

**BUREAU D'AUDIENCES PUBLIQUES
SUR L'ENVIRONNEMENT**

ÉTAIENT PRÉSENTS: Mme LOUISE BOUCHER, présidente
 M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire
 M. MARIO DUMAIS, commissaire
 M. ALFRED MARQUIS, commissaire

**CONSULTATION PUBLIQUE
SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE
DE LA PRODUCTION PORCINE AU QUÉBEC**

SÉANCE THÉMATIQUE

LA SANTÉ

PREMIÈRE PARTIE

VOLUME 12

Séance tenue le 5 novembre 2002, à 19 h 30
Église Saint-Pierre
57, rue Saint-Pierre Sud
Joliette

TABLE DES MATIÈRES

SÉANCE DU 5 NOVEMBRE 2002	1
MOT DE LA PRÉSIDENTE	1
PRÉSENTATION DE L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS (Salubrité et innocuité de la viande de porc)	
JEAN-PIERRE ROBERT	2
PRÉSENTATION DU MAPAQ (La traçabilité du porc : de la ferme à l'abattoir et de l'abattoir à la table)	
SYLVIE DANSEREAU	12
REPRISE DE LA SÉANCE	35
PÉRIODE DE QUESTIONS :	
CLAUDE LIVERNOCHE	35
RÉJEAN CHOUINARD	38
CLAIRE BOLDUC	44

MOT DE LA PRÉSIDENTE

LA PRÉSIDENTE:

5 Mesdames et messieurs, bonsoir! Et, bienvenue à cette onzième séance thématique de la consultation publique sur le développement durable de la production porcine au Québec.

10 Je m'appelle Louise Boucher, je préside cette Commission d'enquête et d'audiences publiques qui a la responsabilité de réaliser le mandat qui a été confié par monsieur André Boisclair au Bureau d'audiences publiques sur l'environnement. Cette Commission est également constituée de messieurs André Beauchamp, Alfred Marquis et Mario Dumais.

15 Je précise que nous avons été tous les quatre assermentés devant un juge de la Cour supérieure du Québec et que nous nous sommes engagés à respecter le code d'éthique et de déontologie du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement.

20 Nous sommes accompagnés d'une équipe composée de mesdames Julie Milot et Édith Bourque, nos analystes qui sont ici à la gauche de la table de la Commission, ainsi que de la coordonnatrice du secrétariat de la Commission, madame Suzanne Bouchard, qui est à l'arrière de la salle, et de notre conseiller en communication, monsieur Daniel Bérubé qui est également à l'arrière de la salle.

25 L'organisation logistique est assurée par monsieur Daniel Moisan et le technicien du son est monsieur Jean Métivier. Les transcriptions sont assurées par madame Lise Maisonneuve.

30 Je vous mentionne que tout ce qui est dit au cours de cette audience est enregistré et que les transcriptions seront disponibles dans la semaine qui suit la séance. Et, elles seront disponibles dans les vingt centres de consultation que la Commission a ouverts, ainsi que dans le site Internet de la Commission. Et, vous pouvez obtenir les coordonnées de ces centres et l'adresse Internet de la Commission à l'arrière de la salle.

35 Les séances thématiques de Joliette portent sur la santé et, plus spécifiquement ce soir, les conférenciers invités par la Commission traiteront de la salubrité et de l'innocuité de la viande de porc, et de la traçabilité du porc, de la ferme à l'abattoir et de l'abattoir à la table.

40 Monsieur Jean-Pierre Robert de l'Agence canadienne d'inspection des aliments sera notre premier conférencier. Bonsoir, monsieur! Et, madame Sylvie Dansereau du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation fera la seconde présentation. Bonsoir, madame!

Le déroulement est toujours le même depuis le début. Alors, nos conférenciers vont faire leur présentation, après quoi, la Commission leur adressera quelques questions. Nous ferons une pause de quinze minutes, pendant laquelle vous serez invités à vous inscrire au registre s'il est de votre intention d'adresser des questions aux conférenciers.

45

Au retour de la pause, je vous appellerai par ordre d'inscription au registre et, à chacune de vos apparitions devant la Commission, je vous permettrai de poser deux questions et je vous demanderais d'éviter les préambules trop longs, même d'éviter les préambules le plus possible et de vous limiter à ceux qui sont nécessaires à la compréhension de votre question.

50

Et je vous demanderais également de réserver les questions qui portent sur d'autres sujets que ceux qui interpellent nos conférenciers, de garder, donc, ces questions pour notre tournée régionale. Et, je vous rappelle que nous recevons à Joliette le 7 et le 8 janvier prochains.

55

En tout temps pendant ce questionnement, la Commission peut intervenir pour avoir de l'information supplémentaire. Toutes les questions doivent m'être adressées, ainsi que toutes les réponses. S'il y avait des questions qui n'obtenaient pas réponse sur le champ, la Commission se chargera d'obtenir ces réponses et les déposera dans les centres de consultation ainsi que dans le site Internet de la Commission.

60

Alors, sans plus de préambule, je vais passer la parole à notre premier conférencier, monsieur Jean-Pierre Robert, qui nous parlera donc de la salubrité et de l'innocuité de la viande de porc.

65

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

Merci. Bonsoir!

70

LA PRÉSIDENTE :

Bonsoir!

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

75

Je dois vous dire que lorsque j'ai été invité à venir faire une présentation sur l'innocuité dans le cadre de cette Commission, je me suis interrogé un petit peu sur le lien qu'on pouvait voir entre l'innocuité et le phénomène de l'industrie porcine relié à l'environnement. D'ailleurs, je me pose encore la question. Disons que je n'avais pas une orientation précise parce qu'on ne m'a pas demandé sous quel angle, on ne m'a pas proposé un angle sous lequel je devais aborder la question.

80

Alors, ce que j'ai décidé de vous faire, c'est de présenter un peu quelles sont les interventions de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au niveau de l'industrie de la viande, au départ, et, après, d'aller plus en détail un petit peu avec ce qui se fait concernant le marché ou la viande de porc.

85

90 Alors, le mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le large mandat, c'est d'assurer entre autres – parce qu'on a des mandats dans d'autres domaines, mais là on parle particulièrement d'alimentation – alors, c'est d'assurer l'innocuité des aliments. Quels sont les outils dont on dispose pour ce faire? Bien, on fonctionne en vertu de lois et de règlements. Alors, dans le cas du porc, c'est soumis à la *Loi sur l'inspection des viandes*, à la *Loi sur les aliments et drogues* et à la *Loi canadienne sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.

95 Alors, ces lois-là sont explicitées dans des règlements que nos inspecteurs ont mandat de faire respecter. Et, évidemment, autour des lois, pour être capable d'intervenir ou d'agir, on s'est donné des outils qui sont les programmes d'inspection, dans lesquels on retrouve des manuels de méthode qui expliquent à nos inspecteurs ce qu'ils doivent effectuer pour faire un bon travail.

100 On a un deuxième mandat à l'égard des aliments, aussi, en plus d'en assurer l'innocuité, c'est d'informer les consommateurs sur la nature de ce qu'ils consomment, la façon de le consommer et c'est un mandat qu'on partage avec le ministère québécois, le MAPAQ. Et, à cette fin, l'Agence publie, on a différentes publications de renseignements à l'intention des consommateurs. On surveille les normes d'étiquetage parce que l'étiquette est un moyen de retirer de l'information sur les produits qu'on consomme. Et, aussi, on émet des avis de rappel dans le cas d'aliments qui sont jugés des aliments à risque éventuellement pour une raison ou pour une autre.

105
110 Maintenant, quand on fait l'inspection des produits, surtout les produits de viande, en général, ça s'applique un petit peu à tous les autres, quel type d'inspection on pratique, nos inspecteurs, nos vétérinaires vont pratiquer?

115 Alors, ils interviennent, au départ, on fait une inspection, ce qu'on appelle une inspection organoleptique. Alors, c'est de voir, est-ce que le produit a l'air sain? Est-ce qu'il a une odeur convenable, acceptable? Est-ce qu'il a l'air normal? Ça, c'est visuel. Évidemment, quand on regarde, il y a beaucoup de choses qu'on ne peut pas voir, qui, éventuellement, pourraient présenter des dangers. Entre autres, les micro-organismes.

120 Alors, on a aussi les méthodes d'inspection analytique, où on va prélever des échantillons qu'on soumet au laboratoire pour obtenir les résultats d'analyse, ce qui va nous permettre d'assurer l'innocuité du produit.

125 Et, enfin, on surveille l'emballage des produits et leur étiquetage, de façon à ce que ce soit conforme, que les renseignements qui sont sur les étiquettes correspondent bien à ce qu'il y a dans le produit, que les déclarations soient correctes et non trompeuses pour les consommateurs.

130 On fait également la surveillance au niveau de l'industrie, de l'environnement de production des aliments. Alors, on voit au respect des normes de construction pour certains

programmes. Dans le cas des abattoirs, il y a des normes très strictes quant aux matériaux à utiliser, à la disposition des lieux, au cheminement des produits. Alors, c'est une de nos interventions lors de la construction et de l'approbation des usines.

135

On veille au respect des normes de manipulation des produits, de façon à ce que les employés aient une conduite correcte, que les mesures hygiéniques soient en place pour toujours assurer l'innocuité des aliments en bout de ligne.

140

Et, on surveille aussi la salubrité des locaux et de l'équipement à l'intérieur des usines, de façon à être assuré que tout ce qui vient en contact avec les produits consommables demeure dans une qualité sanitaire acceptable.

145

Là, je vous ai parlé de ce que nos inspecteurs font dans les usines et je devrais peut-être dire de ce qu'ils faisaient, dans une certaine mesure, parce que l'inspection ou les méthodes d'inspection sont appelées à évoluer. On s'oriente de plus en plus vers une responsabilisation des industriels face à la salubrité et à la qualité de leurs produits. Et, on compte beaucoup sur eux pour faire une bonne partie du travail d'inspection que nos inspecteurs faisaient.

150

Ça, ça se fait dans le cadre de ce qu'on appelle chez nous le PASA, qui est le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments, qui englobe comme sous-élément ce qui est convenu d'appeler le HACCP. HACCP, c'est le terme anglais pour un système qui veille à contrôler les points critiques de production sur une chaîne alimentaire, pour s'assurer qu'à chaque étape critique, tous les paramètres sont respectés pour s'assurer de l'innocuité du produit. Ce qui permet, aussi, étant donné qu'on a plusieurs points critique sur le long de la chaîne, de déceler, dès qu'il y a une déviation quelconque, un potentiel de danger, pour corriger la situation immédiatement.

155

160

Alors, dans un cadre où les usines opèrent selon un système HACCP, c'est que l'usine établit, en collaboration et avec l'approbation de l'Agence, les points critiques de sa production – un schéma de production pour chacun de ses produits – et elle doit mettre en place des mesures de contrôle que nos inspecteurs sont toujours en mesure de vérifier. Alors, les livres de la compagnie, dans le cadre du HACCP, sont à la disposition de l'inspecteur qui peut toujours aller s'assurer que la façon dont l'usine nous dit qu'elle travaille, elle le fait, effectivement, elle le fait correctement.

165

170

C'est une approche qui est en train de s'implanter de plus en plus, et du côté de l'inspection des viandes, le programme HACCP va devenir obligatoire par changement réglementaire qui est proposé actuellement. Et, on s'attend à ce que dans le courant de l'année qui vient, ça devienne effectivement réglementé. Autrement dit, toutes les usines de viande vont devoir opérer sous le système HACCP pour pouvoir être accrédité auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

175 Peut-être une chose que je devrais définir tout de suite. Qu'est-ce qui fait qu'une usine
demande à être inspectée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments? La raison
principale pour laquelle on est là, c'est que toute industrie dans les produits réglementés qui
désire faire du commerce, soit interprovincial, soit international, doit voir ses viandes
inspectées par l'Agence canadienne. Sur le plan international, c'est le gouvernement du
180 Canada qui est l'interlocuteur et les pays étrangers exigent une certification officielle canadienne
pour recevoir les produits.

 Et, c'est la raison pour laquelle les gens vont intervenir auprès de l'Agence pour obtenir
une inspection. Alors, celui qui désire faire du commerce à l'extérieur du Québec ou à l'extérieur
185 du pays, doit opérer sous l'inspection de l'Agence canadienne d'inspection des aliments dans les
secteurs des produits de viande, des produits laitiers, des fruits et légumes transformés, de
l'érable, du miel et quelques autres produits qui sont réglementés.

 Dans les abattoirs de volaille, et l'approche que je donnais tantôt, HACCP, où on remet
190 de plus en plus de responsabilité à l'industrie, c'est en train de se mettre en place. Autrefois,
dans un abattoir de volaille, on avait des inspecteurs de l'Agence qui étaient à différents endroits
sur la chaîne de production. Ces inspecteurs-là sont maintenant remplacés par des employés de
l'usine qui font le travail d'inspection selon les mêmes normes, qui ont été formés à cette fin et,
l'Agence, par voie de personnel qui est quand même permanent sur place, effectue des tests
195 réguliers sur la qualité de la production pour voir si ces gens-là font leur travail correctement.

 Aussitôt qu'on note des déviations, bien, il y a des ententes de modification, de
réaction, qui sont convenues avec la compagnie, de façon à ce que la protection reste toujours
sous contrôle.

200 Cette méthode-là a été développée sur une période d'environ cinq ans dans l'industrie de
la volaille. On l'a mise en place progressivement depuis deux ans. Au Québec, on a une usine
qui est actuellement intégralement sous ce système-là. La plupart des autres gros abattoirs de
volaille vont probablement y venir d'ici la fin de l'année.

205 Et, on a un modèle semblable qui est en développement actuellement, qui vise, comme
deuxième étape, l'industrie du porc. Alors, les abattoirs de porc vont éventuellement opérer
selon ce même système-là.

210 Maintenant, venons-en à ce qu'on fait, si on parle de viande de porc de façon plus
spécifique. Alors, où l'Agence intervient-elle dans l'industrie du porc ou de la production de la
viande comme telle? Alors, on intervient à différents niveaux. On intervient, jusqu'à un certain
point, au niveau des élevages. De quelle façon? L'Agence a le mandat de surveiller la
composition des aliments, des intrants pour le bétail. On a une section qui s'occupe de la qualité
215 des aliments du bétail. Et le but de ça, c'est surtout de s'assurer que les composants essentiels
sont corrects, accrédités, que les additifs qui peuvent être placés dedans sont des additifs
autorisés, qu'il n'y a rien d'illégal qui puisse entrer dans l'alimentation.

220 Et, évidemment, le but de tout ça, c'est de s'assurer qu'il n'y ait pas de résidu inapproprié qui puisse éventuellement se retrouver dans la viande après consommation par le porc.

225 On intervient aussi au niveau des fermes d'élevage. On interviendrait si jamais on avait une catastrophe quelconque au niveau des maladies qu'on appelle les maladies exotiques. Alors, on a des programmes de surveillance, pas de dépistage mais plutôt de surveillance sur l'introduction potentielle de maladies qui n'existent pas actuellement au Canada, qui pourraient nous être importées d'une façon ou d'une autre et puis qui pourraient, effectivement, causer des torts économiques assez sérieux. On n'a qu'à penser à ce qui s'est produit avec la fièvre aphteuse en Angleterre il y a deux ans. Alors, on travaille au niveau des élevages aussi pour éviter ces choses-là.

230 Et, on surveille aussi le transport humanitaire des animaux, que ce soit d'une ferme à l'autre, ou particulièrement des élevages vers les abattoirs. Alors, il y a des règlements. Il y a la *Loi sur la santé des animaux* qui édicte des normes à cet effet-là, et nos inspecteurs ont pour mandat de faire respecter ces règlements-là.

235 Alors, une fois les porcs sortis de la ferme et transportés à l'abattoir, de quelle façon on en vient à agir au niveau des abattoirs agréés?

240 Alors, comme je disais tantôt, on contrôle au départ, on fait appliquer des normes sur la qualité ou la construction de l'abattoir parce que le processus d'agrément ou d'enregistrement d'un abattoir avec l'Agence, c'est un processus assez long. L'usine doit soumettre des plans. Ces plans-là sont révisés. Est-ce que les matériaux sont corrects? Est-ce que la disposition des pièces est correcte? Est-ce que l'approvisionnement en eau est suffisant? Etc., etc.

245 Alors, une fois que tout ça entre dans les normes, on approuve l'usine et ça va être la même chose pour l'équipement qui est à l'intérieur. L'équipement qui est mis dans un abattoir, ce n'est pas de l'équipement qui peut être fabriqué sur place. À ce moment-là, il faut qu'il soit approuvé au départ, et c'est souvent acheté de grosses compagnies qui sont spécialisées et qui, elles, doivent aussi faire approuver leur équipement par l'Agence avant de le mettre en vente.

250 Bon, une fois l'abattoir en fonction, qu'est-ce qu'on fait avec les cochons comme tels? Alors, les animaux qui sont présentés à l'abattoir sont soumis à l'inspection avant l'abattage, de façon à s'assurer que ces animaux-là sont en santé.

255 La façon dont c'est fait, bon, on a des inspecteurs qui examinent ou qui voient arriver tous les lots de porcs présentés à l'abattage. Ils vont faire mettre de côté ceux qui présentent des anomalies, et un vétérinaire va éventuellement regarder ces animaux-là pour poser un diagnostic et juger de ce qui est approprié de faire avec.

260 Est-ce qu'on les abat normalement parce que, en bout de ligne, ils n'ont rien de sérieux? Ou, est-ce qu'on doit les abattre à part et les isoler, pour s'assurer plus loin dans le

processus que tout est correct? Ou, dans certains cas, ils peuvent être même interdits d'abattage, condamnés immédiatement à l'étable et envoyés en disposition.

265

Une fois les animaux abattus, bien, là, on a des postes d'inspection sur la chaîne d'abattage où on va, encore là, chercher à voir si l'animal est normal. Alors, c'est plus poussé parce qu'au moment où il est éviscéré, on peut voir l'intérieur, on peut voir les viscères. Ça nous donne la possibilité de déceler des signes de maladie généralisée ou localisée.

270

Il y a toutes sortes de choses qui peuvent se produire sur un animal. On peut, dans certains cas, condamner la carcasse entière. Dans d'autres cas, on peut condamner une partie de la carcasse. Un animal qui aura un abcès quelque part, on va tailler l'abcès et puis le restant de la carcasse peut être approuvé. Alors, ça, ce sont les inspecteurs et les vétérinaires qui font ça dans l'usine.

275

Et, dans les abattoirs comme dans toutes les autres usines de transformation, bien, évidemment, on surveille les pratiques adéquates de la part des employés. Est-ce que les produits sont manipulés correctement? Est-ce que les gens ont des pratiques hygiéniques acceptables? Est-ce qu'ils maintiennent leurs outils de travail, leur linge, propres? Tout ce qui vient en contact avec la viande éventuellement doit être dans un état qui soit impeccable ou stérilisé au fur et à mesure des productions et de l'utilisation.

280

Et, en plus de tout ça, on prélève des échantillons à diverses fins. On a des programmes de contrôle. On a, entre autres, dans les usines, la possibilité de faire de la détection de résidus de *sulfat* sur place. À partir de prélèvements faits à l'abattoir, on est en mesure, avec un test qui prend peut-être quelque chose comme trois quarts d'heure à une heure, de définir si on a des résidus de *sulfat* dans une carcasse.

285

Alors, si on a des résidus de *sulfat*, la carcasse est mise de côté et on envoie des prélèvements dans un laboratoire spécialisé qui, lui, va confirmer et établir le taux de concentration, de façon à ce qu'on puisse porter un jugement sur la carcasse: est-ce qu'on l'approuve ou est-ce qu'on la rejette.

290

On a des tests qui nous permettent de déceler les micro-organismes, les métaux lourds, en fait, tout ce qui peut présenter un risque éventuel pour la population. Évidemment, ces tests-là ne sont pas appliqués sur tous les porcs parce que, de façon générale, on n'a aucune raison de suspecter qu'ils soient tous anormaux. Alors, on a plus ce qu'on appelle un programme de monitoring qui dicte que, à chaque année, on prélève tant d'échantillons sur un certain pourcentage des animaux présentés à l'abattage. Et, à partir des données qu'on obtient de ces échantillons-là, bien, ça nous donne une idée de l'état de santé ou des caractéristiques générales de la viande produite dans les abattoirs qu'on contrôle.

295

300

Alors, une fois le porc abattu, il va être envoyé éventuellement dans des usines de transformation, à moins qu'il soit destiné à être consommé frais. Puis, même là, il faut qu'il soit

305

transformé, débité. Alors, encore une fois, dans les usines de transformation, on a du personnel d'inspection qui intervient avec toujours les mêmes principes de contrôle.

310 On va s'assurer de la qualité des locaux, des procédés de transformation. Est-ce que les employés manipulent les viandes correctement? Est-ce qu'elles sont emballées correctement avec des matériaux adéquats? Et là aussi, on va faire des échantillonnages sur les produits, et dans les usines de transformation, on fait aussi des échantillonnages sur l'environnement. Ça fait qu'on va échantillonner les surfaces de travail, les conduits de ventilation et tout ça, pour s'assurer que l'environnement dans lequel la viande est produite est
315 sain et qu'il n'y a pas de risque de contamination.

Dans certains cas, on fait des découvertes qui nous obligent à prendre des interventions auprès de l'industrie, à leur demander des plans d'action, des mesures correctrices. Ça peut même aller jusqu'à cesser la durée des opérations pendant un certain temps, jusqu'à ce que
320 tout soit rentré dans l'ordre.

Au niveau des produits qui sont transformés, si on parle de fabriquer des saucisses, du baloné ou peu importe, à ce moment-là, en plus de s'occuper de la viande de porc qui va entrer dedans ou des autres viandes, parce qu'il y a souvent des mélanges, les fabricants doivent
325 soumettre leurs recettes de produits et faire approuver leur méthode de fabrication.

Et, le but de ça, c'est encore là de s'assurer que tous les ingrédients qui entrent dans la composition sont des ingrédients qui sont approuvés aux fins pour lesquelles on doit les utiliser.

330 Et, en fin de compte, la connaissance du contenu du produit nous permet aussi de vérifier, après ça, les déclarations sur l'étiquette, de voir à ce que ce soit conforme pour que tout soit fait dans la légalité et avec autant que possible pas de tendance frauduleuse ou trompeuse à l'intention des consommateurs.

335 C'est à peu près, j'ai couvert pas mal ce qu'on fait au niveau de l'inspection. Maintenant, comme on parle de l'innocuité de la viande de porc, on peut se poser la question: est-ce qu'il y a des risques qui sont associés à la consommation de la viande de porc ou à la manipulation des viandes?

340 Alors, disons que, première constatation les incidents de type alimentaire, de quelque ordre qu'ils soient, reliés à la consommation de porc sont excessivement rares. C'est certain que la viande de porc peut, à l'occasion, contenir des micro-organismes, tout comme celle du boeuf, que ce soit des bactéries, coliformes ou des salmonelles. Le gros avantage de la viande de porc, c'est qu'elle est traitée de façon différente de la plupart des autres et c'est surtout là
345 qu'on élimine énormément de danger.

Alors, quelles sont les possibilités de contamination de la viande de porc? Je l'ai dit. Il y a des possibilités de contamination microbiologique. Il y a aussi, comme dans toutes les autres, des possibilités de contamination chimique par des résidus, que ce soit des résidus de métaux

350 lourds, de pesticides, d'antibiotiques ou peu importe. Mais à ce moment-là, comme je disais tout à l'heure, on a des programmes de contrôle et lorsqu'on a des soupçons éventuels quant à l'origine d'animaux, bien, on a des programmes très ciblés pour aller déceler ces choses-là. Et, à ce moment-là, si on découvre des défauts, on retire le produit de sur le marché.

355 Du côté de ce qu'on peut appeler les zoonoses, les maladies qui seraient transmissibles du porc à l'homme, il n'y a pas grand-chose qui soit vraiment menaçant, qui existe actuellement au pays, mis à part l'érysipèle qui est une maladie de peau chez le porc qui peut éventuellement être transmise à l'humain. Ce n'est pas quelque chose de très, très rare, mais ce n'est pas non plus quelque chose de très contagieux pour les gens.

360 Et, il y a la trichine qui a toujours été un risque associé à la consommation de porc. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle on a toujours dit aux gens que le porc devait être très bien cuit. La trichine est un parasite qui, si on le consomme frais à l'intérieur de la viande, peut se reproduire chez l'humain et causer des problèmes de type nerveux, oculaire et divers.

365 On a, depuis je pense les années 30, au Canada, un programme systématique de dépistage de la trichine dans le porc commercial, qui est fait sous le couvert de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Depuis tout le temps qu'on en fait, on a analysé des milliers d'échantillons par année, on n'en a jamais trouvé.

370 Alors, il y a eu déjà des incidents de trichine au Québec. Je pense que le dernier remonte en quelque part vers le milieu des années 80 en Gaspésie. Et, à chaque fois qu'on a eu des problèmes de contamination par la trichine d'humains, on a souvent été capable de les relier à la consommation de viande de porc, mais c'était du porc élevé sur la ferme, en dehors du circuit commercial régulier.

375 Ce qui fait que dans ces endroits-là, c'était peut-être possible que la contamination naturelle ait lieu, parce qu'un des vecteurs de la trichine, c'est souvent les rongeurs et c'est possible que sur la ferme, à un moment donné, un rat mort passe dans la moulée ou que le cochon y ait accès et le mange. C'est comme ça qu'ils pouvaient se contaminer. On peut considérer que les élevages commerciaux d'aujourd'hui sont totalement à l'abri de cette contamination-là.

385 C'est d'ailleurs une grande frustration pour l'industrie canadienne du porc qui exporte à l'étranger parce que, au Québec particulièrement, on exporte de gros volumes de porc vers la Russie et la Russie exige que toute la viande de porc qu'ils importent soit testée. Alors, chaque carcasse de porc doit être testée individuellement pour la présence de trichine, sinon la viande doit être congelée pendant un minimum de 25 jours, parce que la congélation 25 jours garantit l'élimination de la trichine.

390 Alors, ce sont des frais qui sont imposés aux producteurs canadiens, qui sont relativement élevés, et c'est très frustrant d'avoir à les assumer quand on sait qu'on peut leur garantir à 100 % qu'on n'en a pas de trichine dans le porc. Mais, c'est les lois du commerce.

395 Alors, je disais tantôt que les pratiques qu'on a à l'égard de la viande de porc sont
avantageuses au niveau des risques. Disons que, première des choses, la viande de porc est
peut-être une, dans les viandes rouges, si on la compare au boeuf et au veau peut-être, est
probablement une des moins contaminées et c'est surtout dû à la façon dont elle est préparée.

400 Le porc, d'abord, a une peau qui est lisse, qui reste dessus à l'abattage. Alors, la peau
sert de protection pour la viande. Si on a des maladresses au niveau de l'éviscération avec un
potentiel de contamination, bien, l'animal étant couvert de sa peau, plus tard quand on va le
dépouiller, on va le manger, bien, on enlève ce qui risque d'être contaminé. Puis la viande en
dessous demeure à l'abri des contaminations.

405 Deuxième facteur qui est un avantage pour le porc par rapport au boeuf, c'est la
grosseur et le poids de la carcasse. C'est beaucoup plus facile de refroidir rapidement une
carcasse de porc qu'une carcasse de bouvillon. Alors, une carcasse de porc qui est mise dans
un frigidaire très, très performant, en dedans de quatre heures à quatre heures et demie, elle
410 atteint la température à laquelle on inhibe complètement la croissance bactérienne. Alors, que
ça prend entre quinze et dix-huit heures pour arriver au même résultat sur une carcasse de
boeuf. Alors, c'est sûr que s'il y a des microbes sur les deux, bien, les microbes dans le boeuf
ont dix-huit heures pour se développer jusqu'à ce qu'on les arrête, alors que dans le porc, on a
un trois heures, trois heures et demie, quatre heures peut-être.

415 Ensuite, bien, évidemment la viande est refroidie à l'abattoir, et puis une fois la viande
refroidie à l'abattoir, on veille à maintenir ce qu'on appelle la chaîne de froid tout le long de la
production, jusqu'à ce qu'elle soit éventuellement cuite.

420 Le seul qui peut manquer à ça, qui peut la briser, la chaîne de froid, c'est le
consommateur quand il l'achète. Parce que lui, s'il va faire l'épicerie, puis qu'il la sort du
comptoir, puis qu'il la garde deux, trois heures dans son auto, bien là, à ce moment-là, elle
n'est plus réfrigérée. Mais tant qu'elle reste dans le contrôle au niveau du commerce, de ce
côté-là, on a un contrôle relativement total sur le maintien des températures.

425 Et, finalement, bien, évidemment les habitudes de consommation du porc qui veulent
qu'on le mange de façon généralement très cuit, bien, ça fait que s'il y a présence de bactéries,
on va peut-être les manger mais elles ne sont plus dangereuses. Elles ont été détruites par la
cuisson.

430 En conclusion, je pense qu'on peut dire que présentement, la viande de porc, du point
de vue de l'innocuité, ne pose pas vraiment de problème. Pour le futur, bien, il y a l'évolution
des habitudes de consommation qui peut éventuellement amener le porc à être présenté un petit
peu comme le boeuf. On sait que la publicité nous dit maintenant que le porc rosé, c'est
435 excellent. C'est vrai que c'est excellent, mais à ce moment-là, il est moins cuit. Et puis si
jamais il était contaminé, bien, il deviendrait plus à risque. Remarquez que ce n'est pas un gros

risque qu'on prend en le mangeant saignant. Moi, je le mange rosé aussi le porc, c'est meilleur, effectivement.

440 Ensuite, qu'est-ce qui peut arriver? Bien, on sait que la biotechnologie touche un petit peu tous les secteurs de l'industrie de l'agroalimentaire. Alors, on a sorti des nouvelles variétés de plantes, de soya, et tout ça. Éventuellement, il y a sûrement quelqu'un qui va se mettre à travailler -- il y a déjà d'ailleurs eu des travaux en génétique sur le porc pour améliorer la production. Mais on peut peut-être penser que des échanges de gènes peuvent être possibles
445 éventuellement pour améliorer telle ou telle propriété ou pour les rendre plus résistants à autre chose. Alors, ça, on est un petit peu devant l'inconnu là-dessus. On n'a aucune idée de l'ampleur que ça peut prendre éventuellement et des moyens de contrôle qu'on devra mettre en place pour s'assurer que ces choses-là se déroulent dans l'ordre et ne présentent pas de danger pour personne.

450 Et puis enfin, il y a toujours le risque de maladies émergentes, des maladies qu'on n'a pas ici, qui n'existent peut-être pas encore comme telles dans notre environnement et qui peuvent nous arriver chez le porc, comme chez toute autre espèce. On n'a qu'à penser au fameux virus du Nil oriental qui, il y a trois ans, on n'en parlait pas puis là, maintenant, c'est
455 rendu chez nous. C'est quelque chose qui, pour nous, était complètement étranger. Alors, c'est un environnement qui est très, très changeant, dans lequel on doit être aux aguets de tout ce qui se passe, et puis avoir la possibilité de réagir pour apporter des correctifs, s'il y en a à apporter. C'est tout. Je vous remercie.

460 **LA PRÉSIDENTE :**

Merci, monsieur Robert.

465 Maintenant, j'invite madame Sylvie Dansereau à nous entretenir de la traçabilité du porc, de la ferme à l'abattoir et de l'abattoir à la table.

Mme SYLVIE DANSEREAU :

470 Bonsoir, madame la présidente, messieurs les commissaires, mesdames et messieurs. On m'a demandé de venir vous parler de traçabilité. Depuis environ deux ans, je travaille particulièrement sur ce dossier-là au sein du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

475 La traçabilité, on en parle beaucoup au niveau des médias. On en est juste au début. On va en entendre parler davantage au cours des prochaines années, à l'échelle québécoise, canadienne et même mondiale. D'abord, qu'est-ce que c'est que la traçabilité? Il faut bien s'entendre pour parler des mêmes choses. La traçabilité, on a donné une définition à partir d'une norme ISO, qu'on appelle ISO 9000-2000.

480 C'est quoi une norme ISO? Bien, une norme ISO, c'est quelque chose qui vise à standardiser les définitions pour que les gens qui parlent d'un sujet parlent de la même chose. Une norme ISO, c'est émis par l'Organisation internationale de normalisation. Et il y a quelque 140 pays qui sont membres pour travailler ces normes-là. Et cet organisme-là existe depuis 1947. ISO 9000, pourquoi 9000? Bien, ça réfère à la norme qualité. 2000, c'est l'année 2000.

485 Donc, pour ce qui concerne la traçabilité, on la définit comme l'aptitude à retrouver l'historique, la mise en oeuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné. Dans le cas d'un produit, elle peut être liée à l'origine des matériaux et des composants, à l'historique de réalisation, la distribution et l'emplacement du produit après livraison.

490 Quand on parle de traçabilité, on peut entendre parler de traçabilité descendante. À ce moment-là, ce que ça veut dire, c'est qu'on suit la destinée d'un produit du point de départ jusqu'à la fin. Tandis que la traçabilité ascendante ou le retraçage, c'est le phénomène inverse, c'est qu'on retrouve l'origine et l'historique d'un produit. Dans le cas présent, ça pourrait être le porc qui est consommé par le consommateur, on veut retracer jusqu'à la ferme d'origine, à ce moment-là on parle de traçabilité ascendante.

500 Qu'est-ce qui fait qu'on entend de plus en plus parler de traçabilité? Bien, c'est les récents événements qui ont eu lieu un peu partout dans le monde. D'abord, au niveau de la sécurité des aliments, il y a eu la vache folle qui a été un des points tournants, surtout en Europe. Les gens se sont dit: *On veut être sûrs que la vache qu'on va consommer, on veut savoir d'où elle vient, pour être sûrs qu'elle ne vient pas d'un troupeau où il y a eu la maladie.+

505 Ensuite, les événements se sont succédé. Il y a eu le phénomène de la dioxine dans le poulet en Belgique. Ici, au Québec, il y a l'importation de framboises qui étaient contaminées avec le virus Norwalk. Et aussi, il y a eu, en 97, les frais importées du Mexique avec le virus de l'hépatite A. Mais heureusement, on a été capables de prévenir les cas de maladie chez les gens.

510 Aussi, au niveau de la santé animale, il y a eu, comme on a dit tantôt, la fièvre aphteuse dans les pays d'Europe et en Asie aussi qui a été très dévastatrice. Il y a eu la peste porcine, en plus. Et plus près de chez nous, il y a la pseudo-rage.

515 Donc, toutes ces maladies-là qui sont survenues au cours des dernières années nous ont fait réaliser que peut-être que chez nous aussi, on pourrait avoir ce type de maladie là. On ne sera pas nécessairement toujours à l'abri.

520 Qu'est-ce qui a changé au niveau mondial? Bien, c'est que de plus en plus, il y a des échanges de produits d'origine animale et végétale. Il y a aussi les gens qui voyagent de plus en plus, donc qui peuvent transporter des produits contaminés. Il y a certains élevages aussi qui se sont intensifiés. Et aussi, depuis le 11 septembre, le bioterrorisme. On disait toujours que peut-être aussi quelqu'un pourrait avoir l'idée de semer un germe au niveau de nos populations animales.

525 Il y a aussi, avec les nouvelles règles du commerce, ce qu'on appelle la régionalisation où maintenant, pour favoriser le libre-échange des produits, on parle de statuts sanitaires. Donc, les échanges commerciaux se font sur des pays ou des États qui ont les mêmes statuts sanitaires.

530 La chaîne alimentaire est de plus en plus complexe et les aliments se sont transformés et, aussi, ils renferment de plus en plus d'ingrédients. Et aussi, le consommateur est plus sensibilisé et il y a des attentes spécifiques.

535 Donc, la traçabilité, qu'est-ce que ça va nous permettre de faire? Ça va nous permettre d'agir rapidement en cas de problème en santé animale ou de salubrité des aliments. Ça va nous permettre de répondre aux préoccupations des consommateurs sur l'origine et la qualité de leurs aliments. Et aussi, ça va nous permettre de protéger l'accès aux marchés d'ici et d'ailleurs.

540 Donc, la traçabilité, ça nous permet de suivre le produit ou l'animal à partir du lieu de naissance, tous ses déplacements et aussi les dates auxquelles ces événements-là ont eu lieu. La seconde phase, c'est le renseignement sur le produit ou le produit qui est issu de l'animal. Donc, on peut vouloir savoir, l'animal, de quelle façon il s'est alimenté, de quelle façon il a été élevé et aussi son dossier médical. Du côté européen, on en est rendus là.

545 La traçabilité, ça a quand même certaines limites. C'est sûr que la force du système, elle repose sur son maillon le plus faible. Et aussi, chaque maillon doit pouvoir considérer

comme fiable l'information qui est transmise par le maillon précédent. Et aussi, la traçabilité ne permettra pas d'acheminer toute l'information sur un produit donné.

550 Au niveau du ministère de l'Agriculture, comment tout le phénomène de traçabilité est apparu ou comment on en est venu à en discuter? Bien, il y a eu des rencontres sur l'agriculture et l'agroalimentaire. Et à ces rencontres-là, il y avait quand même tous les représentants de la chaîne bioalimentaire. Il y avait des transformateurs, des distributeurs, des détaillants, des représentants des consommateurs, du ministère de la Santé et des Services sociaux, des
555 ordres professionnels, des producteurs. Donc, c'est vraiment tous les gens qui sont concernés par le bioalimentaire. C'est presque tout le monde, parce que tout le monde finalement mange.

 Il y a eu un consensus d'établi en octobre 2001. C'est que tous ces gens-là ont convenu de développer et d'implanter des systèmes de traçabilité crédibles servant de levier à la sécurité
560 alimentaire. Donc, on voit bien que l'objectif de sécurité alimentaire est important. On a aussi décidé de commencer par la filière bovine.

 Une autre décision qui a été prise à ce moment-là, c'est de commencer les travaux au niveau de la production ovine et de la production porcine, et aussi pour un produit d'un secteur
565 horticole. Et aussi, on poursuivrait selon les risques à la santé. Parce que, bien sûr, ça demande beaucoup d'énergie, donc il faut prioriser nos interventions.

 Donc, au MAPAQ, on s'est engagés, nous, lors de ces forums, à développer des pièces législatives pour permettre justement au ministre de pouvoir obliger l'identification. Donc,
570 en novembre 2000, on a modifié la *Loi sur la protection sanitaire des animaux*. On a ajouté une nouvelle section qui s'intitule *de l'identification des animaux*. Donc, depuis novembre 2000, le gouvernement a le pouvoir d'obliger l'identification des espèces ou catégories d'animaux, mais ces catégories d'animaux là seront définies par règlement.

575 Six mois avant, la *Loi sur les produits alimentaires* a été modifiée aussi et on y a ajouté une disposition pour que le gouvernement puisse obliger les entreprises à disposer de systèmes de traçabilité, encore là selon des normes réglementaires à être définies ultérieurement.

 La première étape qui a été achevée, ça ne fait pas tellement longtemps, c'est le règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine. Donc, on s'était dit qu'on prioriserait
580 la filière bovine. Alors, notre règlement sous l'identification des bovins est entré en vigueur le 28 mars 2002. Et vous voyez là les deux identifiants que portent tous les bovins québécois depuis le 15 avril 2002. Et aussi, on enregistre tous les déplacements des animaux dans une base de données centrale.

585 Présentement, aussi, comme je vous disais, on a décidé d'amorcer aussi les travaux au niveau de la filière porcine. On est encore seulement au niveau des réflexions. C'est sûr qu'au niveau des porcs, ça va différer des bovins parce que chaque espèce animale a ses particularités. Donc, il faut refaire l'exercice pour chaque espèce animale.
590

Donc, pour les porcs, c'est sûr que les volumes sont plus gros. Il faut qu'on s'entende: est-ce qu'on va faire une identification individuelle ou plutôt procéder par lot? Il va falloir définir c'est quoi un site de production. Ça peut paraître simple, mais c'est quand même beaucoup d'heures de discussion. Il y a aussi comment on va faire pour enregistrer les déplacements; 595 quel type d'informations vont être enregistrées; et comment vont se transmettre ces informations-là; quels délais on va fixer. Est-ce que ça va être la même chose qu'au niveau du bovin? Qui va avoir accès à ces informations-là? Et aussi, quel mécanisme on va se doter pour s'assurer de la fiabilité du système.

600 Donc, pour la traçabilité de l'animal vivant comme tel, il y a au-dessus de 2 700 entreprises et on produit plus de 7 millions de porcs par année. Donc, ça fait beaucoup de mouvements d'animaux. Ça fait beaucoup de sites. Et comment on va gérer tout ça? Bien, les réflexions, on est en train de les faire avec les gens du secteur porcin et aussi les gens de toute la chaîne bioalimentaire.

605 C'est sûr qu'un porc, ça peut aller à une exposition agricole, ça peut aller à une enchère. Il y en a qui vont au niveau des centres d'évaluation génétique. Il y en a qui meurent et qui sont récupérés. Et la plupart finissent à l'abattoir. Donc, on veut essayer de mettre un système pour suivre les déplacements de tous ces animaux-là et aussi, en cas d'urgence 610 sanitaire, être capables de savoir, pour un porc donné, avec quels animaux il a été en contact et à quelle date.

Au ministère de l'Agriculture, on a un système où on peut référencer les sites de production. Donc, si jamais il se produisait une urgence sanitaire X vous voyez, au centre, le 615 porc qui est en rouge X si jamais il y avait un diagnostic de maladie exotique ou un problème majeur, à ce moment-là, nous, on pourrait localiser toutes les fermes environnantes où il y a des porcs. Donc, en collaboration avec l'Agence canadienne, on pourrait rapidement intervenir et circonscrire la maladie. Et on pourrait aussi déterminer une zone de 5 kilomètres, une zone tampon, où on interdirait le déplacement d'animaux.

620 Donc, ce système-là nous permet justement de visualiser les chemins, les cours d'eau. Et lors d'urgence sanitaire, c'est un système qui est très intéressant et beaucoup de gens, beaucoup de pays s'orientent au développement de ce type de logiciel là.

625 Au Québec, du point de vue traçabilité ou identification, ce qu'on peut dire, c'est que tous les porcs de marché sont tatoués à l'épaule avant leur sortie de la ferme. Donc, on connaît toujours la ferme d'où provient l'animal. Par contre, on ne peut pas dans tous les cas connaître le lieu de naissance du porc ou ça peut devenir complexe. C'est sûr que la traçabilité pourrait nous aider à faire cette traçabilité-là de façon plus complète. Les animaux de race pure, eux, 630 sont tous tatoués à l'oreille. Donc, il y a quand même une certaine forme d'identification dans l'espèce porcine.

Puis il y a des entreprises aussi qui disposent de leur propre système de traçabilité, qui identifient par leur propre système d'identification, qui peut être soit des coches à l'oreille ou des

635 étiquettes. Et eux n'ont pas attendu que le gouvernement oblige l'identification, ils ont jugé que
c'était intéressant pour leur production ou leur entreprise. Donc, ils ont leur propre système de
traçabilité.

640 Au niveau de la traçabilité des aliments, ça se complexifie. C'est sûr qu'au niveau
volume, les volumes sont plus importants. Donc, encore là, il faut discuter avec les entreprises
du point de vue technologie qu'est-ce qu'on devrait utiliser; comment le produit va être identifié:
un code à barres, une puce; comment tout ça va être lu; quel type d'informations vont
apparaître sur le produit; comment ça va coûter; et comment on va vérifier justement la sécurité
du système.

645 Donc, l'animal qui arrive à l'abattoir, qui va à l'atelier de découpe, qui est transformé,
distribué, qui va soit au restaurant, en institution, à l'hôtellerie ou sur la table du consommateur
directement, à ce moment-là ça fait des milliers de sites ou d'endroits. Donc, c'est très
complexe. Ça demande encore beaucoup de réflexion. Et aussi, au niveau de la technologie,
650 ce sont des choses qui évoluent rapidement, d'où l'importance d'avoir des systèmes normalisés
pour que les systèmes se parlent entre eux.

Il y a aussi un autre problème, une autre difficulté qu'on peut rencontrer. C'est les
655 produits ou les porcs qui viennent de l'extérieur du Québec, comment on va faire pour les
identifier; ou ceux qui sortent, comment on va faire pour s'assurer qu'on les enlève du système.
Et tous les produits qui sont importés ou exportés, comment on va les traiter pour qu'il y ait une
équité avec les autres provinces ou les autres pays.

660 Donc, pour conclure, la traçabilité, c'est essentiel pour gérer les alertes sanitaires et
avoir un statut régional. Si jamais on veut que le Québec ait un statut sanitaire particulier, ça
nous prend absolument la traçabilité. Ça nous permet aussi, la traçabilité, d'améliorer
l'efficacité des rappels. Et aussi, ça peut aussi nous permettre de promouvoir la qualité d'un
produit, le mode de production et l'origine. Même si ça n'a pas un lien direct avec l'innocuité, ça
a quand même un avantage au niveau qualité d'un produit.

665 Ce qu'on sait aussi, c'est que le Québec n'est pas à l'abri d'une crise. Et puis les
Européens qui nous ont rencontrés, ou il y a des gens du MAPAQ qui sont allés en Europe, ils
leur ont expliqué que eux ont vécu des crises, puis ils disent qu'évidemment, c'est toujours plus
favorable de développer le système quand il n'y a pas de crise.

670 Ça termine ma présentation.

LA PRÉSIDENTE :

675 Je vous remercie, madame Dansereau.

Alors, je vais maintenant inviter mes collègues à vous adresser quelques questions.
Monsieur Beauchamp.

680 **M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :**

Merci. Monsieur Robert, la question qui taraude tout le monde dans la question de la sécurité des aliments, c'est celle de la présence d'additifs ou de médicaments chez les animaux et leur éventuelle transmission aux êtres humains.

685

Vous inspectez les animaux; vous inspectez la viande. Le faites-vous sur chaque animal? Le faites-vous par sondage? Et quelles sont, au fond, les garanties de fiabilité des démarches qui sont accomplies?

690 **M. JEAN-PIERRE ROBERT :**

Chose certaine, ce n'est pas fait animal par animal, parce que les méthodes analytiques, d'abord ça prend du temps pour le faire. Et faire un test de dépistage, première des choses, c'est quand on fait un test de dépistage, si on veut tester, il faut avoir un petit peu l'idée de ce qu'on recherche. Parce qu'il n'y a aucune façon de dire: *Je vais prendre un morceau de viande puis je vais l'envoyer au laboratoire pour voir s'ils ne trouveraient pas quelque chose.+ Si on ne leur dit pas quoi chercher, ils ne trouveront rien. Parce qu'il y a des quantités de produits qu'on peut retrouver dans les aliments, chaque produit a sa méthode analytique particulière pour aller l'extraire. Donc, on ne peut pas penser qu'on teste pour tout.

700

Ce qu'on fait, c'est, bon, d'après ce qui existe sur le marché, quels sont les médicaments qui sont les plus utilisés, ceux qu'on retrouve dans les élevages, les promoteurs de croissance et tout ça, on a une bonne idée de ce qu'on est susceptibles de retrouver.

705

Alors, on a des programmes de vérification qui composent un plan d'échantillonnage annuel à l'échelle du pays. Et ce plan-là, c'est réparti: on a tant d'échantillons à prélever au Québec à chaque année pour les pesticides; on en a tant d'autres pour les métaux lourds; on en a tant pour les antibiotiques. Et ces échantillons-là sont répartis dans les divers établissements sous inspection fédérale en fonction de leur volume d'abattage réciproque ou des espèces qui sont abattues dans chacun. Ça, c'est le plan national qui nous permet d'avoir un portrait annuel de la situation dans l'ensemble des viandes de consommation. Et ce rapport-là est publié à chaque année.

710

C'est dommage, j'aurais pu m'informer de façon précise, avoir su que vous me poseriez la question. Mais de façon générale, le taux d'infractions constatées, on peut le qualifier d'extrêmement bas. Ce sont des échantillons évidemment qui sont non ciblés.

715

Par contre, dans les établissements, on a du personnel en place. On a des inspecteurs et des vétérinaires qui font, eux, l'examen des animaux carcasse par carcasse. Et à ce moment-là, ils ont la possibilité d'évaluer le potentiel pour certaines de ces carcasses-là d'être contaminées. Entre autres, quand on a les abattoirs où il se fait de la vache de réforme, s'il y avait eu une vache qui a de la difficulté à se tenir debout, on peut se dire: *Bien, celle-là, peut-

720

725 être que même si la viande est bonne, elle a peut-être bien été traitée, puis ça fait pas trop longtemps, il risque peut-être d'y avoir quelque chose dedans.+ Or, quand on a un soupçon, là on va faire mettre la carcasse de côté.

730 Parce que dans le programme de monitoring, on ne peut pas -- étant donné que c'est testé à l'échelle du pays, les laboratoires ont énormément de travail. Donc, ces choses-là, ils les font un petit peu à temps perdu là. Et puis c'est pour ça que je vous disais, quand on soumet des échantillons dans le cadre du programme national, ça peut prendre quatre mois avant qu'on ait un résultat. Ça fait qu'on ne peut pas s'attendre à ce que les abattoirs ou les producteurs consentent à ce que leurs carcasses sur lesquelles ont pris l'échantillon soient mises de côté pendant quatre mois, là. Ça pose un problème économique, un problème de conservation. Alors, on les laisse aller quand même celles-là.

735 Mais quand on a des soupçons, la carcasse, à ce moment-là, est mise sous détention, on l'envoie au laboratoire. Et là, cet échantillon-là va être traité de façon prioritaire parce qu'on sait qu'on a peut-être un cas positif. Et généralement, on reçoit les résultats en dedans de trois à quatre jours. Si c'est négatif, bien, on va laisser, on va libérer la carcasse pourvu qu'elle ait été jugée comme étant comestible sous d'autres rapports. Et si on a la preuve qu'il y avait effectivement un échantillon, que nos soupçons sont confirmés, à ce moment-là on la condamne, elle est retirée de la circulation.

745 **M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :**

Je voudrais comprendre le processus clairement. Carcasse par carcasse, il y a une analyse sommaire, on peut dire, par un inspecteur dans l'abattoir.

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

750

Tous les animaux sont examinés carcasse par carcasse.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

755

Les analyses de laboratoire, eux autres, vous les faites au hasard?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

760

Il y en a une portion qui est faite au hasard, qui fait partie d'un plan d'ensemble national qui nous permet d'évaluer de façon globale la qualité des viandes au niveau des résidus, et on a des échantillons qui sont ordonnés par notre personnel sur place, suite aux constatations qu'ils font lors de leur examen carcasse par carcasse.

765

Par exemple, si on prépare une vache, puis que lorsqu'on enlève la peau, on s'aperçoit qu'il y a une lésion dans la fesse qui nous laisse supposer que c'est une trace d'injection, celle-là, on va la mettre de côté, puis on va la faire tester.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

770

Est-ce qu'on peut savoir il y a combien de gens qui travaillent au Québec dans vos inspecteurs?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

775

On a au total sous inspection fédérale X je vous dis à peu près, parce que des fois il y en a qui ouvrent, il y en a qui ferment, il y en a qui opèrent, qui n'opèrent plus X en moyenne, c'est entre 35 et 40 abattoirs actuellement qu'on a sous inspection fédérale. Et pour desservir ces abattoirs-là, on a environ 125 vétérinaires et 250 inspecteurs, ce qui fait à peu près 400 personnes.

780

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

785

La question inévitable, c'est la suivante: depuis les années 90, dans la crise gouvernementale où on a coupé un peu partout, est-ce qu'on a coupé beaucoup dans vos effectifs?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

790

On a coupé, effectivement, parce qu'on a déjà été -- mais là, je parle du programme des viandes. Le programme des viandes, au total, actuellement, cette année, on va le livrer avec à peu près 450 employés. Ça, ça inclut le secteur de la transformation. Mettons qu'on en

met à peu près 375 dans les abattoirs. On en a déjà eu jusqu'à 535 vers le milieu des années 90.

795 **M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :**

Ce serait un mauvais jeu de mots que de dire qu'on a coupé dans le gras.

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

800

Ce n'est pas vraiment dans le gras, parce qu'on est en train de reprendre progressivement un niveau de ressources acceptable. C'est parce que le fait qu'on est moins d'inspecteurs, ça ne garantit pas une moins bonne inspection, parce qu'on a évolué dans la façon de faire le travail.

805

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

Les techniques sont plus précises.

810 **M. JEAN-PIERRE ROBERT :**

Les techniques ont changé. Dans certains cas, on a besoin de moins de personnel pour obtenir les mêmes résultats. Ça nous pose plus de problèmes au niveau d'ordre interne administratif. Entre autres, on a de la difficulté à maintenir la formation correcte de nos inspecteurs, parce qu'on a de la difficulté à les retirer des chaînes de travail pour les affecter ailleurs ou leur donner de l'expérience autre, tout ça. Mais côté travail comme tel, je ne pense pas que ça ait un impact réel.

815

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

820

Et les infractions, vous en avez beaucoup?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

825

Au niveau de la composition, vous parliez de résidus, si on est toujours dans le même secteur, sur les animaux suspects, je dirais que peut-être entre 10 % et 15 % sont confirmés positifs, généralement. Parce que quand on voit une trace d'injection, c'est vrai que la vache a eu sa piqûre, mais on n'est pas en mesure de savoir depuis combien de temps. Puis souvent après dix - quinze jours, pour beaucoup de produit, bien, il a été métabolisé puis il n'est plus présent dans la viande. Nous, on teste pareil, mais on ne le trouve pas.

830

Puis si on parle d'infractions comme telles dans les manipulations et tout ça des produits, je dois vous dire que nos usines sont sous un contrôle relativement efficace. On a eu récemment des auditeurs américains qui sont venus visiter des usines au Québec, ils en ont visité ailleurs au Canada, les gens de l'USDA qui viennent périodiquement visiter l'état des

835

usines pour voir s'ils les maintiennent sur leur liste d'accréditation pour exportation aux États-Unis, puis toutes les usines qu'ils ont visitées au Québec ont eu une cote supérieure.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

840

Est-ce que vous faites l'inverse?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

845

Occasionnellement, oui.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

850

Oui, vous inspectez les Américains?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

855

Oui. On a un accord de réciprocité entre les deux systèmes. On ne fonctionne pas exactement sur les mêmes bases, au Canada et aux États-Unis, mais on reconnaît réciproquement que nos systèmes sont efficaces et sont équivalents.

860

Alors, ce qu'on fait quand on va chez eux, on ne va pas voir s'ils respectent nos normes, on va voir si leurs pratiques à eux sont conformes à ce qu'ils nous disent qu'ils font. Quand ils viennent ici, c'est la même chose.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

865

Je ne veux pas voler les questions à mes collègues si vous voulez y aller; sinon, j'en ai d'autres.

LA PRÉSIDENTE :

870

J'en aurais une, moi. Monsieur Robert, qu'est-ce qui vous motive à responsabiliser davantage les abattoirs dans l'inspection des aliments? Qu'est-ce qui vous motive comme agence à un peu vous retirer?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

875 Bien, disons qu'il y a plusieurs éléments là-dedans. Un élément, au départ, c'est sûr que quand on a commencé à nous imposer des réductions de personnel, il fallait trouver le moyen d'être efficace à moins de frais. Alors, c'est sûr qu'en reportant...

880 Si je prends l'exemple d'un abattoir de volailles qui fonctionnait autrefois sous inspection traditionnelle avec le besoin de peut-être -- un abattoir, mettons, comme les gros abattoirs de Flamingo, on peut avoir dans cet abattoir-là sur un horaire jusqu'à huit inspecteurs à la fois, puis quatre, même des fois six vétérinaires.

885 Si on remet les responsabilités d'inspection à l'usine, puis que nous, tout ce qu'on fait, c'est vérifier -- parce que quand je dis *vérifier+, c'est quand même vérifier intensément. On a des tests aux quinze minutes, il y a tout un programme d'échantillonnage statistique qui a été scientifiquement éprouvé comme étant aussi efficace que le travail de nos inspecteurs.

890 Alors, si on fait ça, on est capable d'obtenir le même rendement au niveau de la qualité des oiseaux avec probablement quatre vétérinaires, puis deux ou trois inspecteurs plutôt que huit. À ce moment-là, pour nous, c'est avantageux du côté des ressources. Ces gens-là, on peut les prendre et les placer dans des endroits où on a des préoccupations qu'on est peut-être moins en mesure de contrôler actuellement.

895 Et du côté de l'industrie, bien, il faut regarder ça sur le plan économique aussi, parce qu'ils paient pour nos services en partie puis ils paient au nombre de stations. Alors, moins il y a de gens de notre service dans leur usine, moins ça leur coûte cher pour l'inspection.

900 Et puis l'autre aspect aussi, c'est que quand on utilise des vétérinaires dans une usine puis que -- parce que présentement, le gros souci de notre personnel, c'est de s'occuper de 2 % à 3 % des animaux qui passent puis qui risquent d'être condamnés. Nous, on préférerait les voir s'occuper de la qualité des 95 % qui sont acceptés pour s'assurer que, plus loin dans le processus, ils sont confirmés comme étant corrects sur des bases scientifiques.

LA PRÉSIDENTE :

905 Monsieur Dumais.

M. MARIO DUMAIS, commissaire :

910 Une question à monsieur Robert. Vous avez également la responsabilité de l'inspection des aliments du bétail. On sait que depuis la crise de la vache folle, il y a eu beaucoup de préoccupation quant à l'utilisation des farines de viande dans les aliments du bétail. Et si je ne me trompe, je pense que les Européens ont interdit l'utilisation de farine de viande dans les aliments du bétail.

915

Qu'en est-il ici, au Québec et au Canada, eu égard à cette question-là, qu'en est-il présentement? Quel est l'avenir? Et à d'autres endroits dans le monde, aux États-Unis, ailleurs, un peu qu'est-ce qui se passe sur ce plan-là?

920 **M. JEAN-PIERRE ROBERT :**

Ça, je ne peux malheureusement pas vous informer pour ce qui se passe ailleurs, parce que ce n'est pas directement dans mes champs d'activité.

925 Ce que je peux vous dire, c'est que par contre, au Canada, on a mis sur pied un programme de contrôle intensif des animaux qui entrent éventuellement dans la production de moulée ou autres dans les établissements d'équarrissage. On teste un pourcentage assez élevés des animaux qui sont présentés, des animaux morts, des animaux qui sont trouvés
930 morts sur les fermes, qui aboutissent dans les usines d'équarrissage. On en teste un pourcentage assez élevé dans le seul but de retrouver éventuellement des traces de vache folle. Et puis on a aussi, dans les abattoirs où on abat des bovins, un programme de prélèvement régulier aussi, on envoie les échantillons au laboratoire dans le but d'identifier si on en trouvait.

935 Le circuit des aliments du bétail -- c'est-à-dire pas des aliments du bétail, mais d'équarrissage, l'équarroissage au Québec est fait par une grosse firme qui a deux usines et ces usines sont en quelque sorte spécialisées. Tout ce qui est ruminant est traité dans une usine, puis tout ce qui n'est pas ruminant est traité dans une autre, de façon à ce qu'ils puissent utiliser les moulées qui proviennent de la section non-ruminants additionnées aux moulées destinées
940 aux bovins, pour justement qu'ils soient à l'abri de la propagation éventuelle du virus de la vache folle.

M. MARIO DUMAIS, commissaire :

945 En prolongation sur cette question, est-ce que l'utilisation de farine de viande ou de produits animaux dans les moulées, comme risque, est-ce qu'il y a seulement la vache folle qu'on peut identifier? Est-ce qu'il n'y a pas d'autres risques?

950 Et d'autre part, dans la mesure où les Européens, eux, interdisent l'utilisation des farines de viande dans les aliments du bétail et dans la mesure où nous, on en utilise, qu'est-ce que ça a comme conséquence du point de vue commerce avec eux?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

955 Du point de vue commerce avec eux, ça n'a pas de conséquence comme telle, parce que les exigences que les Européens ont à l'égard des viandes importées sont beaucoup plus des exigences de traitement hygiénique qu'autre chose.

960 On a certains établissements qui sont accrédités pour l'exportation vers la CEE. Et quand une usine veut être accréditée pour l'exportation de la CEE, elle doit faire une demande à l'agence. Nous, on transfère la demande à la Commission, et puis eux vont éventuellement envoyer des inspecteurs pour voir comment ils opèrent et tout ça. Mais ce n'est pas la composition de la viande, c'est de la façon dont elle est traitée surtout qui les préoccupe. Il y a un rejet d'importation des viandes bovines parce qu'ils les soupçonnent, à priori, d'être traitées aux hormones; puis chez eux, c'est interdit. Nous, ici, on permet encore l'utilisation
965 d'adjuvants hormonaux de croissance.

Pour ce qui est du fait d'inclure des farines d'origine animale, bien, jusqu'à ce qu'on tombe avec le problème un jour, nous, à date, on est exempts de la maladie de la vache folle. On n'en a jamais trouvé, puis il n'y a pas de raison de penser qu'on puisse en trouver si nos
970 contrôles sont bons. Alors, à ce moment-là, on ne présente pas un risque potentiel. Et quand ils achètent de la viande, le potentiel de transmission est négligeable, c'est sur les animaux vivants que ce serait sérieux.

975 Alors, ils ont peut-être des X ça, je peux pas vous dire X ils ont peut-être des exigences quant à l'importation de vaches d'ici pour l'Europe qui pourraient peut-être pour eux présenter un danger, mais je ne pense pas parce qu'on en exporte des animaux vivants.

M. MARIO DUMAIS, commissaire :

980 J'aurais une autre question à madame Dansereau relativement à la question de la traçabilité dans le porc. Vous nous indiquez un peu quels sont vos plans pour amorcer le travail pour implanter la traçabilité dans l'industrie porcine.

985 Premièrement, est-ce que c'est commencé? Et deuxièmement, avez-vous une idée de à quel moment pourrait être implanté un système complet de traçabilité allant jusqu'à la partie alimentaire de la production.

Mme SYLVIE DANSEREAU :

990 Pour les travaux concernant le porc vivant, on a eu des rencontres et on est en train de travailler sur le choix de l'identifiant. Une des limites, c'est le coût de l'identifiant électronique par rapport à la valeur de l'animal. Contrairement aux bovins, pour le même identifiant, la valeur de l'animal est plus élevée; donc, le rapport coût-bénéfice est intéressant. Par contre, le coût de tout ce qui s'appelle en électronique diminue graduellement; donc, on peut penser
995 qu'éventuellement, l'identifiant électronique pourrait être abordable.

1000 Il y a d'autres méthodes d'identification. Mais encore là, pour effectuer une modification réglementaire, il faudrait aller chercher une plus value par rapport à la situation actuelle. Donc, l'identifiant électronique, je pense qu'on va attendre que -- en tout cas, on espère beaucoup que les prix vont être compétitifs. De toute façon, partout dans le monde les gens tendent à vouloir utiliser l'identifiant électronique. Les Européens aussi, suite aux crises qu'ils ont eues, surtout au Royaume-Uni, ils ont recommandé l'identifiant électronique.

1005 Et au niveau de la traçabilité des produits alimentaires, on travaille surtout au niveau de la filière bovine parce que ça a été établi comme étant prioritaire.

1010 Donc, pour les échéanciers, au niveau de l'amorce des travaux pour la traçabilité chez le porc vivant, on a amené la date de 2005. Pour les produits, les aliments, la date n'a pas été fixée encore. Là, on se concentre au niveau de l'animal vivant, mais on poursuit quand même la réflexion au niveau des aliments.

LA PRÉSIDENTE :

1015 Vous nous avez dit, madame Dansereau, qu'il y avait déjà des entreprises porcines qui auraient implanté la traçabilité. Est-ce qu'on peut avoir une idée de l'ordre de grandeur des entreprises québécoises qui ont implanté le système?

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1020 Disons qu'on n'a pas fait d'étude épidémiologique à ce moment-là. C'est que de temps en temps, on entend dire qu'une entreprise s'est dotée d'un système, mais on n'a pas une idée du nombre exact qui ont un système complet.

LA PRÉSIDENTE :

1025 Merci.

Monsieur Marquis.

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

1030 Merci, madame la présidente. Suite à la question de monsieur Dumais concernant le programme de traçabilité pour l'élevage porcin, vous nous avez parlé des difficultés de mouvements d'animaux entre provinces et, bien sûr, je suppose entre pays.

1035 Est-ce qu'il y a un programme conjoint pancanadien qui se développe ou si le Québec est loin en avance par rapport aux autres provinces ou encore par rapport aux États-Unis?

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1040 Je vais parler plus précisément de ce qui existe au niveau du secteur bovin. Le Québec
s'est doté d'un système plus performant que le reste du Canada mais, par contre, on est
harmonisé avec le Canada, donc, les échanges d'animaux, il n'y a pas d'inconvénients
majeurs. Nous, c'est vraiment la demande de l'industrie pour qu'on adopte, qu'on oblige
1045 l'identification justement avec une puce électronique qui facilite la lecture. Parce que c'est quand
même des numéros uniques à travers le Canada, des numéros de quinze chiffres. Donc,
quand on parle de transcription sur papier ou visuelle, c'est quand même problématique, il y a
des risques d'erreur.

1050 Donc, au niveau du porc, présentement, il n'y a aucune réglementation sur le plan
canadien. Mais c'est évident que si le Québec développe une réglementation, on va
s'harmoniser avec le fédéral.

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

1055 Et aux États-Unis, est-ce qu'il y a quelque chose qui se fait ou...

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1060 Au niveau porcin, disons que les gens sont au niveau de la réflexion. Mais ils ont eu un
groupe de travail qui a été formé et vraiment ils veulent aller de l'avant au niveau de
l'identification, et chez le bovin et chez le porcin. Mais ils sont moins avancés que le Canada et
surtout que le Québec.

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

1065 Merci. Suite aussi à une question de monsieur Dumais, concernant l'utilisation de
différents produits d'alimentation, je me demandais: est-ce qu'il y a la possibilité aujourd'hui
d'utiliser les sous-produits de cuisine communautaire ou autres dans l'alimentation des porcs ou
si c'est interdit?

1070 **M. JEAN-PIERRE ROBERT :**

1075 Il y a encore au Canada, au total, il y a peut-être une trentaine d'éleveurs à travers le
pays qui ont encore un permis d'utilisation de déchets de restauration ou d'institution. Ces
permis-là sont accordés de façon restrictive. On n'en émet plus de nouveaux. Il est même
question, à moyen terme, d'abolir ceux qui existent.

1080 Mais de toute manière, de la façon dont c'est fait, c'est que ceux qui ont l'autorisation de
le faire doivent le faire de façon contrôlée. Ils doivent avoir les équipements pour stériliser tout
ce qu'ils recueillent et puis le rendre inoffensif éventuellement.

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

Monsieur Robert, aussi, vous avez parlé du programme HACCP.

1085

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

Oui.

1090

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

Est-ce qu'il est actuellement, ou quels sont les échéanciers, est-ce qu'il est obligatoire pour exporter aux États-Unis ou s'il y a un échéancier qui nous indique qu'il y a...

1095

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

Non. Les Américains -- bien, il faut dire qu'il y a le programme HACCP américain et puis il y a le programme HACCP canadien, qui ont les même objectifs, qui sont bâtis un peu sur le même principe, sauf que le programme canadien est, je dirais, plus performant au niveau de l'assurance qualité du produit fini que le système américain. Mais par contre, il est beaucoup plus exigeant pour l'industriel qui va embarquer avec.

1100

Alors, les Américains, depuis un petit peu plus que deux ans, ont obligé l'utilisation d'un système HACCP comparable au leur parce qu'ils l'ont imposé chez eux. Donc, ils exigent que ce soit pareil pour les gens qui exportent aux États-Unis. Alors, c'est certain que nos usines, on en a plusieurs dans le domaine des viandes qui sont officiellement reconnues en vertu de notre système, alors ces usines-là, il n'y a aucun problème, ils rencontrent les critères américains puis ils le font.

1105

Finalement, ce n'est pas les Américains qui évaluent les choses. C'est notre personnel qui a le mandat de s'assurer que l'usine rencontre les normes américaines. Et puis notre personnel doit signer les certificats d'exportation de produits, donc, ils vont les signer à la condition que l'usine fasse ce qu'elle a à faire.

1110

Et puis dans le cas des usines qui ne sont pas reconnues HACCP, les Américains, on s'est entendu avec eux pour une grille d'évaluation de base qui nous permet de voir si l'usine rencontre leurs exigences d'importation. Et notre personnel, une fois par mois, fait l'évaluation de l'usine en vertu de cette grille-là, voire est-ce que tous les critères sont remplis et correctement? Est-ce que les méthodes sont appliquées tel que les Américains le demandent? Et si c'est le cas, bien, pendant le mois où on a approuvé les critères, nos vétérinaires vont signer les certificats d'exportation pour ces produits-là.

1115

1120

Comme je disais dans ma présentation, on envisage d'obliger le HACCP dans les usines de viande par réglementation probablement dans le courant de cette année. À ce moment-là, ça veut dire que je ne sais pas quelle va être l'échéance prévue pour que tout le monde y soit, mais j'ai l'impression que ça ne sera pas très long parce que, actuellement, on doit avoir à peu près pas loin de 20 % des usines qui sont accréditées HACCP et qui ont un

1125

1130 système fonctionnel en place. On doit avoir un 35 % à 40 % d'usines qui sont en phase terminale d'accréditation et la majorité des autres sont en évolution.

1135 Alors, je ne pense pas que lorsqu'on va le rendre obligatoire, on va leur donner 5 ans pour se conformer là, ça va être quelque chose de relativement à court terme. Et, une fois ces critères-là rencontrés, les usines accréditées, bien là, face à l'exportation aux États-Unis, on n'a plus de problème parce qu'on est une bonne coche en avant d'eux autres quant aux exigences.

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

1140 J'aurais une question qui est un petit peu loin de ceci, mais je pense que vous pouvez quand même me répondre.

1145 On a vu dans un bon documentaire concernant l'abattage des porcs au Danemark qu'ils utilisaient le gaz, simplement la chambre à gaz pour les porcs. Ici, qu'est-ce qui est fait pour l'abattage des porcs? Est-ce que c'est...

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

Ici, ils sont électrocutés.

1150 **M. ALFRED MARQUIS, commissaire :**

Ils sont électrocutés?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1155 Oui. Puis on avait un abattoir... anciennement, il y avait l'abattoir de Canada Packers qui opérait près du pont Victoria, eux avaient le système au monoxyde de carbone.

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

1160

Est-ce que, selon vous, un est mieux que l'autre?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1165

Je ne pense pas que ça ait une influence quelconque sur quoi que ce soit. C'est un choix de l'industrie. Je pense que c'est beaucoup plus pratique, l'électrocution. Ça demande moins d'espace dans l'usine comme telle puis c'est plus facile d'amener les porcs là.

1170

Mais non, sur la qualité de la viande, je ne pense pas que ça ait une influence réelle. C'est beaucoup plus le traitement qu'ils subissent avant d'en arriver là, qui a une importance sur la qualité de la viande, que de la façon dont on les insensibilise.

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

1175

Merci.

LA PRÉSIDENTE :

1180

Monsieur Beauchamp.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

Votre dernière phrase, pourriez-vous la commenter?

1185

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

Pardon?

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1190

Votre dernière phrase que vous avez dite, pourriez-vous la commenter?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1195

J'ai dit que c'est beaucoup plus la façon dont les animaux sont amenés à l'insensibilisation que la façon dont ils sont insensibilisés, qui va avoir de l'influence sur la qualité de la viande.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1200

À l'intérieur même de l'abattoir?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1205

Oui, ça peut être à l'intérieur de l'abattoir, ça peut être pendant le transport. En réalité, tous les animaux qui sont soumis à un stress violent, le stress peut avoir une influence relativement importante sur la qualité de la viande.

1210

Dans le cas de la viande de porc, ça prend une importance au niveau de la transformation. Parce que quand on sait qu'on fabrique des jambons, du bacon, toutes sortes de choses avec ça, une des qualités que la viande doit avoir pour faire de bons produits, dans certains cas, c'est d'être capable d'absorber une certaine quantité d'eau. Puis la viande qui est stressée, elle prend une allure blanchâtre et ça devient une viande sèche, qui est difficilement transformable. Alors, au niveau industriel, ça représente des pertes potentielles assez importantes. Puis au niveau de la qualité organoleptique aussi, ce serait une viande qui serait beaucoup moins appétissante. Pas mauvaise pour autant, mais moins bonne.

1215

1220

Mais soyez pas inquiets, on veille. Parce que quand on administre la *Loi sur l'inspection des viandes*, il y a un chapitre qui traite de l'abattage humanitaire des animaux. Comme je disais aussi, on veille au transport puis on veille aussi aux conditions dans lesquelles les animaux sont préservés à l'abattoir avant l'abattage. Alors, ils sont généralement bien installés. On voyait ça, autrefois, les animaux qui étaient brusqués. Maintenant, ça a changé beaucoup. Je pense que tout le monde est conscient que c'est dans leur intérêt de les soigner correctement s'ils veulent en avoir un bon rapport.

1225

LA PRÉSIDENTE :

Monsieur Robert, quand vous dites que vous veillez au transport humanitaire des animaux, comment dans les faits ça se concrétise cette vérification?

1230

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1235

Bien, c'est relativement facile. La majorité des cochons, quand ils sont transportés, ils sont transportés de la ferme à l'abattoir. Ça fait que s'il y a eu un problème dans le transport, il est constaté à l'abattoir, au déchargement, parce qu'on a des inspecteurs qui assistent au déchargement des animaux.

1240

Alors, quand on constate, je ne sais pas, moi, sur un lot de 150 cochons qui arrivent dans le camion, il y en a 35 qui sont par terre, qui sont à moitié piétinés ou qui manquent de souffle ou quoi que ce soit, bien, là, c'est évident qu'il y a eu un problème dans le transport. Notre inspecteur va poser des questions puis, éventuellement, on va entamer des poursuites contre soit le transporteur, soit le producteur qui les a entassés ou peu importe.

LA PRÉSIDENTE :

1245

Merci.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1250

Vous avez parlé tantôt d'un rapport annuel. Ce rapport annuel comprend les infractions non pas nominales, mais le nombre d'infractions?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1255

Non. Le rapport dont je parlais tantôt, c'est le rapport sur l'analyse, sur nos tests de dépistage de résidus dans les viandes. Alors, ce qu'on liste dedans, c'est la nature de tous les tests qu'on a faits avec les résultats de tous les tests. C'est un rapport quelque chose comme 250 ou 300 pages. C'est très détaillé.

1260

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

Mais est-ce que vous pouvez nous dire, par exemple, pour l'année dernière, le nombre d'infractions que vous avez constatées en termes...

1265

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

Non, ça, je ne suis pas en mesure de vous dire ça. Ce que je peux vous dire, c'est que globalement par rapport à tout ce qu'on échantillonne, on a un taux d'infraction qui est de moins de 1 %.

1270

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

Vous avez dit un mot de la production OGM. Il y a du porc modifié génétiquement actuellement au Québec. Il n'est pas sur le marché mais il en existe. Est-ce que vous avez une politique qui est ferme à cet égard-là?

1275

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1280

Les OGM, c'est un territoire très, très mouvant à tous points de vue. Il n'y a pas de réglementation très, très ferme nulle part. Il n'y a pas d'obligation de les déclarer trop nulle part non plus. C'est très, très -- en tout cas, dans les productions carnées, ce n'est pas une préoccupation parce que c'est vraiment la minorité. C'est beaucoup plus au niveau de la recherche, s'il y en a, que ça se fait.

1285 C'est plus préoccupant dans les productions céréalières, par exemple. Et puis là, à ce moment-là, il y a les encadrements. Mais là, je ne peux pas vous renseigner là-dessus, ce n'est vraiment pas mon domaine de compétence, ça.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1290

Mais dans le domaine de la viande...

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1295

J'aime autant rien vous dire que vous dire des choses...

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1300

Non, non, c'est correct. Dans le domaine de la viande, il n'y en a pas encore. On ne vous en présente pas à l'abattoir.

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1305

Non. Mais en tout cas, si on nous en présente, on ne nous le dit pas.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

D'accord.

1310

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

Mais comme je vous dis, s'il y a quelque chose qui se fait dans ce domaine-là, c'est encore strictement au niveau de la recherche.

1315

Il y a eu, l'été dernier, des porcelets qui ont été présentés et qui ont été échappés de l'Université de Guelph, qui se sont retrouvés presque commercialisés, puis qui provenaient de recherches sur les transformations génétiques, mais ils ont été interceptés avant de rejoindre le marché. C'est le seul cas dont j'ai pu entendre parler.

1320

LA PRÉSIDENTE :

Monsieur Dumais.

M. MARIO DUMAIS, commissaire :

1325

Oui. Je ne veux pas contredire mon collègue, mais je vais vous poser une question peut-être pour faire préciser.

1330 Si on parle d'organismes modifiés génétiquement en relation avec le porc, on peut se référer aux aliments qui sont donnés au porc, le maïs, tout ça, qui peuvent être des organismes modifiés génétiquement. Donc, on peut dire qu'il y a une relation du porc avec les OGM à travers ce qu'absorbe le porc.

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1335

Oui.

M. MARIO DUMAIS, commissaire :

1340

Mais si on parle de porc modifié génétiquement et qu'on parle à ce moment-là du porc...

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1345

De l'animal, oui.

M. MARIO DUMAIS, commissaire :

1350

... vous avez parlé justement de quelques porcelets de Guelph, alors est-il exact que les seuls porcs modifiés génétiquement sont des porcs expérimentaux qui se retrouvent à l'Université de Guelph, donc pas au Québec.

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1355

Je n'ai pas d'information très précise là-dessus, mais j'aurais tendance à penser que oui.

M. MARIO DUMAIS, commissaire :

Et, à votre connaissance, il n'existe pas de porcs modifiés génétiquement au Québec.

1360

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

Non.

M. MARIO DUMAIS, commissaire :

1365

Merci.

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1370

Parce qu'il ne faut pas confondre les modifications génétiques interraces et le travail de génétique dans le développement. Parce que nos porcs sont hautement sélectionnés au point de vue génétique.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1375

Les commissaires vont se parler tantôt.

1380

Dans l'hypothèse, madame, de traçabilité X voici un point crucial de l'opinion publique X dans la traçabilité de la viande, l'éventualité d'organismes génétiquement modifiés, est-ce que le système de traçabilité que vous êtes en train de mettre en place permettrait d'identifier ce genre de chose?

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1385

Le système permettrait de mettre des données. Mais encore, il faudrait les définir puis voir ce qu'on veut mettre dedans là. La traçabilité, ça fait juste de suivre le produit. Les informations qui peuvent l'accompagner, bien, là, c'est un autre débat là. Mais le système ou la base de données pourrait théoriquement renfermer toutes les données qu'on veut.

1390

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

C'est-à-dire que la traçabilité vous permettrait juste de remonter, de trouver l'origine et les parcours suivis.

1395

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1400

La traçabilité, c'est ça, c'est le produit qui se déplace. Puis il y a aussi l'autre chose, c'est que les informations concernant le produit, le porc, comment il a été alimenté, quels médicaments ont été reçus, est-ce qu'il a été vacciné, toutes ces choses-là, à ce moment-là c'est dans la base de données qui pourrait accueillir ce type de données-là, mais qui n'est pas nécessairement inclus avec la traçabilité.

LA PRÉSIDENTE :

1405

Monsieur Marquis.

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

1410 Une petite question qui fait suite à celle de mes collègues. Un porc alimenté avec des grains transgéniques, est-ce qu'il est possible de trouver quelque chose dans l'animal après concernant ces aliments transgéniques ou si c'est complètement détruit?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1415 Je ne peux pas vous dire que c'est absolument impossible là mais, en principe, les aliments qu'on consomme, on les dénature puis on les absorbe. Alors, quand ils sont dénaturés, ils sont transformés en particules, en molécules, en protéines. Je ne vois pas comment un gène de blé d'inde quelconque pourrait se retrouver dans les cellules du cochon, autrement que comme élément protéique ou sucre ou gras.

1420

M. ALFRED MARQUIS, commissaire :

Merci.

1425

LA PRÉSIDENTE :

Alors, on va faire une pause de quinze minutes. Donc, je vous invite à vous inscrire au registre s'il est de votre intention de poser des questions à nos conférenciers. Et nous vous revenons donc dans quinze minutes.

1430

(SUSPENSION DE LA SÉANCE)

(REPRISE DE LA SÉANCE)

1435

LA PRÉSIDENTE :

Je demanderais à monsieur Claude Livernoche du Comité de citoyens de Maskinongé de s'approcher.

1440

M. CLAUDE LIVERNOCHE :

Madame et messieurs. Ma question s'adresse à monsieur Robert.

1445

Il y a environ un mois et demi, l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec dénonçait le fait qu'un grand nombre de producteurs de porc importaient directement, soi-disant pour usage personnel, des antibiotiques que les vétérinaires eux-mêmes n'ont pas le droit de prescrire au Québec.

1450 Ma question est la suivante. Est-ce que les lois canadiennes d'inspection des aliments, loi sur les drogues, fixent une limite au contenu des viandes en ce qui concerne ce qu'on appelle pudiquement des facteurs de croissance, des antibiotiques?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1455

Là, vous me posez une question qui sort du cadre des réglementations que nous, on administre. L'importation de médicaments, c'est sous le contrôle de Santé Canada. Et puis vous dire s'il y a des limites, et tout ça, je pense que c'est là qu'il faudrait que la question soit adressée. Je ne suis pas en mesure de vous répondre là-dessus.

1460

LA PRÉSIDENTE :

Donc, on va quand même retenir cette question et on va essayer d'obtenir une réponse.

1465

M. CLAUDE LIVERNOCHE :

Mais est-ce que le contenu en antibiotiques, les traces d'antibiotiques que vous pouvez retrouver dans la viande, j'imagine que vous en cherchez?

1470

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

Bien, ça, j'ai répondu déjà à une question là-dessus. On a des programmes de dépistage aléatoire, dans lesquels on prélève un certain pourcentage des carcasses d'animaux abattus, sur lesquels on fait des recherches d'antibiotiques, de résidus de tout autre type, les métaux lourds. On fait même des tests bactériologiques.

1475

Et aussi, on va tester les carcasses dans le cas où on a des soupçons raisonnables ou des présomptions quant à la nature de la carcasse, ou des informations qu'on aurait pu avoir ou autre chose qui nous permettent de croire que, effectivement, il y aurait quelque chose d'anormal. Puis à ce moment-là, on peut les prélever et les faire analyser.

1480

Mais j'ai déjà dit que dans ces cas-là, on a un taux de -- on n'en trouve pas souvent, mettons, des résidus.

1485

M. CLAUDE LIVERNOCHE :

Aucune trace.

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1490

C'est parce que le fait d'en utiliser, peu importe lesquels, ce n'est pas une garantie que nous, à l'abattoir, on va être en mesure de les retrouver.

1495 Il y a beaucoup de produits qui sont utilisés de façon correcte et autorisée, mais
auxquels on impose ce qu'on appelle une période de retrait, c'est-à-dire que le produit, on a le
droit de l'administrer à l'animal tous les jours jusqu'à tant de jours avant l'abattage. Si on
respecte cette période de retrait-là, la période de retrait, ça permet au corps de l'animal de le
métaboliser et de l'éliminer, de façon à ce qu'au moment de l'abattage, on n'en retrouve pas
dans les viandes. Alors, si les gens qui les utilisent respectent les périodes de retrait, en
1500 principe, on ne devrait pas avoir de problème.

M. CLAUDE LIVERNOCHE :

Merci.

1505

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

Monsieur Livernoche, est-ce que vous êtes vous-même médecin vétérinaire?

1510

M. CLAUDE LIVERNOCHE :

Non. Je suis géographe, géomorphologue.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1515

D'accord, très bien. C'est parce que c'est intéressant cette lettre-là, si elle existe. Je
vous aurais demandé: donnez-nous en donc copie. Savez-vous de quel médicament on parle?

M. CLAUDE LIVERNOCHE :

1520

Non. C'est paru dans les journaux, il y a à peu près un mois et demi.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1525

Très bien, un mois et demi.

M. CLAUDE LIVERNOCHE :

1530 C'est l'Ordre des médecins vétérinaires qui dénonçait ça. Parce qu'eux-mêmes n'ont pas le droit de prescrire ces antibiotiques. Mais un producteur peut les importer soi-disant pour usage personnel et les administrer, les prescrire lui-même et les administrer.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1535 Entendu que comme il a répondu tantôt, monsieur a répondu, c'est qu'ils doivent savoir ce qu'ils cherchent avant de chercher. Alors, évidemment, s'il y a un médicament qui est très spécifique, peut-être que l'information va leur permettre de le chercher quand ils feront d'autres examens.

1540 Est-ce que votre analyse est assez fine pour aller distinguer plusieurs variétés d'antibiotiques, par exemple?

M. JEAN-PIERRE ROBERT :

1545 Écoutez, moi, je ne suis pas chimiste. Je ne peux pas vous renseigner vraiment sur les méthodes analytiques, mais j'imagine que comme toujours, c'est comme en microbiologie, on a des tests qui nous permettent au départ de cibler un ensemble de produits. À ce moment-là, on sait, par exemple, si on parle de tétracycline, bien, on peut cibler la tétracycline de façon générale. Puis après ça, on peut aller faire un test plus précis qui va nous permettre de définir
1550 quel type de tétracycline on veut chercher. Mais il faut quand même avoir une idée au départ de l'ordre dans lequel il faut qu'on oriente nos recherches.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1555 Merci, monsieur Livernoche.

LA PRÉSIDENTE :

Merci.
1560 Monsieur Réjean Chouinard, citoyen.

M. RÉJEAN CHOUINARD :

Bonsoir, madame la présidente, messieurs les commissaires.
1565

LA PRÉSIDENTE :

Bonsoir!

1570 **M. RÉJEAN CHOUINARD :**

1575 J'aimerais savoir surtout ce que l'on veut obtenir comme bénéfices quand on parle d'implanter un système électronique à puce ou autre pour la traçabilité. J'entends par bénéfice, non seulement l'argent mais ce que ça va rapporter en termes de dire, bon, si on trouve une maladie à un porc à l'abattage, ça va nous rapporter quoi, ça, d'avoir ça.

1580 Ça va peut-être être capable de nous remonter dans sa vie, ses voyages, ces choses-là, où il a été contaminé, puis s'il y a d'autres membres qui ont été contaminés avec lui, puis les retrouver plus tard, peut-être que ça va être ça. Sauf que ça veut dire quoi, ça, en bénéfices d'argent aussi, puis quel coût? Parce qu'on ne nous a parlé de coût, qu'est-ce que ça coûtait pour un porc.

1585 Ce serait peut-être plus facile avec les vaches, d'après ce que j'ai compris. Au moins me donner une réponse un peu là-dessus, le bénéfice qu'on cherche, puis les coûts.

LA PRÉSIDENTE :

1590 Madame Dansereau, est-ce qu'une telle évaluation a été faite dans le cas, par exemple, de la vache? Quels sont les bénéfices que l'on peut escompter d'implanter un tel programme de traçabilité?

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1595 Si on prend plus ce qui est arrivé en Europe, c'est au niveau de la rapidité d'intervention. Plus on intervient rapidement, plus on est capable de délimiter notre zone de quarantaine et d'intervenir.

1600 En Europe, ils calculaient que chaque semaine, ça peut coûter en termes de millions. Donc, une journée ou deux ou trois, quatre jours où on retarde pour savoir d'où la source du problème, à ce moment-là, c'est vraiment de façon exponentielle que les coûts grimpent.

1605 Alors, ça permet vraiment de vérifier d'où vient l'origine. Si on est sûr que l'animal contaminé a été en contact seulement avec trois animaux, puis on sait où est-ce qu'ils sont, à ce moment-là on peut circonscrire plus vite notre périmètre et puis on peut reprendre le commerce aussi plus rapidement. Parce que quand il y a une maladie comme ça qui est détectée, quand on parle d'une maladie de la liste A, à ce moment-là tout le commerce arrête. Donc, il n'y a plus...

1610 Si on parle comme pour la fièvre aphteuse, c'est multiespèce. À ce moment-là, c'est arrêt de commerce pour toutes les espèces qui sont concernées. Donc, ça a un impact majeur sur le commerce et toutes les industries qui en vivent.

LA PRÉSIDENTE :

1615 Et si on parle de coûts, parce que la question de monsieur, c'est aussi si on comparait ces bénéfices aux coûts que cela coûterait d'implanter la traçabilité, par exemple, un système de traçabilité chez le porc, ce serait quoi la comparaison des coûts par rapport aux bénéfices que l'on peut escompter?

1620 **Mme SYLVIE DANSEREAU :**

Si on parle d'une épizootie, à ce moment-là si on prend encore l'exemple de l'Europe, eux autres, ils veulent vraiment améliorer leur système pour être capable d'intervenir encore plus rapidement, parce qu'ils ont calculé que ça valait la peine de mettre un système performant par rapport à un nouvel épisode qui peut arriver. À ce moment-là, la durée d'intervention étant améliorée, bien, l'investissement vaut le coup.

1625 C'est un peu comme une police d'assurance finalement qu'on se prend. Parce que quand la maladie est arrivée, puis qu'on a été pris pour payer toutes les dépenses, à ce moment-là, de toute façon, les gens investissent pour les systèmes de traçabilité.

1630 **LA PRÉSIDENTE :**

Mais est-ce qu'on a une idée de ce que ça peut coûter un système de traçabilité?

1635

Mme SYLVIE DANSEREAU :

Ça dépend si on parle pour une espèce animale ou multiespèce. Comme je vous dis, nous, on a commencé par l'espèce bovine. Et il y a le coût de l'identifiant et il y a le coût du suivi des déplacements. Le coût comme tel de l'identifiant, c'est sûr que c'est pour la traçabilité mais ça peut aussi servir à d'autres fins comme pour améliorer au niveau de la Régie.

1640

Donc, même s'il y a des coûts rattachés à l'achat de la puce, il y a quand même d'autres avantages liés au niveau de l'administration de la gestion à la ferme, et au niveau des encans et au niveau des abattoirs, au niveau de la lecture, la fiabilité, la rapidité de transmission de l'information.

1645

LA PRÉSIDENTE :

1650 Donc, vos informations sont plus qualitatives que quantitatives. Vous n'avez pas d'informations quantitatives sur ces coûts qui pourraient être imputés à un producteur, par exemple?

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1655 Comme je vous dis, pour un bovin, bon, la puce coûte 2 \$. Donc, c'est le temps qu'il met pour la poser. C'est sûr que si jamais il y a une crise, bien, là c'est toute la production bovine au complet qui est touchée. Il n'y a pas juste son élevage à lui, c'est tout le Québec ou même tout le Canada dans certaines circonstances. Donc, c'est la rapidité du retour au
1660 commerce, c'est ce délai-là qui est important.

 Pour le calculer, je n'ai pas de chiffres en mémoire, mais ce serait possible de trouver quelque chose par rapport à ce qui est arrivé en Europe.

1665 **LA PRÉSIDENTE :**

 Ce serait intéressant d'avoir une comparaison des bénéfices et des coûts de l'implantation d'un tel système.

1670 **M. RÉJEAN CHOUINARD :**

 Est-ce que je peux...

LA PRÉSIDENTE :

1675 Oui, certainement, monsieur Chouinard.

M. RÉJEAN CHOUINARD :

1680 Concernant les coûts, on vient de parler de 2 \$ pour une puce. La puce, est-ce qu'elle est réutilisable? C'est une question.

LA PRÉSIDENTE :

1685 La puce suit l'animal?

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1690 Non, pour le moment, la puce n'est pas réutilisable.

LA PRÉSIDENTE :

Donc, elle est implantée dans un animal et elle le suit.

1695 **Mme SYLVIE DANSEREAU :**

Elle est sur l'oreille. Elle n'est pas dans l'animal.

LA PRÉSIDENTE :

1700

Sur l'oreille, oui, d'accord.

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1705

Sur l'oreille et puis elle suit l'animal. Elle est enlevée à l'abattoir ou à la récupération.

LA PRÉSIDENTE :

D'accord.

1710

M. RÉJEAN CHOUINARD :

D'accord. Un peu suivant ça, concernant la traçabilité et d'autre chose, c'est la normalisation. Tout à l'heure, on a parlé beaucoup de normalisation et la semaine passée aussi.

1715

Il semblerait qu'il y a beaucoup de normes à respecter ou beaucoup de normes qui existent concernant même l'agriculture et tout, ce qu'on vient de parler. C'est reconnu dans 140 pays, ce que j'ai cru comprendre.

Est-ce qu'il y aurait un avantage à ce que le MAPAQ, la semaine passée on parlait de ça, et la Fédération développent leur propre système d'accréditation d'une ferme pour obtenir des subventions par rapport aux normes existantes? Sauf les améliorer peut-être pour des cas précis là. Est-ce qu'il y aurait un avantage pourquoi que le ministère fait ça? Et la Fédération a mentionné qu'elle ferait un nouveau système pour accorder les subventions de La Financière agricole. C'est ma question surtout à...

1720

1725

M. MARIO DUMAIS, commissaire :

Je pense que monsieur se réfère à ce qu'on a entendu la semaine dernière à propos des systèmes d'accréditation au niveau environnemental qui seraient liés à l'écoconditionnalité, c'est-à-dire que le respect d'un certain nombre de normes environnementales serait nécessaire en vue d'obtenir l'aide financière de La Financière agricole.

1730

Or, vous, vous dites: *Ces normes-là dont on a entendu parler la semaine dernière...+

1735 **M. RÉJEAN CHOUINARD :**

Et aujourd'hui.

1740 **M. MARIO DUMAIS, commissaire :**

*... sont des normes...+, on nous a parlé qu'il y avait deux systèmes, un qui était lié au système ISO, les normes ISO d'environnement. Mais ici, vous nous avez parlé de normes ISO, ce sont des normes non pas liées à l'environnement mais à la qualité ou à l'innocuité du produit.

1745 Alors, la question que vous posiez en regard de la semaine dernière, c'est quel avantage y a-t-il à adopter des normes ISO internationales plutôt que de faire des normes locales? Peut-être qu'on peut poser la même question en rapport avec les normes d'innocuité, parce que madame ne travaille pas dans le dossier d'environnement. Alors, quel avantage au fond y a-t-il à adopter des normes internationales plutôt que des normes locales?

1750

Mme SYLVIE DANSEREAU :

Bien, c'est au niveau du déplacement des animaux. C'est sûr que si éventuellement nos animaux se déplacent aux États-Unis et les Américains utilisent une norme qui n'est pas ISO, à ce moment-là les systèmes, les lecteurs ne seraient pas capables de lire la puce. Donc, il y aurait incompatibilité. Donc, la plupart des pays vont vers les normes ISO au niveau des identifiants et des lecteurs.

1755

M. RÉJEAN CHOUINARD :

1760

Ce n'est pas le matériel en tant que tel, en fait, ça?

LA PRÉSIDENTE :

1765

Je m'excuse, monsieur, je ne vous ai pas entendu.

M. RÉJEAN CHOUINARD :

1770

C'est juste pour surtout la norme, justement, c'est un peu ça aussi X j'ai dévié un peu dans ma question X la normalisation au niveau des puces, c'est bien important, dans le sens que si on fait une puce ici, une autre puce là, on ne se parle plus. C'est ce que madame disait tout à l'heure.

1775

C'est pour ça que je disais que -- j'ai dévié à cause de la semaine passé, qu'ils disaient qu'eux autres, ils préféreraient aller vers les normes provinciales plutôt que prendre la norme ISO. Je voulais voir s'ils allaient développer la même chose sur la traçabilité.

LA PRÉSIDENTE :

1780 Ça va?

M. RÉJEAN CHOUINARD :

1785 Ça va, merci.

LA PRÉSIDENTE :

 Merci.

1790 Madame Claire Bolduc qui est présidente de l'Ordre des agronomes. Bonsoir, madame!

Mme CLAIRE BOLDUC :

1795 Bonsoir, madame la présidente, messieurs les commissaires. C'est difficile d'être dans la salle, d'avoir une réponse à fournir à la Commission et de savoir que ce serait très utile.

1800 Alors, concernant la question qui a été posée précédemment sur les coûts d'implantation d'un système de traçabilité, il y a une étude qui est disponible sur le sujet, qui a été produite en 1998 par monsieur Robert Romain de l'Université Laval. Il avait été supporté pour ce faire par les instances gouvernementales. Et l'étude situait à l'époque, pour le cheptel de l'époque, l'intervention à entre 15 M\$ et 20 M\$.

1805 Je voulais donner l'information pour que vous puissiez mettre la main sur cette étude-là, qui est déposée à la Bibliothèque nationale. Si vous permettez, je pourrai, parce que je ne l'ai pas en main là, mais je pourrai vous faire parvenir l'information pour que vous puissiez déposer le document.

LA PRÉSIDENTE :

1810 Je vous remercie beaucoup, madame. Et ce n'est pas difficile finalement de venir nous donner l'information. Merci.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1815 Entre 15 M\$ et 20 M\$ pour quoi exactement?

Mme CLAIRE BOLDUC :

1820 Pour établir le procédé de traçabilité, qu'est-ce que ça coûterait. L'étude, que je n'ai pas en mémoire, ça date quand même, faisait le décompte des coûts à partager: ce qui était assumé par le producteur, ce qui était assumé par l'État. Cette étude-là est assez détaillée. Comme ça fait un certain temps, là, je ne l'ai pas en mémoire, mais elle existe et ça répond en grande partie aux questions qui ont été adressées à la Commission.

1825 **M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :**

C'est formidable, merci. Je voudrais continuer avec madame.

1830 Vous avez évoqué un 2 \$ pour la puce dans le cas d'un bovin. Est-ce qu'il y aurait d'autres charges au producteur? Parce qu'on a eu un producteur qui est intervenu. Au terme de sa vie, qu'est-ce que ça aura coûté à un producteur pour la vie d'un animal, ça représente quoi? C'est seulement 2 \$ plus le temps de l'implantation ou s'il y a d'autres frais qui sont impliqués?

1835 **Mme SYLVIE DANSEREAU :**

Le producteur doit quand même déclarer la pose des boucles pour que le système soit fiable, un peu comme en Europe. Donc, c'est les coûts de déclaration. On peut le faire soit par téléphone, il y a une ligne 1-800. Donc, il n'y a pas de frais pour faire sa déclaration. Il peut le faire par fax. Ou il y a des producteurs de lait, il y en a beaucoup qui sont sous le contrôle laitier. 1840 Donc, il y a des agents qui visitent régulièrement leur ferme et qui peuvent faire l'activation des boucles au nom des producteurs.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1845 Mais est-ce qu'il a, par exemple, un système d'information à mettre en oeuvre pour dire de qui cet animal-là est né, quelle est sa source, il a été acheté ou revendu? Est-ce qu'il y a une mémoire à inscrire dans ça?

1850 **Mme SYLVIE DANSEREAU :**

Présentement, le règlement prévoit que c'est la personne qui reçoit l'animal qui déclare. Puis il y a aussi celui qui pose les boucles. Donc, le producteur déclare quand il pose une boucle sur un animal et aussi, si jamais il y a des animaux qui sont déplacés sur sa ferme, à ce moment-là il doit le signaler au système.

1855 Comme je vous dis, la personne peut le faire soit par téléphone, par courriel, par fax ou mandater quelqu'un pour le faire en son nom.

1860 **M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :**

Et là, c'est ça ce code à 15 chiffres que vous évoquiez tantôt?

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1865 Oui, c'est un numéro unique à travers le Canada, qui est de 15 chiffres.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1870 C'est pour ça que 15 chiffres, de temps en temps il y a des erreurs, ça en fait long à lire.

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1875 Oui. Disons que les trois premiers, c'est sensiblement toujours le code du Canada, donc 124. Pour les autres, il y a quelques zéros et, ensuite, on a des numéros séquentiels.

Mais il y a les producteurs laitiers aussi qui sont habitués à identifier leurs animaux. Donc, pour eux, c'est simplement une transition parce que la puce électronique va les aider aussi au niveau de la Régie.

1880 **M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :**

Avez-vous une évaluation économique de ce que ça coûterait pour un porc?

Mme SYLVIE DANSEREAU :

1885 Ça va dépendre du choix de l'identifiant et du volume d'achat. C'est sûr que plus il y a d'animaux à identifier, plus le coût diminue. Probablement que la grosseur de la puce serait plus petite pour le porc. Ça pourrait être aussi un mélange avec le tatouage. On n'est pas encore fixés, il faut discuter avec les producteurs quel serait le meilleur moyen. C'est un peu partout
1890 comme ça à travers le monde. Au niveau de l'espèce porcine, c'est un peu moins avancé.

M. ANDRÉ BEAUCHAMP, commissaire :

1895 Merci.

LA PRÉSIDENTE :

1900 Il n'y a personne d'autre d'inscrit au registre. Est-ce qu'il y a d'autres citoyens qui souhaiteraient poser des questions? Non?

1905 Alors, demain, la Commission va se déplacer à Montréal, où on traitera dans la journée du portrait économique de la production porcine avec madame Richelle Fortin de la Fédération des producteurs de porcs du Québec. Et nous traiterons également du portrait de l'industrie de la transformation et du marché de l'exportation avec monsieur Mario Hébert de la Coopérative fédérée.

1910 Donc, j'invite ceux qui ont le goût d'entendre parler de ces sujets à venir nous rencontrer à Montréal. Je vous souhaite une bonne soirée. Nous serons de retour ici, à Joliette, les 7 et 8 janvier prochains dans le cadre de la première tournée régionale de la Commission. Bonsoir et bon retour chez vous.

1915 Je, soussignée, **LISE MAISONNEUVE**, sténographe officielle, certifie sous mon serment d'office que les pages ci-dessus sont et contiennent la transcription exacte et fidèle des notes sténographiques prises au moyen du sténomasque, le tout conformément à la loi.

ET, J'AI SIGNÉ:

1920 _____

LISE MAISONNEUVE, s.o.