

**Groupe de travail sur
la salubrité des aliments
dans les marchés de producteurs de l'Ontario**

**Recommandations visant à assurer
la salubrité des aliments
dans les marchés de producteurs de l'Ontario**

Décembre 2005

**Groupe de travail sur la salubrité des aliments
dans les marchés de producteurs de l'Ontario**

Membres

Tim Belch
Robert Chorney
Jim Craig
Ted Devine
Lasha Dzura
Siobhan Kearns
Jane Lyster
Wayne Patterson
Philip Powell
Dr. Zsuzsanna Rajda
Pamela Scharfe

Le 29 décembre 2005

Table des matières

<i>Introduction</i>	4
<i>Contexte</i>	5
<i>Objectifs et buts</i>	6
<i>Discussion</i>	7
<i>Recommandations</i>	9

Introduction

En 2003 le gouvernement provincial a demandé à M. le juge Roland J. Haines, de la Cour supérieure, d'examiner le système de réglementation et d'inspection des viandes en Ontario. M. le juge Haines a présenté plusieurs recommandations concernant les mesures qui pourraient être prises par le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario dans le but de mettre en place un meilleur système de salubrité des aliments. Les recommandations présentées ci-dessous concernent les services d'alimentation offerts dans les marchés de producteurs.

- *Recommandation 35* : Nous recommandons que les agriculteurs qui vendent directement au public des produits dérivés de la viande ou de la volaille soient assujettis aux mêmes normes, niveaux de contrôle et exigences en matière de formation sur la manipulation des aliments que tout autre commerçant au détail.
- *Recommandation 66* : Nous recommandons que le gouvernement provincial modifie la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* pour exiger que chaque service d'alimentation de l'Ontario s'inscrive auprès du conseil de santé de la région où il exerce ses activités.
- *Recommandation 106* : Nous recommandons que le ministre de la Santé et des Soins de longue durée, avec le concours des conseils de santé, élabore, mette en oeuvre et fasse respecter une politique provinciale exhaustive d'enquête, de conformité et d'application de la loi visant tous les services d'alimentation.
- *Recommandation 108* : Nous recommandons que le gouvernement provincial modifie la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et son règlement sur les services d'alimentation de façon à viser les entreprises alimentaires qui sont rattachées à une résidence privée ou qui en font partie.

En avril 2005, le Groupe de travail sur la salubrité des aliments dans les marchés de producteurs de l'Ontario a été créé. Ce groupe de travail était composé de représentants de l'organisme Farmers' Markets Ontario (FMO), de membres du personnel du Bureau de santé du comté de Huron, du Bureau de santé du district de Muskoka, du Bureau de santé de Leeds, Grenville et Lanark, de membres de l'Association of Supervisors of Public Health Inspectors (ASPHIO), de membres de l'Institut canadien des inspecteurs en santé publique (ICISP) ainsi que de représentants du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario et du ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario.

Contexte

En avril 2005, le Groupe de travail sur la salubrité des aliments dans les marchés de producteurs de l'Ontario s'est penché sur l'interprétation et l'application incohérentes de la réglementation et des normes sur la santé publique touchant les vendeurs d'aliments dans les marchés de producteurs.

En mai 2005, une déclaration a été faite à l'Assemblée législative pour indiquer que le gouvernement adoptait des mesures rigoureuses pour faire cesser la vente de confitures, de relish, de fruits en conserve et de produits de boulangerie faits à la maison (aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux) dans les marchés de producteurs, ainsi que la vente de produits ou d'aliments préparés mis en vente dans le cadre d'activités de levées de fonds lors de soupers paroissiaux, de repas à participation et de ventes de produits de boulangerie afin de recueillir des fonds pour des activités scolaires.

Depuis la fin des années 1980, le nombre de marchés de producteurs en Ontario a plus que doublé, passant de 60 à 124. Environ 27 000 personnes participent directement à la préparation et à la vente des produits que l'on trouve dans les marchés de l'Ontario. Les ventes des marchés de producteurs s'élèvent à près de 600 millions de dollars, ce qui entraîne un impact économique extraordinaire de 2 milliards de dollars.¹

En Ontario, on estime que les marchés de producteurs sont essentiels à la diversification de la collectivité rurale, qu'ils ajoutent une valeur locale en favorisant les entreprises alimentaires sur la ferme, qu'ils contribuent à la création de liens plus étroits et plus directs entre les agriculteurs et les consommateurs et qu'ils constituent des points de vente au détail supplémentaires pour les aliments produits localement et, ce qui est également important, qu'ils offrent une variété et un choix accrus aux consommateurs qui souhaitent acheter leurs aliments.

Les marchés de producteurs vendent une vaste gamme d'aliments, tels que des fruits et des légumes frais, des produits laitiers, des viandes et une variété de produits cuisinés, dont des aliments préparés à la maison et des aliments industriels. La plupart de ces marchés sont saisonniers. Durant la semaine, ils peuvent être ouverts pendant une demi-journée ou pour toute la journée. Habituellement, la saison s'échelonne de la fête des Mères à l'Action de grâce, c'est-à-dire pendant 23 semaines, soit l'équivalent d'une douzaine de jours complets par année.

En raison de leur nature temporaire et de leurs heures d'ouverture restreintes, les marchés de producteurs font habituellement l'objet d'inspections moins fréquentes que les autres services d'alimentation, ce qui donne l'impression qu'ils ne sont pas réglementés. En raison de la croissance et du succès des marchés de producteurs comme services d'alimentation et lieux de rassemblement communautaire, la gamme de produits qui y sont vendus va bien au-delà des fruits, des légumes et des produits de boulangerie traditionnels, et comprennent désormais des aliments préparés et des aliments pouvant être consommés immédiatement.

Le groupe de travail est conscient de l'importance d'assurer la salubrité des aliments dans les marchés de producteurs et il estime qu'il est possible de faire la promotion de la salubrité des aliments et de sensibiliser les vendeurs aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments. Ces derniers pourraient ensuite transmettre ces renseignements à leurs clients.

¹ Farmers' Markets Ontario <http://www.farmersmarketsontario.com/about.php>

Objectifs et buts

Objectif du groupe de travail

Faire en sorte que les aliments achetés par les consommateurs soient propres à la consommation et dépourvus de contamination et que tous les exploitants de services d'alimentation dans les marchés de producteurs se conforment aux exigences en matière de salubrité des aliments.

Buts du groupe de travail

1. Protéger l'esprit communautaire dans les quartiers où il y a des marchés de producteurs en donnant aux producteurs la possibilité de vendre directement aux consommateurs des produits sécuritaires et de haute qualité.
2. Offrir aux consommateurs un plus grand choix de fruits, de légumes et de produits dans les marchés de producteurs.
3. Donner aux exploitants de services d'alimentation la possibilité d'acquérir les connaissances et les compétences nécessaires pour assurer la salubrité des produits alimentaires qu'ils vendent.
4. Assurer une uniformité raisonnable sur les territoires des bureaux de santé et des municipalités en matière d'interprétation et d'application des règlements et des normes sur la santé touchant les exploitants de services d'alimentation dans les marchés de producteurs.
5. Promouvoir l'adoption de pratiques exemplaires par les services d'alimentation des marchés de producteurs.
6. Recenser les possibilités d'activités de sensibilisation et de promotion des pratiques de manipulation sécuritaire des aliments.
7. Veiller à assurer une certaine uniformité dans le respect des dispositions du *Règlement national sur la vente au détail des aliments et sur les services alimentaires* touchant les services d'alimentation des marchés de producteurs.

Discussion

La *Loi sur la protection et la promotion de la santé* définit les marchés de producteurs comme des « dépôts d'aliments ». Les inspecteurs de la santé publique sont tenus d'inspecter les aliments et les services d'alimentation dans lesquels les aliments sont préparés, présentés et vendus. Ceci comprend, entre autres, les aliments potentiellement dangereux, comme les viandes, les œufs, les aliments en conserve, le lait et les autres produits laitiers.

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales est chargé de l'administration et de l'application d'un certain nombre de lois qui déterminent les catégories et les normes de vente de certains produits, dont le lait et les produits laitiers, les viandes et les produits de viande, y compris la volaille et les produits de volaille, ainsi que les œufs, les fruits, les légumes, le miel et les produits de l'érable.

C'est ce cadre législatif, qui comprend des lois parfois complémentaires et parfois indépendantes, qui régit les conditions dans lesquelles les aliments peuvent être vendus dans les marchés de producteurs ou sur la ferme. Dans ce contexte, les problèmes semblent parfois plus complexes qu'ils ne le sont en réalité.

En septembre et octobre 2005, les médias ont signalé qu'il y avait des manifestations dans divers marchés de producteurs et que des pétitions y circulaient afin de permettre aux exploitants de services d'alimentation de demander d'être autorisés à vendre dans les marchés de producteurs des produits qui peuvent être vendus sur la ferme. Ces pétitions permettaient également aux consommateurs de réclamer la possibilité d'acheter ces produits dans les marchés de producteurs. Le produit mentionné le plus souvent était les œufs non classés.

Oeufs

À moins d'en être exempté, le *Règlement sur les dépôts d'aliments* s'applique à toutes les installations, autres qu'une résidence privée, où tout aliment, y compris les œufs, est fabriqué, traité, préparé, entreposé, manipulé, étalé, transporté, vendu ou mis en vente. Les marchés de producteurs ne sont pas exemptés ni les installations de la ferme, autre que la résidence de la ferme. Les fermes qui vendent uniquement leurs propres produits, comme le miel, le sirop d'érable ou des fruits, des légumes et des grains non traités, sont exemptées de certaines dispositions du règlement. Ces exemptions se rapportent à la nécessité de fournir des robinets d'eau chaude et d'eau froide, un évier et des installations sanitaires. L'interdiction touchant l'entreposage, la manutention, la distribution, l'étalage, le transport, la vente ou la mise en vente d'œufs non classés s'applique aux exploitations avicoles, mais non à la résidence privée de l'exploitation avicole.

Le Règlement 724 (*oeufs*) pris en application de la *Loi sur le bétail et les produits du bétail*, qui est administré et appliqué par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, autorise tout producteur d'œufs à vendre, à mettre en vente ou à posséder en vue de la vente des œufs non classés, à la condition que les œufs soient produits sur la ferme du producteur, qu'ils soient propres et non coulants et qu'ils soient vendus ou mis en vente à la ferme directement au consommateurs, pour leur consommation personnelle.

Le *Règlement sur les dépôts d'aliments* et le Règlement 724 présente un dilemme aux producteurs d'œufs. En effet, les producteurs d'œufs qui se conforment au Règlement 724 sont susceptibles de contrevenir au *Règlement sur les dépôts d'aliments* lorsqu'ils vendent des œufs non classés aux consommateurs.

En plus de l'aspect juridique touchant la vente d'œufs classés ou non classés, on doit également tenir compte de l'aspect lié à la salubrité des aliments. Une analyse de la documentation a été effectuée afin de déterminer les risques et les conséquences possibles liés à la vente d'œufs non classés, en particulier les œufs fêlés. Jusqu'à maintenant, la recherche indique que, dans le cas des œufs fêlés, le temps et la température sont des facteurs de risque importants qui peuvent contribuer à des maladies, dont la salmonellose.

Le groupe de travail n'a pas la capacité de résoudre cette question complexe. La solution de ce problème exigera d'autres études scientifiques et une consultation des intervenants informés et touchés, y compris l'industrie réglementée de la production des œufs, les consommateurs, les petits producteurs d'œufs non réglementés et les exploitants des marchés de producteurs. L'organisme Farmers' Markets Ontario estime que les marchés de producteurs devraient être considérés comme un prolongement de la ferme et, par conséquent, les producteurs devraient être autorisés à y vendre des œufs non classés.

Recommandations

Le groupe de travail demande à la Direction de la lutte contre les maladies infectieuses, du ministère de la Santé et des Soins de longue durée, d'adopter et de mettre en œuvre les recommandations énumérées ci-dessous.

1. Que le *Règlement sur les dépôts d'aliments*, pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, soit modifié pour y ajouter des exemptions visant à permettre la vente d'aliments préparés à la maison et qui ne sont pas potentiellement dangereux d'être vendus dans un marché de producteurs.
2. Que les lignes directrices contiennent une liste d'aliments préparés à la maison et qui ne sont pas potentiellement dangereux et qui peuvent être vendus dans un marché de producteurs.
3. Qu'une définition des « marchés de producteurs » soit intégrée au *Règlement sur les dépôts d'aliments* ou aux lignes directrices.
4. Qu'une définition fondée sur des données scientifiques des « aliments qui sont potentiellement dangereux » soit ajoutée au *Règlement sur les dépôts d'aliments* ou aux lignes directrices.
5. Que la Direction de la lutte contre les maladies infectieuses, du ministère de la Santé et des Soins de longue durée, élabore des documents de conseils et d'orientation uniformisés à l'intention des bureaux de santé et des marchés de producteurs dans le but de favoriser un échange d'information positif.
6. Que des lignes directrices soient élaborées dans le but d'éviter la contamination et la détérioration des aliments préparés à la maison pour être vendus dans un marché de producteurs.
7. Que des normes et des exigences soient élaborées concernant la présence d'éviers et d'installations pour se laver les mains et de dispositifs de réfrigération dans les marchés de producteurs. Ces exigences seraient différentes de celles qui s'appliquent à l'heure actuelle à tous les services d'alimentation.
8. Que des exigences soient élaborées afin d'obliger les exploitants de marchés de producteurs à tenir une liste indiquant le nom et l'adresse des vendeurs ainsi que les aliments mis en vente.
9. Qu'une recherche de la documentation scientifique sur les œufs soit entreprise concernant le mode de contamination microbienne (transovarien - transmission verticale et au travers de la coquille - transmission horizontale) et si les conclusions déterminent que les œufs non classés ne posent aucun risque pour la santé, que le ministère de la Santé et des Soins de longue durée et le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales autorisent la vente d'œufs non classés dans les marchés de producteurs.
10. Que l'on étudie la possibilité d'appliquer les présentes recommandations à d'autres « marchés d'aliments temporaires », tels que les « marchés aux puces, les marchés au bord de la route et autres activités temporaires ».

Fondement des recommandations

Les recommandations sont appuyées sur les analyses des données suivantes :

- les exigences réglementaires et législatives prévues dans le *Règlement sur les dépôts d'aliments* et la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*;
- les renseignements recueillis auprès des bureaux de santé afin de déterminer la nature des mesures de contrôle existantes (c.-à-d., les lignes directrices) concernant les services d'alimentation dans les marchés de producteurs;
- la comparaison de la réglementation ontarienne à celle d'autres provinces canadiennes concernant la vente dans les marchés de producteurs d'aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux et d'aliments qui sont potentiellement dangereux;
- l'évaluation scientifique de la définition des aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux et des aliments qui sont potentiellement dangereux.