

**Rapport du**  
**COMITÉ POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS**

**présenté à la 85<sup>e</sup> Assemblée générale annuelle du**  
**CONSEIL CANADIEN DE L'HORTICULTURE**  
**L'hôtel Fairmont Vancouver, Vancouver, (C.-B.)**  
**du 7 au 10 mars 2007**

**Président et membres du**  
**Conseil canadien de l'horticulture,**

L'heure est venue une fois de plus de s'arrêter pour réfléchir sur l'orientation que prendra ce programme qui file à toute vitesse.

Au cours du dernier exercice, de nombreux événements majeurs ont contribué à rehausser la visibilité de ce programme et beaucoup de travail continue d'être accompli.

Le fait le plus marquant a été la lettre de l'ACIA datée le 21 novembre 2006 qui félicitait le CCH de sa réussite à satisfaire aux exigences de l'examen technique du Programme de salubrité des aliments à la ferme pour les producteurs et emballeurs de pommes de terre. Toutefois, ces félicitations sont dues aux efforts infatigables de tous les membres des comités et du personnel qui a soutenu tout le processus. L'industrie de la pomme de terre est maintenant en position d'établir des normes nationales répondant aux exigences du marché.

Auparavant, le 20 octobre, le CCH avait estimé judicieux d'émettre un communiqué sur l'approche proactive que les agriculteurs canadiens prennent à la question de la salubrité des fruits et des légumes frais. Ce communiqué a été émis en réaction aux inquiétudes croissantes suscitées par des produits contaminés venant des États-Unis. De tels événements alimentent la crainte du public, et le risque que les fonctionnaires et politiciens réagissent sur le coup de mauvais renseignements est une source de grande inquiétude.

Le débat actuel aux États-Unis sur la réglementation est d'importance critique. L'approche à la salubrité des aliments qui a été adoptée au Canada consiste à mettre sur pied un programme crédible, efficace, financièrement abordable et axée sur les besoins du marché. Nous devons mettre tous les efforts nécessaires pour bâtir des programmes qui rassureront les consommateurs et éviter ainsi de se voir imposer de la réglementation.

Alors que l'élaboration de tous les guides est menée de front, le guide pour les fruits d'espèce arborescente et raisins de vigne est le prochain qui doit passer par le « crible de l'examen technique ». Il est à souhaiter qu'au cours du prochain exercice le travail de bien d'autres de ces guides atteindra le stade de l'examen par l'ACIA.

Le retard mis par l'approbation du financement s'est répercuté sur trois aspects des travaux. Toutefois, le financement a été obtenu et trois nouveaux programmes et comités ont vu le jour :

- protocole d'audit et questions connexes;
- matériel de formation;
- propositions d'élaboration d'un système de gestion de programme.

Les mois qui viennent seront consacrés à ces questions complexes et chacune devra être réglée à mesure que nous progressons sur la route de la salubrité des aliments.

Le CCH continue de collaborer avec nos clients afin de veiller à ce que nous fassions tout ce que nous pouvons pour nous conformer à leurs exigences. Bien que nous n'ayons pas toujours tous les morceaux du casse-tête en place à point nommé, nous travaillons étroitement avec l'ARLA, le CCDA et d'autres pour élaborer des protocoles d'audit qui conviennent à nos guides.

Nous participons aussi à un comité mixte CCH-ARLA-CCDA ayant pour mandat d'établir une comparaison des éléments des principaux programmes de salubrité des aliments qui sont utilisés ailleurs dans le monde. Ces travaux ont pour but d'aider les détaillants à tenir leur engagement envers nous selon lequel tous les fruits et les légumes qu'ils importeront au Canada devront être soumis à des programmes de salubrité équivalents.

Beaucoup a été accompli, mais il reste encore beaucoup à faire.

Je remercie tous les membres du comité qui prodiguent si généreusement leur temps et leur apport. Je présente aussi mes chaleureux hommages au personnel agréable, compétent et si patient du bureau national.

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



Paul LeBlanc  
Le 8 mars 2007