



ORGANISATION DES
NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE



F

Point 4 de l'ordre du jour

Document de séance 42

**DEUXIEME FORUM MONDIAL FAO/OMS DES RESPONSABLES DE
LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS
*Bangkok (Thaïlande), 12-14 octobre 2004***

**Réformes institutionnelles du régime canadien de salubrité des aliments
(Document préparé par le Canada)**

CONTEXTE

Le Canada a mis au point un régime détaillé de salubrité des aliments basé sur la science et conçu pour protéger les consommateurs d'aujourd'hui, tout en étant assez souple pour relever les défis de demain. Grâce à l'application de l'analyse du risque, le régime a la souplesse prévue pour évoluer au rythme accéléré des changements dans le domaine de la technologie alimentaire, ainsi que pour s'adapter à l'essor du commerce mondial et aux attentes changeantes du public.

Le régime de salubrité des aliments du Canada respecte trois principes fondamentaux: la santé de la population doit rester prioritaire; les décisions stratégiques doivent être fondées sur des preuves scientifiques; tous les secteurs et les compétences doivent collaborer en vue de protéger les consommateurs.

Pour atteindre les objectifs visant la modernisation et le renforcement du régime canadien, une réforme institutionnelle s'imposait. Deux initiatives de ce genre sont décrites dans le présent document, à savoir la création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA).

1. Création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été créée en 1997 pour clarifier les rôles et les responsabilités liés à la salubrité des aliments, réduire les chevauchements et les doubles emplois, améliorer la prestation des services, accroître l'harmonisation et la coopération entre le fédéral et les provinces, et améliorer sa reddition de compte et ses rapports au Parlement. La création de l'ACIA a permis de regrouper, dans un seul organisme d'inspection, tous les services d'inspection des aliments, de la protection des végétaux et de la santé animale assurés par le fédéral et qui étaient effectués auparavant par Agriculture et Agroalimentaire Canada, Santé Canada (SC), Pêches et Océans Canada et Industrie Canada.

En vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, le ministre de la Santé (Santé Canada) a le mandat d'établir les normes et les politiques qui régissent la salubrité et la valeur nutritive de tous les aliments vendus au Canada. Santé Canada (SC) est chargé d'évaluer les risques pour déterminer le niveau de risque touchant les questions de salubrité des aliments et de santé humaine. SC détermine les enjeux et les classe par ordre de priorité selon une évaluation scientifique et indépendante de la probabilité qu'un effet néfaste sur la santé ne survienne. SC surveille aussi les cas de toxi-infections alimentaires, fournissant un système de détection et d'avertissement rapides et les fondements nécessaires pour évaluer les stratégies de contrôle. Pour assurer l'efficacité du régime de salubrité des aliments, il faut prévoir un ensemble de freins et de contrepoids pour que les activités de gestion des risques permettent de remédier adéquatement aux risques déterminés. À cette fin, SC est chargé d'évaluer l'efficacité du régime de salubrité des aliments de l'ACIA.

Relevant du ministre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, l'ACIA a la responsabilité de faire appliquer les politiques et les normes établies par SC. L'ACIA est aussi chargée d'évaluer et de gérer les risques dans les domaines de la santé des animaux et de la protection des végétaux. L'ACIA conçoit, élabore et gère les programmes d'inspection, d'exécution et de contrôle de la conformité ainsi que les normes de service. En outre, elle négocie les programmes d'inspection et de contrôle de la conformité en partenariat avec d'autres ordres de gouvernement, des organismes non gouvernementaux, l'industrie et des partenaires commerciaux.

Les lois complémentaires des provinces et des territoires régissent les aliments produits et vendus au sein de leur compétence. La réussite du régime dépend des partenariats de travail étroits entre les autorités fédérales, provinciales et territoriales, l'industrie et les consommateurs. Les différents niveaux de gouvernement collaborent avec des organismes non gouvernementaux pour assurer l'intégrité et l'intégralité du régime de salubrité des aliments.

1.1 Avantages de la création de l'ACIA

Clarté des rôles et des responsabilités. SC est chargé d'évaluer les risques et d'établir des politiques et des normes en matière de salubrité et de valeur nutritive des aliments. En plus de rassembler toutes les activités d'inspection des aliments, de la santé animale et de la protection des végétaux, et de tous les services de mise en quarantaine, l'ACIA en assure désormais la prestation. Le ministre d'Agriculture et Agroalimentaire conserve la responsabilité d'établir les normes relatives à la santé des animaux et à la protection des végétaux.

Cette entente permet une approche plus intégrée en matière de salubrité de l'approvisionnement alimentaire par rapport à un organisme qui s'occuperait uniquement de l'inspection des aliments. En outre, elle permet d'améliorer les fonctions importantes liées à la salubrité des aliments et à la reddition de compte qui, autrefois, étaient assumées par quatre ministères distincts.

Amélioration de la prestation des services. L'ACIA assure une prestation uniforme des services de mise en quarantaine et d'inspection des aliments, de la santé animale et de la protection des végétaux. Il est maintenant possible de communiquer les questions et les préoccupations en s'adressant à un seul contact fédéral au lieu de quatre ministères distincts.

Réduction des chevauchements et des doubles emplois. En intégrant les fonctions d'inspection des quatre ministères fédéraux dans un seul organisme, la création de l'ACIA a permis de régler un problème d'horizontalité de longue date. Des gains importants sur le plan de la rationalisation et d'autres économies d'efficience ont été réalisés dans des domaines tels que l'application de la loi, la gestion des risques, les services de laboratoire, les systèmes informatiques et les communications.

Amélioration de la reddition de compte. Les lois qui ont rendu possible la création de l'ACIA stipulent que l'Agence doit présenter chaque année au Parlement un plan d'entreprise détaillé et un rapport annuel dans lesquels elle documente son rendement par rapport au plan d'entreprise. De plus, les

lois obligent le ministre de la Santé à effectuer une évaluation des activités de l'Agence liées à la salubrité des aliments. Les résultats font l'objet d'un rapport qui est mis à la disposition du public.

1.2 Enseignements retenus

Voici quelques-uns des principaux facteurs de réussite.

Soutien politique et appui des cadres supérieurs. L'appui du gouvernement du Canada, des ministres des ministères concernés et des cadres supérieurs a été essentiel. Bien que l'efficacité accrue de la prestation des services fédéraux d'inspection des aliments, de la santé animale et de la protection des végétaux ait suscité l'intérêt pendant un certain temps, c'est la convergence de l'appui du gouvernement et du soutien des cadres supérieurs qui a fait avancer la réforme institutionnelle nécessaire pour résoudre la question.

Communication et consultation avec les employés et les intervenants. La création de l'ACIA a été une initiative qui a soulevé des questions chez certains intervenants et employés. Par exemple, certains intervenants se sont demandés si les relations qu'ils entretenaient avec les ministères depuis des années seraient rompues. Au cours des étapes de la planification et de la mise en oeuvre de l'initiative, des consultations ascendantes et décentralisées ont eu lieu pour solliciter l'avis des employés, des intervenants et du grand public. Tous les faits nouveaux étaient communiqués périodiquement.

Clarté des rôles et des responsabilités / processus inter organisme. La définition claire des responsabilités et des rôles respectifs de l'ACIA et de SC ainsi que la création d'une structure officielle de comité conjoint entre les deux organismes ont joué un rôle déterminant dans la collaboration solide et efficace SC-ACIA dans le domaine de la salubrité des aliments et de la nutrition. Ils se sont entendus sur un « Cadre des rôles et responsabilités reliés aux activités du gouvernement fédéral en matière de salubrité et d'inspection des aliments établi par SC et l'ACIA ». De plus, un comité conjoint SC-ACIA sur la salubrité des aliments et la nutrition, présidé par le sous-ministre de SC et le président de l'ACIA, fournit un leadership et des conseils généraux sur les politiques et les orientations stratégiques liées au régime de réglementation fédéral sur la salubrité des aliments et la nutrition.

2. Création de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire

En 1990, une équipe d'examen du processus d'homologation des pesticides regroupant plusieurs intervenants a été chargée de mener une étude et de présenter des recommandations pour améliorer le régime de réglementation fédéral des pesticides. Les préoccupations des agriculteurs concernant l'accès rapide à des produits antiparasitaires efficaces par rapport au coût, les inquiétudes des fabricants quant aux délais et aux coûts du processus d'homologation, les doutes des groupes d'intérêt public et des provinces sur l'innocuité des pesticides, et les possibilités d'influencer les décisions liées aux politiques et à l'homologation comptent parmi les principales questions qui ont donné lieu à l'examen du processus d'homologation des pesticides.

En avril 1995, en réponse aux recommandations de l'examen, le gouvernement du Canada a établi l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA), au sein du ministère de la Santé, dont le mandat est de protéger la santé, la sécurité publique et l'environnement en réduisant le plus possible les risques associés aux pesticides, tout en facilitant l'accès à des moyens de lutter contre les ravageurs, à savoir les produits antiparasitaires et les stratégies de lutte contre les ravageurs. Les premières difficultés à surmonter lors de l'établissement de l'Agence ont été l'intégration des employés d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, d'Environnement Canada et de Santé Canada, l'adoption d'un programme de recouvrement des coûts, ainsi que l'élaboration et la mise en vigueur d'une législation pour refléter les réformes apportées au régime de réglementation recommandées par les intervenants et acceptées par le Cabinet. D'autres initiatives clés visaient à réaffirmer l'approche de gestion des risques en matière de prise de décisions, à élaborer et à mettre en oeuvre des processus simplifiés d'homologation des produits d'usage limité et des solutions de rechange, à faciliter la participation du

public, à établir une politique de réduction des risques, à créer une base de données nationale sur l'utilisation des pesticides et à poursuivre rigoureusement la coopération internationale.

L'ARLA a donné suite à ces initiatives avec succès. L'élaboration de la nouvelle *Loi sur les produits antiparasitaires* (LPA 2002) a été l'une des réalisations charnières. La nouvelle Loi permettra de s'assurer que les Canadiens sont mieux protégés contre les risques pour la santé et l'environnement que posent les pesticides et de veiller à fournir un approvisionnement alimentaire sain et abondant. La LPA 2002 a pour effet de moderniser et de renforcer la réglementation sur les pesticides et de rendre le système d'homologation plus transparent. L'adoption de cette loi est le point culminant d'un examen pluriannuel approfondi de la réglementation sur les pesticides au Canada et constitue une révision de la législation actuelle sur les pesticides.