



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

45^e LÉGISLATURE, 1^{re} SESSION

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

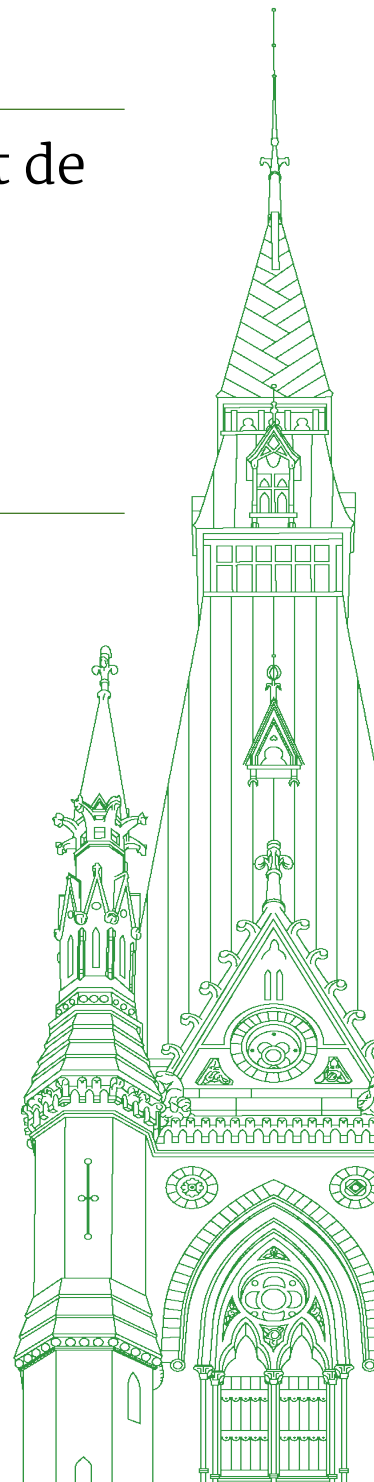
TÉMOIGNAGES

NUMÉRO 041

PARTIE PUBLIQUE SEULEMENT - PUBLIC PART ONLY

Le jeudi 11 juin 2026

Président : Michael Coteau



Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le jeudi 11 juin 2026

• (1100)

[Traduction]

Le président (Michael Coteau (Scarborough—Woburn, Lib.)): La séance est ouverte.

Bienvenue à la 41^e réunion du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Chambre des communes. La réunion d'aujourd'hui se déroule en format hybride conformément au Règlement. Des députés participent en personne dans la pièce et d'autres à distance au moyen de l'application Zoom.

Avant de poursuivre, j'aimerais demander à tous les participants dans la pièce de consulter les directives inscrites sur les cartes qui se trouvent sur la table. Ces mesures sont en place pour prévenir les réactions acoustiques et pour protéger la santé et la sécurité de tous les participants, y compris nos interprètes. Vous remarquerez aussi un code QR sur la carte, qui mène vers une courte vidéo de sensibilisation.

Je veux faire quelques observations pour la gouverne des témoins et des députés.

Veuillez attendre que je vous nomme ou qu'un membre du Comité vous pose directement une question avant de prendre la parole. Je pense que personne ne comparait par vidéoconférence aujourd'hui.

Je veux également rappeler aux témoins que les membres du Comité peuvent leur poser des questions en français et en anglais. Si vous avez besoin de l'interprétation, veuillez prendre un moment maintenant pour préparer votre oreillette et sélectionner le canal d'écoute nécessaire, ce qui vous permettra ensuite de tirer pleinement avantage du temps accordé à chaque question et à chaque réponse. Je rappelle que tous les commentaires doivent être adressés par l'entremise de la présidence. Je demanderais aux députés dans la pièce de bien vouloir lever la main s'ils souhaitent intervenir.

Pour les 45 premières minutes de la réunion, nous accueillons Justin Cantafio, de la Coalition atlantique d'action en alimentation. De Food First NL, nous avons Joshua Smee. Nous accueillons aussi Lori Nikkel, qui est directrice générale à Deuxième récolte Canada.

Nous allons commencer par M. Smee, s'il vous plaît.

Vous avez cinq minutes.

Joshua Smee (président directeur-général, Food First NL): Monsieur le président, madame et messieurs les députés, bonjour. C'est encore le matin. Je pense que je suis encore à l'heure de l'Atlantique.

Merci de me donner l'occasion de parler au Comité de l'important sujet de la réunion d'aujourd'hui, et merci de l'aborder.

Je m'appelle Joshua Smee. Je suis président-directeur général de Food First NL. Nous sommes un organisme à but non lucratif avec

des membres du personnel à Terre-Neuve et au Labrador. À Food First NL, notre vision est celle d'une province où tout le monde peut se nourrir dans la joie et la dignité. Cette vision nous rappelle que la sécurité alimentaire ne se limite pas au nombre de calories consommées. Il est aussi question de l'endroit d'où ces calories proviennent, de la façon dont nous les consommons et des personnes avec qui nous les consommons.

À notre époque instable, chaque élément de ce portrait subit des pressions. Votre comité l'a entendu à maintes reprises. Vous avez fait venir d'excellents orateurs, y compris des gens de notre province.

Lorsque notre organisme examine l'état de notre système alimentaire local à Terre-Neuve-et-Labrador, nous voyons trop souvent des occasions ratées. Nous voyons une population vieillissante d'agriculteurs en même temps que des jeunes qui ont de la difficulté à se faire une place dans le système alimentaire. Nous voyons des commerces remplis de produits importés qui ont été dans des camions et des entrepôts pendant des semaines, alors que les producteurs locaux ont du mal à accéder aux marchés locaux. Nous voyons la vaste majorité des acheteurs institutionnels de notre province, des endroits comme les hôpitaux et les écoles, dépenser leur budget alimentaire à l'extérieur de la province, pas parce qu'ils ne veulent pas investir localement, mais parce qu'ils n'ont pas de mécanisme pour le faire.

À quoi pourraient ressembler certaines solutions?

Nous pensons que, du moins en partie, cela ressemble à un réseau prospère de centres alimentaires d'un bout à l'autre du pays. Nous avons très hâte d'entendre les détails de l'annonce qui s'en vient cet après-midi, car je pense que cela cadre très bien avec une partie de ce que je vais dire. Je crois que je peux donner un petit aperçu des observations de M. Cantafio.

Nous exploitons actuellement deux centres alimentaires à but non lucratif à Terre-Neuve-et-Labrador, un dans l'Ouest de Terre-Neuve et l'autre sur la péninsule d'Avalon. Je peux vous parler un peu de leur fonctionnement.

Nous exploitons un magasin en ligne auquel s'inscrivent des producteurs de chaque région. Chaque semaine, ils y indiquent ce qu'ils ont, et les clients peuvent passer une seule commande qui comprend des produits d'autant de producteurs qu'ils le souhaitent. Les gens de Food First NL se déplacent, rassemblent les produits en vrac de tous les producteurs, les divisent en fonction des commandes des clients et les acheminent aux points de ramassage dans les collectivités des gens partout dans la province. Lorsque vous vous rendez à la station-service locale pour faire le plein, une boîte avec votre nom vous attend, et elle contient des produits de 40 agriculteurs différents.

C'est le genre de solution communautaire que nous voyons apparaître d'un bout à l'autre du pays. Soyons clairs: nous n'avons pas inventé le modèle. Nous suivons un mouvement qui se répand partout au Canada, et pour une très bonne raison. Les centres alimentaires procurent d'énormes avantages, tant pour les producteurs que pour les acheteurs.

Les petits agriculteurs et les autres petits producteurs sont les petits touchés. Ils sont nombreux à ne pas obtenir un accès aux épiceries ou à ne pas pouvoir se le permettre. Les nouveaux venus sont également touchés, surtout les nouveaux Canadiens qui entrent dans le système alimentaire. Ces personnes obtiennent un accès immédiat à un marché dynamique qui comprend des milliers de consommateurs ainsi qu'une aide à la commercialisation et un soutien promotionnel. Ils n'ont pas à consacrer autant de temps à l'extérieur de leur ferme ou de leur exploitation à essayer de vendre leurs produits et ils passent donc plus de temps à faire leur travail.

Du point de vue du consommateur, les gens peuvent se procurer des aliments locaux de manière plus fiable, en particulier les gens qui n'ont pas accès à une auto ou qui n'ont pas de marché fermier à proximité. Le député Connors vient de Terre-Neuve-et-Labrador. Nous savons comment cela fonctionne. Nous avons la proportion la plus élevée de ventes à la ferme au pays. C'est très bien quand on peut conduire d'une ferme à l'autre, mais c'est impossible pour beaucoup d'entre nous.

Nous voyons aussi que des restaurants et des acheteurs institutionnels dont les commandes sont trop grosses pour un seul producteur peuvent recourir à un centre alimentaire pour regrouper des produits de nombreux producteurs. En tant qu'exploitant, j'ai vu de nombreux cas de réussite avec cette façon de faire, mais nous observons aussi les difficultés auxquelles ces modèles se heurtent.

Pour qu'un centre alimentaire vole de ses propres ailes financièrement, il lui faut du temps pour bâtir son marché et sa clientèle, ce qui est difficile pour un organisme à but non lucratif. Nos systèmes de financement sont très fortement axés sur les coûts en capital, même si un grand nombre de ces initiatives locales ont plutôt besoin de fonds d'exploitation. Ils ont besoin d'une marge de manœuvre.

Nous voyons toutefois d'excellentes choses qui se profilent à l'horizon. Nous observons une harmonisation des pouvoirs avec le Programme national d'alimentation scolaire. Un principe de base de la politique sur l'alimentation en milieu scolaire du Canada est que les aliments doivent provenir autant que possible de sources locales, et qu'on doit tenir compte des circonstances locales et régionales. De récents travaux de recherche montrent qu'un programme national d'alimentation scolaire pourrait rapporter 4,8 milliards de dollars aux économies locales grâce à l'achat d'aliments locaux au cours des 10 prochaines années et qu'il pourrait créer des centaines de milliers d'emplois dans le système alimentaire. Dans le cadre de nos discussions avec des intervenants partout à Terre-Neuve-et-Labrador, nous avons entendu à maintes reprises que les centres alimentaires vont jouer un rôle essentiel pour que cela devienne une réalité.

On se demande toujours ce que le gouvernement peut faire.

• (1105)

Nous espérons qu'un volet spécial de financement sera créé pour investir des fonds d'immobilisations et de fonctionnement dans ce genre d'infrastructure, pour faire des investissements pluriannuels

qui accordent à ce genre de projets d'infrastructure la latitude nécessaire pour démarrer et survivre.

Nous espérons vraiment voir des efforts soutenus pour que les discussions sur l'approvisionnement local fassent partie des discussions entre le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux lors de la mise à jour de la prochaine série d'ententes sur l'alimentation en milieu scolaire. Il est très important que le gouvernement fédéral joue un rôle en établissant des cibles et en veillant à ce que les provinces demeurent ambitieuses par rapport à l'approvisionnement local.

Merci beaucoup.

Le président: Nous allons passer à Deuxième récolte.

Lori Nikkel (directrice générale, Deuxième récolte Canada): Bonjour. Je m'appelle Lori Nikkel et je suis directrice générale de Deuxième récolte. Nous sommes le principal organisme de récupération d'aliments du Canada et l'une des grandes sources d'information sur le gaspillage alimentaire.

Nous nous attaquons au gaspillage alimentaire au niveau systémique grâce à la recherche, à la redistribution d'aliments excédentaires, à l'éducation et à la sensibilisation, et nos travaux de recherche sur le gaspillage alimentaire constituent la meilleure ressource au Canada pour savoir à quel endroit, pourquoi et dans quelle mesure les aliments qui sont produits pour le Canada sont perdus ou gaspillés dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

Nous avons aussi fait d'excellents travaux de recherche sur les organismes de bienfaisance, qui sont au nombre de 61 000 au pays, qui offrent aux gens des aliments peu coûteux ou gratuits. Nous travaillons avec environ 15 000 entreprises alimentaires dans l'ensemble des provinces et des territoires pour récupérer leurs bons aliments excédentaires et les distribuer à certains de ces organismes de bienfaisance, et nous avons aidé 6 millions de personnes l'année dernière grâce à ces excellents aliments qui auraient autrement été jetés.

Nous avons un point de vue très unique sur la sécurité alimentaire, le gaspillage alimentaire et les possibilités qui existent au sein du système alimentaire du Canada, et l'un des principaux thèmes issus du formidable travail du Comité dans le cadre de l'étude est que la sécurité alimentaire va bien au-delà de la production. Nous sommes d'accord pour dire que même si le Canada produit beaucoup de nourriture, des obstacles liés à l'abordabilité, à l'accès, à la distribution ainsi qu'à la perte et au gaspillage d'aliments continuent de faire en sorte que de nombreuses personnes n'obtiennent pas les aliments dont elles ont besoin.

Pour régler ces problèmes, une approche systémique est nécessaire, et je vais me concentrer aujourd'hui sur trois domaines dans le cadre des témoignages entendus pour cette étude.

Premièrement, le Canada doit dégager davantage de valeur au sein de son propre système alimentaire en investissant dans la capacité nationale de transformation et dans l'innovation. Partout au pays, nous continuons d'exporter des matières premières tout en important des aliments transformés de plus grande valeur. Pendant ce temps, les dirigeants de l'industrie nous disent que des éléments de l'infrastructure de transformation et de coemballage des aliments sont sous-utilisés, ce qui fait en sorte que des aliments comestibles sont jetés.

Pour mieux comprendre ces problèmes, Deuxième récolte a lancé un projet de recherche nationale qui porte sur la capacité de transformation et de coemballage des aliments du Canada. L'étude cerner l'infrastructure existante, les lacunes en matière de capacité, les endroits où les actifs sont sous-utilisés et les obstacles qui empêchent les entreprises d'utiliser pleinement les installations existantes. On va également examiner les tendances en matière d'exportation de produits bruts et d'importation de produits finis pour cerner les possibilités de créer plus de valeur au Canada. Les intervenants de l'industrie qui participent au projet nous ont déjà dit que ces travaux de recherche auraient dû être faits il y a des années.

La recherche est appuyée par un comité consultatif qui comprend Agriculture et Agroalimentaire Canada, la Fédération canadienne de l'agriculture, des associations industrielles nationales, de grands transformateurs d'aliments et les plus grands détaillants du pays.

Il est rare de voir un tel degré d'alignement dans l'ensemble de la chaîne de valeur du secteur alimentaire. Cela montre à quel point il est important de combler des lacunes de longue date dans notre compréhension de la capacité de transformation alimentaire du Canada.

Deuxièmement, je veux souligner comment le renforcement de la production et de la transformation locales réduira le gaspillage alimentaire et nos répercussions environnementales. Nos recherches montrent que nous gaspillons 46,5 % de tous les aliments produits pour le Canada. Parmi ces aliments, il y a 58 milliards de dollars de produits parfaitement comestibles dont le gaspillage aurait pu être évité. Les émissions annuelles de CO₂ attribuables à ce gaspillage alimentaire évitable correspondent à celles de 5,6 millions de voitures chaque année.

L'achat local peut aider à réduire le gaspillage alimentaire en diminuant le nombre de milles parcourus entre la ferme et le consommateur, ce qui permet aux aliments d'être plus frais à leur arrivée et de se conserver plus longtemps. Les chaînes d'approvisionnement plus courtes réduisent également les dommages et la détérioration de la qualité pendant le transport, en particulier pour les aliments périssables. En gardant les aliments plus près de l'endroit où ils sont produits, un système alimentaire local aide à faire en sorte qu'une plus grande proportion d'aliments est mangée plutôt que gaspillée.

Troisièmement, je vais m'appuyer sur l'expérience de Deuxième récolte dans le soutien d'initiatives d'achat local et de programmes de récupération des aliments qui ont permis de garder des aliments canadiens dans des collectivités du Canada.

Pendant la pandémie, le Programme de récupération d'aliments excédentaires du gouvernement fédéral a fourni un financement d'urgence pour acheter des aliments excédentaires qui avaient perdu leurs marchés lorsque des restaurants, des hôtels et des institutions ont soudainement fermé leurs portes.

Grâce à ce programme, nous avons acheté et redistribué plus de 9,4 millions de livres d'aliments excédentaires dans l'ensemble des provinces et des territoires. Nous avons ainsi aidé des producteurs et des entreprises alimentaires du Canada qui faisaient face à des perturbations sans précédent, tout en nous assurant que les bons aliments parvenaient aux collectivités plutôt que d'être gaspillés.

Au-delà des aliments, ce programme a permis de bâtir et de renforcer un réseau national d'organismes communautaires, de parte-

naires de distribution et d'infrastructures logistiques qui continuent d'appuyer les efforts de récupération des aliments aujourd'hui.

En 2022, comme vous vous en souvenez peut-être tous, une perturbation du marché a laissé des millions de livres de patates de l'Île-du-Prince-Édouard sans destination. En partenariat avec le gouvernement, des cultivateurs et des organismes communautaires, nous avons donc acheté et redistribué partout au Canada, y compris dans des régions rurales et éloignées, 12 millions de livres de ces patates.

En 2024, lorsque la fermeture d'une grande coopérative fruitière a bloqué des pommes dans des vergers de la Colombie-Britannique, nous avons travaillé avec des agriculteurs et des partenaires pour acheter et distribuer plus de 154 000 livres de pommes.

● (1110)

De telles initiatives jouent un rôle d'amortisseur face aux perturbations de la chaîne d'approvisionnement, en aidant les entreprises canadiennes à récupérer la valeur de leur production, en améliorant l'accès à des aliments nutritifs et en faisant en sorte qu'une plus grande part des aliments produits au Canada restent dans le système alimentaire national.

Le président: Merci.

Nous passons maintenant à la Coalition atlantique d'action en alimentation.

Vous avez cinq minutes.

[Français]

Justin Cantafio (administrateur, Coalition atlantique d'action en alimentation): Monsieur le président et membres du Comité, bonjour.

Je vous remercie de m'avoir invité à comparaître aujourd'hui.

[Traduction]

Je m'appelle Justin Cantafio, et je suis directeur des politiques au Centre for Local Prosperity. Je suis également cofondateur et directeur du Halifax Regional Food Hub, mais je compare aujourd'hui à titre d'administrateur de la Coalition atlantique d'action en alimentaire.

Notre coalition œuvre dans tout le Canada atlantique pour renforcer la souveraineté alimentaire et les systèmes alimentaires communautaires. Au cours des derniers mois, nous avons soutenu un projet d'écoute auprès de plus de 150 agriculteurs et producteurs alimentaires. Les observations que je présenterai aujourd'hui sont tirées de ces échanges.

Votre étude pose les bonnes questions: comment renforcer la sécurité alimentaire dans un contexte d'instabilité mondiale, créer plus de valeur au sein de la chaîne alimentaire canadienne, soutenir la production et la transformation alimentaires locales, et favoriser l'achat local? Pour répondre honnêtement à ces questions, il faut aller au-delà des discours habituels sur la croissance, l'innovation et la productivité.

Notre principal constat est clair: le Canada n'a pas un problème de production alimentaire. Ce n'est pas la cause profonde de la crise d'insécurité alimentaire que nous traversons. Nos agriculteurs savent comment cultiver des aliments. Ce qui disparaît peu à peu, ce sont les systèmes qui permettent aux collectivités de se nourrir elles-mêmes — la transformation, l'entreposage, la distribution, l'approvisionnement, la propriété locale et les circuits commerciaux qui acheminent les produits des fermes vers les ménages, les collectivités, les institutions et ailleurs.

Dans tout le Canada atlantique, la demande pour des aliments locaux est bien réelle. Les consommateurs en veulent, les institutions souhaitent s'en procurer et les producteurs sont prêts à les fournir, mais les maillons intermédiaires du système alimentaire se sont considérablement affaiblis.

Les producteurs nous parlent de la perte d'installations de transformation et d'abattoirs, du manque d'entreposage frigorifique, de la faiblesse de la distribution locale, de la complexité des voies d'accès à l'approvisionnement et de l'augmentation des coûts de transport. Beaucoup peinent à vendre de façon rentable, sur les marchés régionaux, les aliments qu'ils cultivent. En Nouvelle-Écosse, nous avons perdu plus de 21 % de nos fermes en cinq ans. Si une région ne peut pas transformer, entreposer, distribuer ou acheter les aliments qu'elle produit, elle n'est absolument pas résiliente.

La véritable résilience repose sur la diversité, la redondance, l'interconnexion et la capacité d'adaptation. Un système fondé sur une concentration de la propriété, de longues chaînes d'approvisionnement et une logistique juste à temps peut sembler efficace dans des conditions stables, mais dès qu'il subit des pressions, il s'effondre — et c'est ce qui se passe à l'heure actuelle.

Il faut aussi parler ouvertement de la concentration des entreprises. Le Canada possède l'un des secteurs de l'alimentation les plus concentrés au monde, et cette concentration continue d'augmenter sur le plan de la transformation, de la distribution, des intrants et des semences.

La question n'est pas de savoir si on crée de la valeur au Canada. Il s'agit plutôt de savoir qui en bénéficie, qui possède les infrastructures, qui fixe les conditions et où aboutit la richesse générée par le système alimentaire: circule-t-elle au sein des collectivités, ou est-elle drainée vers l'extérieur?

C'est là que se creuse l'écart entre producteurs et consommateurs. Les marges des agriculteurs sont déjà entièrement réduites. Les coûts de la main-d'œuvre, des terres, du service de la dette, du carburant, des aliments pour animaux, des engrais — et j'en passe — ne cessent d'augmenter, et cette tendance est loin de s'inverser. Beaucoup d'agriculteurs ne peuvent tout simplement pas réduire davantage leurs prix sans mettre en péril la viabilité de leur exploitation. Pendant ce temps, les ménages subissent de plein fouet la crise du coût de la vie, alors que le secteur canadien de l'épicerie continue de faire des profits.

On ne comblera pas cet écart en demandant aux producteurs d'absorber plus de coûts ou en disant aux consommateurs de payer plus cher. Il faut raccourcir les chaînes d'approvisionnement, renforcer les marchés locaux et instaurer des politiques publiques qui aident les producteurs à conserver une plus grande part de la valeur créée tout en améliorant l'accès pour les consommateurs.

C'est ici que l'approche fondée sur la création de richesse communautaire devient pertinente. Il s'agit de se demander à qui appar-

tiennent ces actifs, à qui sont attribués les contrats, à quoi servent les dépenses publiques et si la richesse reste enracinée localement. Le PIB ne rend pas compte de ces réalités. Il peut augmenter alors même que le nombre d'exploitations agricoles diminue, que l'insécurité alimentaire s'aggrave et qu'une part croissante des fonds publics échappe à l'assiette fiscale.

C'est pourquoi l'alimentation locale n'est pas un simple phénomène de mode. Ce n'est ni une préférence de consommation ni un exercice d'image de marque. C'est une approche pragmatique. Il s'agit de souveraineté alimentaire, de pouvoir, de capacité d'agir, d'accès à la terre, de gouvernance et de maîtrise de nos systèmes alimentaires.

À la lumière de ce que nous avons entendu dans les provinces de l'Atlantique, nous recommandons quatre solutions pratiques. Premièrement, il faut investir dans le chaînon manquant, c'est-à-dire les infrastructures alimentaires régionales. Elles ont été vidées de leur substance, mais il est possible de les reconstruire.

Deuxièmement, il faut utiliser les achats publics comme levier de développement économique. Les institutions achètent déjà des aliments. Les dépenses publiques devraient servir l'intérêt collectif, au lieu de se limiter à la recherche du prix le plus bas. Pour favoriser l'approvisionnement régional, il faut fixer des seuils minimaux d'achats locaux clairement définis.

Troisièmement, nous devons renforcer les voies d'accès aux marchés offrant des prix équitables. Cela signifie qu'il faut soutenir les épiciers indépendants, les marchés agricoles, les centres alimentaires, les coopératives et la distribution régionale, tout en freinant la concentration des entreprises.

Quatrièmement, nous devons vraiment commencer à mesurer ce qui compte. Si la croissance des exportations, la production et le PIB deviennent nos seuls indicateurs, que perdons-nous de vue? La rentabilité agricole, la relève, la capacité de transformation, la diversité de la propriété, les fuites économiques, l'insécurité alimentaire, les effets multiplicateurs économiques locaux, et j'en passe.

Le message que nous entendons est sans équivoque: les gens ne demandent pas un autre projet pilote à court terme pour régler ce problème. Ils réclament les infrastructures, le financement et les conditions politiques nécessaires pour rebâtir des systèmes alimentaires résilients, démocratiques et solidement enracinés dans les collectivités.

• (1115)

Je vous remercie.

Le président: Merci beaucoup.

Nous allons entamer notre première série de questions de six minutes, en commençant par les conservateurs.

Monsieur Epp, vous avez la parole.

Dave Epp (Chatham-Kent—Leamington, PCC): Merci, monsieur le président.

Je vous remercie tous de vos témoignages et de l'excellent travail qu'accomplissent vos organisations.

Je reviens tout juste — il y a quelques heures à peine — d'une conférence consacrée aux systèmes alimentaires mondiaux, où bon nombre des thèmes abordés rejoignent ceux dont vous avez parlé aujourd'hui. À l'échelle mondiale, l'apport calorique moyen est de 2 963 calories par personne. Il atteint 3 500 en Amérique du Nord, contre 2 600 en Afrique et un peu moins de 3 000 en Asie. Dans une grande partie du monde, les besoins alimentaires sont loin d'être pleinement comblés. De toute évidence, ces régions cherchent, elles aussi, à renforcer leurs systèmes locaux.

Le conférencier qui m'a le plus fait réfléchir est Richard Sexton, auteur du livre *Food Fight*. Il a présenté une analyse intéressante. Ses propos pourront sembler en décalage avec certains de vos témoignages, mais il a proposé trois mesures à prendre à l'échelle mondiale : éliminer les politiques qui réduisent le rendement, lever les obstacles législatifs et réglementaires à l'innovation et optimiser l'utilisation des terres. Son raisonnement s'inscrit donc dans une perspective mondiale, alors que vous abordez la question davantage d'un point de vue local.

J'ai une question pour chacun d'entre vous. En Amérique du Nord, la moyenne est de 3 500 calories. Quelle proportion de cet apport calorique provient actuellement de la production locale? Pour les besoins de la discussion, tenons-nous-en au Canada atlantique.

Madame Nikkel, je vais commencer par vous, puis nous passerons aux autres témoins.

Lori Nikkel: Je n'ai pas la moindre idée de la réponse à cette question, mais je voudrais revenir à la question du gaspillage alimentaire. Partout dans le monde, les systèmes alimentaires présentent des défaillances. Lorsqu'on gaspille autant de nourriture alors que des gens n'ont pas suffisamment à manger, il y a un gros problème. Quant à l'apport calorique, je pense que cela varierait selon le groupe visé.

• (1120)

Dave Epp: Monsieur Cantafio, qu'en pensez-vous?

Justin Cantafio: C'est une excellente question. La planète produit déjà largement assez de calories pour nourrir les gens. La plupart des aliments sont d'ailleurs cultivés par de petits exploitants ou par des producteurs agricoles de petite et moyenne envergure. Pourtant, près de 29 % de la population mondiale vit en situation d'insécurité alimentaire. Là où j'habite, c'est à peu près le même pourcentage. Cette situation ne s'est pas imposée d'elle-même; elle découle de choix délibérés. À mon avis, le véritable défi consiste à réorienter le système alimentaire afin qu'il soit au service de la population plutôt que de ceux qui en tirent profit.

Dave Epp: Monsieur Smee, qu'en dites-vous?

Joshua Smee: À Terre-Neuve-et-Labrador, nous n'avons pas de données sur l'apport calorique, mais je peux vous donner quelques repères. Nous savons qu'une grande partie des aliments consommés dans notre province proviennent de l'extérieur. Nous n'avons pas le chiffre exact, mais la proportion se situe entre 75 et 90 %. Or, ce pourcentage occulte un fait important : notre province affiche aussi le plus fort taux d'accès aux aliments sauvages au pays. Dans mon entourage, presque tout le monde pratique la pêche ou la chasse, ou connaît quelqu'un qui s'y adonne, et beaucoup de personnes produisent elles-mêmes une partie de leur nourriture en marge de l'économie de marché. Les statistiques ne tiennent pas compte, par exemple, des aliments cultivés dans les jardins aménagés le long

des routes — un paysage familier pour quiconque a parcouru la péninsule nord de Terre-Neuve.

Je crois que, pour la plupart des habitants du Canada atlantique, il est vrai que nous ferons toujours partie d'un système alimentaire mondial et que la plupart de nos calories viendront toujours d'aliments produits à l'extérieur de la région. Il faut toutefois éviter de perdre de vue les moyens de renforcer la part du système alimentaire qui demeure locale.

Dave Epp: J'habite dans le Sud-Ouest de l'Ontario, une région qui offre un vaste choix de produits alimentaires. Pourtant, je soupçonne qu'une grande partie de ce que je consomme ne provient pas de la région immédiate, justement en raison de la diversité, qui a été évoquée... et pour avoir cet accès. Je pense que nous voulons tous renforcer nos systèmes locaux. Je reviendrai dans un instant sur la notion de « chaînon manquant ». J'aime beaucoup cette expression.

Que recommandez-vous? L'agriculture est une compétence partagée entre le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux. Comment pouvons-nous y arriver? Comment pouvons-nous encourager la transformation alimentaire lorsqu'il s'agit d'une compétence partagée? À qui revient cette responsabilité?

Joshua Smee: Je crois qu'il y a quelques pistes de solution. D'abord, les programmes mixtes fédéraux-provinciaux jouent un rôle important sur le plan du financement. Le Partenariat canadien pour une agriculture durable, par exemple, constitue un soutien essentiel pour les agriculteurs et les producteurs, compte tenu du coût de leur équipement, entre autres. D'ailleurs, un nouveau cadre stratégique est en cours d'élaboration pour ce programme. Il est important que les questions examinées par le Comité soient prises en compte dans cette réflexion.

Ensuite, le gouvernement fédéral peut jouer un rôle important en fixant des cibles. Dans le cadre d'ententes conclues avec les provinces, comme celles sur l'alimentation en milieu scolaire, le gouvernement fédéral a l'occasion d'établir des cibles et de laisser aux provinces le soin de déterminer comment les atteindre, en particulier pour l'approvisionnement institutionnel, qui constitue un véritable levier dans ce domaine.

Dave Epp: Est-ce que l'un de vous souhaite ajouter quelque chose?

Justin Cantafio: Oui. Une chose que j'aime souligner, c'est que la sécurité alimentaire est aussi une question de sécurité nationale. Il faut trouver des moyens de mettre à profit les ressources financières beaucoup plus importantes dont dispose le gouvernement fédéral, surtout lorsqu'on les compare à celles d'une petite province comme la Nouvelle-Écosse, et d'encourager des partenariats publics entre les deux ordres de gouvernement. Je pense que nous avons une grande cagnotte dans laquelle puiser. Les provinces seront certes disposées à se joindre à l'effort ou à emboîter le pas, mais elles n'ont souvent pas les moyens d'agir seules.

Dave Epp: Madame Nikkel, vous avez évoqué la question de l'abordabilité. Comment pouvons-nous y remédier? L'écart en matière d'abordabilité découle-t-il de la structure de nos systèmes alimentaires ou plutôt de l'état général de notre économie et du niveau des revenus? Comment rendre les aliments plus abordables?

Lori Nikkel: Tout part du revenu. C'est, selon moi, le facteur déterminant.

Pour répondre à votre première question, je dirais que le gouvernement fédéral a un rôle à jouer dans l'harmonisation entre les provinces. C'est un gros problème. Lorsqu'un crédit d'impôt destiné aux agriculteurs est accessible dans quatre provinces, mais pas ailleurs au pays, cela pose problème.

La réduction de la pauvreté passe avant tout par une augmentation des revenus. Les gens ont besoin d'argent pour acheter de la nourriture. Il s'agit d'un enjeu très complexe, qui dépasse largement le secteur agricole. Je reviens à l'argument de tout à l'heure: lorsqu'une telle quantité de nourriture est gaspillée alors que des gens ont faim, c'est signe que notre système alimentaire ne fonctionne pas comme il le devrait. La réduction du gaspillage ne règlera pas le problème de la faim, mais nous pouvons au moins répondre ainsi à un impératif environnemental pendant que nous travaillons à instaurer des politiques destinées à améliorer la situation économique des gens ordinaires.

Dave Epp: Vous avez tous parlé du chaînon manquant, de la capacité de transformation et de la création de valeur ajoutée, qui fait actuellement défaut. Encore une fois, par où devons-nous commencer pour régler ce problème?

Madame Nikkel, allez-y.

Lori Nikkel: Il faut commencer par la recherche. Nous avons besoin de recherches fondamentales pour savoir ce qui se passe réellement dans l'ensemble du pays afin que nous puissions prendre des décisions et fixer des objectifs à cet égard. C'est la première étape que nous préconisons.

Dave Epp: Merci.

Le président: Merci beaucoup.

Nous passons maintenant aux libéraux pour une intervention de six minutes.

Monsieur Connors, vous avez la parole.

Paul Connors (Avalon, Lib.): Merci beaucoup.

Je salue nos invités.

Bienvenue, monsieur Smee. Je tiens à souligner l'excellent travail que vous et Food First NL accomplissez à Terre-Neuve. C'est remarquable.

Il en va de même pour les autres associations. Vous faites toutes de bien bonnes choses.

Monsieur Smee, l'enjeu de la sécurité alimentaire à Terre-Neuve-et-Labrador présente certaines particularités par rapport à d'autres régions. Nous vivons sur une île, et nous dépendons largement de Marine Atlantique pour l'acheminement des fruits et légumes frais. Dans votre déclaration préliminaire, vous avez parlé d'occasions ratées en ce qui concerne la demande d'aliments locaux. Pouvez-vous nous en dire davantage?

• (1125)

Joshua Smee: Bien sûr, avec plaisir. Selon moi, les occasions ratées sont nombreuses.

Prenons l'exemple de l'achat institutionnel. Je parlais à un fournisseur de repas scolaires qui a passé tout un été à trouver un moyen de remplacer ses carottes importées par des carottes produites localement. Comme vous le savez, nous ne produisons pas une grande variété de cultures dans notre province, mais nous cultivons des carottes en abondance. Malgré tout, ce fournisseur n'a pas

réussi à concrétiser son projet. Ce chaînon était absent. Il n'y avait personne capable de fournir les quantités requises, d'en assurer la livraison et d'effectuer la transformation nécessaire pour répondre aux besoins du programme d'alimentation scolaire.

C'est le genre d'histoires que nous entendons tout le temps, surtout de la part des écoles et des hôpitaux. Songeons aux plus importants acheteurs et à l'influence qu'ils pourraient exercer sur le développement du secteur, notamment au moyen de contrats à long terme. Si les producteurs avaient l'assurance d'une demande stable et prévisible, ils pourraient accroître leurs activités avec plus de confiance. En raison du chaînon manquant, ces possibilités ne se concrétisent pas. Les liens ne se créent pas. L'offre et la demande se croisent sans vraiment se rencontrer.

Tous nous disent vouloir travailler ensemble, et nous les croyons. Nous entendons le même message de la part de gens qui aimeraient acheter des produits locaux, sans savoir comment s'y prendre. En particulier, dans les grandes collectivités comme St. John's ou Corner Brook, bon nombre des habitants n'ont pas accès aux zones rurales où se trouvent les producteurs. Ils ratent vraiment quelque chose. Ils nous en parlent fréquemment. Ce sont d'ailleurs ces consommateurs qui stimulent la demande pour les centres alimentaires et les autres exploitations qui existent déjà.

Paul Connors: Nous parlons du chaînon manquant. À Terre-Neuve-et-Labrador, il est beaucoup question des installations d'entreposage et de la capacité des agriculteurs à collaborer ou à se doter de telles installations. Quelle est votre expérience à cet égard, dans le cadre de votre travail lié aux centres alimentaires?

Joshua Smee: Les infrastructures de stockage sont essentielles. Je pense qu'il est important d'investir davantage dans le stockage partagé, mais je crois que nous constatons que les principales lacunes actuelles concernent la transformation et la distribution des denrées alimentaires. Si vous gérez un petit magasin situé dans la péninsule septentrionale de Terre-Neuve, et que vous souhaitez acheter des denrées alimentaires à Cormack, situé à quelques heures de route, c'est particulièrement difficile à réaliser. Notre système de distribution n'est pas conçu pour acheminer fréquemment de petites quantités de produits provenant de petits producteurs vers de petits commerçants qui mènent leurs activités au sein de petites collectivités.

Bref, c'est ce dont on entend de plus en plus parler. Il s'agit davantage d'enjeux liés au transport et à la distribution que du stockage partagé en soi.

Paul Connors: Nous parlons également du concept de ventes directes à la ferme à Terre-Neuve. De nombreuses exploitations agricoles en dépendent. C'est leur modèle d'affaires: la vente directe à la ferme; par conséquent, elles n'ont pas accès aux grands réseaux de distribution. Pensez-vous que les exploitations agricoles de Terre-Neuve-et-Labrador puissent prospérer grâce à la vente directe à la ferme ou par le biais de pôles agricoles?

Joshua Smee: Oui, on a déjà vu ce genre d'initiatives. Je pense que l'avantage de participer à des initiatives comme les pôles agricoles, c'est qu'on a une équipe à ses côtés. On a quelqu'un dont le métier est de promouvoir ce qu'on fait, de s'occuper de la logistique et de nous permettre de nous recentrer sur notre travail à la ferme. La vente à la ferme est importante, mais elle est aussi aléatoire. On prend un risque. On récolte des produits qui risquent de ne pas se vendre. Les plateformes de distribution alimentaire permettent de prévenir ce que l'on va récolter. Cela rend le système plus efficace et permet à chacun de se remettre au travail.

Je pense que l'une des crises auxquelles nous sommes confrontés est une pénurie de main-d'œuvre dans le secteur agroalimentaire. Si les gens doivent consacrer une partie de leur journée à se rendre en ville en voiture ou à vendre leurs produits devant chez eux, cela peut représenter un véritable défi. Nous avons constaté que les producteurs sont vraiment enthousiastes, en particulier les petits producteurs qui cherchent à percer sur le marché. Quand on observe ces personnes, généralement âgées de 20 à 30 ans, qui tentent de se faire une place dans la production alimentaire, on constate qu'elles tirent vraiment profit d'un accès immédiat à un réseau plus large de consommateurs potentiels.

Paul Connors: Merci beaucoup.

Vous avez également évoqué, dans votre allocution d'ouverture, les notions de « joie et de dignité » des personnes aux prises avec l'insécurité alimentaire. Pourriez-vous nous en dire un peu plus sur ce que cela signifie concrètement?

Joshua Smee: Il s'agit d'une excellente question. Quand on parle de définir la sécurité alimentaire, il ne s'agit pas seulement de calories, comme je l'ai dit. Il s'agit de l'accès à une alimentation suffisante, saine et adaptée à la culture de chacun. Quand on réfléchit à ce que cela signifie concrètement, c'est pouvoir partager un repas avec sa famille, ses amis ou sa communauté. C'est pouvoir participer. À quel point la vie communautaire s'articule-t-elle autour de la nourriture? Combien d'histoires pourrions-nous tous raconter qui tournent autour de la nourriture? C'est la participation qui compte. C'est pourquoi l'accès ne suffit pas. La dignité et la joie ne sont pas des notions superficielles, bien au contraire. Vivre des moments de réjouissance collective, voilà qui demeure essentiel pour tous.

C'est souvent là que l'alimentation locale trouve toute sa place. On nous le répète sans cesse. Nous disposons d'un groupe consultatif composé de personnes ayant vécu et vivant encore cette réalité. Il s'agit d'un groupe de personnes qui ont toutes connu l'insécurité alimentaire, et qui parlent beaucoup de l'alimentation locale. Les personnes qui ont connu l'insécurité alimentaire aimeraient pouvoir participer à cet aspect de la vie communautaire. Si votre accès à l'alimentation repose sur le recours aux banques alimentaires et aux programmes de repas, il arrive parfois que vous passiez à côté de cela. C'est là que la joie et la dignité entrent en jeu. C'est pourquoi il est vraiment important de leur donner accès aux mêmes types d'aliments que ceux auxquels nous avons tous accès.

• (1130)

Paul Connors: Je vous remercie.

Je tiens de nouveau à remercier l'ensemble de nos témoins d'aujourd'hui.

Le président: Merci beaucoup.

Nous allons à présent céder la parole aux députés du Bloc pour un maximum de six minutes.

Monsieur Lemire, à vous la parole, je vous prie.

[Français]

Sébastien Lemire (Abitibi—Témiscamingue, BQ): Merci, monsieur le président.

Monsieur Smee, j'aime bien la discussion et votre discours concernant les carrefours alimentaires.

Ma région, l'Abitibi-Témiscamingue, se trouve à six heures de route en remontant la rivière des Outaouais vers le nord. Elle est en

quelque sorte la Terre-Neuve-et-Labrador du Québec, si on veut, soit une région minière et forestière, elle aussi.

L'étude que j'ai réalisée m'a amené à comprendre qu'il y a des lacunes partout. Ce n'est à peu près pas possible de rentabiliser une seule des étapes de la chaîne alimentaire. Vous avez justement parlé de la volonté des producteurs. Ils sont là aussi.

Quels sont les écueils auxquels vous vous heurtez?

Ce qui m'intéresse surtout, dans le contexte actuel, où sont rassemblés des fonctionnaires du gouvernement fédéral et où le ministre est peut-être à l'écoute, c'est de savoir comment nous pouvons utiliser des ressources publiques pour créer des infrastructures collectives qui vont changer les choses en matière de rentabilité d'entreprises agricoles. Autrement, ce ne serait pas rentable dans des régions où l'occupation du territoire et des villages devient elle aussi rentable pour des communautés qui ont le goût de vivre sur leur territoire.

Quelles sont vos observations là-dessus?

[Traduction]

Joshua Smee: Merci pour cette question fort pertinente. Je pense qu'il y a de nombreux défis à relever, notamment au tout début de la mise en place de réseaux locaux de distribution alimentaire. Il faut du temps pour constituer un réseau de producteurs suffisamment important pour atteindre une certaine taille critique.

Il arrive parfois que ce genre de projets deviennent autosuffisants, mais il faut pour cela avoir atteint une certaine envergure. C'est particulièrement vrai pour les associations à but non lucratif — je suis certain que beaucoup d'entre vous autour de cette table y ont déjà participé —, car nous n'avons pas le même accès aux capitaux, et nous ne pouvons pas contracter de prêt. Par ailleurs, nous n'avons pas accès au financement destiné aux entreprises. Je pense que l'un des rôles les plus importants du gouvernement et des ressources publiques consiste à apporter ce type de soutien aux associations à but non lucratif qui mettent en place l'infrastructure permettant aux producteurs et aux acheteurs privés de se rencontrer.

Pour nous, le point crucial est qu'il y a de réelles limites si ce soutien concerne uniquement les biens d'équipement. Je suis très heureuse d'avoir pu obtenir une subvention pour acheter une camionnette électrique. C'est ce qui permet à mon programme de fonctionner. Nous n'aurions pas les moyens de le faire sans elle, mais il faut aussi quelqu'un pour conduire cette camionnette. C'est la partie la plus difficile à financer: le capital humain nécessaire pour aller chercher les denrées alimentaires, les emballer et les transporter. Dans le secteur associatif, c'est un véritable défi. C'est la pièce manquante, jusqu'à présent, dans certains programmes d'aide publique destinés à ce type d'infrastructure. Ces programmes ne couvrent pas les coûts indirects qui nous permettent de disposer de la marge de manœuvre nécessaire pour atteindre un stade où le projet peut s'autofinancer grâce à ses propres recettes.

[Français]

Sébastien Lemire: Je vais aussi parler de la question de la mise en marché, qui est souvent impossible à préparer dans des régions comme les nôtres.

Une des réflexions que mon bureau a faites porte sur la possibilité de transformer les autobus qui aident au transport des personnes en y installant des congélateurs ou des réfrigérateurs dans une partie du véhicule. Tant qu'à passer par les villages, nous pourrions aussi distribuer des produits frais dans les villages, dans les dépanneurs. Ça améliorerait la capacité de chacun d'avoir accès à des aliments frais, car l'accessibilité est un défi majeur.

Je veux aussi mentionner un élément qui provient de la première étude que nous avons faite. Je vais vous en faire part avec plaisir, car je pense que nous pourrions nous influencer mutuellement de façon positive. L'étude concerne l'abattage. Dans notre région, il y a beaucoup de producteurs de bœuf, particulièrement.

Cependant, il n'y a plus d'abattoirs en Abitibi-Témiscamingue depuis plus de 25 ou 30 ans. Cela n'a pas fonctionné pour diverses raisons. L'une d'entre elles, notamment, concerne le fait que, même pour une économie d'un demi-cent la tonne, les producteurs vont souvent ailleurs. La solidarité est difficile.

Cela dit, je crois beaucoup aux infrastructures collectives. N'est-ce pas la responsabilité du gouvernement de prendre des risques?

En ce moment, le partage des risques et les assurances — qu'il faut prendre en compte — font qu'il y a un plafond en matière d'argent public que nous pouvons investir avec les provinces. Les normes pour un abattoir sont tellement nombreuses qu'il en coûterait au moins de 8 à 10 millions de dollars pour construire un abattoir selon les normes.

Selon vous, comment le gouvernement doit-il assumer les risques de ce défi?

Je crois qu'il devrait assumer tous les risques, dans la mesure où un abattoir est comme une infrastructure, comme un aqueduc. Ce pourrait être une infrastructure collective, que le gouvernement rentabiliserait à l'aide des taxes et de l'impôt.

Est-ce que ça fonctionnerait, chez vous?

• (1135)

[Traduction]

Joshua Smee: C'est une excellente question, et je suis d'accord avec vous sur plusieurs points. On parle parfois d'agriculture, et on finit souvent par se concentrer uniquement sur les fruits, les légumes, et la culture maraîchère en général, mais les protéines locales constituent également un élément essentiel de l'offre alimentaire. En tant qu'exploitant, je peux vous confirmer qu'il s'agit de l'un des produits les plus demandés.

En ce qui concerne la crise du pouvoir d'achat, je pense que nous la ressentons tous ici présents dès que nous entrons dans un supermarché appartenant à une grande chaîne. Le prix des protéines est extrêmement élevé. Le recours aux produits locaux est l'un des moyens qui permettent de constater l'impact de cette situation sur les personnes à faible revenu, car cela leur permet d'accéder à des prix plus abordables.

Je n'ai pas de réponse quant au rôle précis que devrait jouer le gouvernement fédéral dans la réduction des risques, si ce n'est pour dire que je pense qu'il est essentiel de rassembler les gens au sein de la communauté — dans des collectifs, des coopératives ou d'autres structures participatives —, afin que ce type d'installations relève de la propriété communautaire et soit géré par la communauté ainsi que par plusieurs acteurs au sein de tout cet écosystème.

[Français]

Sébastien Lemire: Nous parlons justement du coût des aliments. Lorsque nous remboursons un prêt hypothécaire, il y a des frais d'intérêt associés, et ils sont refilés aux consommateurs. Si nous voulons que les gens en région payent moins cher, une infrastructure payée collectivement permet de faire en sorte qu'au bout du compte, les consommateurs payent leur nourriture moins cher.

Monsieur Cantafio, voulez-vous ajouter des commentaires?

Justin Cantafio: Merci.

[Traduction]

Oui. Je me disais justement que l'un des moyens de favoriser l'accessibilité financière au niveau local consiste à fixer des seuils minimaux d'achats. Il est important de faire de vos établissements des pôles économiques, d'autant plus que bon nombre de ces établissements financés par les autorités provinciales et fédérales sont situés dans des zones isolées. Cela permet de stimuler l'activité économique régionale, tout en réduisant les coûts de production.

Le président: Merci.

Il nous reste environ huit minutes avant de devoir nous arrêter pour nous préparer à la prochaine série de questions et réponse. Nous allons séparer le temps de parole qu'il nous reste en segments de trois minutes, trois minutes, puis une minute et demie.

Nous allons maintenant céder la parole à M. Barlow pour le premier segment de trois minutes.

John Barlow (Foothills, PCC): Merci, monsieur le président.

Comme je n'ai que trois minutes, je vais plonger dans le vif du sujet.

Vous avez tous évoqué l'importance de ce que Mme Nikkel a qualifié de « recherche fondamentale ».

Je vais poser la question à M. Cantafio, compte tenu de la région d'où vous venez, de vos remarques et de vos échanges avec les agriculteurs. Nous soulignons l'importance de la recherche, mais le gouvernement est en train de fermer sept stations de recherche et fermes expérimentales essentielles, notamment la ferme de Nappan, près de Truro et d'Amherst, en Nouvelle-Écosse. Cela aura également des répercussions et conduira très probablement à la fermeture du Maritime Beef Institute.

Ces deux centres de recherche sont en activité depuis près de 100 ans, et consacrent leurs activités au développement de variétés fourragères et de races bovines adaptées au Canada atlantique. Quel sera l'impact, en matière de sécurité alimentaire, de la suppression de ce type de recherche et de ces programmes qui ont contribué à la production alimentaire locale au sein du Canada atlantique?

Justin Cantafio: Voilà un excellent exemple de notre tendance à compter sur les entreprises pour accomplir un travail qu'elles ne peuvent pas mener à bien, alors qu'elles sont principalement motivées par la recherche du profit et l'accumulation de capital. Si nous assistons à une augmentation vertigineuse du nombre d'agriculteurs qui cessent leur activité et de la perte de terres agricoles, et que notre souveraineté alimentaire diminue... À Terre-Neuve-et-Labrador, moins de 10 % des denrées alimentaires proviennent de la région. Par ailleurs, moins de 15 % des denrées alimentaires de la Nouvelle-Écosse proviennent de cette province. Moins de 8 % des légumes du Nouveau-Brunswick sont cultivés sur place. Ce que vous faites, c'est saper la souveraineté alimentaire de votre région. Vous partez du principe que ce sont précisément ces entreprises, qui ont été reconnues coupables d'ententes sur les prix du pain et d'autres formes de spéculation, qui vont résoudre ce type de problèmes.

La souveraineté alimentaire, c'est disposer d'infrastructures alimentaires ancrées dans le territoire ou au sein de la communauté. Cela inclut la capacité de mener des activités de recherche. Par ailleurs, nos infrastructures doivent être le reflet du territoire. Il faut que les personnes qui possèdent de véritables connaissances, c'est-à-dire nos agriculteurs, puissent continuer de participer au processus dans son ensemble.

John Barlow: Madame Nikkel, vous avez également évoqué le rôle de la recherche fondamentale, et pas seulement ici. J'ai notamment mentionné Nappan. Nos centres de recherche agricoles sont présents dans toutes les provinces, pratiquement partout sur le territoire canadien, et elles ont indéniablement un impact.

Il a également été question des entrepôts frigorifiques, et de la ville de Lacombe. En effet, cette ville va perdre le seul entrepôt frigorifique canadien conforme aux normes de biosécurité, ainsi que ses activités de recherche sur le classement des viandes. Quel impact ces fermetures risquent-elles d'avoir sur la production alimentaire locale?

Lori Nikkel: Monsieur Barlow, je ne suis pas en mesure de répondre à cette question, un point c'est tout. J'étudie actuellement les travaux de recherche menés à l'échelle nationale sur la situation du secteur manufacturier. Je pense que la recherche est essentielle, mais je ne m'y connais pas suffisamment pour pouvoir répondre correctement à cette question.

John Barlow: Très bien, je comprends. Monsieur Smee, souhaitez-vous ajouter quelque chose à ce sujet?

Joshua Smee: Je pense que comme Mme Nikkel, je ne suis pas suffisamment familier avec ce type d'installation pour me prononcer. Merci.

• (1140)

John Barlow: En ce qui concerne le commerce interprovincial, le projet de loi C-5 vise à exempter les denrées alimentaires de... Nous parlons ici de valeur ajoutée et de transformation. Dans quelle mesure est-il important de réduire ces barrières au commerce interprovincial afin d'encourager également la transformation locale, laquelle est génératrice de valeur ajoutée?

Monsieur Smee, vous êtes originaire de Terre-Neuve, et je suis certain que cela représente un sérieux problème là-bas.

Joshua Smee: En effet, il s'agit d'un enjeu majeur pour Terre-Neuve.

Quand on réfléchit aux différents niveaux qui composent notre système alimentaire, on distingue plusieurs niveaux dits « locaux »:

le niveau local au sein d'une région, le niveau local au sein d'une province, et le niveau local interprovincial. Réduire ces barrières... Du point de vue de la plupart des habitants de notre province, je pense qu'il vaut mieux consommer des produits de la région de l'Atlantique plutôt que des produits internationaux, par exemple.

Le président: Merci beaucoup.

Nous allons à présent passer aux questions des députés libéraux, à commencer par M. Kelloway.

Mike Kelloway (Sydney—Glace Bay, Lib.): Merci, monsieur le président.

Je suis ravie de faire partie du Comité. Je suis originaire de l'île du Cap-Breton, et je suis heureux d'entendre les témoignages, et d'apprendre, grâce à Mme Nikkel notamment, tout ce qui se fait à travers le pays. C'est réellement important pour moi.

Il y a quelques points de ce témoignage que je voudrais souligner dans le peu de temps dont nous disposons.

J'aime beaucoup décortiquer les mots. Je viens du monde des associations. Quand quelqu'un utilise le terme « fonctionnement », cela attire tout de suite mon attention, car dans le monde associatif au sens large, on nous demande de mener des projets pour obtenir des fonds afin de les réaliser, ce qui est très bien, mais cela ne tient pas compte des défis et des opportunités sous-jacents.

Vous avez été trois à aborder ce sujet de manière indirecte, en parlant des notions de « capital » et de « budget de fonctionnement ». Je me demande si vous pourriez développer ces notions. Je sais ce qu'est le capital, de même que l'exploitation. Je me demande si vous pourriez, tous les trois, mettre en évidence, au sein du capital, les thèmes récurrents qui s'y rapportent, et, au sein de l'exploitation, les thèmes récurrents qui s'y rapportent.

Joshua Smee: Bien sûr, permettez-moi de commencer.

Je pense que cela s'explique en partie par le fait que, pour le capital, il y a plusieurs aspects à prendre en compte.

Il y a d'une part les équipements de transformation. Les équipements physiques destinés à la transformation des aliments constituent des éléments essentiels du dispositif des pôles alimentaires communautaires. La plupart d'entre eux ne pourront jamais s'auto-financer uniquement en vendant des produits alimentaires aux ménages. L'accès à des équipements permettant, par exemple, de couper une carotte à la taille requise par un hôpital pour la cuire dans son cuiseur à vapeur, est un type de capital qui revêt une grande importance. L'autre forme de capital concerne des éléments tels que les véhicules de distribution. C'est un aspect essentiel. La plupart des activités de ce type ne peuvent fonctionner que si l'on dispose de sa propre flotte automobile.

Sur le plan opérationnel, cependant, je pense que l'essentiel, comme vous le soulignez, réside dans des fonds de fonctionnement stables, fiables et pluriannuels sur lesquels on peut compter. Le plus grand défi dans la gestion d'une association locale est de ne pas savoir quel sera son budget dans douze mois. C'est particulièrement vrai lorsque les producteurs planifient leur production en fonction de votre activité.

Nous avons travaillé en étroite collaboration avec le Cape Breton Food Hub pour lancer notre projet. Ils ont été notre source d'inspiration. Nous échangeons régulièrement avec eux. Ce sont des gens formidables. Nous avons beaucoup appris à leurs côtés. L'une des leçons que nous avons tirées d'eux, c'est que la prévisibilité fait partie intégrante de la proposition de valeur pour les producteurs.

Lori Nikkel: Je peux intervenir un instant à ce sujet?

Chez Deuxième récolte Canada, des responsables du Programme national d'alimentation scolaire se sont tournés vers nous dans le but d'obtenir une grande quantité de carottes coupées. Nous avons dû mettre en place un centre de micro-transformation afin qu'ils puissent disposer de carottes coupées au sein des écoles. Sans cela, bien des cantines scolaires auraient dû se contenter d'offrir des aliments transformés à leurs élèves.

Notre camion nous coûtait auparavant 135 000 \$; la facture a désormais grimpé à 250 000 \$. Nos coûts liés à la logistique externalisée à l'échelle nationale ont explosé. Nous prévoyons une augmentation de 2,5 millions de dollars rien que pour l'année prochaine. Pour gérer ces services logistiques tiers tout en continuant nos activités de fabrication, nous devons embaucher entre 12 et 15 personnes. Les coûts s'accumulent, l'inflation ne cesse d'augmenter, et voilà où nous en sommes. Bref, nous avons réellement besoin de votre aide.

Des voix: Oh, oh!

Mike Kelloway: Merci, madame Nikkel, c'est apprécié.

Le président: Nous allons maintenant céder la parole à M. Lemire pour un maximum de deux minutes.

[Français]

Sébastien Lemire: Merci, monsieur le président.

Monsieur Cantafio, je vais vous laisser le temps de poursuivre votre intervention.

Justin Cantafio: C'est très gentil. Merci beaucoup.

[Traduction]

Je souhaitais simplement apporter quelques précisions sur le concept de création de richesse au sein des collectivités. C'est un cadre qui, selon moi, pourrait s'avérer fort utile à la lutte contre l'insécurité alimentaire dans un contexte d'instabilité mondiale et de pressions croissantes.

Il y a quelques semaines, l'Écosse, en tant que nation souveraine, a adopté la création de richesse au sein des collectivités comme cadre à l'échelle fédérale. Elle s'en sert pour garantir ce dont parlait Joseph Howe, quelqu'un de mon coin: « Qu'est-ce qui sert le bien public? » Chaque fois que nous stimulons l'économie locale, est-ce pour le bien public? Nous devrions nous en assurer.

La création de richesse au sein des collectivités repose sur cinq piliers. Je ne vais pas tous les nommer, mais l'un d'entre eux est l'approvisionnement progressif. Il s'agit de veiller à ce que l'argent des contribuables soit utilisé pour servir le bien commun. Pour répondre à la question de M. Lemire, je dirais que nous avons ces collectivités très isolées dont une grande partie compte des institutions financées par la province ou le gouvernement fédéral qui ont des budgets d'achat alimentaire importants. Si l'on relocalise une part, ne serait-ce que 30 %, ce qui, selon moi, devrait être le strict minimum, on crée subtilement le type de demande économique qu'il faut pour encourager la mise en place des infrastructures alimentaires supplémentaires dont on pourrait avoir besoin.

Prenons l'exemple d'un abattoir rural. Il risque de disparaître et il faudra peut-être faire venir quelqu'un en camion. J'ai observé ce phénomène au Québec. Or, peut-être que si une base militaire, une école ou une prison s'approvisionne de préférence en viande bovine localement, par exemple, cela vous incitera soudainement à faire valoir l'intérêt économique de mobiliser cette institution en tant que pilier, afin de créer l'écosystème alimentaire local dont vous avez besoin.

• (1145)

[Français]

Sébastien Lemire: Je suis d'accord.

C'est important que vous le mentionniez, parce que le défi est souvent d'avoir une production constante dans les régions. En misant sur le milieu institutionnel, en ayant des obligations, ça permet d'aider ce milieu et d'assurer la rentabilité.

Je veux quand même dire à nouveau l'importance de ne pas avoir de passif, de dettes que l'on refilera aux consommateurs dans les régions. On peut le faire, notamment si la gestion des risques est partagée et assumée en grande partie par les gouvernements.

Merci.

[Traduction]

Le président: Merci beaucoup.

Merci à nos témoins.

Concernant ce Joseph Howe, parliez-vous de l'ancien premier ministre de la Nouvelle-Écosse?

Justin Cantafio: Vous avez compris.

Des voix: Ha, ha!

Le président: C'était une bonne référence.

Merci beaucoup à nos témoins. C'était très instructif. Nous vous remercions d'avoir pris le temps de comparaître devant le Comité.

Nous allons nous arrêter cinq minutes, le temps de passer au prochain groupe.

• (1145)

(Pause)

• (1155)

Le président: Je souhaite à nouveau la bienvenue à tout le monde.

Conformément à l'article 108(2) du Règlement et à la motion adoptée par le Comité le jeudi 18 septembre 2025, le Comité reprend son étude sur la sécurité alimentaire dans le contexte de l'instabilité mondiale.

J'aimerais souhaiter la bienvenue à nos témoins. Ils sont tous en ligne.

Nous accueillons M. Alex Boyd, de Greener Village.

Nous avons également parmi nous M. Jean-François Archambault, de La Table des Chefs.

Et nous recevons aussi M. Luke Orrell et Mme Karen Hoeft, de l'Armée du Salut.

Merci beaucoup de votre présence. Chacune de vos organisations dispose de cinq minutes. Je vous rappelle que si vous avez quelque chose à dire, vous pouvez utiliser la fonction « Lever la main ».

Nous allons commencer par l'Armée du Salut, pour cinq minutes. Bienvenue.

Karen Hoeft (directrice adjointe des affaires publiques, Armée du Salut): Monsieur le président, honorables députés, bonjour.

Au nom de l'Armée du Salut, nous vous remercions de nous donner l'occasion de contribuer à votre étude sur la sécurité alimentaire face à l'instabilité mondiale.

En tant que représentants du plus grand fournisseur non gouvernemental de services sociaux au Canada, c'est une réalité que nous observons chaque jour dans les 400 collectivités — urbaines, péri-urbaines, rurales, isolées et du Nord — que nous desservons partout au pays. Le point commun à toutes les provinces, à tous les territoires et à toutes nos unités au pays, ce sont les enjeux liés à la sécurité alimentaire.

Selon la vision présentée par la Politique alimentaire pour le Canada, « toutes les personnes vivant au Canada peuvent avoir accès à une quantité suffisante d'aliments sains, nutritifs et culturellement diversifiés ». La sécurité alimentaire est avant tout une question d'accès. Il s'agit de garantir aux personnes qui vivent au Canada un accès fiable à des aliments nutritifs. C'est précisément de cet accès à la nourriture que nous souhaitons vous parler aujourd'hui.

Des gens et des familles se tournent vers les centres alimentaires communautaires lorsque l'insécurité alimentaire les empêche d'avoir suffisamment à manger à la maison pour le souper. L'Armée du Salut s'efforce de renforcer la sécurité alimentaire et d'améliorer l'aide apportée aux personnes qu'elle sert partout au pays. Ces personnes, qui disposent de revenus limités — personnes âgées, familles à revenu unique, travailleurs rémunérés au salaire minimum et bénéficiaires de programmes d'aide au revenu —, se heurtent à des obstacles pour accéder à des aliments locaux. Elles doivent généralement se contenter des aliments les moins chers, produits en masse et provenant de régions éloignées. La sécurité alimentaire passe par un soutien visant à garantir l'accès à des aliments produits localement.

Comme d'autres témoins l'ont déjà dit à votre comité, l'abordabilité des aliments et l'accès aux aliments dépendent des personnes et de la main-d'œuvre qui soutiennent chaque étape du système. Les organismes communautaires continuent de faire face à la même hausse des coûts liés à l'alimentation, à la main-d'œuvre et au fonctionnement que les autres secteurs. Par conséquent, pour pouvoir assurer la distribution d'aliments, le secteur caritatif et sans but lucratif a besoin de ressources importantes outre la nourriture elle-même. Il s'agit notamment du personnel, des espaces consacrés aux programmes, du transport, des lieux d'entreposage et des fournitures essentielles — autant d'éléments qui sont indispensables pour assurer une prestation de services sûre et digne et qui contribuent de manière significative au coût global des programmes alimentaires.

Pendant la pandémie de COVID-19, lorsque les chaînes d'approvisionnement mondiales ont été perturbées et qu'un nombre bien plus important que d'habitude de personnes de notre milieu a été confronté à l'insécurité alimentaire dans un contexte d'instabilité mondiale, le gouvernement fédéral en a pris conscience. Au moyen du Fonds d'urgence pour la sécurité alimentaire, le gouvernement est intervenu en accordant un financement direct aux réseaux communautaires de première ligne, dont l'Armée du Salut. Ce modèle a prouvé que des investissements fédéraux prévisibles permettent aux

organisations locales de stabiliser leurs approvisionnements, d'amortir les chocs du marché et de réduire en toute sécurité l'écart entre les producteurs canadiens et les ménages vulnérables.

Aujourd'hui, compte tenu de l'instabilité mondiale et de l'inflation, il est plus urgent que jamais d'offrir ce soutien de base. Les budgets des ménages se resserrent et les besoins des collectivités augmentent au moment même où les dons diminuent. Nous ne pouvons pas bâtir un système alimentaire résilient et souverain en nous appuyant uniquement sur des actes de charité imprévisibles.

Dans notre mémoire prébudgétaire, nous avons demandé que soit établi un fonds fédéral permanent de 300 millions de dollars pour la sécurité alimentaire. Ce fonds contribuerait dans une grande mesure à soutenir l'approvisionnement alimentaire local des collectivités. Il offrirait aux organismes communautaires la prévisibilité et la stabilité financières qu'il faut pour investir directement dans la chaîne alimentaire canadienne. Grâce à un financement permanent, il deviendrait possible de réaliser sur une plus grande échelle des initiatives locales innovantes permettant aux familles à faibles revenus, aux personnes âgées et aux collectivités éloignées d'acheter directement des aliments frais produits localement.

Dans le contexte de la stratégie nationale de sécurité alimentaire à venir, je me réjouis à l'idée de discuter de la manière dont, ensemble, nous pourrions renforcer la sécurité alimentaire et garantir à toutes les personnes vivant au Canada l'accès à des produits alimentaires locaux grâce à une politique alimentaire solide et efficace.

Je serai ravie de répondre à vos questions.

● (1200)

Le président: Merci beaucoup. Nous vous sommes reconnaissants de témoigner ici aujourd'hui.

Nous passons maintenant à Greener Village.

Alex Boyd (président-directeur général, Greener Village): Par l'intermédiaire du président, je tiens tout d'abord à vous remercier de me donner l'occasion de vous parler de notre travail et des répercussions que l'instabilité mondiale a sur la sécurité alimentaire à l'échelle locale.

Je m'appelle Alex Boyd. Je suis président-directeur général de Greener Village, à Fredericton, au Nouveau-Brunswick.

Depuis plus de 40 ans, Greener Village aide les personnes en situation d'insécurité alimentaire à Fredericton. Au cours de ces quatre décennies, nous avons constaté que le nombre de personnes touchées par l'insécurité alimentaire, et par la faim qui en découle inévitablement lorsque l'accès à la nourriture est insuffisant, ne cesse d'augmenter au sein de notre collectivité. Cette faim que les banques alimentaires s'efforcent de rassasier est néfaste. Elle a des répercussions sur notre longévité, elle limite notre potentiel, elle compromet notre sécurité et elle nuit à la cohésion de notre collectivité. Au cours des dernières années seulement, nous avons pu constater de nos propres yeux les effets profonds que des facteurs mondiaux comme les pandémies, l'hyperinflation et la guerre ont sur les facteurs d'insécurité alimentaire chez nous. Rien qu'au cours des cinq dernières années, le nombre de personnes auxquelles Greener Village vient en aide a augmenté de 135 %. Cette hausse est en grande partie, voire en très grande partie, liée à des facteurs mondiaux.

Les expériences d'organismes comme Greener Village, qui travaillent directement auprès de personnes en situation d'insécurité alimentaire, semblent montrer sans équivoque qu'on ne saurait trop insister sur la gravité de la situation lorsque l'on constate l'instabilité qui règne dans le monde. Cette instabilité à l'échelle mondiale continue de toucher le plus durement les personnes qui ont le moins de pouvoir pour y remédier. C'est pourquoi notre pays doit adopter une approche beaucoup plus locale pour sa chaîne alimentaire.

Acheter local peut s'avérer extrêmement difficile, en particulier pour les personnes qui sont en situation d'insécurité alimentaire, ainsi que pour les organismes qui leur viennent en aide, comme Greener Village. Les produits alimentaires locaux sont souvent moins transformés, ce qui est excellent sur le plan de la qualité et de la santé, mais pose davantage de difficultés du point de vue de la durée de conservation et de l'efficacité. Tant les personnes que les organismes sont souvent limités par l'accès à un entreposage au froid pour conserver les aliments à la température appropriée et garantir ainsi leur salubrité et leur qualité. Les banques alimentaires en particulier ont des difficultés, car elles doivent répondre à une demande toujours croissante, à laquelle s'ajoute une hausse significative du coût de chaque produit fourni aux familles bénéficiaires.

Lorsque l'on ajoute aux difficultés que je viens de mentionner l'incertitude entourant l'accès aux ressources au moment où on en a besoin, tant les gens que les organismes qui les soutiennent se retrouvent confrontés à un dilemme de taille: faut-il prendre le risque de miser sur des produits locaux ou s'en tenir à des aliments de longue conservation, hautement transformés, mais plus pratiques?

Malgré le côté pratique, nous savons tous que les aliments qui sont produits sur un continent, puis expédiés, transformés, voire vendus sur un autre continent posent des problèmes. L'un d'entre eux et non le moindre est le coût, tant financier qu'environnemental, du carburant et des infrastructures dont on a besoin pour assurer le bon fonctionnement des chaînes d'approvisionnement.

Nous devons envisager d'investir dans des projets d'infrastructures locales qui facilitent l'accès aux produits alimentaires locaux et qui créent des liens plus solides avec notre agriculture. En établissant ces liens, nous donnerons à notre secteur agricole un coup de pouce indispensable pour élargir sa clientèle.

Malheureusement, les banques alimentaires ne sont souvent pas considérées comme des partenaires de premier plan pour l'agriculture locale. De plus, nous nous heurtons toujours à des obstacles sur le plan des infrastructures qui nous empêchent d'utiliser des produits alimentaires frais qui pourraient être disponibles, en particulier à grande échelle. En raison de ces difficultés liées aux infrastructures, de nombreuses banques alimentaires ont recours à des produits fortement transformés et de longue conservation, qui ne proviennent généralement pas de sources locales et qui ne sont pas forcément les plus sains.

Bien que ces obstacles persistent, il existe néanmoins une possibilité importante pour l'agriculture locale en partenariat avec les banques alimentaires. Dans son rapport *Bilan-Faim* de 2025, Banques alimentaires Canada a souligné que les banques alimentaires enregistraient chaque mois un nombre stupéfiant de 2,165 millions de visites. Ces visites témoignent d'un volume énorme de denrées alimentaires acquises grâce à des dons alimentaires ou à des fonds versés aux banques alimentaires. À quoi pourrait ressembler notre système si tous les dons financiers destinés à l'achat de nourriture pouvaient être investis dans le système agricole local? Même si l'on parvenait à obtenir 25 \$ de produits locaux

par visite, cela représenterait plus de 50 millions de dollars de dépenses chaque mois. Au lieu d'utiliser ces fonds pour expédier des produits fortement transformés aux quatre coins du monde, nous investirions dans la distribution canadienne de produits pouvant être transformés localement pour les familles dans le besoin.

C'est pourquoi Greener Village est sur le point de terminer un projet de construction visant à établir son centre de récupération des denrées périssables. L'objectif de cette nouvelle installation est très simple: éviter le gaspillage des aliments frais et investir dans les produits locaux. Le centre sera en mesure de recevoir et de transformer des produits frais en produits pouvant être congelés, qui seront ensuite distribués à des banques alimentaires partout au Nouveau-Brunswick.

Greener Village et ses partenaires, Nourrir NB et Banques alimentaires Canada, nouent déjà des partenariats avec des producteurs locaux afin que soient produits des aliments sains et locaux qui peuvent être transformés et distribués. Les personnes que j'ai mentionnées plus tôt bénéficieront ainsi d'aliments de meilleure qualité, ce qui améliorera leur santé et leur alimentation et leur permettra de mieux performer au travail ou à l'école.

Notre centre de récupération des denrées périssables est déjà un projet pilote réussi qui réinvente la manière dont les banques alimentaires peuvent réduire le gaspillage alimentaire et transformer les produits agricoles locaux au profit des plus démunis. D'autres provinces sont déjà bien avancées dans la planification de la création d'autres centres de récupération de denrées alimentaires au pays. Ce sont des innovations comme celle-là qui montrent pourquoi toute future stratégie de sécurité alimentaire doit inclure le réseau des banques alimentaires en tant que partenaire. La mise en place d'infrastructures permettant d'établir des liens significatifs avec notre agriculture locale doit rester une priorité majeure et un moyen de limiter l'instabilité que nous observons à l'échelle mondiale, tout en renforçant la sécurité alimentaire de notre pays.

● (1205)

Je vous remercie de m'avoir invité. Je serai ravi de répondre à vos questions.

Le président: Merci beaucoup. Nous vous sommes reconnaissants de témoigner aujourd'hui.

Nous passons maintenant au représentant de La Tablée des Chefs. Vous disposez de cinq minutes.

[Français]

Jean-François Archambault (fondateur et directeur général, La Tablée des Chefs): Je vous remercie beaucoup de m'avoir invité à participer à votre étude.

Je vais d'abord vous présenter un peu le travail qui se fait à La Tablée des Chefs. La mission de la Tablée des Chefs s'articule autour de deux volets, soit nourrir et éduquer.

Sous le volet « nourrir », nous avons un programme de récupération du surplus alimentaire dans le milieu de l'hôtellerie, de la restauration, de l'événementiel et des institutions, donc des services alimentaires partout au Canada. Nous distribuons actuellement plus de 3,3 millions de portions qui sont envoyées partout au pays, en plus de ce que les organismes de première ligne reçoivent des banques alimentaires ou d'autres formes d'approvisionnement. Plus de 450 de nos établissements font partie du programme, dont des arénas sportifs et de grands événements.

Je veux aussi vous dire que La Tablée des Chefs a mis en place, sous le volet « nourrir », un programme lié au Programme national d'alimentation scolaire. Notre organisme fournit aussi des soupes. Le programme des Soupes solidaires, qui a démarré il y a deux ans dans cinq écoles primaires situées en Montérégie, prévoit des mesures alimentaires spéciales, et il est maintenant offert dans plus de 92 écoles primaires. Il prévoit aussi des projets pilotes à Winnipeg et à Niagara Falls.

Nous sommes présents dans 375 écoles secondaires publiques, dont 300 au Québec et plus de 75 dans huit autres provinces canadiennes, et notre travail se fait dans les deux langues officielles — en anglais et en français —. Nous offrons le programme des Brigades culinaires à tous ces endroits.

Nous sommes aussi présents dans plus de 80 milieux de la Direction de la protection de la jeunesse, partout au Québec. Nous distribuons plus de 6 000 trousseaux brise-glace pour initier les jeunes à la cuisine. Ces jeunes sont en transition; ils passeront graduellement à la vie autonome. Ce sont des jeunes de 15 à 25 ans issus de la protection de la jeunesse partout au pays, et plus de 20 % d'entre eux vivent dans un milieu autochtone. Ils entreprennent cette transition cruciale qui les mènera vers la vie autonome.

Nous travaillons dans le milieu des chefs. D'ailleurs, pendant la pandémie, nous avons mobilisé plus de 60 cuisines partout au Canada...

[Traduction]

Le président: Je suis désolé. Je dois vous interrompre un instant.

Pouvez-vous baisser votre microphone, s'il vous plaît? Les interprètes entendent un retour de son. Prenez le microphone, par la tige, et baissez-le pour qu'il soit un peu mieux aligné.

Je suis désolé de vous avoir interrompu. Veuillez continuer.

Jean-François Archambault: Pas de souci. Merci.

La Tablée des Chefs mobilise la communauté culinaire. Pendant la pandémie, des chefs ont préparé 4,4 millions de repas dans tout le Canada. Quelque 15 000 tonnes de denrées alimentaires ont été acheminées partout au pays pour la préparation de repas et ont été distribuées tout au long des 18 mois qu'a duré la pandémie.

Je voudrais souligner quelques points essentiels concernant notre programme de récupération alimentaire.

À l'heure actuelle, nous avons l'ambition. Nous pensons que trois millions de repas ne représentent que la pointe de l'iceberg. Nous estimons pouvoir probablement obtenir cinq, six ou sept fois cette quantité de nourriture si nous continuons à mobiliser le secteur de l'accueil.

Certains organismes d'inspection du pays ont une conception erronée des choses. On devrait faire preuve d'un peu plus de souplesse en tenant compte du travail que nous accomplissons au Québec pour mobiliser le secteur de l'accueil et permettre que des plats préparés par des chefs soient récupérés et distribués aux organismes de première ligne qui peinent à s'approvisionner en nourriture.

Par ailleurs, il y a deux ou trois semaines, le premier ministre Starmer a lancé un programme national visant à tripler la quantité de surplus alimentaires récupérés dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire au Royaume-Uni. Ce programme rassemble toutes les organisations communautaires.

Vous avez entendu les propos de Lori Nikkel. Nous collaborons étroitement avec Deuxième récolte Canada, de nombreuses banques alimentaires du pays, l'Armée du Salut et bien d'autres partenaires. L'écosystème est déjà en place sur le plan social. Il nous faut désormais concrétiser cette ambition. Il faut commencer, non pas en se tournant uniquement vers le secteur des entreprises ou le secteur public pour ces grands projets nationaux lancés par le premier ministre Carney, mais en considérant la sécurité alimentaire comme l'un de ces projets. Nous disposons de l'infrastructure nécessaire pour travailler ensemble, côte à côte, afin de réaliser cette ambition. Au Canada, il faut tripler la quantité d'aliments récupérés et distribués aux organismes de première ligne partout au pays. Nous pouvons multiplier cela par cinq ou six à nous seuls, en mobilisant Destination Canada et le tourisme durable, en ralliant tous les hôtels et les centres de congrès à cette cause, et en continuant à travailler en étroite collaboration avec les organisations communautaires de première ligne.

En ce qui concerne l'éducation en matière d'alimentation, je pense qu'il est essentiel que le Programme national d'alimentation scolaire du Canada inclue la littératie alimentaire. Je sais que c'est intégré dans le programme, mais lorsqu'on négocie avec les provinces, il est important de préciser clairement qu'il ne s'agit pas uniquement de distribution de repas. La littératie alimentaire joue un rôle majeur pour amener les gens à apprendre à cuisiner et...

• (1210)

Le président: Je vous arrête ici. Merci beaucoup. Je vous remercie de votre patience pendant ce léger retard.

Nous cédon maintenant la parole aux conservateurs pour six minutes.

Allez-y, monsieur Gourde.

[Français]

Jacques Gourde (Lévis—Lotbinière, PCC): Merci, monsieur le président.

Monsieur Archambault, je reviens à la présentation que vous étiez en train de faire sur la vision de la Tablée des Chefs et sur l'approvisionnement, notamment. Ça m'intéressait.

Voulez-vous finir d'exprimer vos idées sur le sujet?

Jean-François Archambault: En fait, je pense que tout est en place pour que les joueurs puissent augmenter l'impact qu'ils ont. Il faut lancer un message aux exploitants d'entreprises et aux grands groupes, comme Hôtels Canada ou les groupes de propriétaires d'hôtels.

Si, dans tous les secteurs que nous sollicitons, le leadership et l'intention de notre premier ministre et des institutions publiques ne sont pas démontrés à la base, l'engagement ne sera pas pris au sérieux. Les gens vont continuer de faire comme ils le font, c'est-à-dire que nous allons devoir continuer de travailler à la pièce et d'aller les voir pour essayer de les convaincre.

Aujourd'hui, nous avons accès à tous les arénas de la Ligue nationale de hockey au pays. Nous venons de gagner le prix 2026 F1® Allwyn Global Community Award en reconnaissance de notre travail en matière de récupération. Nous avons nourri 50 000 personnes en quatre jours en récupérant 16 tonnes de nourriture au Grand Prix du Canada, à Montréal, il y a quelques fins de semaine. Des événements comme ça, où la nourriture est jetée, il y en a dans tout le pays, en ce moment.

Donc, si on ne lance pas un message clair aux promoteurs d'événements afin qu'ils mettent en place ces pratiques, si ça ne se fait pas à la tête de notre pays, qui démontre une ambition nationale de réduire le gaspillage alimentaire et que nous sommes sérieux par rapport à ça — nous avons les organisations pour y arriver —, qu'est-ce qu'on attend?

On ne peut plus attendre. Les surplus alimentaires coûtent très cher. Récupérer, dans le cadre de notre programme, coûte 25 cents. Il en coûte 25 cents à la Tablée et des Chefs pour apporter un repas à un organisme de première ligne en itinérance pour aider les familles dans le besoin.

Jacques Gourde: Monsieur Archambault, votre travail est toujours une course contre la montre, car on sait que, la conservation des aliments, c'est très difficile et très compliqué.

Est-ce qu'il faudrait une infrastructure réfrigérée ou congelée? Est-ce quelque chose qui pourrait vous aider?

Quels sont vos besoins pour suffire à la tâche?

Jean-François Archambault: Il est certain que nous avons des besoins dans le secteur événementiel. Les promoteurs nous aident, mais pas suffisamment pour mettre en place la logistique nécessaire en matière de réfrigération sur les sites des événements. Il faut mettre la planification en priorité.

Pensons à la FIFA, dans le contexte actuel. À Vancouver, nous sommes en train de déplacer un frigo avec nos organismes. C'est l'Armée du Salut qui va récupérer les surplus alimentaires de la FIFA pendant les matchs tenus à Vancouver. Nous sommes en train d'examiner la possibilité de déplacer un frigo de deux portes sur le site de l'événement, et on me dit qu'il n'y a plus d'espace sur le site pour assurer la collecte des aliments, alors que nous pourrions récupérer à peu près 20 000 portions alimentaires sur deux semaines de matchs.

Si on n'établit pas les priorités en amont, que le message n'est pas clair, et qu'après, on impose aux promoteurs de fournir aux organisations communautaires l'infrastructure nécessaire pour contrer le gaspillage alimentaire et avoir un impact environnemental et social pour nourrir les gens, nous sommes perdants.

Je pense qu'il est crucial de prioriser la récupération des aliments et de lancer un message clair. Tous les partenaires sont là pour suivre le mouvement.

• (1215)

Jacques Gourde: Même en ce qui concerne vos installations et la collecte de tous ces aliments, est-ce qu'il vous manque quelque chose dans l'infrastructure?

Jean-François Archambault: Je vous dirais que, dans le cas du secteur événementiel, c'est du cas par cas. Pour ce qui est des hôtels, ils ont toute l'infrastructure nécessaire pour garder ça.

Prenons l'exemple de notre partenariat avec les hôtels Marriott International du Canada. Nous avons un partenariat national avec l'équipe de Paul Cahill et tous ses hôtels au Canada. Nous sommes en train d'implanter le programme dans l'ensemble des propriétés de Marriott au pays, qui ont déjà les infrastructures en place. Notre travail est vraiment de les accompagner et de leur fournir la logistique, les contenants, les sacs pour la boulangerie, les chaudières pour tout ce qui est liquide ainsi que les règles de sécurité et de manipulation des aliments. Ces cuisiniers sont déjà formés dans le domaine. Donc, il faut prioriser le message.

Ce qui nous empêche de le faire, c'est quand un hôtelier n'accorde pas la priorité à notre programme dans son agenda et que nous devons communiquer avec lui par courriel plusieurs fois pendant six mois pour le convaincre de le faire, alors qu'il y a déjà plus de 300 hôtels au pays qui le font.

Ce dont nous avons vraiment besoin, c'est d'un accélérateur. Il s'agit de lancer des messages clairs sur lesquels nous allons pouvoir nous appuyer et continuer de nous mobiliser. J'ai eu une conversation avec Beth McMahon, d'Hôtels Canada. Nous allons avoir des conversations à ce sujet. Je pense aussi à Destination Canada, avec Liza Frulla. Tous les joueurs sont là.

Je pense qu'il faut vraiment instaurer une ambition nationale qui inclut le secteur du détail et le secteur de l'agriculture, soit avec des gens comme Lori Nikkel, et ceux de Banques alimentaires Canada, mais aussi le secteur de l'hôtellerie-restauration, avec la Tablée des Chefs et d'autres organisations qui travaillent avec nous sur ce dossier.

Jacques Gourde: Est-ce que l'offre répond à la demande?

La demande semble sans fin. Voyez-vous, à long terme, la possibilité de toujours suffire à la demande?

Jean-François Archambault: Pour les 10 prochaines années, nous pouvons essayer d'atteindre le seuil de 15 à 20 millions de portions récupérées. Je pense qu'il va encore rester du travail à faire, mais les principaux joueurs seront à bord à ce moment-là. En partant de 3 millions de portions annuelles, je pense qu'on peut facilement atteindre 15 millions, si tous les joueurs sont à bord.

Avoir des denrées redistribuées à faible coût pourrait venir aider des organismes de première ligne qui en arrachent et qui sont obligés d'acheter des aliments à l'heure actuelle, ce qu'ils n'ont pas planifié dans leur budget. Ils doivent donc se tourner vers les milieux d'affaires pour faire des soirées-bénéfice et organiser des événements. Ce n'est pas structurant et ce n'est pas durable.

Jacques Gourde: Je vous félicite, vous et tous les membres de vos équipes respectives, pour le beau travail que vous faites. C'est vraiment noble de pouvoir nourrir ceux qui en ont vraiment besoin. Merci beaucoup, monsieur Archambault.

Merci, monsieur le président.

[Traduction]

Le président: Merci beaucoup.

Ensuite, nous céderons la parole aux libéraux pour six minutes, avec M. Dandurand.

[Français]

Marianne Dandurand (Compton—Stanstead, Lib.): Merci beaucoup, monsieur le président.

Je remercie tous les témoins d'être avec nous aujourd'hui pour parler de ce sujet très important.

Bien franchement, je trouve que, depuis le début de l'étude, on nous amène des solutions et des idées qui sont très intéressantes. Il vaudrait probablement la peine d'étendre ces solutions et ces idées à l'ensemble du Canada.

Je vous remercie de ce que vous faites et de votre engagement à nourrir les gens. Cette mission est essentielle. C'est la base de pouvoir bien manger, et ce l'est encore davantage quand ce sont des produits du Canada. Je pense que c'est le cas dans tout ce que vous faites. Vous vous assurez que plus de gens mangent davantage de produits du Canada et qu'ils mangent à leur faim. Vos missions respectives sont exceptionnelles.

Monsieur Archambault, c'est toujours un plaisir de vous croiser. Nous nous sommes vus la dernière fois à Lambton, lors de la journée Fièrement agricole, qui est un très bel événement. Votre mission est vraiment importante, et là d'où vient votre entreprise aussi, c'est inspirant.

Dans vos activités quotidiennes, vous avez à nourrir les populations vulnérables, à appuyer les jeunes et à leur apprendre à cuisiner.

Selon vous, où sont les principales lacunes?

En tant que gouvernement, comment devons-nous intervenir, pas pour faire le travail des organismes comme le vôtre, mais pour les appuyer?

Jean-François Archambault: Merci beaucoup de la question.

D'abord, il faut faire des choses très faciles. J'ai parlé d'une ambition, d'une intention de réduire le gaspillage alimentaire au Canada. Je pense que tous mes collègues seront d'accord sur ça. Si ce message est lancé et qu'un comité est créé, nous en ferons partie, et nous serons des acteurs de premier plan.

L'autre aspect serait de rouvrir le Fonds des infrastructures alimentaires locales. Je pense que M. Carney a pris un engagement à cet égard, soit de refinancer la mise à niveau de cuisines communautaires et d'infrastructures locales, que ce soit des cuisines mobiles ou des cuisines fixes.

Il faudrait être flexible avec les milieux communautaires. Je fais la tournée canadienne, et je vois plusieurs organismes communautaires où les infrastructures alimentaires laissent à désirer et où les gens n'ont pas planifié de budget pour rénover ces cuisines.

J'interpellerai aussi le leadership du gouvernement pour aborder le secteur des manufacturiers d'équipement de cuisine. Ils doivent fournir leur part d'effort. Il n'y a pas de cas où on doit payer le plein prix pour des pièces d'équipement de cuisine quand le milieu communautaire peut le solliciter, comme le ferait un distributeur. On peut économiser de 40 % à 50 % des coûts dans la mise en place d'un programme où on mobiliserait le secteur manufacturier. Ça ne leur coûterait pas un sou, et on pourrait rendre accessibles de l'équipement de cuisine à partir d'un fonds. Celui-ci pourrait être créé avec l'aide du gouvernement du Canada. Cela permettrait d'alléger les dépenses liées à la rénovation des cuisines, ce qui est extrêmement coûteux pour de petits organismes qui n'en ont pas les moyens.

Avec l'aide de Restaurants Canada, nous avons commencé ces discussions, mais il est temps de passer à l'action. Je pense que le gouvernement pourrait nous aider à cet égard en donnant un levier et, surtout, en lançant un message clair aux manufacturiers d'équipement de cuisine. Ils doivent aussi fournir leur part d'effort pour aider les milieux communautaires à rebâtir les infrastructures alimentaires dans les milieux. Ça ne tient souvent qu'à un fil.

• (1220)

Marianne Dandurand: C'est la première fois que j'entends parler de cette question concernant les manufacturiers d'équipement de cuisine.

Comment ça se déploierait, exactement?

Quelle est votre vision de l'appui que nous pourrions offrir, entre autres choses, en collaborant avec Restaurants Canada?

Quelle est la teneur des discussions?

Jean-François Archambault: Nous essayons de lancer un message aux manufacturiers et de les mobiliser pour qu'ils s'impliquent dans le fonds d'infrastructure. Cela voudrait dire que, quand un organisme bénéficie du fonds, il bénéficie aussi d'un escompte qui est déjà négocié avec un groupe de manufacturiers qui ont l'intention voulue.

Nous travaillons déjà avec Hobart Canada. M. Mark Schilling a déjà accepté d'embarquer avec nous dans l'aventure quant à plusieurs projets, dont le Drop-In Centre de Calgary, auquel il a fourni du matériel de cuisine à presque 50 % du coût. Il l'a livré directement à l'organisme, qui devait changer les deux tiers de son matériel de cuisine.

Je pense qu'il faut discuter avec les manufacturiers au pays. Il y a une possibilité de leadership de leur part. Je pense qu'il y aurait une oreille sensible et que ça apporterait plein d'autres choses. Je vais m'impliquer, parce que c'est un des projets qui me tiennent extrêmement à cœur.

Pour ce qui est de la renégociation des accords sur le Programme national d'alimentation scolaire, certaines provinces ont déjà la littératie alimentaire voulue, comme levier de financement, pour financer des initiatives. Il y a un paquet de petites initiatives dans les écoles primaires, notamment, qui ne reçoivent pas beaucoup de financement.

Par exemple, le Québec, actuellement, a concentré tout l'argent uniquement sur la nourriture. Il n'a pas financé de programmes de littératie alimentaire avec le levier du fédéral. Je pense que ça doit être mis dans la prochaine négociation, parce qu'il y a un paquet d'organisations ayant une littératie alimentaire au Québec qui en arrachent actuellement. On va perdre une expertise précieuse. Je suis certain que c'est également le cas dans plusieurs autres provinces canadiennes.

Ces trois éléments sont assez faciles à mettre en place, et cela nous donnerait une aide précieuse.

Marianne Dandurand: Merci.

Pouvez-vous aussi me parler de l'alimentation en période estivale, une fois que l'année scolaire est terminée?

Je pense que vous avez des partenariats avec un grand épicier. On tape souvent sur la tête des épiciers pour leur manque d'engagement.

Comment est-ce que ça fonctionne, de votre côté?

Comment fait-on pour que les enfants puissent aussi manger pendant l'été?

Jean-François Archambault: Je vous dirais que les banques alimentaires, comme Moisson Montréal, ont des programmes et qu'elles ont mobilisé le milieu. Je ne vais pas vous le cacher, Mme Chantal Rouleau, au Québec, a communiqué avec nous à cet égard.

Ce n'est pas facile. Il y a effectivement un écart par rapport à l'alimentation en saison estivale.

[Traduction]

Le président: Merci.

[Français]

Jean-François Archambault: Nous donnons des ateliers de cuisine et nous offrons des camps. Ils sont effectivement financés au moyen de partenariats.

[Traduction]

Le président: Je vais devoir vous interrompre ici. Merci beaucoup.

Nous céderons ensuite la parole au Bloc pour six minutes.

[Français]

Sébastien Lemire: Merci, monsieur le président.

Monsieur Archambault, je veux continuer dans le même sens que mes collègues pour mettre en valeur les initiatives de La Tablée des Chefs, particulièrement celle des Brigades culinaires.

Il y a plusieurs années, en 2019, une ancienne employée, Mishka Caldwell-Pichette, avait participé à ce programme et avait pu être cheffe d'un jour au restaurant Le Cachottier. Ça avait été, pour elle, toute une expérience. Ça avait fait l'objet d'un reportage à Radio-Canada.

Est-ce que cette initiative existe toujours?

À l'époque, vous étiez présents dans six écoles secondaires de l'Abitibi-Témiscamingue. Est-ce que votre organisme s'est déployé dans l'ensemble des régions du Québec?

• (1225)

Jean-François Archambault: Nous avons commencé en 2006 dans quatre écoles parmi les écoles les plus défavorisées à Montréal, soit dans Saint-Henri, Hochelaga-Maisonneuve et Saint-Michel. Nous sommes aujourd'hui présents dans 300 écoles secondaires publiques du Québec. Nous sommes financés à hauteur de 50 % par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Nous avons besoin de ce même levier dans les autres provinces canadiennes. Nous avons quand même mis à l'échelle le programme hors du Québec. Nous sommes maintenant présents dans 75 écoles secondaires à l'extérieur du Québec, [difficultés techniques] dans les deux langues officielles. [Difficultés techniques] et la fin de semaine dernière, à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, c'était la finale de la compétition culinaire interscolaire. Ce sont les élèves de l'école Gordon Bell de Winnipeg — qui ont pu venir passer la fin de semaine grâce à notre partenariat avec Air Canada —, qui ont gagné la finale nationale canadienne des Brigades culinaires pour la deuxième année consécutive. C'est une des écoles les plus défavorisées du Canada. Les deux enseignants qui étaient là m'ont demandé si c'était possible que le programme de récupération alimentaire de La Tablée des Chefs, à Winnipeg, puisse bénéficier directement aux parents. On parlait de plus de 400 parents.

Imaginez-vous toutes les initiatives que mes collègues ont mentionnées. Pensez à tout le travail fait par l'Armée du Salut, par Greener Village et par toutes les organisations comme ça aux quatre coins du pays. Malgré tout ce travail, malgré tout ce qui est fait par Deuxième récolte Canada et par les banques alimentaires canadiennes, ce n'est pas assez. Il faut donner l'heure juste aux Canadiens. Il faut arrêter de se mettre la tête dans le sable. Si on n'a pas assez d'argent, trouvons des solutions créatives. Mettons-nous à la table à dessin.

Cependant, le gouvernement doit être avec nous, quand nous sommes à la table à dessin. Nous ne sommes pas juste là pour recevoir un chèque ou une subvention. Nous avons besoin d'aide, et nous avons besoin de leviers. Ça doit être fait avec transparence, de façon à donner l'heure juste aux Canadiens. La situation est préoccupante. Nous travaillons à bout de bras. Nous devons tous travailler ensemble, le milieu des affaires et le milieu philanthropique, qui font leur part, et les ordres de gouvernement. Nous devons tous travailler ensemble, parce que la situation est assez préoccupante présentement.

Sébastien Lemire: Vous êtes un excellent modèle en matière de créativité. Je vous en remercie.

Quand on parle de grands événements, comme le Grand Prix de Formule 1, les matchs de soccer et autres, on constate qu'ils sont souvent concentrés dans les grandes villes.

Comment peut-on aider les régions un peu plus éloignées, où ces grands événements n'ont pas nécessairement lieu?

Dans le cas des événements liés aux Huskies, je pense qu'il se vend davantage de poutines et de pizzas que de produits frais.

Comment peut-on encourager la tenue de ces événements dans les régions plus éloignées des grands centres?

Jean-François Archambault: Près de 47 % de la nourriture que nous récupérons vient du secteur des services alimentaires, et 40 % de la nourriture vient du secteur de la santé, comme des Centres d'hébergement et de soins de longue durée, ou CHSLD, et des hôpitaux. Des institutions de services alimentaires publics mettent en place des programmes de récupération alimentaire. Il y en a dans toutes les régions du Québec, jusqu'à la Côte-Nord et dans toutes les régions canadiennes.

Comme je vous l'ai dit, c'est la pointe de l'iceberg. Nous commençons à travailler avec le Centre hospitalier pour enfants de l'est de l'Ontario, ou CHEO, à Ottawa. Nous commençons à travailler dans le secteur des hôpitaux en Ontario. Pour tout le secteur des hôpitaux et des services alimentaires publics, il y a tout un travail à faire quant à la récupération alimentaire afin d'aider précisément les communautés.

Je suis privilégié d'avoir le droit de parole, et parce que vos questions me sont adressées, mais je ne voudrais pas porter ombrage à mes collègues qui se sont présentés eux aussi aujourd'hui.

Merci beaucoup du temps que vous m'accordez et des questions que vous me posez. Je vous en suis énormément reconnaissant.

Sébastien Lemire: J'allais justement m'adresser à un autre témoin.

Ma prochaine question s'adresse à M. Boyd.

Dans une de vos études, vous soulignez des freins aux dons alimentaires, soit l'absence d'avantages financiers tangibles. Le Québec a agi avec les producteurs agricoles en leur permettant de déclarer 150 % du montant admissible du don à une banque alimentaire du Québec pour un crédit d'impôt ou une déduction fiscale.

Pourriez-vous nous dire si cette mesure a un effet tangible, selon vous?

Serait-ce possible ou nécessaire de l'étendre au niveau fédéral?

[Traduction]

Alex Boyd: Oui, je pense que ce crédit d'impôt a eu une incidence considérable.

Malheureusement, le Nouveau-Brunswick ne fait pas partie des provinces qui bénéficient de ce crédit d'impôt. Nous regardons certainement le Québec avec un peu d'envie à cet égard, car nous pensons que ce serait un bon crédit d'impôt et qu'il encouragerait davantage de dons à notre agence au Nouveau-Brunswick.

Nous pensons également qu'il y a un intérêt et un avantage à ce que cela fasse également partie d'un programme fiscal fédéral. Si l'on peut offrir aux agriculteurs un moyen d'écouler leurs excédents de production tout en bénéficiant d'avantages allant au-delà du simple bien-être social, cela serait manifestement utile pour des organisations comme la nôtre, qui s'efforcent d'augmenter le volume d'aliments frais et d'aliments frais surgelés que nous fournissons aux familles que nous aidons. Si nous avons un meilleur accès à ces produits auprès des producteurs locaux, et si nous pouvons les transformer dans des installations, comme notre centre de récupération alimentaire, en produits surgelés également, cela augmentera vraiment la valeur des denrées alimentaires que nous serons en mesure de fournir aux personnes dans le besoin.

• (1230)

[Français]

Sébastien Lemire: Accorder un crédit d'impôt aux producteurs est-il la bonne façon de faire?

Les producteurs sont plutôt équilibrés par rapport à leur rentabilité. Les profits sont plus difficiles à faire en agriculture.

Voyez-vous d'autres façons d'avantager aussi les producteurs et de les encourager à être généreux en donnant leurs surplus à un organisme comme le vôtre?

[Traduction]

Alex Boyd: Oui. Idéalement, si le réseau dispose de ressources permettant d'investir dans des produits agricoles locaux, comme je l'ai mentionné dans ma déclaration liminaire, ce serait probablement le meilleur moyen d'aider les agriculteurs: pouvoir acheter leurs produits directement auprès d'eux, plutôt que de se contenter de leur accorder un crédit.

Le président: Merci.

[Français]

Sébastien Lemire: Merci.

[Traduction]

Le président: Nous allons maintenant passer à la dernière série de questions. Les temps de parole seront de quatre minutes, quatre minutes et deux minutes.

Nous commencerons par M. Bragdon, qui disposera de quatre minutes.

Richard Bragdon (Tobique—Mactaquac, PCC): Merci, monsieur le président. Je vous en suis très reconnaissant.

Je tiens à remercier nos invités et les témoins présents aujourd'hui du travail important qu'ils accomplissent chacun au sein de leur organisation.

Je peux affirmer, d'après toutes mes observations et mon expérience avec l'Armée du Salut, ainsi que le travail incroyable qu'elle accomplit dans tout le pays et dans le monde entier pour les plus vulnérables d'entre nous, que ce travail mérite d'être salué.

Tout d'abord, permettez-moi de dire, au nom d'une nation reconnaissante, merci de votre travail incroyable dans ce domaine.

J'ai également eu le privilège de rencontrer M. Boyd à plusieurs reprises à Fredericton. Ils font de l'excellent travail à Greener Village.

Ce sont là de merveilleuses innovations et propositions que vous mettez en avant ou que vous avez déjà mises en place dans ce domaine, alors merci.

Je vais adresser la plupart de mes questions à vous deux ainsi qu'à vos organisations. Je commencerai par l'Armée du Salut.

Votre organisation travaille directement avec de nombreux Canadiens qui sont confrontés de plein fouet à l'insécurité alimentaire. J'aimerais simplement que vous... puis je m'adresserai également à Greener Village. Pouvez-vous nous dire si vous avez observé une augmentation de la demande pour vos services au cours de l'année dernière — que ce soit d'une année à l'autre ou même au cours des quatre ou cinq dernières années, mais surtout au cours de l'année dernière?

Je sais que les banques alimentaires de ma région constatent sans aucun doute une augmentation de la demande. Je me demande si vous pourriez nous en parler de votre point de vue.

Karen Hoeft: Je suis agente de l'Armée du Salut depuis 39 ans. J'ai exercé mes fonctions dans de nombreux endroits au pays. Actuellement, l'insécurité alimentaire qui se manifeste dans nos files d'attente touche de nouveaux groupes de personnes qui font appel à nous. Il s'agit souvent de personnes qui étaient auparavant nos donateurs. Elles viennent désormais nous demander de l'aide pour se nourrir, car les coûts liés au loyer, au logement et aux transports augmentent. Parmi toutes ces dépenses, c'est l'alimentation qui est la première à passer à la trappe. Elle peut être fournie par d'autres ou... nous essayons de trouver des solutions. Les autres dépenses sont assez stables, si bien qu'on ne peut pas les modifier.

Nous observons cette évolution dans tout le pays. Les dons ne suffisent pas à répondre à la demande. Pendant la pandémie de COVID-19, des groupes de personnes qui n'étaient généralement pas en situation d'insécurité alimentaire nous ont montré que le gouvernement fédéral pouvait jouer un rôle dans la sécurité alimentaire à l'échelle nationale. Au cours des quatre dernières années, cela n'a jamais vraiment été le cas.

Nous recherchons des idées innovantes et nouvelles qui changeront le visage de notre pays. Bon nombre des intervenants en ont déjà évoqué certaines. Nous serions ravis de participer à cette démarche pour venir en aide aux personnes qui en ont besoin.

Richard Bragdon: Merci.

Monsieur Boyd.

Alex Boyd: Nous avons constaté une augmentation de 135 % au cours des cinq dernières années du nombre de personnes que nous aidons. Cela représente plus du double des statistiques de 2021. Au cours de cette même période, nous avons constaté une augmentation significative dans certaines catégories démographiques. Par exemple, le pourcentage de personnes ayant un emploi à temps plein qui ont recours à notre banque alimentaire a plus que doublé au cours des cinq dernières années. Le nombre de nouveaux arrivants a plus que doublé au cours des cinq dernières années. Le nombre d'étudiants a plus que quadruplé au cours des cinq dernières années. Nous observons certaines catégories démographiques ici. Nous voyons beaucoup plus de monde, ce qui explique la hausse de la demande pour des banques alimentaires comme la nôtre.

Richard Bragdon: Considérez-vous que l'augmentation des impôts et des contraintes réglementaires pesant sur nos agriculteurs et nos producteurs, ainsi que l'alourdissement de la charge fiscale et la hausse du coût de la vie, jouent un rôle significatif dans l'augmentation de la demande pour vos services, monsieur Boyd, et l'Armée du Salut?

Vous pouvez soumettre votre réponse par écrit si vous n'avez pas le temps.

• (1235)

Le président: Son temps de parole est écoulé. Je pense qu'il s'en est rendu compte à la dernière seconde.

Merci.

Nous cédon maintenant la parole aux libéraux et à M. Fergus pour quatre minutes.

[Français]

L'hon. Greg Fergus (Hull—Aylmer, Lib.): Je remercie beaucoup tous les témoins d'être des nôtres. Leurs témoignages sont très appréciés.

Dans le précédent groupe de témoins, on a dit qu'il était important que le gouvernement mette en place des initiatives.

Ma question s'adresse aux représentants des trois associations.

Nous avons discuté avec le groupe de témoins précédent de la partie mitoyenne qui manque à tout ça. Une des questions que j'ai posées à un des témoins, en privé, concernait les rôles respectifs des détaillants et des grossistes dans le domaine agroalimentaire.

Monsieur Archambault, croyez-vous qu'il y aurait un bénéfice à empêcher cette intégration verticale qui existe entre les grossistes et les détaillants, soit les épiceries?

Jean-François Archambault: Je vous remercie de la question.

J'ai eu des discussions à ce sujet. Les grossistes doivent principalement travailler en tenant compte des périodes ou des journées possibles de mise en vente auprès du détaillant. Prenons l'exemple des fruits et des légumes. On va devoir garantir que la mise en vente de ceux-ci va avoir lieu en 15 jours afin d'avoir les produits les plus frais possible. Dans certains cas, certains détaillants peuvent refuser le produit. Dans ce cas, le grossiste se retrouve avec un inventaire de 15 palettes de brocolis qu'il ne peut pas envoyer au détaillant. Il va donc les donner aux banques alimentaires, mais, dans certains cas, ce n'est pas possible de le faire.

Pour ce qui est des produits congelés, j'ai discuté avec Nicholas-P. Pedneault, de Congebec, qui gère d'importantes installations

de congélation. Dans certains cas, certains détaillants refusent que les produits entreposés qui ne satisfont pas les paramètres établis soient donnés à des organismes d'aide alimentaire. Ça, ça devrait être interdit. En effet, il faut absolument qu'un processus soit mis en place afin de garantir que tout aliment comestible et accessible qui ne sera pas vendu soit donné à des organismes d'aide alimentaire.

Pour ce qui est du secteur de la congélation ou de l'impartition appliquée à la congélation, nous avons eu une très bonne discussion, M. Pedneault et moi. Cela dit, je suis certain que c'est aussi le cas de plusieurs autres installations de réfrigération ou de congélation du pays.

L'hon. Greg Fergus: Je suis désolé de vous interrompre, mais il ne me reste pas beaucoup de temps de parole, et j'aimerais le partager avec mon collègue de la Nouvelle-Écosse.

[Traduction]

Braedon Clark (Sackville—Bedford—Preston, Lib.): Un grand merci à tous les témoins du travail qu'ils accomplissent au sein de leurs communautés. C'est vraiment d'une importance capitale.

Merci à mon collègue de m'avoir accordé ce temps de parole.

Je n'ai qu'une seule question à poser à M. Boyd.

L'une des difficultés souvent évoquées par les associations caritatives et les organismes à but non lucratif, comme nous l'avons entendu au cours de la dernière heure, est celle de faire passer leurs activités à un niveau supérieur en matière d'incidence et d'envergure.

Monsieur Boyd, pourriez-vous citer une ou deux mesures que le gouvernement fédéral pourrait prendre, à titre individuel ou en partenariat avec les provinces et d'autres acteurs, pour aider des organisations comme la vôtre à se développer afin de lutter contre l'insécurité alimentaire? Quelles sont-elles, selon vous?

Alex Boyd: Je vous remercie de cette question.

En bref, si je devais n'en nommer qu'une, ce serait de se concentrer sur des infrastructures adaptées, capables d'avoir des « retombées positives au-delà de leur objectif initial ». Nous construisons la plupart des infrastructures pour répondre à un besoin précis, mais une fois ces infrastructures en place, elles peuvent être utilisées à des fins qui ne correspondaient pas au besoin initial. Par exemple, on pourrait construire une route menant à une nouvelle communauté, puis l'utiliser pour toute une série d'autres usages.

Nous avons des partenariats avec...

Le président: Merci. Je vais vous interrompre là, car je dispose de peu de temps aujourd'hui.

Je cède la parole au Bloc pour deux minutes.

[Français]

Sébastien Lemire: Merci, monsieur le président.

Monsieur Boyd, pouvez-vous nous parler des défis que génère la concentration des entreprises, des épiceries et des centres de distribution, notamment des initiatives comme FoodHero?

À quel point le fait de rendre plus accessible la nourriture à prix abordable à des gens qui en ont aussi vraiment besoin a-t-il un impact?

[Traduction]

Alex Boyd: Je vous remercie de cette question.

Je pense qu'il est important que le secteur de l'épicerie agisse ainsi. Cela fait partie de son modèle économique de ne pas donner de nourriture lorsqu'il peut la vendre. C'est sa raison d'être. Cela peut évidemment avoir des répercussions lorsque des organisations comme Greener Village ou d'autres dépendent de cette nourriture pour la distribuer aux personnes dans le besoin. Ce que nous devons faire, c'est élargir le cercle des personnes avec lesquelles nous travaillons et ne pas dépendre d'un groupe démographique particulier. Cela passe notamment par des partenariats avec les producteurs et les grossistes, afin de ne pas dépendre uniquement du consommateur final. Tout le monde va s'efforcer de gagner en efficacité. Nous encourageons vivement cette démarche, car nous voulons éviter tout gaspillage alimentaire.

Si nous parvenions à mettre en place des infrastructures adaptées pour collecter les denrées à chaque maillon de la chaîne, nous serions moins exposés au risque de voir les quantités de denrées alimentaires vendues à prix réduit diminuer de manière significative... par rapport à ce qu'elles étaient auparavant.

● (1240)

[Français]

Sébastien Lemire: Justement, les initiatives comme FoodHero ou Liquidation Marie font en sorte que les aliments sont vendus à

faible coût plutôt que d'être envoyés à des organismes et à des banques alimentaires. Forcément, ça a un effet sur les stocks.

Comment peut-on s'assurer de venir en aide aux gens qui en ont le plus besoin?

[Traduction]

Le président: Il nous faut une réponse concise.

Alex Boyd: C'est une question à laquelle il est difficile de répondre brièvement.

La réalité est que nous allons devoir continuer à rechercher d'autres sources d'approvisionnement alimentaire, au-delà des denrées récupérées en fin de vie, afin de les distribuer à ceux qui en ont besoin.

Le président: Merci beaucoup.

Je tiens à remercier les témoins de leur présence ici aujourd'hui, du travail essentiel qu'ils accomplissent pour aider les Canadiens, ainsi que du temps qu'ils nous ont consacré.

Nous allons maintenant suspendre la séance pendant cinq minutes afin de passer à huis clos.

[La séance se poursuit à huis clos.]

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>