



CANADIAN SUPPLY CHAIN FOOD SAFETY COALITION

COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Communiqué de presse

Initiative de modernisation de la législation sur la salubrité des aliments : un pas dans la bonne direction

Ottawa – 7 juin 2012 – « L'initiative du gouvernement fédéral – le projet de loi S-11, Loi sur la salubrité des aliments au Canada –, qui vise à moderniser la législation et la réglementation sur la salubrité des aliments, est une avancée importante », a déclaré Albert Chambers, directeur exécutif de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments.

« La Coalition est en faveur, depuis longtemps, de la modernisation de la loi et de la réglementation dans le cadre de l'établissement d'une approche nationale intégrée et coordonnée à l'égard de la salubrité alimentaire, a-t-il précisé. Les éléments proposés dans le projet de loi S-11 répondent à nombre des objectifs de l'industrie et du gouvernement à ce chapitre. Ils complètent des initiatives définies par les gouvernements précédents. De plus, ils positionneront favorablement le cadre assurant la salubrité alimentaire au Canada au sein de l'environnement réglementaire mondial, qui évolue rapidement. »

« Le Ministre a indiqué qu'il y aura une grande participation de la part de l'industrie et d'autres parties intéressées à mesure que sera établie la réglementation en vertu de la nouvelle loi. Et la Coalition est prête à participer, a ajouté M. Chambers. Nous sommes d'avis qu'il s'agit aussi d'un excellent moment pour initier des discussions sur une nouvelle stratégie nationale relative à la salubrité alimentaire – un plan pour guider l'utilisation de la nouvelle trousse de salubrité alimentaire qui sera disponible une fois qu'auront été adoptées la nouvelle loi ainsi que les modifications à la *Loi sur les aliments et drogues* (C-38). »

Le projet de loi S-11 vise les objectifs suivants :

- La création d'une seule loi pour remplacer les diverses lois sur l'inspection (*Loi sur l'inspection du poisson, Loi sur l'inspection de la viande, Loi sur les produits agricoles au Canada*, et les dispositions concernant les aliments de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*);
- l'harmonisation des pouvoirs en matière d'application;
- l'établissement de nouvelles autorités pour l'établissement de la réglementation dans les domaines jugés déterminants pour la salubrité alimentaire et la compétitivité, le pouvoir d'utiliser l'incorporation par renvoi et de définir de nouvelles infractions relatives à l'adultération et aux canulars, la création de sanctions pécuniaires, etc.

/2

19, rue Elm, Ottawa (Ontario) K1R 6M9

T : (613) 233-7175 Courriel : cscfsc@monachus.com

www.foodsafetycoalition.ca

« La Coalition et ses organisations membres examineront avec soin les propositions et se réjouissent à la perspective de participer aux audiences parlementaires sur le projet de loi ainsi qu'à d'autres consultations avec les représentants du gouvernement au fil de l'évolution de l'initiative », a conclu M. Chambers.

-30-

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a été créée en décembre 2000, puis constituée en société en 2007, en vertu de la *Loi sur les corporations canadiennes*, afin d'agir à titre d'unique et fiable porte-parole de la filière alimentaire auprès du grand public et des gouvernements dans les dossiers de la salubrité alimentaire concernant l'ensemble du secteur. La Coalition compte parmi ses membres des associations nationales, provinciales et régionales participant à l'industrie agroalimentaire et de l'aquiculture ainsi des entreprises qui fournissent des services à l'industrie (voir la liste ci-jointe). En 2012, la Coalition compte parmi ses membres 29 associations nationales, 3 associations provinciales ou régionales, et 6 entreprises membres de secteurs connexes. Ces organisations représentent des entreprises appartenant à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, depuis la fourniture d'intrants, la production primaire, le transport, la transformation, la fabrication, la distribution et l'importation, jusqu'à la commercialisation sur les marchés d'écoulement, sur les marchés étrangers, dans les commerces de détail et les entreprises de restauration.

Information : Albert Chambers, directeur exécutif