



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

RAPPORT ANNUEL 2002-2003



PERSONNES-RESSOURCES POUR RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES ET SITE WEB DE L'ACIA

Pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez communiquer avec le Bureau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de votre région. Vous pouvez également consulter la version électronique du présent document sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :

www.inspection.gc.ca.

Atlantique

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
1081, rue Main, 5^e étage
Boîte postale 6088
Moncton (N.-B.) E1C 8R2
Téléphone : (506) 851-3331
Télécopieur : (506) 851-2911

Québec

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
2001, rue University, pièce 746C
Montréal (Québec) H3A 3N2
Téléphone : (514) 283-8888
Télécopieur : (514) 496-4699

Ontario

Communications générales
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Ottawa (Ont.) K1A 0Y9
Téléphone : (613) 225-2342
Télécopieur : (613) 228-6123

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
174, chemin Stone Ouest
Guelph (Ont.) N1G 4S9
Téléphone : (519) 837-9400
Télécopieur : (519) 837-9783

Ouest

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
269, rue Main, pièce 613
Winnipeg (Man.) R3C 1B2
Téléphone : (204) 983-2200
Télécopieur : (204) 984-6008

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
220-4th Ave. S.E., pièce 613
Calgary (Alb.) T2G 4X3
Téléphone : (403) 292-4301
Télécopieur : (403) 292-5707

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
4321, promenade Still Creek
Burnaby (C.-B.) V5C 6S7
Téléphone : (604) 666-6513
Télécopieur : (604) 666-1261

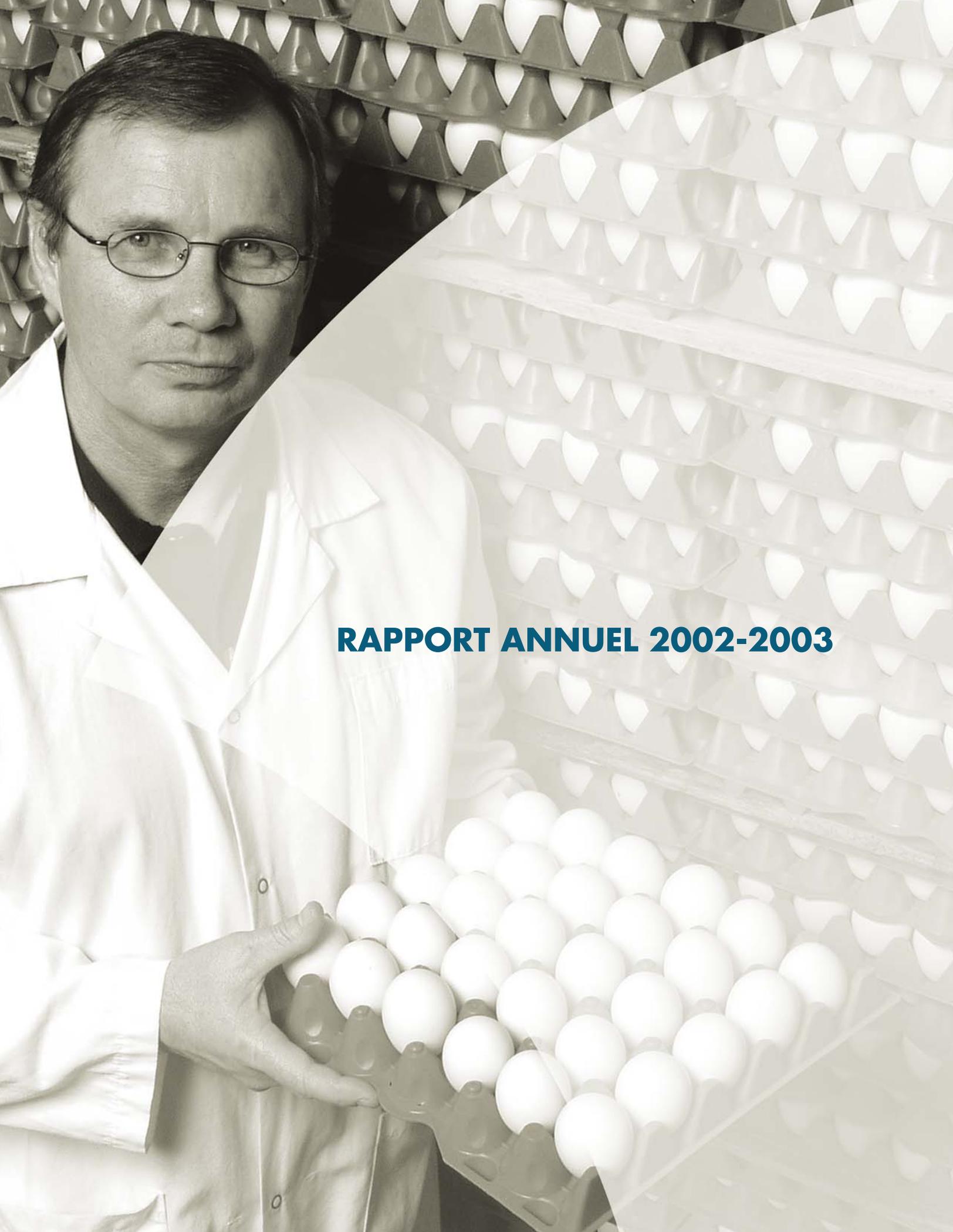
© Sa Majesté du chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments) 2003

N° de catalogue A1-17/2003

ISBN 0-662-67816-8

P0332-03





RAPPORT ANNUEL 2002-2003

TABLE DES MATIÈRES

1.0 Messages	iii
Lettre au Ministre	iv
Message du président	v
Déclaration des gestionnaires sur la responsabilité	vi
2.0 Introduction	1
2.1 Vue d'ensemble de l'Agence	1
2.2 Appuyer les priorités gouvernementales	5
2.3 Problèmes et risques clés de l'ACIA	5
3.0 Rendement	8
3.1 Notre façon de planifier et d'établir les rapports	8
3.1.1 Dépenses par secteur d'activités	11
3.1.2 Promotion de la conformité	11
3.2 Salubrité des aliments	13
3.3 Santé des animaux	26
3.4 Protection des végétaux	39
3.5 Stratégies horizontales	51
3.6 Gestion des ressources humaines	56
3.7 Initiatives de gestion moderne	66
4.0 Nos cinq premières années en tant qu'Agence – Un retour sur le passé, la planification de l'avenir	68
5.0 Responsabilité de la direction à l'égard des rapports sur le rendement et évaluation de la vérificatrice générale	70
6.0 Rendement financier	77
Annexe 1 Rendement par programme – Salubrité des aliments	92
Annexe 2 Modèles logiques des secteurs d'activités	135



1.0 MESSAGES



Agence canadienne d'inspection
des aliments

Président

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

Canadian Food Inspection
Agency

President

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Le 5 décembre 2003

L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
Édifice de la Confédération, pièce 207
Chambre des communes
Ottawa (Ontario) K1A 0A6

Monsieur le Ministre,

Conformément aux exigences énoncées à l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, j'ai le plaisir de vous présenter, ainsi qu'au Parlement, le rapport annuel de l'ACIA pour l'exercice 2002-2003.

Le rapport décrit les activités du personnel de l'Agence et les résultats qu'il a atteints grâce à ses efforts visant à protéger la sécurité du système d'approvisionnement alimentaire du Canada et ses ressources animales et végétales afin d'assurer la salubrité et la qualité des aliments. L'information sur le rendement est présentée en fonction des secteurs d'activités de l'Agence, dans le contexte de notre cadre de gestion du rendement. Le rapport comprend également les états financiers vérifiés en date du 31 mars 2003 et l'évaluation de la vérificatrice générale de l'information sur le rendement de l'Agence.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Richard B. Fadden

Canada

MESSAGE DU PRÉSIDENT

J'ai le plaisir de présenter le sixième rapport annuel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) visant la période du 1^{er} avril 2002 au 31 mars 2003.

Au cours de la dernière année, l'ACIA a réussi à faire face à l'augmentation des demandes de service et à régler diverses situations difficiles, tout en respectant son mandat d'assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire du Canada et de protéger les ressources végétales et animales dont dépendent la salubrité et la qualité des aliments.

La salubrité des aliments demeure la grande priorité de l'Agence. L'année dernière, on a retiré du marché une variété de produits dans le but de protéger les consommateurs contre des risques potentiels pour la santé. L'Agence a aussi cherché à prévenir l'apparition de maladies d'origine alimentaire à l'aide de son programme d'information sur les rappels d'aliments et les alertes à l'allergie, qui vise à enseigner aux enfants les principes de salubrité des aliments. Par le truchement du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme, l'Agence collabore avec le gouvernement et ses partenaires de l'industrie dans le but de renforcer le système de salubrité des aliments tout au long de la filière alimentaire.

L'année qui s'achève a aussi été très chargée dans le domaine de la santé des animaux; des efforts ont été déployés de façon continue dans le but de contrôler et d'isoler les maladies animales, notamment la tuberculose bovine et l'encéphalopathie des cervidés. Même s'il s'agit d'un événement qui s'est produit après l'exercice 2002-2003, il serait difficile de ne pas mentionner la découverte d'un cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) au Canada en mai 2003. L'ACIA a mené une enquête scientifique approfondie, et ses efforts ont été loués par la communauté internationale.

L'Agence a éliminé de nouveaux ravageurs menaçant les ressources végétales du Canada, notamment l'agrite du frêne, un insecte tueur de frêne que l'on trouve dans la région qui s'étend du sud-est du Michigan jusqu'à Windsor (Ontario), et la cécidomyie du chou-fleur, un petit insecte qui menace les cultures du chou.

L'ACIA n'aurait pu atteindre ces résultats sans l'aide de son personnel hautement qualifié, compétent et professionnel. L'Agence continue de déployer des efforts dans le but d'attirer des employés compétents et de retenir leurs services, et de créer un milieu de travail axé sur la collaboration.

Au cours de l'année, l'ACIA a aussi pris le temps de préparer l'avenir en rédigeant son plan d'entreprise pour 2003-2008, qui a été déposé devant le Parlement par notre Ministre le 18 juin 2003. Le plan, le deuxième de l'histoire de l'Agence, décrit les cinq objectifs stratégiques sur lesquels l'ACIA concentrera ses efforts au cours des cinq prochaines années. Ces objectifs sont les suivants :

- protéger les Canadiennes et les Canadiens des risques évitables pour la santé;
- fournir des services de réglementation équitables et efficaces;
- protéger les ressources végétales et animales;
- assurer l'innocuité des réserves alimentaires canadiennes;
- veiller à la saine gestion de l'Agence.

Chacun de ces objectifs appuie des priorités établies pour le gouvernement du Canada, offrant des avantages importants à tous les Canadiens.

Dans l'exposé budgétaire 2003, on a fait mention de l'ACIA, dont le budget annuel a été augmenté de 50 millions de dollars. J'y vois une reconnaissance de l'augmentation des pressions exercées sur l'Agence et de l'importance de ses activités à l'égard des priorités clés du gouvernement fédéral.

Je crois que nous pouvons être fiers du travail que nous avons accompli. Je compte continuer à bien servir la population canadienne encore cette année avec l'aide d'une équipe dévouée, compétente et professionnelle.

Le président,



Richard B. Fadden

ÉNONCÉ DE RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION

Le rapport annuel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour l'année se terminant le 31 mars 2003 a été établi sous la direction du président de l'ACIA et approuvé par le ministre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Conformément à la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, il comprend aussi une évaluation, de la part du vérificateur général du Canada, de l'équité et de la fiabilité des informations sur le rendement.

La direction de l'ACIA a la responsabilité de s'assurer que les informations fournies dans ce rapport annuel sont exactes et complètes. Pour s'en acquitter, elle s'est dotée de systèmes et de pratiques de contrôle financier et de gestion qui lui permettent d'en être raisonnablement sûre.

Nous estimons avoir apporté des améliorations sensibles au rapport annuel de cette année. Nous l'avons structuré par résultat stratégique et nous rendons compte des résultats clés en regard des objectifs fixés dans le Rapport 2002-2003 sur les plans et les priorités de l'Agence. Les informations sur le rendement sont présentées de façon équilibrée et elles portent sur tous les aspects du mandat de l'ACIA. Enfin, nous faisons part de notre gratitude envers nos partenaires clés pour nous avoir aidés à atteindre les objectifs généraux de l'Agence.

Le Plan d'entreprise 2003–2008 de l'ACIA a été soumis au Parlement cette année. Il présentait une stratégie claire et un cadre de travail amélioré pour l'établissement des futurs rapports sur la responsabilisation et le rendement de l'Agence. Au cours des cinq prochaines années, l'Agence centrera ses efforts sur les cinq objectifs stratégiques suivants, qui correspondent aux priorités clés du gouvernement du Canada :

- Protection des Canadiens contre les risques évitables pour la santé;
- Régime de réglementation équitable et efficace;
- Maintien des ressources végétales et animales;
- Salubrité de l'approvisionnement alimentaire du Canada;
- Gestion sûre de l'Agence.

L'ACIA, en mettant l'accent sur la mesure du rendement et les rapports connexes, en fonction des objectifs précités, compte améliorer davantage les informations sur le rendement et la responsabilisation au Parlement et aux Canadiens.



Tom Beaver
Directeur exécutif,
Planification, rapports et responsabilisation

2.0 INTRODUCTION

2.1 VUE D'ENSEMBLE DE L'AGENCE

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a pour mandat de protéger l'approvisionnement alimentaire, les animaux et les végétaux du Canada dont dépendent la salubrité et la qualité supérieure des aliments.

Par conséquent, elle constitue le principal organisme de réglementation à vocation scientifique du gouvernement du Canada pour ce qui est des secteurs d'activités suivants :

- salubrité des aliments*;
- santé des animaux;
- protection des végétaux.

** En partenariat avec Santé Canada*

La clé du succès de l'ACIA réside dans trois facteurs interdépendants et intégrés – des principes scientifiques éprouvés, des services d'inspection efficaces et des partenariats solides.

Des principes scientifiques éprouvés

À la base de la conception et de l'exécution des programmes de l'ACIA ainsi que de son processus décisionnel réglementaire, il y a des principes scientifiques éprouvés. L'un des éléments essentiels sur lesquels s'appuie l'Agence dans ce processus est la science, et les pratiques scientifiques dont elle a besoin et qu'elle utilise pour ses divers secteurs d'activités sont les travaux de laboratoire, l'évaluation des risques, la surveillance, le développement de technologies et la recherche. Elle procède aussi à des analyses de données et d'informations de recherche scientifique, afin de fournir des avis fondés sur la science et de détecter les problèmes naissants.

Des services d'inspection efficaces

L'ACIA est chargée d'administrer et de faire appliquer 13 lois fédérales et leurs règlements respectifs.

Grâce à ses services d'inspection et autres services apparentés – allant de l'inspection des produits et des établissements à la délivrance de certificats pour l'exportation en passant par l'évaluation sur place de la salubrité dans des sociétés étrangères –, elle vérifie la conformité à ces lois. Pour que l'ACIA puisse s'acquitter efficacement de son mandat, il est essentiel qu'elle conçoive de façon continue des outils et des processus d'inspection, notamment qu'elle revoie en permanence la réglementation et les politiques et mette en œuvre de nouvelles méthodes d'inspection scientifiques.

LE CADRE LÉGAL DE L'ACIA EST COMPOSÉ DES LOIS SUIVANTES :

- *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*
- *Loi sur les produits agricoles au Canada*
- *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*
- *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation**
- *Loi relative aux aliments du bétail*
- *Loi sur les engrais*
- *Loi sur l'inspection du poisson*
- *Loi sur les aliments et drogues**
- *Loi sur la santé des animaux*
- *Loi sur l'inspection des viandes*
- *Loi sur la protection des obtentions végétales*
- *Loi sur la protection des végétaux*
- *Loi sur les semences*

* Pour ce qui est des aliments

Des partenariats solides

L'ACIA s'acquitte de son mandat dans de nombreux domaines à compétence et à responsabilité partagées. De solides partenariats avec d'autres ministères fédéraux ainsi qu'avec des administrations provinciales, territoriales et municipales sont indispensables à son succès. Les partenaires partagent la responsabilité de l'établissement et de l'application de normes pour l'intégrité des systèmes assurant la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

LES PRINCIPAUX PARTENAIRES FÉDÉRAUX DE L'ACIA SONT LES SUIVANTS :

- Santé Canada
- Agriculture et Agroalimentaire Canada
- Pêches et Océans Canada
- Ressources naturelles Canada
- Affaires étrangères et Commerce international Canada
- Environnement Canada
- Agence des douanes et du revenu du Canada
- Bureau de la protection des infrastructures essentielles et de la protection civile
- Forêts Canada
- Commission canadienne des grains

Tout particulièrement dans le domaine de la salubrité des aliments, Santé Canada et l'ACIA ont des fonctions et des responsabilités spécifiques et complémentaires. Santé Canada est chargé d'établir les politiques, les normes et les règlements en matière de salubrité des aliments, tandis que l'ACIA a la responsabilité de toutes les activités d'inspection des aliments et de vérification de la conformité ainsi que de l'élaboration de la réglementation et des politiques touchant l'adoption de normes d'étiquetage et de composition des aliments justes et précises.

La communauté scientifique constitue un autre partenaire essentiel de l'ACIA, qui fait régulièrement appel à des experts pour l'élaboration des règlements et des politiques. L'ACIA reconnaît également combien il est important de travailler en étroite collaboration avec son vaste bassin d'intervenants, parmi lesquels se trouvent les organismes qu'elle réglemente ainsi que des associations de consommateurs, de santé publique, de protection des animaux et de défense de l'environnement.

À titre de partenaire à l'échelle mondiale, l'ACIA doit s'assurer que le cadre de réglementation internationale ayant un lien avec son mandat est solide, cohérent et scientifiquement fondé. À l'appui des objectifs de

réglementation du Canada, elle élabore plusieurs ententes, normes et dispositifs internationaux ou participe à leur élaboration.

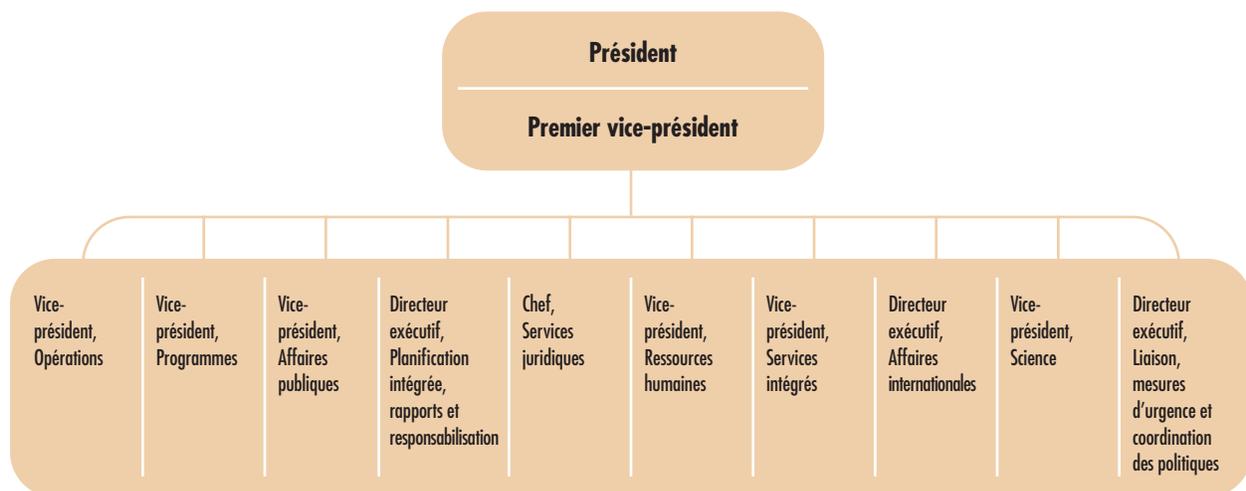
Les secteurs réglementés

Les secteurs réglementés par l'ACIA comprennent l'agriculture, l'alimentation, les pépinières et les forêts. Les produits susceptibles d'être inspectés ou certifiés par l'ACIA vont des facteurs de production agricole (tels que les semences, les aliments du bétail et les engrais) aux aliments frais (dont la viande, les poissons, les œufs, les produits laitiers et les fruits et légumes), en passant par les aliments apprêtés et emballés. Parmi les bénéficiaires des services de l'Agence, citons les agriculteurs, les pêcheurs, les forestiers, les transformateurs, les distributeurs (importateurs et exportateurs) et, enfin, tous les consommateurs canadiens.

La structure organisationnelle

À la tête de l'ACIA, il y a un président, qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. Chaque membre de son comité exécutif est tenu de rendre des comptes sur certains aspects des politiques, des programmes et des fonctions administratives de l'Agence. L'organigramme suivant présente la structure de la haute gestion de l'ACIA.

LA STRUCTURE ORGANISATIONNELLE DE L'ACIA

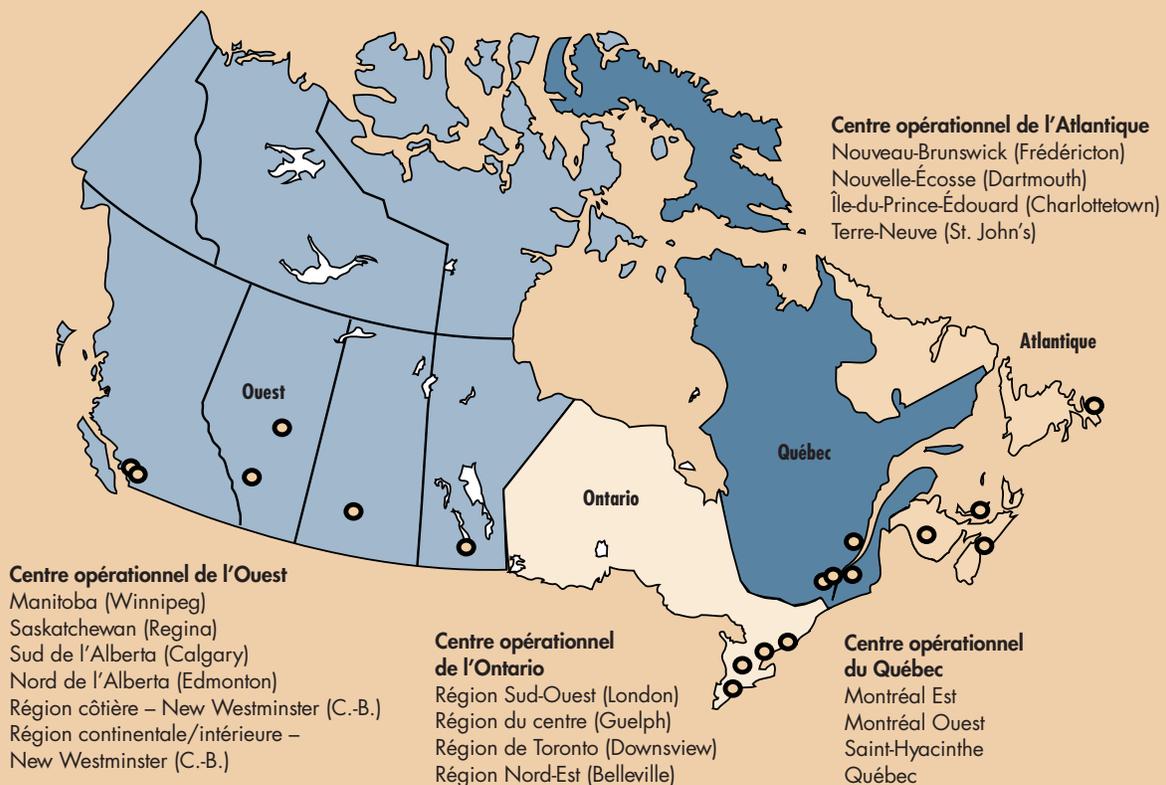


Les effectifs de l'ACIA

Avec plus de 5 500 professionnels spécialisés répartis à travers tout le Canada, l'ACIA est le plus grand organisme de réglementation à vocation scientifique du pays. Elle a comme personnel des inspecteurs, des vétérinaires, des agronomes, des biologistes, des chimistes, des employés d'administration, des informaticiens, des agents financiers, des économistes, des experts en communications, des chercheurs scientifiques, des techniciens de laboratoire et des gestionnaires, tous extrêmement qualifiés.

L'ACIA a son siège dans la région de la capitale nationale et elle compte quatre secteurs opérationnels (l'Atlantique, le Québec, l'Ontario et l'Ouest), subdivisés en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux (y compris des postes frontaliers) et des centaines de bureaux dans des établissements non gouvernementaux, tels que des usines de transformation de la viande. Elle a aussi 21 laboratoires et établissements de recherche qui fournissent des conseils scientifiques, élaborent de nouvelles technologies, offrent des services d'analyse et font de la recherche.

CENTRES OPÉRATIONNELS ET BUREAUX RÉGIONAUX DE L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS



2.2 APPUYER LES PRIORITÉS GOUVERNEMENTALES

Pour s'acquitter de son mandat, qui est de protéger l'approvisionnement alimentaire, les animaux et les végétaux du Canada, l'Agence s'est fixé cinq objectifs stratégiques, exposés dans le Plan d'entreprise 2003-2008, chacun à l'appui des priorités du gouvernement canadien, avec tous les avantages qui en résultent pour les Canadiens :

PRIORITÉ DU GOUVERNEMENT DU CANADA

- Santé publique
- Croissance économique
- Protection de l'environnement
- Sécurité publique
- Saine gouvernance

SERVICES RENDUS PAR L'ACIA

- Protéger la santé des Canadiens contre les risques évitables
- Fournir un régime de réglementation équitable et efficace
- Maintenir les ressources végétales et animales
- Promouvoir la sécurité de l'approvisionnement alimentaire du Canada
- Assurer une gestion sûre de l'Agence

2.3 PROBLÈMES ET RISQUES CLÉS DE L'ACIA

Les plans et les priorités de l'ACIA sont sous l'influence d'un certain nombre de défis et de risques qui pourraient compromettre à l'avenir la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux au Canada. Des enjeux tels que la mondialisation croissante du commerce, les invasions de ravageurs et les grandes épidémies, l'évolution de la science (dans certains cas, conflictuelle) et les changements de valeurs sociétales exigent des réponses stratégiques de la part des gouvernements et des industries agroalimentaires. L'Agence s'attaque à ces problèmes et s'efforce de réduire les risques dans le cadre de son processus de planification général. Elle est confrontée, entre autres, aux principaux enjeux suivants :

La mondialisation croissante du commerce :

Le volume et la diversité du commerce mondial de produits alimentaires, végétaux et animaux sont en hausse. Par exemple, la valeur approximative des importations de produits alimentaires, végétaux et animaux soumis à la réglementation de l'ACIA est passée de 18,5 milliards de dollars en 1997 à 23,8 milliards en 2001. Au cours de cette même période, les exportations ont augmenté de 43,3 milliards de dollars à 50 milliards. Certes, ce commerce est bénéfique aux consommateurs et à l'économie, mais il accroît aussi le risque de voir pénétrer au Canada, avec ces importations, des aliments insalubres et des ravageurs ou maladies exotiques. Il est possible de réduire considérablement ce risque grâce à un solide système permettant d'inspecter les marchandises à destination ou en provenance du Canada et exigeant qu'elles soient certifiées.

La demande accrue de services de l'ACIA : Le volume et la diversité des produits importés, associés à la croissance de nos industries alimentaires, font augmenter la demande de services d'inspection et de certification de l'ACIA. Celle-ci doit également poursuivre la surveillance et l'évaluation de quelque 3 300 établissements enregistrés afin de s'assurer qu'ils se conforment aux lois fédérales relatives à la salubrité des aliments. Les attentes des consommateurs en matière de salubrité et de qualité des aliments évoluent. Il faut, par exemple, adapter les programmes et les politiques d'étiquetage aux préoccupations et aux besoins d'information des consommateurs dans des domaines tels que la teneur en éléments nutritifs et les méthodes de production (c.-à-d. biologiques, nourriture au grain). Pour faire face à l'accroissement de cette demande de services, l'ACIA s'efforcera d'établir un cadre de planification stratégique équilibrant les intérêts des consommateurs et de l'industrie et garantissant une affectation des ressources aux secteurs dans lesquels les risques sont les plus élevés.

En février 2003, le gouvernement fédéral a alloué à l'ACIA un supplément de 50 millions de dollars, à partir de 2003-2004, pour son budget annuel — reconnaissant par là qu'elle travaille sous des pressions croissantes et que ses activités ont une grande importance pour les priorités gouvernementales.

Améliorer la capacité scientifique : L'ACIA a des réseaux de laboratoires et d'experts scientifiques qui lui sont indispensables pour réglementer les nouvelles technologies et s'y adapter, prendre des mesures à l'égard des nouveaux agents pathogènes et évaluer les risques présentés par les maladies animales ou les espèces envahissantes exotiques. L'ACIA appuie ses programmes et politiques sur des principes scientifiques éprouvés. En conséquence, elle doit continuer d'investir dans les recherches et les technologies qui lui permettront de s'acquitter de son mandat.

Renouveler nos effectifs : L'ACIA travaille dans un milieu compétitif pour ce qui est du recrutement et du maintien dans ses rangs des bons talents. Parmi les tendances influant sur ses stratégies de gestion des ressources humaines, il y a les changements démographiques et l'évolution vers une économie du savoir. Ces deux facteurs obligent l'ACIA à planifier la relève et à veiller à la formation, deux éléments essentiels du renouvellement de ses effectifs.

Resserrer la sécurité et se préparer aux situations d'urgence : La prévention de la propagation accidentelle ou délibérée d'agents pathogènes alimentaires, de substances toxiques, de ravageurs et de maladies pouvant menacer la santé humaine, la base de production agricole ou notre environnement est d'une importance primordiale pour l'ACIA. Celle-ci, en coopération avec d'autres paliers de gouvernement, doit augmenter sa capacité d'intervention en cas d'urgence, mettre à l'essai ses plans et procédures d'urgence et instaurer des programmes pour aider le Canada à reprendre ses activités après une situation d'urgence.

Moderniser le cadre de réglementation : En 1997, quand l'ACIA a été créée, elle avait, parmi ses premières priorités, celle de moderniser la base législative. Actuellement, l'Agence est responsable de 13 lois et de plus de 32 séries de règlements sur tout ce qui concerne les aliments, les animaux et les végétaux. L'ACIA se prépare à examiner sa base de réglementation et à proposer des changements pour rehausser sa capacité de faire face aux problèmes actuels et récents.

Vers l'uniformisation de la réglementation :

Les programmes d'inspection de l'ACIA s'appliquent à des centaines de denrées alimentaires d'un bout à l'autre du Canada. Ces inspections doivent se dérouler selon des normes toujours rigoureuses et d'une manière équitable pour tous. Par exemple, celles des poissons de Terre-Neuve-et-Labrador sont à mener selon les mêmes normes qu'en Colombie-Britannique. Les critères de décision en matière de réglementation doivent aussi être transparents et appliqués uniformément dans tout le pays.

Pour atteindre ces objectifs en 2002-2003, l'ACIA s'est lancée dans un vaste examen en vue d'élaborer une stratégie propre à uniformiser l'exécution de ses programmes. Les résultats de cet examen qui s'est achevé en 2003-2004 paraîtront dans le rapport annuel de cet exercice. L'Agence veillera également à la formation de son personnel et à la mise en œuvre d'une stratégie d'assurance de la qualité applicable à l'ensemble de ses services, l'objectif étant de s'assurer que les produits canadiens sont conformes aux mêmes normes rigoureuses, d'où qu'ils viennent.

Élaborer un meilleur cadre de gestion du

rendement : Une bonne évaluation du rendement rassemble des informations financières et non financières permettant de rattacher les coûts d'un programme aux résultats réels ou attendus. Elle fournit aux gestionnaires les données dont ils ont besoin pour prendre des décisions judicieuses. L'élaboration et la mise en œuvre d'une gestion du rendement axée sur les résultats sont des aspects vitaux d'une bonne gestion et d'une responsabilisation accrue – importantes priorités de l'ACIA.

L'Agence a élaboré un cadre de gestion du rendement axé sur les résultats, qui définit les activités clés et les résultats souhaités, ainsi que les avantages présentés pour tous les Canadiens. Elle continuera de mettre son cadre en œuvre et veillera à améliorer la collecte et la gestion des données ainsi que l'établissement des rapports y afférents.



3.0 RENDEMENT

3.1 NOTRE FAÇON DE PLANIFIER ET D'ÉTABLIR LES RAPPORTS

Comme elle l'a expliqué dans sa structure de planification, de rapport et de responsabilisation (SPRR), l'Agence fait sa planification et établit ses rapports selon trois secteurs d'activités.

Le tableau suivant fait ressortir les relations entre les secteurs d'activités, les résultats stratégiques, les résultats clés et les programmes.

RÉSULTATS STRATÉGIQUES

RÉSULTATS CLÉS

PROGRAMMES

Secteur d'activités de la salubrité des aliments

Aliments salubres et pratiques d'étiquetage équitables

- Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral.
- Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques à fondement scientifique.
- Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée.
- Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.
- Décourager les pratiques trompeuses et inéquitables.

- Hygiène de la viande
- Poissons et produits de la mer
- Fruits et légumes frais
- Produits transformés
- Oeufs
- Produits laitiers
- Miel
- Enquête sur la salubrité des aliments
- Pratiques d'étiquetage équitables

Secteur d'activités de la santé des animaux

Protection des ressources zoonosaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public

- Surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies animales réglementées.
- Lutter contre les maladies animales transmissibles aux humains.
- Satisfaire aux exigences zoonosaires scientifiques d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.
- Surveiller la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral.

- Santé des animaux
- Aliments du bétail

Secteur d'activités de la protection des végétaux

Protection des ressources végétales et réglementation des facteurs de production

- Combattre l'introduction et la propagation dans le pays de maladies des végétaux et de phytovirus réglementés.
- Satisfaire aux exigences d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail et de méthodes et processus de certification approuvés conjointement.
- Mettre en place des programmes efficaces sur les facteurs de production agricole, compatibles avec les tendances internationales et les nouvelles technologies et établis selon des normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les procédés.

- Protection des végétaux
- Semences
- Engrais

Pour atteindre ses objectifs, l'ACIA a mis au point un processus de planification comprenant un plan d'entreprise pluriannuel et un rapport sur les plans et les priorités (RPP) annuel. La mise à jour du plan d'entreprise (2000-2002) a fourni le cadre de planification du rapport sur les plans et les priorités 2002-2003. Dans son rapport annuel, l'ACIA rend compte de ses réalisations en les comparant aux attentes en matière de rendement définies dans le RPP de 2002-2003. En plus, elle est tenue d'établir un rapport ministériel sur le rendement, qui donne les mêmes informations sur le rendement que le rapport annuel. Pour rédiger ces deux rapports, elle a suivi les principes exposés dans les Lignes directrices pour la préparation des rapports ministériels sur le rendement du Secrétariat du Conseil du Trésor.

Elle a élaboré un nouveau plan stratégique quinquennal pour la période de 2003-2008, qui a servi de base au RPP de 2003-2004. Elle fera de même pour son prochain rapport annuel. Au cours de ce processus, elle a aussi mis au point des modèles logiques de secteurs d'activités, qui figurent à l'annexe 2 pour donner un aperçu des activités et des rapports de l'an prochain.

La section sur le rendement de l'Agence comprend trois parties, une pour chacun de ses secteurs d'activités. Les résultats clés sont présentés par secteur d'activités sous chaque résultat stratégique, accompagnés d'explications sur la façon dont les activités de l'Agence contribuent au bien-être des Canadiens, d'une description du programme, y compris du rôle de l'ACIA et de ses principaux partenaires, et d'un état des ressources allouées. Il y a aussi un état comparatif des activités planifiées avec le rendement tel qu'il a été exposé dans le RPP de 2002-2003.

La section sur le rendement décrit aussi les initiatives clés prises par l'ACIA en matière de gestion des ressources humaines et autres domaines connexes. Elle contient également un bref résumé sur les progrès effectués en 2002-2003 en ce qui concerne la modernisation de la gestion dans un souci d'efficacité de la prestation de services, de responsabilisation en matière de dépenses et de bonne gestion administrative.

Enfin, la section 4.0 du présent rapport comprend une section dans laquelle l'Agence fait un retour sur ce qu'elle a accompli pendant ses cinq premières années de fonctionnement – et elle regarde en avant vers les cinq prochaines années.

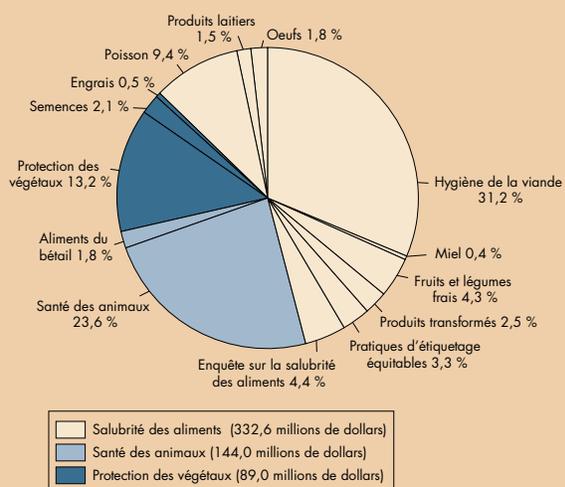
3.1.1 Dépenses par secteur d'activités

On trouvera ci-dessous le total des dépenses de l'Agence pour 2002-2003, par secteur d'activités et programme. Ces chiffres correspondent aux résultats figurant dans les états financiers vérifiés de 2002-2003 (section 6.0), fondés sur les principes de la comptabilité d'exercice (les principes comptables généralement reconnus). Par conséquent, ils diffèrent des résultats financiers présentés par l'Agence dans la section 6.0 du *Rapport ministériel sur le rendement* de l'ACIA de 2002-2003 selon la méthode de la comptabilité de caisse modifiée. Les chiffres indiqués ici pour les dépenses de programme et de personnel spécialisé dans chacun des 14 programmes de l'Agence ont également été calculés selon la méthode de la comptabilité d'exercice.

RESSOURCES PAR SECTEUR D'ACTIVITÉS POUR 2002-2003

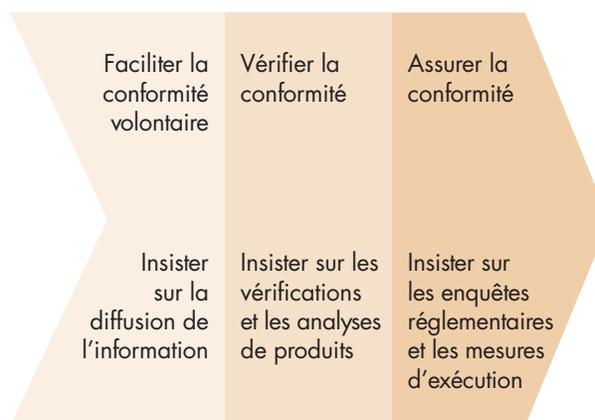
Secteur d'activités	En millions de dollars
Salubrité des aliments	332,6
Santé des animaux	144,0
Protection des végétaux	89,0
Total	565,6

DÉPENSES PAR PROGRAMME EN 2002-2003



3.1.2 Promotion de la conformité

En tant qu'organisme de réglementation, l'ACIA adopte une série d'approches pour promouvoir et assurer la conformité de l'industrie, notamment au moyen d'activités d'éducation, de vérification et d'exécution. Ces approches de la conformité sont progressives, comme indiqué ci-dessous :



Pour faciliter la conformité volontaire, l'ACIA mène des activités d'éducation et de sensibilisation, afin de mieux faire connaître les règlements et les normes à l'industrie.

Les activités d'aide à la conformité consistent à vérifier si les établissements et les produits sont conformes à la réglementation. Il s'agit, entre autres, d'enregistrer les établissements ou de leur délivrer des licences, de les soumettre à des inspections ou à des vérifications, d'analyser des produits et de faire appliquer la réglementation.

Parmi les mesures d'exécution, il y a les lettres d'avertissement et les suspensions ou révocations de licences. Les interventions pour non-conformité ou insalubrité du produit vont des mesures correctives, telles qu'un étiquetage approprié, à l'interdiction d'importer le produit au Canada ou de l'exporter, en passant par la destruction du produit. En vertu des 13 lois fédérales sur les inspections et de leurs règlements respectifs à faire appliquer et exécuter, l'ACIA peut effectuer des enquêtes réglementaires et des inspections, imposer des sanctions pécuniaires et porter une accusation devant un tribunal pénal en cas d'infraction.

Comme pour toute activité réglementaire, les causes sous-jacentes des infractions vont de l'ignorance à la non-observation délibérée de la loi. L'Agence et ses partenaires utilisent donc cette série d'approches en vue d'obtenir le plus haut degré possible de conformité du produit et de l'établissement.

Évaluation de la conformité

L'ACIA mesure le succès avec lequel elle s'acquitte de son mandat en évaluant et en vérifiant si les établissements enregistrés et les produits nationaux et importés sont conformes aux lois et règlements fédéraux. La législation du gouvernement du Canada vise à protéger la santé humaine et les ressources animales et végétales.

Les **taux de conformité** indiquent dans quelle mesure les établissements réglementés respectent les lois et leurs règlements d'application. L'ACIA se sert des taux de conformité de l'industrie pour mesurer le succès avec lequel elle atteint ses objectifs de réglementation. Elle utilise un groupe d'indicateurs pour évaluer les niveaux de conformité des industries et des groupes sectoriels. Les indicateurs clés sont la conformité des établissements, les résultats des analyses de produits, les mesures d'exécution et les incidents ou rappels. On en trouvera ci-après une brève description.

Comme beaucoup d'autres organismes de réglementation, l'ACIA s'efforce d'obtenir une conformité à cent pour cent avec les règlements. Sachant toutefois que les dispositions concernant la santé et la sécurité publiques constituent une priorité absolue, elle travaille en fonction des risques, en visant les domaines où la conformité est faible et en s'efforçant d'améliorer la situation d'année en année.

L'ACIA évalue la **conformité des établissements** à certaines périodes afin de les aider à observer les règlements. Les domaines évalués varient en fonction du programme, mais ils comprennent, entre autres, l'entreposage, l'assainissement, l'hygiène, l'équipement, la fabrication et le personnel.

Les **analyses de produits** permettent de montrer jusqu'où les produits respectent la législation ou la réglementation. Les produits, tant nationaux qu'importés et exportés, sont analysés conformément à des plans d'échantillonnage bien établis en divers points du continuum alimentaire. Ces plans ainsi que le type d'analyse exigé varient en fonction du programme et du groupe sectoriel, et reposent sur des normes internationales, des protocoles fédéraux et le risque. Ils comprennent des normes de salubrité s'appliquant au domaine alimentaire aussi bien que non alimentaire, par exemple des analyses sur la formulation, les résidus de pesticides, la contamination microbienne, l'intégrité de l'emballage, l'étiquetage et la quantité nette.

Un autre indicateur essentiel de la conformité est le nombre et le type de **mesures d'exécution** prises par l'ACIA. Cet indicateur permet d'obtenir des informations conjoncturelles mettant en relief les endroits où l'Agence a dû prendre des mesures pour améliorer la conformité.

Le nombre et le type de **rappels d'aliments et d'incidents** donnent un aperçu de la salubrité des aliments à divers stades du continuum. Les Canadiens peuvent tomber malade après avoir consommé des aliments insalubres, et l'ACIA prend des mesures pour protéger les consommateurs contre de tels risques. L'examen des incidents et des rappels fournit une indication supplémentaire sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire.

Pour comprendre clairement comment l'Agence contribue à la salubrité des aliments au Canada, il y a lieu d'examiner les indicateurs clés tous ensemble. Dans la section suivante, on étudiera en détail chacun d'eux.



RENDEMENT PAR SECTEUR D'ACTIVITÉS

3.2 SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Résultat stratégique : Salubrité des aliments et pratiques d'étiquetage équitables

Services rendus par l'ACIA aux Canadiens

L'ACIA donne à la salubrité des aliments la priorité la plus élevée. Elle élabore et offre des programmes et des services destinés à protéger les Canadiens contre les dangers évitables des aliments insalubres et à garantir que les situations d'urgence décrétées pour des questions de salubrité des aliments sont gérées efficacement et que le public est sensibilisé à la question, et y apporte sa contribution. Elle est donc amenée principalement à vérifier si les fabricants, producteurs, importateurs et distributeurs de denrées alimentaires se conforment aux règlements fédéraux sur la salubrité des aliments. Elle vérifie également si les aliments importés et exportés respectent la législation et la réglementation, ce qui renforce la réputation internationale du Canada en ce qui concerne la salubrité et la qualité de ses produits.

Principaux partenaires

L'ACIA mène ses activités de concert avec d'autres intervenants pour assurer la salubrité des aliments et instaurer des pratiques d'étiquetage équitables. Ses principaux partenaires sont les suivants :

D'autres ministères et organismes fédéraux :

Au fédéral, Santé Canada et l'ACIA exercent des fonctions et des responsabilités complémentaires et tout à fait particulières. Santé Canada est chargé d'élaborer des politiques et des normes de salubrité des aliments, tandis que l'ACIA a la responsabilité de toutes les activités d'inspection des aliments et de vérification de la conformité ainsi que de l'élaboration de la réglementation et des politiques ayant trait aux normes de composition et d'étiquetage

des aliments. L'ACIA travaille aussi en étroite collaboration avec Agriculture et Agroalimentaire Canada pour soutenir le Cadre stratégique pour l'agriculture du gouvernement du Canada.

Des gouvernements provinciaux : L'ACIA a conclu des partenariats avec les gouvernements provinciaux et territoriaux pour partager des connaissances et coordonner des activités, afin de faciliter la conformité à la réglementation fédérale et provinciale et les interventions dans les situations d'urgence (p. ex., les rappels d'aliments).

Des intervenants non gouvernementaux : L'Agence travaille avec l'industrie, les associations de consommateurs et les transformateurs à la détection et au traitement des nouveaux problèmes de salubrité et d'étiquetage des aliments.

Des organisations internationales et des partenaires commerciaux : L'ACIA négocie et gère des dispositifs techniques propres à chaque produit avec d'autres pays, afin de veiller à ce que les normes de salubrité des aliments aient un fondement scientifique et soient respectées d'une manière suffisamment efficace pour assurer la salubrité des aliments et éviter toute interruption inutile du commerce. La négociation de ces dispositifs techniques s'effectue en collaboration avec nos partenaires fédéraux.

Outre ce réseau d'accords bilatéraux, l'ACIA, de concert avec Santé Canada et d'autres intervenants, encourage et élabore des normes de salubrité des aliments à fondement scientifique au sein de la Commission du Codex Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Avec le soutien d'autres partenaires fédéraux, elle représente aussi le Canada aux comités de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA) sur la prise de mesures sanitaires et phytosanitaires.

Description des programmes

En 2002-2003, l'ACIA a dépensé environ 332 millions de dollars dans son secteur d'activités de la salubrité des aliments, ce qui représente 59 p. 100 de ses dépenses. Un nombre total de 2 425 employés à temps plein a été affecté à ce secteur. L'Agence mène à bien neuf programmes de salubrité des aliments, axés sur les activités stratégiques énumérées dans le RPP de 2002-2003, à savoir les suivantes :

- se conformer aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral;
- faire adopter par l'industrie des pratiques de gestion des risques à fondement scientifique;
- maîtriser rapidement et de façon appropriée les situations d'urgence et les incidents relatifs à la salubrité des aliments;
- satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes opérationnelles approuvées conjointement;
- décourager les pratiques trompeuses et malhonnêtes du marché.

PROGRAMMES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS :

- Hygiène de la viande
- Poissons, produits de la mer et production
- Enquête sur la salubrité des aliments
- Fruits et légumes frais
- Pratiques d'étiquetage équitables
- Produits transformés
- Oeufs
- Produits laitiers
- Miel

3.2.1 Se conformer aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral

En 2002-2003, l'ACIA a continué de vérifier si les denrées alimentaires nationales et importées respectaient les dispositions de la législation et de la réglementation fédérales. Elle a adopté des méthodes similaires dans chaque programme pour encourager l'industrie à se rendre conforme et effectuer des vérifications au moyen d'inspections d'établissements, d'analyses de produits, d'enquêtes sur la salubrité des aliments et de mesures d'exécution réglementaires. On trouvera ci-après un état sommaire du rendement atteint dans chacun de ces domaines. D'autres renseignements sur le rendement des neuf programmes de salubrité des aliments sont disponibles à l'annexe 1.

Inspections des établissements : Des inspections d'établissements enregistrés au fédéral, qui peuvent aussi consister à vérifier les programmes de salubrité des aliments de l'industrie, ont été effectuées dans les programmes suivants : Hygiène de la viande, Poissons et produits de la mer, Produits transformés, Oeufs, Produits laitiers et Miel. Pour chaque programme, on évalue la conformité de l'établissement à certains moments, afin de s'assurer qu'il continue de respecter la réglementation. On se sert aussi dans chaque programme d'un certain nombre d'indicateurs permettant d'évaluer le niveau à la fois de la conformité de l'industrie (c.-à-d. la cote de l'établissement, les taux de conformité) et de la prestation de services de l'ACIA (c.-à-d. les taux d'exécution des vérifications de la conformité). Quand l'ACIA constate qu'un établissement n'est pas en conformité, elle prend les mesures prescrites dans chaque programme pour que le contrevenant corrige la situation. Elle peut aussi adopter des mesures supplémentaires, par exemple accroître le nombre d'inspections ou suspendre ou révoquer des licences.

Le tableau suivant résume les données sur la conformité des établissements dans les divers programmes de salubrité des aliments. Il n'y a actuellement pas de tableaux indiquant les taux de conformité nationaux dans tous les programmes

de salubrité des aliments. L'Agence voit là un domaine à améliorer. Bien qu'ils ne soient pas totalement confirmés, les taux de conformité disponibles, qui vont de 90 à 99 p. 100, paraissent relativement élevés.

Programme	Type d'établissement	Type d'inspection	Taux de conformité	Comparaison avec les années précédentes
Hygiène de la viande	Abattoir	Cote de l'établissement	90 %*	Données non disponibles
Hygiène de la viande	Transformation des aliments	Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA)	99 %**	Données non disponibles
Poissons, produits de la mer et production	Transformation des poissons et produits de la mer	Programme de gestion de la qualité (PGQ)	98 %**	Données non disponibles
Produits transformés	Transformation des fruits et légumes	Inspections en profondeur des établissements	95 %	Légère baisse par rapport à la moyenne de 96 % sur trois ans
Produits transformés	Érable	Inspections en profondeur des établissements	96 %	Baisse par rapport au taux de 99 % de l'an dernier
Miel	Emballage et pasteurisation du miel	Inspections en profondeur des établissements	99 %	Même taux que l'an dernier

* Sur un échantillon comprenant 519 des 790 établissements de l'exercice 2002-2003

** D'après les données recueillies dans les essais pilotes du cadre de gestion du rendement de l'ACIA

En 2002-2003, l'ACIA a poursuivi ses efforts visant à améliorer la qualité des informations sur le rendement en élaborant un cadre de gestion du rendement applicable à tous ses services. Dans les programmes Hygiène de la viande et Poissons et produits de la mer et production, elle a procédé à des essais pilotes qui lui ont permis de collecter des données clés avec des indicateurs du rendement établis d'avance pour la période de janvier à mars 2003. On ne peut tirer de ces essais pilotes que des conclusions limitées parce que la période a été trop courte, mais ils ont permis aux responsables des programmes de valider les indicateurs du rendement, de se fixer des objectifs et d'effectuer des analyses préliminaires du rendement.

Analyses de produits : En 2002-2003, l'ACIA a analysé des milliers d'échantillons d'aliments importés et nationaux pour détecter la présence de dangers chimiques, microbiologiques et physiques. Elle a procédé à des échantillonnages et à des analyses dans chacun des neuf programmes de salubrité des aliments, tant selon des plans d'échantillonnage bien établis, fondés sur le risque, que dans le cadre d'enquêtes ou de rappels pour insalubrité des aliments.

Les analyses de produits sont un domaine où l'ACIA a constaté un manque de données sommaires nationales dans certains programmes. Les résultats des analyses de laboratoire sont toujours remis à l'inspecteur qui a soumis l'échantillon et des mesures d'exécution sont prises au besoin, mais l'ACIA poursuit ses travaux pour améliorer son Système informatisé d'enregistrement et de suivi des échantillons de laboratoire, afin de pouvoir présenter les données sous forme de tableau et les analyser à l'échelle nationale.

Pour le présent rapport, elle s'est efforcée de

rassembler manuellement quelques-unes des informations requises. Bien que les taux de conformité ne soient pas complètement fiables statistiquement, ils peuvent néanmoins indiquer des tendances et faire ressortir les domaines de non-conformité. Là où ils ont été présentés sous forme de tableaux, ils sont relativement élevés. Par exemple, la surveillance exercée par l'Agence sur les fruits et légumes frais et les fruits et légumes frais transformés pour détecter la présence de résidus de pesticides dépassant les limites établies par Santé Canada continue de révéler une conformité de plus de 99 p. 100. De même, celle portant sur les antibiotiques, les médicaments à usage vétérinaire et d'autres résidus chimiques dans la viande a aussi permis de constater un taux de conformité de plus de 96 p. 100 dans toutes les catégories. Parmi les domaines à faible conformité dont s'occupe l'Agence, on peut citer à titre d'exemple les niveaux d'aflatoxine dans les noix importées, les agents colorants alimentaires non approuvés dans les aliments importés, l'iode ajoutée au sel de table, les niveaux de patuline dans le jus de pomme et le chloramphénicol dans le miel importé.

Enquêtes sur la salubrité des aliments : Outre l'inspection des produits provenant d'établissements enregistrés au fédéral, l'ACIA met en application les dispositions en matière de salubrité des aliments de la *Loi sur les aliments et drogues*, qui prévoient des inspections, des enquêtes et des activités de gestion des situations d'urgence (c.-à-d. les rappels d'aliments) pour tous les aliments produits et importés dans le pays. Elle enquête sur les plaintes des consommateurs et des commerçants et, par l'entremise de ses comités scientifiques, consacre ses ressources d'inspection aux produits et aux établissements qui s'avèrent présenter les risques les plus grands pour les consommateurs.

En 2002-2003, l'ACIA a entrepris ou poursuivi 14 projets sur la salubrité des aliments (sur les 19 qu'elle se proposait de mettre en œuvre en 2002-2003). Il s'agit d'analyses de produits, d'inspections d'établissements ou de campagnes d'éducation de l'industrie. Les projets ont également donné lieu à l'élaboration de listes de fabricants, d'importateurs ou de distributeurs de certains produits à soumettre prochainement à des inspections ou à un prélèvement d'échantillons.

L'exécution de ces projets prioritaires en 2002-2003 a permis à l'ACIA d'enquêter sur des produits ou des établissements susceptibles de présenter de hauts risques et, dans les cas de non-conformité avérée, de prendre les mesures de suivi qui s'imposaient. Par exemple, les inspections d'établissements et les analyses d'échantillons d'eau en bouteille pour dépister les contaminations microbiennes ont montré que les pratiques de fabrication étaient bonnes et le niveau de conformité élevé. De même, une évaluation de l'industrie canadienne de la germination des graines a révélé des améliorations dans le niveau de conformité ces dernières années. Lors d'une enquête menée sur les noix et cacahuètes importées pour détecter la présence d'aflatoxine (toxine produite par des moisissures), on a constaté un niveau de non-conformité modéré, si bien que l'on poursuivra ce projet en 2003-2004. Une autre enquête, qui a porté sur l'adjonction d'iode au sel de table, a permis de déceler un niveau élevé de non-conformité, problème que l'ACIA essaie actuellement de résoudre avec Santé Canada.

Pour obtenir des informations plus complètes sur les 14 projets d'enquête menés en 2002-2003 en matière de salubrité des aliments, prière de voir l'annexe 1.

Mesures d'exécution : En 2002-2003, l'ACIA avait en cours 347 enquêtes en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, de la *Loi sur l'inspection du poisson*, de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur l'inspection des viandes*. À partir de ces enquêtes, 86 poursuites ont été engagées, qui ont abouti à un total de 93 condamnations pour des infractions telles que la vente de produits étiquetés de manière erronée, fallacieuse ou trompeuse, l'importation d'aliments non déclarés ou le transport de produits sans autorisation appropriée. Les amendes infligées par les tribunaux pour ces condamnations se chiffrent à 212 300 \$. Sur son site Web à l'adresse ci-dessous, l'ACIA tient une liste complète des bulletins d'information sur les poursuites judiciaires publiés à chaque condamnation :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/projud/projudf.shtml>

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a mis au point de nouvelles procédures d'inspection pour l'évaluation et la mise en application de l'étiquetage nutritionnel suite aux modifications apportées par Santé Canada au *Règlement sur les aliments et drogues* en ce qui concerne l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles et les allégations relatives à la santé.
- Les comités scientifiques de l'ACIA ont fait la liste des dangers potentiels pour l'approvisionnement alimentaire, ils les ont classés par ordre de priorité et ils ont consacré leurs ressources d'inspection aux domaines présentant les risques les plus élevés.
- L'ACIA a remanié les programmes de salubrité des aliments en 2002-2003, principalement dans le cadre des efforts qu'elle déploie en permanence pour améliorer les programmes d'inspection en vue d'évaluer efficacement les programmes HACCP et les programmes de gestion de la qualité de l'industrie (voir ci-après).
- L'ACIA a aidé Santé Canada à évaluer les activités de l'Agence à l'égard des produits de viande prêts-à-manger. Le rapport d'évaluation de Santé Canada et la réponse de la direction de l'ACIA ont été diffusés sur le site Web de Santé Canada en avril 2003.

http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/report_cfia/f_report_cfia.html

3.2.2 Faire adopter par l'industrie des pratiques de gestion des risques à fondement scientifique

L'Agence fait activement la promotion de l'application des principes de l'Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour la viande, le poisson, les produits transformés, les œufs, les produits laitiers et le miel, ainsi qu'à la ferme. Ces principes à fondement scientifique sont reconnus à l'échelle internationale comme étant les meilleurs pour éviter les problèmes de salubrité des aliments, que ceux-ci soient d'ordre biologique, physique ou chimique. Par le truchement des systèmes HACCP, l'ACIA et l'industrie ont avant tout comme but de détecter et de juguler les dangers dans le processus de production des aliments et d'éviter les problèmes en surveillant ces « points critiques ». Actuellement, les programmes HACCP sont facultatifs sauf pour le poisson, où ils sont obligatoires pour les établissements de traitement du poisson enregistrés au fédéral. De plus, dans le programme Hygiène de la viande, l'ACIA est en train de passer à un système de vérification obligatoire fondé sur le HACCP.

Le tableau suivant présente les progrès accomplis par l'ACIA dans la promotion de pratiques de gestion des risques à fondement scientifique pour l'industrie. Comme l'adoption des systèmes reposant sur les principes HACCP reste facultative pour la majorité des installations enregistrées au fédéral, les progrès dépendent de la bonne volonté de chacune, ainsi que de l'aptitude de l'ACIA à reconnaître et à approuver les systèmes HACCP de l'industrie. À mesure que l'ACIA progressera vers la mise en œuvre de systèmes HACCP obligatoires, elle devra entreprendre des travaux pour élaborer des objectifs et indicateurs de rendement plus solides et plus complets.

Programme	Type d'inspection de l'ACIA	Installations enregistrées au fédéral	Nombre total de systèmes HACCP reconnus	Nombre à reconnaître en 2002-2003	Nombre en train d'être reconnus
Hygiène de la viande (viande)	Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) (facultatif)	790 au total (127 abattoirs, 490 transformateurs et 173 entrepôts)	363	30	261
Hygiène de la viande (volaille)	Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) (facultatif)	59	12	1	6
Poissons et produits de la mer (nationaux)	Programme de gestion de la qualité (PGQ) (obligatoire)	945	945	Sans objet (S.O.)	S.O.
Poissons et produits de la mer (importés)	Programme de gestion de la qualité des importateurs (PGQI) (facultatif)	1 012 importateurs agréés	18*	2	0
Produits transformés	PASA (facultatif)	572	38	7	41
Oeufs	PASA (facultatif)	342 installations d'œufs en coquille et 19 d'œufs transformés	11 installations d'œufs en coquille et 3 d'œufs transformés	1 installation d'œufs en coquille et 3 d'œufs transformés	14 installations de classement et 6 de transformation des œufs
Produits laitiers	PASA (facultatif)	292	47	10	82

* Ces 18 établissements importent environ 30 p. 100 de l'ensemble du poisson et des produits de la mer.

Dans le cadre du projet de cadre stratégique pour l'agriculture lancé par le gouvernement du Canada, l'ACIA travaille avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, les gouvernements provinciaux et les producteurs nationaux à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un processus de reconnaissance des

programmes de salubrité des aliments à la ferme conçus par l'industrie. Avec la participation des provinces et des territoires, elle procède à l'évaluation des programmes de salubrité des aliments à la ferme pour vérifier s'ils sont techniquement valables.

En 2002-2003, l'ACIA a mené à bien un projet pilote d'examen technique de la salubrité des aliments à la ferme, qui l'a amenée à examiner les programmes de salubrité des produits laitiers, des œufs et des aliments du bétail à la ferme. En vue de lancer officiellement le processus de reconnaissance, elle a tenu des séances nationales de formation et d'orientation en matière de salubrité des aliments à la ferme, dans lesquelles étaient représentés des producteurs et des administrations fédérales, provinciales et territoriales. De plus, elle a constitué un comité mixte avec le Conseil canadien des normes en vue d'élaborer des critères pour les services fournis par des tiers dans le cadre de l'Étape deux (mise en œuvre et vérification par une tierce partie) du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme.

Pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA a continué d'apporter une aide scientifique et technique dans les initiatives prises par l'industrie en vue d'adopter des programmes fondés sur les principes HACCP. Dans le cadre de cette transition, elle a également commencé à remanier ses programmes d'inspection, comme dans les initiatives suivantes :

- La Stratégie de réforme pour l'inspection des viandes a été lancée en vue de rendre les principes HACCP obligatoires dans tous les établissements de transformation de la viande et de la volaille enregistrés au fédéral. Cette initiative prévoit la traçabilité du bétail en tant qu'élément de la salubrité des aliments et encourage l'industrie à devenir plus responsable.

- L'Agence a émis une directive de l'hygiène des viandes exigeant que toutes les usines de transformation de produits à base de bœuf cru inspectées par le fédéral renforcent leurs plans HACCP et les valident scientifiquement de manière à réduire la bactérie pathogène *E. coli O157:H7* à des niveaux non détectables.
- L'ACIA a amélioré la planification et l'exécution de son Programme de gestion de la qualité du poisson en révisant ses méthodes de vérification de la conformité.
- À la demande de l'industrie des fruits et légumes frais, l'Agence a dirigé un Programme canadien d'assurance qualité (PAQ), entrepris en 2001, dont l'objectif était de simplifier le processus de certification pour l'exportation de pommes de terre vers les États-Unis. Les installations enregistrées au titre de ce programme font l'objet de vérifications de la part de l'ACIA selon des principes analogues à ceux utilisés dans les systèmes HACCP et les contrôles de la qualité ISO. En 2003, l'USDA (le département de l'Agriculture des États-Unis) a accepté le PAQ comme autre méthode possible de certification des pommes de terre canadiennes. À l'avenir, l'Agence cherchera à étendre le programme aux oignons et aux tomates des champs et à faire accepter ces denrées par l'USDA.

3.2.3 Maîtriser rapidement et de façon appropriée les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments

Parmi les priorités les plus élevées de l'ACIA figure la protection des Canadiens contre les risques sanitaires évitables tels que ceux associés à l'insalubrité des aliments. Les risques pour les consommateurs peuvent venir d'allergènes non déclarés sur l'étiquette de l'aliment, d'agents pathogènes microbiologiques, de matières étrangères ou de contaminants chimiques. En vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* et de la *Loi sur les aliments et drogues*, l'ACIA coordonne les rappels pour insalubrité des aliments. La plupart de ces rappels ont lieu avec la participation volontaire du fabricant, du transformateur ou du distributeur responsable.

Un rappel de catégorie I correspond à des situations où l'on a toutes les raisons de croire que l'utilisation ou le contact d'un produit non conforme entraînera des conséquences graves pour la santé ou la mort.

Quand l'ACIA entend parler d'un problème d'insalubrité possible, elle lance une enquête afin de déterminer si le produit présente un risque. Si elle en constate un et si le produit distribué enfreint sa législation, elle en prend note comme étant un incident.

Durant l'exercice 2002-2003, elle a assuré la coordination de 4 961 enquêtes sur la salubrité des aliments, l'étiquetage et les fraudes, qui ont abouti à 381 rappels. Ses spécialistes ainsi que ceux de Santé Canada ont procédé à l'évaluation des risques pour la santé. Le personnel de l'ACIA a également suivi l'évolution de problèmes et de rappels relatifs à l'insalubrité des aliments dans d'autres pays, en vue de détecter ceux qui auraient pu avoir des conséquences sur l'approvisionnement alimentaire canadien.

L'ACIA a satisfait à sa norme de rapidité d'intervention en émettant tous les rappels de catégorie I par les médias dans les 24 heures suivant sa décision. La plupart (77 p. 100) des rappels par les médias ont été effectués en moins de huit heures après la décision. Le personnel de l'ACIA a desservi une ligne de secours et répondu à toutes les urgences alimentaires 24 heures sur 24, sept jours par semaine. En 2002-2003, l'ACIA a assuré la coordination de 381 rappels dont les causes sont exposées dans le tableau suivant.

Cause des rappels

Allergènes non déclarés	41,5 %
Contamination chimique	23,4 %
Contamination microbiologique	20,5 %
Matière étrangère	10,0 %
Autres*	4,7 %*

* Y compris les biotoxines marines, les produits présentés de manière trompeuse et les ingrédients non autorisés

L'ACIA a analysé des données statistiques sur les tendances et établi que, sur les 381 rappels de l'an dernier, 202 (53 p. 100) concernaient des produits importés et 179 (47 p. 100) des produits fabriqués dans le pays. Les allergènes non déclarés, principalement des sulfites, ont continué d'être la principale cause des rappels. Un grand nombre de ceux-ci a été associé à des produits à base de fruits transformés importés de Syrie. En conséquence, l'ACIA a adopté un programme d'échantillonnage et d'analyse ciblé sur les confitures syriennes et d'autres produits à base de fruits transformés importés. Elle a assuré un suivi chez les importateurs canadiens afin de vérifier si des produits analogues étaient conformes à la réglementation. Elle a aussi échantillonné et analysé des confitures, des marmelades et des conserves de fruits du Liban, d'Iran et du Pakistan en vue de détecter la présence de résidus de sulfites.

Les principales causes de rappel pour contamination microbiologique venaient de la présence de salmonelles, de listerias et d'*E. coli* 0157:H7. On a trouvé des listerias dans divers produits carnés et laitiers prêts à servir, tels que des saucisses de Francfort et du fromage, des salmonelles dans des aliments assortis, tels que des saucisses et des épices, et des *E. coli* 0157:H7 principalement dans des hamburges, du bœuf haché et certains fromages.

L'Agence examine également les tendances en matière de rappel dans divers groupes sectoriels. En 2002-2003, les rappels se sont répartis comme suit entre ces groupes :

RAPPELS PAR GROUPE SECTORIEL

Groupe sectoriel	Pourcentage du total
Confiseries et noix	24,1
Fruits et légumes transformés	19,2
Céréales et produits de boulangerie	12,1
Viande et volaille	9,7
Produits de la mer	7,1
Miel	7,1
Produits laitiers	4,2
Boissons	3,9
Autres (soupes, salades, aliments pour bébé, graisses)	3,9
Érable	3,7
Épices	3,4
Fruits et légumes frais	1,3
Oeufs et produits à base d'œufs	0,3

En 2002-2003, le nombre d'enquêtes sur la salubrité des aliments, l'étiquetage et les fraudes est passé de 4 462 à 4 961 tandis que le nombre de rappels est tombé de 474 à 381 par rapport à 2001-2002. Depuis 1999, l'ACIA s'est dotée des moyens de déceler et de suivre les tendances des rappels. Le ciblage des récidivistes et les enquêtes de suivi sur les rappels constituent des outils qui se sont avérés efficaces en matière de gestion des risques associés à la salubrité des aliments. Le tableau suivant indique le nombre d'enquêtes sur la salubrité des aliments, l'étiquetage et les fraudes et de rappels auxquels celles-ci ont donné lieu ces trois dernières années.

ENQUÊTES ET RAPPELS RELATIFS À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS DE 2000 À 2003

Année	Nombre d'enquêtes	Rappels
2002-2003	4 961	381
2001-2002	4 462	474
2000-2001	3 889	370

L'ACIA a procédé à plus de 16 000 contrôles de l'efficacité des rappels en 2002-2003 afin de vérifier si les produits rappelés avaient bien été retirés du marché.

Pour raffermir encore davantage la collaboration entre les diverses administrations publiques pendant les épidémies d'origine alimentaire, l'ACIA et Santé Canada ont révisé et mis à jour un protocole national d'intervention en cas d'urgence liée aux flambées de toxi-infections alimentaires. Celui-ci prévoit des procédures assurant la coordination entre les organismes fédéraux, provinciaux et territoriaux pendant les enquêtes et les interventions de lutte le cas échéant. Le protocole révisé devrait normalement être mis en œuvre à la suite d'autres consultations avec les provinces et les territoires.

L'ACIA procède à des enquêtes et à des contrôles sur des flambées de toxi-infections alimentaires, de concert avec les autorités de santé publique fédérales, provinciales et municipales. Le 17 mai 2002, 21 cas de dysenterie bacillaire humaine ont été signalés à l'ACIA par les services de santé publique de l'Ontario. La première enquête menée par les services de santé publique d'Ottawa et de Toronto a permis de rattacher l'infection à la consommation d'une salade de pâtes. Grâce à une collaboration rapide et efficace entre l'ACIA, les services de santé publique, le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario, Santé Canada et le fabricant, la flambée a pu être enrayerée rapidement. Dans un délai de huit heures après avoir été prévenue, l'ACIA a lancé l'alerte en demandant au public de ne pas consommer les produits en question, et le fabricant a procédé à un rappel. La flambée a semblé être liée à un total de 740 cas de dysenterie bacillaire signalés et elle a été la plus importante d'origine alimentaire survenue au Canada depuis 1998.

On trouvera à la section 3.5.4 les initiatives prises en 2002-2003 pour améliorer les procédures de gestion des situations d'urgence.

LA SENSIBILISATION : ENSEIGNER L'ABC DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

L'une des fonctions clés de l'ACIA consiste à informer le public sur toutes les questions susceptibles d'avoir un effet sur sa santé. L'an dernier, l'ACIA a lancé une campagne de sensibilisation à la salubrité des aliments, qui a consisté à envoyer des messages à ce sujet à l'échelle nationale.

En mars 2003, l'ACIA a offert des trousseaux d'information sur la salubrité des aliments ainsi que son service de souscription par courriel aux rappels d'aliments et aux alertes à l'allergie à environ 17 000 écoles élémentaires et secondaires de tout le Canada. Financée conjointement par l'ACIA et Agriculture et Agroalimentaire Canada, la campagne de sensibilisation des écoles a été officiellement lancée par le ministre Lyle Vanclief. Elle s'appuie sur une nouvelle page Web comportant un lien avec la page de souscription aux rappels d'aliments et aux alertes à l'allergie (voir ci-dessous), des documents clés concernant cette initiative et diverses autres informations en la matière. Un sondage de suivi par téléphone effectué par Decima Inc. révèle que la plupart des écoles ont trouvé la trousse utile, surtout parce qu'elle contenait des informations pertinentes, permettait de mieux prendre conscience des problèmes et constituait une bonne ressource pour les enseignants et le personnel.

Le programme de sensibilisation des écoles n'est que la première phase de la stratégie de sensibilisation générale de l'Agence, qui comprend des plans visant à atteindre les professionnels de la santé, les organisations, les bibliothèques, les organismes communautaires et les groupes de consommateurs.

<http://www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/recarapp/recaltocf.shtml>

3.2.4 Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements

Le rendement qu'affiche l'ACIA dans la satisfaction des exigences d'autres gouvernements peut être évalué à l'aide d'indicateurs tels que les taux de rejet des exportations. Bien qu'elle ne connaisse actuellement pas ces taux pour tous les groupes sectoriels, l'ACIA a incorporé cet indicateur dans ses essais pilotes de cadres de gestion du rendement pour la viande et le poisson. Selon les données disponibles, les taux de rejet des exportations sont faibles pour la viande, les poissons et les produits de la mer, et ceux des produits laitiers baissent à mesure que l'industrie s'adapte aux nouvelles procédures d'exportation de ces produits.

En 2002-2003, le Canada a exporté environ 1,8 million de tonnes de viande et de produits à base de viande vers 116 pays. Sur ce total, 99,96 p. 100 des produits ont satisfait aux exigences en matière de salubrité des autres gouvernements, comme en témoignent les taux d'entrée. Ce taux élevé d'acceptation prouve que le système de réglementation aussi bien que la salubrité et la qualité de la viande et des produits à base de viande du Canada inspirent largement confiance.

Pour ce qui est des poissons et produits de la mer, l'ACIA a émis plus de 42 000 certificats pour l'exportation vers 110 pays. Dans ses essais pilotes de cadre de gestion du rendement, elle répertorie sous forme de tableau le nombre d'incidents à l'exportation (p. ex., des rejets) de poissons et produits de la mer. De janvier à mars 2003, elle a examiné 23 incidents, sur lesquels il n'y a eu qu'un seul rejet pour des raisons de salubrité parmi les lots provenant d'installations enregistrées au fédéral. La majorité des incidents a mis en cause des produits d'autres installations.

Le Canada exporte aussi des produits laitiers vers de nombreux pays du monde. L'ACIA procède à des vérifications pour l'exportation de produits laitiers nationaux en attente de certification. Sur les 193 vérifications pour l'exportation effectuées en 2002-2003, seuls 16 lots de produits laitiers ont été jugés non conformes. Cela représente un taux de conformité de 91,7 p. 100, soit une amélioration importante par rapport au taux de 76 p. 100 constaté au moment où les nouvelles procédures d'exportation des produits laitiers ont été mises en œuvre en 2000-2001.

Contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

En 2002-2003, l'ACIA a continué de codiriger, avec Santé Canada, la participation du Canada à la Commission du Codex Alimentarius (organisation internationale chargée d'élaborer des normes, des lignes directrices et des textes connexes dans le domaine alimentaire). À ce titre, elle a contribué à rédiger les documents suivants :

- Avant-projet de code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche;
- Projet de code d'usage en matière d'hygiène pour la viande;
- Code d'usage en matière d'hygiène pour les produits à base d'œufs.

L'Agence a aussi continué de sensibiliser et d'informer les gouvernements et les industries de l'étranger au sujet des exigences à l'importation du Canada ainsi que les exportateurs canadiens quant aux exigences des gouvernements étrangers. Ainsi, en 2002-2003, elle a procédé, avec des équipes d'inspecteurs des États-Unis et de Russie en visite au Canada, à l'évaluation de certains établissements canadiens de transformation de la viande. Elle a également examiné les systèmes d'inspection de la viande de 29 établissements américains dans le cadre d'un échange d'informations visant à mettre le gouvernement et les établissements des États-Unis au courant

des exigences canadiennes à l'importation. De même, elle a inspecté les systèmes et les contrôles en place en Indonésie pour les poissons et produits de la mer et elle a, par la suite, approuvé l'importation de ces produits au Canada.

3.2.5 Décourager les pratiques trompeuses et malhonnêtes du marché

LACIA décourage les pratiques trompeuses en enquêtant sur les plaintes déposées par les consommateurs et les commerçants, et en recourant à la sensibilisation, à des inspections, à des analyses de produits et à des mesures d'exécution pour favoriser la conformité. Elle établit et exécute aussi des projets prioritaires dans les domaines jugés à haut risque. Parmi les initiatives qu'elle a prises en 2002-2003 pour protéger les consommateurs contre les pratiques malhonnêtes du marché, on peut citer des projets visant à améliorer la conformité, notamment l'altération du bœuf haché, l'étiquetage des suppléments alimentaires destinés aux athlètes et la falsification de l'huile d'olive. De plus amples informations figurent à l'annexe 1.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a contribué à l'élaboration des modifications de la *Loi sur les aliments et drogues* proposées par Santé Canada au sujet de l'étiquetage nutritionnel, des allégations nutritionnelles et des allégations relatives à la santé, de l'eau et de la glace pré-emballées, de l'amélioration de l'étiquetage en ce qui concerne les allergènes, de l'étiquetage en tant qu'instrument de santé publique, des produits de santé naturels, de l'enrichissement en vitamines et en minéraux et de l'étiquetage des produits alimentaires traités par ionisation.
- Elle a donné des conseils aux intervenants sur les exigences de la réglementation modifiée.
- Elle a fait partie des comités de la Commission du Codex Alimentarius sur les questions de composition et d'étiquetage des jus de fruits et de légumes, des graisses et des huiles, des sucres et du miel et des fruits et légumes transformés, et sur l'étiquetage des produits alimentaires traités par ionisation.
- Elle a élaboré de nouvelles procédures d'inspection et politiques d'exécution pour étayer la nouvelle réglementation canadienne sur l'étiquetage nutritionnel.
- Elle a mis au point de nouveaux matériels de formation dans les domaines de l'étiquetage nutritionnel, des allégations nutritionnelles et des allégations relatives à la santé, de l'enrichissement en éléments nutritifs et de la quantité nette.
- Elle a collaboré avec l'Office des normes générales du Canada à l'élaboration de normes facultatives pour l'agriculture biologique et l'étiquetage des aliments issus de la biotechnologie.

3.3 SANTÉ DES ANIMAUX

Résultat stratégique : Protection des ressources zoosanitaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public.

Services rendus par l'ACIA aux Canadiens

La protection des ressources animales du Canada est un élément indispensable à la salubrité des aliments, à la santé publique et au maintien de la confiance que l'agriculture et les produits agroalimentaires du Canada inspirent au niveau national et international. Les ressources animales doivent être protégées contre les maladies graves et les contaminants chimiques et microbiologiques. Le fait que le Canada soit exempt de certaines maladies graves facilite le commerce international de ses animaux, de ses produits et sous-produits d'origine animale et de ses aliments du bétail.

Le secteur de l'élevage contribue pour environ 13,4 milliards de dollars par an à l'économie canadienne. La viande et les produits à base de viande représentent la plus grande portion de l'industrie de la transformation des aliments du Canada. Ce secteur compte sur un stock d'animaux de ferme en bonne santé comprenant quelque 13,7 millions de bovins, 14,4 millions de porcs et presque un million de moutons. Plus d'un million de tonnes de poulets et de dindes sont transformés tous les ans au Canada¹.

Principaux partenaires

L'ACIA travaille avec d'autres intervenants pour protéger les ressources animales. Nos principaux partenaires sont les suivants :

D'autres ministères et organismes fédéraux :

L'ACIA travaille en étroite collaboration avec d'autres partenaires fédéraux pour échanger des avis d'experts, élaborer des politiques de réglementation, établir des normes et favoriser la coopération en recherche.

Des gouvernements provinciaux : Au niveau provincial, l'ACIA travaille avec les ministères de l'agriculture, des pêcheries et de l'environnement. Les activités menées avec ces partenaires sont à l'image de celles entreprises avec les ministères et organismes fédéraux.

Des intervenants non gouvernementaux :

L'ACIA travaille en partenariat avec des producteurs agroalimentaires nationaux et d'autres à l'examen, à l'élaboration et à la mise en œuvre de politiques et de programmes de santé animale. Le Comité consultatif canadien sur la santé des animaux (CCCSA) est l'un des mécanismes clés de ces travaux. L'Agence collabore également avec des associations sectorielles et avec d'autres associations, y compris celles œuvrant pour le bien-être des animaux et la protection de l'environnement.

Des établissements de recherche : L'ACIA

collabore avec les écoles vétérinaires du Canada en vue de déterminer les orientations stratégiques de la recherche scientifique et d'élaborer un programme d'études national tenant compte des besoins actuels et futurs en matière de réglementation de la science et de la médecine vétérinaire.

Des organisations internationales et des partenaires commerciaux : L'ACIA travaille avec

plusieurs organismes et comités internationaux en vue d'influer sur l'élaboration d'une réglementation internationale à fondement scientifique en santé animale, de collaborer à l'établissement d'objectifs et de stratégies de réglementation et de débattre de préoccupations communes. Parmi les principaux comités et organismes, mentionnons la Quadrilatérale sur la santé des animaux (Canada, États-Unis, Nouvelle-Zélande et Australie), le Comité nord-américain sur la santé animale (Canada, États-Unis et Mexique), l'Office international des épizooties et ses commissions spéciales, et les comités de l'OMC et de l'ALENA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. L'ACIA travaille également, bilatéralement, avec d'autres gouvernements nationaux sur des questions relatives aux normes et exigences en matière de santé animale.

¹ Tous les chiffres indiqués dans ce paragraphe sont de 2001-2002.

Description des programmes

En 2002-2003, les programmes et activités relevant du **Programme de santé animale** ont coûté environ 133,7 millions de dollars — ce qui représente 23,6 p. 100 des dépenses de l'ACIA. Un total de 674 employés à temps plein étaient affectés à ces programmes. Le secteur d'activités de la santé des animaux compte deux programmes : la santé animale et les aliments du bétail.

PROGRAMMES DE SANTÉ ET DE PRODUCTION ANIMALES :

- Santé animale
- Aliments du bétail

L'Agence exécute le Programme de santé animale en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*. Elle surveille, analyse, inspecte et met en quarantaine des animaux afin de prévenir, de contrôler ou d'enrayer les maladies animales réglementées. Elle réglemente les moyens de production tels que les vaccins animaux, et elle veille également à ce que le transport des animaux se fasse sans cruauté.

Le **Programme des aliments du bétail** a coûté environ 10,2 millions de dollars, ce qui représente 1,8 p. 100 des dépenses de l'ACIA. Le nombre d'employés à temps plein a été au total de 74. L'Agence exécute ce programme en vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail* afin de protéger le bétail contre les contaminants chimiques et les dangers microbiens grâce à la réglementation des ingrédients entrant dans la composition des aliments.

Les deux programmes sont axés sur les activités stratégiques énumérées dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003 :

- surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies animales réglementées;

- lutter contre les maladies animales transmissibles aux humains;
- satisfaire aux exigences scientifiques sur la santé animale d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement;
- augmenter la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral.

Exécution

En vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et de la *Loi relative aux aliments du bétail*, l'ACIA a enquêté, l'an dernier, sur 287 cas de non-conformité, qui ont abouti à 27 poursuites et 20 condamnations. Les amendes infligées par les tribunaux ont atteint un total de 57 150 \$. Des condamnations ont été prononcées pour des infractions telles que les conditions de transport des animaux, la non-présentation de produits à haut risque aux inspections et la vente d'aliments du bétail contenant des ingrédients non déclarés.

Le Canada participe aux efforts mondiaux visant à lutter contre les maladies du bétail et il fait partie de l'Office international des épizooties (OIE), qui, avec ses 164 pays membres, est à la base de la politique sur les échanges commerciaux. Le *Règlement sur les maladies déclarables* de l'ACIA englobe toutes les maladies figurant sur la Liste A de l'OIE, maladies qui risquent fort d'entraîner de sérieux problèmes de santé publique, ainsi que celles de la Liste B qui préoccupent le Canada². Ce règlement exige que soient déclarées toutes les maladies figurant sur ces listes. La liste des maladies déclarables du Canada se trouve sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml>

² Le climat du Canada exclut la survenue de quelques-unes des maladies de la Liste B de l'OIE, qui n'ont jamais été signalées ici.

EXEMPLES DE MALADIES DE LA LISTE A ET DE LA LISTE B DE L'OIE*

Liste A	Liste B
Fièvre catarrhale du mouton	Charbon bactérien
Peste porcine	Encéphalopathie spongiforme des bovins
Fièvre aphteuse	Tuberculose bovine
Influenza aviaire forme hautement pathogène	Rage
Maladie de Newcastle	Tremblante du mouton

* Pour avoir une liste complète de ces maladies, voir www.oie.int

LACIA a modifié le règlement en 2002-2003 en y ajoutant deux listes de maladies pour lesquelles elle demande à être avisée par les laboratoires de tout résultat suspect ou positif. Ce règlement lui permet de recueillir des informations à des fins de santé publique, telles que celles obtenues grâce à la surveillance du virus du Nil occidental, et de s'acquitter des obligations internationales concernant la surveillance des maladies animales.

3.3.1 Surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies animales réglementées

Pour obtenir ce résultat clé, l'ACIA surveille l'introduction, par les 121 postes de douane

internationaux (neuf aéroports internationaux et 112 points de franchissement de la frontière canado-américaine), de tous les animaux, produits et sous-produits animaux et produits biologiques vétérinaires importés, au moyen de processus de vérification comprenant des inspections visant à faire respecter les conditions d'importation. Elle a aussi des activités lui permettant de sensibiliser davantage le public et l'industrie aux questions de santé animale.

Éducation et sensibilisation

L'intérêt du public pour les maladies des animaux s'est développé en 2002-2003 lorsque les médias ont parlé de la progression du virus du Nil occidental et du seul cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) constaté au Canada. LACIA a continué de répondre à des milliers de demandes de renseignements de la part du public, de l'industrie et des médias, et de publier des fiches et des brochures d'information sur les mesures de lutte contre les maladies animales. Elle s'efforce d'augmenter les niveaux de conformité en fournissant des renseignements à des groupes cibles. Par exemple, en 2002-2003, elle a publié et diffusé une brochure destinée aux éleveurs, afin de les amener à respecter davantage son interdit à l'égard de certains aliments pour ruminants. Elle a émis cet interdit dans le but d'empêcher la propagation de maladies telles que l'ESB. Elle a aussi publié des fiches d'information et des mises à jour concernant ses mesures de lutte contre des maladies animales telles que l'encéphalopathie des cervidés (cerfs et wapitis) et la tuberculose bovine chez les animaux sauvages.

Les mesures prises par l'ACIA pour protéger la santé animale visent aussi à surveiller l'importation ou l'introduction d'animaux de compagnie au Canada. En réponse aux milliers de demandes de renseignements qu'elle reçoit chaque année au sujet de l'importation d'animaux de compagnie, elle a publié des lignes directrices en la matière, notamment, en 2002-2003, des directives de base sur les animaux de compagnie fréquemment importés. Les documents mentionnés ci-dessus sont disponibles sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca>

Contrôles à l'importation

L'importation d'animaux et de produits animaux pourrait accroître le risque que certaines maladies pénètrent au Canada. Les inspections effectuées par l'ACIA aux frontières ciblent les animaux à haut risque présentant des signes visibles de maladie.

Pour les importations à risque, il faut des permis, des analyses avant et après le passage en douane, des mises en quarantaine et des certificats d'exportation. Les animaux qui ne sont pas en conformité avec les conditions d'importation ou ceux qui présentent une menace pour la santé des animaux canadiens sont refoulés ou parfois même détruits. La plupart des animaux vivants venant de pays autres que les États-Unis sont mis en quarantaine pour 30 jours par le personnel de l'ACIA.

En 2002-2003, l'ACIA, avec l'aide de l'Agence des douanes et du revenu du Canada, a contrôlé avec succès plus de 24 millions d'animaux de ferme (bovins, chevaux, bisons, chèvres, porcs, moutons et volailles) et 283 762 doses de sperme et embryons de bétail. Sur les animaux de ferme importés en 2002, 269 552 ont été mis en quarantaine.

En 2002-2003, la conformité aux conditions d'importation a été très bonne, puisque seulement 10 476 animaux et 3 166 doses de sperme ont été rejetés. Les animaux refoulés ont été nettement plus nombreux qu'en 2001-2002 (764), mais cette augmentation est attribuable au rejet d'un chargement comptant à lui seul environ 10 000 volailles importées. Le taux de rejet des doses de sperme importées a été plus ou moins celui des années précédentes.

À titre de mesure supplémentaire visant à surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies animales réglementées, l'ACIA a entrepris des négociations avec les pays exportateurs pour concevoir des conditions d'importation à fondement scientifique. À cet effet, elle procède à l'évaluation des risques non seulement de la marchandise, mais aussi de la situation sanitaire du pays exportateur. En 2002-2003, les analyses des risques à l'importation ont porté sur le bœuf désossé, les fromages, les protéines et enzymes du lait, les embryons fertilisés

in vitro, les abeilles domestiques, les animaux de zoo et les chevaux. La situation sanitaire des pays a été évaluée sous l'angle de la fièvre aphteuse en Uruguay, de la tuberculose bovine en Australie et à Hawaï et de la maladie de Newcastle au Danemark et aux États-Unis.

L'ACIA révisé les modalités d'importation quand la situation sanitaire du pays a changé ou que des progrès scientifiques ont eu des répercussions sur les politiques. Par exemple, en 2002-2003, le Canada a repris des relations commerciales avec le Royaume-Uni, la France et les Pays-Bas après les restrictions imposées en 2001 en raison de la fièvre aphteuse. Il a également suspendu le commerce des volailles et des produits à base de volailles avec plusieurs États américains à la suite d'une épizootie de la maladie de Newcastle.

Programmes de lutte contre les maladies

Les programmes de lutte sont conçus pour empêcher la propagation générale de maladies ou en atténuer les effets. Le but principal est leur éradication. Afin d'encourager les producteurs à signaler sans tarder les cas de maladie grâce à des mesures d'incitation financières, l'ACIA gère également un programme d'indemnisation en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*. Pour lutter contre certaines épizooties, les mesures prises en 2002-2003 ont été les suivantes :

Encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB) :

L'une des priorités de l'ACIA est la surveillance de l'ESB et d'autres encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), telles que l'encéphalopathie des cervidés ou la tremblante du mouton. Lancé en 1992, le programme de surveillance de l'ESB cible des populations animales spécifiques comme les animaux dits couchés destinés à l'abattage et les animaux morts. En 2002, 3 377 animaux ont subi des tests de surveillance de l'ESB, plus du double des 1 581 animaux testés l'année précédente et plus de deux fois la norme imposée par l'Office international des épizooties. Une grande partie des analyses a été faite dans des laboratoires provinciaux ayant répondu à la demande de l'ACIA visant à étendre ce programme.

En mai 2003, on a découvert un cas unique d'ESB chez une vache de l'Alberta. Bien que cet incident se soit produit après la période visée ici, à savoir 2002-2003, son importance a été telle qu'il mérite d'être cité dans le présent rapport. La vache malade a été condamnée à l'abattage et sa consommation n'a jamais été permise. En menant son enquête de suivi, l'ACIA a détruit et analysé plus de 2 700 animaux, mais sans trouver d'autres cas.

En juin 2003, une équipe d'experts internationaux a salué l'exhaustivité et la qualité de l'enquête menée par l'ACIA sur l'ESB et a proposé des mesures supplémentaires pour protéger encore davantage le public. En juillet 2003, des modifications ont été apportées au *Règlement sur les aliments et drogues* et au *Règlement sur la santé des animaux* pour prévenir l'introduction de matériels à risques spécifiés (MRS)³ dans la chaîne alimentaire humaine. Les règlements sont entrés en vigueur un mois plus tard, sauf dans les établissements sous juridiction fédérale, où ils ont pris effet immédiatement à la suite d'une directive de l'ACIA. On travaille actuellement à d'autres améliorations des politiques, en particulier sur la traçabilité des animaux et des produits d'origine animale. Les consultations avec les provinces, les territoires, l'industrie et les partenaires commerciaux du Canada se poursuivent au sujet de la surveillance de l'ESB et des contrôles pour renforcer le règlement visant les aliments du bétail. En septembre 2003, un groupe de travail sur l'ESB a été formé pour regrouper et coordonner toutes les activités de l'ACIA sur ce sujet. L'Agence rendra davantage compte de ses activités dans ce domaine dans son rapport annuel de 2003-2004.

Encéphalopathie des cervidés (EDC) : L'EDC est une maladie évolutive fatale touchant le système nerveux des cerfs et des wapitis, pour laquelle il n'y a aucun traitement ni vaccin connu. Le programme national d'éradication mis au point par l'ACIA pour l'EDC exige la coopération des gouvernements fédéraux et provinciaux, de l'industrie des cervidés, des écoles vétérinaires et des vétérinaires. De l'apparition de l'EDC en 2000 jusqu'au 31 mars 2003, l'ACIA a détruit 42 troupeaux infectés par cette maladie, dont 40 troupeaux de wapitis en Saskatchewan et un troupeau de wapitis et un autre de cerfs en Alberta. Sur les quelque 8 500 cervidés détruits dans les troupeaux infectés, le test d'EDC a été positif chez 232 animaux, et 24 ont montré des signes de la maladie. Sur les 651 cervidés d'élevage détruits en 2002-2003 à cause de l'EDC (348 cerfs à queue blanche et 113 wapitis en Alberta, et 190 wapitis en Saskatchewan), le nombre total confirmé positif a été de cinq.

L'ACIA considère que son programme de lutte contre l'EDC en Saskatchewan a été efficace puisqu'aucun autre cas n'a été signalé dans les élevages de cervidés depuis mars 2002.

Tremblante du mouton : La tremblante du mouton est une autre maladie de la famille des EST, qui frappe les moutons et les chèvres. Le programme de lutte de l'ACIA contre la tremblante du mouton exige que l'on éloigne de la chaîne alimentaire les animaux exposés à cette maladie. En 2002, l'ACIA a apporté à ce programme plusieurs changements nécessaires à l'éradication, en y ajoutant, par exemple, un programme facultatif de certification du troupeau, ainsi que des modifications aux actuelles mesures de lutte sous la forme de dispositions concernant les animaux résistants à la maladie.

³ *Au Canada, aux termes de la loi, le matériel à risque spécifié comprend les tissus suivants : le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés (grappes de neurones reliés au cerveau et situés contre l'extérieur du crâne), les yeux, les amygdales, la moelle épinière et les ganglions de la racine dorsale (grappes de neurones reliés à la moelle épinière et situés contre la colonne vertébrale) des bœufs âgés de 30 mois ou plus; et l'iléon distal (partie de l'intestin grêle) des bœufs de tous âges. À l'exception de la cervelle, tous ces tissus, chez les bovins atteints d'une ESB, contiennent l'agent infectant et transmettent donc la maladie.*

LES INVESTISSEMENTS DANS LA PLANIFICATION D'URGENCE S'AVÈRENT RENTABLES POUR L'ACIA

Le vendredi 16 mai 2003, les scientifiques d'un laboratoire provincial albertain ont alerté immédiatement l'ACIA lorsqu'ils ont soupçonné qu'un test d'ESB pourrait avoir produit un résultat positif. Ils en ont eu confirmation le dimanche suivant : le Centre national des maladies animales exotiques de Winnipeg avait détecté un cas de maladie de la vache folle chez une seule vache.

« C'était angoissant », a avoué Peter Brackenridge, vice-président des Opérations de l'ACIA, en se remémorant les premiers jours de la plus grande urgence que l'Agence ait connue depuis sa création en 1997.

L'ACIA est passée à l'action. Un avion du ministère de la Défense nationale a emporté un échantillon au Laboratoire mondial de référence de Weymouth, en Angleterre, pour qu'il donne une confirmation définitive. Un communiqué a été rédigé, une conférence de presse, organisée, et, le mardi suivant, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Lyle Vanclief, annonçait au monde entier la découverte du cas d'ESB. Entre-temps, le président de l'ACIA, Richard Fadden, avait déjà chargé l'Agence, à Ottawa et dans tout le pays, de mener une enquête : le personnel de l'ACIA devait trouver d'où provenait la vache infectée, déterminer si d'autres vaches pouvaient avoir la maladie et tenir informés le bureau du ministre Vanclief, la population, les médias et les partenaires commerciaux du Canada.

« De nombreuses personnes travaillaient de 16 à 18 heures par jour. En quatre semaines, j'ai eu deux jours de relâche et je n'étais pas le seul », a dit Philip Amundson, directeur exécutif des Opérations du centre opérationnel de l'Ouest, d'où la situation d'urgence allait finalement s'étendre à toutes les provinces et mettre largement en jeu les gouvernements provinciaux et l'industrie.

En faisant l'enquête, on a dû prendre des échantillons sur près de 3 000 bovins afin de les soumettre à des tests. Le personnel de l'ACIA, principalement basé à Moose Jaw, a travaillé 24 heures sur 24 par une température de près de 30 degrés Celsius pour abattre les animaux et en prélever des échantillons aux fins d'analyse. Philip Amundson a déclaré que l'industrie s'était montrée très coopérative, y compris huit producteurs de bovins dont les troupeaux avaient été saisis et trois parcs d'engraissement dont près de 300 bovins avaient été éliminés.

« Malgré ce qu'ils ressentaient et ce que tout ce processus leur imposait, ils ont fait l'éloge de notre personnel », a ajouté Philip Amundson.

Pendant ce temps, à Ottawa, le personnel de l'ACIA travaillait aussi 24 heures par jour pour coordonner et superviser la réaction à la crise. Le standard téléphonique était desservi 24 heures sur 24 afin de faciliter la communication entre les employés de l'ACIA et de répondre aux questions de la population.

À peine un mois plus tôt, l'ACIA avait rouvert le Centre national des opérations d'urgence modernisé au siège de son administration centrale à Ottawa. Avec son installation à la fine pointe de la technologie, le personnel avait maintenant un lieu central pour travailler et s'occuper de la foule de détails et de problèmes qui ont surgi tous les jours et même toutes les heures au cours des premiers jours et des premières semaines.

« Le Centre a été extrêmement précieux. Il s'est véritablement payé lui-même pendant la crise, a dit Peter Brackenridge. Nous parlons toujours d'une approche intégrée de la gestion des problèmes à l'Agence et, en pleine crise, nous semblons toujours nous en sortir. Tout le monde s'y est mis. C'était remarquable. »

Le D^r Brian Evans, directeur exécutif de la Direction des produits animaux, a déclaré que la décision de moderniser le centre d'urgence n'était qu'un exemple de la philosophie d'amélioration continue de l'ACIA. « L'engagement de l'ACIA dans l'apprentissage et l'amélioration continus l'a mise dans une position favorable pour affronter cette situation, a-t-il affirmé. Nos investissements des trois à quatre dernières années dans la planification et l'intervention d'urgence ont été rentables. »

Par coïncidence, au moment de la découverte du cas d'ESB, le D^r Evans participait, à Paris, à des réunions de l'Office international des épizooties, en tant qu'agent vétérinaire en chef et délégué du Canada au sein de cet organisme mondial de la santé des animaux, qui compte 164 pays membres. Dans la capitale française, il a tenu les pays et les médias internationaux au courant de la situation avant de revenir au Canada pour aider à faire face à la crise.

Le D^r Evans a précisé qu'il n'était pas pressé de vivre une nouvelle crise d'ESB, mais il a ajouté en guise de mise en garde que, dans l'environnement de menaces qui existe à l'heure actuelle et avec la mondialisation qui favorise la propagation des maladies à travers le monde, cela peut se reproduire. Il a estimé qu'une telle situation d'urgence avait un bon côté.

« Elle a démontré aux Canadiens le rôle crucial que joue l'ACIA en tant que membre de l'équipe de protection de la population et de la santé et de la sécurité publiques du Canada. Il y a eu un côté positif, mais nous l'avons payé cher. J'espère qu'il n'y aura pas d'autres crises d'ESB ces prochains temps, mais on a reconnu à l'échelle nationale et internationale notre compétence, notre capacité et notre état de préparation pour y faire face. »

En 2001, la tremblante a été diagnostiquée dans 12 troupeaux de moutons. Le programme de lutte contre cette maladie atteint les résultats voulus puisque seulement quatre nouveaux troupeaux infectés ont été signalés en 2002. Les enquêtes de suivi ont eu pour résultat d'ordonner la destruction de 3 331 moutons répartis sur 15 exploitations.

En 2002-2003, l'ACIA a aidé l'industrie à élaborer un programme obligatoire d'identification des moutons, qu'elle mettra en œuvre en 2004. Ce programme ressemble au Programme canadien d'identification du bétail adopté en 2002. L'identification obligatoire permet à l'ACIA de mieux déterminer l'origine des animaux associés à des cas de maladie ou à des rappels d'aliments pour insalubrité.

Produits biologiques vétérinaires

L'ACIA est chargée de l'octroi de licences pour les produits biologiques à usage vétérinaire⁴ au Canada. Ce programme fait partie intégrante du Programme national de la santé des animaux du Canada en ce qu'il empêche l'introduction et la propagation de certaines maladies animales. Pour que les produits biologiques à usage vétérinaire puissent donner lieu à une licence, ils doivent s'avérer purs, puissants, sûrs et efficaces quand ils sont utilisés chez les espèces ciblées conformément aux recommandations figurant sur l'étiquette du fabricant. De plus, la demande de licence doit être accompagnée de preuves que le produit peut être fabriqué et utilisé sans effets nuisibles sur la santé animale, la santé humaine, la salubrité des aliments ou l'environnement.

Au titre du programme sur les produits biologiques à usage vétérinaire, l'ACIA a délivré des licences pour 60 nouveaux produits en 2002, contre 73 l'année précédente. Il y a plus de 743 produits fabriqués sous licence au Canada. Parmi les licences délivrées cette année, citons celle d'un vaccin équin contre le virus du Nil occidental. Le délai moyen nécessaire pour examiner une nouvelle demande de licence, estimé

à 159 jours en 2001, est à présent de 143 jours. En 2002, l'ACIA a reçu 1 976 rapports sur des effets indésirables suspects de produits biologiques vétérinaires, principalement des vaccins pour chiens et chats. Cet accroissement de 20,4 p. 100 par rapport à 2001 est attribué à une sensibilisation accrue du public à ce programme.

Biotechnologie animale

En mars 2003, l'ACIA a organisé une réunion du Groupe de discussion sur la biotechnologie animale en vue de définir le rôle qu'elle devra jouer en la matière. Ce groupe, qui comprenait des membres d'organismes de réglementation gouvernementaux, des universitaires et des représentants de l'industrie de la biotechnologie, a fait plusieurs recommandations concernant le futur rôle à jouer par l'ACIA dans la réglementation de la biotechnologie animale. Le compte rendu des délibérations sera publié sur le site Web de l'ACIA en 2003.

Transport sans cruauté des animaux

Les Canadiens continuent de s'inquiéter du bien-être des animaux de ferme. Le gouvernement et l'industrie travaillent à l'amélioration de la conformité à la réglementation sur le transport des animaux. La phase de consultation de fin 2003 commencera par la présentation d'un projet de modification de la réglementation visant à mettre à jour les exigences à satisfaire dans le transport des animaux pour ce qui est, par exemple, de la nourriture, de l'eau et du repos. Le transport des poules de réforme continue de s'améliorer grâce aux directives de 1999 sur le traitement et le transport. En raison d'une surveillance accrue et d'améliorations apportées aux pratiques de l'industrie, la proportion de volailles mortes dans les arrivages des établissements enregistrés au fédéral est tombée à une moyenne de 1,4 p. 100 en 2002, contre 2,1 p. 100 en 1998.

⁴ Les produits biologiques à usage vétérinaire comprennent les vaccins, les trousseaux de diagnostic et les immunoglobulines utilisés dans le pays pour le bétail, les volailles, les animaux de compagnie et les poissons.

Le bétail non ambulatoire n'est pas capable de se déplacer seul. Il faut donc le tirer ou le porter. L'ACIA a effectué une enquête de deux mois sur des porcs non ambulatoires dans 22 abattoirs et sur 13 marchés aux enchères ou centres de regroupement. Elle a inspecté plus de trois millions de porcs et de truies, parmi lesquels elle a trouvé 4 684 bêtes non ambulatoires à l'arrivée, dont 60 p. 100 étaient condamnées ou partiellement condamnées à être abattues. Les données ont révélé que 1 664 porcs étaient non ambulatoires à la ferme, tandis que 1 372 le sont devenus pendant le transport. Elles constituent un progrès pour les travaux entrepris par l'ACIA avec quelques intervenants dans le but d'arriver à un consensus sur le traitement et le transport de ces animaux et la manière de définir l'« aptitude au transport ».

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

Amélioration de la biosécurité : L'ACIA a augmenté de 9 à 15 le nombre de ses équipes d'inspection avec chiens détecteurs dans les aéroports internationaux. Elle a élaboré des protocoles de biosécurité pour ceux de ses employés qui visitent ou inspectent des exploitations agricoles et des zoos, en vue d'empêcher la transmission par inadvertance d'agents infectieux entre les établissements. Elle a aussi développé son programme de sensibilisation, entrepris en 2001, qui vise à éduquer le public au sujet des produits agricoles et alimentaires frappés de restrictions et d'interdiction, et du risque qu'ils présentent pour les ressources agricoles et l'environnement du Canada.

Exercice de modélisation relatif à la propagation des maladies animales sur le continent nord-américain : L'ACIA travaille sur la modélisation de la propagation des maladies avec l'USDA et d'autres. Ce projet de quatre ans, financé par le ministère de la Défense nationale, améliorera la capacité d'intervention du Canada en cas de maladies animales

exotiques, en modélisant la propagation des maladies à l'échelle nationale et en mettant à l'essai différentes stratégies de lutte telles que la vaccination. Le but est de déterminer quels sont les facteurs cruciaux à l'origine des grandes épizooties et les meilleurs moyens de lutter contre elles.

Planification des interventions en cas d'urgence :

En 2002-2003, l'ACIA a offert aux partenaires fédéraux, provinciaux et industriels un cours sur la capacité d'intervention en cas de maladies animales exotiques affectant les animaux sauvages. Les participants ont appris à mieux connaître les maladies susceptibles d'atteindre le bétail du pays. L'ACIA et les partenaires fédéraux envisagent également d'effectuer une simulation d'attaque bioterroriste par propagation de la fièvre aphteuse ainsi que des simulations transfrontalières de maladies exotiques avec les États-Unis et le Mexique. D'autres responsabilités s'ajoutent aux précédentes :

- Établir la Base de données canadienne sur le traitement d'urgence des maladies :

L'ACIA a provisoirement adapté le système américain de gestion des interventions d'urgence à des scénarios de poussée épizootique de maladies exotiques. Ce système de données entrera en fonction dans le pays à l'automne 2003. Les travaux préparatoires se poursuivent sur le Système canadien intégré de gestion des situations d'urgence causées par les maladies animales.

- Continuer d'adapter les programmes de lutte contre les maladies, si besoin est, pour suivre l'évolution des sciences :

Les programmes de lutte contre les maladies ont été modifiés selon le cas, principalement en raison de percées dans la technologie de diagnostic. Par exemple, en 2002-2003, l'ACIA a commencé à valider un nouveau test sanguin de tuberculose bovine, qui devrait normalement améliorer l'efficacité des analyses.

Questions relatives à la santé des animaux

aquatiques : En 2002-2003, l'ACIA a travaillé avec Pêches et Océans Canada à l'étude des différentes options possibles pour l'élaboration d'un programme national sur la santé des animaux aquatiques.

3.3.2 Lutter contre les maladies animales transmissibles aux humains

Comme les animaux peuvent être porteurs de maladies affectant les humains, il est crucial que l'Agence procède en temps voulu et avec efficacité à des opérations de surveillance, d'analyse et de lutte à l'égard des zoonoses (maladies transmissibles aux humains) qui l'inquiètent. Par exemple, la tuberculose, la rage et le virus du Nil occidental sont des zoonoses faisant peser une sérieuse menace sur la santé humaine. D'autres agents pathogènes, tels que *E. coli* et les salmonelles, trouvent refuge chez les animaux et peuvent avoir un effet néfaste sur la santé humaine en cas de transmission. L'ACIA lutte contre des maladies graves de la volaille telles que la pullorose (*S. pullorum*) et la typhose aviaire (*Salmonella gallinarum*) au moyen de son programme d'enregistrement des couvoirs. Celui-ci lui permet d'enregistrer et d'inspecter les couvoirs canadiens et de limiter, de ce fait, les effets de ces maladies sur la santé des Canadiens et les troupeaux de volailles canadiens vendus sur les marchés internationaux et intérieurs.

Pour certaines maladies se produisant rarement, telles que le charbon, l'ACIA intervient dès réception d'une déclaration de maladie. Elle procède également à des enquêtes périodiques sur des maladies transmissibles rares et, en 2002, elle a pu confirmer que les troupeaux de porcs canadiens étaient exempts de brucellose porcine, de pseudorage et de trichinose. Elle a aussi lancé, en 2002, une enquête nationale sur les bovins pour confirmer l'absence de tout cas de brucellose bovine, de fièvre catarrhale maligne et d'anaplasmosse.

Tuberculose bovine : La surveillance des cas de tuberculose bovine se poursuit, à mesure que cette maladie approche de l'éradication dans le cheptel bovin comme chez les bisons et cervidés d'élevage du Canada. En 2002, l'ACIA a détecté des cas de tuberculose dans les populations de wapitis et de cerfs sauvages près du parc national du Mont-Riding au Manitoba, ce qui l'a amenée à établir un périmètre spécial d'éradication autour du parc. Elle a fait analyser tous les troupeaux de bovins et de bisons de la région, a détecté trois troupeaux infectés et pris des mesures d'éradication. Environ 300 bovins ont été détruits et l'indemnisation a atteint un montant d'à peu près 400 000 \$. Les analyses du bétail se poursuivront aussi longtemps que des animaux sauvages malades feront peser une menace de tuberculose. L'ACIA a trouvé un troupeau de vaches laitières infectées par la tuberculose en Ontario. C'est la première fois en dix ans que la maladie a été constatée dans cette province. Des mesures d'éradication normales ont été prises dans l'exploitation infectée et environ 35 autres fermes risquant d'avoir été contaminées. Il n'y a eu aucune preuve que la maladie s'était propagée à d'autres troupeaux. On peut donc dire que toutes les régions, à l'exception de la zone d'éradication du Mont-Riding, sont considérées actuellement comme exemptes de tuberculose.

Rage : Les gouvernements provinciaux sont chargés de lutter contre les cas de rage chez les animaux sauvages. Cependant, comme il est possible que cette maladie se transmette aux humains ou au bétail indigène, l'Agence procède à des analyses en laboratoire et à des enquêtes de suivi. En 2002, elle a analysé 11 308 spécimens de diagnostic de la rage, contre 14 654 en 2001. Sur les spécimens analysés, 349 ont été contrôlés positifs. Parmi ces cas, le bétail indigène représentait 7 p. 100, les chiens et chats 5 p. 100, les chauves-souris 32 p. 100 et d'autres animaux sauvages 56 p. 100. La diminution de 21 p. 100 dans le nombre de cas positifs, qui ont été de 444 en 2001, est en rapport avec la baisse du nombre de cas de rage chez le raton laveur en Ontario et au Nouveau-Brunswick après l'instauration, par ces provinces, de programmes de lutte contre cette maladie.

En 2002-2003, l'ACIA a mené des négociations avec chaque province en vue de transférer la responsabilité de l'enquête initiale concernant les morsures d'animaux sur des humains aux autorités de santé publique provinciales et territoriales compétentes. D'ici au mois d'octobre 2003, toutes les provinces autres que le Québec auront mis ce changement en œuvre. Les Canadiens seront mieux servis si le traitement de ces incidents est confié à un seul centre de responsabilité et si l'ACIA exécute ses programmes de façon plus efficace et cohérente. Les morsures d'animaux, surtout de chiens, de chats ou de furets apprivoisés, se chiffrent par dizaines de milliers et elles constituent un sérieux problème de santé publique, mais elles ont rarement pour résultat de transmettre la rage aux humains. Si l'inspecteur de santé publique ou le propriétaire estime que la rage ne peut être raisonnablement exclue, le vétérinaire de l'ACIA doit être appelé immédiatement et l'enquête se poursuivra en vertu du programme de l'ACIA sur la rage.

Virus du Nil occidental : En 2002-2003, l'ACIA a ajouté le virus du Nil occidental à sa liste des maladies à déclaration obligatoire, ce qui signifie que les laboratoires vétérinaires sont tenus de signaler à l'ACIA tout cas positif chez les animaux domestiques, y compris les chevaux. Ces données sont ensuite réunies et transmises à Santé Canada, qui les introduit dans son système de gestion des données sur le virus du Nil occidental. L'ACIA publie des informations détaillées sur les mesures qu'elle prend pour lutter contre ce virus et indique des liens avec Santé Canada sur son site Web à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/animahasan/disemala/disemalaf.shtml>

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- **Renforcer les partenariats :** De concert avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, l'ACIA travaille avec les écoles vétérinaires du Canada à l'élaboration d'une proposition de financement qui permettra à celles-ci de moderniser leur infrastructure, afin qu'elles puissent satisfaire aux conditions d'accréditation et augmenter les capacités de leurs laboratoires et les compétences de leurs vétérinaires. Elle collabore aussi avec les écoles vétérinaires du Canada par l'entremise du comité d'experts (sous-comité du CCCSA), en vue de déterminer les orientations stratégiques de la recherche scientifique et d'établir un programme national aligné sur les besoins actuels et futurs en matière de réglementation de la science et de la médecine vétérinaire.

3.3.3 Satisfaire aux exigences scientifiques sur les maladies animales et la salubrité des aliments du bétail d'autres gouvernements, et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

L'ACIA facilite l'exportation d'animaux et de produits génétiques animaux en négociant des protocoles avec d'éventuels partenaires commerciaux mondiaux. Les certificats d'exportation de l'ACIA attestent de la santé du bétail canadien, qui respecte les exigences des pays importateurs.

L'ACIA a négocié 22 nouveaux protocoles d'exportation⁵ en 2002-2003 et amélioré l'accès aux marchés en révisant et en mettant à jour les accords d'exportation. Le marché chinois des embryons de bovins in vitro est l'un des grands marchés qui se sont ouverts aux exportateurs canadiens. Le protocole d'exportation de porcs vivants a été amélioré pour certains pays de l'Union européenne (UE). En 2002, l'accès au marché des embryons bovins de l'UE a été rétabli. Les exigences formulées par l'UE en octobre 2001 avaient mis un terme à l'importation de bovins et d'embryons de bovins canadiens.

En octobre 2002, l'ACIA a signé une entente avec les États-Unis pour mettre conjointement en application des règles régissant le transport des chevaux. Ce partenariat rend l'ACIA plus apte à s'assurer que les chevaux sont transportés sans cruauté et en conformité avec la réglementation canadienne.

La vaste évaluation des risques de contamination des bovins canadiens par l'ESB, qui s'est achevée en décembre 2002, s'est avérée cruciale pour donner aux autres gouvernements les informations dont ils avaient besoin sur les facteurs de risque associés à cette maladie, qui a touché une seule vache en mai 2003 en Alberta.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

Faire mieux connaître les normes internationales à l'industrie

En 2002-2003, l'ACIA a continué, par l'entremise du Comité consultatif canadien sur la santé des animaux, à transmettre des informations sur les dernières mesures de l'OIE et à renseigner les associations de l'industrie des productions animales au sujet des changements apportés aux normes internationales sur la santé animale et susceptibles de se répercuter sur le commerce. Les comptes rendus de ces réunions annuelles sont publiés sur le site Web de l'ACIA.

Renforcer la surveillance

En sa qualité de membre d'organisations internationales sur le commerce et la santé des animaux, le Canada se conforme à des normes de surveillance acceptées à l'échelle internationale. Par exemple, en 2002, les tests d'ESB qu'il a effectués ont dépassé la norme internationale actuellement fixée par l'OIE.

Contribuer à l'élaboration de normes internationales

Le chef vétérinaire de l'ACIA est l'un des délégués officiels auprès de l'OIE. Grâce à cette délégation, aux travaux du centre d'expertise et du laboratoire de référence de l'ACIA et à la participation de cette dernière à l'élaboration de chapitres du Code de l'OIE, le Canada est représenté à l'échelle internationale et susceptible d'influer sur l'établissement des normes mondiales. En 2002-2003, l'ACIA a collaboré à la rédaction du Manuel de l'OIE intitulé Analyse des risques à l'importation : Animaux et produits animaux, ce qui témoigne de son engagement à établir un cadre de réglementation internationale à fondement scientifique.

⁵ L'accès au marché de beaucoup de produits bovins a été suspendu en mai 2003 à la suite de la découverte d'un cas d'ESB au Canada.

En ce qui concerne la biotechnologie et les aliments du bétail, l'ACIA et Santé Canada ont envoyé, en 2003, des représentants à la 7^e réunion du Groupe d'étude sur la sécurité des nouveaux aliments destinés à la consommation humaine et animale de l'Organisation de coopération et de développement économiques. Le Canada a accepté de diriger un projet, avec la participation du groupe d'étude et d'un groupe de biotechnologie, en vue de déterminer les éléments de caractérisation moléculaire.

3.3.4 Surveiller la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral

L'ACIA vérifie si les aliments du bétail, y compris les produits d'équarrissage fabriqués et vendus ou importés au Canada, sont salubres, efficaces et correctement étiquetés. La salubrité des aliments du bétail est une condition sine qua non de la production de viande, de lait, d'œufs et de poissons salubres, et l'efficacité de ces aliments contribue à la production et à l'entretien d'un bétail en bonne santé.

La *Loi relative aux aliments du bétail* et son règlement exigent que les nouveaux ingrédients soient approuvés et que les aliments du bétail soient obligatoirement enregistrés. L'an dernier, l'ACIA a mené à bien l'examen de 726 demandes présentées par l'industrie pour l'enregistrement d'aliments du bétail ou l'approbation des ingrédients. Sur ce nombre, 685 (94,4 p. 100) respectaient la réglementation et ont été approuvées.

Cette proportion est plus ou moins celle des années précédentes.

L'ACIA réglemente les usines d'équarrissage et leur délivre une licence d'exploitation.

Ces usines traitent environ 1,8 million de tonnes de matières animales non comestibles et fabriquent un certain nombre de produits, y compris du tourteau de protéine de grande qualité, qui entre dans la composition des aliments pour le bétail et les animaux de compagnie. La production de tourteau de protéine par équarrissage doit se faire en conformité avec des normes réglementaires destinées à prévenir la propagation de maladies animales telles que l'ESB. L'an dernier, les 28 usines d'équarrissage du Canada ont été déclarées conformes au règlement interdisant de nourrir des ruminants avec des aliments à base de viande de ruminants.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

Un programme d'enregistrement des aliments du bétail médicamenteux

En 2002-2003, le financement de la réglementation des aliments du bétail médicamenteux a été approuvé au titre du Cadre stratégique pour l'agriculture. Pour mettre en œuvre le programme, on proposera des règlements en vue d'établir un train minimum de mesures de contrôle du processus, y compris l'obligation pour les exploitants d'établissements canadiens fabriquant des aliments du bétail médicamenteux d'obtenir une licence.

Des délais d'attente plus courts pour délivrer des licences et des certificats

L'ACIA continue de se conformer à sa norme de service facultative, qui prévoit un délai de 90 jours pour enregistrer de nouveaux ingrédients d'aliments du bétail. Le temps qui lui est nécessaire pour procéder aux enregistrements est passé de 48 jours en 2001-2002 à 64 jours en 2002-2003 à cause d'une recrudescence des demandes d'évaluation des risques de contamination des aliments du bétail.



Une meilleure traçabilité

L'an dernier, l'ACIA a procédé à un exercice de traçabilité à l'intention des inspecteurs et des agents de programme chargés des aliments du bétail au titre du Programme national de formation. Cet exercice était axé sur l'aptitude de l'industrie à déterminer l'origine d'un produit d'équarrissage tout au long de son parcours depuis la source jusqu'à l'animal. Il visait aussi la formation et la sensibilisation sur les étiquettes et les documents exigés dans les usines d'équarrissage, les fabriques d'aliments du bétail et les exploitations agricoles.

Une surveillance mondiale des risques associés aux produits d'équarrissage et aux déchets

En participant, en 2002-2003, à des organisations internationales telles que l'OIE et la Commission du Codex Alimentarius, les scientifiques de l'ACIA se sont tenus au courant des nouvelles découvertes scientifiques sur les maladies (p. ex., l'ESB) et la contamination chimique susceptibles d'influencer la politique poursuivie par le Canada en matière d'équarrissage.

L'élaboration de normes internationales

En 2002-2003, l'ACIA et Santé Canada ont participé à un groupe de travail de la Commission du Codex Alimentarius chargé d'établir un code d'usage à l'intention des industriels ou des exploitants agricoles produisant des aliments du bétail et les ingrédients qu'ils contiennent.

Des aliments nouveaux destinés au bétail

La *Loi relative aux aliments du bétail* et son règlement contiennent également des dispositions pour la réglementation des aliments nouveaux destinés au bétail. En 1997, l'ACIA a modifié le règlement pour y ajouter les aliments nouveaux d'origine végétale. La réglementation à respecter par les candidats à la commercialisation de ces aliments a été exposée dans la directive de réglementation intitulée *Directive relative à l'évaluation des végétaux dotés de caractères nouveaux utilisés comme aliments du bétail*. En 2002, cette directive a été examinée et mise à jour en consultation avec des représentants des industries d'aliments du bétail et de production agricole, des universités, des gouvernements et des groupes de consommateurs. En 2003, l'ACIA renouvellera la directive sur les aliments nouveaux destinés au bétail.

3.4 PROTECTION DES VÉGÉTAUX

Résultat stratégique : Protection des ressources végétales et réglementation des facteurs de production

Services rendus par l'ACIA aux Canadiens

Les ressources végétales du Canada revêtent une importance capitale pour le bien-être de tous les Canadiens. En effet, les deux principales activités économiques du pays (l'industrie forestière ainsi que l'industrie agricole et agroalimentaire) servent de fer de lance à cinq industries canadiennes de premier plan dont dépendent des millions de Canadiens pour leur subsistance.

L'ACIA joue un rôle important dans la protection des ressources végétales du Canada. Grâce à la surveillance et aux inspections qu'elle effectue aux postes frontaliers internationaux du Canada, l'Agence protège le pays contre l'introduction et la propagation de ravageurs et de maladies venant de l'étranger. Au Canada, elle cherche à contenir ou à éradiquer les ravageurs et les maladies. Elle évalue la sécurité environnementale des végétaux et des engrais à caractères nouveaux avant d'en autoriser l'utilisation dans l'environnement. Elle procède également à des évaluations et à des inspections de produits, afin de vérifier si ceux-ci sont conformes aux normes de salubrité et autres normes concernant les semences et les engrais.

Les exportations de végétaux et de produits végétaux canadiens dépendent fortement de la salubrité et de la qualité des ressources végétales canadiennes.

Principaux partenaires

L'ACIA travaille avec d'autres intervenants à la protection des ressources végétales. Ses principaux partenaires sont les suivants :

D'autres ministères et organismes fédéraux : L'ACIA cherche avec d'autres ministères et organismes fédéraux à enrichir les connaissances nécessaires pour définir les politiques et les normes, élaborer des règlements et des programmes, conclure des ententes de réglementation sur l'accessibilité des marchés, évaluer et réduire scientifiquement les risques, exercer une surveillance, recueillir des renseignements et effectuer des inspections.

Des gouvernements provinciaux : Au niveau provincial, l'ACIA entretient des relations de travail particulièrement étroites avec les ministères de l'agriculture, de l'environnement et des forêts. Les activités menées avec ces partenaires sont à l'image de celles entreprises avec les ministères et organismes fédéraux.

Des intervenants non gouvernementaux : L'ACIA tient des consultations avec une vaste gamme d'intervenants, dont l'industrie et d'autres, au sujet de ses politiques, programmes et activités de réglementation. Elle s'efforce de coopérer avec des chercheurs et des experts afin d'avoir leur avis sur les systèmes d'inspection et de certification. Ces partenaires comprennent des associations de producteurs spécialisés, des instituts scientifiques, des associations de courtiers, d'importateurs et d'exportateurs, des organisations environnementales, des scientifiques et des spécialistes appartenant à des universités et des centres de recherche, et d'autres encore.

Des organisations internationales et des partenaires commerciaux : L'ACIA travaille avec plusieurs partenaires commerciaux du Canada, et des organismes internationaux, en vue d'augmenter au maximum l'efficacité de la législation et de la réglementation canadiennes dans le système international. Elle appuie également les positions adoptées par le Canada sur la scène internationale.

Parmi ses principaux partenaires, on trouve le Service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la Convention internationale pour la protection des végétaux et sa division régionale, l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (ONAPP), l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Association internationale d'essais de semences, l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales, la Coopération économique Asie-Pacifique ainsi que les comités de l'OMC et de l'ALENA sur l'application de mesures sanitaires et phytosanitaires.

Description des programmes

L'ACIA protège les ressources végétales du Canada en menant à bien trois programmes distincts mais interdépendants : la protection des végétaux, les semences et les engrais. En 2002-2003, le **Programme de protection des végétaux** a été mis en œuvre par 585 employés à un coût d'environ 74,5 millions de dollars, ce qui représente 13,2 p. 100 des dépenses totales de l'Agence. Le **Programme des semences** a été exécuté par 114 employés à un coût d'environ 11,8 millions de dollars, soit 2,1 p. 100 du total des dépenses, et le **Programme des engrais** par 19 employés à un coût approximatif de 2,8 millions de dollars, soit 0,5 p. 100 des dépenses de l'Agence.

PROGRAMMES DE PROTECTION DES VÉGÉTAUX :

- Protection des végétaux
- Semences
- Engrais

Les activités des trois programmes mis en œuvre dans le secteur d'activités de la protection des végétaux étaient fondées sur les résultats stratégiques énumérés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003 de l'Agence :

- surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies des végétaux et de phytoravageurs réglementés;
- satisfaire aux exigences d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail et de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement;
- mettre en place des programmes efficaces sur les facteurs de production agricole, compatibles avec les nouvelles tendances internationales et les nouvelles technologies et établis selon des normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les procédés.

Activités d'exécution : En 2002-2003, l'ACIA a mené 91 enquêtes en vertu de la *Loi sur la protection des végétaux*, de la *Loi sur les semences* et de la *Loi sur les engrais*, qui ont abouti à 161 accusations contre des sociétés ou des particuliers. Ces accusations se sont traduites par six poursuites, neuf condamnations et un total de 41 000 \$ d'amendes infligées par les tribunaux. Les condamnations ont été prononcées pour des infractions telles que la vente de semences non enregistrées au Canada et la non-conformité aux zones de quarantaine.

3.4.1 Surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies des végétaux et de phytoravageurs réglementés

Parmi les activités menées par l'ACIA pour surveiller l'introduction de maladies et de ravageurs réglementés figurent la délivrance de licences d'importation et l'inspection des marchandises importées. Les licences prescrivent les conditions d'importation permettant à l'ACIA de cibler le risque de présence de ravageurs dans les produits importés avant leur entrée au Canada. Les inspections des produits

importés permettent de repérer les cas de non-conformité, de manière à empêcher ceux qui sont contaminés de faire entrer de nouveaux ravageurs ou de nouvelles maladies au Canada.

Licences d'importation

En 2002-2003, l'ACIA a délivré 6 123 licences d'importation de végétaux et de produits végétaux et elle a procédé à 27 759 inspections à l'importation afin de confirmer que les produits étaient conformes aux lois et à la réglementation fédérales. Les inspecteurs de l'ACIA ont effectué 2 674 inspections à l'importation, qui les ont amenés à éliminer 2 166 chargements et à ordonner 508 traitements supervisés tels que les fumigations.

Surveillance et éradication

Le personnel de l'ACIA procède à des enquêtes nationales visant à détecter l'introduction de ravageurs exotiques, à délimiter les zones infectées par des ravageurs réglementés dans certaines parties du Canada et à mettre sur pied des programmes d'éradication. Les informations ainsi recueillies servent aussi à valider les exigences du Canada à l'importation et à permettre à l'ACIA de fournir des certificats d'exportation.

L'an dernier, des enquêtes ont eu lieu dans tout le Canada sur des insectes, des champignons, des virus et des nématodes. Les efforts ont porté principalement sur le virus de la sharka, le longicorne brun de l'épinette, l'agrile du frêne, la galle verruqueuse, le virus du sommet touffu de la pomme de terre et la cécidomyie du chou-fleur.

Les divers partenaires de l'ACIA lui ont apporté un soutien précieux à la réalisation de ces enquêtes.

Par exemple, le Service

canadien des forêts de Ressources naturelles Canada a identifié très tôt le longicorne brun de l'épinette et l'agrile du frêne. De même, le ministère des Ressources naturelles de la Nouvelle-Écosse a soutenu l'Agence dans son enquête sur l'infestation du longicorne brun de l'épinette et dans l'abattage des arbres infestés. Le ministère de l'Agriculture, des Pêches, de l'Aquaculture et de la Foresterie de l'Île-du-Prince-Édouard a aussi apporté son concours aux enquêtes sur la galle verruqueuse, et le service de santé des animaux et des plantes du département des États-Unis de l'Agriculture a collaboré avec l'Agence dans l'enquête sur le virus du sommet touffu de la pomme de terre.

Le **virus de la sharka** est à l'origine d'une grave maladie des pêcheurs (y compris la variété nectarine), des pruniers et des abricotiers. Elle touche la qualité, la taille et la quantité des fruits et elle réduit souvent considérablement le rendement, ce qui rend le fruit impropre à la commercialisation et oblige à enlever les arbres infectés. Quand la présence de ce virus a été confirmée en Ontario en juin 2000 près de Niagara-on-the-Lake et plus tard, dans un cas, en Nouvelle-Écosse, l'ACIA a dirigé un programme d'éradication comprenant l'enlèvement des arbres malades et la délimitation de zones de quarantaine. Le but de ce programme de trois ans, entrepris en 2001, était de contenir et d'éradiquer la maladie tout en préservant l'industrie des fruits à noyaux.

À l'appui de ces efforts, l'Agence a mené de vastes enquêtes en 2002-2003. Des échantillons ont été prélevés et analysés dans les vergers de la Nouvelle-Écosse, du Québec, de l'Ontario et de la Colombie-Britannique. Le virus n'a pas été détecté en dehors de la zone de quarantaine, ce qui montre que les efforts déployés par l'ACIA pour enrayer la propagation de cette maladie continuent d'être efficaces.

Au printemps 2000, Forêts Canada a constaté que le **longicorne brun de l'épinette** était responsable de la mort d'épinettes noires, rouges et blanches et d'épinettes de Norvège au parc de Point Pleasant à Halifax. C'était la première invasion connue de ce ravageur des forêts en Amérique du Nord. Devant cette menace, l'ACIA a mené une vaste enquête et a entrepris un programme d'éradication en 2000.



L'ACIA a poursuivi son programme d'éradication du longicorne brun en 2002-2003. C'est la troisième année qu'elle s'attaque à ce problème et les progrès sont évidents. La réduction du nombre d'arbres infestés découverts dans la zone de quarantaine et le fait que l'on n'ait trouvé que quatre arbres isolés en dehors de celle-ci indiquent que l'on se rapproche de l'éradication de ce ravageur forestier envahissant venu de l'étranger.

En juillet 2002, l'**agrile du frêne** a été détecté à Windsor, en Ontario. Cet insecte foreur a d'abord été introduit aux États-Unis où il a tué des millions de frênes dans le sud-est du Michigan. Si on le laissait se propager, il pourrait dévaster des forêts entières aux États-Unis tout comme au Canada. Depuis sa découverte à Windsor, l'ACIA a travaillé avec des ministères et organismes fédéraux et provinciaux et des administrations municipales à mettre en œuvre un programme de ralentissement de la propagation, avec des enquêtes pour délimiter les zones de quarantaine et enlever les arbres infestés. Les arbres abattus ont été réduits en copeaux ou brûlés. Ce programme est venu compléter un programme semblable aux États-Unis.

La **galle verruqueuse**, mycose transmise par le sol, a tout d'abord été constatée dans un champ de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard en octobre 2000, ce qui a amené les États-Unis à décréter une sévère interdiction d'importation frappant toutes les pommes de terre de l'île. Cette interdiction a, ultérieurement, été levée à la suite de la vaste enquête menée par l'ACIA et des mesures de quarantaine prises par elle. Une entente sur trois ans a été signée en 2001 pour reprendre les expéditions de pommes de terre de l'île vers les États-Unis et d'autres provinces à certaines conditions.

En 2002-2003, la présence de la galle verruqueuse a été confirmée dans deux autres exploitations agricoles de l'île. Néanmoins, la révision du plan de gestion triennal effectuée par l'ACIA et le Service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux de l'USDA a permis d'assouplir le marché des producteurs de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard.

En juillet 2002, l'ACIA a été informée par l'USDA que le **virus du sommet touffu de la pomme de terre** avait été découvert dans les pommes de terre du Maine, au moment où elle venait d'avoir elle-même la preuve de la présence de ce virus dans des pommes de terre importées des États-Unis. Des enquêtes menées aussi bien au Canada qu'aux États-Unis ont révélé que le virus sévissait dans les deux pays. En conséquence, une politique conjointe a été adoptée pour gérer le risque associé à ce virus ainsi qu'à d'autres virus analogues de la pomme de terre connus de part et d'autre de la frontière. Le virus du sommet touffu ne sera plus considéré comme un ravageur dont la présence exige une mise en quarantaine et il sera réglementé au moyen de programmes de certification des semences.

La **cécidomyie du chou-fleur** est un insecte ravageur identifié pour la première fois en 2000 dans le comté de York, en Ontario. Les exploitants agricoles de l'Ontario ont d'abord commencé par constater de lourdes pertes (85 p. 100) dans leurs cultures de brocoli en 1996, mais ils en ont attribué à tort la cause à des carences en nutriments. Des enquêtes entreprises en 2002 et poursuivies en 2003 ont permis d'identifier la cécidomyie du chou-fleur dans huit comtés de l'Ontario. Cet insecte peut causer de sérieux dommages économiques à des cultures de choux telles que le brocoli, le chou-fleur et le chou potager. En 2002, l'ACIA a mis en place des mesures phytosanitaires visant à restreindre les déplacements intérieurs et les importations de végétaux susceptibles d'être attaqués par la cécidomyie. Elle a aussi négocié une entente avec les États-Unis selon laquelle le commerce des fruits et légumes pouvait continuer parce que ces derniers n'étaient pas, en eux-mêmes, un vecteur de propagation de la cécidomyie. En 2003, elle a mis en œuvre un programme de certification des serres produisant des semis à transplanter. Ce programme définit les exigences à satisfaire pour pouvoir exporter et transporter hors des zones réglementées les végétaux abritant la cécidomyie.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a apporté une aide technique dans l'élaboration entreprise par Environnement Canada d'un plan d'action intégré visant à resserrer les mesures prises par le gouvernement fédéral contre les espèces responsables d'infections invasives.
- Elle a poursuivi l'élaboration d'un programme d'interdiction de la contrebande en coopération avec d'autres organismes chargés de la protection des frontières (p. ex., l'Agence des douanes et du revenu du Canada et les États-Unis).
- Elle a eu recours aux analyses des facteurs de risque comme base de remaniement de ses programmes. En voici quelques exemples :
 - elle a réalisé des analyses de risques pour offrir des possibilités de certification supplémentaires lors des transports de foin des zones infestées par le **criocère des céréales** vers des zones exemptes, ce qui a facilité la campagne Foin Ouest (voir l'encadré);
 - elle a également entrepris des analyses de risques en vue d'offrir des possibilités de certification supplémentaires pour les pommes de terre, afin de soutenir les efforts canado-américains visant à harmoniser la certification pour quelques ravageurs provoquant une nécrose interne du tubercule;
 - elle a dirigé une analyse des facteurs de risque et a démontré avec succès aux États-Unis que le risque d'infestation des brassicacées fraîches était négligeable et que le commerce pouvait se poursuivre en provenance des zones réglementées.

FOIN OUEST

Durant l'été 2002, une grave sécheresse a provoqué une pénurie de foin dans les provinces des Prairies du Canada. Par conséquent, quelques régions ont commencé à importer du foin d'autres provinces. Dans un souci d'entraide, des agriculteurs de l'est du Canada ont lancé une campagne de don de foin, appelée « Foin Ouest », aux agriculteurs frappés par la sécheresse. Selon les procédures de réglementation établies, il fallait soumettre le foin donné à des fumigations afin d'empêcher la propagation d'un ravageur du nom de criocère des céréales. Pour aider les agriculteurs à effectuer cette opération facultative, le gouvernement du Canada en a payé le coût. L'ACIA a également réagi en élaborant d'autres possibilités de certification pour les transports de foin provenant de zones infestées de criocères vers des régions exemptes.

Par exemple, le foin des légumineuses (y compris la luzerne), qui n'hébergent pas la criocère, n'est à présent plus visé par les exigences phytosanitaires. En revanche, le foin et la paille des graminées, qui hébergent ce ravageur, sont toujours soumis à cette réglementation. L'ACIA a également effectué des analyses de risques en vue d'autoriser d'autres traitements que la fumigation – ce qui montre de quelle façon elle travaille avec les organismes réglementés pour gérer au mieux les risques présentés par les ravageurs.

- Elle a aidé l'industrie à mettre en œuvre des systèmes de gestion de la qualité à titre d'autorégulation, tels qu'un programme de certification pour l'exportation de bois de construction résineux séché au four et traité thermiquement, conçu pour le bois exporté aux États-Unis, ainsi que le Programme de certification des céréales (carie indienne et carie naine du blé) et le Programme de certification visant la cécidomyie du chou-fleur.
- Elle a entrepris des travaux de recherche en vue de contribuer à la détection et à l'identification des ravageurs à l'aide de nouvelles technologies telles que les méthodes de biologie moléculaire et d'enquête phytosanitaire. Par exemple, des recherches ont été menées sur la transmission, la caractérisation d'isolats et les techniques de détection du virus de la sharka, afin de permettre un dépistage plus rapide et plus précis.

3.4.2 Satisfaire aux exigences d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail et de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement

Satisfaire aux exigences scientifiques sur la protection des végétaux d'autres gouvernements

LACIA certifie que les semences, les végétaux et les produits forestiers du Canada répondent aux exigences d'importation d'autres pays, c'est-à-dire qu'ils sont exempts de tout ravageur susceptible de les inquiéter et pouvant exiger une mise en quarantaine.

Cette assurance facilite le commerce international et aide le Canada à conserver son excellente réputation internationale pour ses végétaux et produits végétaux. L'un des indicateurs de rendement de l'Agence dans ce domaine est le fait que les produits certifiés par elle satisfont aux exigences des pays importateurs.

Les certificats phytosanitaires, qui indiquent que les exigences d'un pays étranger à l'importation ont été satisfaites, facilitent l'entrée des végétaux et produits végétaux. En 2002-2003, l'ACIA a délivré 62 515 certificats phytosanitaires, contre 67 742 en 2001-2002 et 54 389 en 2000-2001. L'ACIA a été avisée 64 fois que les produits canadiens ne satisfaisaient pas les exigences d'un pays importateur. Ainsi, le Japon a rejeté du foin canadien non conforme et certaines exportations canadiennes n'ont pas répondu aux nouvelles exigences de l'UE sur le matériel d'emballage en bois. Ce petit nombre de cas de non-conformités aux exigences de pays étrangers cadre néanmoins avec celui des années précédentes et il indique que l'ACIA continue de délivrer des certificats selon des normes rigoureuses.

Contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

En 2002-2003, l'ACIA a continué de participer à un certain nombre de comités internationaux et d'exercer une influence sur l'établissement de normes internationales et d'ententes bilatérales et multilatérales sur les méthodes et processus opérationnels. Elle continue, par exemple, d'être un partenaire important de l'ONAPP, en présidant plusieurs commissions chargées d'établir des normes phytosanitaires. Elle continue aussi de représenter l'Amérique du Nord (le Canada, les États-Unis et le Mexique) au sein de comités internationaux de normalisation phytosanitaire créés par la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). En 2002, la CIPV, à laquelle ont adhéré 118 pays, a adopté quatre nouvelles normes internationales et en a modifié une. Parmi ces normes, il convient tout

particulièrement de citer celles intitulées Utilisation de mesures intégrées dans une approche systémique du risque sanitaire, Organismes réglementés non de quarantaine : concept et application et Signalement d'organismes nuisibles.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a cherché à mieux faire connaître à l'industrie les normes de la Convention internationale pour la protection des végétaux.
- Elle a établi des ententes et des plans de travail techniques avec de grands partenaires commerciaux en vue d'aplanir les obstacles techniques au commerce. L'an dernier, par exemple :
 - pour les exportations de semences aux États-Unis, elle a réussi à faire accepter par ces derniers les certificats d'analyse des semences et ses propres étiquettes à la place des certificats phytosanitaires;
 - elle a négocié la révision du plan de gestion de la galle verruqueuse de la pomme de terre, qui a permis de ne pas interrompre les expéditions de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard vers les États-Unis;
 - elle a mis en œuvre un programme de certification pour la cécidomyie du chou-fleur, qui a permis de réduire au minimum les effets négatifs de ce moucheron sur le commerce avec les États-Unis.

3.4.3 Mettre en place des programmes efficaces sur les facteurs de production agricole, compatibles avec les nouvelles tendances internationales et les nouvelles technologies et établis selon des normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les procédés

L'ACIA et l'industrie des semences sont responsables des systèmes de gestion de la qualité au Canada. En vertu de la *Loi sur les semences*, l'ACIA réglemente et enregistre les variétés de semences ainsi que les établissements de production. Elle exploite deux laboratoires de semences, qui donnent des avis scientifiques, effectuent des tests de germination, de viabilité et de pureté mécanique et variétale et dépistent les maladies transmises par les semences.

Le personnel de l'ACIA inspecte les semences importées et exerce une surveillance sur le marché afin de déterminer si celles vendues au Canada respectent les normes établies. L'ACIA certifie également que les exportations de semences sont conformes aux normes des pays importateurs.

Le conditionnement, l'échantillonnage, les tests de pureté, de germination et de maladie ainsi que le classement et l'étiquetage sont réalisés par l'industrie sous la supervision de l'ACIA et de l'Institut canadien des semences (ICS). L'Agence et l'ICS supervisent un programme d'accréditation des laboratoires de semences comprenant 46 laboratoires privés et une centaine d'analystes offrant à l'industrie des services d'essais.

Analyses : En 2002-2003, les laboratoires de semences de l'ACIA ont procédé à 11 499 analyses sur 10 867 échantillons, essentiellement pour contrôler la pureté mécanique et variétale, la germination et la présence de maladies. Ce service d'analyse fait partie intégrante du programme d'inspection et d'exécution de l'Agence et il facilite les exportations de semences grâce à la délivrance de certificats internationaux de lots de semences.

Enregistrement : Le Bureau d'enregistrement des variétés (BEV) de l'ACIA enregistre les variétés de la plupart des espèces végétales cultivées au Canada, ce qui est d'une importance cruciale pour le fonctionnement du système de certification des semences. Le BEV possède un site Web où l'industrie de production de semences et le secteur agroalimentaire peuvent trouver des informations à jour sur le stade d'enregistrement des variétés de végétaux. L'an dernier, il a enregistré 196 variétés de végétaux cultivées, y compris la première luzerne hybride au Canada.

Inspections : Les inspecteurs de l'ACIA ont exercé une surveillance sur le marché et ciblé les établissements connus pour leur manque de respect des normes et ceux qui ont fait l'objet de plaintes. En 2002, les inspections ont révélé que 92 p. 100 des semences généalogiques, 86 p. 100 des semences non généalogiques et 94 p. 100 des semences importées respectaient les normes. Ces taux sont plus ou moins les mêmes que ceux des années précédentes.

Certifications : Le personnel de l'ACIA inspecte les semences pour l'Association canadienne des producteurs de semences (ACPS). Les rapports d'inspection sont remis à l'ACPS, laquelle, à son tour, délivre des certificats de récolte attestant la conformité aux normes de pureté variétale et aux processus d'inspection des récoltes de semences généalogiques. L'an dernier, plus de 1 300 variétés de semences généalogiques ont été cultivées par environ 3 800 agriculteurs spécialisés dans le domaine. Les inspecteurs de l'Agence ainsi que des inspecteurs privés accrédités par celle-ci ont procédé à des contrôles en végétation sur environ 500 000 hectares, dont 98 p. 100 ont répondu aux normes de l'ACPS, ce qui confirme la grande qualité des semences généalogiques canadiennes.

Réglementation de l'innocuité des végétaux à caractères nouveaux pour l'environnement

L'ACIA réglemente la sécurité environnementale des végétaux à caractères nouveaux (VCN). Ceux-ci sont produits selon des méthodes d'amélioration génétique

classiques, par mutagenèse ou au moyen de techniques de biotechnologie. Des évaluations de la sécurité sont exigées pour tous les VCN importés au Canada ou introduits dans l'environnement.

Les VCN doivent subir des évaluations environnementales avant d'être analysés dans des essais au champ en conditions confinées et non confinées. Leur importation au Canada doit aussi être précédée d'évaluations environnementales, lesquelles se font sous la supervision de l'ACIA. Les essais au champ sont menés dans des conditions propres à atténuer les effets possibles de ces végétaux sur l'environnement et à réduire au maximum le flux génétique.

Il arrive que les phytogénéticiens développant des VCN ne se conforment pas entièrement aux conditions d'un essai au champ. Dans ce cas, l'Agence coopère avec eux pour rendre l'essai conforme aux normes. Les problèmes constatés durant l'exercice 2002-2003 ont chacun trouvé une solution et n'ont soulevé aucune inquiétude pour l'environnement ou la sécurité (voir ci-après). Il avait été prévu que tous les essais au champ de 2002-2003 seraient inspectés au moins une fois durant la saison de croissance, puis à nouveau à la fin. Par rapport à l'an dernier, un plus grand nombre d'essais au champ ont fait l'objet d'inspections postérieures à la récolte.

L'ACIA procède également à l'évaluation de la sécurité environnementale des VCN soumis en vue d'une dissémination dans l'environnement. Les VCN doivent être approuvés avant de pouvoir être cultivés et commercialisés au Canada. En 2002-2003, deux nouvelles demandes ont été reçues et quatre demandes existantes ont été approuvées. Les VCN dont la dissémination a été approuvée sont au nombre de 39 au total. On trouvera des informations supplémentaires sur ces VCN sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/pbo/pntvcnf.shtml>

ESSAIS AU CHAMP PORTANT SUR DES VÉGÉTAUX À CARACTÈRES NOUVEAUX

	Essais, semis d'automne (2001) ¹	Essais, après la récolte (2002) ²	Essais de l'année en cours (2002) ³
Nombre d'essais menés	6	849	243
Nombre d'essais inspectés	6	427	229
Pourcentage d'essais inspectés	100 %	50 %	94 %
Nombre d'essais ayant posé des problèmes de conformité	0	19	20
Pourcentage d'essais ayant posé des problèmes de conformité	0 %	4,5 %	9 %

¹ Les essais de semis d'automne ont été lancés à l'automne 2001 et inspectés durant l'été 2002.

² Les inspections après la récolte permettent de déterminer si les phytogénéticiens se sont conformés aux conditions qui s'appliquent une fois l'essai au champ terminé; en 2002, 849 essais ont été soumis à des restrictions concernant l'utilisation du sol après la récolte.

³ Les essais de l'année en cours ont été lancés au printemps 2002 et inspectés durant l'été.

Protection des travaux des phytogénéticiens

LACIA protège les travaux des phytogénéticiens en vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*. Après avoir créé une nouvelle variété, le phytogénéticien présente à l'ACIA une demande de protection des droits qui lui permettra de multiplier et de vendre le matériel de reproduction de la

nouvelle variété. Pour se faire accorder ce droit, le demandeur doit prouver que la variété en question est nouvelle, distincte, uniforme et stable (voir le tableau ci-après). Il ne peut obtenir les droits définitifs qu'après avoir rempli les conditions d'examen. Selon l'espèce végétale en cause, ce processus peut prendre plusieurs années.

DEMANDES PRÉSENTÉES PAR LES PHYTOGÉNÉTICIENS POUR LA PROTECTION DE LEURS DROITS

	Demandes de protection des droits	Demandes approuvées	Renouvellements ¹	Recettes tirées de ces services par l'Agence
Année civile 2001	450	202	566	598 400 \$
Année civile 2002	474	228	708	714 200 \$

¹ Variétés approuvées précédemment pour l'octroi des droits et renouvellement pendant l'année civile.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a renforcé le système de certification des semences en apportant des améliorations au programme de formation et d'accréditation des inspecteurs de semences en matière d'échantillonnage des semences, de sorte que la qualité des semences généalogiques canadiennes continue d'être reconnue sur les marchés internationaux.
- Elle a publié un rapport sommaire quinquennal (1996-2001) sur les tests de pureté et de germination à l'intention des vendeurs et acheteurs de semences.
- Elle a lancé un programme pilote intitulé Exportateurs autorisés, en coopération avec l'Institut canadien des semences, ce qui a encore augmenté la réputation internationale des grands exportateurs de semences du Canada.
- Elle a passé un accord avec les producteurs de semences canadiens sur une nouvelle façon de coopérer à l'évaluation des besoins de l'industrie, posant ainsi les bases d'une réforme de la réglementation.
- Elle a entrepris des travaux de recherche facilitant l'élaboration de la politique de réglementation. Parmi ces travaux figurent, par exemple, des recherches sur le flux génétique des VCN vers des végétaux sauvages apparentés, les effets des VCN sur les insectes non ciblés, la gestion de la résistance des insectes, la tolérance aux herbicides et la modélisation des flux de pollen.
- Elle a travaillé avec d'autres ministères fédéraux sur les conséquences d'une éventuelle ratification par le Canada du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques.

- Elle a travaillé avec le groupe d'étude de l'ONAPP à l'élaboration de certains éléments de sa norme sur l'importation et la dissémination de végétaux transgéniques dans les pays membres de cette organisation.

Réglementation de l'industrie des engrais du Canada

L'industrie canadienne des engrais et suppléments enregistre un chiffre d'affaires de plus de 5,5 milliards de dollars par an. Les produits vendus ou importés au Canada sont réglementés par l'Agence en vertu de la *Loi sur les engrais*. Afin de déterminer s'ils sont conformes aux normes, l'ACIA exerce une surveillance qui lui permet de confirmer leur efficacité, leur innocuité pour la santé et l'environnement et l'exactitude de l'étiquetage. Parmi les engrais et suppléments réglementés, on trouve des produits tels que les engrais mélangés en vrac, les composts et les matières d'égout traitées ainsi que les produits chimiques synthétiques.

L'an dernier, l'ACIA a étudié des analyses d'engrais contenant de l'azote, du phosphore et du potassium dans le cadre du Programme canadien d'assurance de la qualité des engrais (PCAQE). Ce programme facultatif mixte industrie-gouvernement demande aux fabricants d'engrais de prélever des échantillons en vue d'une analyse en laboratoire, et de remettre ensuite les résultats à l'ACIA pour qu'elle les rassemble et publie annuellement les cotes des usines. En 2002-2003, le taux de conformité a été de 79 p. 100, ce qui représente une légère baisse par rapport aux années précédentes, mais il cadre néanmoins avec la moyenne de 82 p. 100 sur cinq ans. L'industrie des engrais cherche toujours à améliorer ce taux de conformité général. L'ACIA lui fournit des informations à sa demande pour l'aider à perfectionner ses pratiques de contrôle de la qualité. Le PCAQE permet à l'Agence de consacrer des ressources aux vérifications du contrôle de la qualité, d'examiner les questions de santé et de salubrité et d'enquêter sur les plaintes.

RÉSULTATS DU PROGRAMME CANADIEN D'ASSURANCE DE LA QUALITÉ DES ENGRAIS (PCAQE)

	1998	1999	2000	2001	2002
Nombre d'échantillons	3 483	3 273	2 887	2 804	2 527*
Conformité de l'industrie	83 %	84 %	85 %	80 %	79 %

* La diminution du nombre d'échantillons tient en partie au fait que le nombre de participants volontaires au PCAQE varie d'une année à l'autre.

En plus des échantillons du PCAQE, l'ACIA a exercé une surveillance sur les engrais mélangés en vrac, qui sont produits par environ 1 220 établissements à l'échelle du pays. Dans ces établissements, les inspecteurs ont prélevé 887 échantillons pour vérifier la teneur garantie en azote, en phosphore et en potassium. Le taux de conformité a été de 83 p. 100, ce qui représente une légère augmentation par rapport aux 80 p. 100 de l'an dernier. Quand l'analyse d'un échantillon révèle qu'un produit ne respecte pas les normes, l'inspecteur assure le suivi en prenant contact avec l'établissement qui a produit le mélange. Ce suivi peut prendre la forme d'une visite sur place ou d'un échange de lettres avec le directeur. L'inspecteur travaille souvent avec ce dernier en vue de déterminer pourquoi le produit n'était pas conforme aux normes.

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 189 échantillons d'inoculants (bactéries fixatrices d'azote) pour légumineuses et de semences préinoculées, en vue de déterminer si la teneur minimale était atteinte. Les taux de conformité ont été de 97,4 p. 100 pour les inoculants et de 86,1 p. 100 pour les semences. L'échantillonnage a ciblé les nouveaux produits en plus de ceux qui présentaient un risque élevé de ne pas être conformes aux normes de qualité. Si un inoculant n'est pas conforme, le fabricant et le détaillant en sont informés et le produit peut être consigné ou remis pour être détruit.

L'ACIA vérifie la teneur garantie par l'étiquette des produits mixtes engrais/pesticides. Les inspecteurs ont prélevé 38 échantillons, dont sept (18,4 p. 100) n'étaient pas conformes aux normes. Ces produits sont généralement consignés et, à moins d'être rendus conformes, ils sont remis pour être détruits. Malgré la taille réduite des échantillons, le fort taux de non-conformité indique que c'est là un domaine sur lequel l'Agence doit toujours porter toute son attention. L'an prochain, elle augmentera le nombre d'échantillons et d'analyses.

En 2002-2003, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé des échantillons de 78 engrais contenant des oligo-éléments, afin de déterminer si la teneur garantie par l'étiquette était atteinte. Au total, 23 p. 100 de ces produits avaient des teneurs inférieures à celles indiquées, ce qui montre qu'il y a un problème de contrôle de la qualité dans l'industrie. À l'avenir, les inspections seront ciblées sur les nouveaux produits et ceux déjà connus pour leur non-conformité.

Dépistage des contaminants microbiens : L'ACIA analyse des produits tels que les boues d'épuration traitées et le compost pour dépister les contaminants microbiens tels que les salmonelles et les coliformes fécaux. Ces analyses sont nécessaires à cause du risque de transmission de micro-organismes provenant de déchets comme les eaux d'égout, le fumier et les déchets de cuisine.

Entre le 1^{er} avril 2002 et le 31 mars 2003, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 40 échantillons pour le dépistage de salmonelles et 13 pour celui de coliformes fécaux. Les produits non conformes sont habituellement consignés et, à moins d'être rendus conformes par un retraitement, ils sont détruits selon la méthode appropriée. Les produits importés qui s'avèrent non conformes sont renvoyés au fabricant. Le tableau suivant contient, en résumé, les résultats du programme de dépistage des agents pathogènes de l'ACIA :

NIVEAU D'ÉCHANTILLONNAGE ET TAUX DE CONFORMITÉ DE L'INDUSTRIE POUR CE QUI EST DE LA PRÉSENCE D'AGENTS PATHOGÈNES

	2000	2001	2002
Nombre d'échantillons	44	55	53
Conformité de l'industrie	77 %	82 %	91 %

L'ACIA est satisfaite de l'amélioration sur 12 mois du taux de conformité de l'industrie dans ce domaine.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a entrepris des travaux de recherche en laboratoire en vue d'élaborer une politique de réglementation des micro-organismes génétiquement modifiés susceptibles d'être utilisés comme suppléments. Des chercheurs à contrat se penchent actuellement sur le compostage comme méthode d'élimination de ces micro-organismes.
- Elle a commencé une étude des méthodes d'échantillonnage en vue du dépistage d'agents pathogènes dans le compost et elle s'en servira pour améliorer sa politique de réglementation.

3.5 STRATÉGIES HORIZONTALES

3.5.1 Intégrité scientifique et réglementaire

Comme elle est le plus grand organisme de réglementation à vocation scientifique du Canada, l'ACIA conçoit ses programmes et prend des décisions en matière de réglementation en se fondant sur des principes scientifiques éprouvés. Un lien solide et cohérent entre les activités scientifiques internes de l'Agence, imposées par son mandat, et les objectifs scientifiques généraux du gouvernement du Canada a pour effet d'exalter les innovations scientifiques et l'excellence au sein de l'une par l'intermédiaire de l'autre.

Pour entretenir et approfondir ce lien, l'ACIA travaille avec les 21 ministères et organismes à vocation scientifique de la collectivité scientifique et technologique fédérale. À titre de membre de cette collectivité, elle participe à l'élaboration d'une vision commune et d'un plan de mise en œuvre de la science et de l'innovation au gouvernement fédéral.

À l'appui de ces projets gouvernementaux et des objectifs exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA a également pris les initiatives suivantes :

- Elle a élaboré des stratégies visant à mettre en application le Cadre applicable en matière de sciences et de technologie du gouvernement du Canada en incorporant dans son cadre décisionnel les principes et les lignes directrices qui y figurent.
- Elle a contribué à l'établissement d'un guide fédéral à l'intention des responsables des sciences et des politiques.

- Elle a fait partie d'un groupe de travail interministériel en vue de donner suite aux recommandations contenues dans deux rapports publiés par le Conseil d'experts en sciences et en technologie : Vers l'excellence en sciences et en technologie et L'excellence en sciences et en technologie dans la fonction publique.
- Elle a travaillé en partenariat avec d'autres ministères fédéraux à la mise en œuvre de l'Initiative de recherche et de technologie CBRN du Canada, dont l'objectif est d'améliorer la capacité d'intervention du Canada en cas d'incidents chimiques, biologiques, radiologiques et nucléaires. Cette initiative prévoit aussi la création de grappes de laboratoires fédéraux qui constitueront un réseau d'intervention fédéral disposant de moyens scientifiques et technologiques adaptés aux scénarios d'attaques terroristes à risque maximal. En 2002-2003, l'ACIA a coprésidé la grappe biologique avec Santé Canada.

3.5.2 Biotechnologie

Chacun des trois secteurs d'activités de l'ACIA – salubrité des aliments, santé des animaux et protection des végétaux – continue de relever le défi de l'adaptation aux progrès constants de la biotechnologie. L'ACIA relève ce défi en investissant 10 millions de dollars par an dans son système de réglementation des produits issus de la biotechnologie, en vue d'adopter une approche plus intégrée en la matière. Elle s'est concentrée sur quatre grands domaines :

Mise en place d'une surveillance réglementaire, efficace et stricte des actuels produits biotechnologiques

LACIA appuie le **Système de réglementation fédéral en matière de biotechnologie** (SRFB) en partenariat avec d'autres ministères gouvernementaux. En 2000, les ministres du Conseil du Trésor ont approuvé une présentation du SRFB visant à investir dans un système de réglementation de la biotechnologie. Cet investissement donnera aux Canadiens un système de réglementation efficient, crédible et respecté de tous, qui protégera leur santé et l'environnement et leur permettra de bénéficier de produits salubres et efficaces.

En mai 2001, l'ACIA a élaboré un cadre de gestion et de responsabilité axé sur les résultats à l'intention du SRFB. À l'automne 2002, elle a procédé à une évaluation formative horizontale du SRFB au nom des six ministères participants. Une évaluation sommative est prévue pour 2004-2005 pour voir si les résultats attendus ont été obtenus.

En sa qualité de principal organisme de réglementation responsable de l'évaluation de la salubrité des produits agricoles issus de la biotechnologie, y compris les végétaux à caractères nouveaux, les aliments du bétail, les biofertilisants et les produits biologiques à usage vétérinaire, il incombe à l'ACIA de rester à la hauteur de la technologie à mesure qu'elle se développe et évolue. L'Agence continue d'accroître sa capacité de contrôle, d'inspection, de surveillance et d'exécution. Par exemple, en 2002-2003, elle a donné une formation perfectionnée à son personnel de terrain sur l'inspection des essais au champ en conditions confinées. Elle se lance aussi dans la recherche scientifique afin de traiter les questions nouvellement apparues et d'élaborer des politiques en temps voulu. Ainsi, elle a entrepris l'an dernier des études sur les flux de pollen de colza et leur modélisation mathématique.

Modernisation du cadre de réglementation canadien de la biotechnologie, afin d'évoluer au même rythme que la science et la réglementation

Pour ne pas se laisser distancer dans ces domaines, l'Agence a publié l'an dernier de nouvelles directives et lignes directrices de réglementation pour les végétaux à caractères nouveaux et les aliments du bétail issus de tels végétaux. Ces documents sont les suivants :

- Critères d'homologation du risque environnemental associé aux végétaux à caractères nouveaux;
- Ébauche de directive pour l'évaluation de l'innocuité des aliments nouveaux du bétail d'origine végétale;
- Modification provisoire de la directive 2000-07 sur les essais au champ en conditions confinées des végétaux à caractères nouveaux utilisés pour l'agriculture moléculaire végétale.

Les nouveaux progrès réalisés en matière transgénique pourraient bientôt ouvrir de nouveaux marchés pour les animaux à caractères nouveaux. LACIA doit, en partenariat avec Santé Canada et Environnement Canada, continuer d'élaborer le cadre de réglementation de ces animaux, pour ne pas mettre en danger la santé animale, la salubrité des aliments et l'environnement. En mars 2003, elle a organisé une réunion du Groupe de discussion sur la biotechnologie animale, afin de commencer à établir une réglementation pour les animaux issus de la biotechnologie.

Enfin, l'ACIA a continué de mettre en œuvre les recommandations formulées par la Société royale du Canada concernant la réglementation de la biotechnologie alimentaire au Canada. Les principaux jalons franchis par l'Agence en 2002-2003 sont exposés en détail dans le quatrième rapport d'étape du gouvernement du Canada, disponible sur le site Web de l'ACIA.

Influence sur l'évolution du cadre de réglementation international de la biotechnologie

L'an dernier, l'ACIA a continué de diriger, avec Santé Canada, la délégation canadienne au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Groupe d'étude spécial sur les aliments issus de la biotechnologie de la Commission du Codex Alimentarius (CODEX). Il en est résulté, en mars 2003, la publication de trois directives du CODEX concernant les évaluations de la salubrité des aliments. Ces directives décrivent en détail les processus à suivre pour déterminer la salubrité des aliments génétiquement modifiés.

L'ACIA a continué de travailler avec d'autres organisations du gouvernement du Canada, et des organismes internationaux, à la mise en œuvre des exigences du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques. En 2002-2003, elle a assisté à des consultations menées par le gouvernement du Canada, qui voulait avoir l'avis des intervenants sur les mesures à prendre pour que le Canada participe encore à l'élaboration de ce protocole. L'ACIA a aussi publié son projet de réglementation visant à mettre en œuvre les exigences de celui-ci. Le Canada pourrait décider de ratifier cette entente. Cette réglementation porterait expressément sur les produits agricoles, y compris les végétaux, les produits végétaux, les engrais, les aliments du bétail et les produits biologiques à usage vétérinaire. Un document de consultation sur le projet de réglementation de l'ACIA se trouve sur le site Web de l'Agence.

Information continue du public et incitation des Canadiens à un dialogue sur la réglementation de la biotechnologie

Pour se rapprocher de cet objectif, l'ACIA a publié l'an dernier plusieurs fiches d'information sur la réglementation de la biotechnologie à l'intention des consommateurs, et mis à la disposition de ces derniers des documents de décision réglementaire en langage simple. À titre d'exemple, on peut citer les fiches d'information suivantes :

- La capacité de l'ACIA en matière de biotechnologie;
- Avis du public;
- Méthodologies de détection et d'essai pour les produits agro-alimentaires issus de la biotechnologie;
- Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques – Article 18.

L'Agence a également travaillé avec Santé Canada à l'élaboration d'un projet pilote visant à publier sur le site Web de l'ACIA les « avis de soumission » de nouveaux produits agricoles issus de la biotechnologie. Enfin, elle a continué de travailler avec l'Office des normes générales du Canada à l'établissement d'une norme canadienne sur l'étiquetage facultatif des aliments issus de la biotechnologie.

Pour plus de renseignements sur la biotechnologie à l'ACIA, veuillez visiter son site Web à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/toc/biotechf.shtml>

3.5.3 Gestion à la frontière

La protection de l'approvisionnement alimentaire du Canada et de ses ressources animales et végétales exige des contrôles efficaces à la frontière. Les récents événements qui ont secoué le monde et l'importance capitale accordée ensuite à la sécurité de l'Amérique du Nord ont mis en évidence la nécessité d'améliorer les stratégies de gestion à la frontière.

En 2002-2003, l'ACIA a pris des mesures avec ses partenaires fédéraux et provinciaux et l'administration américaine en vue d'assurer la sécurité publique, de fluidifier la circulation transfrontalière et de coordonner les procédures d'urgence à appliquer quand la sécurité alimentaire est en jeu. La stratégie de gestion à la frontière de l'Agence vise à améliorer les mesures de sécurité alimentaire, le dépistage des maladies animales et des phytoravageurs exotiques, et la capacité d'intervention en cas d'urgence, afin de protéger les Canadiens d'une manière qui ne perturbera pas inutilement le commerce légitime.

L'an dernier, l'ACIA et ses partenaires à la frontière ont appuyé la création d'aires de rassemblement préalables des marchandises exportées et de passages accélérés pour les animaux vivants et les denrées périssables. Elle a mis en place des contrôles à l'importation permettant de détecter et de cibler les produits à haut risque. Elle s'est également préparée à déterminer l'origine des produits et à les rappeler dans l'éventualité d'un problème de sécurité alimentaire.

Dans le cadre des initiatives du gouvernement du Canada ayant trait à la sécurité publique et à la lutte contre le terrorisme, l'Agence a obtenu, en 2002-2003,

un financement supplémentaire pour rehausser les mesures de prévention des risques biotechnologiques aux postes frontières, améliorer les systèmes de surveillance de la salubrité des aliments et accroître les capacités des scientifiques et du personnel de laboratoire. En conséquence, elle a affecté des inspecteurs supplémentaires aux aéroports, aux ports de mer et aux frontières terrestres et elle a recouru à des outils d'inspection tels que les appareils de radioscopie aux points frontaliers, y compris des aires d'inspection des colis envoyés par la poste ou par messagerie et du fret. Elle a augmenté le nombre de ses équipes de maîtres et de chiens détecteurs chargés d'inspecter les produits végétaux et animaux réglementés et interdits. Elle a aussi travaillé avec l'Agence des douanes et du revenu du Canada en vue de resserrer les inspections du fret importé dans des conteneurs et la surveillance des passagers et des bagages arrivant sur des vols internationaux.

3.5.4 Gestion des interventions en cas d'urgence

En vertu de la *Loi sur la protection civile*, l'ACIA a pour mandat d'être prête à intervenir dans des situations d'urgence liées à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. L'Agence a toujours eu comme priorité de gérer efficacement les interventions d'urgence, mais elle affronte maintenant de nouvelles difficultés, parmi lesquelles une prise de conscience accrue des menaces, de plus grandes attentes de la part des consommateurs, la nécessité de redoubler de vigilance pour détecter les nouveaux dangers et le besoin d'approfondir les partenariats entre les gouvernements, l'industrie et les organismes internationaux dans la préparation aux situations d'urgence.



En 2002-2003, dans le programme qu'elle a établi à cet effet, l'ACIA a cherché essentiellement à atteindre un niveau lui permettant d'intervenir rapidement dans des situations d'urgence liées à la salubrité des aliments, à une maladie animale ou à une invasion de phytoravageurs :

- Le Manuel d'intervention en cas d'urgence de l'ACIA, qui expose les fondements de la gestion des interventions dans les situations d'urgence de l'Agence, y compris ses principes, sa structure, son organisation et ses opérations, pour une consultation interne et externe, a été achevé en janvier 2003 et publié sur le site Web de l'Agence.
- Les plans d'urgence internes relatifs à la salubrité des aliments, aux épizooties et à l'éradication de phytoravageurs ont été mis à jour.
- Un atelier sur la préparation aux situations d'urgence s'est tenu en mars 2003 en vue d'examiner le programme de préparation en cas d'urgence de l'ACIA et de proposer des améliorations.

L'ACIA a également étudié avec le Secrétariat du Conseil du Trésor la possibilité de mettre en place des mécanismes de financement qui l'aideraient à faire face au nombre croissant d'interventions en cas d'urgence exigeant d'importantes ressources. Par exemple, depuis 2001, l'Agence a affronté plusieurs crises importantes, telles que celles provoquées par le virus de la sharka, le longicorne brun de l'épinette, les encéphalopathies spongiformes transmissibles et l'agrile du frêne. Pour en payer le coût, les membres du Conseil du Trésor ont ordonné de réserver 20 millions \$ sur les 50 millions \$ de dépenses annuelles supplémentaires annoncées dans le budget fédéral de 2003.

L'Agence a continué de travailler à l'élaboration de plans d'urgence avec ses principaux partenaires, les gouvernements provinciaux et territoriaux, les intervenants de l'industrie, les comités internationaux de gestion des situations d'urgence et les ministères. Elle a, par exemple :

- créé un groupe de travail sur la préparation aux situations d'urgence avec Santé Canada, afin de mieux faire connaître les plans existants et de créer un partenariat entre eux avec mission de définir les interactions entre de telles situations;
- contribué à la mise à jour du manuel intitulé Système national d'intervention en cas d'urgence dans le secteur agroalimentaire, cadre destiné à faire la liaison entre les secteurs fédéral, provincial et privé dans le but de mieux gérer et coordonner les interventions en cas d'urgence agroalimentaire;
- travaillé avec le ministre du Solliciteur général et contribué à l'examen et à la mise à jour du Plan national de lutte contre le terrorisme.

L'ACIA conçoit et effectue régulièrement des simulations de situations critiques pour mettre à l'essai les plans d'urgence, aussi bien nationaux qu'internationaux. Ainsi, l'an dernier, l'Agence a :

- contribué à l'exercice canado-américain TOPOFF 2, exercice à grande échelle de lutte contre le terrorisme;
- conçu, avec des collègues américains, un exercice international simulant une épizootie;
- tenu, avec Santé Canada, une réunion d'orientation sur la préparation aux situations d'urgence en matière de salubrité des aliments.

3.6 GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

La Stratégie des ressources humaines 2000-2003 de l'ACIA, qui en est à sa dernière année, a été pour celle-ci un excellent cadre de gestion du personnel et outil d'établissement de rapports sur le rendement. Dans le présent rapport, le lecteur aura un aperçu des ressources, des activités et des résultats indispensables à la réalisation des trois thèmes stratégiques de l'Agence : Maintenir une main-d'œuvre qualifiée, Attirer et retenir des employés qualifiés et Continuer de développer un milieu de travail positif. L'an dernier, celle-ci a consacré beaucoup d'efforts à la fonction de planification, afin de s'assurer que les priorités stratégiques évolueront en fonction de ses besoins futurs. En consultation avec ses employés et partenaires, elle a mis au point un nouveau plan d'entreprise pour la période 2003-2008, qui met l'accent sur une saine gouvernance et une gestion sûre des ressources humaines.

Maintenir une main-d'œuvre qualifiée

En 2002-2003 l'Agence a entrepris de restructurer sa main-d'œuvre afin de mieux aligner sa structure organisationnelle sur ses priorités générales. On peut considérer ces changements comme faisant partie de la transition entre l'Agence en formation, constituée d'éléments venant de différents ministères, qu'elle a d'abord été, et celle investie d'un rôle et d'une culture bien établis. Au 31 mars 2003, ses effectifs atteignaient 5 585 employés, ce qui représente une croissance de 2,2 p. 100. En 2003, la proportion d'employés nommés pour une période indéterminée est passée (par rapport à 2002) de 80 p. 100 à 82,5 p. 100. Avec 92 p. 100, la collectivité scientifique et professionnelle⁶ enregistre l'une des plus fortes proportions. Afin de recourir rationnellement aux services d'employés temporaires, l'Agence établit tous les ans un rapport qui lui permet de s'assurer

que les postes sont pourvus de façon appropriée pour une durée déterminée ou indéterminée.

Tandis que la croissance de la main-d'œuvre a été dans l'ensemble de 2,2 p. 100, celle de la collectivité scientifique, professionnelle et technique⁷ a atteint 5,8 p. 100. Cette forte croissance a été nécessaire pour faire face aux récents événements mondiaux qui ont eu des répercussions sur le travail de l'Agence en créant une plus forte demande de sécurité et en exigeant une vigilance accrue à la frontière.

La vigueur et l'avenir de l'ACIA seront déterminés par son capital intellectuel – ses employés. Si elle veut que leurs connaissances et leurs compétences restent à jour, adaptées aux réalités et à la fine pointe de la technologie, l'apprentissage et l'innovation doivent être des engagements permanents. En investissant 5,2 millions de dollars en 2002-2003, soit une augmentation de 50 p. 100 des fonds consacrés à la formation directe en 2001-2002, elle a prouvé qu'elle avait la ferme volonté d'édifier une solide culture d'apprentissage continu. En outre, elle a réorganisé la fonction d'apprentissage et réuni la formation en gestion et la formation scientifique et technique dans un groupe distinct au sein de sa Direction générale des ressources humaines. Elle compte rendre ainsi l'apprentissage plus efficace et lui faire une place plus importante, tout en répondant stratégiquement à ses besoins de formation.

Plus de 60 p. 100 des dépenses en formation ont été absorbées par la formation technique à fondement scientifique de l'ACIA. Pour une centaine de cours de formation nationaux, on a fait appel à des équipes d'employés des Programmes et des Opérations en qualité de spécialistes de la conception et de l'élaboration de matériels et de programmes de formation. Ces cours ont eu trait principalement à la formation aux interventions d'urgence et à la gestion, aux normes de formation nationales et à la formation en matière de biotechnologie.

⁶ Pour les besoins du présent rapport, on entend par collectivité scientifique et professionnelle les groupes professionnels suivants : agronomes (AG), biologistes (BI), chimistes (CH), chercheurs scientifiques (SE) et vétérinaires (VM).

⁷ Pour les besoins du présent rapport, on entend par collectivité scientifique, professionnelle et technique les groupes professionnels suivants : agronomes (AG), biologistes (BI), chimistes (CH), inspecteurs (EG), chercheurs scientifiques (SE) et vétérinaires (VM).

Étant donné l'ampleur et l'importance des responsabilités de l'Agence, le personnel doit toujours être prêt à intervenir dans les situations d'urgence, actuelles et futures. La préparation et la réaction à de telles crises exigent qu'il connaisse les structures d'intervention nationales, provinciales et municipales et soit capable de réagir rapidement de concert avec ses homologues et collègues. Parmi les cours de formation aux situations d'urgence donnés en 2002-2003, il faut noter les points suivants :

- une centaine d'employés ont reçu une formation leur permettant d'intervenir rationnellement et efficacement dans des crises liées à la salubrité des aliments, à la santé des animaux ou à la protection des végétaux;
- plus de 115 employés ont suivi un cours sur les maladies animales exotiques affectant le bétail et les animaux sauvages;
- environ 50 employés ont suivi un cours sur les techniques d'échantillonnage propres aux encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST).

De plus, l'élaboration des Normes nationales de formation de 14 programmes s'est poursuivie tout au long de l'année dernière. Ces travaux permettront de déterminer quelles sont les compétences requises pour assumer les fonctions de chaque programme et ils seront au cœur de l'établissement des plans de formation des nouveaux employés et de ceux qui viennent d'être affectés à un programme. L'objectif ultime sera de rédiger des modules de formation et des documents de référence du même niveau que les compétences requises. La mise au point de programmes de formation officiels est un projet qui prendra des années et sera fonction des priorités des divers programmes. Trois programmes – Semences, Aliments du bétail et Engrais – ont atteint le stade de l'élaboration de systèmes d'accréditation des inspecteurs, en se fondant sur les Normes nationales de formation et l'achèvement des modules de formation.

Environ 93 p. 100 du personnel d'inspection de l'ACIA ont commencé le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments; 33 p. 100 d'entre eux ont achevé la partie théorique et 13 p. 100 l'ont étudié en entier et ont été accrédités par l'ACIA.

À mesure que le domaine de la biotechnologie s'étend, il devient de plus en plus nécessaire d'avoir des effectifs compétents pour réglementer et inspecter les produits agricoles. Plus de 110 employés des programmes Semences et Aliments du bétail ont commencé une formation spéciale sur les nouvelles connaissances et activités du personnel d'inspection. Une trentaine d'employés de l'ACIA ont profité de l'occasion pour acquérir ou perfectionner des connaissances pratiques en biotechnologie en suivant des cours préparatoires.

L'ACIA a commencé à étudier diverses méthodes de formation de son personnel technique et non technique, y compris l'apprentissage électronique. Le cas échéant, elle aura recours à la formation sur Internet ainsi qu'à des programmes d'ordinateur afin de former le plus grand nombre possible d'employés. Grâce à ces méthodes de formation innovatrices, l'Agence compte surmonter les difficultés qu'elle rencontre sur le plan topographique et opérationnel.

En ce qui concerne sa direction, l'Agence met l'accent, cette année, moins sur les programmes du gouvernement fédéral que sur les siens, qui visent à perfectionner son groupe de direction. Elle a donné une cinquantaine de cours sur les compétences en gestion et en supervision à la moitié de ses 1 200 gestionnaires et superviseurs, son objectif étant toujours de former chacun d'eux. Les cours offerts vont de la Classification à l'Encadrement, clé du rendement, en passant par des cours obligatoires tels que ceux sur l'accès à l'information et la protection des renseignements personnels, la santé et la sécurité du travail et la sensibilisation à la diversité. En offrant ces programmes à la nouvelle génération de gestionnaires, l'ACIA les fait bénéficier d'une formation utile et cohérente qui leur donnera les compétences dont ils ont besoin pour assumer leurs responsabilités.

L'Agence a élaboré une stratégie d'apprentissage alignée sur ses besoins. Cette manière coordonnée et stratégique d'aborder l'apprentissage sera à la base de ses priorités en matière de recrutement et de formation : trouver l'équilibre entre la satisfaction de besoins fluctuants, la collecte de données sur la formation, l'évaluation du rendement du capital investi et le suivi des résultats – autant de problèmes que l'Agence a connus dans le passé. Cette stratégie sera mise en œuvre en 2003-2004 pour les cinq prochaines années. La première année, l'Agence veillera avant tout à avoir les politiques appropriées pour édifier les structures de gouvernance et de responsabilité, affiner les rôles et attributions et fournir d'autres services internes d'apprentissage de base. La Stratégie d'apprentissage aura un autre résultat clé, à savoir la mise en œuvre de plans d'apprentissage qui feront apparaître des liens solides avec la planification d'entreprise, fourniront des orientations et serviront de repères pour l'évaluation. La mise en œuvre à l'échelle de toute l'Agence est prévue pour l'année à venir.

Des progrès ont été réalisés dans la mise en œuvre du module de formation PeopleSoft, qui sert à suivre la formation du personnel. En 2002-2003, tous les centres opérationnels ont appris à utiliser ce nouveau module, mais les questions qu'ils ont soulevées en matière de sécurité et de transfert des données de systèmes existants ont obligé l'Agence à apporter des modifications supplémentaires au module avant de l'étendre à tout le pays, afin de tenir compte

de ces spécificités. Les modifications devraient normalement être achevées durant le prochain exercice et la mise en œuvre deviendra alors générale.

Pour avoir une main-d'œuvre qualifiée, il faut aussi lui donner les outils qui lui permettront de profiter des possibilités de formation, de carrière et de perfectionnement qui vont de pair avec l'apprentissage continu auquel s'est engagée l'Agence. Les employés ont profité de ces possibilités, si bien que 15 p. 100 des dépenses totales de formation de l'Agence ont été absorbées par les frais de scolarité et de cours. En 2003, la grande place faite à nouveau au perfectionnement dans les langues officielles a donné lieu à un investissement supplémentaire de 250 000 \$ pour financer cette formation, ce qui devrait normalement faciliter le processus de planification de la relève et permettre d'augmenter le nombre d'employés jugés admissibles à des postes bilingues. L'Agence envisage d'officialiser son approche éducative en révisant les politiques d'apprentissage, y compris des politiques de formation avec congé d'études et aide à l'éducation et un processus d'autorisation et d'enregistrement des activités d'apprentissage.

Pour finir, la Stratégie d'apprentissage a un autre élément essentiel, à savoir la détermination des compétences indispensables ainsi que des besoins de chaque groupe en matière de formation et de gestion de carrière. Ainsi, en juin 2002, le profil du groupe des vétérinaires (VM) pour ce qui est des compétences non techniques a été achevé et a reçu l'approbation de principe du groupe de travail chargé du projet; l'approbation définitive dépendra de l'achèvement des Normes nationales de formation. Les vétérinaires de l'Agence procèdent actuellement à des essais pilotes sur le profil, afin d'en faire un outil d'avancement professionnel pratique et utile. Le programme de formation pilote devrait normalement être achevé en novembre 2003. Après avoir subi les remaniements nécessaires, il deviendra disponible d'ici à 2005 à l'échelle nationale pour la formation des VM.

Attirer et retenir des employés qualifiés

Les changements démographiques et l'économie fortement compétitive, axée sur le savoir, qui est la nôtre actuellement ont obligé l'Agence à élaborer et à mettre en œuvre des projets audacieux de planification de la relève et de recrutement ainsi que des pratiques de gestion des ressources humaines innovatrices et fondées sur les valeurs.

En 2002-2003, seulement 64 employés sur les 414 admissibles à la retraite sont réellement partis, conformément à la tendance constatée à l'Agence ces cinq dernières années, où la proportion a été d'environ 15 p. 100. L'Agence doit toutefois se préparer au départ d'un nombre important d'employés admissibles à la retraite ces cinq prochaines années. Elle a calculé que la proportion serait de 23 p. 100; elle serait légèrement plus élevée dans la collectivité scientifique, professionnelle et technique, avec 26 p. 100, la plus forte proportion de départs à la retraite devant être celle du groupe EX avec 38 p. 100.

Entre le recrutement du bon candidat et le renouvellement de la direction à partir de l'intérieur de l'Agence, la planification de la relève est un ingrédient essentiel de l'édification d'une main-d'œuvre capable d'atteindre les objectifs stratégiques. À cette fin, en 2002-2003, l'Agence a fait de la planification de la relève une de ses priorités numéro un. Elle a nommé le premier vice-président Champion de la planification de la relève, avec mission de poursuivre les objectifs alignés sur les besoins en capital humain. Elle élabore actuellement un processus de planification de la relève qui fera appel aux analyses critiques de postes⁸ et à des outils de soutien. Ce processus officiel de planification de la relève a pour objectif de maintenir la continuité dans le leadership et la capacité. La phase de recherche de ce processus a commencé en janvier 2003 et son élaboration et sa mise en œuvre continueront durant le prochain exercice.

La planification de la relève déjà en place au niveau des centres opérationnels servira de base à une approche à l'échelle de toute l'Agence :

- Dans le centre opérationnel de l'Atlantique, on a mis en place avec succès un fonds de transition pour le jumelage provisoire, système qui permet le transfert des connaissances en donnant à un employé sur le départ la possibilité de travailler avec une personne nouvellement embauchée. Quatre employés au total ont procédé ainsi à ce jour.
- En Ontario, des gestionnaires ont tenu un concours en vue d'une dotation prévue, afin de se préparer à la retraite ou à un départ pour d'autres raisons connues. Les affectations provisoires par rotation et les affectations temporaires sont des méthodes couramment utilisées pour se constituer un bassin de candidats éventuels en vue de futurs concours. Le jumelage de postes et les nominations pour une période précise permettent le transfert de connaissances dans les postes critiques, ce qui s'est produit au moins quatre fois l'an dernier en Ontario.
- Le Québec continue de porter toute son attention sur le développement du leadership chez les employés en ouvrant son programme de stage en milieu de travail à une deuxième cohorte. Quatre employés suivent actuellement ce programme, qu'ils devraient achever en 2004.
- En 2002-2003, la Direction des laboratoires de la Direction générale des sciences a également entrepris un projet pilote de planification de la relève et élaboré un modèle à mettre en œuvre dans tout le système national des laboratoires. Ce modèle met l'accent sur la détermination des besoins en postes clés. Cela permet de déceler les lacunes à combler si l'on veut que l'ACIA puisse s'acquitter de son mandat.

⁸ Groupes considérés comme étant d'une importance capitale sur la base du perfectionnement et de la disponibilité des connaissances spécialisées et de leur impact sur l'accomplissement de la mission de l'Agence.

Dans ce marché du travail fortement compétitif qui est le nôtre, l'ACIA reconnaît combien il est important de recruter une main-d'œuvre qualifiée pour mener à bien ses activités prioritaires. En 2002-2003, elle a surtout recruté dans les domaines où ses besoins étaient les plus criants. Le nombre de VM engagés a augmenté de 12 p. 100 en 2001-2002, tandis que les inspecteurs (EG) ont représenté 45 p. 100 de toutes les embauches en 2002-2003. L'ACIA a réussi à améliorer ses mesures de biosécurité en recrutant du personnel supplémentaire, y compris des inspecteurs pour les aéroports, les ports de mer et les frontières terrestres, afin de protéger notre approvisionnement alimentaire ainsi que la santé des animaux et des végétaux du Canada. Nous avons également affecté plus d'équipes de maîtres et de chiens détecteurs à nos aéroports.

L'Agence a réussi à attirer de futurs employés en offrant à des étudiants et à des personnes nouvellement et récemment diplômées des emplois et des stages intéressants et stimulants. Au niveau des centres opérationnels, elle a tenu des salons de l'emploi et organisé des échanges d'étudiants avec les universités et collèges partenaires, ce qui lui a permis de recruter un total de 189 étudiants en 2002-2003. Elle a également appuyé le programme Horizons sciences (dans le cadre de la Stratégie emploi jeunesse) en embauchant quatre étudiants pour travailler sur des projets scientifiques, dont un comme employé permanent. Elle envisage d'en engager cinq de plus au même titre en 2003-2004. Afin de continuer dans cette voie, elle a affecté un total de 250 000 \$ à l'embauche d'étudiants pour des emplois d'été en 2003. Elle espère ainsi en accroître le nombre dans l'année à venir, afin de s'assurer de jeunes talents pour l'avenir et de faire sa promotion d'employeur de choix.

Ces deux dernières années, l'Agence a mis en place le Programme de formation des agents (PFA) afin d'aider à augmenter sa capacité de recrutement et de répondre à ses besoins futurs. En 2002-2003, elle a gardé 23 des 25 agents de la première cohorte du

programme. Parmi ceux-ci, 20 ont trouvé des postes dans la collectivité scientifique, professionnelle et technique, tout particulièrement dans les disciplines de l'agronomie, de la biologie et de l'inspection. Dans la campagne de recrutement de la deuxième cohorte, qui a eu lieu en 2002-2003, l'Agence a prospecté 27 universités, ce qui lui a valu 1 160 demandes. Elle a sélectionné au total 546 candidats et elle a pourvu par la suite 25 postes. Les diplômes décernés récemment sont en majorité du premier ou du deuxième cycle dans des disciplines scientifiques qui vont de la microbiologie à la zootechnie.

Le succès du PFA et le grand nombre de participants retenus a obligé l'Agence à revoir son programme afin de vérifier s'il est toujours utile, efficace et économiquement abordable. Il n'y aura pas d'inscriptions au PFA en 2003-2004. Toutefois, l'Agence dépensera de l'argent pour des programmes de perfectionnement interne étroitement liés à la planification de la relève. Elle reverra aussi les programmes destinés aux employés fraîchement recrutés et aux étudiants, afin de veiller à ce que l'expérience à vivre par chacun d'eux en milieu de travail continue d'être de premier ordre.

Quand le moral est bon, le taux de maintien en fonction est plus élevé et l'image de l'organisation plus positive. L'Agence a réussi à retenir ses employés à un taux de 94 p. 100 en 2001-2002 et de 92 p. 100 en 2002-2003. La collectivité scientifique, professionnelle et technique, qui est au cœur de ses activités, a connu un taux encore plus élevé (94 p. 100), le maximum revenant aux chercheurs scientifiques (SE), aux chimistes (CH) et aux vétérinaires (VM), avec 98 p. 100, 97 p. 100 et 95 p. 100 respectivement. L'ACIA peut, en partie, attribuer ce taux élevé à l'attention qu'elle a portée aux programmes de bien-être, dont le Programme d'aide aux employés et l'assouplissement des modalités de travail. Étant donné la pression croissante sous laquelle elle se trouve de recruter et de retenir une main-d'œuvre extrêmement compétente, elle continuera de

s'interroger sur ce qu'elle pourrait faire pour améliorer la satisfaction des employés et le bien-être sur les lieux de travail. Elle travaille également sur une stratégie du bien-être qui devrait avoir pour résultat d'améliorer la santé et le moral des employés. Les éléments clés de cette stratégie seront fondés sur le sondage auprès des employés de l'Agence et sur les rapports trimestriels concernant les mesures en matière de ressources humaines, qui permettront de détecter les problèmes.

En février 2003, la haute direction a recommandé que l'Agence procède à un sondage auprès de l'ensemble de ses employés afin d'obtenir leur avis au sujet des problèmes en milieu de travail. Grâce aux informations recueillies, celle-ci aura des points de repère sur la satisfaction des employés et pourra mieux planifier ses programmes, stratégies et services afin de répondre au mieux aux besoins des employés. Ce sondage sera à l'image de celui effectué auprès des fonctionnaires fédéraux en 2002 et il aura lieu en automne 2003.

À partir de 2003-2004, les Ressources humaines prendront des mesures trimestrielles afin de suivre l'évolution du nombre de cas d'absentéisme, de départs naturels et d'accidents du travail et autres indicateurs de notre « bien-être ». Ces indicateurs serviront de base de lancement à un programme axé sur des mesures plus proactives.

L'ACIA a créé une culture mettant l'accent sur le respect et la reconnaissance des mérites au moyen de son Programme de reconnaissance et de récompense, qui existe maintenant depuis plus de cinq ans. L'un des moyens essentiels de satisfaire ses employés et de les retenir est d'apprécier les efforts qu'ils font au travail.

L'Agence marque sa reconnaissance pour les grandes réalisations de ses employés de tout le pays en se servant de mécanismes officiels et officieux à la fois internes et extérieurs. Plus de 75 employés ont obtenu le Prix national du président, la plus haute marque de reconnaissance de l'ACIA. À l'occasion de la célébration du jubilé d'or de la reine, plus de 85 employés ont reçu la médaille commémorative pour l'importante contribution qu'ils ont apportée à leurs concitoyens, à leur collectivité et à notre pays. Des employés de l'Agence ont également été récompensés en recevant le Prix du Chef de la fonction publique et le Prix d'excellence remis par le Secrétariat du Conseil du Trésor pour leur contribution exceptionnelle.

Les initiatives suivantes font ressortir tout le potentiel des méthodes de gestion des ressources humaines fondées sur les valeurs et elles visent à fournir aux gestionnaires recruteurs des informations, des politiques et des outils, dans le but de leur faire connaître les mesures souples mises à leur disposition pour recruter de façon stratégique.

En 2002-2003, l'Agence a élaboré et approuvé une nouvelle politique intitulée Responsabilité de dotation, qui expose les pouvoirs et les obligations de rendre compte à assumer par les gestionnaires dans les processus et les décisions se rapportant à la dotation, en conformité avec les politiques et valeurs de l'ACIA et la législation y afférente. Cette nouvelle politique sert de fondement à toutes les autres politiques relatives à la dotation et elle rendra les gestionnaires plus conscients de leurs responsabilités en la matière. En outre, en 2002-2003, l'Agence a poursuivi ses travaux de recherche-développement sur son manuel de dotation électronique. En juin 2002, elle a créé et lancé un autre outil de dotation en direct appelé « Valeurs en action », afin de guider les processus de dotation, de soutenir les valeurs et principes organisationnels existants et d'aider les gestionnaires à appliquer les valeurs sous-jacentes au recrutement : compétence, justice, transparence, impartialité politique, représentativité, équité et efficacité.



L'Agence a poursuivi ses consultations entre la direction et les agents négociateurs au niveau local, régional et national, afin d'instaurer de bonnes relations patronales-syndicales. En outre, l'an prochain, elle envisage d'élaborer une politique officialisant sa manière d'envisager les consultations patronales-syndicales. Elle se prépare à adopter la nouvelle *Loi sur les relations de travail dans la fonction publique*, qui aura des répercussions importantes sur ses relations avec les syndicats. Avant la mise en application de cette loi, il y aura de longues consultations avec les syndicats. Un mécanisme de recours est à la disposition des employés et les griefs sont enregistrés conformément aux conventions collectives. Le nombre total de griefs formulés en 2002 a baissé de 45 p. 100 par rapport à 2001. Les griefs de convention collective représentaient 75 p. 100 de l'ensemble en 2001, mais ils sont tombés à 55 p. 100 en 2002. La direction de l'ACIA continue de travailler avec des représentants du personnel et des syndicats à l'entretien de bonnes relations entre l'employeur et ses employés.

En 2002, des conventions collectives signées avec l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada et des représentants de la direction de l'ACIA ont donné aux employés du groupe scientifique et analytique (S&A) et à ceux du groupe des vétérinaires (VM) de meilleurs avantages sociaux et une rémunération plus élevée. Une entente provisoire conclue pour le groupe des informaticiens (IN) a été ratifiée. Un avis de négocier a été émis par l'Alliance de la Fonction publique du Canada et les négociations ont commencé à la fin mai 2003.

Continuer de développer un milieu de travail positif

Dans cet environnement de travail hautement complexe et dynamique, l'ACIA poursuit ses efforts pour offrir à tous ses employés un milieu de travail professionnel dont personne ne se sent exclu. Elle a tout mis en œuvre pour s'assurer que ses employés se sentent appréciés et en sécurité et qu'ils sont équipés des outils dont ils ont besoin pour effectuer leur travail. Dans une organisation on ne peut plus opérationnelle, ces questions sont d'une importance capitale. Les initiatives suivantes visent à faire progresser l'ACIA dans l'engagement qu'elle a pris d'offrir un milieu de travail positif.

Afin d'exposer ses attentes en milieu de travail, l'Agence élabore actuellement un code de déontologie destiné à faire connaître aux employés les règles et normes de conduite souhaitables pour atteindre ses objectifs. Ce code donnera des orientations dans les cas où la bonne marche à suivre n'est pas toujours évidente. Une politique disciplinaire incitant les employés à accepter les règles et les normes de l'ACIA est aussi en cours d'élaboration. Cette politique contribuera aussi à rehausser la confiance du public dans l'intégrité de l'ACIA et de ses employés. Le code de déontologie et la politique disciplinaire devraient normalement être achevés et publiés l'an prochain.

En 2002-2003, l'Agence a mis au point sa Politique sur le recours en dotation, qui doit entrer en vigueur le 1^{er} avril 2003. Sur les 177 plaintes reçues à ce sujet depuis l'adoption de la Politique sur les plaintes en matière de dotation, 28 n'étaient pas réglées au 31 mars 2003. Toutes celles formulées au titre des droits de recours de la précédente politique qui n'auront pas été réglées au 1^{er} avril 2003 relèveront à présent de cette nouvelle politique et des Lignes directrices concernant la transition vers la Politique sur le recours en dotation de l'ACIA qui y sont associées. Après examen de l'actuelle Politique sur les plaintes en matière de dotation, l'Agence a



réorganisé la politique sur le recours, afin de lui donner le maximum d'efficacité et d'efficience et d'en faire le miroir de ses valeurs et de ses principes. La politique prévoit une norme uniforme régissant les examens des plaintes en matière de dotation, un processus de recours avec des délais fixes pour accélérer le règlement des plaintes et un examen des plaintes par un tiers indépendant.

L'ACIA a connu une baisse importante (35 p. 100) du nombre total de plaintes pour harcèlement en 2002 par rapport à 2001. Elle a aussi adopté sa nouvelle Politique sur la prévention et le règlement du harcèlement en milieu de travail le 1^{er} avril 2003. Cette nouvelle politique met davantage l'accent sur la prévention des cas de harcèlement et leur règlement rapide et elle cherche à promouvoir d'autres méthodes de traitement des conflits en milieu de travail.

L'Agence exige maintenant que des services de médiation soient offerts aux parties en désaccord, l'objectif étant de régler les plaintes et de trouver une solution aux problèmes en milieu de travail à un stade plus précoce. Cette politique contient un élément important : elle reconnaît que des employés risquent d'être harcelés par des organismes réglementés par l'ACIA et elle leur donne l'assurance que la direction prendra des mesures correctives à cet égard.

L'ACIA s'est engagée à offrir un milieu de travail sûr et sain à tous ses employés. Afin de s'assurer que les gestionnaires et les employés comprennent les aspects complexes de la législation, des politiques, des normes et des lignes directrices sur la sécurité et la santé au travail et connaissent leurs droits et leurs responsabilités en la matière, elle a établi le Guide pratique sur la Santé et la sécurité au travail (SST) et l'a distribué à l'échelle nationale. Elle veut aussi établir et tenir à jour des programmes de prévention SST efficaces pour ses activités et réduire le plus possible les dangers auxquels sont exposés les employés dans l'accomplissement de leurs fonctions. À cet effet, elle a mis au point un modèle et une

méthode et elle s'en sert actuellement pour mener à bien son analyse des dangers professionnels. De plus, elle a élaboré un module de formation, lequel, en attendant l'approbation du Comité national de santé et sécurité au travail, devrait normalement être diffusé d'ici à l'automne 2003. Le nombre d'accidents du travail est resté relativement stable, avec une moyenne sur quatre ans de 265 par an, ce qui est attribuable, en partie, aux progrès importants réalisés au niveau de la capacité et de la sensibilisation des employés et des gestionnaires en matière de santé et de sécurité au travail.

Pour avoir une main-d'œuvre n'excluant personne, l'Agence a continué à axer ses priorités sur l'accroissement de sa représentativité et le renforcement de son engagement à l'égard des langues officielles. Le taux de représentation des francophones est resté relativement inchangé depuis l'an dernier, à 26 p. 100, comparativement à 23 p. 100 pour l'ensemble de la population canadienne générale (recensement de 2001).

Au 31 mars 2003, la représentativité de l'Agence dans trois des quatre groupes désignés était inférieure à la disponibilité sur le marché du travail (DMT). Toutefois, la proportion effective des départs dans ces mêmes trois groupes a été plus faible que le prévoyaient les statistiques sur la DMT, ce qui indique que l'Agence retient son personnel à un taux plus élevé que prévu. Elle doit néanmoins accroître sa représentativité grâce au recrutement. Le tableau suivant montre quel est le taux de représentation au sein de l'Agence, comparativement à la DMT :

Groupes visés par l'équité en matière d'emploi	Pourcentage de la main-d'œuvre disponible sur le marché du travail (tiré du Recensement de la population de 1996 et de l'Enquête sur la santé et les limitations d'activités de 1991, menés par Statistique Canada)	Pourcentage de l'effectif de l'ACIA	
		31 mars	
		2002	2003
Femmes	44,6 %	44,7 %	44,9 %
Autochtones	1,7 %	1,6 %	1,5 %
Personnes handicapées	4,6 %	3,2 %	2,9 %
Minorités visibles	8,6 %	6,9 %	6,6 %

En vue de combler ces lacunes, l'Agence a effectué une étude des systèmes d'emploi et elle a détecté quelques obstacles susceptibles d'influer sur la représentation des quatre groupes désignés. Cette étude ne lui a toutefois pas apporté suffisamment d'explications sur la sous-représentation constatée dans chacun des groupes professionnels et elle aura encore d'autres travaux à faire pour analyser ces particularités. Une fois ce processus achevé, elle mettra sur pied son plan d'équité en matière d'emploi pour examiner les 12 exigences du cadre d'équité en matière d'emploi, se conformer à la *Loi sur l'équité en matière d'emploi* et être le reflet de la riche société ethno-culturelle du Canada. Elle compte être en parfaite conformité avec la *Loi sur l'équité en matière d'emploi* d'ici à la fin de l'exercice 2003-2004.

Afin de soutenir encore davantage son projet d'équité, l'Agence a restructuré et rationalisé ses conseils consultatifs sur l'équité en matière d'emploi en 2002-2003. Elle s'attend, grâce à cela, à ce que les activités en la matière deviennent de plus en plus représentatives de ses priorités et que tous les centres opérationnels soient capables de les mener en fonction des priorités de leurs équipes de gestion respectives.

Conformément à la volonté de l'Agence d'instaurer une gestion axée sur les résultats, le président a clairement établi les obligations de rendre des comptes sur le rendement des cadres de direction, jetant par là le fondement du futur cadre d'évaluation du rendement de l'Agence. L'intention est de veiller à ce que l'engagement d'obtenir des résultats liés aux objectifs de l'Agence commence au niveau hiérarchique le plus élevé et que chaque employé s'en acquitte. Pour que l'évaluation du rendement des cadres de direction se fasse de manière plus responsable, l'Agence a procédé cette année à un examen semestriel des ententes conclues dans ce domaine. Elle voulait s'assurer de la bonne qualité de la détermination des engagements clés et des mesures du rendement, y compris pour l'équité en matière d'emploi, les langues officielles, la santé et la sécurité au travail.

En vue de représenter clairement sa composition démographique, l'ACIA continue d'établir et d'améliorer un rapport statistique détaillé comprenant une analyse des tendances manifestées par les indicateurs du rendement RH. Ce rapport donne aux gestionnaires une idée des tendances de la main-d'œuvre au niveau du pays, des centres opérationnels et des directions générales, ce qui leur permet de planifier leurs besoins futurs en personnel

en se reportant, le cas échéant, aux données des années précédentes. Les gestionnaires se servent régulièrement de ces informations pour diverses raisons, y compris la planification des RH.

L'Agence a commencé à élaborer les normes de classification dont elle a besoin pour évaluer les travaux de ses vétérinaires, scientifiques et analystes. Ces normes devraient lui permettre d'évaluer les travaux exigés par la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* et d'autres lois mises en application par elle dans le domaine de la science, de l'analyse et de la médecine vétérinaire. Les quatre normes de classification du Conseil du Trésor utilisées actuellement ne remplissent pas cette fonction. Les nouvelles normes tiendront compte des valeurs de l'Agence dans l'évaluation des travaux et elles seront plus actuelles que les autres. La mise en œuvre de la norme VM est prévue pour décembre 2003, suivie de celle du groupe scientifique et professionnel l'année suivante.

Conclusion

Dans le cadre des efforts déployés pour intégrer la planification des activités et des ressources humaines en 2002-2003, la Direction générale des ressources humaines a travaillé, en étroite collaboration avec l'Équipe chargée de la planification du plan d'entreprise, à l'élaboration d'un nouveau plan d'entreprise et de la stratégie de gestion des RH s'y rattachant. Cette nouvelle stratégie donnera, pour les cinq années à venir, une vision plus disciplinée et plus exigeante de la gestion des RH. Mise sur pied en consultation avec les employés et gestionnaires de tout le pays, elle tient compte des résultats d'une analyse environnementale des facteurs internes et externes qui influenceront à l'avenir sur la gestion des RH.

Elle suit l'orientation du nouveau Plan d'entreprise 2003-2008 et sera axée sur quatre priorités stratégiques essentielles : un leadership efficace, un effectif productif, un environnement de travail dynamique et un effectif durable. Sa publication est prévue pour l'automne 2003. L'Agence rendra compte des progrès réalisés en 2003-2004 par rapport à ces quatre priorités stratégiques en matière de RH.

Il est bien sûr essentiel que l'Agence établisse un plan de gestion des RH pour les années à venir, mais un tel plan n'est efficace que s'il est mis en vigueur. En 2002-2003, l'Agence a encore développé son système de gestion du rendement afin d'être capable de présenter des résultats utiles aux Canadiens. La Direction générale des ressources humaines a participé à ce processus et, au cours du prochain exercice, elle ajustera son cadre de mesure du rendement pour l'aligner sur le système de gestion du rendement de l'Agence. Il devrait en résulter une amélioration de la capacité de mesure et de l'aptitude à rendre compte des résultats de la gestion des RH de l'Agence.

3.7 INITIATIVES DE GESTION MODERNE

Conformément à l'initiative Modernisation de la fonction de contrôleur du gouvernement du Canada, l'ACIA s'est engagée à moderniser et à améliorer de façon suivie ses pratiques de gestion. En 2002, elle a établi un bureau des initiatives de gestion moderne afin de faciliter l'intégration des principes de la gestion moderne dans toute l'organisation. À l'automne 2002, elle a terminé une évaluation des capacités en matière de pratiques de contrôleur moderne. Dans le but de continuer à progresser sur ce plan et pour s'attaquer aux améliorations indiquées dans l'évaluation des capacités, elle élabore actuellement un plan d'amélioration de la gestion moderne qui sera lancé à l'automne 2003. Le plan combinera et poursuivra un certain nombre d'initiatives clés amorcées en 2002-2003 ou les années précédentes. De plus, il soutiendra l'objectif stratégique « Assurer une gestion sûre de l'Agence » décrit dans le Plan d'entreprise 2003-2008.

Un cadre de gestion améliorée du rendement

Comme l'évaluation des capacités en 2002 et l'évaluation des rapports annuels de l'ACIA par le vérificateur général l'ont fait ressortir, l'Agence a besoin de meilleures mesures de rendement. L'an dernier, elle a réalisé de gros efforts dans ce domaine et elle a conçu un cadre de gestion du rendement axé sur les résultats. Pour chacun de ses trois secteurs d'activités, elle a confirmé les activités principales et les résultats visés avec les avantages globaux qu'en tireront les Canadiens. Elle a également fixé des indicateurs de rendement.

De janvier à mars 2003, l'ACIA a entrepris trois projets pilotes pour valider et approfondir le cadre de gestion du rendement. En 2003-2004, elle compte élaborer de meilleures stratégies de collecte, de gestion et de communication de données et accomplir d'autres progrès sur le plan de la mise en œuvre.

Un cadre de planification intégrée axée sur les risques

Pour l'ACIA, la planification stratégique et la responsabilité sont des éléments essentiels d'une bonne gestion. Elles définissent ce que l'Agence devrait accomplir et les raisons pour lesquelles c'est important, tout en démontrant son engagement d'assumer la responsabilité du rendement qu'elle veut obtenir. L'an dernier, l'ACIA a progressé vers son but, qui est d'intégrer davantage son cadre de planification axé sur les risques. Le cadre de gestion du rendement a donné une meilleure assise à son processus de planification. L'élaboration du Plan d'entreprise 2003-2008 et du Rapport sur les plans et les priorités 2003-2004 a bénéficié de la participation de la haute direction et de discussions horizontales plus nombreuses entre les directions générales. Au nombre des améliorations qu'a réalisées l'Agence dans le cadre de sa planification globale figure une plus grande conformité de ses objectifs avec les priorités clés du gouvernement du Canada et les résultats pour les Canadiens. En outre, l'ACIA a continué à raffermir les liens entre la planification, les mesures du rendement et les rapports.

Une meilleure gestion financière

Comme il était devenu nécessaire d'obtenir de meilleures informations de gestion et d'améliorer son administration, l'ACIA a pris un certain nombre d'initiatives tablant sur le succès de sa conversion à la comptabilité d'exercice. En 2002-2003, afin d'améliorer globalement la prise de décision, elle a conçu un outil de rapports financiers sur Internet, grâce auquel les gestionnaires peuvent trouver sur leur ordinateur des prévisions budgétaires clés et des rapports sur les frais encourus. Cette initiative leur donnera de meilleurs instruments et techniques pour s'acquitter de leurs fonctions de gestion financière et mènera à une approche plus cohérente avec, comme résultat, des rapports financiers plus fiables.

Le lancement de cet outil devrait avoir lieu en 2003-2004, à la suite de la mise en œuvre d'un plan de formation des employés.

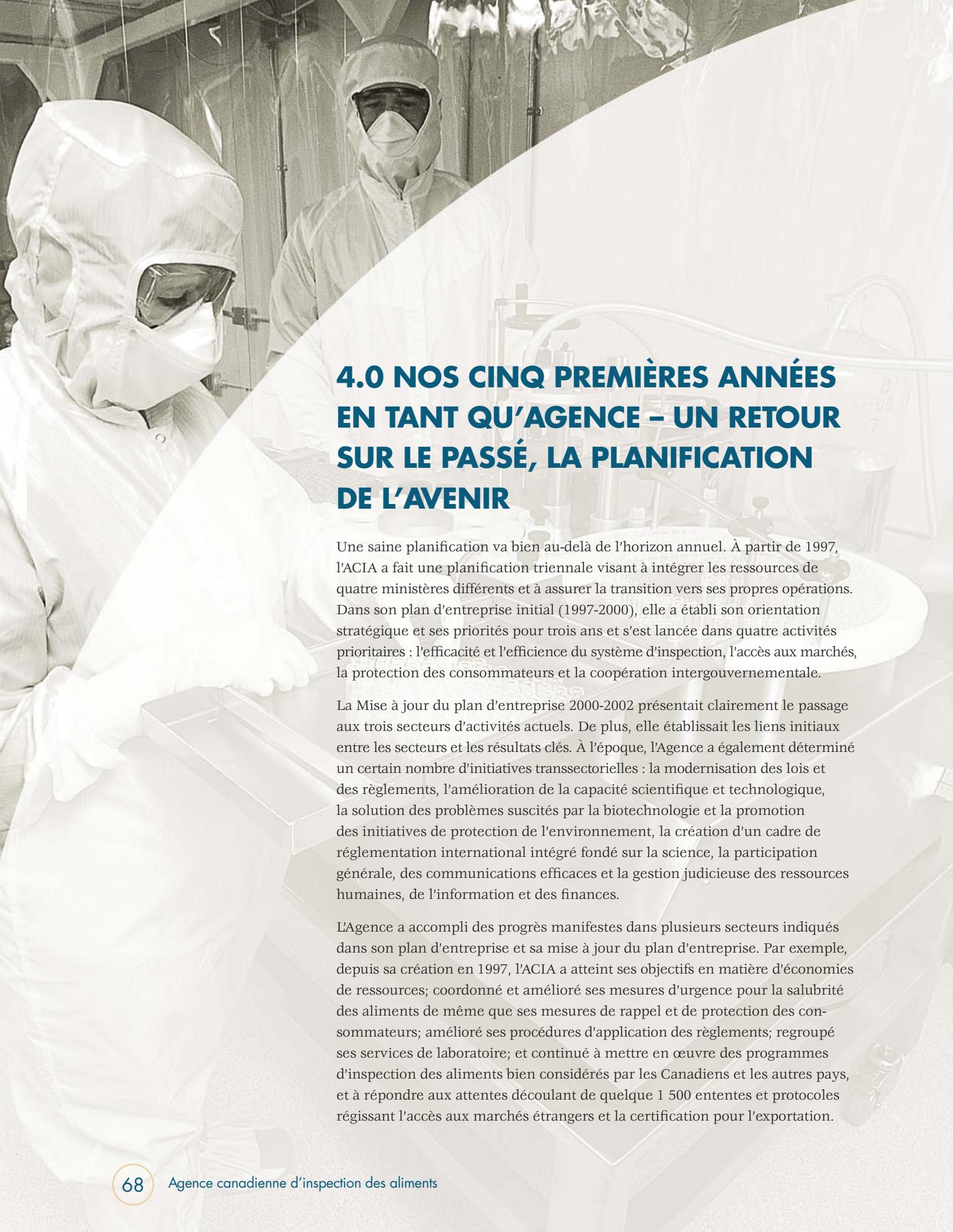
Immobilisations – Défis et risques financiers

L'Agence possède et administre un certain nombre de laboratoires importants répartis un peu partout au Canada. En raison de leur âge et de leur constant besoin de rénovations, l'Agence a besoin de capital permanent. Selon nos états financiers, leur amortissement atteint environ 19 millions de dollars. En 2002-2003, le budget annuel des immobilisations de l'Agence s'élevait à 16,8 millions. Pour gérer son besoin de capital permanent, l'Agence a entrepris d'élaborer une stratégie de mise en valeur des immobilisations qu'elle compte achever durant l'exercice 2003-2004. Cette stratégie lui permettra d'établir ses priorités à venir dans le domaine des immobilisations.

Une capacité renforcée en matière de GI/TI pour soutenir les priorités en matière d'activités

Les outils de gestion et de technologie de l'information (GI/TI) jouent un rôle capital dans la bonne gestion de l'Agence. Celle-ci continuera à axer la gestion de la GI/TI sur les besoins en information de ses secteurs d'activités afin de permettre à chacun de prendre des décisions efficaces et d'exécuter de bons programmes. Reconnaissant que la gestion de la GI/TI était indissociable de la planification globale de ses activités, elle a élaboré un cadre de GI/TI pour que les investissements dans ces domaines soient alignés sur ses priorités générales. L'an dernier, la préparation de la Stratégie de GI/TI 2003-2008, du Plan d'investissement 2003-2008 et du Plan de GI/TI 2003-2004 a permis de démontrer qu'il y avait eu une amélioration à cet égard.

En 2002-2003, l'ACIA a privilégié le développement continu des projets qui amélioreront la gestion de l'information et la présentation de l'information sur le rendement dans ses trois secteurs d'activités, dont, par exemple, le Programme des activités multi-sectorielles, le Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des échantillons de laboratoire, le Système de certification des exportations, le Système de contrôle et de suivi à l'importation, le Système de gestion de crise, le Système canadien de gestion des situations d'urgence créées par les maladies animales et le Système d'information sur la gestion de l'environnement. Dans le dessein d'améliorer son infrastructure en matière de GI/TI, l'Agence a aussi continué à développer l'an dernier le Projet d'amélioration de la bureautique, le Projet de modernisation des serveurs et le Projet d'amélioration et de modernisation de la gestion de l'information.



4.0 NOS CINQ PREMIÈRES ANNÉES EN TANT QU'AGENCE – UN RETOUR SUR LE PASSÉ, LA PLANIFICATION DE L'AVENIR

Une saine planification va bien au-delà de l'horizon annuel. À partir de 1997, l'ACIA a fait une planification triennale visant à intégrer les ressources de quatre ministères différents et à assurer la transition vers ses propres opérations. Dans son plan d'entreprise initial (1997-2000), elle a établi son orientation stratégique et ses priorités pour trois ans et s'est lancée dans quatre activités prioritaires : l'efficacité et l'efficience du système d'inspection, l'accès aux marchés, la protection des consommateurs et la coopération intergouvernementale.

La Mise à jour du plan d'entreprise 2000-2002 présentait clairement le passage aux trois secteurs d'activités actuels. De plus, elle établissait les liens initiaux entre les secteurs et les résultats clés. À l'époque, l'Agence a également déterminé un certain nombre d'initiatives transsectorielles : la modernisation des lois et des règlements, l'amélioration de la capacité scientifique et technologique, la solution des problèmes suscités par la biotechnologie et la promotion des initiatives de protection de l'environnement, la création d'un cadre de réglementation international intégré fondé sur la science, la participation générale, des communications efficaces et la gestion judicieuse des ressources humaines, de l'information et des finances.

L'Agence a accompli des progrès manifestes dans plusieurs secteurs indiqués dans son plan d'entreprise et sa mise à jour du plan d'entreprise. Par exemple, depuis sa création en 1997, l'ACIA a atteint ses objectifs en matière d'économies de ressources; coordonné et amélioré ses mesures d'urgence pour la salubrité des aliments de même que ses mesures de rappel et de protection des consommateurs; amélioré ses procédures d'application des règlements; regroupé ses services de laboratoire; et continué à mettre en œuvre des programmes d'inspection des aliments bien considérés par les Canadiens et les autres pays, et à répondre aux attentes découlant de quelque 1 500 ententes et protocoles régissant l'accès aux marchés étrangers et la certification pour l'exportation.

Dans son plan d'entreprise de 1997, l'Agence avait aussi fait de la coopération intergouvernementale une priorité. À l'échelle multilatérale, les gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux continuent de travailler à l'établissement d'un système canadien intégré d'inspection des aliments qui tienne compte à la fois des besoins des consommateurs et de l'industrie. Depuis 1997, d'importants progrès ont été réalisés sous la forme d'ententes, de normes et de codes de pratique fédéraux, provinciaux et territoriaux dans le domaine de la salubrité des aliments. L'Agence poursuit ces activités importantes.

De plus, on trouvera ci-après des initiatives dont la progression a été moindre que prévu, l'Agence administrant ses priorités dans les limites de ses ressources. Ainsi, le premier plan d'entreprise de l'ACIA (1997-2000) introduisait le concept d'un système intégré d'inspection qui fusionnerait les programmes d'inspection existants en un système global fondé sur des données scientifiques. Pendant les années qui ont suivi, l'ACIA a réorienté ses efforts à cet égard vers l'harmonisation des approches de l'inspection adoptées par les différents programmes, telles que les systèmes de contrôle à l'importation et les protocoles de vérification. L'un des problèmes qui s'est posé venait du fait que les industries réglementées en étaient à différentes étapes du passage à l'adoption des pratiques de gestion des risques fondées sur des données scientifiques. Dans le Plan d'entreprise 2003-2008, l'ACIA explique que son but est d'accroître, au cours des cinq prochaines années, le nombre d'établissements enregistrés au fédéral mettant complètement en œuvre des programmes de gestion des risques fondés sur des données scientifiques.

Le souci de livrer ses services de manière économique et axée sur les risques demeure une priorité absolue de l'Agence. Celle-ci favorise l'utilisation efficace de ses ressources en s'efforçant continuellement d'améliorer sa planification, de restructurer ses programmes et de rationaliser ses opérations. Elle a amorcé un processus de planification intégrée axée sur les risques, en se basant sur le Cadre de gestion intégrée du risque du Secrétariat du Conseil du Trésor. Le processus comprend l'élaboration d'un profil de risque général, qui mène à l'établissement des priorités, des plans de travail et des ententes de gestion du rendement pour les cadres supérieurs.

L'ACIA poursuit également ses efforts pour mettre en œuvre un cadre de gestion du rendement qui lui permette d'arrimer ses activités, et les extrants qui en découlent (résultats clés et stratégiques, et avantages pour les Canadiens), à chacun de ses trois axes opérationnels. La prochaine phase de cette initiative portera sur le développement ou l'amélioration de systèmes d'information aidant à réunir, à analyser et à présenter plus efficacement les informations sur les programmes.

Pendant ses premières années en tant qu'Agence, l'ACIA s'est occupée de situations d'urgence importantes dans les domaines de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la lutte contre les phytoravageurs, parallèlement à des problèmes de ressources et à des changements opérationnels. Au cours des prochaines années, elle affrontera de nouveaux défis comme la demande croissante de services, le besoin de renouveler ses effectifs et d'améliorer sa capacité scientifique, et la nécessité de rehausser la sécurité et de se préparer à faire face aux situations d'urgence. Au début de 2003, elle a procédé à de vastes consultations d'intervenants clés — ses employés, l'industrie, les consommateurs et ses partenaires gouvernementaux — dans le but de déterminer quels seront les changements et les mesures nécessaires pour continuer à répondre aux besoins des Canadiens. Le Plan d'entreprise 2003-2008 explique que l'ACIA compte relever ces défis en se fixant cinq objectifs stratégiques :

- protéger les Canadiens contre les risques évitables pour la santé;
- assurer un régime de réglementation équitable et efficace;
- assurer le maintien des ressources végétales et animales;
- assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire au Canada;
- assurer une gestion sûre de l'Agence.

Chacun de ces objectifs soutient les priorités établies par le gouvernement du Canada et procure des avantages importants à tous les Canadiens. Pour obtenir de plus amples informations sur le Plan d'entreprise 2003-2008 de l'ACIA, veuillez visiter son site Web à l'adresse suivante :

www.inspection.gc.ca



5.0 RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION À L'ÉGARD DES RAPPORTS SUR LE RENDEMENT ET ÉVALUATION DE LA VÉRIFICATRICE GÉNÉRALE



ÉVALUATION PAR LA VÉRIFICATRICE GÉNÉRALE de l'information sur le rendement présentée dans le rapport annuel 2002-2003

*Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et
au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire*

OBJET ET ÉTENDUE

La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* exige que le vérificateur général évalue la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport d'activités (c.-à-d. « rapport annuel ») de l'Agence relativement aux objectifs annuels et généraux établis dans le plan d'entreprise de celle-ci.

La direction de l'Agence est responsable du plan d'entreprise et de l'information sur le rendement présentée dans le rapport annuel. Il m'incombe de fournir une évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel 2002-2003 de l'Agence. Pour ce faire, j'ai évalué l'information en regard des critères relatifs à la justesse et à la fiabilité, lesquels sont présentés dans l'annexe 1 et ont fait l'objet de discussions avec l'Agence. J'ai effectué mon évaluation conformément aux normes relatives aux missions de certification établies par l'Institut Canadien des Comptables Agréés. L'évaluation a compris une analyse de l'information et le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui de cette information. Mon évaluation a été menée de manière à obtenir un niveau élevé d'assurance (c.-à-d. « vérification ») que l'information présentée est pertinente, compréhensible, attribuable et équilibrée selon les critères d'évaluation définis. Cependant, en ce qui concerne le critère relatif à l'exactitude de l'information, j'ai effectué mes travaux d'évaluation afin d'obtenir un niveau modéré d'assurance (c.-à-d. « examen »). Je n'ai pas évalué le rendement réel de l'Agence ni fait d'observation à ce sujet.

Mon évaluation porte sur l'information sur le rendement présentée dans le rapport et non sur l'information à laquelle renvoient les hyperliens du site Web.

CONCLUSION

À mon avis, même si plusieurs améliorations ont été apportées cette année, dans l'ensemble, l'information sur le rendement de l'Agence ne répond pas adéquatement à mes attentes relativement à une information juste et fiable.

ÉVALUATION SOMMAIRE

Des observations clés sont présentées en regard des critères d'évaluation d'une information juste et fiable. Les observations sur l'information sur le rendement des ressources humaines sont présentées séparément.



Pertinente

Le rôle de l'Agence est clairement expliqué. Je suis heureuse de constater que l'information sur le rendement couvre dans l'ensemble tous les aspects du contexte dans lequel l'Agence fonctionne. Elle renseigne également sur certains des facteurs externes dont l'Agence doit tenir compte pour assurer ses services, y compris des questions comme la mondialisation croissante et la demande accrue de services. De plus, l'Agence a travaillé fort pour établir des modèles logiques afin de structurer l'information sur le rendement présentée par rapport aux résultats stratégiques et aux résultats clés.

Nécessité de fournir des renseignements supplémentaires et de préciser les explications. Pour nombre de résultats clés, l'Agence met l'accent sur les données touchant les activités sans pour autant les accompagner de mesures des résultats. La description des activités d'éducation et de sensibilisation en est un exemple. De plus, dans de nombreux cas où elle présente les résultats, l'Agence n'explique pas clairement l'importance de cette information. Cette faiblesse restreint la pertinence de l'information sur le rendement utilisée pour l'évaluation du rendement de l'Agence.

Nécessité de fournir des renseignements supplémentaires sur les coûts. Cette année, l'Agence indique le coût annuel de chacun des trois secteurs d'activités et des principaux programmes. Cependant, elle ne présente pas d'information ni d'analyse sur le coût total de ses activités au fil du temps. Par exemple, le coût net d'exploitation annuel de l'Agence a augmenté de 56 p. 100, passant de 324 millions de dollars en 1998-1999 à 506 millions de dollars en 2002-2003. Il est difficile d'établir en quoi cette augmentation de 182 millions de dollars des coûts est attribuable aux secteurs d'activités et aux programmes. De plus, l'Agence ne présente ni information ni analyse sur les coûts réels par rapport aux coûts prévus pour assurer les services, qu'il s'agisse des coûts totaux ou des coûts par secteur d'activités ou programme.

Compréhensible

La méthode de conformité est expliquée. Cette année, l'Agence a indiqué clairement qu'elle s'efforcera de promouvoir une entière conformité aux exigences réglementaires et d'améliorer la conformité dans les cas où le taux de conformité est inférieur à 100 p. 100 d'année en année. Dans la plupart des cas, le taux de conformité réel est inférieur à 100 p. 100.

Nécessité de fournir des explications supplémentaires sur les tendances et les écarts de rendement. L'Agence ne compare pas toujours les taux annuels de conformité à ceux des années précédentes. L'Agence ne fournit généralement pas non plus d'interprétation compréhensible de l'écart entre le rendement réel et le rendement prévu ni ne décrit la stratégie qu'elle compte appliquer pour obtenir des améliorations d'une année à l'autre.

Le rendement n'est pas évalué en regard des attentes dans la plupart des cas. L'information sur le rendement présentée pour plusieurs secteurs clés ne précisait pas d'attentes claires et concrètes. À titre d'exemple, mentionnons l'adoption, par l'industrie de la viande, des systèmes d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP) dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral. Pour l'exercice 2002-2003, l'Agence signale que 58 p. 100 des établissements de transformation de la viande agréés par le gouvernement fédéral ont obtenu



cette reconnaissance. Il s'agit d'une augmentation de 10 p. 100, ou de 30 établissements, en 2002-2003 par rapport à l'année précédente. Comme l'Agence ne présente pas d'objectifs pour cet indicateur ni d'analyses des résultats réels par rapport aux résultats prévus, il est difficile pour les Canadiens de tenir l'Agence responsable de son rendement pour ce qui est de la promotion de la mise en œuvre des systèmes HACCP.

Attribuable

Il est difficile de déterminer la contribution de l'Agence aux résultats présentés. L'Agence présente de l'information générale sur divers partenaires qui l'aident à remplir son mandat. Cependant, dans l'ensemble, il est difficile de déterminer la contribution de l'Agence à la plupart des résultats présentés. La contribution de l'industrie, d'autres organisations gouvernementales, de consommateurs et de groupes d'intérêt et de l'Agence dans l'atteinte des résultats clés (par exemple, les taux de conformité des industries) n'est pas toujours présentée. J'encourage l'Agence à poursuivre son travail pour donner des précisions supplémentaires sur sa contribution et celle de ses partenaires aux résultats présentés.

Exacte

Les lacunes de l'information présentée sont expliquées dans certains cas. Cette année, pour le secteur d'activités - salubrité des aliments, l'Agence a amélioré l'information présentée en décrivant les lacunes touchant ces données, notamment leur fiabilité et leur disponibilité. Par exemple, elle indique que, pour les produits laitiers, elle ne connaît pas les taux de conformité nationaux pour l'échantillonnage microbiologique. De plus, l'Agence mentionne que les taux de conformité disponibles des établissements ne sont pas entièrement validés, notamment pour l'abattage et la transformation de la viande, la transformation des poissons et des fruits de mer et la transformation des fruits et des légumes. L'Agence s'est engagée à améliorer ses stratégies de collecte, de gestion et de présentation de données pour l'exercice 2003-2004.

Il faut davantage de précisions sur la validité de l'information présentée. En règle générale, l'Agence ne fait pas état de la validité statistique et de la variabilité de l'information sur le rendement. Par exemple, l'Agence présente un nouvel indicateur de son rendement, soit le nombre d'inspections réalisées par rapport au nombre d'inspections prévues (taux d'exécution des vérifications). Pour le programme d'hygiène de la viande, l'Agence a effectué 35 p. 100 des vérifications partielles qu'elle avait prévues dans les établissements qui ont obtenu une reconnaissance du fait qu'ils ont mis en place un programme d'amélioration de la salubrité des aliments. Elle ne parle pas assez de l'incidence du nombre de vérifications réelles, qui est bien moindre que le nombre prévu, sur la validité des résultats communiqués (p. ex., les taux de conformité) et des stratégies pour accroître ce nombre.

Il y a encore à faire pour mettre en œuvre une fonction d'assurance de la qualité. Cette année, nous avons constaté que l'Agence avait amélioré sa fonction d'assurance de la qualité en vérifiant l'exactitude de l'information qu'elle communique. Cependant, l'Agence doit encore s'efforcer de développer et de mettre en place une fonction d'assurance de la qualité qui soit à la hauteur.



Équilibrée

Il y a un équilibre accru dans l'information sur le rendement. Je suis heureuse de constater cette année que l'information sur le rendement présente des résultats plus équilibrés qu'auparavant (p. ex., taux de conformité, taux d'exécution des vérifications) et qualifiés par l'Agence de satisfaisants ou d'insatisfaisants et que l'Agence indique, dans une certaine mesure, les secteurs où il y a place à l'amélioration.

Il faut davantage de renseignements sur les risques et les défis. Dans certains cas, les explications concernant les risques et défis importants étaient incomplètes. À titre d'exemples, mentionnons les questions de financement des urgences, les défis en matière de ressources, le mandat de Santé Canada relativement à l'évaluation des activités de l'Agence en matière de salubrité des aliments et l'information particulière sur les défis que doit relever l'Agence en matière de systèmes d'information.

INFORMATION SUR LE RENDEMENT DE LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES DE L'AGENCE

L'information sur le rendement des ressources humaines est juste et fiable. Selon mon évaluation, j'estime que l'information sur le rendement des ressources humaines répond assez bien à mes attentes relativement à la justesse et à la fiabilité. L'information présentée cette année dans le rapport est meilleure que celle des années précédentes en ce qui concerne la gestion des ressources humaines. L'Agence continue de produire des rapports sur les tendances importantes des ressources humaines afin de suivre le rendement et de cerner les principaux secteurs à risque. Les méthodes que l'Agence utilise pour recueillir l'information sur la formation et la satisfaction des employés et la communiquer devraient améliorer sa capacité de rendre compte par rapport à ses objectifs en matière de ressources humaines et de cerner les secteurs à risque.

Cependant, il est souhaitable d'améliorer l'information présentée. Par exemple, la présentation plus uniforme des résultats antérieurs, réels et prévus permettrait de mieux évaluer le rendement de la gestion des ressources humaines.

AMÉLIORER L'INFORMATION SUR LE RENDEMENT COMMUNIQUÉE PAR L'AGENCE

Voilà six ans que l'Agence communique de l'information sur son rendement. Cette année, j'ai constaté des améliorations dans divers aspects de l'information, notamment : élaboration d'un cadre de gestion du rendement, équilibre amélioré du rendement présenté, transparence accrue quant à la qualité des données et amélioration de la description du rôle de l'Agence dans divers secteurs et de la description de la méthode de conformité.

J'ai été particulièrement heureuse de constater que l'Agence a présenté cette année les résultats d'un projet pilote clé visant à améliorer l'information sur le rendement de ses programmes portant sur l'hygiène de la viande et le poisson. L'Agence a présenté les résultats de ces programmes, notamment de l'information qui reflète de plus près l'esprit de l'information juste et fiable. Il reste beaucoup de travail à faire pour mener à bien ces projets pilotes. L'Agence pourrait, par exemple,



améliorer ses indicateurs et ses objectifs ainsi que réunir et analyser un volume accru de données. Cela montre que l'Agence est en bonne voie d'améliorer l'information sur son rendement dans les années à venir. J'encourage l'Agence à continuer de mettre en œuvre les prochaines phases de son cadre de rendement en tenant compte des résultats de ses projets pilotes.

L'Agence doit améliorer l'utilité de l'information sur le rendement afin que son rapport puisse mieux servir de document redditionnel. Elle pourrait notamment mettre l'accent sur les résultats plutôt que sur ses activités, présenter des attentes de rendement claires et concrètes, discuter des écarts entre le rendement réel et le rendement prévu, y compris les mesures prévues pour améliorer le rendement, mieux décrire l'importance de l'information sur le rendement, améliorer l'information financière et préciser la description de ses risques et de ses défis.

Pour l'exercice 2003-2004, j'aimerais que l'Agence s'efforce de présenter de l'information sur le rendement qui reflète davantage mes attentes pour ce qui est de l'information juste et fiable.

La vérificatrice générale du Canada,

Sheila Fraser, FCA
Ottawa, Canada
Le 7 novembre 2003



Annexe 1

Critères d'évaluation de la justesse et de la fiabilité Bureau du vérificateur général

Les critères suivants ont été élaborés pour évaluer la justesse et la fiabilité de l'information présentée sur le rendement de l'Agence en regard des objectifs énoncés dans son plan d'entreprise. Nous nous sommes penchés sur deux préoccupations principales : L'Agence a-t-elle communiqué l'information sur son rendement en regard de ses objectifs ? Cette information était-elle juste et fiable ? L'information sur le rendement en regard des objectifs est juste et fiable si elle permet au Parlement et au public de déterminer la mesure dans laquelle l'entité ou le programme en question atteint les objectifs que l'on s'est fixés.

Pertinente	L'information sur le rendement rend compte, dans son contexte, de réalisations concrètes et importantes en regard des objectifs et des coûts.
Compréhensible	L'information sur le rendement dresse un tableau clair du rendement et décrit les attentes et les repères en regard desquels le rendement est comparé.
Attribuable	L'information sur le rendement démontre, de façon crédible, pourquoi le programme a produit des changements positifs.
Exacte	L'information sur le rendement reflète adéquatement les faits communiqués et ce, à un niveau approprié d'exactitude.
Équilibrée	L'information sur le rendement fournit un tableau représentatif et clair de tout l'éventail des réalisations, tableau qui n'induit pas le lecteur en erreur.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les critères, prière de consulter notre site Web à www.oag-bvg.gc.ca.

6.0 RENDEMENT FINANCIER

Agence canadienne d'inspection des aliments Responsabilité de la direction à l'égard des rapports financiers

La direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence) est chargée de préparer toute l'information faisant partie de ses états financiers et de son rapport annuel. Ces rapports sont obligatoires au sens de l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les états financiers présentés ci-joint ont été préparés en conformité avec les principes comptables généralement reconnus du Canada tel que stipulé à l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les principales conventions comptables sont identifiées à la note 2.

La direction est responsable de l'intégrité et de l'objectivité de l'information contenue dans ces états financiers. Une partie de cette information est fondée sur les meilleurs jugements et estimations de la direction et elle tient compte, comme il se doit, de l'importance relative. Afin de satisfaire à ses obligations de rendre compte, la direction tient à jour un ensemble de comptes qui permet l'enregistrement centralisé des opérations financières de l'Agence. L'information financière et l'information de gestion contenues dans les états ministériels, et ailleurs dans les *Comptes publics du Canada*, concorde avec celle des présents états financiers.

La direction tient à jour un système de gestion financière et de contrôle interne destiné à fournir une assurance raisonnable que l'information financière est fiable, que les actifs sont protégés, que les opérations sont exécutées conformément à la réglementation en vigueur, dans les limites des autorisations parlementaires, et que ces opérations sont enregistrées comme il convient pour pouvoir rendre compte de l'usage des fonds publics. La direction tente également d'assurer l'objectivité et l'intégrité des données de ses états financiers en choisissant avec soin la formation et le perfectionnement d'un personnel qualifié, en négociant des arrangements qui assurent une répartition adéquate des responsabilités, en adoptant des programmes de communication visant à garantir que les règlements, politiques, normes et pouvoirs directoriaux sont compris à tous les paliers de l'Agence.

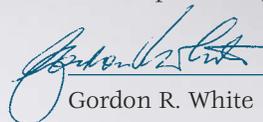
La vérificatrice générale du Canada procède à une vérification indépendante et exprime son opinion sur les états financiers produits en annexe.

Le président,



Richard B. Fadden

Le vice-président, services intégrés



Gordon R. White

Ottawa, Canada , Le 8 août 2003



RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments
et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

J'ai vérifié l'état de la situation financière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au 31 mars 2003 et les états des résultats d'exploitation, de l'avoir du Canada et des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Agence au 31 mars 2003 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada.

La vérificatrice générale du Canada,

Sheila Fraser, FCA

Ottawa, Canada
Le 8 août 2003

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État de la situation financière

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

	2003	2002
Actif		
À court terme		
Droits en argent	62 288 \$	44 851 \$
Débiteurs	7 383	8 125
Fournitures	981	931
	70 652	53 907
Immobilisations (note 4)	189 307	182 809
	259 959 \$	236 716 \$
Passif et avoir du Canada		
À court terme		
Créditeurs et charges à payer	62 445 \$	56 875 \$
Indemnités de vacances	22 635	20 590
Produits reportés (note 5)	1 924	1 905
Indemnités de cessation d'emploi échéant à moins d'un an	5 170	3 356
	92 174	82 726
Indemnités de cessation d'emploi	56 284	49 924
Avoir du Canada	111 501	104 066
	259 959 \$	236 716 \$

Engagements et éventualités (note 11)

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

Approuvé par :

Le président,

Le vice-président, services intégrés,



Richard B. Fadden



Gordon R. White

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État des résultats d'exploitation

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

	2003	2002
Produits		
Droits, permis et certificats		
Frais d'inspection	42 366 \$	39 491 \$
Enregistrements, permis, certificats	8 634	7 845
Droits et services divers	5 107	2 989
Droits de permis d'établissement	1 854	2 034
Classement	244	261
Autres		
Sanctions administratives pécuniaires	562	607
Intérêts sur les comptes en souffrance	67	172
Gain sur l'aliénation d'immobilisations	423	6
Total des produits	59 257	53 405
Charges		
Fonctionnement et administration		
Salaires et avantages sociaux (note 6)	407 590	383 123
Services professionnels et spéciaux	40 900	33 638
Déplacements et réinstallations	21 665	22 854
Amortissement des immobilisations	19 372	16 391
Locaux	18 033	15 565
Services publics, matériaux et fournitures	16 958	14 701
Mobilier et équipement	13 408	9 196
Réparations	9 282	10 531
Communication	7 526	5 697
Information	1 249	3 259
Location d'équipement	1 977	1 736
Divers	1 046	65
	559 006	516 756
Subventions et contributions		
Paiements d'indemnités (note 8)	4 649	24 394
Autres	1 913	1 304
	6 562	25 698
Total des charges	565 568	542 454
Coût net d'exploitation	(506 311) \$	(489 049) \$

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État de l'avoir du Canada

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

	2003	2002
Avoir du Canada, solde d'ouverture	104 066 \$	116 887 \$
Coût net d'exploitation	(506 311)	(489 049)
Crédits parlementaires affectés aux (note 3)		
Dépenses de fonctionnement	464 407	429 520
Dépenses en capital	6 253	8 279
	470 660	437 799
Services fournis sans frais par d'autres ministères (note 10)	43 086	38 429
Avoir du Canada, solde de clôture (note 7)	111 501 \$	104 066 \$

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État des flux de trésorerie

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

	2003	2002
Flux de trésorerie provenant des (affectés aux)		
Activités de fonctionnement		
Coût net d'exploitation	(506 311) \$	(489 049) \$
Postes hors caisse		
Amortissement des immobilisations	19 372	16 391
Services fournis sans frais par d'autres ministères	43 086	38 429
Gain sur l'aliénation d'immobilisations	(423)	(6)
Changement net du fonds de roulement hors caisse	8 326	2 890
Augmentation des indemnités de cessation d'emploi	8 174	11 932
	(427 776)	(419 413)
Activités d'investissement		
Acquisitions d'immobilisations	(26 490)	(20 426)
Produits provenant de l'aliénation d'immobilisations	1 043	471
	(25 447)	(19 955)
Activités de financement		
Crédits parlementaires – fonctionnement	464 407	429 520
Crédits parlementaires – capital	6 253	8 279
	470 660	437 799
Augmentation (diminution) des droits en argent au cours de l'exercice		
	17 437	(1 569)
Droits en argent, début de l'exercice	44 851	46 420
Droits en argent, fin de l'exercice	62 288 \$	44 851 \$

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

1. Autorité et objet

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (« l'Agence ») a été créée le 1^{er} avril 1997 en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La *Loi* regroupe sous une seule Agence tous les services fédéraux d'inspection des aliments et du poisson et d'autres activités fédérales en matière de santé des animaux et de la protection des végétaux.

L'Agence est un établissement public mentionné à l'annexe II de la *Loi sur la gestion des finances publiques*; elle rend des comptes au Parlement par l'intermédiaire du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Le mandat de l'Agence consiste à améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection fédéral et des services connexes pour assurer l'innocuité des aliments ainsi que la santé des animaux et la protection des végétaux. Les objectifs de l'Agence sont de contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits, de contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux et de faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits.

L'Agence est chargée d'assurer et de contrôler l'application des lois suivantes : *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*, *Loi sur les produits agricoles au Canada*, *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, *Loi relative aux aliments du bétail*, *Loi sur les engrais*, *Loi sur l'inspection du poisson*, *Loi sur la santé des animaux*, *Loi sur l'inspection des viandes*, *Loi sur la protection des obtentions végétales*, *Loi sur la protection des végétaux*, *Loi sur les semences*.

De plus l'Agence est responsable de l'application de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et de la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui a trait aux aliments, à l'exception des dispositions qui portent sur la santé du public, la sécurité ou la nutrition.

Le ministre de la Santé conserve la responsabilité d'établir les politiques et normes qui touchent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. Le ministre de la Santé est en outre responsable d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence, eu égard à la salubrité des aliments.

Les dépenses de fonctionnement et en capital sont financées par le gouvernement du Canada au moyen d'une autorisation budgétaire annuelle. Les paiements d'indemnités en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* sont autorisés au moyen d'autorisations législatives distinctes. Les produits que génère la conduite des affaires de l'Agence sont déposés dans le Trésor et l'Agence peut les utiliser.

Les opérations financières de l'Agence sont effectuées par l'entremise du Trésor. L'Agence ne possède pas de compte bancaire distinct. Ainsi, le poste « droits en argent » de l'Agence représente une somme du Trésor dont l'Agence peut disposer sans restriction pour s'acquitter de ses dettes.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 2

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables

Les états financiers sont établis conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada, comme l'exige l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les principales conventions comptables sont les suivantes :

a) Crédits parlementaires

L'Agence est principalement financée par le gouvernement du Canada au moyen de crédits parlementaires. Les crédits octroyés et employés pour les dépenses de fonctionnement, tout comme les crédits employés pour les dépenses en capital sont comptabilisés directement à l'avoir du Canada.

b) Constatation des produits

Les produits générés par les frais exigés, les permis et les certificats sont comptabilisés dans les comptes de l'Agence dans l'exercice au cours duquel le service est rendu.

Les fonds reçus de tiers à des fins déterminées sont comptabilisés à titre de produits reportés au moment de leur réception et sont constatés comme produits de l'exercice au cours duquel les dépenses connexes sont engagées.

c) Fournitures

Les fournitures sont inscrites au prix coûtant. Ces fournitures consistent en du matériel de laboratoire, des fournitures diverses et du bétail. Le coût des fournitures est imputé aux opérations au cours de l'exercice où les articles sont consommés.

d) Immobilisations

Les immobilisations sont comptabilisées au coût historique ou à la valeur historique estimative que lui donne la direction, moins l'amortissement cumulé. L'amortissement est calculé selon la méthode de l'amortissement linéaire étalé sur le nombre estimatif d'années de vie utile des actifs, de la façon suivante :

Actifs	Vie utile
Immeubles	20-30 ans
Machinerie et équipement	5-20 ans
Équipement informatique et logiciels	3-10 ans
Véhicules	7-10 ans
Améliorations locatives	Durée du bail

Les montants inclus dans la catégorie actifs en construction sont transférés dans la classe d'immobilisations appropriée lorsqu'ils sont terminés et utilisés. Ces montants sont alors amortis selon les conventions comptables établies par l'Agence.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 3

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables (suite)

e) Indemnités de cessation d'emploi

L'Agence constate son obligation relativement au plan des indemnités de cessation d'emploi et des coûts reliés, en fonction des droits acquis par les employés. Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est calculé selon les données provenant des résultats de l'évaluation actuarielle de l'obligation du gouvernement dans son ensemble en matière d'indemnités de cessation d'emploi.

Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par des crédits parlementaires lorsque des indemnités sont versées.

f) Indemnités de vacances

Les vacances du personnel sont passées en charges au fur et à mesure que les employés en acquièrent le droit en vertu de leurs conditions d'emploi respectives.

Le passif au titre des indemnités de vacances est calculé aux niveaux de rémunération en vigueur à la fin de l'exercice, pour tous les crédits de vacances non utilisés accumulés par les employés.

Le passif au titre des indemnités de vacances à la cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par des crédits parlementaires lorsque des indemnités sont versées.

g) Services fournis sans frais par d'autres ministères

Les estimations de montants relatifs aux avantages sociaux, aux locaux et autres services fournis sans frais par d'autres ministères sont comptabilisées par l'Agence en tant que charges de fonctionnement et d'administration. Un montant correspondant est crédité directement à l'avoir du Canada.

h) Cotisations au Régime de pensions de retraite de la fonction publique

Les employés de l'Agence qui y sont admissibles participent au Régime de pensions de retraite de la fonction publique qu'administre le gouvernement du Canada. Les employés et l'Agence contribuent tous deux au coût du Régime. Les cotisations versées par l'Agence sont passées en charges de l'exercice au cours duquel elles sont engagées.

En vertu des dispositions législatives actuelles, l'Agence n'est pas tenue de verser des cotisations pour combler le déficit actuariel du Régime de pensions de retraite de la fonction publique.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 4

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables (suite)

i) Incertitude relative à la mesure

La préparation des états financiers conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada exige de la direction qu'elle établisse des estimations et des hypothèses ayant une incidence sur les montants de l'actif et du passif déclarés à la date des états financiers et sur les montants des produits et des charges déclarés au cours de l'exercice. Les indemnités de cessation d'emploi, les éventualités et l'évaluation des immobilisations sont les postes les plus importants lorsqu'il s'agit de faire des estimations. Les montants réels pourraient être différents des estimations courantes. Ces estimations sont revues annuellement et à mesure que des rajustements s'imposent, ils sont constatés dans les états financiers au cours de l'exercice où ils deviennent connus.

3. Crédits parlementaires

La plus grande partie du financement de l'Agence provient de crédits parlementaires qui sont principalement fondés sur les besoins de trésorerie. Les éléments comptabilisés dans l'état des résultats et l'état de l'avoir du Canada au cours d'un exercice peuvent être financés au moyen de crédits parlementaires au cours d'exercices antérieurs et postérieurs. En conséquence, les résultats nets d'exploitation de l'Agence sont différents, pour l'exercice, selon qu'ils sont fondés sur le financement du gouvernement ou sur les principes comptables généralement reconnus du Canada.

a) Rapprochement entre le coût net d'exploitation et le total des crédits parlementaires utilisés :

	2003	2002
Coût net d'exploitation	506 311 \$	489 049 \$
Moins : les charges n'exigeant pas l'utilisation de crédits :		
Amortissement des immobilisations	(19 372)	(16 391)
Services fournis sans frais par d'autres ministères	(43 086)	(38 429)
Gain sur l'aliénation d'immobilisations	423	6
	44 276	434 235
Produits provenant de l'aliénation d'immobilisations	(1 043)	(471)
Changements nets dans les besoins futurs de financement (note 7)	937	(16 391)
Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit de fonctionnement	20 237	12 147
Montant financé par le crédit de fonctionnement	464 407	429 520
Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit en capital	6 253	8 279
Total des crédits parlementaires utilisés	470 660 \$	437 799 \$

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 5

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

3. Crédits parlementaires (suite)

b) Rapprochement entre les crédits parlementaires approuvés et les crédits parlementaires utilisés :

	2003	2002
Crédits parlementaires – approuvés		
Crédit 30 – Dépenses de fonctionnement	415 092 \$	369 176 \$
Cotisations législatives aux régimes d'avantages sociaux et paiements d'indemnités législatives	65 129	75 108
	480 221	444 284
Crédit 35 – Dépenses en capital		
	16 845	15 763
	497 066	460 047
Moins :		
Crédit non utilisé – fonctionnement	(15 814)	(14 764)
Crédit non utilisé – capital	(10 592)	(7 484)
	(26 406)	(22 248)
Total des crédits parlementaires utilisés	470 660 \$	437 799 \$

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 6

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

4. Immobilisations

	2003			2002		
	Coût	Amortis- sement cumulé	Valeur comptable nette	Coût	Amortis- sement cumulé	Valeur comptable nette
Terrains	3 334 \$	– \$	3 334 \$	3 334 \$	– \$	3 334 \$
Immeubles	243 142	118 480	124 662	236 764	110 830	125 934
Machinerie et équipement	48 389	20 255	28 134	36 225	18 258	17 967
Équipement informatique et logiciels	33 091	17 821	15 270	26 470	12 207	14 263
Véhicules	22 999	12 065	10 934	19 874	12 001	7 873
Actifs en construction	4 514		4 514	11 806		11 806
Améliorations locatives	3 910	1 451	2 459	2 201	569	1 632
	359 379 \$	170 072 \$	189 307 \$	336 674 \$	153 865 \$	182 809 \$

Pour l'exercice 2003, les acquisitions nettes en immobilisations de l'ordre de 22 705 000 \$ (2002 – 15 139 000 \$) représentent 26 490 000 \$ (2002 – 20 426 000 \$) en acquisitions moins des aliénations de 3 785 000 \$ (2002 – 5 287 000 \$).

5. Produits reportés

L'Agence réalise des projets conjoints avec des organisations externes, en ce qui concerne l'inspection des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. Les fonds reçus des organisations externes sont administrés au moyen de comptes à fins déterminées.

	2003	2002
Solde, début de l'exercice	1 905 \$	1 412 \$
Plus : les sommes reçues d'organisations externes	2 624	1 129
Moins : les produits constatés au cours de l'exercice	(2 605)	(636)
Solde, fin de l'exercice	1 924 \$	1 905 \$

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 7

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

6. Avantages sociaux

Les salaires et avantages sociaux comprennent les dépenses payées par l'Agence en vertu du Régime de pension de retraite de la fonction publique (RPRFP) et des indemnités de cessation d'emploi :

	2003	2002
Cotisations au RPRFP	39 349 \$	35 935 \$
Indemnités de cessation d'emploi	2 438 \$	1 838 \$

La part de l'employeur à la contribution des employés envers le RPRFP est de 2.6 :1 (2002 – 2.6 :1).

7. Avoir du Canada

Au 31 mars, l'avoir du Canada de 111 501 000 \$ (2002 – 104 066 000 \$) inclut un montant de 77 806 000 \$ (2002- 78 743 000 \$) qui représente des opérations pour lesquelles l'Agence a rendu des services et dont elle n'a pas reçu le financement. Le changement net dans les besoins futurs de financement est de l'ordre de (937 000 \$). Ces montants se composent principalement des passifs reliés aux indemnités de cessation d'emploi et de vacances. Ils seront financés dans les années futures par le Conseil du Trésor, au fur et à mesure que les sommes seront versées.

8. Paiements d'indemnités

La *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* autorisent le ministre, par l'entremise de l'Agence, à indemniser les propriétaires pour les animaux et les végétaux détruits en conformité avec les lois. Au cours de l'exercice, les indemnisations engagées en conformité avec la *Loi sur la santé des animaux* se sont élevées à 4 649 000 \$ (2002 – 24 394 000 \$).

9. Crédit remboursable – problème lié à l'An 2000

Pour pouvoir financer les besoins de l'Agence à l'égard des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale (An 2000), l'Agence a négocié une augmentation de son crédit avec le Conseil du Trésor, soit 15 400 000 \$. Le crédit devait servir à financer les besoins de mise à niveau et /ou de remplacement des systèmes, du matériel, des applications informatiques et des composantes de l'infrastructure en place qui n'étaient pas conformes à l'An 2000.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 8

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

9. Crédit remboursable – problème lié à l'An 2000 (suite)

Au total, l'Agence a dépensé 12 539 000 \$ pour assurer la conformité à l'An 2000 des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale. Le solde 2 861 000 \$ du budget total de 15 400 000 \$ accordé a été utilisé pour assumer certaines dépenses de fonctionnement.

Le second des trois versements annuels au montant de 5 133 000 \$ a été effectué par l'Agence au cours de l'exercice 2003 au moyen d'une diminution de ses crédits parlementaires.

10. Opérations entre apparentés

L'Agence est liée par propriété commune à tous les ministères, organismes et sociétés d'État du gouvernement du Canada. L'Agence réalise des opérations avec ces entités dans le cours normal de ses affaires, selon les conditions commerciales normales qui s'appliquent à tous les individus et les entreprises. En outre, l'Agence a plusieurs ententes avec Agriculture et Agroalimentaire Canada liées à l'exploitation de ses systèmes financiers et administratifs et certaines activités administratives, et avec Santé Canada, relativement aux activités d'exploitation et d'entretien du laboratoire de Winnipeg.

De plus, au cours de l'exercice, l'Agence a bénéficié de services publics, de location d'espaces, de biens et de services qui ont été obtenus sans frais auprès d'autres ministères et organismes fédéraux; l'ensemble de ces services se sont élevés à environ 43 millions de dollars (2002 – 38 millions de dollars).

La valeur totale de ces transactions entre apparentées, incluant les services fournis sans frais par d'autres ministères, s'élève à 90 millions de dollars (2002 – 91 millions de dollars). Elles sont incluses dans les dépenses présentées à l'état des résultats d'exploitation. Ces transactions ont été transigées avec les ministères et organismes fédéraux suivants :

	2003	2002
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada	42 256 \$	47 232 \$
Conseil du Trésor	25 877	24 765
Agriculture et Agroalimentaire Canada	6 636	9 100
Santé Canada	5 153	3 571
Ministère de la Justice	3 218	1 520
Agence des Douanes et du Revenu du Canada	3 450	3 082
Autres	3 356	1 464
	89 946 \$	90 734 \$

Les crédateurs et charges à payer incluent un montant de 10 578 000 \$ (2002 – 12 428 000 \$) représentant les sommes dues à des ministères et organismes fédéraux pour services rendus. Les montants à recevoir des apparentés s'élèvent à 1 042 000 \$ (2002 – 916 000 \$) et sont inclus dans les débiteurs.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 9

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

11. Engagements et éventualités

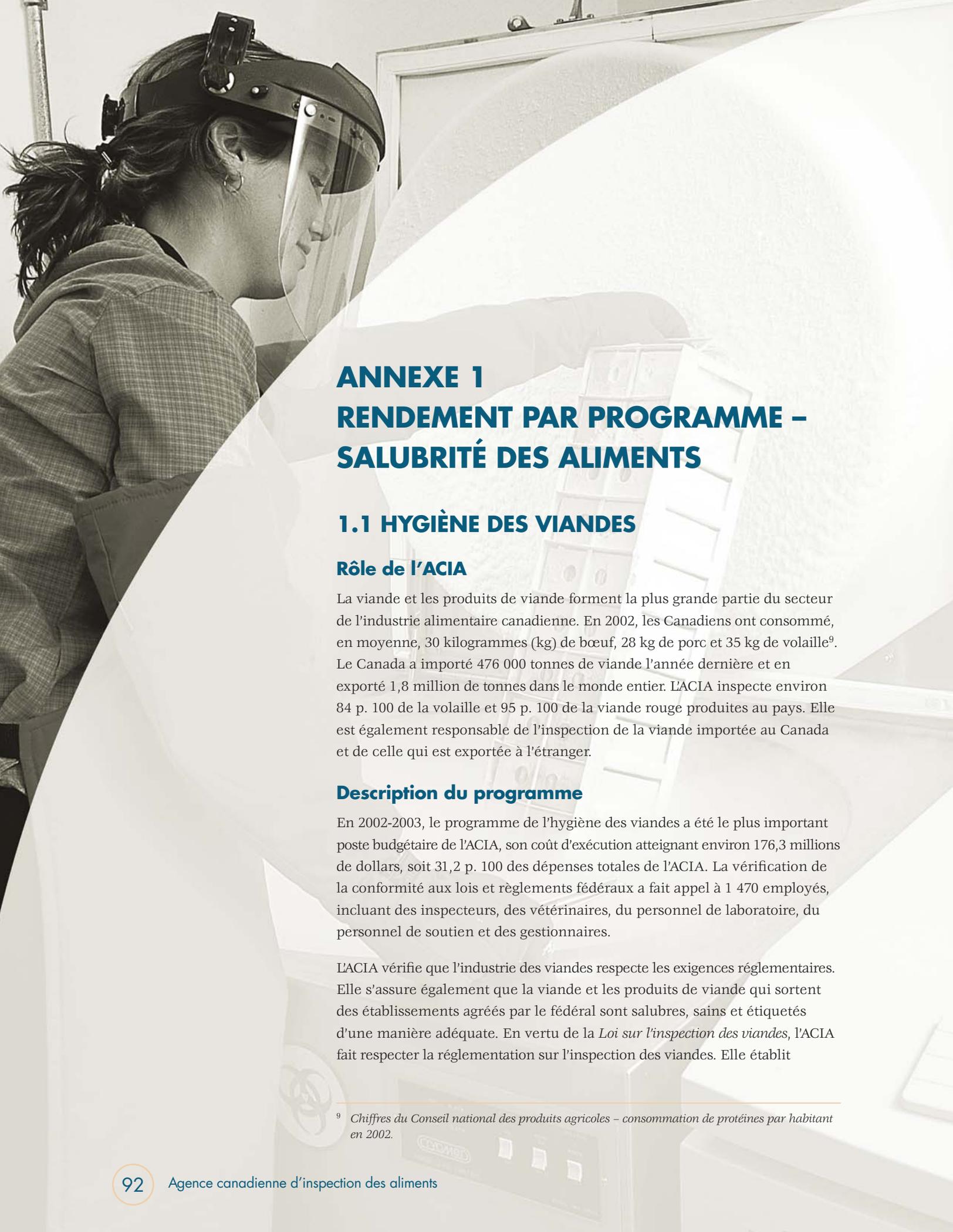
- a) En date du 31 mars 2003, l'Agence avait conclu des marchés portant sur des projets en immobilisations, des activités de location-exploitation et diverses autres activités. Tous les marchés ont été conclus dans le cours normal des affaires. Les paiements minimums futurs s'établissent comme suit :

	2004	2005	2006	Total
Projets en immobilisations	1 551	603	9	2 163
Location d'immeubles	9			9
Autres engagements	1 992	207		2 199
Total	3 552	810	9	4 371

- b) L'Agence est défenderesse dans certains dossiers de litiges en cours et de menaces de litiges qui surviennent dans le cours normal des opérations. Le montant total déterminable est estimé à 194 millions de dollars (2002 – 188 millions de dollars). La meilleure estimation à ce jour du montant à payer au titre de ces réclamations et réclamations potentielles a été enregistrée. La direction croit que le règlement final de ces réclamations n'aura pas d'effet négatif sur la situation financière ou les résultats d'exploitation de l'Agence.
- c) Au cours de l'exercice, l'Agence a continué à mener des évaluations environnementales aux sites potentiellement contaminés qui sont sous sa responsabilité et elle a pris des mesures correctives au besoin. L'Agence a complété une évaluation environnementale à son laboratoire de Lethbridge. Les phases I et II sont complétées et les coûts de restauration ont été évalués à 430 000\$. Le montant a été enregistré comme une charge à l'état des résultats d'exploitation.

Un programme de surveillance permettant d'identifier la possibilité de contamination sur d'autres sites est présentement en place. Des évaluations plus approfondies sont nécessaires pour détecter, s'il y a lieu, la présence d'autres éléments de contamination et les coûts de restauration qui pourraient s'y rattacher. Cependant, la direction croit que les montants ne seront pas significatifs.

- d) L'Agence n'a pas d'assurance sur ses biens. Cette pratique est conforme à la politique du gouvernement en matière d'autoassurance.



ANNEXE 1

RENDEMENT PAR PROGRAMME – SALUBRITÉ DES ALIMENTS

1.1 HYGIÈNE DES VIANDES

Rôle de l'ACIA

La viande et les produits de viande forment la plus grande partie du secteur de l'industrie alimentaire canadienne. En 2002, les Canadiens ont consommé, en moyenne, 30 kilogrammes (kg) de bœuf, 28 kg de porc et 35 kg de volaille⁹. Le Canada a importé 476 000 tonnes de viande l'année dernière et en exporté 1,8 million de tonnes dans le monde entier. L'ACIA inspecte environ 84 p. 100 de la volaille et 95 p. 100 de la viande rouge produites au pays. Elle est également responsable de l'inspection de la viande importée au Canada et de celle qui est exportée à l'étranger.

Description du programme

En 2002-2003, le programme de l'hygiène des viandes a été le plus important poste budgétaire de l'ACIA, son coût d'exécution atteignant environ 176,3 millions de dollars, soit 31,2 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. La vérification de la conformité aux lois et règlements fédéraux a fait appel à 1 470 employés, incluant des inspecteurs, des vétérinaires, du personnel de laboratoire, du personnel de soutien et des gestionnaires.

L'ACIA vérifie que l'industrie des viandes respecte les exigences réglementaires. Elle s'assure également que la viande et les produits de viande qui sortent des établissements agréés par le fédéral sont salubres, sains et étiquetés d'une manière adéquate. En vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*, l'ACIA fait respecter la réglementation sur l'inspection des viandes. Elle établit

⁹ Chiffres du Conseil national des produits agricoles – consommation de protéines par habitant en 2002.

également les politiques et les normes (y compris les exigences en matière d'inspection) applicables à la viande et aux produits de viande, aux établissements d'abattage et de transformation agréés par le fédéral, aux importateurs ainsi qu'aux installations d'entreposage.

Tous les établissements canadiens qui traitent de la viande destinée à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par le fédéral et conformes aux dispositions réglementaires de plusieurs lois fédérales. Les provinces et territoires sont responsables de la viande produite dans les établissements sous inspection provinciale.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

L'un des résultats stratégiques clés du programme de l'hygiène des viandes est d'encourager et d'évaluer la conformité du secteur de la transformation de la viande aux lois et règlements fédéraux. L'ACIA évalue le degré de conformité du secteur au moyen de divers indicateurs, dont les résultats des activités d'inspection, d'audit et de vérification de la conformité menées dans les établissements, les analyses de produits, les rappels d'aliments et les mesures d'application.

Les **activités d'inspection, d'audit et de vérification de la conformité** menées dans les établissements agréés par le fédéral permettent de vérifier et de promouvoir la conformité du secteur aux exigences réglementaires. En janvier 2003, 790 établissements¹⁰ étaient inspectés par l'ACIA, dont 127 abattoirs, 490 établissements de traitement de la viande et 173 installations d'entreposage. En outre, 54 abattoirs provinciaux étaient inspectés par des inspecteurs de l'ACIA en vertu d'accords fédéral-provinciaux. Les programmes d'inspection de l'hygiène des viandes sont actuellement en pleine évolution. Ainsi, la démarche d'inspection traditionnelle à intervention directe est graduellement remplacée par la démarche d'audit de type HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques).

La **démarche d'inspection traditionnelle** exige la présence à temps plein d'inspecteurs et de vétérinaires de l'ACIA dans les abattoirs pour assurer l'inspection de chaque animal avant et après l'abattage ainsi que le retrait de la chaîne des animaux impropres à la consommation humaine. Les inspecteurs sont présents dans les établissements de transformation de la viande deux ou trois fois par semaine. Les cotes, de AAA à F, servent d'indicateurs de rendement.

Les cotes indiquent le degré de conformité d'un exploitant à la législation. Ainsi, une cote AAA, AA ou A signale que l'établissement a atteint ou même dépassé les exigences de la *Loi sur l'inspection des viandes* ou des règlements afférents. Un établissement coté B est à la limite de ce qu'on juge acceptable et une cote C désigne un établissement qui ne se conforme pas à l'une ou à plusieurs des dispositions de la Loi ou des règlements. Dans tous les cas, les aliments produits doivent satisfaire aux normes officielles de santé et de sécurité.

L'Agence a passé en revue un échantillon de 516 rapports d'établissements préparés pour 2002-2003. Quatre-vingt-dix pour cent (464) des établissements ont conservé une cote A ou supérieure tout au long de l'année; 10 p. 100 (49) ont reçu une cote B ou inférieure à un moment ou à un autre durant l'année. L'ACIA exige des établissements cotés B ou C de corriger leurs lacunes et de le faire immédiatement si celles-ci présentent un risque pour la salubrité des aliments. Parmi les mesures prises à l'égard des établissements cotés B ou C figurent l'élaboration d'un plan d'action détaillé pour remédier aux lacunes et une surveillance plus serrée par le personnel d'inspection de l'Agence. À ces mesures peut aussi s'ajouter la suspension de certaines des activités de l'établissement. Enfin, une incapacité chronique des établissements cotés B ou C de corriger leurs déficiences peut entraîner l'annulation de leurs permis d'exploitation ou de leur agrément par le système fédéral d'inspection de la viande. Une cote F

¹⁰ Pendant l'année, le nombre d'établissements agréés par le fédéral peut changer, car des établissements ferment ou de nouvelles entreprises démarrent. Le nombre d'établissements agréés par le fédéral en mars 2003 était de 771.

aboutit à la suspension immédiate de toutes les activités de l'établissement jusqu'à ce qu'il prenne les mesures correctives qui s'imposent.

L'ACIA s'occupe maintenant de réévaluer les établissements dont le dossier révèle un problème persistant de non-conformité en 2002-2003.

La **démarche d'audit** repose sur les principes énoncés dans le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'ACIA. Elle requiert l'élaboration, la mise en œuvre et la mise à jour de systèmes HACCP dans tous les établissements de transformation de la viande rouge et de la volaille agréés par le fédéral. Les vérifications aux termes du PASA comprennent des audits du programme de salubrité des aliments dans les établissements d'abattage et de transformation.

Lorsqu'un établissement obtient une reconnaissance en vertu du PASA, l'ACIA remplace ses méthodes d'inspection traditionnelle des installations, des procédés et des produits par des audits du système HACCP. Durant le processus de reconnaissance HACCP, on procède à un audit complet du système; des audits partiels sont menés par la suite. La fréquence des audits est fonction des dangers pour la salubrité des aliments, des antécédents de conformité de l'établissement et des exigences commerciales.

Des 624 (81 p. 100) établissements agréés qui avaient sollicité une reconnaissance officielle en vertu du PASA avant mars 2003 et qui appliquent actuellement les principes HACCP, 363 (58 p. 100) ont obtenu une reconnaissance officielle et 261 sont en voie de l'obtenir. Si le nombre trop limité d'audits a des conséquences sur l'ampleur des transitions du régime d'inspection traditionnel du PASA au nouveau régime, il n'a pas d'effet négatif sur la salubrité des aliments, puisque tous les établissements enregistrés au fédéral font l'objet d'inspections régulières par des inspecteurs de l'ACIA de toute façon. Sur les 1 316 audits partiels prévus pour 2002-2003, 458 (35 p. 100) ont été achevés. Les progrès sont lents dans ce secteur, ce qui s'explique dans une grande mesure par les vastes

ressources nécessaires à la mise en œuvre du processus et par le besoin en formation supplémentaire pour le personnel de l'ACIA.

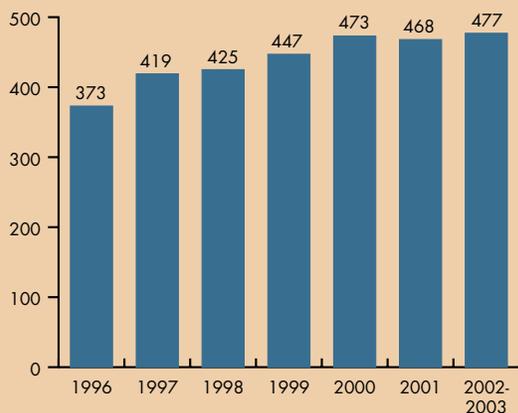
Des séances de formation sur le PASA ont été offertes au personnel d'inspection de l'ACIA durant toute l'année. À la fin de mars 2003, 13 p. 100 de l'ensemble du personnel d'inspection avait terminé le programme de quatre cours qui mène à la certification en vertu du PASA. Les programmes de formation sont une priorité pour l'ACIA. En 2003-2004, on embauchera et formera d'autres inspecteurs qui formeront des équipes spéciales mandatées pour libérer les inspecteurs réguliers qui ont besoin de suivre la formation relative au PASA.

Dans le secteur de la volaille, le **Programme modernisé d'inspection de la volaille** (PMIV) a été mis en œuvre en tant que projet pilote dans 12 (20 p. 100) des 59 établissements d'abattage de la volaille agréés par le fédéral au Canada, soit un établissement de plus que l'année précédente. La surveillance continue des inspecteurs de l'ACIA affectés aux divers projets pilotes montre que les employés formés et accrédités à titre de « détecteurs de défauts » sont aussi capables que les inspecteurs de l'ACIA d'identifier les carcasses non conformes et de les retirer de la chaîne. En outre, les analyses microbiologiques indiquent que le PMIV offre une garantie de salubrité aussi élevée que les méthodes d'inspection traditionnelle. Les négociations avec le département de l'Agriculture des États-Unis portant sur l'équivalence du PMIV se poursuivent.

Importations : La viande et les produits de viande ne peuvent être importés que de pays approuvés par l'ACIA. Les produits de viande importés doivent être certifiés par les vétérinaires des pays importateurs et sont sujets à des inspections menées par le personnel de l'ACIA. L'année dernière, environ 476 000 tonnes de viande ont été importées de 20 pays, comparative-ment à 468 000 tonnes l'année précédente. En général, la conformité est très élevée pour les raisons suivantes : un strict contrôle zoosanitaire est exercé par l'ACIA dans les pays importateurs; il existe des similitudes

entre les systèmes d'inspection; et des vérifications périodiques (tous les deux à cinq ans) sont effectuées sur place par les inspecteurs de l'ACIA. L'année dernière, sur le total des importations, seulement 658 tonnes (0,14 p. 100) ont été rejetées pour cause d'insalubrité due à la contamination ou à l'endommagement du serti des boîtes de conserve. Les produits rejetés qui n'ont pas été expédiés à l'extérieur du Canada dans les délais prescrits ont été détruits aux frais de l'importateur.

IMPORTATIONS DE VIANDE AU COURS DES SEPT DERNIÈRES ANNÉES EN MILLIERS DE TONNES



L'ACIA détermine la situation zoonitaire, les méthodes d'inspection et les degrés de conformité d'un pays importateur avant d'y entreprendre des vérifications sur place. L'année dernière, l'ACIA a visité 29 établissements de transformation américains dans le cadre d'un examen du système d'inspection de la viande des États-Unis : 17 d'entre eux ont obtenu des résultats satisfaisants; quatre ont obtenu des résultats inacceptables; huit ont obtenu une cote critique et ont eu 30 jours pour corriger les lacunes décelées. Des systèmes d'inspection de la viande ont été approuvés au Brésil, tandis que des études ont été amorcées en Australie pour l'importation du

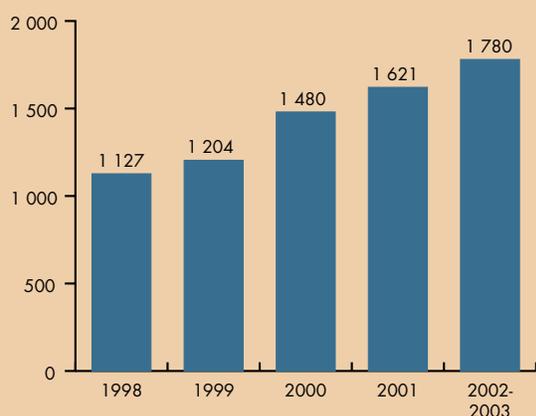
kangourou, de l'opossum de Tasmanie, de l'autruche et, éventuellement, du chameau. Une visite sur place a également été effectuée pour vérifier les importations de viande d'autruche en provenance de Nouvelle-Zélande. Des examens sont en cours en Roumanie (porc en conserve), au Paraguay (bœuf), en Israël (volaille), dans les pays de l'Union européenne et en Hongrie (graisse d'oie et foie de canard).

En 2002-2003, des restrictions ont été imposées à l'égard de l'exportation de bœuf frais désossé en provenance d'Argentine après qu'on y eut signalé une flambée de fièvre aphteuse. La volaille et les produits de la volaille en provenance des États-Unis ont aussi été frappés d'une restriction après le signalement d'une flambée de la maladie de Newcastle en Californie.

Exportations : En ce qui a trait à l'exportation de viande et de produits de viande, l'ACIA s'assure que les produits exportés à l'étranger et les produits destinés au marché national atteignent le même degré de conformité. L'année dernière, le Canada a exporté environ 1,8 million de tonnes de viande dans 116 pays, comparativement à 1,6 million de tonnes l'année précédente. Plus de 99 p. 100 des produits de viande exportés en 2002-2003 ont satisfait aux exigences en matière de salubrité des aliments imposées par d'autres gouvernements, selon le taux d'acceptation des exportations. Pour ce qui est des 735 tonnes qui ont été rejetées, les raisons invoquées sont la contamination, les défauts de fabrication, les infractions relatives au poids ou les emballages endommagés. Le taux élevé d'acceptation des exportations témoigne du haut degré de confiance accordée tant au système de réglementation canadien qu'à la salubrité et à la qualité de la viande et des produits de viande canadiens.

En 2002-2003, l'ACIA a travaillé avec des équipes d'inspecteurs des États-Unis et de la Russie qui ont visité le Canada pour évaluer divers établissements de transformation sélectionnés au Canada. Les États-Unis ont évalué 14 établissements canadiens, dont dix ont été considérés comme étant satisfaisants et quatre comme ne répondant pas totalement aux exigences américaines. La Russie a évalué 25 établissements producteurs de porc, dont 23 ont été approuvés pour l'exportation.

EXPORTATIONS DE VIANDE AU COURS DES CINQ DERNIÈRES ANNÉES EN MILLIERS DE TONNES



Des **analyses de produits** sont effectuées à l'égard de dangers chimiques et microbiologiques ainsi que de dangers liés à la composition (comme des additifs non déclarés) qui peuvent toucher la viande et les produits de viande importés ou fabriqués au pays.

L'année dernière, un total de 109 384 analyses de laboratoire ont été effectuées pour le dépistage de résidus dans les produits de viande. En moyenne, un très faible pourcentage de résultats dépassaient les limites maximales des résidus permises en vertu de la réglementation. Le pourcentage de conformité le plus faible a été obtenu pour les analyses de dépistage de résidus d'antibiotiques (conformité de 96,9 p. 100) qui ont été effectuées sur place dans les abattoirs. Cette situation est attribuable au fait que

ces analyses sont fréquemment réalisées sur des animaux considérés comme étant suspects par le vétérinaire en chef de l'ACIA.

La **surveillance des résidus chimiques** sert à établir si les concentrations de produits chimiques (p. ex., antibiotiques, médicaments vétérinaires, promoteurs de croissance, pesticides et métaux lourds) dépassent les limites maximales des résidus établies par Santé Canada. Une telle surveillance permet de prévenir d'éventuels effets nuisibles sur la santé humaine.

L'analyse des données d'échantillonnage indique que 11 097 soumissions d'échantillons de viande produite au pays ont été présentées dans le cadre du programme de surveillance en 2002-2003. De ce nombre, 10 713 échantillons ont été expédiés dans des laboratoires pour fins d'analyse (96,5 p. 100 du nombre ciblé). L'analyse des produits importés, qui est effectuée en fonction de profils d'importation plutôt que de volumes prédéterminés, a exigé la collecte de 2 643 analyses supplémentaires. Les activités menées dans les abattoirs ont donné lieu à 14 816 autres soumissions d'échantillons pour fins d'analyse. En outre, 636 échantillons de viande ont été inclus au programme de surveillance de la dioxine de l'ACIA.

En moyenne, un très faible pourcentage de résultats dépassaient les limites maximales des résidus permises en vertu de la réglementation. Le taux de conformité le plus bas a été obtenu pour les épreuves par écouvillonnage sur place (EEP) (dépistage antibiotique rapide) à 96,4 p. 100. Les EEP sont fréquemment réalisées sur des animaux qui présentent des anomalies observées par le vétérinaire en chef de l'ACIA durant l'inspection, ce qui pourrait expliquer le nombre plus élevé d'échantillons positifs pour les EEP. Ces résultats sont comparables à ceux des années précédentes. Le tableau suivant présente le résumé des résultats obtenus pour des échantillons soumis en assez grand nombre pour permettre la réalisation d'une analyse statistique.

RÉSULTATS DES TESTS DE SURVEILLANCE DES RÉSIDUS CHIMIQUES DU PROGRAMME DE L'HYGIÈNE DES VIANDES

Programme d'analyse	Échantillons	Infractions	Taux de conformité (%)
Albendazole	1 175	0	100,0
Anthelminthique	638	0	100,0
Antibiotique – EEP	3 520	125	96,4
Bêta agonistes	1 385	0	100,0
Benzimidazoles	1 263	0	100,0
Prévérification du Centre de parasitologie animale	142	0	100,0
Carbadox	1 055	0	100,0
Carbamates	3 302	2	99,9
Chloramphénicol	3 626	0	100,0
Chlorophénol	2 840	0	100,0
Cimatérol	1 658	0	100,0
Clenbutérol	1 738	0	100,0
Clopidol	1 145	0	100,0
Décoquinate	3 017	0	100,0
Dexaméthazone	1 022	0	100,0
Dimétridazole	1 240	0	100,0
Dipyron	293	0	100,0
Endectocide	947	26	97,3
Flunixin	1 558	0	100,0
Fluoroquinolones	3 331	2	99,9
Furazolidone Met	509	0	100,0
Gestagènes	1 780	20	98,9
Halofuginone	1 253	0	100,0
Ionophore	3 339	19	99,4
Ivermectine	2 171	1	100,0
Acétate de mélangestrol	201	0	100,0
Hormones naturelles	70	0	100,0
Nicarbazine	1 094	0	100,0
Nortestostérone	54	0	100,0
Pesticides – viande	4 585	1	100,0
Phénylbutazone	959	0	100,0
Ronidazole	1 179	0	100,0
Sulfamides	3 900	2	99,9
Pyréthroïdes	2 720	0	100,0
Thyréostatica	833	0	100,0
Tranquillisant	1 986	0	100,0
Acétate de trenbolone	2 313	10	99,6
Zéranol/Des	2 660	2	99,9
Zéranol/Stilbène	686	22	96,8
Total	67 187	232	99,7

La **surveillance microbiologique** sert à déterminer si des bactéries et d'autres organismes nuisibles sont présents dans la viande et les produits de viande. En 2002-2003, l'ACIA a recueilli 2 262 échantillons de viande produite au pays et 276 échantillons de viande importée de l'étranger. Sur ces échantillons, on a effectué 1 454 tests de bactériologie, 304 tests de parasitologie et 17 tests de vérification de l'intégrité des contenants.

Le taux de conformité des tests de **bactériologie** était plutôt élevé, soit 96,1 p. 100 pour les produits de viande fabriqués au pays et 98,9 p. 100 pour les produits de viande importés de l'étranger.

Le taux de conformité des tests de **parasitologie** était de 100 p. 100, la totalité des 304 soumissions présentées l'année dernière ayant donné un résultat négatif pour *Trichinella*, parasite qu'on trouve parfois dans le porc. L'ACIA effectue des tests de routine à l'égard de *Trichinella*, dans le cadre de sa stratégie visant à déclarer le Canada indemne de *Trichinella*.

Le taux de conformité des tests de vérification de l'**intégrité et de la stérilité des contenants** était de 82,4 p. 100, ce qui indique que l'ACIA doit redoubler d'attention pour améliorer la conformité. Un programme de surveillance de l'intégrité des contenants de produits de viande importés a également été élaboré en 2002-2003. Les études bactériologiques de base ont donné un taux de conformité de 84,7 p. 100. Ces résultats serviront à mettre au point des critères de rendement pour les produits de viande importés.

Additifs : L'année dernière, au total, 182 échantillons de viande produite au pays et 22 échantillons de viande importée de l'étranger ont été analysés à l'égard des nitrites et des nitrates. Le taux de conformité était de 98,9 p. 100 pour la viande canadienne et de 100 p. 100 pour la viande importée. Une enquête de suivi a été effectuée sur les deux échantillons insatisfaisants et les essais ont confirmé que le problème avait été résolu.

Vérification de la conformité aux normes sur les viandes : Il y a eu 75 échantillons de viande canadienne et huit échantillons de viande importée

qui ont été analysés afin de vérifier leur conformité aux normes sur le calcium, les protéines et les particules d'os. Le taux de conformité était de 100 p. 100. Ce secteur ne constitue normalement pas un problème.

Irradiation : Le programme d'analyse de l'année dernière a ciblé les produits importés parce que l'irradiation de la viande n'est pas permise au Canada. Seize échantillons de viande importée ont été analysés; ils étaient tous négatifs.

Rappels : Des 381 rappels d'aliments effectués l'année dernière, 37 (9,7 p. 100) portaient sur la viande rouge et la volaille. Ce résultat représente une légère baisse comparativement aux 44 rappels de produits de viande rouge et de volaille effectués en 2001-2002. Les principales causes de rappels sont liées à la présence d'agents pathogènes microbiologiques (comme *E. coli*, salmonelle ou listerias), de corps étrangers (comme le métal ou le verre) et d'allergènes non déclarés.

E. coli 0157:H7 est une bactérie qui a été associée à d'importantes flambées d'intoxication d'origine alimentaire et hydrique. L'année dernière, l'ACIA a émis une directive de l'hygiène des viandes exigeant que tous les établissements sous inspection fédérale qui font la transformation de produits de bœuf cru renforcent leurs plans HACCP et les valident de manière scientifique afin d'abaisser les concentrations d'*E. coli* 0157:H7 sous le seuil de détection. Il y a eu huit rappels en raison d'*E. coli* 0157:H7 en 2002-2003.

Projet pilote de gestion du rendement – Programme de l'hygiène des viandes

De janvier à mars 2003, le programme de l'hygiène des viandes a participé à un projet pilote de gestion du rendement. Ce projet était une composante du cadre de gestion du rendement de l'ACIA. Des indicateurs de rendement clés ont été recueillis et analysés. Le projet pilote a été mené dans deux types d'établissements – des établissements de transformation et des établissements d'abattage. Des projets pilotes ont été mis sur pied dans 11 établissements de transformation de l'Ontario adhérant au PASA de type HACCP.

Le tableau suivant présente des données clés recueillies sur une période de trois mois. Bien qu'une aussi courte période restreigne la capacité de tirer des conclusions, le projet pilote a permis de valider des indicateurs, d'établir des cibles préliminaires et de procéder à une analyse préliminaire de la situation.

RÉSULTATS DES PROJETS PILOTES MENÉS DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION

Mesure et résultat	Indicateur et définition	Mesuré	Ciblé*	Analyse préliminaire
LACIA assure la prestation efficace du service.	<i>Taux de prestation des tâches de vérification aux termes du PASA</i> – Nombre de vérifications effectuées aux termes du PASA par rapport au nombre planifié.	66,4 %	100 %	Un manque de ressources pourrait ralentir la prestation du service.
L'industrie est conforme aux règlements.	<i>Taux de conformité des installations</i> – Nombre de résultats conformes obtenus pour des problèmes majeurs par rapport au nombre de tâches d'audit du système HACCP effectuées.	92,6 %	100 %	Niveau élevé de conformité.
LACIA favorise l'adoption de pratiques de gestion des risques par l'industrie.	<i>Taux de transition des installations</i> – Nombre d'établissements du programme de l'hygiène des viandes reconnus et vérifiés aux termes du PASA par rapport au nombre total d'établissements.	13,6 %	À déterminer	La pénurie d'inspecteurs de l'hygiène des viandes certifiés en vertu du PASA limite la transition; la pression devrait s'intensifier lorsque la mise en œuvre du PASA sera obligatoire.
LACIA fournit la formation technique nécessaire aux besoins du programme.	<i>Taux d'achèvement de la formation sur le PASA</i> – Nombre d'employés de l'hygiène des viandes qui ont obtenu une certification en vertu du PASA par rapport au nombre prévu.	50,8 %	100 %	Il y a une pénurie d'employés d'appoint qui pourraient libérer le personnel pour la formation.

* Cibles préliminaires établies pour le projet pilote qui seront affinées à l'aide des données de base.

Les projets pilotes menés dans les établissements d'abattage ont eu lieu dans cinq établissements de l'Alberta et du Québec. Le tableau ci-après présente les indicateurs clés, l'analyse et le plan d'action pour une période de trois mois.

RÉSULTATS DES PROJETS PILOTES MENÉS DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE

Mesure et résultat	Indicateur et définition	Mesuré	Ciblé*	Analyse préliminaire
L'ACIA assure la prestation efficace du service.	<i>Taux de prestation des tâches de vérification</i> – Nombre de tâches de vérification effectuées par rapport au nombre prévu.	85,3 %	100 %	Taux de prestation acceptable; certaines des tâches non effectuées sont des tâches quotidiennes.
	<i>Profil d'exécution</i> – Nombre de suspensions, de révocations, d'annulations de l'agrément ou de poursuites judiciaires intentées.	0	À déterminer	Aucune action.
Les aliments satisfont aux exigences canadiennes et commerciales.	<i>Taux de rejet des produits destinés à l'exportation</i> – Nombre de produits destinés à l'exportation rejetés par les instances administratives alimentaires de pays étrangers.	0	À déterminer	Excellents résultats.
	<i>Taux de conformité des produits – E. coli 0157:H7</i> – Nombre d'échantillons ayant obtenu des résultats négatifs à l'égard d' <i>E. coli 0157:H7</i> par rapport au nombre d'échantillons prélevés. **	99,0 %	100 %	Niveau élevé de conformité des produits.
L'industrie se conforme aux lois.	<i>Évaluation des abattoirs</i> – Nombre d'abattoirs ayant obtenu une cote « A » ou une cote supérieure.	100 %	100 %	Niveau élevé de conformité.

* Cibles préliminaires établies pour le projet pilote qui seront affinées à l'aide des données de base.

** Comptes manuels obtenus à partir des résultats aux tests effectués dans les établissements ou d'autres sources extérieures à l'ACIA. Le nouveau modèle du Programme d'activités multi-sectorielles devrait permettre la saisie de données de provenance externe.

L'ACIA entend miser sur le succès de ces projets pilotes en peaufinant les indicateurs et en élargissant la collecte et l'analyse des données.

1.2 POISSONS, FRUITS DE MER ET PRODUCTION

Rôle de l'ACIA

En moyenne, les Canadiens consomment environ 10 kg de poisson et de produits de la mer¹¹ par année. En 2002, les pêcheurs canadiens ont débarqué 572 630 tonnes de poisson et 458 036 tonnes de fruits de mer et en ont exporté 251 466 tonnes et 251 476 tonnes respectivement. Le Canada a importé 184 845 tonnes de poisson et 384 178 tonnes de fruits de mer. Tous les poissons et fruits de mer importés et exportés sont réglementés par l'ACIA. L'ACIA réglemente également la plus grande partie du poisson produit au pays, tandis que les provinces et les territoires réglementent le poisson transformé et vendu à l'intérieur de leurs frontières.

Description du programme

En 2002-2003, les coûts d'exécution du programme du poisson et des fruits de mer ont atteint 53,4 millions de dollars, soit 9,4 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au total, 343 employés ont travaillé à l'application du programme.

En vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson*, l'ACIA fait respecter le *Règlement sur l'inspection du poisson*. Elle établit également les politiques et les normes (y compris les exigences en matière d'inspection) applicables au poisson et aux produits de la mer, aux établissements de transformation du poisson et des fruits de mer agréés par le fédéral, aux importateurs, aux véhicules de transport, aux établissements d'emballage et aux établissements d'entreposage à froid. Les normes couvrent tous les aspects du prélèvement du poisson et de la transformation des produits du poisson. Elles favorisent une intervention opportune et efficace aux étapes critiques. L'ACIA s'assure que le secteur de la transformation

du poisson respecte les exigences réglementaires et que le poisson et les produits du poisson sont sains, salubres et étiquetés d'une manière adéquate.

Activités et rendement prévus pour 2002-2003

L'ACIA utilise divers moyens pour promouvoir et évaluer la conformité de l'industrie, ce qui comprend la vérification, l'application de la réglementation et l'éducation. Les indicateurs clés sont la conformité de l'industrie, les mesures réglementaires, les résultats d'analyse des produits ainsi que les incidents et rappels liés au poisson et aux fruits de mer.

Au 31 mars 2003, il y avait 945 établissements de transformation du poisson agréés par le fédéral au Canada. Comme condition de cet agrément, l'ACIA exige que tous les établissements élaborent et mettent en œuvre un programme de gestion de la qualité (PGQ)¹². Chaque établissement de transformation du poisson agréé par le fédéral conçoit et met en œuvre un plan du PGQ approprié garantissant la transformation du poisson dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Le résultat est un produit du poisson salubre conforme à la réglementation fédérale.

La **vérification** des établissements agréés par le fédéral permet d'évaluer la pertinence du plan du PGQ mis en œuvre dans les établissements. Cette vérification permet également de déterminer si ce plan est dûment mis en œuvre et assure le respect des exigences réglementaires.

La *vérification de système* consiste à évaluer le plan du PGQ d'un établissement de transformation agréé par le fédéral par rapport aux normes de référence prescrites dans le Programme de gestion de la qualité (PGQ). Cette vérification permet de déterminer si un plan du PGQ est conforme au *Règlement sur l'inspection du poisson*. Les vérifications de système sont effectuées pour des établissements qui sollicitent l'agrément ou

¹¹ Données de 2001 de Statistique Canada.

¹² Le PGQ est un système d'inspection et de contrôle du poisson qui décrit les normes, contrôles, méthodes, inspections et registres employés par un établissement pour mettre par écrit et vérifier ses procédés de transformation. Il permet de garantir la qualité et la salubrité du poisson transformé au Canada et exporté à l'étranger. Un PGQ comporte trois volets : le programme préalable, le plan des points d'intervention réglementaire et le plan HACCP.

qui souhaitent ajouter un volet opérationnel à leur agrément. Au total, 131 vérifications de système ont été effectuées en 2002-2003.

La *vérification de la conformité* est un processus d'audit mis en œuvre par les inspecteurs de l'ACIA pour vérifier si un établissement de transformation du poisson applique son plan du PGQ et se conforme aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Les activités d'audit peuvent inclure la vérification¹³ de l'exécution du PGQ, l'inspection des produits et des conditions ayant cours dans l'établissement, le prélèvement d'échantillons et le suivi des actions correctives. L'accent est mis sur la vérification de la mise en œuvre. Les plans prévoient des vérifications de la conformité une fois tous les quatre ou six mois, la fréquence étant fonction du niveau de risque associé au produit. La fréquence des audits prévus pour les importateurs titulaires d'un permis et adhérant au Programme de gestion de la qualité pour les importateurs (PGQI) (voir, ci-après, la section intitulée « Importations et exportations ») est fonction des antécédents de conformité à la réglementation et du degré de risque associé aux produits importés. Les chiffres de conformité de l'industrie, mesurés par le nombre de certificats d'agrément suspendus ou révoqués, ne sont pas disponibles à l'échelle nationale.

Un important changement apporté au programme en 2002-2003 s'est traduit par la révision des méthodes et du calendrier de vérification de la conformité. Ainsi, 973 vérifications de conformité ont été effectuées en 2002-2003, ce qui représente une augmentation de 606 par rapport à l'année précédente. Les données recueillies dans le cadre du projet pilote¹⁴ du cadre de gestion du rendement pour le premier trimestre de 2003 indiquent que les bureaux participants ont terminé environ 70 p. 100 des vérifications de conformité prévues. Ce taux est acceptable, mais

d'autres évaluations sont requises. À mesure que le personnel d'inspection apprendra de nouvelles pratiques et procédures découlant de la modification du programme, le nombre de vérifications de la conformité effectuées devrait se rapprocher du nombre prévu.

Les données recueillies pendant le projet pilote du cadre de gestion du rendement indiquent l'obtention d'un taux élevé de conformité (environ 97 p. 100) pour les 160 vérifications de conformité effectuées par les bureaux participants. Pour les autres établissements (3 p. 100), le certificat a été suspendu ou révoqué.

Importations et exportations : 42 201 certificats d'exportation ont été délivrés en 2002-2003 pour des produits exportés vers 109 pays. Il y avait 1 012 importateurs titulaires d'un permis au Canada l'année dernière (fin mai 2003). Le secteur de l'importation mise sur des pratiques de gestion des risques scientifique et a adopté un programme à fondement volontaire, soit le Programme de gestion de la qualité pour les importateurs (PGQI). Le PGQI est un programme d'assurance de la qualité conforme à la norme ISO¹⁵ qui utilise des mesures prescrites par l'ACIA pour permettre aux importateurs adhérant au PGQI de vérifier l'acceptabilité de leurs importations. Ces importateurs diffèrent de ceux qui sont titulaires d'un permis et pour lesquels l'ACIA vérifie l'acceptabilité des lots importés. Dix-huit importateurs, responsables d'environ 30 p. 100 de l'ensemble des importations, ont adhéré au PGQI, soit deux importateurs de plus que l'année précédente. Des audits ont été effectués pour six importateurs adhérant au PGQI. Les cas de non-conformité observés étaient généralement liés à la notification et à la consignation des données. Des plans d'action corrective ont été mis en place dans tous les cas.

¹³ Lorsque l'acceptabilité du produit est mise en doute suivant l'identification d'une non-conformité pendant une vérification de la conformité et que l'établissement ne peut pas corriger le problème au moyen d'un plan d'action corrective, les inspecteurs doivent prendre les mesures qui s'imposent. Ils peuvent retenir ou saisir des produits qui sont gâtés, pourris ou malsains, qui sont présentés de manière frauduleuse ou qui ne respectent pas les exigences de la Loi sur l'inspection du poisson, du Règlement sur l'inspection du poisson ou d'autres dispositions législatives pertinentes.

¹⁴ Voir ci-après pour de plus amples informations sur le Cadre de gestion du rendement.

¹⁵ Organisation internationale de normalisation (ISO).

Les **analyses de produits** se font dans le cadre des plans d'échantillonnage établis. Elles comprennent le dépistage de produits chimiques, les tests microbiologiques et organoleptiques, le dépistage d'indicateurs chimiques ainsi que la vérification de l'intégrité des contenants, de l'étiquetage et de la quantité nette¹⁶. Les programmes d'échantillonnage sont effectués sur des produits de poisson canadiens et importés. Ils permettent de détecter des contaminants environnementaux, des résidus de médicaments thérapeutiques et des additifs alimentaires.

RÉSULTATS DES ÉCHANTILLONNAGES DE PRODUITS POUR 2002-2003

Test	Nombre de tests effectués	Nombre d'échantillons analysés
Résidus de médicaments	4 877	2 271
Dépistage de résidus de médicaments	3 094	1 055
Histamine	3 488	618
Toxines marines	19 399	11 564
Mercure	2 579	1 285
Nitrates et nitrites	58	24
PCB et congénères du PCB	335	152
Pesticides	3 607	46
Phosphates	245	212
Paramètres de sécurité	1 603	527
Sulfites	874	809
Oligo-éléments	457	223
Eau	564	319
TOTAL	41 180	19 105

Les résultats des 41 180 échantillons analysés n'ont pas été compilés à l'échelle nationale. Lorsqu'une analyse révèle que les limites de résidus chimiques ont été dépassées, l'inspecteur qui a demandé l'analyse est avisé et prend les mesures nécessaires, comme ordonner l'élimination du produit. On prévoit modifier le Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire de l'ACIA de manière à ce qu'on puisse saisir l'information sur les résultats d'analyse des produits (satisfaisant ou non satisfaisant) et obtenir une compilation des résultats à l'échelle nationale.

Conformément au Plan de surveillance nationale axé sur les risques, des épreuves de détection de biotoxines marines sont exécutées sur les mollusques et crustacés. Le programme de surveillance des biotoxines de l'ACIA est proactif. Ainsi, on ordonne généralement la fermeture des zones de croissance des mollusques afin d'éviter le prélèvement et la consommation de mollusques contaminés. Des programmes de surveillance des biotoxines marines sont en place dans les zones côtières. Des stations et fréquences d'échantillonnage sont établies pour assurer une surveillance des variations de la concentration des toxines. La fréquence d'échantillonnage est fonction de facteurs comme l'historique de la toxine dans la région (facteur spatial et facteur temporel), les probabilités de récolte, tant commerciale que sportive, les maladies et les événements courants. Lorsque les concentrations de biotoxines commencent à augmenter, la fréquence d'échantillonnage augmente au même rythme, ce qui permet une fermeture rapide et la protection de la santé humaine. Les secteurs qui ont été fermés sont surveillés régulièrement, mais la fréquence d'échantillonnage est accrue jusqu'à ce que les concentrations de biotoxines reviennent à des concentrations acceptables. Les zones de prélèvement ne sont rouvertes que lorsque les concentrations de biotoxines se maintiennent de manière constante en deçà des concentrations

¹⁶ En ce qui concerne les épreuves organoleptiques, les analyses de dépistage d'indicateurs chimiques ainsi que la vérification de l'intégrité des emballages et de la quantité nette, l'ACIA a adopté les plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé. Le plan d'échantillonnage pour l'analyse de l'intégrité des contenants est tiré du protocole d'inspection visuelle élaboré par Pêches et Océans Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada et Santé Canada. Le plan d'échantillonnage concernant l'aspect microbiologique et chimique est celui de la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments.

acceptables. Au cours de l'année civile 2002, plus de 19 000 tests de dépistage des biotoxines ont été effectués, soit environ 1 000 de plus que l'année précédente. Cette hausse est attribuable à l'augmentation du nombre de zones de prélèvement et à l'expansion de l'industrie des mollusques et crustacés. Dans l'ensemble, on a formulé 173 recommandations de fermeture attribuable aux concentrations de toxines marines et 32 autres pour des raisons sanitaires (c.-à-d. concentrations inacceptables de coliformes fécaux).

Application : La réponse de l'ACIA à la non-conformité est un processus graduel qui commence par des lettres d'avertissement et va jusqu'à la suspension et à la révocation de l'agrément. Au dernier trimestre, les bureaux participants au projet pilote du cadre de gestion du rendement ont indiqué que dix lettres d'avertissement avaient été émises, que cinq certificats avaient été suspendus et qu'aucun agrément n'avait été révoqué. On peut en conclure qu'une fois l'agrément suspendu, l'exploitant a pris les mesures correctives nécessaires pour éviter la révocation.

Des activités de **formation** et de **sensibilisation** sont mises en œuvre au besoin pour accroître la compréhension des règlements et des normes. L'année dernière, on a amélioré le matériel de formation préparé par le Conseil national du secteur des produits de la mer.

Incidents et rappels : Les incidents peuvent être des problèmes se rapportant au PGQ soulevés à la suite de plaintes de consommateurs ou de commerçants ou découlant d'inspections de produits ayant donné des résultats inacceptables. Les incidents peuvent entraîner un rappel. Durant la période allant de janvier à mars 2003, le nombre d'incidents observés à la suite de contrôles exercés en vertu du PGQ sur des produits canadiens et des produits exportés a été de six et de un respectivement. Dans tous les cas, l'ACIA a réagi par une évaluation des mesures de contrôle et des actions correctives prévues dans le

PGQ. Le nombre d'incidents est minime par rapport au volume total de poisson et de fruits de mer produits par les quelque 945 établissements de transformation agréés.

En 2002-2003, sur les 381 rappels d'aliments émis, 27 (7 p. 100) portaient sur du poisson et des produits de la mer. La cause principale des rappels de 2002-2003 était la présence de biotoxines marines dans les crustacés et mollusques. Dans tous les cas, l'ACIA a réagi en émettant des avertissements publics et en retirant les produits des étagères de magasins.

Projet pilote du cadre, de gestion du rendement du programme du poisson et des produits de la mer

De janvier à mars 2003, le programme du poisson et des produits de la mer a participé à un projet pilote du cadre de gestion du rendement se rapportant au PGQ. Un modèle logique a été élaboré en tant que « lien » entre les activités et les résultats finaux. Des indicateurs de rendement clés ont été sélectionnés, des données ont été recueillies dans diverses régions puis analysées, et un rapport de rendement a été présenté à la haute direction. Le projet pilote a été mis en œuvre dans 160 des établissements agréés (environ 16,5 p. 100 de tous les établissements canadiens) et a inclus l'ensemble des indicateurs sélectionnés; d'autres indicateurs ont été sélectionnés à l'échelle nationale.

Bien qu'une aussi courte période restreigne la capacité de tirer des conclusions, le projet pilote a permis de valider des indicateurs, d'établir des objectifs préliminaires et de procéder à une analyse préliminaire.

Les résultats du projet pilote ainsi que l'analyse préliminaire des indicateurs sont présentés dans le tableau suivant.

RÉSULTATS DES PROJETS PILOTES MENÉS DANS LE SECTEUR DU POISSON ET DES PRODUITS DE LA MER

Mesure et résultat	Indicateur et définition	Mesuré	Ciblé	Analyse préliminaire
LACIA assure la prestation efficace du service.	<i>Taux de prestation des tâches de vérification de la conformité</i> – Nombre de vérifications de la conformité effectuées par rapport au nombre prévu dans le programme.	70,4 %	100 %	Variation du taux de prestation des tâches de vérification de la conformité en fonction du caractère saisonnier de l'industrie (moins d'établissements fonctionnant à pleine capacité en raison du manque de matières brutes).
	<i>Profil d'application</i> – Nombre de lettres d'avertissement, de suspensions et de révocations de certificats.	15	Tendance à établir	Les données indiquent qu'une démarche graduelle d'application est mise en œuvre en vue d'atteindre le degré de conformité souhaité.
Les aliments satisfont aux exigences canadiennes et commerciales.	<i>Nombre d'incidents – produits exportés (PGQ)</i> – Nombre d'incidents observés à la suite de contrôles exercés en vertu du PGQ sur des produits de poisson exportés dans des établissements de transformation du poisson agréés.	1	Tendance à établir	Taux très élevé de conformité aux exigences des partenaires commerciaux selon le volume des exportations.
	<i>Nombre d'incidents – produits canadiens</i> – Nombre d'incidents observés à la suite de contrôles exercés en vertu du PGQ sur des produits de poisson canadiens dans des établissements de transformation du poisson agréés.	6	Tendance à établir	Taux très élevé de conformité aux exigences canadiennes selon le volume de production.
	<i>Taux de conformité des produits – exportation</i> – Taux de conformité des lots de produits inspectés à la suite de demandes de certification des exportations présentées par des établissements agréés.	94,4 %	100 %	Taux élevé de conformité aux exigences des partenaires commerciaux en fonction du volume des exportations. Un seul lot a été rejeté pour manque de salubrité.
L'industrie se conforme aux lois.	<i>Taux de conformité des installations</i> – Taux de conformité aux exigences de salubrité des aliments.	98,4 %	100 %	Taux élevé de conformité aux exigences de salubrité des aliments. Dans tous les cas de non-conformité, des mesures appropriées ont été prises.
	<i>Taux de conformité de l'industrie</i> – Nombre de mesures d'application prises pour suspendre ou annuler les certificats d'agrément.	96,9 %	100 %	Durant les trois mois qu'a duré le projet pilote, cinq agréments ont été suspendus pour les 160 établissements, ce qui témoigne d'un degré élevé de conformité.

Le cadre de gestion du rendement intégrera éventuellement d'autres composantes du Programme du poisson; un relevé complet sera disponible pour le prochain rapport.

1.3 ENQUÊTE SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Rôle de l'ACIA

Le programme d'enquête sur la salubrité des aliments de l'ACIA fait la promotion de la santé publique et aide à protéger les consommateurs contre la fraude au moyen d'enquêtes résultant de plaintes de consommateurs et de commerçants ou découlant de résultats d'inspection des produits et des établissements qui présentent le plus grand risque pour le consommateur. Les enquêtes peuvent mener au rappel d'aliments importés et canadiens.

Description du programme

En 2002-2003, le programme d'enquête sur la salubrité des aliments a été mis en place au coût approximatif de 24,8 millions de dollars, soit 4,4 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au total, 167 employés ont participé à l'exécution du programme.

Les comités scientifiques de l'ACIA ciblent et priorisent les risques associés aux disponibilités alimentaires. Lorsque le risque est élevé, l'ACIA fait enquête. Ces enquêtes comprennent notamment la surveillance de la salubrité de certaines denrées, l'étude des contrôles exercés par l'industrie alimentaire comme garanties de salubrité et l'examen des plaintes de consommateurs et de commerçants.

L'ACIA, de concert avec les médecins hygiénistes municipaux et provinciaux et les ministères comme Santé Canada, identifie les préoccupations en matière de salubrité des aliments et enquête à leur sujet. Tous collaborent à l'enquête, échangent de l'information sur les dangers pour la salubrité des aliments et participent à la gestion des urgences.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

Le consommateur qui est tombé malade après avoir mangé un aliment ou qui croit avoir été berné parce qu'un produit lui a été vendu en vertu de fausses allégations peut se plaindre à l'ACIA. Toutes les plaintes sont étudiées. La priorité est accordée à celles susceptibles d'avoir des conséquences néfastes immédiates sur la santé. L'ACIA avise les consommateurs qui se plaignent de malaises de consulter un médecin, et ces cas sont mentionnés à Santé Canada pour suivi.

L'année dernière, les bureaux de l'ACIA au Canada ont mené environ 7 600 enquêtes sur la salubrité des aliments après avoir reçu une plainte de consommateurs par téléphone ou par la poste.

En plus de mener des enquêtes sur les plaintes liées à la salubrité des aliments, l'ACIA oriente ses ressources d'inspection vers les produits et les établissements qui présentent le plus grand risque pour le consommateur. En 2002-2003, l'ACIA a mis au point ou poursuivi 14 projets concernant la salubrité des aliments (sur les 19 projets proposés pour exécution possible en 2002-2003), qui sont résumés ci-après. Pour de plus amples renseignements sur les projets concernant la salubrité des aliments de l'ACIA, il suffit de consulter le site de l'Agence à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/bureau/bureauf.shtml>

PROJETS PRIORITAIRES DU PROGRAMME D'ENQUÊTE SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Titre	Objectif	Sommaire des résultats	Analyse préliminaire
Eau embouteillée	Échantillonner des produits canadiens et importés afin d'en évaluer la concentration microbienne. Évaluer les bonnes pratiques de fabrication employées par les établissements canadiens.	226 échantillons prélevés – 99 % satisfaisants. 114 inspections d'établissements – 97,4% satisfaisantes.	Degré élevé de conformité. Le projet se poursuit en 2003-2004.
Projet spécial d'inspection et d'échantillonnage pour les germes	Sensibiliser les fabricants de graines germées au nouveau Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées. Évaluer le degré de mise en œuvre du code dans l'industrie. Échantillonner des produits pour évaluer la qualité des germes canadiens.	27 inspections d'établissements – 70 % satisfaisantes. 87 échantillons prélevés – 88,5 % satisfaisants.	Le projet se poursuit en 2003-2004 avec des activités de formation et d'échantillonnage ainsi que des évaluations. Activités de suivi auprès des établissements dont les résultats ou les échantillons ont été jugés insatisfaisants.
Aliments hypoacides ou aliments hypoacides acidifiés en conserve	Dresser une liste des entreprises qui mettent ces produits en conserve ou en importent (liste à utiliser dans l'avenir pour fins d'inspection et d'échantillonnage).	Il y a 60 conserveries canadiennes et 281 importateurs.	Le projet se poursuit en 2003-2004 avec des évaluations de produits canadiens ainsi que des inspections et des échantillonnages de produits importés.
Produits végétaux conservés dans l'huile	Dresser une liste des entreprises qui mettent ces produits en conserve ou en importent (liste à utiliser dans l'avenir pour des inspections et des échantillonnages).	On dénombre 17 producteurs canadiens et 24 importateurs. Quatre inspections ont été exécutées et 15 échantillons prélevés.	Résultats d'inspection et d'échantillonnage : entièrement satisfaisants. Le projet se poursuit en 2003-2004 avec des évaluations de produits canadiens ainsi que des inspections et des échantillonnages de produits importés.
Aflatoxine	Échantillonner des noix et du beurre d'arachide importés aux fins de dépistage de concentrations d'aflatoxine supérieures à 15 parties par milliard.	49 échantillons prélevés – 78 % satisfaisants.	Le degré de conformité indique que le projet devrait se poursuivre en 2003-2004. Attention particulière aux pistaches.

PROJETS PRIORITAIRES DU PROGRAMME D'ENQUÊTE SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS (SUITE)

Titre	Objectif	Sommaire des résultats	Analyse préliminaire
Algues bleues	Échantillonner des produits d'algue bleue chez le détaillant ou l'importateur aux fins de détection de concentrations de cyanotoxine supérieures à la limite réglementaire d'une partie par million.	16 détaillants et dix importateurs identifiés. 26 échantillons prélevés – 85 % satisfaisants.	Le degré de conformité indique que le projet devrait se poursuivre en 2003-2004.
Colorant alimentaire	Échantillonner des aliments importés aux fins de détection de colorants alimentaires non approuvés.	112 échantillons prélevés – 79 % satisfaisants.	Le degré de conformité indique que la priorité en 2003-2004 sera accordée aux fruits et aux confiseries déshydratés colorés d'Extrême-Orient ainsi qu'aux entreprises ayant des antécédents de non-conformité.
Ajout d'iode au sel de table	Évaluer les degrés de conformité du sel de table canadien et importé (0,01 % iodure de potassium).	Les résultats analytiques indiquent que plus de 90 % des échantillons analysés ne sont pas conformes.	Le degré de conformité est faible. Demander à Santé Canada une évaluation du risque pour la santé afin d'aider à cerner les différentes possibilités de gestion des risques.
Produits de boulangerie dans des emballages à oxygène réduit	Dresser la liste des fabricants et des importateurs de produits conditionnés sous atmosphère modifiée; recueillir de l'information pour des inspections futures.	Les inspecteurs de l'ACIA ont fait enquête dans 39 magasins de vente au détail pour cibler les produits; ils ont trouvé 45 fabricants et importateurs.	Le projet se poursuit en 2003-2004.
Vitaminisation en acide folique obligatoire pour la farine et les pâtes alimentaires enrichies	Mettre à jour la liste des fabricants et des importateurs. Envoyer des lettres aux responsables de l'industrie leur exposant leurs responsabilités.	Inventaire complet; 204 fabricants et 203 importateurs identifiés.	Échantillonnage et évaluation chez les fabricants en 2003-2004 pour vérifier la conformité aux exigences d'ajout obligatoire d'acide folique à la farine.

PROJETS PRIORITAIRES DU PROGRAMME D'ENQUÊTE SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS (SUITE)

Titre	Objectif	Sommaire des résultats	Analyse préliminaire
Enrichissement nutritif des préparations pour nourrissons	Mettre à jour la liste des fabricants, des importateurs et des distributeurs. Échantillonner des produits afin de vérifier que les concentrations d'éléments nutritifs respectent les exigences de Santé Canada.	Les échantillons prélevés sont satisfaisants. L'évaluation d'un établissement a été effectuée et est jugée satisfaisante.	Degré de conformité élevé. Ajout des préparations pour régime liquide en 2003-2004.
Mais Starlink ^{MC}	Échantillonner des aliments destinés aux marchés de gros et de détail et dérivés de maïs jaune; faire une analyse pour détecter la nouvelle protéine Starlink ^{MC} .	Aucune protéine StarLink ^{MC} n'a été trouvée dans les 53 échantillons prélevés.	Degré de conformité élevé. Le risque que StarLink ^{MC} pénètre la chaîne alimentaire est faible. Le projet est abandonné pour 2003-2004.
Teneur en 3-MCPD et résidus de 1,3 DCP dans la sauce soja et les sauces aux huîtres	Échantillonner des sauces pour déterminer si la teneur dépasse les limites en 3-MCPD et en 1,3 DCP établies par Santé Canada de 1 partie par million.	49 échantillons prélevés – 95 % satisfaisants.	Niveau de conformité élevé, ce qui indique qu'il faut axer nos efforts sur des produits qui ont des antécédents de non-conformité en 2003-2004.
Métaux lourds dans des aliments importés du secteur non agréé par le fédéral	L'étude a sélectionné des champignons, du paprika, des bonbons et du riz importés. Les pays ciblés sont notamment des pays qui étaient récemment en guerre ou qui ont connu des catastrophes naturelles.	45 échantillons prélevés – 100 % satisfaisant	Degré de conformité élevé, mais comme on continue d'avoir des craintes, le projet se poursuit en 2003-2004.

1.4 FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Rôle de l'ACIA

En moyenne, les Canadiens consomment 64 kg de fruits frais et 141 kg de légumes frais par année¹⁷. L'ACIA contribue à la salubrité des fruits et légumes frais et assure l'échantillonnage et la surveillance des produits. Des dispositions réglementaires appliquées par l'ACIA protègent les consommateurs, les exploitants agricoles, les expéditeurs et les distributeurs.

Description du programme

L'exécution du programme des fruits et légumes frais a nécessité des dépenses d'environ 24,1 millions de dollars en 2002-2003, soit 4,3 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au total, 151 employés y ont travaillé.

Le programme des fruits et légumes frais comporte deux volets : l'évaluation de la salubrité des aliments ainsi que l'inspection et la certification de la qualité. En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'ACIA régit le commerce interprovincial et international, accorde des permis aux commerçants et établit et maintient des normes de qualité. Les frais d'utilisation permettent de recouvrer certains coûts des services d'inspection.

Des provinces comme l'Ontario et le Québec effectuent également des évaluations de la salubrité des fruits et légumes frais importés et canadiens. Les services de santé publique provinciaux et municipaux participent aux enquêtes sur l'innocuité des aliments ou aux rappels de fruits et de légumes frais, dans les limites de leur compétence.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

Les activités de vérification et d'application évaluent et favorisent la conformité de l'industrie aux normes en matière de salubrité des aliments et de qualité des fruits et légumes frais. L'analyse des produits

sert à examiner les fruits et légumes frais aux fins de détection de contaminants chimiques ou microbiologiques.

Vérification : Les inspecteurs de l'ACIA effectuent des « inspections à destination » pour vérifier l'état des produits canadiens et importés et en faire état. L'ACIA a effectué 15 364 inspections à destination; 11 814 avaient été prévues pour 2002-2003. De ce nombre, 357 ont entraîné la retenue du produit. On émet un avis de retenue dans les cas d'infractions aux dispositions en matière de qualité, d'emballage et d'étiquetage du *Règlement sur les fruits et les légumes frais*. Les produits qui ne sont pas conformes sont jetés, réexportés, reclassés ou réétiquetés.

Les entrepôts de fruits et de légumes frais qui emballent des pommes et des pommes de terre pour le commerce interprovincial peuvent devenir des établissements agréés par le fédéral, appelés entrepôts agréés de produits (EAP). Les EAP sont responsables de la surveillance de la qualité de leurs produits et peuvent participer au commerce interprovincial des pommes et des pommes de terre sans avoir obtenu pour autant une certification de l'ACIA. Les EAP doivent respecter le *Règlement sur les fruits et les légumes frais* et font l'objet d'une surveillance périodique de la part des inspecteurs de l'ACIA. En 2002-2003, les inspecteurs de l'ACIA ont effectué 189 visites dans 117 établissements agréés pour en vérifier la conformité.

L'ACIA a prévu 362 inspections à des fins de dédouanement pour 2002-2003 et en a effectué 841. Ces inspections sont utilisées pour les pommes, les oignons et les pommes de terre. Si ces produits sont importés des États-Unis, l'ACIA exige un certificat du département de l'Agriculture des États-Unis. S'ils proviennent d'autres pays, l'ACIA inspecte les expéditions à leur arrivée au Canada. Les produits qui ne satisfont pas aux normes canadiennes ne peuvent être importés.

¹⁷ *Statistiques de consommation provenant de la Direction générale des services à l'industrie et aux marchés d'Agriculture et Agroalimentaire Canada pour 2001-2002 : Les fruits : situation et tendances au Canada; Les légumes : situation et tendances au Canada; Les pommes de terre : situation et tendances de la production canadienne.*

Les inspections des exportations permettent d'attester de la qualité des fruits et des légumes et favorisent le commerce. L'ACIA a effectué 20 150 inspections; 7 318 inspections étaient prévues en 2002-2003. La majorité des envois étaient destinés à l'exportation aux États-Unis.

Lorsqu'il y a une pénurie de fruits ou de légumes frais, les transformateurs et remballeurs peuvent demander une exemption ministérielle afin de soustraire un produit des exigences concernant l'emballage, l'étiquetage ou la qualité du *Règlement sur les fruits et les légumes frais*. En 2002-2003, 703 exemptions ont été émises sur 13 933 envois de produits importés et 249 exemptions sur 4 301 envois de produits canadiens.

Analyse des produits

Pour protéger la santé des Canadiens d'éventuels effets néfastes liés à la présence de résidus de produits chimiques agricoles sur les fruits et les légumes frais, l'ACIA met en œuvre des programmes de **surveillance des produits chimiques**. Par exemple, les produits qui ont des antécédents de conformité élevée sont moins fréquemment échantillonnés que les produits affichant un taux

d'infraction plus élevé. Les produits qui dépassent les limites maximales des résidus (LMR) établies dans le *Règlement sur les aliments et drogues* font l'objet d'une enquête menée par l'ACIA dans le cadre d'activités d'inspection et de surveillance plus ciblées. Si le produit demeure non conforme aux LMR, il sera retenu en attendant les résultats d'analyse de laboratoire. Au 31 mars 2003, l'ACIA avait inscrit plus de 122 agriculteurs ou expéditeurs sur sa liste de surveillance. Les données de surveillance recueillies par l'ACIA sont utilisées par Santé Canada pour évaluer les risques que présentent les résidus chimiques pour la santé des Canadiens.

En 2002-2003, l'ACIA a recueilli 2 621 échantillons de produits canadiens et 5 055 échantillons de produits importés pour analyse. Les échantillons ont été analysés aux fins de dépistage d'un vaste éventail de produits chimiques agricoles ou de contaminants chimiques. Par exemple, lorsque des échantillons de fruits et de légumes frais sont analysés à l'égard des résidus de pesticides, chaque analyse peut permettre de dépister environ 269 pesticides différents. Les résultats, comparés aux données des années précédentes, sont présentés au tableau suivant :

SURVEILLANCE DES RÉSIDUS DE PRODUITS CHIMIQUES DANS LES FRUITS ET LES LÉGUMES FRAIS

Exercice	1998-1999		1999-2000		2000-2001		2001-2002		2002-2003	
	Can.	Imp.								
Nombre d'analyses	2 447	6 939	2 230	8 498	2 904	11 079	8 792	2 904	2 621	5 055
Taux de conformité	98,8 %	97,8 %	98,5 %	98,3 %	98,9 %	99,7 %	99,0 %	99,0 %	99,0 %	99,3 %

En 2002-2003, l'ACIA a analysé 244 échantillons de fruits et de légumes frais canadiens et 255 échantillons de fruits et de légumes frais importés aux fins de dépistage de **contaminants microbiologiques**. Deux échantillons canadiens et deux échantillons importés étaient contaminés. Les produits contaminés ont été rappelés instantanément. Dans les deux cas, l'ACIA a mené des enquêtes de suivi pour déterminer l'origine du problème.

Le secteur des graines germées canadiennes a été responsable de six flambées d'intoxications d'origine alimentaire qui ont rendu plus de 375 personnes malades entre 1995 et 2001. L'ACIA a lancé un projet national d'inspection et d'échantillonnage afin d'évaluer les pratiques de fabrication du secteur de la production de germes de qualité alimentaire et de tracer le profil microbiologique des germes canadiens. L'ACIA a également élaboré une ébauche du Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées. Le secteur canadien de la production de germes n'a pas été associé à une flambée depuis février 2001. En 2002-2003, l'ACIA a encore amélioré son projet spécial d'inspection et d'échantillonnage pour les graines germées en élaborant et en mettant en œuvre un module qui a permis de former plus de 100 inspecteurs de l'ACIA et 22 inspecteurs provinciaux afin qu'ils sachent comment appliquer les normes d'évaluation des Principes généraux de l'hygiène alimentaire aux germes.

Les avocats, goyaves, mangues et papayes irradiés ne sont pas autorisés au Canada. L'ACIA a analysé 124 échantillons de ces fruits en 2002-2003 et n'a trouvé aucun produit irradié.

Incidents et rappels : Des 381 rappels d'aliments en 2002-2003, cinq portaient sur les fruits et les légumes frais. Trois visaient des produits provenant d'établissements non agréés et deux des produits importés.

En avril 2001 et en mai 2002, des cantaloups mexicains infectés par *Salmonella poona* ont été la cause de nombreuses maladies au Canada et de deux décès aux États-Unis. En novembre 2002, l'ACIA a émis une alerte à l'importation à l'égard de tous les cantaloups mexicains, ce qui a limité les importations à un petit groupe de producteurs. Les représentants de l'ACIA travaillent de concert avec le gouvernement mexicain à l'évaluation et à la reconnaissance d'un programme de certification des cantaloups (PCC) pour minimiser le risque de contamination future. Actuellement, seuls les cantaloups provenant d'établissements reconnus en vertu du PCC peuvent être importés au Canada.

Des activités d'**éducation** et de **sensibilisation** sont mises en place au besoin pour améliorer la compréhension dans l'industrie des lois et des normes. Le site Web de l'ACIA contient des fiches de renseignements sur les fruits et les légumes frais et d'autres sont en préparation.

1.5 PROGRAMME DES PRATIQUES D'ÉTIQUETAGE ÉQUITABLES

Rôle de l'ACIA

Le travail de l'ACIA qui consiste à régir la quantité nette, la composition, l'étiquetage et la publicité de produits alimentaires est important pour les Canadiens, étant donné qu'il sert à protéger le consommateur contre des pratiques fausses et trompeuses et qu'il favorise une concurrence équitable dans le secteur. L'ACIA aide à assurer la conformité non seulement des aliments produits ou importés par des établissements qui ne sont pas agréés par le fédéral, mais aussi des aliments qui sont fabriqués ou emballés et étiquetés dans le secteur du détail¹⁸. Ces produits alimentaires comptent pour environ 57 p. 100 des dépenses alimentaires des consommateurs canadiens (à l'exclusion des restaurants).

Description du programme

Durant 2002-2003, le programme des pratiques d'étiquetage équitables a coûté environ 18,8 millions de dollars, soit 3,3 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au total, 94 employés ont participé à l'exécution du programme.

L'ACIA protège les Canadiens contre les pratiques déloyales du marché et favorise l'application des dispositions sur la fraude et l'étiquetage énoncées dans le *Règlement sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. Ces dispositions s'appliquent aux produits alimentaires canadiens et aux produits importés, de même qu'au niveau de la fabrication, de l'importation et de la vente au détail. L'ACIA cible les produits et les établissements à risque élevé, inspecte et analyse des produits alimentaires et évalue les systèmes de contrôle du secteur.

Les provinces et territoires jouent un rôle limité dans ce secteur. L'ACIA a conclu un protocole d'entente portant sur l'inspection des établissements non agréés avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Ce sont les municipalités qui appliquent la réglementation en matière de salubrité des aliments au niveau de la vente au détail. Santé Canada met au point des règlements sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles et les allégations relatives à la santé.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

Pour prévenir l'usage de pratiques déloyales, l'ACIA effectue des enquêtes à la suite de plaintes de consommateurs et de commerçants, d'inspections et d'analyses de produits. Elle met également en œuvre diverses mesures d'application afin d'encourager la conformité. Elle répond aux requêtes, mène des vérifications d'étiquettes, effectue des inspections et conduit des analyses de laboratoire. Les indicateurs de rendement clés touchent le niveau de prestation de service de l'ACIA et les améliorations apportées à la conformité du secteur. L'ACIA vise des secteurs prioritaires établis à partir des plaintes de consommateurs et des évaluations du risque. À ce titre, ces taux de conformité ne sont pas représentatifs de la conformité du marché en général. Les taux de conformité des denrées, des importateurs et des producteurs ciblés sont toutefois suivis au cas par cas, ce qui permet de surveiller les progrès accomplis en matière de conformité.

L'ACIA cible efficacement les secteurs prioritaires, car elle continue d'y déceler des lacunes au chapitre de la quantité, de la composition, de l'étiquetage et de la publicité. En outre, les améliorations apportées à certaines denrées comme le bœuf haché, l'huile d'olive et les produits de nutrition sportive confirment l'efficacité des interventions planifiées.

¹⁸ Ces aliments comprennent le cacao, les produits et confiseries de chocolat; le café et le thé; les sauces, le sel et les assaisonnements; les gras et les huiles; l'eau embouteillée et la glace emballée; les produits de boulangerie, les grains et les céréales; les édulcorants; les aliments pour bébés; les noix et les produits de noix; les desserts; les mets préparés surgelés; les casse-croûte; les produits de nutrition sportive; les boissons gazeuses; etc.

Plaintes et requêtes

En 2002-2003, l'ACIA a répondu à des demandes de renseignements, a rempli des demandes de vérifications d'étiquettes et a fait enquête à la suite de plaintes de consommateurs et de commerçants. Les indicateurs de rendement clés incluent sa réponse prompte et efficace aux demandes d'assistance.

Année	Nbre de plaintes	Nbre de demandes	Nbre de vérifications d'étiquettes
2002-2003	2 077	10 762	3 693
2001-2002	1 539	15 418	6 417
2000-2001	1 381	14 069	4 501

Bien que moins de demandes de renseignements aient été reçues au cours de la dernière année (soit environ 30 p. 100 en moins), celles-ci demeurent un mécanisme important de conformité, car elles permettent de fournir de l'information à l'industrie relativement aux exigences réglementaires. Les vérifications d'étiquettes visent à détecter des infractions avant que les étiquettes soient apposées sur les aliments et distribuées sur le marché. Elles sont donc un mécanisme efficace pour améliorer la conformité de l'étiquetage. L'étiquetage nutritionnel était jusqu'à maintenant volontaire, sauf lorsque des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs étaient faites. Cependant, la nouvelle réglementation sur l'étiquetage nutritionnel promulguée par Santé Canada le 1^{er} janvier 2003 exigera la déclaration obligatoire d'une liste élargie d'éléments nutritifs pour la plupart des aliments. Bien qu'on ait observé une réduction

du nombre de vérifications d'étiquettes en 2002-2003, l'on s'attend à ce que cette nouvelle réglementation entraîne une augmentation draconienne du nombre d'étiquettes soumises à une vérification en 2003-2004. L'ACIA accorde la priorité aux enquêtes découlant de plaintes. En 2002-2003, elle a fait enquête sur environ 30 p. 100 de plus de plaintes que pendant les années précédentes.

Conformité des établissements et des produits

L'ACIA concentre ses activités d'inspection sur les produits alimentaires canadiens et importés au niveau de la fabrication, de l'importation et de la vente au détail. Ses résultats sont décrits ci-après.

Aliments industriels canadiens : Pendant l'année, on a mené 714 inspections d'aliments prioritaires (aliments qui, selon l'ACIA, posent un risque élevé de non-conformité) fabriqués dans des établissements canadiens; ces inspections ont donné lieu à 1 626 infractions. Toutes les infractions ont entraîné la mise en œuvre de mesures de formation et d'application dans l'industrie, et 149 ont nécessité la mise en œuvre de mesures d'application comme la saisie du produit.

Bien que le taux de conformité de la composition montre des signes d'amélioration grâce aux efforts de l'ACIA dans ce secteur, le taux global de conformité pour les produits canadiens est demeuré assez constant au cours des trois dernières années. Le taux de conformité de la publicité est faible, car les inspections sont presque exclusivement effectuées en réponse aux plaintes. Un projet de conformité pour orienter les inspections sur la publicité à la radio et à la télévision n'a pas été mis en œuvre comme prévu en 2002-2003 en raison d'autres priorités. Cette initiative est prévue pour 2003-2004.

CONFORMITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES CANADIENS PRIORITAIRES

	2002-2003		2001-2002		2000-2001	
	Lots échantillonnés	Taux de conformité	Lots échantillonnés	Taux de conformité	Lots échantillonnés	Taux de conformité
Quantité nette	299	82,9	350	87,4	326	81
Composition et substitution	2 300	71,7	1 229	42,1	1 696	37,5
Étiquetage	3 108	52,5	3 016	51,6	7 834	65,5
Publicité	102	6,9	34	17,6	46	2,2

* Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la conformité du marché en général.

Inspections d'aliments vendus au détail : L'ACIA concentre ses ressources sur les établissements et les produits qui présentent le plus grand risque pour les consommateurs. Au total, 2 563 inspections ont été effectuées sur des produits alimentaires prioritaires fabriqués ou emballés et étiquetés dans des points de vente au détail, comme la viande, le poisson, les produits laitiers, les produits de boulangerie, les fruits et les légumes frais et les charcuteries; ces inspections ont donné lieu à 12 187 infractions. Toutes les infractions ont entraîné la mise en œuvre de mesures de formation des commerçants et de

mesures d'application, tandis que seulement 514 d'entre elles ont nécessité la mise en œuvre de mesures d'application comme la saisie du produit.

Les indicateurs de rendement clés sont l'amélioration de la conformité par l'identification et la correction des infractions. La conformité au chapitre de la composition et de la publicité s'est améliorée au cours des trois dernières années. Toutefois, la conformité aux exigences en matière d'étiquetage et de quantité nette a diminué et doit être améliorée.

CONFORMITÉ DES ALIMENTS VENDUS AU DÉTAIL

	2002-2003		2001-2002		2000-2001	
	Lots échantillonnés	Taux de conformité	Lots échantillonnés	Taux de conformité	Lots échantillonnés	Taux de conformité
Quantité nette	61 652	81,5	37 026	86,1	46 844	87,2
Composition et substitution	44 060	87,7	24 096	86,4	27 947	84,3
Étiquetage	57 727	62,8	41 045	73,6	36 111	64,1
Publicité	1 289	80,9	487	71,7	424	51,7

* Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la conformité du marché en général.

DÉTAILLANT RECONNU COUPABLE D'AVOIR VENDU DE LA VIANDE CHEVALINE ÉTIQUETÉE COMME ÉTANT DU BŒUF

Le 20 juin 2000, l'ACIA a lancé une enquête concernant les magasins de vente au détail Jay's Food Market (Can-Na Foods Ltd.), à Calgary, et a porté des accusations après avoir découvert que de la viande chevaline était étiquetée et vendue comme étant de la viande de bœuf. Le 10 septembre 2002, Can-Na Foods Ltd. ainsi que sa propriétaire Jane Jay et son gérant du rayon de boucherie Tran Quyen Luu ont écopé d'amendes totalisant 82 500 \$ après avoir été reconnus coupables, le 31 juillet 2002, sous 12 chefs d'accusation, devant la Cour provinciale, d'avoir enfreint la *Loi sur les aliments et drogues*.

Aliments importés : 770 inspections ont été effectuées pour des aliments prioritaires importés par des importateurs non agréés; ces inspections ont donné lieu à 2 304 infractions. Ces infractions ont entraîné la mise en œuvre de mesures de formation des commerçants et de mesures d'application, tandis que 339 des infractions ont nécessité la mise en œuvre de mesures d'application comme la saisie du produit.

Étant donné que la stratégie d'inspection de l'ACIA en 2002-2003 visait des produits importés affichant de faibles taux de conformité et que la surveillance des importateurs responsables de ces produits a été intensifiée, les taux de conformité en matière de composition et d'étiquetage des produits alimentaires importés ont continué de chuter. Ils sont donc très bas. On constate aussi une hausse de la variété et du volume des aliments importés au Canada. Pour améliorer la conformité, l'ACIA continuera de fournir de l'information aux importateurs et de les inciter à mettre au point des systèmes de contrôle afin que les aliments qu'ils importent satisfassent à la réglementation canadienne.

CONFORMITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES IMPORTÉS PRIORITAIRES

	2002-2003		2001-2002		2000-2001	
	Lots échantillonnés	Taux de conformité	Lots échantillonnés	Taux de conformité	Lots échantillonnés	Taux de conformité
Quantité nette	272	93,4	220	90,5	101	83,2
Composition et substitution	3 119	5,2	667	18,7	1 144	25,6
Étiquetage	10 350	8,8	3 594	22,2	3 745	32,7
Publicité	7	0	3	0	4	0

* Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la conformité du marché en général.

Projets prioritaires

En plus des projets permanents d'inspection des produits et des établissements, l'ACIA établit et réalise des projets prioritaires dans des secteurs à risque élevé. Voici quelques exemples d'initiatives entreprises par l'ACIA en 2002-2003 pour protéger les consommateurs de pratiques déloyales.

Falsification du bœuf haché : Le bœuf haché représente environ 35 p. 100 de toutes les ventes de bœuf. La loi fédérale stipule que le bœuf haché doit être composé exclusivement de bœuf et qu'il ne peut être falsifié. Les viandes hachées qui contiennent des espèces étrangères, des céréales ou des sulfites entraînent des pertes économiques pour les consommateurs et constituent un danger pour la santé des personnes allergiques. Une viande moins chère ou une céréale peuvent être ajoutées à un produit de bœuf haché en vue d'accroître les profits. Les sulfites donnent aux viandes hachées un aspect de viandes fraîches même si elles ne le sont pas.

Au cours des trois dernières années, 1 167 échantillons de viande hachée provenant de chaînes de magasins et de magasins indépendants ont été analysés aux fins de dépistage de viande falsifiée par des substances étrangères.

AMENDE DE 20 000 \$ IMPOSÉE POUR AVOIR FALSIFIÉ DE LA VIANDE AVEC DES SULFITES

Le 26 mars 2003, une amende de 20 000 \$ a été imposée à North Hill Meat & Deli Ltd. et M. Louis Blounas de Scarborough (Ontario) par la cour provinciale de Toronto, qui a reconnu les parties coupables, sous quatre chefs d'accusation, en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*. Une inspection de routine menée en juin 1999 a permis aux inspecteurs de l'ACIA de découvrir que l'entreprise et M. Blounas avaient falsifié illégalement la viande étiquetée comme étant du « bœuf haché maigre » en ajoutant de l'acide sulfureux ou ses sels. L'ajout de sulfites à la viande hachée trompe le consommateur en donnant au produit une couleur rouge clair et une apparence de fraîcheur, qui dissimule mais n'empêche pas la croissance de bactéries. La présence non déclarée de sulfites représente également un grave danger pour la santé des personnes qui sont allergiques à l'acide sulfureux.

ANALYSES DE DÉPISTAGE DE VIANDE HACHÉE FALSIFIÉE

	Nombre d'échantillons	Nombre d'échantillons ayant obtenu un résultat positif de falsification	Taux d'échantillons ayant obtenu un résultat positif de falsification
2002-2003	430	33	7,7 %
2001-2002	530	24	4,5 %
2000-2001	207	43	20,8 %

Tous les magasins qui ont échoué aux premières analyses ont reçu une lettre d'avertissement. Des échantillons officiels ont été prélevés en cas d'infractions répétées et de nécessité d'intenter une poursuite. En 2002-2003, on a davantage insisté sur les petits magasins indépendants en milieu rural, puisqu'un grand nombre de chaînes de magasins ont instauré de nouvelles procédures de contrôle en 2001-2002 afin de s'assurer qu'elles ne vendaient pas de viande hachée falsifiée. Les 33 échantillons positifs à l'égard d'une falsification en 2002-2003 indiquent qu'une vigilance constante est nécessaire dans ce secteur.

En 2002-2003, 436 échantillons de viande hachée ont été analysés aux fins de dépistage de sulfites et de céréales. Aucun des échantillons n'était falsifié par des sulfites et un seul l'était par des céréales, ce qui indique une conformité plutôt élevée dans ce secteur.

Les **produits de nutrition sportive** comprennent les aliments sous forme de poudres, de tablettes et de boissons qui sont consommés comme suppléments nutritifs pour améliorer la performance physique. Ce projet jugé prioritaire en 2001-2002 est repris car l'ACIA a établi un degré élevé de non-conformité de ces produits. En 2002-2003, l'ACIA a envoyé une lettre à plus de 4 000 détaillants, importateurs, fabricants et distributeurs de produits de nutrition sportive les informant de leur obligation de se conformer aux lois canadiennes. La lettre indiquait que l'ACIA avait l'intention d'effectuer des inspections et de prendre les mesures d'application nécessaires contre les dépositaires de produits non conformes à tous les paliers du circuit de distribution. La lettre était

accompagnée d'information sur l'étiquetage et de renseignements et conseils concernant l'acceptabilité des produits. En 2002-2003, l'ACIA a analysé et échantillonné divers produits : 72 (40 p. 100) des 180 échantillons analysés à l'égard de la composition ont été jugés conformes; 85 (45 p. 100) des 190 échantillons vérifiés à l'égard de l'étiquetage ont été jugés conformes. Il s'agit d'une nette amélioration de la conformité par rapport à 2001-2002, alors que les taux de conformité étaient de 6 p. 100 pour la composition et de 4 p. 100 pour l'étiquetage. Les infractions aux normes de composition les plus souvent observées sont l'ajout de vitamines, la quantité de minéraux qui excède les concentrations autorisées, la présence de substances non permises et l'absence de certains ingrédients déclarés. Les infractions les plus courantes en matière d'étiquetage sont des allégations non permises sur les drogues et le rendement. En raison de l'insistance continue de l'ACIA dans ce secteur, certaines associations sectorielles font maintenant une promotion active de la conformité auprès de leurs membres. La stratégie 2003-2004 de l'ACIA prévoit des inspections à tous les niveaux de distribution et des directives sur la mise en place de mesures de contrôle de qualité dans ce domaine. Ce projet sera élargi aux cours des années à venir afin d'y inclure un plus vaste éventail de produits favorisant une « vie active » notamment des produits pour la perte de poids, des suppléments alimentaires et des substituts de repas.

La **falsification de l'huile d'olive** peut inclure l'ajout d'huiles de moins bonne qualité. Comme il est impossible pour les consommateurs de savoir si un produit est falsifié, les laboratoires de l'ACIA analysent des échantillons afin de détecter cette pratique illégale. Les résultats des analyses effectuées au cours des cinq dernières années sont présentés ci-après. En 2002-2003, l'ACIA a concentré ses efforts sur les aliments conservés dans de l'huile d'olive ou dans une présumée huile d'olive. On a constaté qu'un

certain nombre de ces produits ne contenaient pas d'huile d'olive mais de l'huile de grignons d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile de canola. En conséquence, l'ACIA a pris diverses mesures d'application, comme la délivrance d'ordonnances visant à ce que ces produits soient retirés du marché. L'ACIA continuera à analyser l'huile d'olive et les aliments qui sont censés en contenir et poursuivra toute entreprise ayant contrevenu aux normes réglementaires.

ANALYSES DE DÉPISTAGE D'HUILE D'OLIVE FALSIFIÉE

Année	Nombre de marques analysées	Nombre de marques ayant obtenu un résultat positif de falsification	Taux des marques ayant obtenu un résultat positif de falsification
2002-2003	49	2	4,1 %
2001-2002	44	4	9,1 %
2000-2001	23	0	0 %
1999-2000	72	4	5,6 %
1998-1999	55	8	14,5 %

** Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la conformité du marché en général.*

1.6 PRODUITS TRANSFORMÉS

Rôle de l'ACIA

Ce programme veille à la salubrité des produits transformés (p. ex., fruits et légumes en conserve et congelés), prévient les fraudes et applique les normes de qualité. L'ACIA s'assure que les produits fabriqués dans les établissements sous inspection fédérale qui sont destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation, de même que les produits importés au Canada, sont sains, salubres et emballés et étiquetés d'une manière adéquate.

Les produits transformés, tels que définis dans le *Règlement sur les produits transformés* et le *Règlement sur les produits de l'érable*, occupent une grande part du marché canadien des aliments. La consommation annuelle par habitant de fruits et de légumes transformés est estimée à 54 kg. Le Canada est le chef de file mondial en matière d'exportation de sirop d'érable, qui est vendu dans plus de 30 pays. En 2002-2003, 28 685 tonnes de produits d'érable ont été exportées aux États-Unis, en Europe et en Asie, ce qui représente des recettes de l'ordre de plus de 144 millions de dollars.

Description du programme

En 2002-2003, le programme des produits transformés a été exécuté au coût approximatif de 14,3 millions de dollars, soit 2,5 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Soixante-dix employés ont travaillé à temps plein à l'exécution de ce programme.

En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'ACIA établit les normes relatives aux produits transformés, aux établissements de transformation agréés par le fédéral, aux importateurs et aux exportateurs.

L'agrément est exigé pour les établissements qui préparent des produits transformés de fruits et de légumes et des produits de l'érable et font un commerce interprovincial ou international de ces produits, ou qui leur apposent une dénomination de catégorie Canada. En 2002-2003, il y avait au Canada 572 établissements agréés par le fédéral qui préparaient des produits transformés.

Les inspecteurs provinciaux et territoriaux mènent des activités semblables dans les établissements non agréés par le fédéral qui préparent des produits destinés à la consommation locale (à l'intérieur des limites provinciales).

Activités et rendement prévus en 2002-2003

L'ACIA favorise et vérifie la conformité du secteur des fruits et légumes transformés ainsi que des produits de l'érable. Elle met en œuvre des activités de vérification, d'application et d'éducation. Les indicateurs de rendement clés sont la conformité de l'industrie, les mesures d'application, les résultats d'analyse des produits, les incidents liés aux produits et les rappels.

La **vérification** des établissements qui préparent des produits transformés suit deux démarches distinctes. Celles-ci sont décrites dans les paragraphes qui suivent.

Établissements reconnus en vertu du PASA : La vérification confirme que le PASA est appliqué conformément aux documents écrits élaborés par le fabricant. Le personnel du programme des produits transformés, avant d'accorder une reconnaissance en vertu du PASA, vérifie que toutes les composantes et mesures de contrôle du PASA sont appliquées et permettent d'assurer la conformité.

En 2002-2003, 14 établissements ont sollicité une reconnaissance en vertu du PASA et sept ont été reconnus. Aujourd'hui, le Canada compte 38 établissements reconnus en vertu du PASA, soit 6,6 p. 100 de tous les établissements agréés, ce qui s'explique du fait que le PASA est toujours volontaire. L'on s'attend à ce que le nombre d'établissements reconnus en vertu du PASA continue d'augmenter en accord avec la tendance générale.

En 2002-2003, 56 audits de système réglementaires étaient prévus et 24 ont été achevés. Il n'y a eu aucune suspension ni révocation de certificats, ce qui témoigne d'un taux de conformité satisfaisant. L'ACIA admet qu'il faut augmenter les audits de système réglementaires afin de couvrir un plus grand nombre d'établissements reconnus en vertu du PASA. Cependant, la tâche demeure ambitieuse en raison des besoins en ressources et en inspecteurs qualifiés pour l'exécution adéquate des audits de système.

Établissements non reconnus en vertu du PASA : Les activités de vérification pour les établissements non reconnus en vertu du PASA visent à assurer que ces derniers satisfont aux exigences établies dans le *Règlement sur les produits transformés* et le *Règlement sur les produits de l'érable*. Ces activités peuvent comprendre l'inspection des établissements et des produits, la collecte d'échantillons, l'examen des actions correctives et des analyses de laboratoire. La vérification des établissements agréés se fonde sur des critères comme les niveaux de production et les cotes antérieures.

Application : Les mesures d'application sont prises en réponse à la non-conformité et peuvent inclure la retenue d'un produit, l'envoi de lettres d'avertissement, la suspension, l'annulation ou la révocation des certificats d'agrément. En 2002-2003, 559 avis de retenue ont été émis par l'ACIA à l'égard de produits transformés. Ces produits ont été retournés à leur pays d'origine, détruits ou rendus de nouveau conformes.

Inspections des établissements : Les inspecteurs de l'ACIA ont effectué 1 002 inspections dirigées et approfondies des établissements agréés en 2002-2003. Une inspection approfondie est une inspection complète, tandis qu'une inspection dirigée est une inspection partielle visant à examiner les lacunes relevées au cours des inspections approfondies précédentes. En 2002-2003, les inspections approfondies de fruits et de légumes transformés ont révélé un taux de conformité de 96,8 p. 100, tandis que le taux de conformité des produits de l'érable était de 96,2 p. 100. Ces taux correspondent à ceux des années précédentes. Les cas de non-conformité sont des infractions aux exigences applicables aux locaux, au transport et à l'entreposage, à l'équipement, au personnel, à l'assainissement, à la lutte contre la vermine, à la tenue de dossiers et de registres et à la fabrication. Ces infractions déclenchent un processus d'inspection dirigée qui permet de s'assurer de l'efficacité des actions correctives exécutées.

Analyse des produits importés :

De façon générale, la conformité est demeurée élevée comparativement aux années précédentes. Cependant, certains taux de conformité (c.-à-d. vérification d'étiquettes, vérification des normes et de la composition) des produits importés ont diminué à la suite de la mise en œuvre du programme d'inspection ciblée des produits transformés importés, selon lequel les produits suspects sont soumis à des inspections plus approfondies. Les produits non conformes sont retournés à leur pays d'origine, retenus ou rendus de nouveau conformes (p. ex., au moyen d'étiquettes appropriées). Les tableaux suivants présentent la comparaison des taux de conformité des produits transformés importés depuis 2000.

TAUX DE CONFORMITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS ET DES PRODUITS DE L'ÉRABLE IMPORTÉS

Activité d'inspection	2000-2001	2001-2002	2002-2003
Vérification des étiquettes			
N ^{bre} de vérifications terminées	745	895	859
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	457	491	465
Taux de conformité	61,3 %	54,8 %	54,1 %
Vérification de la quantité nette			
N ^{bre} de vérifications terminées	71	115	104
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	60	98	99
Taux de conformité	84,5 %	85,2 %	95,2 %
Vérification de la catégorie			
N ^{bre} de vérifications terminées	309	441	370
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	275	368	344
Taux de conformité	89,0 %	83,4 %	93,0 %
Vérification des normes et de la composition			
N ^{bre} de vérifications terminées	263	357	410
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	242	290	316
Taux de conformité	92,0 %	81,2 %	77,1 %
Vérification de l'intégrité des contenants			
N ^{bre} de vérifications terminées	167	139	149
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	119	122	117
Taux de conformité	71,3 %	87,8 %	78,5 %
Sommaire des inspections de produits importés			
N ^{bre} d'inspections terminées	1 555	1 947	1 892
N ^{bre} d'inspections satisfaisantes	1 153	1 369	1 341
Taux de conformité	74,1 %	70,3 %	70,9 %
N ^{bre} de retenues de produits importés	121	242	200

Les **inspections de produits canadiens** pour vérifier l'étiquette, la quantité nette, la liste d'ingrédients et la catégorie ont contribué à améliorer les taux de conformité par rapport à ceux enregistrés au cours de l'année précédente. Des baisses mineures de conformité ont été observées pour les normes et la composition et l'intégrité des contenants, mais les taux de conformité sont encore jugés satisfaisants.

Certification de produits exportés :

À la demande de l'industrie, les produits transformés destinés à l'exportation sont certifiés par l'ACIA. Les certificats facilitent le commerce en établissant la conformité des produits aux dispositions réglementaires canadiennes applicables. En 2002-2003, 300 certificats d'exportation ont été délivrés, comparativement à 307 en 2001-2002.

TAUX DE CONFORMITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS ET DES PRODUITS DE L'ÉRABLE CANADIENS

Activité d'inspection	2000-2001	2001-2002	2002-2003
Vérification des étiquettes			
N ^{bre} de vérifications terminées	589	541	703
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	421	356	502
Taux de conformité	71,5 %	65,8 %	71,4 %
Vérification de la quantité nette			
N ^{bre} de vérifications terminées	179	128	141
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	160	123	138
Taux de conformité	93,6 %	96,1 %	97,9 %
Vérification des ingrédients			
N ^{bre} de vérifications terminées	244	243	302
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	203	206	256
Taux de conformité	83,2 %	84,7 %	85,4 %
Vérification de la catégorie			
N ^{bre} de vérifications terminées	315	303	631
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	289	284	602
Taux de conformité	91,8 %	93,8 %	95,4 %
Vérification des normes et de la composition			
N ^{bre} de vérifications terminées	148	137	229
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	135	128	195
Taux de conformité	91,2 %	93,4 %	85,1 %
Vérification de l'intégrité des contenants			
N ^{bre} de vérifications terminées	41	42	57
N ^{bre} de vérifications satisfaisantes	41	40	52
Taux de conformité	100 %	95,2 %	91,2 %
Sommaire des inspections de produits canadiens			
N ^{bre} d'inspections terminées	1 516	1 394	2 063
N ^{bre} d'inspections satisfaisantes	1 249	1 137	1 745
Taux de conformité	82,4 %	81,5 %	84,6 %
N ^{bre} de retenues de produits canadiens	249	157	359

L'analyse des produits permet à l'ACIA de surveiller des produits transformés à l'égard de la présence de résidus de produits chimiques ou de dangers microbiologiques ou physiques (composition).

Le programme de **surveillance des résidus chimiques** de l'ACIA pour les produits transformés utilise une démarche axée sur le risque pour favoriser la conformité aux limites maximales des résidus de produits chimiques agricoles tels que les pesticides, les métaux et les contaminants environnementaux.

Surveillance des résidus chimiques dans les produits canadiens : En 2002-2003, 469 échantillons de produits de fruits et de légumes transformés ont été recueillis et analysés. En outre, 148 échantillons de surveillance ont été prélevés sur des produits jugés « suspects ».

Le programme de surveillance comprenait un volet intensif d'analyse du jus de pommes et du cidre aux fins de détection d'une contamination par la patuline. La patuline est une mycotoxine nocive qu'on trouve dans les fruits et quelques légumes. Elle est causée par la pourriture d'entrepôt. Les résultats des analyses de dépistage de résidus chimiques ont indiqué que, l'année dernière, les taux les plus élevés d'infraction étaient liés à la présence de patuline dans le jus de pommes (22,0 p. 100) et le cidre de pommes (15,1 p. 100). En conséquence, l'ACIA a accru le nombre d'inspections de surveillance et prélèvera d'autres échantillons en 2003-2004.

Le programme de surveillance comprenait également l'examen d'aliments pour nourrissons et bébés aux fins de dépistage de résidus de pesticides. Les résultats ont été très encourageants, puisque la totalité des 309 échantillons analysés se sont révélés conformes.

Surveillance des résidus chimiques dans les produits importés : En 2002-2003, 707 échantillons de produits transformés importés ont été prélevés et analysés. En outre, 19 échantillons de surveillance de produits importés ont été prélevés sur des envois jugés « suspects ». Les résultats des analyses de dépistage de résidus n'ont indiqué aucune infraction relative aux aliments pour nourrissons et bébés, au jus de pommes, au nectar d'abricot ainsi qu'aux conserves d'abricot, de pêche ou de prune.

La **surveillance microbiologique** est utilisée par l'ACIA pour les secteurs à risque élevé. Par exemple, des échantillons sont prélevés aux fins de dépistage de *Listeria monocytogenes* l'année dernière sur des produits alimentaires prêts-à-manger importés et canadiens comme les pois, le maïs, les épinards et les baies surgelés. En 2002-2003, l'ACIA a prélevé 314 échantillons sur un total de 463 prévus (67,8 p. 100) aux fins d'analyse microbiologique. Le taux global de conformité des produits analysés était très élevé (94,9 p. 100).

L'analyse de la composition comprend des analyses de dépistage de sulfites, de vitamine C, de calcium et d'édulcorants. En 2002-2003, l'ACIA a prélevé 388 échantillons pour l'analyse de la composition, dont 34 (8,75 p. 100) ont été jugés insatisfaisants, indiquant que ce secteur requiert une attention continue de la part de l'ACIA.

Incidents et rappels : Des 381 rappels effectués en 2002-2003, 61 (16 p. 100) portaient sur des produits transformés, 32 (53 p. 100) sur des fruits transformés, 15 (25 p. 100) sur des légumes transformés, et 14 (23 p. 100) sur des produits de l'érable. Les produits importés ont compté pour 79 p. 100 de tous les rappels de produits transformés; par ailleurs, 29,5 p. 100 des rappels de fruits et de légumes transformés et de produits de l'érable visaient des établissements non agréés. Les produits importés non conformes ont été, dans la plupart des cas, renvoyés dans leur pays d'origine. Les produits canadiens ont été éliminés ou retenus jusqu'à ce qu'ils soient rendus de nouveau conformes.

Des **activités d'éducation et de sensibilisation** sont entreprises afin d'améliorer la compréhension des règlements et des normes actuellement en vigueur au sein de l'industrie. En 2002-2003, le programme des produits transformés a présenté une série d'exposés visant à aider l'industrie à mieux comprendre le Manuel d'inspection des établissements de produits transformés et le *Règlement sur les produits transformés* et à mieux s'adapter à leur modification.

1.7 OEUFS

Rôle de l'ACIA

En 2002-2003, les Canadiens ont consommé environ 15,4 douzaines d'œufs par habitant, sous forme d'œufs en coquille ou d'ingrédients de produits alimentaires.

Le programme des œufs de l'ACIA contribue à la santé publique et permet de vérifier que les œufs en coquille et les produits d'œufs qui proviennent des établissements agréés par le fédéral et les œufs ou produits d'œufs importés sont sains et salubres pour la consommation. Les activités réglementaires de l'ACIA aident à maintenir la confiance du consommateur et du marché en leur assurant que les œufs sont classés par catégorie conformément aux normes établies, puis emballés et dûment étiquetés.

Description du programme

L'ACIA s'assure que l'industrie ovicole respecte les exigences réglementaires. En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence fait respecter le *Règlement sur les œufs* et le *Règlement sur les œufs transformés*. L'ACIA établit également les politiques et les normes applicables aux œufs et produits d'œufs, aux postes de classement d'œufs agréés par le fédéral et aux établissements de transformation des œufs. La réglementation couvre tous les aspects du classement, de la transformation et de l'emballage des œufs et produits d'œufs.

En 2002-2003, l'exécution du programme des œufs a coûté environ 10 millions de dollars, soit 1,8 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au Canada, 59 employés ont participé à l'exécution du programme des œufs.

L'ACIA collabore avec l'Office canadien de commercialisation des œufs (OCCO) et des partenaires provinciaux sur la salubrité des aliments. L'OCCO et les offices provinciaux de commercialisation font des analyses de dépistage de *Salmonella enteritidis* dans les bâtiments de ponte; l'ACIA supervise aussi les postes de classement agréés par le fédéral. Ces

programmes aident à identifier et à limiter d'éventuels dangers. Les œufs sont une denrée dont l'offre est réglementée et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international est responsable de l'émission des permis d'importation pour les œufs et les produits d'œufs. L'ACIA surveille les importations et vérifie la validité des permis accompagnant les envois.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

Dans le cadre de l'exécution du programme des œufs, l'ACIA inspecte les établissements et les produits. L'agrément fédéral est requis pour tous les établissements de transformation des œufs qui apposent une catégorie Canada ou commercialisent les œufs en coquilles ou transformés à l'échelle interprovinciale ou internationale. L'ACIA inspecte 342 établissements de classement des œufs agréés par le fédéral et 19 établissements de transformation des œufs. Les pratiques d'assainissement, d'exploitation, d'entretien et de manipulation des aliments par les employés font l'objet d'une surveillance. L'année dernière, 1 400 inspections d'établissements ont été effectuées dans les postes de classement des œufs en coquille, soit 75 p. 100 du nombre prévu pour l'année. Pour les établissements d'œufs en coquille, la fréquence des inspections est fonction des taux de conformité des cinq inspections précédentes et du volume d'œufs classés. Les inspections sont plus fréquentes dans les établissements dont le volume est plus élevé. Par ailleurs, les établissements qui n'obtiennent pas une cote acceptable doivent mettre en œuvre un plan d'action pour corriger les problèmes. L'ACIA peut suspendre ou révoquer l'agrément de l'établissement.

Les inspecteurs de l'ACIA exercent une surveillance continue de l'hygiène de l'établissement et des mesures de contrôle dans 19 établissements de transformations des œufs et préparent des rapports hebdomadaires complets décrivant de manière détaillée les lacunes que doit corriger chaque exploitant pour demeurer conforme.

Les établissements agréés sont sujets à des analyses du milieu ambiant aux fins de dépistage de salmonelles et d'autres micro-organismes pathogènes. Dans les postes de classement des œufs en coquille, on surveille les zones où sont entreposés les œufs classés et les œufs non encore classés aux fins de dépistage de salmonelles. L'année dernière, 517 échantillons ont été prélevés dans le milieu ambiant de postes de classement des œufs, ce qui représente 62 p. 100 de l'échantillonnage prévu pour l'année. Cinq pour cent des échantillons ont réagi positivement à l'égard de salmonelles. Dans tous les cas, lorsqu'un résultat positif est constaté, l'établissement doit être nettoyé en profondeur et son programme d'assainissement est passé en revue. Un prélèvement de suivi est effectué pour vérifier que les mesures correctives ont été efficaces.

On procède également à l'échantillonnage de l'eau de lavage des œufs dans les postes de classement des œufs en coquille. L'analyse porte sur le pH, la température et la numération des colonies bactériennes aérobies. Lorsque ces facteurs sont adéquatement contrôlés, on peut réduire les chances de survie de salmonelles. L'année dernière, 298 échantillons d'eau de lavage ont été analysés, ce qui représente 78 p. 100 des échantillons projetés pour l'année. Le taux de conformité était de 90 p. 100. Quand les échantillons d'eau de lavage ne respectent pas les normes établies, l'établissement doit passer en revue son programme de surveillance de l'eau de lavage et exécuter les actions correctives nécessaires. Un prélèvement de suivi est effectué pour vérifier que ces actions correctives ont été efficaces.

L'échantillonnage aux fins de dépistage de salmonelles et de *Listeria monocytogenes* dans les établissements de transformation des œufs permet de vérifier l'efficacité des pratiques d'assainissement en vue de prévenir tout risque pour la santé humaine. L'année dernière, 56 échantillons ont été prélevés dans le milieu ambiant, ce qui représente 82 p. 100 du nombre prévu pour l'année. Le taux de conformité était de 91 p. 100. Quand on obtient des résultats positifs pour un établissement, ce dernier doit immédiatement nettoyer en profondeur la zone touchée et revoir son

programme d'assainissement. Un prélèvement de suivi vérifie que les actions correctives exécutées ont été efficaces.

L'**inspection des produits** est axée sur les œufs en coquille et les œufs transformés importés et canadiens. L'ACIA surveille les **œufs en coquille** en fonction des facteurs suivants : conformité de la catégorie, composition nutritionnelle, contamination microbiologique et résidus chimiques. En 2002-2003, 1 228 inspections d'œufs en coquille ont été effectuées, soit 67 p. 100 de l'objectif pour l'année.

La surveillance de la **conformité de la catégorie** comprend des inspections en fonction de divers facteurs de qualité et de salubrité, dont le poids, la fraîcheur et l'intégrité de la coquille. Au total, 2 869 lots d'œufs en coquille ont été analysés pour la conformité au classement. Le taux de conformité était élevé, soit 97 p. 100, comparativement à 96 p. 100 en 2001-2002. Les principales raisons invoquées pour rejeter un produit étaient la santé et la salubrité (coquilles sales ou fêlées), et la fraude (poids insuffisant). Les produits non conformes ont été reclassés, envoyés à la transformation ou à la pasteurisation ou rejetés.

L'analyse de la **composition nutritionnelle** comporte des épreuves pour vérifier l'exactitude des allégations nutritionnelles figurant sur les étiquettes des emballages d'œufs (allégations touchant le cholestérol, les acides gras oméga-3 et d'autres gras). Les analyses de laboratoire ont indiqué que 52 p. 100 des échantillons prélevés n'étaient pas conformes. Si ce genre de problème ne met pas en cause la salubrité des aliments, il relève cependant de la fausse représentation en trompant le consommateur sur la composition nutritionnelle du produit. Puisqu'il s'agit d'une zone critique, l'ACIA concentrera ses efforts de surveillance sur les allégations nutritionnelles faites par le secteur ovocole. Les résultats non conformes font l'objet d'un suivi, qui pourrait exiger le retrait des allégations faites sur les étiquettes.

Au cours des années à venir, les tableaux de la valeur nutritive vont faire leur apparition sur les cartons d'œufs et les emballages d'œufs transformés,

conformément à la nouvelle réglementation de Santé Canada. La déclaration obligatoire de la valeur nutritive permettra aux consommateurs de comparer la teneur en nutriments des œufs spécialisés (c.-à-d. oméga-3 et œufs vitaminés) et des produits à base d'œufs.

Les pays étrangers exportant au Canada doivent disposer d'un système national d'inspection et appliquer des normes et des mesures de contrôle de transformation équivalentes aux normes canadiennes. Les produits importés sont certifiés par les instances compétentes du pays étranger et leur conformité est vérifiée par l'ACIA à leur arrivée au Canada.

En 2002-2003, 8,3 millions de douzaines d'œufs de table en coquille ont été importés, et leur taux de conformité de classement était de 94,8 p. 100, en baisse par rapport à 97 p. 100 en 2001-2002. En outre, 11,1 millions de douzaines d'œufs en coquille ont été importés pour l'industrie de la transformation.

En 2002-2003, 187 échantillons d'œufs en coquille importés ont été analysés aux fins de dépistage de *Salmonella enteritidis* dans le contenu interne de l'œuf. Aucune infraction n'a été constatée.

Les **produits d'œufs transformés** sont analysés aux fins de dépistage d'une contamination microbiologique, comme les salmonelles et *Listeria monocytogenes*. Leur composition est aussi vérifiée pour s'assurer que les normes réglementaires sont respectées.

Un total de 105 millions de kg de produits d'œufs transformés (produits d'œufs liquides, gelés, déshydratés ou cuits) ont été produits l'année dernière au Canada. Des échantillons ont été analysés, représentant 6,4 millions de kg, ou 6 p. 100 du produit, pour vérifier leur conformité par rapport aux normes microbiologiques et aux normes de composition. Le taux de conformité était de 94,5 p. 100. Les produits non conformes ont été évalués, puis transformés de nouveau et désignés comme produits non comestibles ou jetés, selon le cas.

En 2002-2003, 9,2 millions de kg de produits d'œufs transformés ont été importés, dont 91,6 p. 100 ont été utilisés dans des établissements de transformation

des œufs canadiens. Soixante chargements de produits pasteurisés liquides, gelés ou déshydratés ont été analysés pour en vérifier la conformité aux normes microbiologiques et aux normes composition; 59 chargements ont été jugés conformes.

Les inspecteurs de l'ACIA ont certifié 12,4 millions de kg de produits d'œufs transformés pour l'exportation vers 24 pays. Le produit exporté est certifié comme satisfaisant aux normes canadiennes en matière de salubrité et de qualité ainsi qu'aux exigences des pays importateurs. Tout produit non conforme retourné au Canada est évalué pour que l'on puisse déterminer la raison du rejet et exécuter les actions correctives nécessaires. En 2002-2003, aucun produit exporté n'a été retourné en raison de préoccupations liées à la salubrité des aliments.

Analyse des résidus chimiques : L'ACIA analyse les œufs et les produits d'œuf transformés importés et canadiens pour détecter la présence de résidus chimiques, comme les médicaments à usage vétérinaire, les antibiotiques, les pesticides et les contaminants environnementaux, qui pourraient excéder les limites établies par Santé Canada et présenter un danger pour la santé humaine. L'année dernière, 2 614 lots (1 459 lots canadiens et 1 155 lots importés) ont été examinés et ont obtenu un taux de conformité de 99,9 p. 100. Un seul échantillon d'œuf en coquille canadien contenait du Clopidol, un médicament vétérinaire qui permet de contrôler la coccidiose chez les animaux.

Incidents et rappels : L'année dernière, les inspecteurs de l'ACIA ont répondu à 101 plaintes concernant des œufs en coquille et des produits d'œufs transformés canadiens et importés. Les plaintes portaient sur le classement, la commercialisation illégale d'œufs non classés et le recours à des fausses allégations. Des 381 rappels d'aliments effectués l'année dernière par l'ACIA, seulement un visait un produit d'œuf transformé dans un établissement agréé par le fédéral. Le produit a été rappelé en raison d'un problème de qualité.

1.8 PRODUITS LAITIERS

Rôle de l'ACIA

En moyenne, les Canadiens consomment chaque année 87 litres de lait, 14 litres de yogourt et de crème glacée ainsi que 18 kg de beurre, fromage et autres produits laitiers¹⁹. Des 459 établissements laitiers au Canada, environ 291 ou les deux tiers sont agréés par le fédéral et sont donc du ressort de l'ACIA.

Description du programme

En 2002-2003, l'exécution du programme des produits laitiers a été réalisée au coût d'environ 8,6 millions de dollars, soit 1,5 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Durant l'année, 61 employés ont participé à l'exécution du programme.

En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'ACIA applique le *Règlement sur les produits laitiers*. Elle établit les exigences concernant l'agrément, l'exploitation et l'entretien des établissements, le classement, l'inspection, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers ainsi que le commerce interprovincial et international. L'ACIA vérifie que l'industrie laitière respecte les exigences réglementaires.

Tous les établissements de transformation des produits laitiers destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par le fédéral. En 2002-2003, il y avait 291 établissements laitiers agréés par le fédéral au Canada.

Santé Canada élabore les normes de santé et de salubrité applicables aux produits laitiers, que l'ACIA fait appliquer. La Commission canadienne du lait élabore des politiques et programmes de gestion des approvisionnements pour répondre aux besoins de l'industrie. Les ministères de l'Agriculture ou de la Santé dans toutes les provinces gèrent et régissent des programmes de qualité du lait et

établissent et appliquent des normes sanitaires pour la production laitière et la transformation du lait. Il y a environ 168²⁰ établissements laitiers sous inspection provinciale qui produisent et vendent leurs produits à l'intérieur de leur province respective. Les offices de commercialisation et organismes provinciaux régissent la production et la commercialisation du lait sur leur territoire.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

L'ACIA utilise divers moyens pour encourager et évaluer la conformité de l'industrie laitière. À cette fin, elle a notamment recours à l'inspection des établissements et des produits, à des mesures d'application et à des activités de formation.

Inspections des établissements : Les inspecteurs de l'ACIA inspectent les établissements pour s'assurer que les produits laitiers sont fabriqués dans des conditions sanitaires acceptables. Les établissements font l'objet de trois types d'inspection (l'inspection approfondie, l'inspection relative aux bonnes pratiques de fabrication et l'audit). L'inspection approfondie est une évaluation annuelle des mesures de contrôle de l'établissement, de l'équipement et des conditions ambiantes. L'inspection relative aux bonnes pratiques de fabrication a lieu environ six fois par année; ce type d'inspection est axé sur les activités qui ont la plus grande incidence sur la santé publique (p. ex., la pasteurisation) et permet de vérifier que les lacunes décelées antérieurement ont été corrigées. Des établissements qui présentaient des lacunes graves au chapitre de la santé et de la salubrité ont reçu l'ordre de les corriger immédiatement ou le produit visé a été retenu ou rappelé. L'ACIA a effectué 1 034 inspections relatives aux bonnes pratiques de fabrication, soit 87 p. 100 des 1 195 prévues en 2002-2003, comparativement à 1 018 réalisées en 2001-2002.

¹⁹ *Portrait de l'industrie laitière canadienne : 2002, Agriculture et Agroalimentaire Canada. Les statistiques de consommation indiquées sont celles de l'exercice 2001-2002.*

²⁰ *Le nombre d'établissements peut changer car des établissements ferment et d'autres ouvrent.*

Mesures d'application : LACIA utilise des rappels, des lettres d'avertissement, des retenues de produit ainsi que des mesures de suspension ou de révocation de l'agrément en cas de non-conformité. En 2002-2003, 39 retenues ont été émises pour des produits laitiers canadiens; 64 l'ont été pour des produits laitiers importés. Les produits retenus le sont jusqu'au moment où ils sont rendus de nouveau conformes ou sinon ils sont détruits. Les produits importés sont retournés à leur pays d'origine. Les raisons courantes de la retenue relèvent d'un étiquetage non approprié ou de problèmes microbiens.

Le dernier type d'inspection est l'audit, exécuté dans les établissements reconnus en vertu du PASA. Les audits vérifient qu'un établissement applique ses plans HACCP. LACIA a accordé une reconnaissance en vertu du PASA à 47 établissements de produits laitiers agréés; dix d'entre eux ont obtenu cette reconnaissance en 2002-2003. Au total, 87 établissements ont sollicité une reconnaissance et 82 sont en voie de l'obtenir. À noter que l'adoption de plans HACCP est volontaire.

LACIA a effectué 197 inspections approfondies sur les 230 prévues, soit 85,7 p. 100 du total prévu pour l'année; 185 inspections ont donné des résultats conformes (taux de conformité de 93,9 p. 100) à la réglementation. Ce taux est semblable à celui obtenu pour 2001-2002; 196 inspections (taux de conformité de 93 p. 100) avaient alors donné des résultats conformes.

Inspections des produits : Les produits sont inspectés à l'égard de la quantité nette, de l'étiquette, de la liste des ingrédients, du classement ainsi que de l'intégrité des contenants. Des plans d'échantillonnage sont établis tous les ans. Ils sont utilisés pour surveiller la conformité aux normes de salubrité et de qualité ainsi que pour détecter des pratiques commerciales déloyales, dont la falsification et les allégations inappropriées sur l'étiquette. LACIA effectue des analyses de laboratoire en plus de celles effectuées par l'établissement ou l'importateur agréé. L'année dernière, les produits laitiers évalués par l'ACIA ont révélé des taux de conformité élevés.

RÉSULTATS D'ANALYSES DES PRODUITS LAITIERS

Activité	Description et objectif	Activités planifiées	Résultats
Analyse des résidus chimiques	Analyser le beurre, le fromage, les poudres et le lait pour s'assurer qu'ils ne dépassent pas les limites maximales de résidus applicables aux produits chimiques et aux pesticides.	515 soumissions d'échantillons de produits canadiens et 164 soumissions d'échantillons de produits importés pour analyses en laboratoire; total de 3 886 tests.	De 0 à 3,97 % des produits analysés dépassaient les limites maximales des résidus.
Échantillonnage microbiologique	Analyser les produits laitiers pour s'assurer qu'ils sont conformes aux exigences microbiologiques.	Selon le plan d'échantillonnage.	Sommaire des données nationales non disponible.

RÉSULTATS D'ANALYSES DES PRODUITS LAITIERS (SUITE)

Activité	Description et objectif	Activités planifiées	Résultats
Analyse de la composition	Analyser les produits laitiers pour s'assurer qu'ils sont conformes aux normes en matière de qualité et de qualité nutritive et qu'ils ne font pas l'objet de pratiques commerciales déloyales.	Selon le plan d'échantillonnage.	Sommaire des données nationales non disponible.
Analyse du milieu ambiant	Analyser le milieu ambiant des établissements laitiers à l'égard des pathogènes pour déterminer si les programmes et pratiques d'assainissement sont efficaces.	Surveillance (à la discrétion de l'inspecteur).	Sommaire des données nationales non disponible.
Vérification de l'étiquette	Vérifier les étiquettes pour s'assurer qu'elles sont conformes aux exigences d'étiquetage obligatoire et aux normes de composition.	Sur 799 vérifications d'étiquettes de produits canadiens, 188 résultats non conformes; sur 141 vérifications d'étiquettes de produits importés, 47 résultats non conformes.	Produits canadiens Taux de satisfaction de 76,5 %. Produits importés Taux de satisfaction de 66,6 %.
Vérification des ingrédients (produits canadiens)	Vérifier la formulation des produits laitiers pour s'assurer de l'intégralité et de la précision de la liste des ingrédients sur les étiquettes.	Sur 470 vérifications d'étiquettes de produits canadiens, 74 résultats non conformes.	Taux de satisfaction de 84,3 %.
Vérification de la quantité nette	Surveiller l'exactitude des déclarations de quantité nette sur des contenants de produits laitiers.	Sur 417 vérifications de la quantité nette de produits canadiens, 21 non conformes. Sur 16 vérifications de quantité nette de produits importés, 3 résultats non conformes.	Produits canadiens Taux de satisfaction de 95 %. Produits importés Taux de satisfaction de 81,2 %.
Vérification de l'acceptation des matériaux (produits canadiens)	S'assurer que les produits chimiques non alimentaires et les matériaux d'emballage et de construction sont acceptés et utilisés aux fins auxquelles ils sont destinés.	Sur 160 vérifications, 24 résultats non conformes.	Taux de satisfaction de 85 %.

RÉSULTATS D'ANALYSES DES PRODUITS LAITIERS (SUITE)

Activité	Description et objectif	Activités planifiées	Résultats
Inspection de l'intégrité des contenants (produits canadiens)	Vérifier l'intégrité des contenants de produits laitiers pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés.	Sur 2 vérifications de l'intégrité des contenants, aucun résultat non conforme.	100 %.
Vérification de la catégorie (produits canadiens)	Vérifier la catégorie pour s'assurer que le fromage cheddar, le beurre et les poudres portant une dénomination de catégorie Canada répondent aux normes de la catégorie indiquée sur l'emballage.	Sur 87 inspections de vérification de la catégorie, 5 résultats non conformes.	Taux de satisfaction de 94,3 %.
Vérification à l'exportation (produits canadiens)	Vérifier les produits destinés à l'exportation pour s'assurer de l'exactitude des documents d'exportation.	Sur 193 vérifications à l'exportation, 16 résultats non conformes.	Taux de satisfaction de 91,7 %.

** LACIA procède aux analyses de produits laitiers canadiens et importés aux fins de dépistage de résidus de produits chimiques (p. ex., antibiotiques, médicaments à usage vétérinaire, pesticides ou contaminants environnementaux) susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine. Pour 2002-2003, le sommaire des données nationales de surveillance des résidus chimiques indique que tous les tests effectués sur le lait cru et le fromage de lait cru ont donné des résultats négatifs à l'égard des antibiotiques, du chloramphénicol, des endectocides (médicament antiparasitaire), de la flunixinine, des sulfamides, des pesticides et du phénylbutazone (médicament à usage vétérinaire contre la douleur et l'inflammation). Les tests de dépistage de résidus de mycotoxine (toxine produite par des moisissures) dans les produits laitiers ont indiqué un taux de conformité élevé (99,6 p. 100).*

Incidents et rappels : Des 381 rappels d'aliments effectués en 2002-2003, 16 portaient sur des produits laitiers. Neuf de ces produits provenaient d'établissements agréés par le fédéral, cinq étaient des produits laitiers importés et deux provenaient d'établissements de produits laitiers non agréés par le fédéral. Les bactéries pathogènes étaient à l'origine des rappels. Lorsque l'ACIA lance un rappel, elle s'assure que le produit est retiré de la distribution; les inspecteurs vérifient les étagères des magasins pour s'assurer de l'efficacité du rappel. Une enquête sur les causes du rappel est ensuite amorcée pour vérifier que les actions correctives nécessaires ont été exécutées et garantir que l'incident ne se répétera pas.

Éducation et sensibilisation : Les activités sont mises en œuvre au besoin pour accroître la compréhension de la réglementation et des normes dans l'industrie. Le programme des produits laitiers organise des activités de formation à la Dairy Technical Association, organisation sectorielle nationale.

1.9 MIEL

Rôle de l'ACIA

En moyenne, les Canadiens consomment environ un kg de miel par personne par année. En 2002, environ 10 000 apiculteurs canadiens ont produit 33,3 millions de kg de miel. Jusqu'à la moitié de ce total a été importée, principalement aux États-Unis. Environ 150 entreprises canadiennes ont importé quelque 8,1 millions de kg de miel, principalement de l'Argentine, de la Chine et des États-Unis.

L'ACIA applique la réglementation pour assurer la conformité du miel canadien et importé aux normes fédérales. Les activités de l'ACIA sont favorables à la santé publique puisqu'elles garantissent que le miel est sain et propre à la consommation. Les activités réglementaires de l'ACIA aident à maintenir la confiance du consommateur et du marché.

Description du programme

En 2002-2003, le programme du miel a été exécuté au coût d'environ deux millions de dollars, soit environ 0,4 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Dix employés ont participé à l'exécution du programme.

En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'ACIA fait appliquer le *Règlement sur le miel*, qui établit les exigences relatives à l'agrément, à l'exploitation et à l'entretien des établissements de miel, au classement, à l'inspection, à l'emballage et à l'étiquetage du miel ainsi qu'à son commerce interprovincial et international. L'ACIA vérifie que le secteur canadien du miel respecte les exigences réglementaires et s'assure ainsi que le miel importé ou le miel qui quitte des établissements agréés par le fédéral est sain, salubre et étiqueté d'une manière adéquate.

Tous les établissements qui apposent une catégorie Canada à un contenant de miel ou qui produisent, emballent ou pasteurisent du miel destiné à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par le fédéral. L'une des conditions de l'agrément est l'inspection par l'ACIA de tous les établissements une fois l'an.

Dans la plupart des provinces, le secteur de l'apiculture est desservi par des apiculteurs-praticiens provinciaux qui sont responsables de l'agrément des apiculteurs, de la santé des abeilles, des pratiques de gestion et d'autres questions touchant les apiculteurs. L'ACIA fait respecter les normes en matière de santé et de salubrité établies par Santé Canada.

Activités et rendement prévus pour 2002-2003

L'ACIA utilise différents moyens pour encourager et évaluer la conformité dans le secteur du miel, notamment des mesures de vérification et d'application et des activités de formation. Les indicateurs de rendement du programme du miel sont la conformité du secteur, les mesures d'application, les résultats d'analyses des produits et les incidents et rappels liés au miel.

Inspections, vérifications de la conformité

et audits menés dans les établissements : Les inspecteurs de l'ACIA vérifient que les établissements agréés par le fédéral satisfont aux exigences réglementaires. En 2002-2003, il y avait 176 apiculteurs agréés comme producteurs-classificateurs de miel au Canada. En plus, 31 établissements emballaient le miel et neuf installations de pasteurisation du miel ont conservé l'agrément fédéral. Les établissements sont sujets à deux types d'inspection ou à un audit.

Les **inspections approfondies** consistent à évaluer une fois l'an les mesures de contrôle de l'établissement, l'état de l'équipement et les conditions ambiantes. L'ACIA a effectué 201 inspections approfondies dans les établissements et 99 p. 100 ont donné des résultats conformes aux règlements. Ce taux est identique à celui de l'année dernière. Quand elle découvre qu'un établissement n'est pas conforme, l'Agence prend des mesures, par exemple par la voie d'inspections dirigées, pour vérifier que les lacunes observées ont été corrigées. En 2002-2003, l'Agence a réalisé 59 inspections dirigées et inspections de suivi.

Le **PASA** est un programme volontaire fondé sur le HACCP dans le secteur du miel. L'ACIA peut réaliser des audits dans les établissements reconnus en vertu du PASA. Un audit a eu lieu en 2002-2003. Le Canada compte deux établissements producteurs de miel reconnus par le PASA.

Les **analyses de produits** comprennent les analyses aux fins de dépistage de résidus chimiques et de produits falsifiés ainsi que les analyses microbiologiques et les analyses de la composition. Le miel fabriqué dans des établissements agréés et le miel importé font l'objet d'inspections. La vérification de la catégorie, des étiquettes, de la quantité nette et des ingrédients garantit aux consommateurs qu'il n'y a pas de tromperie.

Les analyses de **surveillance des résidus chimiques** servent à détecter les produits chimiques comme les médicaments à usage vétérinaire et les contaminants environnementaux. En 2002-2003, 257 échantillons ont été analysés. Les taux de conformité suivants ont été enregistrés : 77 p. 100 pour les tétracyclines, 96 p. 100 pour les sulfamides, 99 p. 100 pour le benzaldéhyde et 99 p. 100 pour le phénol. Sur 957 soumissions d'échantillons de miel importé, les taux de conformité étaient de 88 p. 100 pour les tétracyclines, de 77 p. 100 pour les sulfamides et de 97 p. 100 pour les phénols. Des analyses plus approfondies ont été effectuées sur le miel de Chine; il a été établi que le miel d'origine chinoise contenait une substance interdite : le chloramphénicol. Les analyses menées au cours des années précédentes sur le miel en provenance de Chine avaient révélé que la sulfamide constituait également un problème. En conséquence, l'ACIA a soumis le miel en provenance de Chine à une rigoureuse procédure de retenue et d'analyse pour la majeure partie de 2002.

L'année dernière, l'ACIA a collaboré étroitement avec le secteur canadien du miel et Santé Canada pour établir des limites maximales des résidus applicables aux drogues approuvées pour usage dans le secteur canadien du miel.

L'**échantillonnage aux fins de dépistage de produits falsifiés** permet de détecter si du sucre de canne ou du sirop de maïs sont mélangés au miel. Ces sucres coûtent moins cher que le miel et font de la falsification une pratique lucrative mais illégale. Des analyses ont été effectuées sur 31 échantillons de produits canadiens et 91 échantillons de produits importés. Le taux de conformité pour le miel canadien était de 94 p. 100, comparativement à 92 p. 100 en 2001-2002. Les inspecteurs de l'ACIA ont saisi du miel altéré avec d'autres sucres et l'ont retiré des tablettes.

En 2002-2003, le taux de conformité du miel importé était de 95 p. 100, comparativement à 80 p. 100 en 2001-2002. Cette baisse est attribuable aux activités d'échantillonnage de l'ACIA qui ont découragé les pays étrangers d'exporter un produit falsifié au Canada.

L'**analyse de la composition** consiste à surveiller certains facteurs (dont l'humidité, la couleur, le taux de sucre, l'acidité et les solides) pour s'assurer de la pureté du miel commercialisé. Le taux de conformité du miel canadien est de 100 p. 100; ce taux s'élève à 67 p. 100 pour le miel importé.

Échantillonnage microbiologique : Dans l'ensemble, 35 échantillons de miel canadien et 10 échantillons de miel importé ont été analysés aux fins de dépistage de levures et de moisissures. Le miel canadien a un taux de conformité de 97 p. 100; ce taux s'élève à 90 p. 100 pour le miel importé.

Le tableau suivant présente les résultats d'autres analyses effectuées sur le miel pour vérifier les normes de catégories, l'exactitude de l'étiquetage, les affirmations quant à la quantité nette ou les certificats d'exportation :

RÉSULTATS D'INSPECTION DU MIEL

Activité	Description et objectif	Résultats
Vérification de la catégorie	Vérifier si le miel importé et le miel produit dans les établissements agréés satisfont aux normes de catégorie (Canada 1, 2 ou 3).	Miel canadien – 97 % de conformité Miel importé – 100 % de conformité
Vérification des étiquettes	Vérifier si les étiquettes du miel ou de produit de miel sont exactes et conformes aux exigences.	Miel canadien – 96 % de conformité Miel importé – 100 % de conformité
Vérification de la quantité nette	Vérifier l'exactitude des allégations relatives à la quantité nette apparaissant sur les contenants.	Miel canadien – 99 % de conformité Miel importé – 100 % de conformité
Vérification des ingrédients	Vérifier sur place la formulation d'un produit de miel; évaluer l'exactitude de la liste des ingrédients.	Miel canadien – 100 % de conformité
Certification des produits destinés à l'exportation	Certifier le miel en s'assurant qu'il satisfait aux exigences des pays étrangers.	Trois chargements de miel certifiés pour exportation.

Mesures d'application : La réponse progressive de l'ACIA aux incidents de non-conformité prévoit l'envoi de lettres d'avertissement, la suspension ou la révocation de l'agrément ainsi que la retenue et le rappel de produits.

En 2002-2003, 40 lettres d'avertissement ont été envoyées aux établissements agréés ayant contrevenu à la *Loi sur les aliments et drogues*. Cette situation est principalement attribuable à l'absence de limites maximales des résidus établies pour des antibiotiques qu'emploient normalement les apiculteurs pour maîtriser diverses maladies qui touchent leur production. Les méthodes de laboratoire utilisées par les laboratoires de l'ACIA sont plus sensibles qu'auparavant, ce qui a entraîné une hausse des infractions. Comme il n'y a pas de limites maximales des résidus, un résultat positif, peu importe les quantités décelées, est considéré comme une infraction qui exige l'application de mesures. Au total, on a émis 19 retenues de miel canadien et 46 retenues de miel importé au Canada. Dans la majorité des cas, le miel retenu était d'origine chinoise.

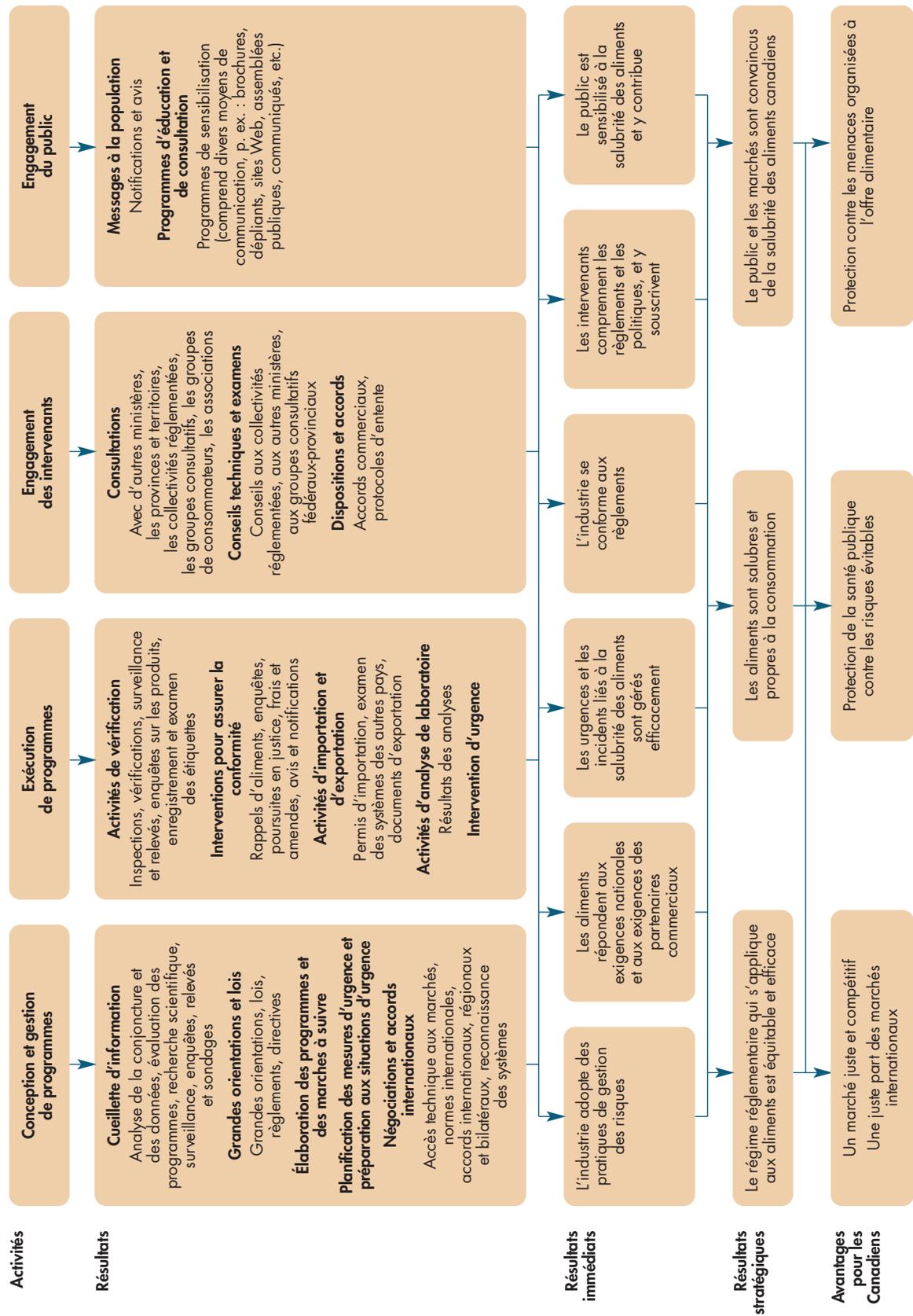
Incidents et rappels : En 2002-2003, il y a eu 27 rappels de miel : 21 pour du miel importé; cinq pour du miel provenant d'établissements non agréés; un pour du miel provenant d'un établissement agréé par le fédéral. Il y a eu cinq rappels de miel en 2001-2002 : quatre pour du miel importé; un pour du miel provenant d'un établissement agréé. La raison principale de l'augmentation du nombre de rappels en 2002-2003 est la présence de chloramphénicol dans le miel d'origine chinoise. En conséquence, une politique rigoureuse à l'égard des produits importés de la Chine a été mise en œuvre en 2002, et la totalité du miel provenant de la Chine a été analysée.

Des **activités d'éducation** et de **sensibilisation** sont mises en œuvre en collaboration avec les associations provinciales d'apiculteurs et le Conseil canadien du miel, afin d'accroître la compréhension des règlements et des normes dans l'industrie. Le manuel d'inspection des établissements apicoles et le manuel d'inspection des produits du miel sont actuellement mis à jour. Le dernier devrait être prêt pour la fin de 2003. Dans le but d'améliorer les communications avec les intervenants de l'industrie, on prépare une liste d'envoi d'information sur le programme du miel.

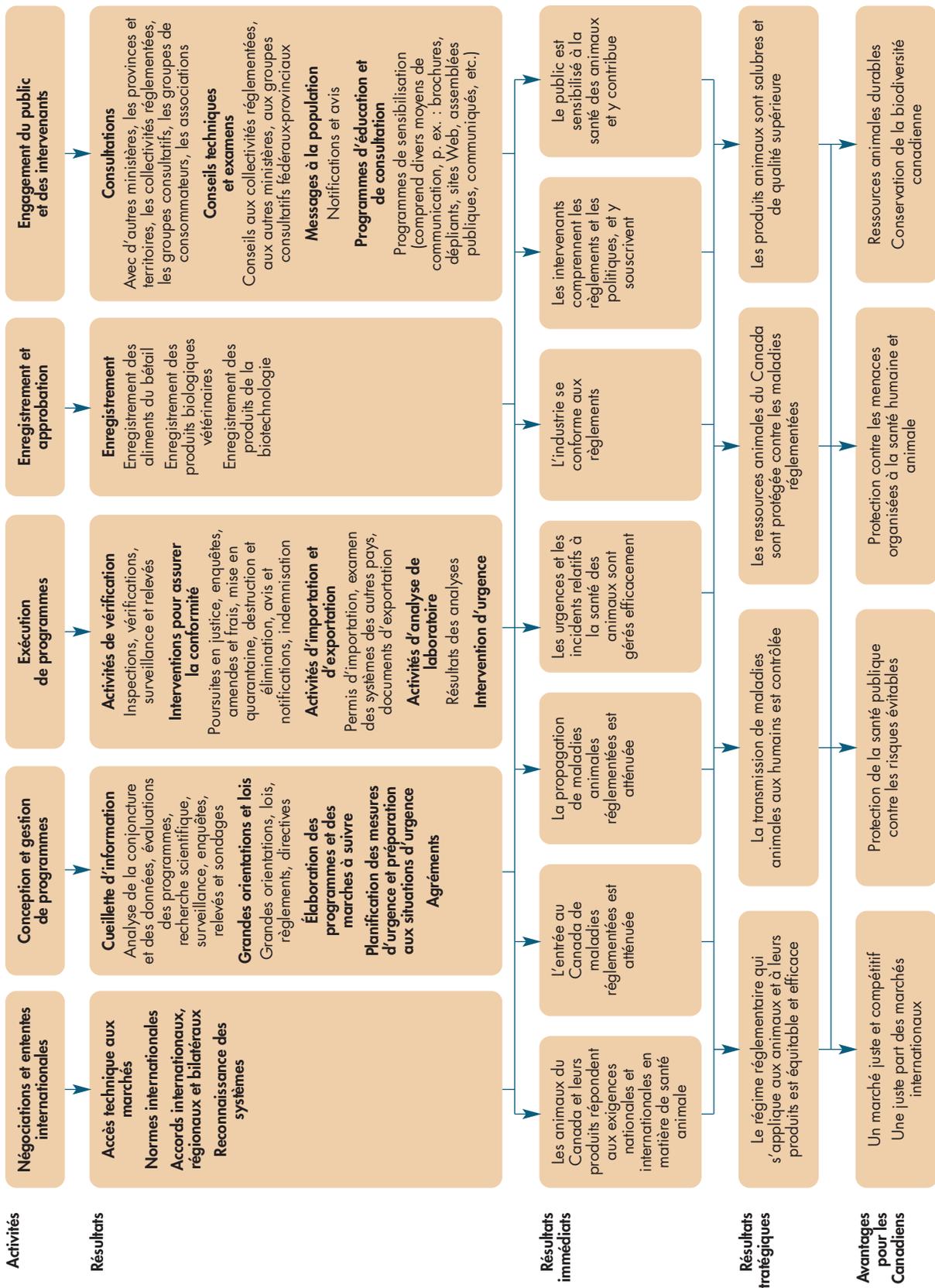


ANNEXE 2
MODÈLES LOGIQUES
DES SECTEURS D'ACTIVITÉS

SALUBRITÉ DES ALIMENTS – MODÈLE LOGIQUE



SANTÉ DES ANIMAUX – MODÈLE LOGIQUE



PROTECTION DES VÉGÉTAUX – MODÈLE LOGIQUE

