



# Le Canada en tête

UN CADRE POUR LA POLITIQUE  
AGRICOLE AU XXI<sup>e</sup> SIÈCLE

LES CONSOMMATEURS ONT TOUJOURS  
ACCORDÉ UNE GRANDE IMPORTANCE  
À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS, MAIS DES  
ÉVÉNEMENTS MARQUANTS SURVENUS  
RÉCEMMENT DANS LE MONDE ONT ACCRU  
LEUR NIVEAU DE SENSIBILISATION ET  
LEURS ATTENTES.

## Salubrité et qualité des aliments

Le gouvernement du Canada ainsi que les gouvernements provinciaux et territoriaux, en collaboration avec le secteur agricole et agroalimentaire et les Canadiens et les Canadiennes intéressés, travaillent à l'élaboration d'un cadre pour la politique agricole au XXI<sup>e</sup> siècle. L'objectif visé est de faire du Canada le chef de file mondial en matière de salubrité des aliments, d'innovation et de production respectueuse de l'environnement.

Pour concrétiser cette vision, les gouvernements ont conclu un accord de principe sur un plan d'action visant l'élaboration d'un cadre stratégique pour l'agriculture composé de cinq éléments : salubrité et qualité des aliments, environnement, science et innovation, renouveau et gestion des risques de l'entreprise. Fondé sur l'établissement d'objectifs communs pour chaque élément, ce cadre comporte d'importants avantages pour le secteur et, par le fait même, pour la population en général.

Par conséquent, les gouvernements ont lancé un dialogue national sur l'orientation stratégique avec les intervenants et les Canadiens et les Canadiennes intéressés, dans le but de définir l'approche proposée en matière de politique. Ce document de **consultation** fait partie d'une série de publications produites à cette fin. Pour obtenir plus de renseignements et participer à cet important dialogue, veuillez consulter le site Web à l'adresse [www.agr.gc.ca/canadaentete](http://www.agr.gc.ca/canadaentete) ou composer le 1 800 O-Canada (1 800 622-6232).

## Les consommateurs sont plus exigeants pour ce qui est de la salubrité et de la qualité des aliments

Les consommateurs ont toujours accordé une grande importance à la salubrité des aliments, mais des événements marquants survenus récemment dans le monde, notamment l'épidémie de maladie de la vache folle en Europe et les préoccupations à l'égard du bioterrorisme, ont accru leur niveau de sensibilisation et leurs attentes. De plus, outre ce qui touche la salubrité, les consommateurs sont mieux informés, font des choix plus judicieux et exigent un plus grand choix en matière d'alimentation.

Pour conserver leurs marchés, les fournisseurs de produits alimentaires et agricoles élaborent et mettent en oeuvre des systèmes qui prouvent aux consommateurs actuels et potentiels leur capacité de livrer des aliments conformes aux normes de salubrité et de qualité exigées. Du même coup, les fournisseurs tirent parti de cette dynamique changeante de la consommation pour conquérir de nouveaux marchés et développer des créneaux où ils peuvent obtenir un prix plus élevé pour leurs produits. En misant sur ces efforts, le Cadre stratégique pour l'agriculture (CSA) veut encourager tous les producteurs à entreprendre des démarches similaires; l'objectif est de renforcer la réputation du Canada comme producteur d'aliments sains et de haute qualité. Dans le cadre de ces efforts, il est essentiel d'examiner également les implications pour d'autres enjeux d'importance pour le secteur et les consommateurs, notamment l'harmonisation de la réglementation entre le Canada et ses principaux partenaires commerciaux.

« Les gouvernements ont déployé des efforts importants en aval de la production agricole (par exemple en transformation des aliments, etc.), mais ils doivent maintenant prendre d'autres mesures pour mieux intégrer les exploitations agricoles à la chaîne de la salubrité des aliments en améliorant et en accélérant la mise en oeuvre des systèmes de salubrité des aliments à la ferme. »

*Accord de principe des ministres fédéral, provinciaux et territoriaux de l'Agriculture sur un plan d'action relatif à un cadre stratégique pour l'agriculture, juin 2001*

## Les systèmes de salubrité des aliments sont renforcés

Jusqu'à récemment, les mesures d'amélioration des systèmes de salubrité des aliments ont surtout été appliquées à l'étape de la transformation. Par exemple, au cours de la dernière décennie, l'industrie de la transformation a travaillé à mettre en oeuvre le système HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques), un système de contrôle et de surveillance qui met l'accent sur la prévention et la correction d'éventuels problèmes à chaque étape du processus de fabrication.

L'approche fondée sur le système HACCP complète les méthodes traditionnelles d'inspection des aliments et est rapidement en train de devenir la norme. En raison des pressions des consommateurs pour une meilleure assurance de la salubrité et de la qualité, le recours aux principes HACCP et à des modèles semblables se répand d'un bout à l'autre de la chaîne de production et de transformation des aliments, jusqu'à l'exploitation agricole.

L'industrie a participé de façon proactive à l'élaboration de programmes nationaux de salubrité des aliments à la ferme, programmes à participation volontaire fondés sur les principes HACCP, avec l'appui financier d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et un soutien technique de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Des groupements sectoriels, au nombre de 17, travaillent à mettre au point des plans qui couvrent la plupart des denrées importantes, notamment le bétail, la volaille, les produits horticoles et les plantes de grande culture. Ces actions, prises dans une large mesure pour répondre aux demandes des consommateurs, offrent des possibilités d'ouverture de nouveaux marchés.

L'adoption et la mise en oeuvre de systèmes de salubrité des aliments à la ferme exigent du temps et s'accompagnent de défis techniques. Les gouvernements pourraient faciliter l'adoption rapide de programmes de salubrité des aliments à la ferme en apportant leur aide, notamment en exerçant une surveillance et en assurant la coordination des activités.

« Pour être le chef de file mondial, les ministres conviennent que le Canada doit ... tirer parti de la réputation du Canada comme producteur de produits alimentaires sûrs et d'excellente qualité en renforçant les systèmes de salubrité des aliments à la ferme et en assurant leur reconnaissance internationale... »

*Accord de principe des ministres fédéral, provinciaux et territoriaux de l'Agriculture sur un plan d'action relatif à un cadre stratégique pour l'agriculture, juin 2001*



Toutes les activités de la chaîne de production et de transformation des aliments sont interdépendantes. Tous les maillons de la chaîne doivent donc mettre en oeuvre des systèmes de salubrité alimentaire pour constituer un système uniforme d'assurance de la salubrité à l'échelle du pays. Nous avons besoin d'un tel système pour tirer tous les avantages possibles de ces programmes sur les marchés internationaux.

#### Le rôle des gouvernements dans l'assurance de la salubrité des aliments

Au Canada, les trois échelons gouvernementaux ont un rôle à jouer dans la salubrité des aliments. Santé Canada établit les politiques et les normes visant la salubrité et la qualité nutritionnelle des aliments vendus au Canada. L'Agence canadienne d'inspection des aliments applique ces normes; elle établit et applique aussi des normes de santé pour les animaux et de protection pour les végétaux. À l'échelle provinciale et territoriale, les ministères de la Santé, de l'Agriculture et d'autres ministères adoptent des lois sur la salubrité qui ne s'appliquent qu'aux aliments produits et vendus dans les limites de leur territoire.

Le gouvernement du Canada, de concert avec les provinces et les territoires, a convenu de reconnaître officiellement l'efficacité administrative et la validité technique des programmes de salubrité des aliments à la ferme, y compris l'exigence du respect de normes réglementaires. Cette reconnaissance facilitera l'acceptation, par les gouvernements étrangers, les acheteurs et les consommateurs, des programmes de salubrité des aliments à la ferme pilotés par l'industrie au Canada. Il pourrait en résulter un élargissement des marchés pour les produits canadiens.

## Les programmes d'assurance de la qualité gagnent en importance

Outre les exigences relatives à l'assurance de la salubrité des aliments, on note une demande grandissante des marchés pour la mise au point de systèmes d'assurance de la qualité qui aident le secteur à garantir de nouveaux marchés pour les produits agricoles. Bien que l'industrie doive prendre l'initiative de mettre en oeuvre ces systèmes, les

gouvernements pourraient contribuer à maximiser leur acceptation sur les marchés mondiaux en assurant leur surveillance et en les reconnaissant de façon officielle.

## Le suivi et le retraçage procurent des avantages en matière de salubrité et de qualité

Les foyers de maladie ou de pathogènes dans la chaîne de production et de transformation des aliments étaient jadis circonscrits à de petites zones. Aujourd'hui, ils sont devenus beaucoup plus difficiles à contenir en raison des activités agricoles intensives et de la circulation accrue des biens et des personnes. Des épidémies – qu'elles soient provoquées par des causes naturelles ou dues au bioterrorisme – peuvent donc se propager à l'ensemble d'un pays et autour du monde à une vitesse foudroyante.

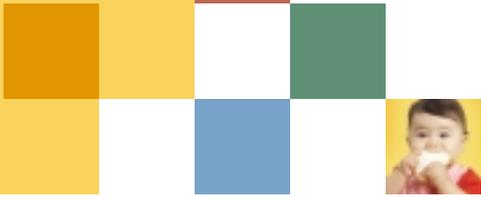
De plus, à mesure qu'un produit progresse le long de la chaîne de production et de transformation et au-delà, sa source devient de moins en moins définie. En cas d'épidémie, une grande quantité du produit en cause doit être retirée du marché afin d'atténuer le risque qu'une partie du produit touché n'échappe à la surveillance.

« Les ministres reconnaissent aussi l'importance d'aller de l'avant avec des systèmes d'identification permettant de suivre et de retracer les produits d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. »

*Accord de principe des ministres fédéral, provinciaux et territoriaux de l'Agriculture sur un plan d'action relatif à un cadre stratégique pour l'agriculture, juin 2001*

Le développement accru de systèmes de suivi et de retraçage pourraient aider à résoudre ce problème. Ces systèmes peuvent être établis pour chaque produit et préservent l'identité des produits le long de la chaîne de production et de transformation des aliments. L'information qu'ils procurent permet de soustraire les produits suspects du marché rapidement et efficacement.

Les avantages de ces systèmes dépassent la simple surveillance sanitaire des populations animales ou l'identification de lots contaminés de produits alimentaires. Le fait que ces systèmes de suivi et de retraçage conservent l'identité des produits peut aussi étayer les programmes d'assurance de la qualité, programmes auxquels



l'industrie pourrait recourir pour conserver ses marchés actuels et occuper de nouveaux créneaux avec des produits de qualité supérieure.

Cependant, pour être efficaces, les systèmes de suivi et de retraçage doivent être mis en œuvre de façon cohérente, à l'échelle du pays, et s'appliquer à l'ensemble de la chaîne de production et de transformation, du producteur au consommateur. Ces systèmes sont actuellement à divers stades d'élaboration, selon les produits et les régions du pays. Le gouvernement pourrait faciliter leur élaboration dans l'ensemble du secteur grâce à la recherche, la coordination et la surveillance.

#### Les systèmes de suivi et de retraçage procurent un avantage commercial

Les avantages des systèmes de suivi et de retraçage sont manifestes dans le cas des pommes de terre de semence; la capacité de suivre les produits jusqu'à leur destination finale a permis au Canada de gérer les problèmes d'ordre sanitaire et d'accéder aux marchés qui exigent l'assurance de la qualité.

## Une approche permettant d'améliorer la salubrité et la qualité des aliments

« Les ministres s'engagent à l'égard de la vision suivante : le Canada est le meilleur pays au monde en termes de salubrité des aliments à la ferme. Nous ne pourrions atteindre cette vision que par une mise en œuvre complète, efficace et cohérente dans l'ensemble du Canada. »

*Accord de principe des ministres fédéral, provinciaux et territoriaux de l'Agriculture sur un plan d'action relatif à un cadre stratégique pour l'agriculture, juin 2001*

Pour faciliter la mise en œuvre complète et cohérente de ces programmes dans l'ensemble du pays, les ministres de l'Agriculture se sont engagés à travailler ensemble et avec l'industrie à atteindre des objectifs communs, dont les suivants :

- protéger la santé humaine en réduisant les risques d'intoxication alimentaire;
- accroître la confiance des consommateurs dans la salubrité et la qualité des aliments vendus au Canada et exportés;
- accroître la capacité de cerner les préoccupations en matière de salubrité des aliments et d'y répondre;

- accroître la capacité du secteur de répondre aux exigences du marché en matière de salubrité et de qualité des aliments, ou de dépasser ces exigences;
- appuyer l'harmonisation de la législation et de la réglementation afin de promouvoir l'accès aux marchés intérieur et d'exportation;
- offrir des possibilités d'activités à valeur ajoutée en adoptant des systèmes d'assurance de la salubrité et de la qualité des aliments.

Pour promouvoir davantage une mise en œuvre cohérente et l'atteinte de ces objectifs, les mesures suivantes sont envisagées :

- adopter des systèmes d'assurance de la salubrité et de la qualité des aliments, fondés sur les principes HACCP, dans l'ensemble de la chaîne de production alimentaire;
- procéder à l'échange, entre tous les ordres de gouvernement, de renseignements critiques sur la salubrité et la surveillance des aliments;
- mettre en place des systèmes complets de retraçage et de suivi dans toute la chaîne de production et de transformation des aliments afin d'assurer la protection du public, de répondre aux préférences des consommateurs et de satisfaire aux exigences commerciales.

## Conclusion

Faire du secteur agricole et agroalimentaire canadien le chef de file mondial appelle une vision et un partenariat à l'échelle nationale. En travaillant ensemble – gouvernements et industrie – à l'intégration de tous les éléments du CSA proposé, nous pourrions faire du Canada le chef de file mondial :

- en matière de production d'aliments sains dans le respect de l'environnement;
- dans la satisfaction et le dépassement des diverses exigences du marché en matière de qualité;
- dans l'innovation d'un bout à l'autre de la chaîne de valeur agroalimentaire pour que les investisseurs et les clientèles croient en la capacité du Canada de réussir, aujourd'hui et dans l'avenir.

Faire du Canada le chef de file mondial dans ces domaines permettra au secteur agricole et agroalimentaire canadien de conquérir de nouveaux marchés et d'attirer de nouvelles clientèles, et ainsi d'assurer sa croissance et sa prospérité.

Pour en savoir plus sur cette initiative fédérale-provinciale-territoriale, veuillez consulter le site Web à l'adresse [www.agr.gc.ca/canadaentete](http://www.agr.gc.ca/canadaentete) ou composer le 1 800 O-Canada (1 800 622-6232).