

Rapport du

COMITÉ POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

présenté à la 84^e Assemblée générale annuelle du CONSEIL CANADIEN DE L'HORTICULTURE

Président et membres du
Conseil canadien de l'horticulture,

La salubrité des aliments continue de gagner en importance parmi les nouvelles priorités tant dans les milieux politiques qu'au sein de l'industrie alimentaire du Canada.

M. John Lederer, président de la plus importante chaîne alimentaire du Canada, a déclaré :
« La salubrité des aliments constitue le talon d'Achille de notre industrie, et Loblaws compte se mettre à l'avant-garde sur ce chapitre. »

Lors d'ateliers régionaux tenus par l'ARLA dernièrement, la salubrité des aliments a été classée parmi les deux plus importants problèmes auxquels l'industrie alimentaire doit faire face.

En outre, un article publié récemment par l'un des journaux nationaux a compté la salubrité des aliments parmi les trois principaux défis que devra relever le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Dans ce contexte, le CCH a connu une année d'activité incroyable pour préparer la voie et servir les intérêts de ses membres dans ce domaine critique.

Grâce au soutien du gouvernement fédéral, le CCH a obtenu les fonds nécessaires pour lancer un programme à grande échelle visant à mobiliser partout au pays des membres du CCH représentant une multitude de denrées. Nous disposions de rien de moins que six groupes de travail qui se sont réunis durant d'innombrables heures pour concevoir et élaborer une série de Guides de salubrité des aliments à la ferme pour les producteurs.

Le Comité du CCH pour la salubrité des aliments, qui était composé de deux représentants provinciaux nommés, s'est réuni pour étudier les défis et les implications sur le plan de la politique découlant du travail effectué par les groupes de travail ainsi que pour établir les grandes lignes de l'orientation future du CCH dans le domaine de la salubrité des aliments.

Six groupes ont travaillé diligemment à l'élaboration de guides conformes aux exigences d'un programme crédible, proposant des mesures aussi *simples, abordables et faisables* que possible. Les catégories de denrées assignées aux divers groupes sont les suivantes :

- légumes-feuilles,
- bulbes et légumes-racines,
- pommes de terre,
- petits fruits,
- fruits d'espèce arborescente et raisins de vigne,
- légumes cultivés en serre.

Les divers guides n'en sont pas au même point. Le guide pour les producteurs et les emballeurs de pommes de terre est le plus avancé. De fait, il a atteint les dernières étapes d'examen technique par l'ACIA. Les projets pilotes de la plupart des autres guides sont en voie de planification. Le travail des deux derniers groupes (autres légumes et légumes-fruits) est à la veille de commencer. Un rapport détaillé sera présenté durant la séance plénière de l'Assemblée générale annuelle.

Ce travail n'avait rien de facile et, à tous les membres des groupes qui ont œuvré malgré la controverse et le caractère parfois assommant de la tâche, je dois un *MERCI BIEN SINCÈRE!* Comme c'est souvent le cas, le dévouement de quelques-uns bénéficiera à la collectivité.

Alors, une fois le plan de travail élaboré, nous disposerons d'une série de huit guides du producteur. Que sera maintenant le rôle du CCH?

S'étant penché sur cette question, le Comité pour la salubrité des aliments propose que la prochaine étape consiste à protéger l'intégrité de notre travail par la mise au point d'un mécanisme de révision, de validation et de vérification. Cette démarche servirait à établir une norme commune en vertu de laquelle nos guides pourraient être évalués objectivement par les tiers.

Évidemment, nous continuerons de collaborer au sujet de nos guides avec des organismes tels que l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes et le Conseil canadien de la distribution alimentaire ainsi que les chaînes alimentaires et d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement. Ce que les autres font de nos guides échappe à notre volonté, mais nous pouvons tenter d'inciter les gens à suivre une orientation qui s'avérera profitable pour tous.

Je conclus en exprimant ma gratitude sincère pour le dévouement et la compétence incroyable de tous les membres du personnel du CCH et les conseillers qui ont apporté leur soutien à ces réunions sur la salubrité des aliments. M^{mes} Heather Gale et Amber Bailey, en particulier, étaient au cœur de cet exercice de grande envergure. Nous sommes très fortunés de compter parmi nos membres des personnes de ce calibre. Je vous remercie mille fois d'un travail très bien fait.

Le tout respectueusement soumis au président et aux membres du Conseil canadien de l'horticulture par le président du Comité pour la salubrité des aliments,



Paul LeBlanc
Le 2 mars 2006