout dans le cas de la pêche au large, savez-vous par combien de mains, de procédés, de seg-

ments de transport il passe avant de se retrouver sur les rayons chez mon épicière du coin?

Mme Tammy Switucha: Je n'ai pas cette information avec moi. Tout ce que je peux vous dire, c'est que la chaîne d'approvisionnement du poisson est particulièrement complexe. Tout au long de la chaîne, entre le moment où le poisson est pêché et celui où il se retrouve dans l'assiette des consommateurs, il peut passer entre beaucoup de mains. Tout dépend de l'origine, bien évidemment, mais la chaîne d'approvisionnement est très complexe. Je suis d'accord avec vous.

• (1155)

M. Ken Hardie: J'en déduis donc que de nous limiter à regarder « un pas en arrière » est insuffisant pour avoir la situation en main. A-t-on déjà fait une vérification sérieuse de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement pour savoir exactement d'où vient le poisson vendu à la poissonnerie chez nos épicières et le nombre de fois où il a traversé l'océan pour être acheminé vers un transformateur ou un autre? Savez-vous si une telle vérification a déjà été faite? Là encore, je ne vous fustigerai pas si vous ne le savez pas.

Mme Tammy Switucha: Nos activités courantes de surveillance et de vérification indiquent un taux de conformité très élevé. Le poisson est un produit réglementé depuis longtemps au Canada, avant même l'entrée en vigueur du Règlement sur la salubrité des aliments, en 2019. C'est probablement un des produits alimentaires les plus strictement réglementés sur le marché.

Je ne peux pas parler au nom des autres ministères, mais je peux assurément vous dire que l'ACIA fait un suivi très serré des risques relatifs à la salubrité du poisson. Nous faisons un suivi des enquêtes si c'est nécessaire, quand nous recevons des renseignements ou des plaintes.

Le président: Merci, monsieur Hardie. Votre temps est écoulé.

Je vais maintenant donner la parole à Mme Desbiens. Vous disposez de deux minutes et demie.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Merci beaucoup, monsieur le président.

C'est très intéressant. Encore une fois, je remercie infiniment les témoins de leur présence.

J'aimerais revenir sur la dernière consultation qui a eu lieu entre Pêches et Océans Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments et Agriculture et Agroalimentaire Canada, où l'on considérait que l'Union européenne et les États-Unis avaient de meilleures façons d'évaluer la salubrité et la traçabilité des aliments et des produits de la mer.

En quoi le Canada n'arrive-t-il pas à rattraper les exigences des autres pays, selon ce qu'on évoque dans cette consultation?

[Traduction]

Mme Tammy Switucha: Je peux vous parler du point de vue de la salubrité des aliments. Les États-Unis, l'Union européenne et le Canada ont des exigences très similaires de traçabilité en matière de salubrité des aliments. Selon ce que j'en comprends, leur travail pour ce qui concerne la traçabilité du poisson et des produits de la mer et les programmes mis en place à cet égard était axé sur la durabilité et la conservation.

Ce que fait l'ACIA est très comparable à ce qui se fait dans l'Union européenne et aux États-Unis pour veiller à la salubrité des aliments. Comme eux, nous nous assurons qu'un produit peut être retracé jusqu'à son origine en cas de maladie d'origine alimentaire ou dans le cadre d'une enquête pour fraude. Comme l'Union européenne et les États-Unis, nous adhérons à des normes internationales de documentation et de traçabilité aux fins des enquêtes sur la salubrité des aliments.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Merci.

Tantôt, vous disiez que votre travail se répercutait, dans une certaine mesure, jusque dans les provinces et les municipalités. J'ai de la difficulté à voir comment une petite municipalité comme L'Isle-aux-Coudres, par exemple, peut contrôler l'arrivée de morues de la Russie dans l'un de ses restaurants.

Où est-ce que tout cela commence et où est-ce que tout cela s'arrête? Au Québec, par exemple, est-ce que cela passe par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation?

[Traduction]

Mme Tammy Switucha: Nous collaborons très étroitement avec nos collègues des provinces et des territoires, et notamment avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le MAPAQ. L'ACIA fait équipe avec le MAPAQ, qui fait le suivi auprès des établissements locaux et qui travaille avec les municipalités dans la province de Québec. La salubrité des aliments est une responsabilité partagée et nous travaillons en étroite collaboration avec toutes les instances pour assurer la protection des consommateurs d'un bout à l'autre de la chaîne d'approvisionnement.

Le président: Merci, madame Desbiens.

Nous passons maintenant à Mme Barron. Vous avez deux minutes et demie.

Mme Lisa Marie Barron: Pour faire suite à ma question précédente, je vais revenir sur la situation de l'industrie. Je crois que Mme Switucha sera la mieux placée pour y répondre, mais je peux me tromper.

Nombreux sont ceux qui réclament des exigences plus strictes en matière de reddition de comptes et la responsabilisation accrue de la chaîne d'approvisionnement au sein de l'industrie. Leurs motivations sont à la fois environnementales, économiques et sanitaires, et se passent d'explications. Personne ne veut vendre un produit qui n'est pas irréprochable mais, malheureusement, il est impossible de le savoir. Je suis curieuse de savoir comment, outre les consultations, on réunit les différents partenaires pour qu'ils collaborent et cherchent ensemble des solutions à ce problème.

• (1200)

Mme Tammy Switucha: Je peux assurément répondre à votre question du point de vue de la salubrité des aliments.

Nous collaborons et nous discutons régulièrement avec l'industrie alimentaire, même en dehors des processus de consultation, pour l'élaboration de politiques ou de règlements. Nous tenons toujours compte de ses observations et de son expérience. Cela dit, je ne pense pas être en mesure de répondre à la partie de votre question qui porte sur les impératifs de durabilité et de protection de l'environnement mais, pour ce qui concerne la santé et la sécurité, je peux vous assurer que l'industrie tient à cœur la sécurité des produits qu'elle vend. Les taux élevés de conformité au Canada en sont la preuve, mais nous...

Mme Lisa Marie Barron: Merci pour cette information. Je suis désolée de vous interrompre, mais je veux garder du temps pour mon autre question.

Vous avez mentionné également que les entreprises sont libres d'ajouter certains renseignements sur leurs étiquettes, comme le nom scientifique, le lieu de la capture ou le type d'engin de pêche utilisé. Vous avez dit aussi que ces renseignements doivent être véridiques et non trompeurs. Il est bien connu que les chaînes d'approvisionnement mondiales sont incroyablement opaques et compliquées.

En fait, est-ce que la plupart des importateurs ont accès à cette information? Et s'ils décident d'ajouter des renseignements plus détaillés sur l'étiquette d'un produit, ne s'exposent-ils pas à une responsabilité accrue?

Mme Tammy Switucha: Le Règlement exige entre autres que chaque transformateur ou fabricant d'un produit alimentaire ait un plan de contrôle préventif. Ce plan doit donner toute l'information voulue sur la manière dont ils étiquettent leurs produits. Selon la loi, ils doivent être en mesure d'établir que les renseignements donnés sur l'étiquette de leurs produits sont véridiques et non trompeurs.

Selon la nouvelle législation, qui nous donne des outils supplémentaires, les importateurs doivent se plier à des exigences très précises pour établir leur conformité. Au bout du compte, peu importe le produit importé, c'est à eux qu'il revient de collaborer avec leur fournisseur pour s'assurer que les renseignements qui figurent sur l'étiquette sont exacts et que les produits alimentaires sont propres à la consommation au Canada.

Le président: Merci, madame Barron.

Je donne maintenant la parole à M. Small. Vous disposez de cinq minutes.

M. Clifford Small (Coast of Bays—Central—Notre Dame, PCC): Ma question s'adresse à M. Burns. Elle porte sur le programme de certification des captures du MPO.

Je vais donner suite à vos remarques au sujet de l'importance de s'assurer que le poisson est capturé de façon durable sur le plan environnemental. J'imagine qu'il est loin d'être simple de déterminer dans quelle mesure les méthodes de capture de certains produits de la mer sont durables sur le plan environnemental. Votre définition de la durabilité est fondée sur les connaissances scientifiques, les avis des parties prenantes et ceux des organismes non gouvernementaux de l'environnement.

Monsieur Burns, pouvez-vous me dire dans quelle mesure les étiquettes liées à la durabilité environnementale tiennent compte des avis de ces organismes?

M. Adam Burns: Dans mes remarques liminaires, je parlais des exigences de certification que nous imposent d'autres pays en matière de durabilité environnementale. Ces exigences s'appliquent uniquement à la certification de la réglementation des produits par l'État du pavillon. Elles ne vont pas plus loin et elles n'imposent pas à l'État du pavillon d'avoir un règlement qui garantit la durabilité d'une pêche. C'est à cela que ma remarque faisait référence.

Quand le Canada est l'État du pavillon aux fins, par exemple, de la certification dans l'Union européenne, il doit seulement attester que le produit certifié provient d'une pêche réglementée. Cela dit, toutes les pêches sont réglementées au Canada.

M. Clifford Small: Je dois vous expliquer pourquoi je pose cette question. Dans le Canada atlantique, il est beaucoup question de la protection de la baleine australe, qui bien sûr est très importante. Dans quelle mesure prend-on en considération ce que des parties prenantes comme les pêcheurs ont à dire quand on leur demande d'installer des mécanismes de rupture sur leurs engins de pêche et de remonter leurs lignes? Comment sont-ils reçus quand ils affirment que les lignes seront trop souvent endommagées pour rien et que la quantité d'engins de pêche fantômes augmentera parce qu'ils seront irrécupérables?

Monsieur Burns, est-ce vraiment une bonne idée d'obliger les pêcheurs à installer des mécanismes de rupture pour être en mesure d'apposer des étiquettes de pêche durable, et de risquer que des engins de pêche restent au fond dans des secteurs qui ne sont pas vraiment fréquentés par la baleine australe?

• (1205)

M. Adam Burns: Comme c'est aussi un domaine qui relève de ma compétence, je peux en parler en connaissance de cause.

Actuellement, aucune exigence n'oblige l'utilisation de composants à faible résistance à la rupture pour les pêches qui utilisent des engins fixes, et principalement les pêches au crabe et au homard. Ces exigences ne sont pas encore entrées en vigueur. La ministre a annoncé que des exigences liées à l'utilisation d'équipements pour la protection des baleines figureront sur les permis de pêche délivrés à compter du 1^{er} janvier 2023.

Nous menons actuellement une vaste consultation auprès de l'industrie afin de bien comprendre la situation particulière de chacune des pêches et quels types d'équipements pour la protection des baleines leur conviendraient mieux. Nous faisons des essais avec différents types de configurations d'équipements pour déterminer lesquelles seront les plus efficaces pour protéger les baleines.

Pour le moment, ces exigences ne sont pas en vigueur. Je peux vous assurer que nous collaborons directement avec l'industrie de la pêche pour trouver des moyens d'éviter ces problèmes. C'est dans cette optique que le ministère a organisé un Sommet sur l'innovation des engins de pêche en 2020, tout juste avant la pandémie, qui portait sur deux grands thèmes: les engins sans danger pour les baleines et les engins fantômes. Nous sommes conscients de l'importance de trouver des solutions qui tiennent compte des deux aspects. Dans la mesure du possible, nous voulons éviter que les exigences liées aux équipements pour la protection des baleines aient des conséquences indésirables.

M. Clifford Small: Pour ce qui concerne les secteurs des côtes Est et Nord-Est, et celui de la côte du Labrador dans la région de Terre-Neuve, qui comme on le sait sont très peu fréquentés par la baleine australe, ne pensez-vous pas que la dimension pratique a son rôle à jouer dans l'étiquetage axé sur la durabilité?

M. Adam Burns: Je suis désolé, mais je ne suis pas certain de comprendre le lien avec l'étiquetage axé sur la durabilité.

M. Clifford Small: J'aimerais savoir dans quelle mesure vous tenez compte de la dimension pratique, tout d'abord en établissant quels secteurs sont les plus fréquentés par les baleines australes et, ensuite, en estimant la quantité d'engins de pêche qui risquent de rester au fond et de continuer de faire des captures à cause des dispositifs de rupture.

C'est une question très importante et tout à fait pertinente actuellement. Les pêcheurs de ma circonscription et de ma province sont très inquiets à ce sujet.

Le président: Monsieur Burns, je dois vous demander de nous fournir la réponse par écrit. Nous vous en serions reconnaissants. Le temps alloué est largement dépassé.

Nous passons maintenant à M. Hanley. Vous avez cinq minutes.

M. Brendan Hanley (Yukon, Lib.): Je suis désolé. Vous me prenez un peu par surprise. Je pensais que mon tour viendrait un peu plus tard.

Monsieur Burns, l'exigence sur la traçabilité du bateau à la table figurait dans trois lettres de mandat en 2019, et il est clair que des progrès ont été accomplis. Cependant, il n'en est pas question dans les lettres de mandat de 2021, du moins pas à ma connaissance. J'aimerais savoir quelle place tient ce dossier sur la longue liste des dossiers prioritaires que vous devez faire avancer.

M. Adam Burns: Je peux commencer, mais je dois préciser que même si le MPO travaille très activement à ce dossier, c'est l'ACIA qui le pilote. Une chose est sûre, le travail se poursuit. Nous venons de terminer nos consultations auprès des parties prenantes concernant le volet du bateau à la table. Mes collègues de l'ACIA seront certainement mieux en mesure que moi de parler des étapes suivantes dans ce dossier.

• (1210)

Mme Tammy Switucha: Oui. Bien que la question de la traçabilité du bateau à la table ne figure pas dans la dernière lettre de mandat de la ministre de la Santé, elle fait partie des priorités de l'ACIA dans le cadre de la politique alimentaire et du financement que nous avons reçu concernant la fraude alimentaire.

Nous poursuivons notre travail de prévention et de détection des fraudes au Canada, ce qui inclut le poisson et les fruits de mer, mais se concentre également sur de nombreux autres aliments qui font l'objet de fraudes et de fausses déclarations au Canada. Comme mon collègue l'a fait remarquer, nous continuons d'analyser les observations recueillies lors de la consultation et produisons un rapport à ce sujet au printemps.

M. Brendan Hanley: Pour revenir à M. Burns, dans votre exposé, vous avez parlé de la participation de l'industrie, volontaire et axée sur le marché, au programme de certification des prises et vous avez dit que « des secteurs complets de l'industrie canadienne du poisson et des fruits de mer n'ont pas participé au programme ».

Je me demande simplement si vous pourriez élaborer et m'aider à mieux comprendre cette affirmation et sa signification.

M. Adam Burns: Ce dont je parlais ici, c'est que le Bureau de certification des captures a pour objet de répondre aux exigences d'importation des autres pays pour certifier que les produits de la mer ne sont pas de la pêche illicite, non déclarée et non réglementée ou INN. Seuls les secteurs de la pêche qui exportent vers des pays qui exigent de tels certificats participent au programme, bien que, étant donné que l'UE et d'autres marchés importants l'exigent maintenant, je dirais qu'essentiellement toute la pêche marine de capture sauvage y participe.

Je ne voudrais certainement pas que le Comité pense que tous les pêcheurs participent à ce programme, mais il y aurait des exportations importantes de la plupart de nos pêcheries importantes qui iraient vers des pays tiers qui exigent cette certification, donc le taux de participation serait très élevé. Toutefois, il ne s'agit pas d'une certification obligatoire, en ce sens qu'elle n'est actuellement visée par aucun système de traçabilité canadien.

M. Brendan Hanley: J'ai une autre question pour Mme Switucha. Je suis toujours aux prises avec ce qui, je pense, touche la question de Mme Desbiens concernant l'écart entre l'étude en amont et l'étude en aval, la différence et ce que cela signifie pour le consommateur.

Je me demande si vous pouvez m'aider à comprendre cette image globale de ce que représente réellement, à l'échelle du consommateur, cet écart de 50 % ou d'un peu plus de 40 %, écart qui est plutôt préoccupant.

Mme Tammy Switucha: [*Inaudible*] et je comprends certainement le défi que cela représente pour les membres du Comité, ainsi que pour les Canadiens moyens qui doivent comprendre si les aliments et les poissons qu'ils mangent sont étiquetés correctement et, s'ils commandent quelque chose, si c'est ce qu'ils obtiennent.

Je peux affirmer très clairement que, du point de vue de l'ACIA, nous comprenons très bien où, dans la chaîne d'approvisionnement — que nous avons le mandat de réglementer — se trouvent des cas de non-conformité. Grâce à des partenariats, comme je l'ai mentionné plus tôt, nous pouvons améliorer nos connaissances et notre capacité à prendre des mesures supplémentaires en partenariat avec les organismes de réglementation des provinces pour entreprendre tout suivi nécessaire. Ce n'est pas parfait, mais c'est le système que nous avons, et je pense qu'il nous incombe à tous d'unir nos efforts pour être en mesure de régler le problème de la fausse représentation des aliments.

• (1215)

Le président: Merci, monsieur Hanley.

Nous allons maintenant passer à M. Zimmer pour cinq minutes ou moins, s'il vous plaît.

M. Bob Zimmer (Prince George—Peace River—Northern Rockies, PCC): J'espère que je prononce bien votre nom, madame Switucha. J'ai une simple question sur la consultation dont vous avez parlé tout à l'heure, la consultation de 120 jours sur ce sujet précis. Comment a-t-elle été menée? Qui a été invité à y participer? Était-ce en personne ou via Zoom? Je sais que c'est beaucoup pour répondre en 60 secondes, mais faites de votre mieux.

Mme Tammy Switucha: La consultation que j'ai mentionnée, qui s'est déroulée en août 2021, était une consultation en ligne à laquelle tout le monde pouvait participer. Les trois ministères ont préparé un document de travail. Il a été affiché en ligne sur tous nos sites Web, ainsi qu'à la page Web Consultation auprès des Canadiens du gouvernement du Canada.

M. Bob Zimmer: Combien de personnes ont participé effectivement?

Mme Tammy Switucha: Nous avons reçu 150 soumissions en tout, dont certaines répondaient au questionnaire fourni dans le document de consultation. D'autres ont été présentées de façon plus générale, par courriel.

M. Bob Zimmer: J'aimerais avoir un résumé détaillé de ce qui s'est passé, s'il vous est possible de le fournir au Comité.

Je vais céder le reste de mon temps à M. Perkins.

Merci.

M. Rick Perkins: Encore une fois, je remercie les témoins pour ce témoignage très intéressant.

J'aimerais revenir rapidement sur les excellentes questions de M. Hardie et de M. Morrissey.

Vous avez mentionné que l'ACIA — ou le gouvernement — échantillonne 4 000 produits par an. Est-ce de là que vous tenez les 92 %?

Mme Tammy Switucha: Non. Il s'agit de la surveillance ordinaire que nous effectuons pour nous assurer que les poissons ne sont pas contaminés, que ce soit par des agents pathogènes ou des produits chimiques. Ce n'est pas lié à l'étude ciblée que nous avons faite en 2019-2020 pour les fausses déclarations. Il s'agissait d'une étude très ciblée sur une question particulière, par opposition à notre responsabilité normale de surveillance de la sécurité du poisson consommé au Canada.

M. Rick Perkins: D'accord, donc ce n'est pas une étude ordinaire. Je vous remercie.

Sur les neuf espèces que vous avez mentionné avoir échantillonnées dans cette étude, vous serez peut-être surpris d'apprendre que dans le rapport d'Oceana, on a découvert que l'escolier, qui est un poisson difficile pour les humains, était souvent vendu sous le nom de stromaté à fossettes; que le poisson vendu sous le nom de morue était en fait de l'aiglefin ou de la goberge, qui sont beaucoup moins chers; que le flétan — mon poisson préféré — était de l'aiglefin, de la limande ou du turbot, qui sont beaucoup moins chers; et, chose incroyable, que le saumon du Pacifique sauvage était en fait du saumon de l'Atlantique d'élevage, qui n'était même pas de la même espèce ni sauvage. Votre équipe a-t-elle constaté le même genre de choses?

Mme Tammy Switucha: Je ne suis pas du tout surprise par les conclusions d'Oceana. Ils ont fait du très bon travail en examinant ce problème.

Comme je l'ai mentionné plus tôt, nous devons garder à l'esprit les paramètres de notre étude et ceux de l'étude d'Oceana. Bien que les différences semblent très marquées, il y a probablement quelques différences dans la façon dont nous avons mené nos études et dont nous avons comparé les résultats.

M. Rick Perkins: Oceana a constaté — probablement comme vous — qu'environ 22 % des produits vendus au détail étaient en fait mal étiquetés. Ils ont utilisé vos normes de classification des poissons — avec 200 espèces, par exemple, classées comme vivaneau, ce qui me semble déroutant. Tout a été testé par ADN dans un laboratoire indépendant, donc je pense que c'est une étude assez valable.

Le gouvernement a-t-il déjà envisagé l'étiquetage du saumon d'élevage et des poissons d'aquaculture, ainsi que la distinction entre ceux qui sont élevés au Canada et ceux qui sont élevés à l'étranger?

Mme Tammy Switucha: La méthode relève du domaine de la durabilité et n'est pas du ressort de l'ACIA, mais nous exigeons absolument que l'origine soit indiquée sur les produits vendus au Canada, et cela relève de notre mandat.

M. Rick Perkins: [*Inaudible*] Vous avez dit que le degré de conformité était élevé, mais vous n'avez pas pu répondre à la question de savoir quelle était l'origine de ces produits, et vous n'êtes remontés qu'à un... Je ne sais pas comment vous obtenez un degré de conformité élevé sans étudier toute la chaîne d'approvisionnement internationale. Pouvez-vous m'aider à comprendre cela?

• (1220)

Mme Tammy Switucha: Lorsque je parle d'un degré élevé de conformité, je parle de la conformité aux lois et règlements du Canada. Actuellement, la loi précise que des éléments précis qui touchent la santé et la sécurité des Canadiens doivent figurer sur une étiquette. Certains des autres éléments sont des déclarations volontaires, et ce n'est pas quelque chose qui est actuellement exigé, mais, en vertu de la Loi sur les aliments et drogues et de son Règlement, ils doivent toujours être véridiques et non trompeurs.

Le président: Je vous remercie.

Votre temps est écoulé, monsieur Perkins. En fait, vous l'avez dépassé.

Monsieur Kelloway, vous avez cinq minutes.

M. Mike Kelloway (Cape Breton—Canso, Lib.): Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins d'aujourd'hui. Il y a d'excellentes questions et un excellent dialogue.

J'aimerais également remercier Mme Desbiens d'avoir proposé cette étude et M. Morrissey pour le travail qu'il a effectué sur ce sujet lors de la dernière session. Je sais que c'est important pour lui aussi.

Tout au long de cette conversation et de certaines des recherches que j'ai effectuées... Je crois savoir que l'ACIA a mené sa propre étude sur la fausse représentation du poisson en 2019. Pouvez-vous nous expliquer ce que vous avez trouvé?

J'aimerais également savoir si vous prévoyez de faire d'autres études, alors j'ai deux questions: qu'avez-vous trouvé? Prenez le temps de développer ce point, si vous le souhaitez.

En outre, prévoyez-vous de faire d'autres études?

Mme Tammy Switucha: Comme je l'ai déjà indiqué, en 2019 et 2020, nous avons entrepris notre premier examen de la fausse représentation des poissons en utilisant le financement qui nous a été accordé dans le cadre de la politique alimentaire. Nous avons adopté une approche très ciblée, en nous intéressant aux neuf espèces que nous savions être très susceptibles d'être faussement représentées. Nous avons procédé à un échantillonnage à différents stades de la chaîne d'approvisionnement, en prélevant des échantillons d'aliments importés et des échantillons de poissons produits dans le pays. Nous nous sommes également rendus dans les commerces de détail et avons échantillonné du poisson emballé dans les magasins, ainsi que du poisson vendu provenant des transformateurs dans les magasins. Comme je l'ai mentionné, dans cette étude particulière, nous avons constaté que 8 % de ces échantillons étaient non conformes.

Nous avons poursuivi ce travail. L'année dernière, nous avons procédé à d'autres échantillonnages et tests, en utilisant les mêmes paramètres, et nous avons obtenu des résultats presque identiques. Les aliments transformés dans le pays sont mal étiquetés dans une proportion d'environ 4 %, les importations dans une proportion d'environ 5 %, et au détail, dans une proportion d'environ 12 %. Ces chiffres sont constants depuis quelques années.

Nous continuerons à surveiller ce phénomène dans le cadre de nos projets ciblés, car les fausses déclarations nous préoccupent beaucoup. Avec l'aide de ces autres organisations, nous pouvons ajouter à nos renseignements pour approfondir le problème.

M. Mike Kelloway: Tout au long de cette réunion, j'ai entendu sous une forme ou une autre, de la part de diverses personnes de différentes parties, des propos sur l'authenticité et la détermination de l'authenticité. Pouvez-vous nous expliquer ce qui se passe lorsque les tests montrent qu'un produit est mal présenté ou mal étiqueté?

Mme Tammy Switucha: Nous effectuons des tests par analyse de l'ADN pour déterminer l'espèce de tout produit d'origine animale, y compris le poisson, et lorsque nous constatons une non-conformité, les inspecteurs de l'ACIA disposent d'un ensemble de mesures qu'ils peuvent utiliser. Selon les antécédents de l'entreprise ou du client en question, s'il a des antécédents de non-conformité, les inspecteurs disposent d'un éventail de mesures. Ils peuvent saisir le produit, l'immobiliser et exiger qu'il soit réétiqueté. Dans les situations très graves, lorsqu'il y a une longue histoire de non-conformité, nous avons maintenant la capacité, en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, de saisir leur licence, ce qui les oblige à cesser leurs activités. Comme toujours, nous disposons du mécanisme permettant d'engager des poursuites.

• (1225)

M. Mike Kelloway: Avez-vous des statistiques concernant ceux qui ne se conforment pas aux règles? Accumulez-vous des statistiques annuelles pour déterminer quelles mesures ont été prises, quel pourcentage de personnes étaient non conformes et ont fait l'objet de mesures de responsabilisation pour avoir été, en quelque sorte, de mauvais acteurs?

Mme Tammy Switucha: À l'ACIA, nous publions sur notre site Web toutes nos décisions d'application de la loi, et cette information peut être facilement trouvée là. Oui, nous le faisons.

Le président: Merci, monsieur Kelloway.

Nous passons maintenant à Mme Desbiens. Vous avez deux minutes, madame.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins d'être parmi nous pendant les deux heures de la réunion. C'est beaucoup, alors nous leur en sommes très reconnaissants.

J'aimerais aborder un sujet qui touche la réalité concrète sur le terrain. Il y a toute l'économie canadienne des pêcheries, mais il y a aussi des valeurs d'authenticité et des valeurs identitaires. C'est quelque chose que nous connaissons bien, au fleuve Saint-Laurent. Le fleuve et son estuaire sont des éléments importants et constituent une banque de ressources incroyable.

Or, parce que les dates d'ouverture de la saison de pêche ne concordent pas avec la réalité, nous risquons de perdre certaines pêches, par exemple notre pêche au capelan. La pêche à la fascine est une pêche traditionnelle qui demande un savoir-faire. Nous sommes très inquiets de perdre cette tradition. Il reste deux pêches à la fascine, dont l'une se pratique dans les Maritimes, je crois.

Comment le MPO peut-il faire pour décentraliser une partie de son exercice?

Je crois que ma question s'adresse plutôt à M. Burns.

[Traduction]

M. Adam Burns: Je suis désolé. Je ne suis pas sûr d'avoir bien compris votre question sur la décentralisation.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: En vertu de processus législatifs, on a le droit de pêcher le capelan en juin, alors qu'en réalité, c'est en avril que cette pêche est possible dans le fleuve Saint-Laurent. Puisque c'est de compétence fédérale et qu'il y a peut-être une méconnaissance de ces deux réalités, on n'est pas en mesure de donner un permis de pêche à la bonne date à cette petite catégorie très ciblée de pêcheurs qui utilisent une technique de pêche authentique que l'on veut conserver. C'est une énergie locale et économique.

[Traduction]

M. Adam Burns: Je suis désolé de ne pas avoir compris votre question la première fois; je la comprends maintenant. Malheureusement, je n'ai pas les renseignements sur l'enquête scientifique sur le capelan à portée de main en ce moment. Je pense que nous devons faire un suivi avec vous à ce sujet.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Je vous en serais très reconnaissante, monsieur Burns.

Je vais vous poser une dernière question.

Le Québec a la volonté d'assumer une part de la gestion de ses ressources marines et biomarines. Le MPO est-il ouvert à cette possibilité?

[Traduction]

M. Adam Burns: Ce n'est pas une question à laquelle je pourrais répondre en tant que fonctionnaire. Mon rôle est d'administrer le cadre de gestion des pêches tel qu'il est actuellement structuré.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Je comprends.

Je vous remercie.

[Traduction]

Le président: Merci, madame Desbiens. Votre temps est écoulé.

Nous allons maintenant passer à Mme Barron, pour deux minutes et demie, je vous prie.

Mme Lisa Marie Barron: Je vous remercie. Pour faire suite à la question de M. Perkins à Mme Switucha, je me demande si vous pouvez nous en dire un peu plus sur les 4 000 produits de la mer qui, selon vous, sont testés chaque année. Pouvez-vous nous donner une idée du volume total de poissons qui entrent au Canada, afin que nous puissions avoir une idée de l'ampleur du problème et que nous puissions le comparer aux autres produits alimentaires inspectés par l'ACIA?

Mme Tammy Switucha: Je ne peux pas parler du volume, je suis désolée. Je ne dispose pas de ces renseignements pour le moment, et pour ce qui est de notre échantillonnage d'autres produits alimentaires, c'est une question sur laquelle je devrai faire un suivi avec le Comité en lui fournissant de plus amples renseignements.

• (1230)

Mme Lisa Marie Barron: Merci, parce que pour moi, c'est tout simplement hors contexte, alors il serait vraiment important d'avoir d'autres renseignements pour m'aider à comprendre ce dont nous parlons.

Ma prochaine question pourrait s'adresser soit à l'ACIA, soit au MPO. À ma connaissance, les États-Unis ont mis en place un secré-

tariat regroupant 19 organismes différents pour aider à faire respecter les normes de traçabilité.

C'est formidable de voir l'ACIA et le MPO réunis ici aujourd'hui. Pouvez-vous parler des autres ministères qui devraient intervenir au Canada tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour veiller à ce que nous fassions bien les choses, et pensez-vous que nous bénéficierions d'un secrétariat semblable à celui des États-Unis?

Mme Tammy Switucha: Je peux donner un début de réponse. Je demanderais à ma collègue de poursuivre s'il y a autre chose.

D'après ce que j'ai compris, ce secrétariat aux États-Unis a été créé sous la direction et le mandat de la gestion des pêches aux États-Unis et a fait appel à des organismes et des ministères de tous les secteurs.

Il m'est difficile de commenter davantage, mais du point de vue de l'ACIA, nous sommes heureux de la participation de nos collègues du MPO ainsi que d'Agriculture et Agroalimentaire. Je pense que nous pourrions peut-être bénéficier de la participation d'Environnement, mais pour l'essentiel, je pense que l'on a les partenaires nécessaires — en plus, bien sûr, des autres ordres de gouvernement qui sont également responsables de certains aspects de cette question.

Mme Lisa Marie Barron: Je vous remercie.

Je vais voir si j'ai le temps de poser une dernière question.

Le président: En fait, vous ne l'avez pas. Votre temps est écoulé, madame Barron. Je suis désolé.

Mme Lisa Marie Barron: D'accord. Merci. Ça valait la peine d'essayer.

Le président: Oh, certainement. Si vous n'essayez pas, vous ne le saurez jamais.

Monsieur Perkins, vous avez cinq minutes ou moins, s'il vous plaît.

M. Rick Perkins: Encore une fois, je m'adresse à l'ACIA. Vous avez mentionné que vous avez une forme de sanctions ou de pénalités progressives lorsque les entreprises ne se conforment pas. Cela va d'une lettre sévère, je suppose, jusqu'à la saisie de la licence, si j'ai bien compris. Combien de licences avez-vous saisies?

Mme Tammy Switucha: Je crois savoir que depuis l'entrée en vigueur du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, il y en a eu plusieurs pour tous les aliments. Pour le poisson et les fruits de mer particulièrement, nous avons eu 20 licences soit suspendues soit révoquées depuis 2019.

M. Rick Perkins: Dans le cadre de votre consultation, vous étudiez évidemment toutes les différentes formes de systèmes du bateau à la table dans le monde. Nous avons beaucoup parlé de l'Union européenne et de ses systèmes. Quelles sont, selon vous, les lacunes de notre système, les choses que l'UE fait beaucoup mieux que nous et qui, selon vous, devraient être prises en compte ici?

Mme Tammy Switucha: Je ne peux parler que du point de vue de ma spécialité, qui concerne la salubrité des aliments. Lorsque nous comparons les objectifs et les exigences en matière de salubrité des aliments entre le Canada et l'UE, il y a une très grande similitude. Nous suivons tous les normes internationales du Codex Alimentarius. Nous avons tous des exigences relativement nouvelles et modernes en matière de salubrité des aliments pour les aliments qui sont importés, exportés et vendus.

M. Rick Perkins: Si nous élargissons le système du bateau à la table et les recommandations que vous ferez, cela fait-il partie de votre étude de comprendre l'impact financier, sur chaque partie de la chaîne d'approvisionnement, de la mise en œuvre d'un niveau plus élevé de traçabilité, des pêcheurs aux détaillants en passant par les transformateurs?

Mme Tammy Switucha: C'est certainement un aspect très intéressant de la question. Du point de vue de l'ACIA, lorsque nous élaborons toute sorte de propositions réglementaires, nous sommes tenus d'examiner les coûts et les avantages de toute nouvelle proposition réglementaire. Au-delà de cela, pour les propositions non réglementaires, ou celles qui sont faites par le truchement de la politique, c'est la raison pour laquelle nous travaillons très étroitement avec nos collègues du MPO et d'Agriculture et Agroalimentaire: pour comprendre les avantages économiques ainsi que les impacts sur l'industrie.

• (1235)

M. Rick Perkins: J'essaie toujours de comprendre jusqu'où nous remontons dans la chaîne maintenant. Si le Comité doit recommander des améliorations au système, il semble, si j'ai bien compris, que le MPO ne s'intéresse qu'à certains aspects des prises nationales et de l'authenticité de l'origine, et seulement à quelques pays précis, et que l'ACIA ne remonte pas très loin dans la chaîne d'approvisionnement — un seul stade.

Est-il juste de dire que vous vous concentrez vraiment sur la vérification de la qualité de ce qui entre, par opposition à l'authenticité de l'origine?

Mme Tammy Switucha: Non. En fait, c'est faux.

Si je peux corriger cet énoncé, la responsabilité de l'ACIA remonte jusqu'à l'origine de l'aliment au Canada. Dans le contexte du poisson et des fruits de mer, la traçabilité doit se faire tout au long du parcours, comme les bateaux, parce qu'ils sont assujettis à l'obtention d'une licence. Dans le cas d'une entreprise, pour dire les choses clairement, qui est titulaire d'une licence de l'ACIA pour ses activités, nous sommes responsables de cette surveillance.

Quand je parle de...

M. Rick Perkins: Mon temps est limité.

Vous n'avez aucun moyen de procéder à des audits au-delà de l'entreprise canadienne, en remontant dans la chaîne. Vous ne procédez pas à des audits réguliers pour voir si ce que l'on nous dit, ou dit aux consommateurs canadiens, est vrai, partant de l'origine.

Mme Tammy Switucha: Nous procédons à des audits annuels dans les pays étrangers. Ils sont toujours fondés sur divers facteurs.

Légalement, nous ne pouvons pas prendre de mesures contre une entreprise hors du Canada. C'est pourquoi nous travaillons en étroite collaboration avec les autorités compétentes étrangères, les autres gouvernements, pour partager ces renseignements, afin qu'eux puissent déterminer s'ils doivent prendre des mesures.

Nous effectuons des audits pour tous les types d'aliments, partout dans le monde.

Le président: Merci, monsieur Perkins. Il ne restait qu'environ 80 secondes.

Nous allons maintenant passer à M. Hardie. Vous avez cinq minutes ou moins, monsieur.

M. Ken Hardie: Je vais prendre les 80 secondes, alors. Qu'en pensez-vous?

Madame Switucha, votre dernière réponse m'a un peu troublé. J'ai demandé tout à l'heure s'il y avait des audits de retour, et vous avez répondu que non, que cela devait se faire ailleurs. Maintenant vous dites que vous le faites.

En passant, vous avez eu l'énorme chance d'être le premier parmi nos témoins, alors vous avez eu beaucoup de questions qui ne vous concernent probablement pas exactement.

Qui d'autre participe à ce projet au Canada? Qui d'autre devrions-nous inviter à ces audiences pour obtenir un tableau complet? Nous devons soit repérer les lacunes, le cas échéant, soit voir s'il s'agit simplement d'un manque de coordination. C'est l'un ou l'autre. Jusqu'à présent, je ne suis pas certain que nous avons couvert correctement l'ensemble du tableau. Qui d'autre devrait être ici?

Mme Tammy Switucha: Je pense que la confusion réside peut-être dans l'utilisation du mot « audit ». Il signifie quelque chose de précis à l'ACIA. Dans le contexte de votre questionnement, j'ai peut-être mal compris votre intention.

M. Ken Hardie: Le fond de ma question est le suivant: à qui devrions-nous parler pour avoir une vue d'ensemble?

Mme Tammy Switucha: L'industrie joue un rôle important dans cette conversation. Je recommanderais que les associations nationales représentant l'industrie de la pêche participent à ces audiences.

M. Ken Hardie: Nous le ferons, mais il s'agit de s'assurer que nous obtenons des produits honnêtes correctement étiquetés. Je ne pense pas nécessairement qu'un processus volontaire par le biais de groupes industriels soit l'assurance dont nous avons besoin.

À quels autres ministères devrions-nous nous adresser? Je devrais peut-être être plus précis.

Mme Tammy Switucha: Vous avez devant vous les deux principaux acteurs qui ont la responsabilité de gérer les pêches au Canada, en veillant à ce que les Canadiens soient protégés contre les fausses déclarations et à ce que la salubrité des aliments soit assurée.

M. Ken Hardie: Vous avez mentionné que d'autres ordres de gouvernement ont un rôle à jouer. Les gouvernements provinciaux ou municipaux ont-ils un rôle à jouer? Le cas échéant, quels sont-ils et comment sont-ils coordonnés?

• (1240)

Mme Tammy Switucha: Je ne peux pas parler de la façon dont ils sont coordonnés, mais je sais qu'ils sont des acteurs très importants pour nous au fédéral. Le mandat et la responsabilité en matière de salubrité des aliments incombent aux trois ordres de gouvernement.

M. Ken Hardie: Cela revient à l'angle de la salubrité des aliments, mais il y a d'autres angles ici dont nous devons également être satisfaits.

Monsieur Burns, nous avons vu en Colombie-Britannique, au cours des dernières années, un important transformateur fermer ses portes à Prince Rupert et déménager en Alaska. Je me demande si, selon vous, la perte de capacité de transformation ouvre la porte à un risque plus élevé de fausse déclaration, de mauvais étiquetage, etc. Savez-vous où vont nos prises qui débarquent sur un quai quelque part en Colombie-Britannique?

M. Adam Burns: La compétence du MPO s'arrête au quai. Comme vous le savez certainement, nous avons des activités de vérification à quai et une variété de mesures pour assurer la conformité du bateau au quai.

Après le quai, notre compétence s'arrête, donc je ne dispose pas des renseignements qui me permettraient de répondre à votre question.

M. Ken Hardie: Il semblerait donc que nous ayons trouvé, même lors de notre première séance ici, un certain nombre de lacunes que nous devons examiner plus profondément. J'aimerais remercier Mme Desbiens d'avoir proposé cela et le nombre de réunions, car il semble que nous allons en avoir besoin pour aller au fond des choses.

Le président: Merci, monsieur Hardie.

Nous passons maintenant passer à M. Arnold, pour cinq minutes.

M. Mel Arnold: Cette question s'adresse aux deux témoins, M. Burns et Mme Switucha.

Il semble qu'il y ait des lacunes ici. Le MPO ne surveille ni ne réglemente les fruits de mer qui entrent au Canada. L'ACIA se contente de prélever des échantillons ou de procéder à des audits aléatoires. On ne semble pas vouloir établir un système de traçabilité pour soutenir la conservation ou les conditions de travail dans d'autres pays au large de nos eaux.

Voyez-vous comment l'élimination de la pêche INN — illicite, non déclarée et non réglementée — au moyen de la traçabilité pourrait être bénéfique pour la conservation, atténuer les conditions de travail inacceptables et avoir une influence positive sur la façon dont les Canadiens achètent leur nourriture?

Mme Tammy Switucha: Monsieur le président, je pense que les renseignements que le député recherche ne relèvent pas du mandat de l'ACIA.

M. Mel Arnold: De quel mandat cela relèverait-il?

M. Adam Burns: Monsieur le président, je peux parler du domaine de responsabilité du MPO qui touche à ce que le député demande, quoique cela ne traite pas directement, il est vrai, du travail du MPO par l'entremise d'organismes internationaux et d'organisations régionales de gestion des pêches pour la lutte contre les activités de pêche illégale, non déclarée et non réglementée.

Par exemple, dans le Pacifique, le MPO a des actifs importants qui sont engagés dans la gouvernance au sein de ces organismes internationaux chargés d'assurer l'existence de règles contre les activités illégales.

M. Mel Arnold: Je pense que la plupart des membres sont au courant de la coopération du MPO et du Canada avec les organisations internationales pour essayer de mettre fin à la pêche INN, mais un programme de traçabilité empêchera-t-il le fruit de la pêche INN d'aboutir sur les tables ou les marchés canadiens?

M. Adam Burns: Les produits qui entrent au Canada se trouvent sortent du champ de compétence du MPO; je ne peux donc pas en parler. Nos activités dans le domaine de la gestion des pêches réduisent la quantité de...

M. Mel Arnold: Ces produits de la mer qui entrent au Canada relèvent de la compétence de qui?

Mme Tammy Switucha: L'ACIA a la responsabilité de s'assurer que tout aliment importé au Canada répond aux exigences canadiennes en matière de salubrité.

M. Mel Arnold: La salubrité, mais qu'en est-il de la conservation, des normes de travail, etc. De qui relève cette responsabilité?

• (1245)

Mme Tammy Switucha: Je peux confirmer que ces deux domaines de la conservation et de l'intendance du milieu marin ne relèvent pas du mandat de l'ACIA.

M. Mel Arnold: Personne ne le sait? Je trouve cela ahurissant.

Je vais passer à une autre question.

Madame Switucha, désolé de vous cibler, et ce n'est pas vous qui êtes visée, c'est le système. Concernant l'échantillonnage que vous avez mentionné, où vous avez trouvé 92 % de conformité, ou seulement 8 % d'échantillonnage, je me demande simplement pourquoi vous échantillonnez à l'extrémité du système.

Il me semble que vous devriez échantillonner l'extrémité supérieure d'un système fluvial, où l'eau est assez pure, mais si l'on prend le fleuve Fraser, après qu'il a été traversé par les effluents municipaux, les débordements, etc., son eau n'est plus si pure. Si vous commencez par la fin, ne seriez-vous pas beaucoup plus en mesure de remonter jusqu'à l'endroit où se trouvent les problèmes que si vous prenez les échantillons au début, où l'eau est en fait encore très pure?

Mme Tammy Switucha: Je ne suis pas en désaccord avec votre observation. Je pense, cependant, qu'il s'agit du champ de compétence de l'ACIA et de notre capacité à faire ce contrôle et cette surveillance, de sorte que notre mandat est axé...

M. Mel Arnold: Excusez-moi. N'avez-vous pas la capacité d'échantillonner près de l'extrémité finale de la chaîne d'approvisionnement?

Mme Tammy Switucha: Notre autorité en matière d'échantillonnage repose sur la responsabilité de veiller à ce que les aliments échangés entre les provinces ou exportés ou importés soient propres à la consommation, il est donc difficile de dire si nous l'aurions ou non, selon la destination de ce produit. Cependant, s'il s'agit uniquement d'une zone de conservation, non, nous ne le ferions pas.

M. Mel Arnold: J'ai une question rapide à poser avant de manquer de temps.

Le président: Je suis désolé, monsieur Arnold. Votre temps est écoulé.

Nous allons maintenant passer à M. Morrissey, pour cinq minutes ou moins.

M. Robert Morrissey: Ma question s'adresse à l'ACIA. Entre les domaines du commerce de gros des produits transformés, du commerce de détail et des services alimentaires, dans quel domaine y aurait-il le plus de non-conformité du produit?

Mme Tammy Switucha: Je ne peux répondre à cette question qu'en fonction de la récente étude que nous avons menée. Comme nous l'avons mentionné, les échantillons que nous avons prélevés dans le commerce de détail, les aliments qui sont effectivement emballés dans le magasin, présentaient le plus haut degré de non-conformité.

M. Robert Morrissey: Si je comprends bien, vous ne touchez pas les services de restauration.

Mme Tammy Switucha: Nous le faisons dans certaines circonstances, selon le niveau de commerce que le service de restauration entreprend. En général, non, nous ne le faisons pas, mais il y a quelques rares exemples de certaines entreprises de restauration qui font du commerce interprovincial et pour lesquelles nous aurions compétence. Cependant, ces exemples sont très limités.

M. Robert Morrissey: D'accord. Vous avez mentionné que 20 licences ont été révoquées ou suspendues. Pourriez-vous nous donner un exemple de la taille de l'entreprise? Quelles seraient ses activités? Donnez-moi simplement un exemple. Je suis curieux.

Mme Tammy Switucha: Je suis désolée, monsieur le président. Je n'ai pas cette information sous la main. Il faudrait que nous vous revenions là-dessus.

M. Robert Morrissey: Pourriez-vous fournir au Comité une ventilation des 20 licences ou préciser qui les détenait? Qui seraient les détenteurs?

Mme Tammy Switucha: Nous ferons de notre mieux.

M. Robert Morrissey: Je crois que ma question s'adresse au MPO. Elle fait suite à certaines des questions posées par M. Perkins et Mme Desbiens.

Comment pourriez-vous expliquer au Comité comment se peut-il que quelqu'un achète un produit étiqueté comme étant de la morue locale, puis découvre que l'emballage contient une morue qui vient de la Russie?

Comment cela a-t-il pu se produire? C'est une différence assez importante.

Je vais adresser la question au MPO. Si le MPO ne s'occupe que du bateau jusqu'au quai et que l'ACIA intervient ensuite, comment une telle situation peut-elle se produire? Veuillez expliquer.

M. Adam Burns: Dans ce cas, je crois qu'il s'agit d'une question d'étiquetage des aliments. Mes collègues de l'ACIA pourraient probablement répondre à cette question.

• (1250)

Mme Tammy Switucha: C'est un problème. Nous ne le contestons pas. Dans le cadre des pouvoirs dont nous disposons actuellement, l'ACIA effectue une surveillance très précise des importateurs de poissons et de fruits de mer. Nous utilisons tous les outils dont nous disposons en vertu de la loi pour être en mesure d'effectuer cette surveillance réglementaire et de prendre des mesures d'application de la loi, mais nous ne pouvons pas être partout en même temps. Par conséquent, une grande partie de notre travail est fondée sur le risque et sur le renseignement...

M. Robert Morrissey: Alors il serait juste pour moi de conclure qu'il y a des lacunes dans le système qui permettent cela, et c'est une lacune importante qui permettrait cette fausse déclaration.

Monsieur Burns, vous avez parlé d'un solide régime d'application de la loi sur les prises sous l'égide du MPO à partir de la certification des prises. Pourriez-vous nous en dire plus et nous décrire ce régime d'application de la loi sur les prises qui permet de s'assurer que tout le produit est ce qu'il est censé être?

M. Adam Burns: Je pense que vous parlez de l'application de la loi et de la routine de vérification post-certification. Nous avons une équipe précise d'agents de protection de la conservation dont le rôle est d'exercer une fonction d'audit et de vérification et d'intervenir après la délivrance des certificats. L'objectif est d'évaluer la chaîne de possession au sein de l'entité afin de s'assurer qu'il s'agit bien d'un produit de la pêche provenant d'un navire particulier et

d'une licence donnée, que la licence était valide et en vigueur, qu'il y avait un quota disponible, et tout ce genre de choses qui garantit que produit provient bien d'une pêche réglementée.

Ce processus d'audit et de vérification a lieu régulièrement après la délivrance du certificat. Dans certains cas, ces certificats doivent être délivrés dans les deux heures en raison de la nature vivante de certains des produits exportés.

Le président: Merci, monsieur Morrissey.

Nous allons maintenant passer à Mme Desbiens pour deux minutes et demie.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Je vous remercie, monsieur le président.

Je tiens à remercier mes collègues qui ont pris le relais de mes exemples. Cela me touche beaucoup. C'est très pertinent.

Plus tôt, vous disiez que vous comptiez beaucoup sur les différentes infrastructures de chaque province et du Québec, comme le MAPAC et les municipalités.

Les différentes instances savent-elles précisément le rôle qu'elles jouent par l'entremise de votre ministère? Le leur a-t-on communiqué? Reçoivent-elles des directives? Avez-vous des directives précises à leur donner concernant la traçabilité des aliments? À quel moment arrêtez-vous votre travail et à quel moment commencent-elles le leur?

[Traduction]

Mme Tammy Switucha: Pour toute enquête sur la salubrité des aliments, qui vise également les fausses déclarations, nous avons une très bonne coopération avec nos collègues provinciaux et territoriaux.

Lorsque nous participons à une enquête, nous partageons régulièrement des renseignements avec tous les ordres de gouvernement. Bon nombre des rappels et des avis que vous voyez sont le résultat d'une coopération intergouvernementale, car nous travaillons tous ensemble dans le but de protéger les Canadiens et la santé publique.

[Français]

Mme Caroline Desbiens: Nous en arrivons à la conclusion.

Dans ce cadre-ci, que vous manque-t-il? Avez-vous déterminé des lacunes? Comment comptez-vous y remédier? Manquez-vous de ressources ou de main-d'œuvre? Les scientifiques devraient-ils être davantage sollicités? Devriez-vous faire un meilleur échantillonnage?

En somme, qu'est-ce qui pourrait améliorer les choses, à votre avis?

[Traduction]

Mme Tammy Switucha: Comme je l'ai mentionné plus tôt, il est juste de dire que l'ACIA ne peut pas être partout et tout à la fois, alors nous comptons sur ces partenariats. C'est un front de mer complexe — excusez le jeu de mots — de la question. Je ne peux pas parler du financement concernant les lacunes, mais le financement que nous avons reçu dans le cadre du budget 2019 nous a permis d'élargir et d'améliorer nos activités d'enquête sur les fausses déclarations et la fraude.

• (1255)

Le président: Merci.

Nous allons maintenant passer à Mme Barron pour deux minutes et demie.

Mme Lisa Marie Barron: J'aime toujours un bon jeu de mots. Je vous en remercie.

À ma connaissance, un sixième des maladies alimentaires au Canada est lié aux fruits de mer. L'ACIA a-t-elle examiné d'autres administrations, comme celles de l'Union européenne, pour voir comment les maladies alimentaires liées aux fruits de mer ont évolué à mesure qu'elles mettaient en oeuvre des règlements plus stricts?

Mme Tammy Switucha: L'ACIA utilise toujours ce genre de renseignements dans le cadre de son analyse des risques. Nous examinons toujours les conclusions et les résultats d'autres pays pour éclairer notre analyse des risques lorsqu'il s'agit de la protection des Canadiens et de la salubrité des aliments.

Mme Lisa Marie Barron: J'ai un suivi de la question de M. Arnold. On dirait que le Canada fournit volontairement un marché pour les produits illégaux en raison de ces problèmes de compétence.

Pouvez-vous confirmer combien d'argent le MPO dépense chaque année pour soutenir ses partenaires internationaux dans la lutte contre la pêche illégale, non réglementée et non déclarée?

M. Adam Burns: Je ne peux pas parler directement des montants précis du financement. Nous participons à divers forums internationaux, tant, comme je l'ai dit, du point de vue des politiques, en veillant à ce que les règles soient strictes, que du point de vue de

l'application de la loi, les agents des pêches et la Garde côtière canadienne jouant un rôle pour veiller à ce que ces activités INN soient arrêtées à l'échelle internationale.

Mme Lisa Marie Barron: Merci, monsieur Burns.

Pensez-vous que nous pourrions obtenir cette information par écrit?

M. Adam Burns: Je ne peux pas m'engager à ce que nous soyons en mesure de vous fournir le montant précis. Ce n'est pas nécessairement quelque chose qui fait l'objet d'un suivi précis de cette manière, mais nous vous fournirons ce que nous pourrons.

Le président: Merci, madame Barron.

Voilà qui met fin à nos tours de questions. Il nous reste environ deux minutes, juste assez de temps pour remercier nos témoins, M. Burns, Mme Switucha et, bien sûr, Mme Twardek, qui n'a pas eu à participer beaucoup pendant les tours de questions. C'est probablement une bonne chose; personne ne l'a tourmentée.

Merci encore à nos témoins.

Merci à la greffière et aux membres du Comité, à nos analystes et, bien sûr, aux merveilleuses personnes qui assurent les services de traduction ici aujourd'hui.

Nous vous reverrons tous à la prochaine réunion du Comité permanent des pêches et des océans.

La séance est levée.

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

PERMISSION DU PRÉSIDENT

Les délibérations de la Chambre des communes et de ses comités sont mises à la disposition du public pour mieux le renseigner. La Chambre conserve néanmoins son privilège parlementaire de contrôler la publication et la diffusion des délibérations et elle possède tous les droits d'auteur sur celles-ci.

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

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

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

Aussi disponible sur le site Web de la Chambre des communes à l'adresse suivante :
<https://www.noscommunes.ca>

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

SPEAKER'S PERMISSION

The proceedings of the House of Commons and its committees are hereby made available to provide greater public access. The parliamentary privilege of the House of Commons to control the publication and broadcast of the proceedings of the House of Commons and its committees is nonetheless reserved. All copyrights therein are also reserved.

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

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

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

Also available on the House of Commons website at the following address: <https://www.ourcommons.ca>