



Agence canadienne d'inspection des aliments

Rapport sur le rendement

Pour la période se terminant
le 31 mars 2002

Canada

Les documents budgétaires

Chaque année, le gouvernement établit son Budget des dépenses, qui présente l'information à l'appui des autorisations de dépenser demandées au Parlement pour l'affectation des fonds publics. Ces demandes d'autorisations sont présentées officiellement au moyen d'un projet de loi de crédits déposé au Parlement.

Le Budget des dépenses du gouvernement du Canada est divisé en plusieurs parties. Commenant par un aperçu des dépenses totales du gouvernement dans la Partie I, les documents deviennent de plus en plus détaillés. Dans la Partie II, les dépenses sont décrites selon les ministères, les organismes et les programmes. Cette partie renferme aussi le libellé proposé des conditions qui s'appliquent aux pouvoirs de dépenser qu'on demande au Parlement d'accorder.

Le Rapport sur les plans et les priorités fournit des détails supplémentaires sur chacun des ministères ainsi que sur leurs programmes qui sont principalement axés sur une planification plus stratégique et les renseignements sur les résultats escomptés.

Le Rapport sur le rendement met l'accent sur la responsabilisation basée sur les résultats en indiquant les réalisations en fonction des prévisions de rendement et les engagements à l'endroit des résultats qui sont exposés dans le *Rapport sur les plans et les priorités*.

Le Budget des dépenses, de même que le budget du ministre des Finances, sont le reflet de la planification budgétaire annuelle de l'État et de ses priorités en matière d'affectation des ressources. Ces documents, auxquels viennent s'ajouter par la suite les Comptes publics et les rapports ministériels sur le rendement, aident le Parlement à s'assurer que le gouvernement est dûment comptable de l'affectation et de la gestion des fonds publics.

©Ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada — 2002

En vente au Canada chez votre libraire local ou par la poste auprès des

Éditions du gouvernement du Canada – TPSGC

Ottawa, Canada K1A 0S9

No de catalogue BT31-4/79-2002

ISBN 0-660-62086-3



Avant-propos

Au printemps 2000, la présidente du Conseil du Trésor a déposé au Parlement le document intitulé *Des résultats pour les Canadiens et les Canadiennes : Un cadre de gestion pour le gouvernement du Canada*. Ce document expose clairement les mesures qu'entend prendre le gouvernement pour améliorer et moderniser les pratiques de gestion des ministères et organismes fédéraux.

En ce début de millénaire, l'approche utilisée par le gouvernement pour offrir ses programmes et services aux Canadiens et aux Canadiennes se fonde sur quatre engagements clés en matière de gestion. Tout d'abord, les ministères et les organismes doivent reconnaître que leur raison d'être est de servir la population canadienne et que tous leurs programmes, services et activités doivent donc être « axés sur les citoyens ». Deuxièmement, le gouvernement du Canada s'engage à gérer ses activités conformément aux valeurs les plus élevées de la fonction publique. Troisièmement, dépenser de façon judicieuse, c'est dépenser avec sagesse dans les secteurs qui importent le plus aux Canadiens et aux Canadiennes. En dernier lieu, le gouvernement du Canada entend mettre l'accent sur les résultats, c'est-à-dire sur les impacts et les effets des programmes.

Les rapports ministériels sur le rendement jouent un rôle de premier plan dans le cycle de planification, de suivi, d'évaluation ainsi que de communication des résultats, par l'entremise des ministres, au Parlement et aux citoyens. Les ministères et les organismes sont invités à rédiger leurs rapports en appliquant certains principes. Selon ces derniers, un rapport ne peut être efficace que s'il présente un tableau du rendement qui soit non seulement cohérent et équilibré mais bref et pertinent. Un tel rapport doit insister sur les résultats - soit les avantages dévolus aux Canadiens et aux Canadiennes et à la société canadienne - et il doit refléter ce que l'organisation a pu contribuer à ces résultats. Il doit mettre le rendement du ministère en contexte ainsi que décrire les risques et les défis auxquels le ministère a été exposé en répondant aux attentes sur le rendement. Le rapport doit aussi rattacher le rendement aux engagements antérieurs, tout en soulignant les réalisations obtenues en partenariat avec d'autres organisations gouvernementales et non-gouvernementales. Et comme il est nécessaire de dépenser judicieusement, il doit exposer les liens qui existent entre les ressources et les résultats. Enfin, un tel rapport ne peut être crédible que si le rendement décrit est corroboré par la méthodologie utilisée et par des données pertinentes.

Par l'intermédiaire des rapports sur le rendement, les ministères et organismes visent à répondre au besoin croissant d'information des parlementaires et des Canadiens et des Canadiennes. Par leurs observations et leurs suggestions, les parlementaires et les autres lecteurs peuvent contribuer grandement à améliorer la qualité de ces rapports. Nous invitons donc tous les lecteurs à évaluer le rendement d'une institution gouvernementale en se fondant sur les principes précités et à lui fournir des commentaires en vue du prochain cycle de planification.

Le présent rapport peut être consulté par voie électronique sur le Site web du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada à l'adresse suivante : <http://www.tbs-sct.gc.ca/rma/dpr/dprf.asp>

Les observations ou les questions peuvent être adressées à l'organisme suivant :

Direction de la gestion axée sur les résultats
Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada
L'Esplanade Laurier
Ottawa (Ontario) K1A 0R5

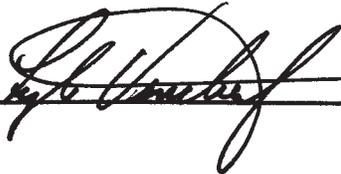
OU à l'adresse Web suivante : rma-mrr@tbs-sct.gc.ca

Agence canadienne d'inspection des aliments

Rapport sur le rendement

2001-2002

Pour la période se terminant
le 31 mars 2002



L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Table des matières

Message du Ministre	Page 3
Aperçu des résultats obtenus	Page 5
1.0 Vue d'ensemble de l'Agence	Page 8
1.1 Mandat	Page 8
1.2 Secteurs D'activités	Page 8
1.3 Effectifs	Page 9
1.4 Création d'un cadre réglementaire international pour oeuvrer à l'échelle de la planète	Page 10
2.0 Rendement de l'Agence	Page 12
2.1 Introduction	Page 12
2.2 Salubrité des aliments	Page 14
2.3 Santé des animaux	Page 41
2.4 Protection des végétaux	Page 53
2.5 Gestion des ressources humaines	Page 66
Annexe 1 : Tableaux financiers	Page 73
Annexe 2 : Organisation de l'Agence	Page 79
Annexe 3 : Renseignements additionnels	Page 80
Annexe 4 : Lois administrées et règlements connexes	Page 81

Message du ministre

J'ai le plaisir de présenter au Parlement la partie du Rapport ministériel sur le rendement, pour la période du 1^{er} avril 2001 au 31 mars 2002, qui concerne l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), l'organisme fédéral chargé de réglementer les aliments et les produits animaux et végétaux. Le Rapport traite du rendement qu'a affiché l'ACIA en s'acquittant de son mandat dans ses trois secteurs d'activités : la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

La salubrité des aliments constitue l'un des domaines prioritaires de l'Agence. En collaboration avec les autres paliers de gouvernement, les producteurs, les transformateurs et les distributeurs, l'ACIA a mis sur pied un système d'inspection des aliments qui jouit de la confiance des Canadiens et qui est respecté à l'échelle mondiale. Au cours de l'année écoulée, les inspecteurs, les médecins vétérinaires et les chercheurs de l'Agence ont réglementé le système alimentaire et ont appliqué les dispositions des lois fédérales régissant la salubrité et la qualité des aliments. Lorsqu'ont surgi des problèmes, l'Agence est intervenue avec rapidité et compétence pour faire face aux situations d'urgence alimentaire et a, au besoin, exercé son pouvoir d'application des normes fédérales.

Pour honorer son engagement à protéger la santé des cheptels du pays, l'Agence a contrôlé l'introduction de maladies animales ou en a limité la propagation. Elle a également inspecté les aliments du bétail, en vérifiant la qualité, l'efficacité et la conformité aux normes d'innocuité. Elle a, en outre, continué de protéger les Canadiens contre les maladies animales transmissibles à l'homme.

L'ACIA a fait preuve de vigilance pour réduire la probabilité que des maladies graves et d'importants d'ennemis des végétaux ne s'infiltrent au pays; elle a ainsi protégé les productions végétales et les ressources forestières du Canada contre les maladies et les ravageurs. Elle a également appliqué des programmes d'éradication et de lutte qui visent à juguler la propagation des maladies et des ravageurs déjà présents au Canada.

Dans le discours du budget 2001, le gouvernement fédéral s'est engagé à « élaborer une nouvelle architecture intégrée et financièrement viable pour la politique agricole du XXI^e siècle. » L'Agence participera à l'élaboration des éléments clés de cette architecture dans le cadre d'une initiative appelée le Cadre stratégique pour l'agriculture. En outre, le gouvernement s'engageait, dans le discours du budget, à dresser un plan à long terme pour « assurer la sécurité de la société ». Il promettait notamment d'investir des fonds importants « pour accroître la sûreté, l'ouverture et l'efficacité de la frontière ». L'ACIA aura un rôle crucial à jouer pour aider le gouvernement à s'acquitter de cet engagement.

Tous les Canadiens ont bénéficié des services dispensés par l'ACIA. C'est pourquoi, je vous invite à lire le présent Rapport et à constater par vous-même comment les programmes d'application de la loi et de contrôle de la conformité de l'Agence, ses activités d'inspection et d'enquête, ses campagnes de rappels d'aliments, ses mesures de quarantaine et ses processus réglementaires ont aidé à protéger la santé et la sécurité des citoyens, nos partenaires commerciaux ainsi que les ressources animales et végétales de la nation.

Le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire,

Lyle Vanclief, C.P., député

Aperçu des résultats obtenus

En 2001-2002, l'ACIA a continué d'assurer la prestation des programmes et services afin d'améliorer la salubrité du système d'approvisionnement alimentaire, la santé des animaux et la protection des végétaux. Elle a mené ses activités de réglementation dans un contexte où les défis sont de plus en plus nombreux et complexes tant sur la scène nationale qu'internationale; ces défis découlent de l'accent accru mis sur la planification d'urgence et la sûreté des frontières. À ces facteurs s'ajoutent les attentes croissantes de la population, une plus grande diversité des échanges commerciaux et des produits, les progrès technologiques importants, les initiatives stratégiques de grande portée et un certain nombre de situations d'urgence relatives à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. L'ensemble de ces facteurs placent les employés de l'ACIA dans un environnement de travail exigeant et en constante évolution.

L'Agence assure l'application et le contrôle des lois fédérales qui régissent toutes les étapes du continuum alimentaire. Elle n'inspecte pas seulement les aliments de consommation humaine, mais aussi les animaux, les aliments destinés au bétail, les semences, les engrais et les végétaux dont la salubrité de l'approvisionnement alimentaire est tributaire. En tant que principal organisme de réglementation à fondement scientifique au Canada, l'ACIA s'appuie sur des bases scientifiques pour concevoir et dispenser ses programmes et pour faire face à des situations nouvelles comme la biotechnologie et la menace accrue du bioterrorisme. Sur la scène internationale, l'Agence fait preuve de leadership en élaborant un cadre réglementaire axé sur des principes scientifiques qui vise à offrir aux consommateurs des produits alimentaires salubres et de première qualité. L'accroissement de la demande de services a forcé l'ACIA à déployer ses ressources de façon à s'acquitter d'un mandat de réglementation dont les limites sont sans cesse repoussées. L'Agence a cherché à s'acquitter de ce mandat tout en intervenant dans un certain nombre de situations d'urgence qui ont exigé toute son attention. Le présent rapport annuel renseigne sur son rendement dans les secteurs suivants :

Salubrité des aliments

La grande priorité de l'ACIA demeure la salubrité des aliments, responsabilité qu'elle partage avec les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les points de vente au détail, les consommateurs et d'autres organismes gouvernementaux et instances. À titre d'organisme responsable de l'exécution de lois fédérales, l'Agence se sert des données sur les taux de conformité et d'autres mesures quantitatives et qualitatives pour évaluer si elle a atteint les objectifs que lui avait fixés le gouvernement du Canada. Dans l'ensemble, les établissements sous contrôle fédéral des secteurs du poisson, des fruits et légumes frais et transformés, des viandes, des produits laitiers et des oeufs ont obtenu des taux élevés de conformité aux exigences de santé et de salubrité. Dans les cas où des produits ont été jugés non conformes, elle a pris des mesures (p. ex. la saisie et le rappel d'aliments) ou, au besoin, a intenté des poursuites devant les tribunaux, qui ont notamment abouti à des sanctions et à des amendes.

L'ACIA a incité l'industrie à adopter des pratiques de salubrité des aliments à fondement scientifique. De plus en plus d'établissements canadiens de transformation alimentaire intègrent dans leurs activités les principes de l'Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP). Le personnel de l'Agence a mené des activités d'inspection qui visent à améliorer l'étiquetage et les renseignements donnés aux consommateurs. Le travail accompli dans ce domaine a aidé à protéger les consommateurs contre le mauvais classement et la qualité inacceptable des produits et contre les violations des lois fédérales en matière d'emballage et d'étiquetage.

Santé des animaux

L'ACIA protège le bétail contre les maladies animales exotiques et réglementées qui risquent de se déclarer au Canada. Grâce à ses activités de dépistage, de lutte et d'éradication et à ses mécanismes rigoureux de contrôle des importations, elle a joué un rôle important en aidant le Canada à demeurer *exempt* de toutes les maladies figurant sur la Liste A de l'Office international des épizooties (OIE), y compris la fièvre aphteuse, maladie qui a atteint l'an dernier des proportions épidémiques dans d'autres parties du monde, plus particulièrement au Royaume-Uni. En outre, l'Agence a aidé le Canada à rester exempt d'un grand nombre de maladies figurant sur la Liste B, qui font l'objet d'une déclaration obligatoire auprès de l'OIE. À l'échelle internationale, on s'entend en général pour dire que l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), couramment appelée maladie de la vache folle, est une maladie importante de la Liste B. L'ESB n'a pas été dépistée au Canada depuis 1993, année où le seul cas a été signalé chez une vache importée. Néanmoins, l'ACIA a continué d'être vigilante en appliquant un programme actif et intensifié de lutte.

Par ses activités de mise en quarantaine et de lutte contre les maladies, l'Agence n'a cessé de chercher à éradiquer les maladies comme l'encéphalopathie des cervidés, la tremblante et la tuberculose. Son personnel a continué de stimuler les exportations canadiennes de produits agricoles en attestant que les animaux et leurs produits répondaient aux exigences des pays importateurs.

Protection des végétaux

L'ACIA protège les ressources végétales des ravageurs exotiques et combat les graves infestations qui sévissent déjà au Canada. La surveillance qu'elle mène aux points d'entrée au pays a permis de confirmer que les végétaux et leurs produits étaient conformes à la réglementation canadienne. Sur le territoire du Canada, l'Agence s'est employée à lutter contre la propagation des maladies des végétaux, par exemple les foyers de la sharka du

prunier et une grave infestation du longicorne brun de l'épinette. Elle a aussi assuré la surveillance réglementaire de l'Institut canadien des semences à titre de tierce partie; des taux de conformité élevés ont d'ailleurs été obtenus pour les semences généalogiques, non généalogiques et importées. L'Agence continue de jouer un rôle important en réglementant l'introduction de végétaux qui possèdent des caractères nouveaux, et en aidant les exportateurs canadiens à s'assurer que leurs expéditions de semences et de produits végétaux et forestiers respectent les exigences phytosanitaires des pays destinataires.

Innovation en gestion des ressources humaines

Comme son rôle s'est élargi sur la scène nationale et internationale, l'ACIA a dû accroître ses effectifs pour répondre aux besoins en grande partie scientifiques de l'organisation. Le maintien d'effectifs compétents est demeuré pour elle une priorité à laquelle elle a donné suite en dispensant des programmes progressifs de formation et de perfectionnement, et en planifiant de façon ciblée sa relève pour se préparer à affronter l'avenir. Dans le cadre des partenariats qu'elle a conclus avec quelques universités canadiennes, l'Agence a continué de favoriser le partage de l'expertise dans le domaine de la recherche ainsi que l'épanouissement intellectuel des diplômés de demain. Elle a peaufiné son analyse du recrutement et du maintien en fonction et, dans sa stratégie, a mis l'accent sur les groupes professionnels possédant des connaissances scientifiques et techniques d'une importance cruciale. Elle a également mené des initiatives stratégiques de recrutement à l'échelle nationale et internationale qui lui ont permis d'attirer les gens compétents dont elle a besoin. L'ACIA a pris les mesures nécessaires pour favoriser de bonnes relations employeur-employés et de bonnes conditions de travail, tout en veillant à promouvoir la mise en place d'effectifs diversifiés et représentatifs.

Conclusion

Malgré les pressions et les demandes croissantes auxquelles l'ACIA est soumise, ses réalisations continuent d'être variées et de grande portée. La somme de ses travaux contribue à la qualité de vie dont jouissent les Canadiens, à la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, à la santé des animaux et à la protection des végétaux du pays. À l'échelle internationale, le travail de l'ACIA a également contribué à la réputation que vaut, au Canada, son système de salubrité des aliments et de quarantaine de calibre mondial.

1.0 Vue d'ensemble de l'Agence

1.1 Mandat

En tant que principal organisme de réglementation fédéral à fondement scientifique œuvrant dans le domaine des aliments, des animaux et des végétaux, l'ACIA a pour mandat d'améliorer la salubrité des aliments produits, vendus ou importés au Canada, de contribuer à la santé des animaux et de protéger les ressources végétales. Pour satisfaire à ces engagements, l'Agence applique et administre 13 lois fédérales et leurs règlements d'application respectifs.

1.2 Secteurs d'activités

L'ACIA est l'organe de réglementation du gouvernement fédéral dans les domaines suivants :

Salubrité des aliments

L'ACIA, qui rend des comptes au Parlement par l'entremise du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, voit à la prestation de tous les services d'inspection du gouvernement fédéral ayant trait aux aliments. Cette responsabilité vise surtout à vérifier si les fabricants, les importateurs, les distributeurs et les producteurs respectent les règlements et les normes du gouvernement du Canada en matière de salubrité, de qualité, de quantité, de composition, de manipulation, d'identité, de transformation, d'emballage et d'étiquetage. L'Agence respecte également les exigences des pays étrangers lorsque des accords d'inspection et de certification sont en place. Dans l'exercice de son mandat qui consiste à administrer les lois et les règlements en matière d'aliments, elle travaille en étroite collaboration avec Santé Canada, le ministère chargé d'établir les normes et la politique en matière de salubrité des aliments.

Le cadre législatif de l'ACIA

- Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire
- Loi sur les produits agricoles au Canada
- Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments
- Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*
- Loi relative aux aliments du bétail
- Loi sur les engrais
- Loi sur l'inspection du poisson
- Loi sur les aliments et drogues*
- Loi sur la santé des animaux
- Loi sur l'inspection des viandes
- Loi sur la protection des obtentions végétales
- Loi sur la protection des végétaux
- Loi sur les semences

* en ce qu'elle a trait aux aliments

Santé des animaux

L'ACIA s'emploie à empêcher l'introduction au Canada de maladies animales, par exemple la fièvre aphteuse, et à prévenir leur propagation au pays (p. ex., la tuberculose bovine). Lorsque des flambées de maladie se produisent, elle intervient pour les maîtriser et les éradiquer. Afin de maintenir la salubrité de la chaîne alimentaire, l'Agence réglemente les aliments du bétail et les produits biologiques vétérinaires (notamment les vaccins, les bactéries, les bactéries-toxoïdes, les produits d'immunoglobuline, les trousseaux de diagnostic et les produits biologiques dérivés de la biotechnologie). Elle mène également des programmes réguliers de surveillance des maladies animales conçus pour déjouer les menaces sérieuses pour le bétail. De plus, elle atteste de la santé des animaux que le Canada exporte, évalue la salubrité des importations et réglemente le transport sans cruauté des animaux.

Protection des végétaux

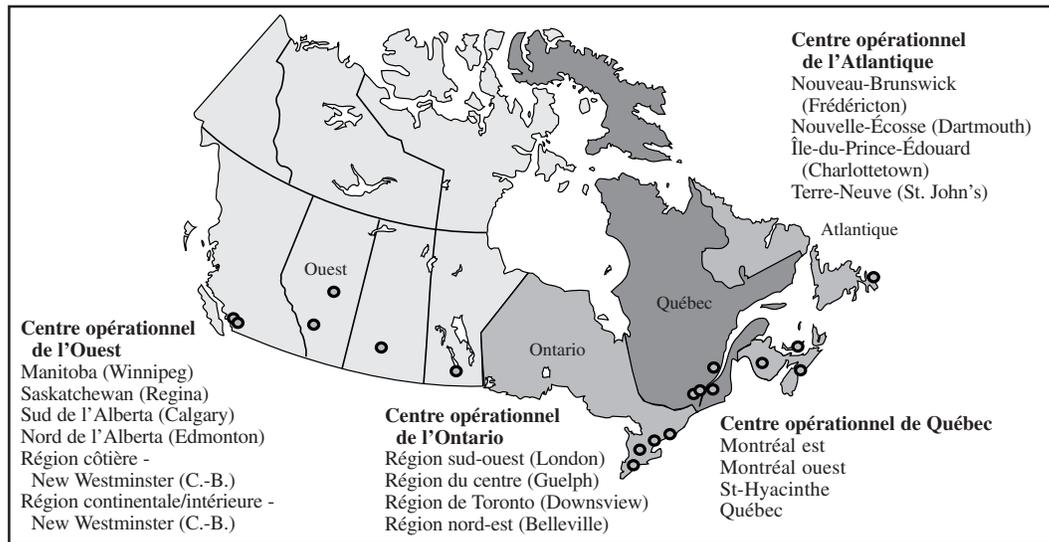
L'ACIA a pour mandat d'empêcher les ravageurs de l'étranger (p. ex., le longicorne d'Asie) d'entrer au Canada et de prévenir la propagation de maladies et de ravageurs suffisamment importants pour justifier une mise en quarantaine (p. ex. le virus de la sharka du prunier). Elle s'assure que les semences et les engrais, tant ceux produits au pays que les produits importés, sont conformes aux normes fédérales de salubrité, de composition et de méthodes de traitement. Les responsables de la protection des végétaux de l'Agence attestent que les végétaux et tout autre matériel végétal connexe destinés à l'exportation satisfont aux règlements phytosanitaires des pays étrangers. Enfin, elle collabore également avec divers organismes internationaux à la lutte contre les ravageurs des végétaux.

1.3 Effectifs

L'ACIA, dont le bureau principal se trouve dans la région de la capitale nationale, est divisée en quatre centres opérationnels (Atlantique, Québec, Ontario et Ouest) subdivisés en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux (y compris les postes frontaliers) et 408 bureaux dans des établissements non gouvernementaux, notamment des installations de transformation. L'Agence englobe également 21 laboratoires et installations de recherche qui fournissent des avis et des conseils scientifiques, mettent au point de nouvelles technologies, offrent des services d'analyse et mènent des recherches.

L'ACIA dispose d'un effectif de 5 467 employés. Parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des médecins vétérinaires, des agronomes, des biologistes, des chimistes, du personnel administratif, des spécialistes des services informatiques, des agents financiers, des spécialistes des communications, des chercheurs scientifiques, des techniciens de laboratoire et des gestionnaires.

Centres opérationnels et bureaux régionaux de l'Agence canadienne d'inspection des aliments



1.4 Création d'un cadre réglementaire international pour oeuvrer à l'échelle de la planète

Les cadres de travail internationaux en matière de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux fournissent une architecture essentielle pour appuyer le commerce des aliments, des animaux et des végétaux. Le perfectionnement continu d'un cadre réglementaire international harmonisé, ayant à la fois un fondement scientifique et réglementaire, comporte des avantages pour les Canadiens en leur offrant des produits sûrs provenant des marchés internationaux et nationaux. De fait, les produits alimentaires et agricoles canadiens jouissent d'une grande popularité auprès de nombreux consommateurs du monde entier, et, de son côté, le Canada importe un large éventail de produits en provenance d'un nombre croissant de pays afin de répondre à l'évolution des goûts de sa population.

L'ACIA est un chef de file en ce qui concerne ces tendances à l'échelle internationale. Elle a investi des efforts considérables en vue d'influencer les organismes de normalisation. L'Agence administre un certain nombre d'accords bilatéraux et des protocoles sur des produits particuliers dans le domaine de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. En plus, il existe des accords internationaux et des institutions axés sur le commerce, la salubrité des aliments, la santé des animaux, la protection des végétaux et de l'environnement. Ensemble, ils forment le cadre réglementaire international au sein duquel l'Agence exerce ses activités. Son principal objectif consiste à faire en sorte que ce cadre de travail soit rigoureux, cohérent et fondé sur des données scientifiques.

À cette fin, l'ACIA, de concert avec Santé Canada, le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international et d'autres ministères fédéraux, participe à divers forums internationaux, notamment : l'Organisation mondiale de la santé, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, le Programme des Nations Unies pour l'environnement, l'Office international des épizooties, la Convention internationale pour la protection des végétaux, la Commission du *Codex Alimentarius*, l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Organisation mondiale du commerce, l'Accord de libre-échange nord-américain, la Coopération économique Asie-Pacifique, les négociations individuelles du Protocole de Cartagena sur la biosécurité et la Zone de libre-échange des Amériques.

2.0 Rendement de l'Agence

2.1 Introduction

En septembre 2000, le Conseil du Trésor a approuvé le nouveau Cadre de planification, de rapport et de responsabilisation (CPRR), lequel décrit brièvement la structure des secteurs d'activités de l'ACIA. L'Agence a besoin de cette structure pour améliorer la gestion de son rendement et ses pratiques d'établissement de rapports. Malgré cet outil d'importance, l'Agence n'a pu réaliser de progrès considérables dans ce domaine en raison de l'absence d'un modèle national ou international dont elle aurait pu se servir pour mesurer le rendement des programmes réglementaires et établir un rapport sur ces derniers. L'Agence conserve tout de même la volonté d'améliorer l'établissement des rapports en ce domaine. Pour de plus amples renseignements sur le cadre de gestion du rendement de l'ACIA, il suffit de consulter l'adresse www.inspection.gc.ca.

Pour protéger la salubrité du système alimentaire, il ne suffit pas d'inspecter les produits alimentaires et les installations où ils sont fabriqués. Le système alimentaire commence avec les intrants, tels que les semences et les engrais, passe par les cultures et le bétail, et finit avec les denrées alimentaires qui aboutissent dans nos paniers d'épicerie. L'ACIA a pour mandat de réglementer plusieurs étapes de ce continuum alimentaire qui inclut un nombre grandissant d'intrants et de produits nouveaux et diversifiés en provenance des quatre coins du monde.

L'Agence fournit des services essentiels aux Canadiens grâce à ses activités en matière de santé des animaux et de protection des végétaux. Il y a toujours un risque que les forêts, les cultures, le bétail et les poissons du Canada soient victimes de maladies ou de ravageurs. Si l'ACIA ne protégeait pas ces ressources, les conséquences pourraient être désastreuses pour les consommateurs et les producteurs, l'économie dans son ensemble et, dans certains cas, la santé des Canadiens. En raison de l'importance que revêtent ces responsabilités, l'Agence doit être constamment vigilante et prête à intervenir en cas d'urgence.

Cependant, il faut noter qu'il revient avant tout aux producteurs, aux transformateurs et aux fournisseurs de se conformer aux normes et aux exigences fédérales. Même si l'ACIA est chargée des activités d'inspection et doit voir à la conformité aux lois et règlements fédéraux, elle travaille en étroite collaboration avec les groupes susmentionnés en vue de prendre des mesures préventives pour réduire les risques liés à la salubrité alimentaire.

La présente section du rapport est divisée selon les trois secteurs d'activités suivants :

- Salubrité des aliments
- Santé des animaux
- Protection des végétaux

L'ACIA se base sur trois **résultats stratégiques**, un pour chacun des secteurs d'activités, pour rendre compte des objectifs atteints. Dans ce rapport, elle explique son rôle et l'incidence de

ses activités pour les Canadiens, elle donne, en partenariat avec ses principaux intervenants, des renseignements clés sur le rendement, présente une analyse et décrit les initiatives en cours. Le tableau suivant résume la structure du présent rapport.

Résultats stratégiques	Objectifs stratégiques
<p>Secteur d'activité – Salubrité des aliments <i>Aliments salubres et pratiques équitables d'étiquetage</i></p>	<p>1.1 Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral. 1.2 Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science. 1.3 Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée. 1.4 Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement. 1.5 Décourager les pratiques trompeuses.</p>
<p>Secteur d'activité – Santé des animaux <i>Protection des ressources zoonosaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public</i></p>	<p>2.1 Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies animales faisant l'objet d'une réglementation. 2.2 Maîtriser les maladies animales transmissibles aux humains. 2.3 Satisfaire aux exigences zoonosaires scientifiques d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement. 2.4 Améliorer la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du fédéral.</p>
<p>Secteur d'activité – Protection des végétaux <i>Protection des ressources végétales et réglementation des intrants</i></p>	<p>3.1 Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies propres aux végétaux et de phytoravageurs faisant l'objet d'une réglementation. 3.2 Satisfaire aux exigences d'importation d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail ainsi que de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement. 3.3 Mettre au point des programmes efficaces pour les intrants végétaux qui sont conformes aux nouvelles tendances internationales et aux nouvelles technologies, et qui sont assortis de normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les méthodes.</p>

2.2 Salubrité des aliments

Résultat stratégique : Aliments salubres et pratiques équitables d'étiquetage

L'ACIA a pour principale responsabilité de rehausser la salubrité des aliments et de protéger la santé des consommateurs canadiens. La salubrité accrue des aliments favorise la bonne santé et prévient les toxi-infections alimentaires susceptibles de survenir, permettant ainsi aux travailleurs et aux employeurs d'économiser annuellement des millions de dollars. Santé Canada estime les toxi-infections alimentaires à 2,2 millions de cas par année et leur coût à plus de 1,3 milliard de dollars en frais médicaux directs et en salaire perdu.

L'industrie de l'alimentation injecte annuellement environ 45 milliards de dollars dans l'économie du pays. À titre d'organisme fédéral de réglementation, l'ACIA est chargée de surveiller la conformité des entreprises de production et de distribution de produits alimentaires régis par le fédéral. Ses activités et celles de l'industrie permettent de maintenir et de renforcer l'excellente réputation dont jouit le Canada à l'échelle nationale et sur la scène internationale à l'égard de la salubrité et de la qualité de ses produits.

Rôle de l'ACIA – À titre d'organe de réglementation fédéral, l'Agence assume la responsabilité de la surveillance de la conformité aux lois fédérales des entreprises qui exercent leurs activités dans le domaine de la production et de la distribution d'aliments et de produits alimentaires réglementés. Pour atteindre cet objectif, l'ACIA dispose d'un certain nombre de moyens. Elle collabore avec l'industrie à l'établissement de meilleures pratiques de gestion à fondement scientifique, procède à des inspections et à des essais visant à vérifier le respect des lois et règlements, prend des mesures pour assurer la conformité, y compris la confiscation, le retrait et le rappel de produits ou encore, si nécessaire, elle a recours à des actions en justice, y compris l'imposition de sanctions administratives et les poursuites. L'Agence a pour mandat de réduire le risque de toxi-infections alimentaires et de fournir aux Canadiens un approvisionnement en aliments salubres. Son but est de favoriser la conformité à 100 pour 100 à toutes les lois et à tous les règlements du gouvernement fédéral.

Cinq lois réglementent les produits alimentaires, soit la *Loi sur l'inspection des viandes* pour les viandes et la volaille, la *Loi sur l'inspection du poisson* pour le poisson et les produits de la mer et la *Loi sur les produits agricoles au Canada* pour les oeufs, les produits laitiers, le miel, les fruits et légumes frais et les produits transformés. La *Loi sur les aliments et drogues* ainsi que la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* sont déterminantes car elles s'appliquent à tous les aliments. Afin d'améliorer la salubrité des aliments au Canada et de protéger les consommateurs, l'ACIA :

- Surveille la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral;
- Favorise l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science;
- Satisfait aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribue à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement;

- Maîtrise les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée;
- Décourage les pratiques trompeuses.

Principaux partenaires—L'ACIA travaille avec différents partenaires pour assurer la salubrité des aliments et l'honnêteté des pratiques d'étiquetage. Ses principaux partenaires comprennent notamment :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – Au niveau du gouvernement fédéral, Santé Canada et l'ACIA partagent des rôles exclusifs et complémentaires. Santé Canada est responsable des politiques, des normes et des règlements en matière de salubrité des aliments, tandis que l'ACIA est responsable de toutes les activités liées à l'inspection des aliments et à la conformité, ainsi que de l'élaboration d'autres règlements et politiques reliés aux normes sur la composition et à l'étiquetage.

Gouvernements provinciaux – L'ACIA travaille en partenariat avec les gouvernements provinciaux et territoriaux afin de partager l'expertise et de coordonner les activités, de manière à obtenir une conformité aux règlements fédéraux et provinciaux et des interventions en cas d'urgence optimales (par ex. les rappels d'aliments).

Intervenants non gouvernementaux – L'Agence travaille avec l'industrie, les associations de consommateurs et les particuliers afin de reconnaître et de résoudre les problèmes urgents de salubrité des aliments et d'étiquetage.

Organismes internationaux et partenaires commerciaux – L'Agence négocie et gère avec d'autres pays des arrangements techniques propres à certains produits pour faire en sorte que les normes de salubrité reposent sur des données scientifiques et sont respectées efficacement, de manière à obtenir des aliments sains et à ne pas entraver inutilement les échanges commerciaux. La négociation de ces arrangements techniques se fait en collaboration avec ses partenaires fédéraux. Outre ce réseau d'ententes bilatérales, l'ACIA, de concert avec Santé Canada et d'autres, élabore et met de l'avant des normes de salubrité des aliments fondées sur des données scientifiques dans le cadre de la Commission du CODEX Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) des Nations Unies et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Avec le concours d'autres partenaires fédéraux, elle représente le Canada aux comités de l'OMC et de L'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

Défis à relever et risques – Les dangers à la fois nouveaux et urgents qui guettent la salubrité des aliments posent un défi permanent. L'ACIA doit maintenir et, si nécessaire, élaborer des programmes scientifiques suffisants pour reconnaître, prévenir et contrôler ces dangers. Les nouvelles technologies ayant trait à la production, à la transformation et à la mise en marché des aliments posent aussi des problèmes potentiels de salubrité qu'il faut évaluer et résoudre adéquatement. Les programmes d'inspection actuels doivent continuer d'évoluer afin de tenir compte des nouvelles technologies, des nouveaux dangers et des initiatives de l'industrie,

y compris les démarches reliées à l'analyse des risques et maîtrise de contrôles critiques (HACCP). Le volume et la diversité des aliments importés ne cessent de croître. Cela pose un défi pour l'Agence qui doit surveiller et évaluer la conformité de ces aliments en vertu des lois fédérales sur la salubrité et l'étiquetage.

Il faut acquérir des connaissances sur les normes de salubrité des autres pays et évaluer la qualité des contrôles de qualité des exportateurs et des importateurs. Par conséquent, les agences de réglementation et l'industrie alimentaire canadiennes subissent de plus en plus de pression des gouvernements étrangers en matière de demande d'information et d'évaluation. En matière d'activités de réglementation, la mondialisation pose aussi un défi pour l'ACIA, qui peut les relever en partie grâce à sa participation à des organismes internationaux de normalisation. Les risques liés aux récents attentats perpétrés aux États-Unis imposent à l'Agence la nécessité de travailler avec ses partenaires et d'autres gouvernements nationaux afin de renforcer les mesures en matière de salubrité des aliments et de pouvoir réagir rapidement et efficacement à toute menace à la salubrité et à la sécurité des réserves alimentaires.

Comprendre et répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de salubrité, de qualité et d'étiquetage des aliments constitue un autre défi pour l'ACIA, et cela accentue l'importance de la transparence et du dialogue avec les intervenants. Les nouvelles méthodes de production posent aussi des défis en ce qui concerne l'élaboration de programmes de réglementation et l'application de pratiques d'étiquetage honnêtes.

Les nouveaux règlements adoptés par Santé Canada, notamment en matière d'étiquetage nutritionnel, d'avis sur la santé, d'énoncés sur la teneur en nutriments et d'irradiation des aliments devront être respectés lorsqu'ils seront mis en application. L'ACIA continuera de veiller à ce que l'industrie alimentaire canadienne se conforme aux lois et aux réglementations fédérales nouvelles et existantes et à s'occuper des problèmes particuliers de non-conformité.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001–2002)

Dépenses totales (en millions de \$)	296,3
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de \$)	36,5
Ressources humaines (ETP)	3 244

* Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.

Réalisations

Objectifs stratégiques :

- Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral.
- Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science.
- Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.

Poisson et produits de la mer

Secteur – Les Canadiens consomment en moyenne près de 7,7 kg de poisson et 2,3 kg de mollusques et de crustacés chaque année. En 2001, le Canada a récolté environ 974 000¹ tonnes de poisson destiné aux marchés nationaux et d'exportation et a exporté dans plus de 90 pays plus de 547 000 tonnes de poisson d'une valeur approximative de 4,2 milliards de dollars. Les États-Unis représentent le plus important marché d'exportation pour le Canada. En effet, nos exportations dans ce pays se chiffrent à 3,1 milliards de dollars. Pendant la même période, le Canada a importé près de 574 000 tonnes de poisson évaluées à plus de 2 milliards de dollars.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson*, l'Agence applique le *Règlement sur l'inspection du poisson* et établit les politiques, les normes et les exigences d'inspection relatives à ce produit, aux établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés par le fédéral, aux importateurs, aux navires de pêche, aux installations d'emballage du poisson et au matériel servant à la manipulation, au transport et à l'entreposage de celui-ci. L'Agence assure la conformité à ses normes de façon à offrir un approvisionnement et des produits du poisson salubres et de qualité aux consommateurs canadiens et internationaux.

Conformément aux règlements, tous les établissements canadiens de transformation du poisson et des produits de la mer destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par l'ACIA. Cette dernière exige, comme condition à l'accréditation, que tous les établissements élaborent et mettent en œuvre un Programme de gestion de la qualité (PGQ).

Le PGQ décrit le système de normes, les contrôles, les méthodes de surveillance, la tenue des dossiers et les plans de mesures correctives de l'établissement. Il est conçu de manière à offrir du poisson et des produits de la mer salubres, de qualité et bien étiquetés. Le plan du PGQ doit inclure une analyse des risques formelle s'appliquant aux produits et aux processus et indiquer les contrôles en vigueur. Ces activités sont conformes aux principes HACCP reconnus à l'échelle internationale.

¹ Ministère des Pêches et des Océans et Statistique Canada

Rendement – Maintenant que l'industrie canadienne des produits de la mer a adopté les programmes HACCP, l'ACIA est passée des inspections traditionnelles aux vérifications de la capacité de conformité de l'industrie. En ce qui a trait aux transformateurs de poisson, les 992 usines canadiennes de transformation du poisson agréées par le fédéral ont élaboré et mis en œuvre un PGQ. Avant de l'établir, le personnel chargé de l'inspection du poisson a procédé à une vérification des systèmes et à une vérification exhaustive sur place des PGQ écrits de 98 établissements. Les établissements de transformation du poisson doivent maintenir leur PGQ s'ils veulent conserver leur certificat d'agrément et demeurer conformes. L'Agence a effectué 640 vérifications de la conformité en vue d'évaluer la mise en œuvre des PGQ dans les établissements agréés en activité. Chaque fois que des problèmes ont été relevés, l'industrie a modifié ses contrôles et ses méthodes pour satisfaire aux normes de l'ACIA. Il arrive que l'industrie ne veuille pas ou ne puisse pas satisfaire aux exigences réglementaires; l'Agence a donc délivré 86 avertissements écrits, procédé à 23 poursuites, suspendu 6 certificats d'accréditation (et révoqué 2 d'entre eux), retenu 225 lots de produits non conformes et saisi 2 lots de produits.

Le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) est un programme tripartite administré conjointement par Environnement Canada (EC), Pêches et Océans Canada et l'ACIA. L'Agence régleme l'importation, l'exportation, la transformation, l'emballage, l'étiquetage, l'expédition, la certification, l'entreposage et le réemballage des mollusques et des crustacés pour en protéger la qualité et maintenir l'identité et l'intégrité de la source et du lot.

Au cours de l'année civile 2001, plus de 18 000 épreuves de détection de biotoxines marines dans les mollusques et crustacés ont été exécutées conformément au Plan national de surveillance axé sur les risques. L'ACIA a formulé 98 recommandations portant sur la fermeture des zones de cueillette, en se fondant sur les niveaux de toxines marines, ainsi que 26 autres recommandations de fermeture pour des raisons sanitaires (p. ex., des niveaux trop élevés de *E. coli*).

L'ACIA reconnaît les programmes de salubrité des mollusques des pays suivants : Nouvelle-Zélande, États-Unis, Japon, France et Corée. Les programmes de ces pays prévoient des contrôles appropriés pour la salubrité des produits et satisfont ainsi aux exigences du Canada. Le pourcentage des lots de mollusques, importés de ces pays en 2001, qui ont été inspectés était d'environ 0,8 p. 100 (52 des 6 375 lots). Parmi les lots inspectés, le taux de refus était de 5,75 p. 100 (3 des 52 lots inspectés ont été rejetés). Les lots ont été refusés, car ils n'étaient pas conformes aux normes sur les biotoxines et la microbiologie. La majeure partie des activités d'inspection ciblent les transformateurs qui ont des antécédents de non-conformité aux normes canadiennes.

Le secteur des importations a également appliqué des pratiques de gestion des risques axées sur la science en adoptant volontairement le Programme de gestion de la qualité des importateurs (PGQI). Au Canada, 16 importateurs adhérant au PGQI importent environ 30 p. 100 du poisson et des produits de la mer en conserve. Au cours de l'exercice 2001–2002, l'Agence a effectué 10 vérifications auprès de ces importateurs. Parmi les éléments non conformes relevés,

les plus fréquents étaient liés aux permis et aux notifications. Aucun des cas de non-conformité n'avait un lien direct avec la salubrité du produit importé. Dans tous les cas, sauf un où le permis du PGQI a été révoqué pour des raisons de non-conformité aux critères du programme, des plans de mesures correctives ont été préparés. En ce qui a trait au reste du secteur des importations, 944² importateurs détenaient un permis d'importation de poisson et de produits de la mer et devaient identifier chaque lot importé au Canada.

L'an dernier, parmi les 474 rappels qui ont été diffusés, 23 (4,9 p. 100) portaient sur du poisson et des produits de la mer; 16 des cas provenaient des établissements agréés par le fédéral. La présence d'agents pathogènes microbiologiques constituait la cause principale des rappels. Malgré ces cas, la salubrité globale des poissons et des produits de la mer canadiens et importés est élevée. Les produits destinés à l'exportation ont aussi satisfait aux exigences d'autres gouvernements.

Initiatives – L'ACIA procède actuellement à la mise à jour du Programme d'inspection du poisson, en examinant les exigences du Programme d'importation relatives à la salubrité alimentaire, le *Règlement sur l'inspection du poisson*, notamment l'élaboration des politiques visant l'aquaculture et les poissons modifiés génétiquement, ainsi que les politiques et procédures relatives à la certification des produits destinés à l'exportation. Un programme de surveillance des résidus de médicaments et de contaminants est en voie d'élaboration.

Oeufs

Secteur – En 2001, les Canadiens ont consommé 16 douzaines d'oeufs par personne, soit sous forme d'oeufs en coquille, soit comme ingrédients dans d'autres produits alimentaires. La quantité d'oeufs consommés ne cesse de croître depuis 1995, année où les Canadiens en consommaient 14,4 douzaines.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence veille à ce que les produits qui sortent des établissements agréés par le fédéral et qui sont destinés au commerce national ou à l'exportation soient salubres, de qualité et classés selon les normes fédérales. Elle réglemente également l'emballage et l'étiquetage des oeufs.

Rendement – Les établissements qui apposent un nom de catégorie aux oeufs en coquille doivent être agréés par le fédéral. En 2001, les inspecteurs de l'ACIA ont effectué 1 501 inspections dans 351 établissements de classement agréés pour vérifier l'hygiène et contrôler la façon dont les employés manipulent les aliments. L'Agence y a également effectué des analyses environnementales pour déceler la présence de *Salmonella*. En 2001, 538 échantillons ont été prélevés et le taux de conformité était de 94,4 p. 100. Lorsque le résultat des analyses est positif, l'usine doit être nettoyée à fond. Les inspecteurs procèdent ensuite à un second

² Depuis la fin mars 2002 (données provenant du Système de gestion de la clientèle [SGC])

échantillonnage pour vérifier si les méthodes d'assainissement de l'usine sont efficaces. L'ACIA n'inspecte pas seulement les établissements, elle inspecte aussi les oeufs et les produits d'oeufs. En ce qui concerne les oeufs en coquille, 3 675 lots ont été inspectés. Le taux de conformité aux catégories³ des oeufs en coquille canadiens a chuté légèrement cette année pour s'établir à 95,6 p. 100 (97 p. 100 l'an dernier). Les principales raisons des refus : santé et sécurité (coquilles sales ou fendues) et fraude (produit de poids insuffisant). Les produits non conformes ont fait l'objet d'une reclassification, ont été transformés et pasteurisés ou ont été jetés au rebut, selon le cas.

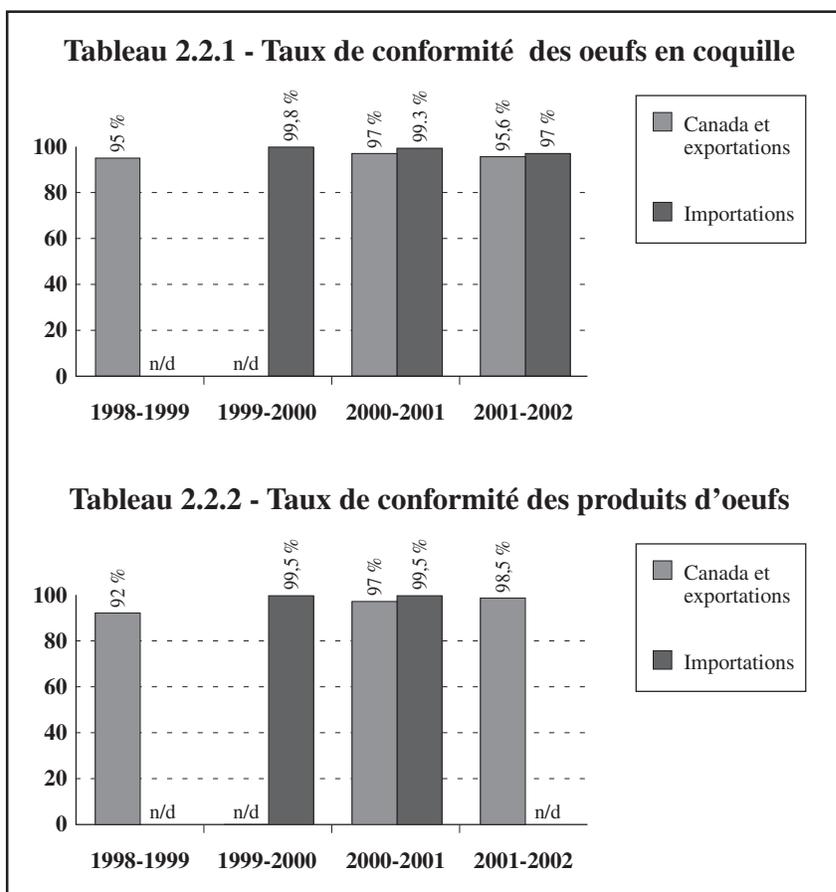
Les oeufs sont transformés en produits liquides, congelés, déshydratés ou cuits dans 19 établissements agréés par le fédéral. L'an dernier, le Canada a produit un total de 85 millions de kilogrammes d'oeufs conditionnés. De ce nombre, l'Agence en a contrôlé 6,26 millions de kilogrammes (498 échantillons ont été analysés), et le taux de conformité atteignait 98,5 pour 100.

Les pays étrangers qui veulent exporter des oeufs en coquille ou des produits d'oeufs au Canada doivent être dotés de contrôles équivalents pour la transformation et d'un système national d'inspection. À leur arrivée au Canada, les produits sont inspectés pour déterminer s'ils sont conformes aux exigences. Le pays a importé 11,1 millions de douzaines d'oeufs pour l'industrie de la transformation et 7,9 millions de douzaines de plus pour la consommation. En tout, le Canada a importé 8,1 millions de kg d'oeufs conditionnés, dont 81 p. 100 l'ont été à nouveau dans les établissements de transformation des oeufs. Les inspecteurs de l'ACIA, grâce à une vérification routinière de la conformité, ont établi le taux de conformité à 97 p. 100 pour les oeufs en coquille importés, une légère chute par rapport au taux de l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également certifié 11,6 millions de kg d'oeufs conditionnés destinés à être exportés dans 24 pays et dont la valeur est estimée à 28 millions de dollars. Le taux de conformité des produits exportés était de 99,8 p. 100.

L'an dernier, aucun rappel n'a été diffusé pour les oeufs en coquille ou les produits d'oeufs provenant d'établissements agréés par le fédéral. La salubrité globale des oeufs et des produits d'oeufs canadiens et importés est élevée. Les produits destinés à l'exportation ont également satisfait aux autres exigences d'autres gouvernements (voir tableaux 2.2.1 et 2.2.2).

Les inspecteurs de l'ACIA sont intervenus dans près de 110 plaintes concernant les oeufs en coquille ou les produits d'oeufs. Les plaintes portaient sur diverses questions comme la commercialisation illégale d'oeufs non classés, l'utilisation de déclarations non approuvées ou d'autres questions d'étiquetage.

³ Les taux pourraient être légèrement inférieurs, puisque des avertissements peuvent être délivrés et les produits non conformes corrigés sans qu'aucune infraction ne soit enregistrée.



La surveillance des oeufs en coquille dont l'étiquetage comporte des déclarations sur la valeur nutritive s'est intensifiée, car il y a de plus en plus de ce genre de produit sur le marché. Il faut en outre régler les lacunes dans les allégations à l'égard du produit en question. En cas de résultats négatifs aux épreuves, l'Agence ouvre une enquête qui peut aboutir à la suppression de l'allégation sur l'emballage. L'ACIA surveillera de près ce segment du marché afin d'accroître le taux de conformité.

Des consultations avec l'industrie auront lieu en 2002 pour évaluer si l'on est prêt ou non à ajouter au Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) un mandat concernant les produits d'oeufs conditionnés et les oeufs en coquille.

Produits laitiers

Secteur – Les Canadiens consomment annuellement en moyenne 100 litres de lait et 17 kg de produits laitiers par personne. Le Canada a produit 76,1 millions d’hectolitres de lait cru qui a servi à produire 1,2 million de tonnes de produits laitiers. L’an dernier, il a importé 160 millions de kg de produits laitiers et en a exporté 182 millions.

Rôle de l’ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l’Agence veille à ce que les produits laitiers qui sortent des établissements agréés par le fédéral et qui sont destinés au commerce national ou à l’exportation soient salubres, de qualité et classifiés selon les normes fédérales. Ces activités se déroulent principalement dans les établissements laitiers agréés et dans les installations des importateurs. En tout, 35 inspecteurs de première ligne inspectent des usines et des produits. Ces inspections ont lieu dans 279 établissements agréés par le fédéral et 87 installations d’importateurs.

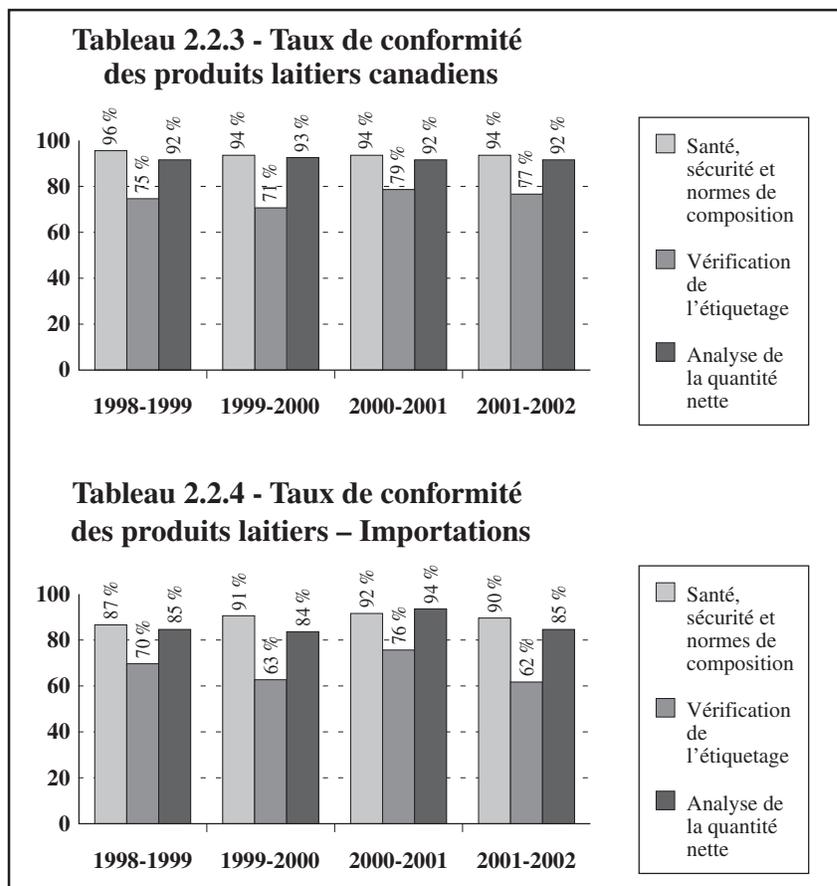
Rendement – En tout, il y a eu 196 inspections exhaustives d’usines et 1 018 inspections relatives aux bonnes pratiques de fabrication dans les établissements laitiers; le taux de conformité de ces usines était de 93 p. 100. Dans les cas où les inspecteurs ont relevé de sérieux manquements à la sécurité et à la santé, les responsables de l’usine concernée ont corrigé les problèmes immédiatement, ou les inspecteurs ont retenu ou rappelé le produit touché.

En plus des inspections dans les usines, 3 371 inspections ont été effectuées sur les produits canadiens, y compris 756 vérifications de l’étiquette, 449 vérifications de la quantité nette, 369 vérifications des ingrédients, 143 évaluations de produits chimiques non alimentaires, 13 vérifications de l’intégrité des contenants et 98 vérifications des catégories. De plus, 1 543 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des produits aux critères de salubrité, de qualité et d’équité commerciale. Le taux de conformité des produits laitiers canadiens était de 94 p. 100 pour les normes sur la santé, la salubrité et la composition; de 77 p. 100 pour la vérification de l’étiquette et de 92 p. 100 pour les analyses sur la quantité nette. Le taux de conformité global des produits laitiers canadiens est relativement le même depuis deux ans.

En tout, 1 314 inspections ont été exécutées sur les produits importés, y compris 287 vérifications de l’étiquette, 27 vérifications de la quantité nette et 13 vérifications des catégories. De plus, 986 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des produits aux critères de salubrité, de qualité et d’équité commerciale. Le taux de conformité des produits importés était de 90 p. 100 pour les normes sur la santé, la salubrité et la composition; de 62 p. 100 pour la vérification de l’étiquette et de 85 p. 100 pour les analyses sur la quantité nette. Le taux de conformité global des produits importés inspectés était légèrement inférieur à celui de l’an dernier. L’Agence met davantage l’accent sur les produits importés ayant des antécédents de non-conformité et procède à l’examen du Programme sur les importations. De plus, les importations de produits laitiers seront davantage ciblées en 2002–2003.

L'Agence a délivré plus de 4 700 documents d'exportation portant sur des produits laitiers exportés dans plus de 65 pays. En tout, 198 inspections ont été effectuées sur les exportations selon la fréquence prescrite pour vérifier l'exactitude des données sur les expéditions. En outre, 133 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des produits aux critères canadiens ou aux exigences d'autres gouvernements. Le taux de conformité des produits exportés était très élevé (94 p. 100). Les cas problèmes ont été corrigés et, par conséquent, les marchés étrangers n'ont refusé aucune des 4 747 expéditions.

L'an dernier, parmi les 474 rappels diffusés, 17 (3,6 p. 100) concernaient des produits laitiers. De ce nombre, 14 portaient sur des produits provenant d'établissements agréés par le fédéral. Les rappels ont été diffusés surtout en raison de la présence d'agents pathogènes microbiologiques. L'ACIA a également délivré 27 avis de détention concernant des produits laitiers canadiens et 23 concernant des produits importés. Néanmoins, la salubrité et la composition globales des produits laitiers canadiens et importés sont élevées. Les produits destinés à l'exportation ont également satisfait aux exigences d'autres gouvernements (voir tableaux 2.2.3 et 2.2.4).



Initiatives – Pour tenir compte de l'évolution des besoins en matière d'inspection et fournir des instructions aux inspecteurs de l'ACIA, le Manuel d'inspection des usines laitières et le Manuel d'inspection – produits laitiers font actuellement l'objet d'une révision et d'une mise à jour. Ainsi, ils offriront une approche plus exhaustive et moderne des politiques et des techniques d'inspection.

Miel

Secteur – Le miel fait partie des ingrédients d'un large éventail de produits de boulangerie, de sauces et de trempettes. Au Canada, la consommation de miel est demeurée relativement stable, soit environ 1 kg par personne au cours de la dernière décennie. En 2000, près de 10 000 apiculteurs canadiens ont produit 31 461 tonnes de miel.

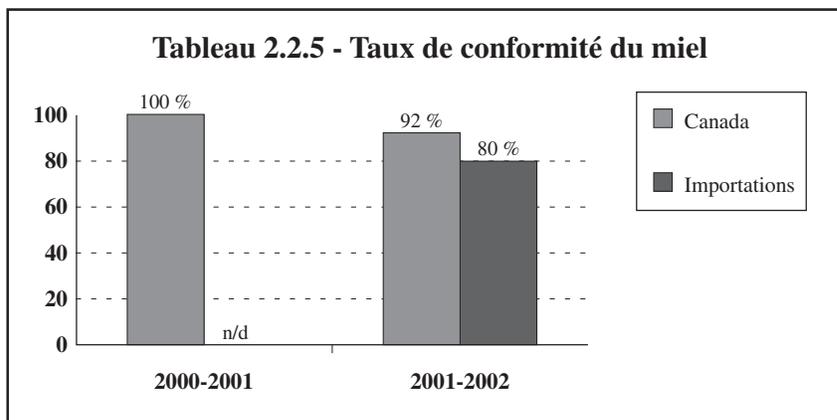
Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence veille à ce que les produits de miel sortant des établissements agréés par le fédéral ou importés au Canada soient salubres, de qualité, étiquetés de façon à ne pas tromper les consommateurs et puissent être vendus sur les marchés interprovinciaux ou internationaux.

Rendement – Le Canada possède 200 installations de production de miel agréées par le fédéral. L'an dernier, l'Agence a effectué 198 inspections dans ces installations, et le taux de conformité atteignait 99 p. 100. Elle a procédé à un total de 49 analyses en vue de déceler toute adultération avec des sucres étrangers. Le taux de conformité des analyses effectuées sur le miel canadien était de 92 p. 100. L'Agence a ensuite pris des mesures concernant les produits non conformes et elle a, entre autres, retiré les produits canadiens non conformes du marché. La légère diminution du taux de conformité, qui était de 100 p. 100 l'an dernier, est le résultat d'un processus d'échantillonnage plus rigoureux.

Le Canada a importé 2 824 tonnes de miel, provenant surtout de Chine, des États-Unis et de l'Argentine. L'ACIA a procédé à l'inspection du miel importé provenant d'environ 31 pays; elle a aussi effectué 60 analyses en vue de déceler toute adultération avec des sucres étrangers. Le taux de conformité des analyses effectuées sur le miel importé était de 80 p. 100. Les produits importés qui étaient non conformes ont été renvoyés dans leur pays d'origine.

L'an dernier, l'Agence a diffusé un rappel concernant du miel provenant d'un établissement agréé par le fédéral. Le produit contenait des résidus de médicaments; il a donc été retiré du marché. La salubrité globale des produits du miel canadiens s'est détériorée au cours de la dernière année (voir tableau 2.2.5).

Initiatives – Pour accroître le taux de conformité du miel importé, l'ACIA a mis en œuvre une nouvelle procédure d'importation. L'Agence des douanes et du revenu du Canada doit maintenant acheminer toutes les expéditions de miel à un Centre de service à l'importation de l'ACIA qui autorisera ou non leur entrée au pays. Les produits provenant de pays jugés non conformes à la suite d'un échantillonnage de contrôle seront retenus et analysés. Ils ne seront libérés que s'ils satisfont aux normes canadiennes.



La nouvelle politique sur les importations de l'Agence est conçue pour inciter tous les pays étrangers qui exportent du miel au Canada à garantir que leurs produits sont exempts de résidus de médicaments et de tout autre adultérant. L'ACIA exhorte les importateurs à bien s'assurer que les produits de miel satisfont aux normes canadiennes avant de les importer.

Au cours de l'année à venir, l'ACIA procédera à un examen exhaustif du *Règlement sur le miel* afin de suivre les tendances adoptées par l'industrie et de renforcer l'application de la réglementation.

Hygiène des viandes

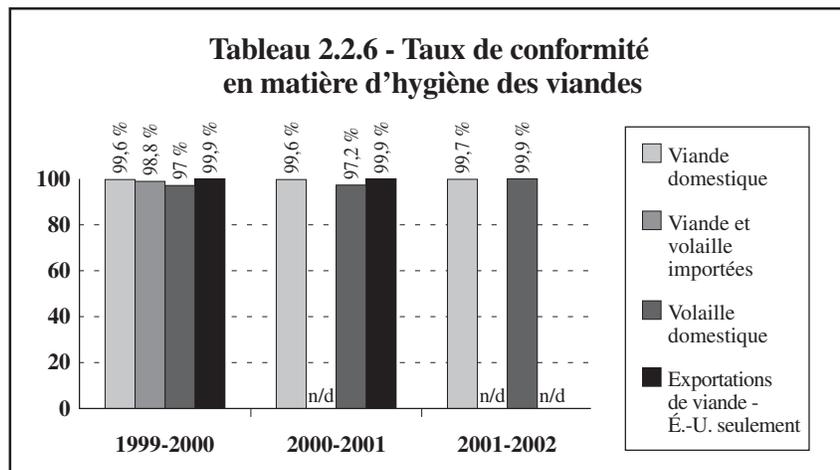
Secteur – L'an dernier, les Canadiens ont produit du boeuf, du porc, de la volaille et d'autres viandes évalués à environ 14 milliards de dollars. Ils consomment en moyenne 23 kg de boeuf, 33 kg de volaille et 22 kg de porc par personne, par année. En tout, les Canadiens ont consommé 2,4 millions de tonnes de viande tandis que 1,6 million de tonnes ont été exportées vers 116 pays.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*, l'Agence veille à ce que les produits carnés sortant des établissements inspectés par le fédéral et destinés au commerce canadien ou à l'exportation, et les produits importés au Canada soient salubres et de qualité. Pour s'assurer que les lois et les règlements fédéraux sont bien appliqués, quelque 1 120 inspecteurs de première ligne et 260 médecins vétérinaires ont inspecté l'an dernier près de 800 abattoirs, établissements de transformation de la viande et entrepôts agréés par le fédéral. Pour être agréés par le fédéral, les établissements doivent se conformer aux dispositions réglementaires de plusieurs lois fédérales.

Le personnel de l'Agence inspecte non seulement les établissements, mais également les animaux sur pied et les carcasses après l'abattage. Plus de 660 millions d'animaux ont été abattus en 2001, ce qui représente une augmentation de 20 pour 100 en cinq ans. Les animaux

vivants qui inspirent des soupçons sont séparés afin qu'ils soient examinés plus rigoureusement par un médecin vétérinaire de l'ACIA chargé de déterminer si leurs carcasses peuvent ou non être transformées en produits destinés à la consommation humaine.

Rendement – Environ 73 000 prélèvements ont été effectués et analysés afin de cerner les risques chimiques, microbiologiques et physiques. Le taux de conformité était très élevé. Par exemple, le taux de conformité était de 99,7 p. 100 pour la viande rouge et de 99,9 p. 100 pour la volaille d'origine canadienne (voir tableau 2.2.6).



L'an dernier, le Canada a importé près de 468 000 tonnes de viande de 18 pays. L'ACIA effectue des inspections, mais en raison des difficultés éprouvées lors de l'entrée des données, et des limites du système informatique, il lui a été difficile de compiler les renseignements; par conséquent, les taux de conformité pour la viande rouge et la volaille importées ne sont pas disponibles pour 2001-2002 ni pour 2000-2001. Cependant, le taux de conformité de 1999-2000 était de 98,8 p. 100.

Un certain nombre de pays étrangers exigent que l'ACIA certifie, au moment de l'exportation, que les produits satisfont à leurs exigences. L'an dernier, le Canada a exporté 1,6 million de tonnes de viande, ce qui représente une augmentation de 31 p. 100 par rapport à 1998 (1,1 million de tonnes en 1998). On exporte de la viande et des produits de viande vers plus de 116 pays; 99,9 p. 100 de ces produits sont acceptés dans les pays où ils sont destinés.

L'an dernier, parmi les 474 rappels diffusés, 44 (9,3 p. 100) portaient sur des produits carnés; de ces derniers, 35 concernaient des produits provenant d'établissements agréés par le fédéral. La raison principale de ces rappels : la présence d'agents pathogènes microbiologiques.

Les principes HACCP de gestion des risques axée sur la science sont de plus en plus reconnus sur la scène internationale comme étant un excellent moyen de réduire les risques en matière de salubrité des aliments. Pour ce qui est des secteurs de la viande et de la volaille, l'adhésion

aux principes HACCP est facultative; cependant, l'ACIA tente de rendre celle-ci obligatoire au moyen de modifications réglementaires. L'ACIA est un chef de file mondial parmi les organismes de réglementation (gouvernements) pour ce qui est de la reconnaissance et de la vérification des systèmes HACCP. Dans le secteur des viandes, 513 des 793 établissements agréés sont en voie d'être reconnus par l'ACIA et 333 de ces derniers le sont déjà.

Dans le secteur de la volaille, le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) a été mis en œuvre à titre d'essai dans 11 (17 p. 100) des 64 établissements de transformation de la volaille agréés par le fédéral. Il s'agit d'une hausse comparativement à l'année précédente, trois nouveaux abattoirs de volaille s'étant joints au programme. Quatre des projets pilotes se sont terminés avec succès le 1^{er} avril 2002, tandis que trois des huit projets pilotes restants passaient à la phase trois de la mise en œuvre du PMIV au cours de 2000-2001. Le *Règlement sur l'inspection des viandes* a été modifié le 23 mai 2001 afin de fournir le fondement juridique nécessaire pour la mise en œuvre du Programme. La modification prévoit également pour la première fois que les renseignements pertinents sur l'état de santé des animaux soient acheminés aux abattoirs avant l'expédition de ces derniers. Ainsi, l'exploitant de l'abattoir et le médecin vétérinaire en chef de l'ACIA auront en main des données additionnelles. En outre, cette façon de procéder établira un lien précieux avec les programmes de salubrité des aliments à la ferme que l'Agence met en œuvre.

L'ACIA attend une confirmation officielle du département de l'Agriculture des États-Unis comme quoi celui-ci reconnaît l'équivalence du PMIV.

Les résultats de la surveillance permanente des divers projets pilotes du PMIV, assurée par des inspecteurs de l'ACIA sur place, continuent de démontrer que les employés de l'industrie formés et agréés comme « détecteurs de défauts » sont aussi compétents que les inspecteurs de l'Agence lorsqu'il s'agit de repérer et de retirer les carcasses suspectes. De plus, les tests microbiologiques démontrent que le PMIV offre le même degré d'assurance que les méthodes d'inspection traditionnelles.

Initiatives – Les modifications apportées au *Règlement sur l'inspection des viandes* amélioreront le niveau de salubrité des produits carnés préparés dans des établissements agréés, car elles rendront obligatoires la mise en œuvre du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA). En plus de ce programme, des critères de rendement (p. ex., la quantité de *Salmonella* et de *E. coli* dans un produit) seront fixés pour mesurer l'efficacité des programmes de contrôle et des processus liés à la salubrité des aliments de l'industrie. Le degré de salubrité des produits carnés importés sera également amélioré, car l'ACIA exigera que les pays exportant ces produits au Canada mettent en place des systèmes équivalant au HACCP.

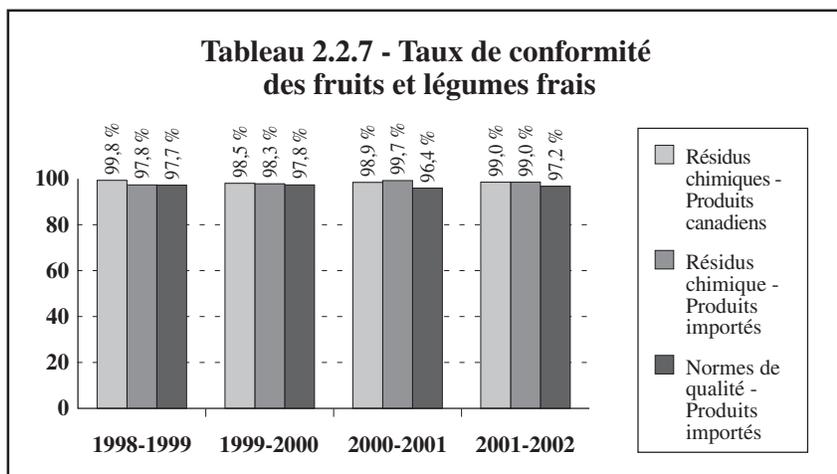
Le personnel du Programme de l'hygiène des viandes a été formé en priorité pour qu'il puisse se préparer à la mise en œuvre obligatoire du PASA dont la formation et la certification se déroulent en trois étapes. Depuis le lancement du programme de formation, plus de 85 p. 100 des employés ont suivi les étapes 1 et 2. À la fin de l'exercice, 250 employés étaient pleinement certifiés à l'égard du PASA.

Fruits et légumes frais

Secteur – Les produits frais représentent le type d'aliments que les Canadiens achètent le plus. En effet, ils consomment en moyenne 62 kg de fruits frais et 142 kg de légumes par personne. En 2001, le Canada a produit 6,9 milliards de kilogrammes et importé 3,4 milliards de kilogrammes de fruits et légumes frais; il a également exporté 92 millions de kilogrammes de fruits et 640 millions de kilogrammes de légumes.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence contrôle et inspecte la sortie des fruits et légumes frais de 124 entrepôts agréés de produits (EAP) pour s'assurer qu'ils soient salubres et de qualité. Cette activité vise à ce que les fruits et légumes destinés à la consommation intérieure soient classés selon les normes fédérales applicables en matière de qualité, d'emballage et d'étiquetage. Sur les quelque 1 500 vérifications exigées en vertu du programme, l'ACIA a mené plus de 280 activités de surveillance dans ces EAP. Les inspecteurs évaluent les établissements selon les normes fédérales et signalent toute violation des exigences fédérales à l'exploitant de l'établissement, qui doit corriger la situation dans un délai donné. L'an dernier, aucun enregistrement n'a été annulé dans le cadre de ce programme.

Rendement – L'Agence a analysé des fruits et légumes frais produits au pays et importés afin de vérifier la présence de résidus de produits chimiques agricoles. L'an dernier, l'ACIA a analysé 8 792 échantillons domestiques de fruits et légumes frais. Parmi les produits canadiens analysés, 99 pour 100 respectaient la limite maximale de résidus (LMR) prévue par le *Règlement sur les aliments et drogues*. En outre, l'Agence a procédé à l'analyse de 2 904 échantillons de fruits et légumes frais importés. De ce nombre, 99 pour 100 étaient conformes à la LMR. En 2000-2001, l'Agence avait prélevé 2 904 échantillons de produits nationaux et 11 079 échantillons de produits importés; les taux de conformité s'élevaient respectivement à 98,9 p. 100 et 99,7 p. 100. Ces données sont comparables à celles des trois années précédentes, alors que les taux de conformité étaient supérieurs à 97 p. 100 (voir tableau 2.2.7).



En 2001-2002, l'Agence a analysé 208 échantillons de produits frais importés pour vérifier l'irradiation; 98,1 p. 100 des produits étaient conformes. Les échantillons non conformes étaient des mangues provenant du Brésil. Il s'agit d'une augmentation par rapport à l'an dernier, alors qu'aucun échantillon de produit irradié n'a été décelé. Aucun échantillon de produit national n'a été prélevé, car aucun établissement commercial ne procède à l'irradiation des produits frais au Canada.

L'Agence a également procédé à l'inspection d'environ 15 500 produits importés à leur arrivée au Canada afin d'en vérifier la qualité. De ce nombre, 436 produits ont été retenus, ce qui représente un taux de conformité de 97,2 p. 100. Les produits frais non conformes à la réglementation ont été éliminés, réexportés, reclassés ou réétiquetés.

L'an dernier, plus de 18 000 envois destinés à l'exportation ont été certifiés conformes aux normes de qualité en vigueur au pays en question. Ces activités de contrôle de la qualité ont facilité le commerce avec des pays étrangers, surtout les États-Unis.

En 2001-2002, l'ACIA a procédé à 12 rappels (2,6 p. 100 du nombre total) de fruits et légumes frais; de ce nombre, huit provenaient d'établissements agréés par le gouvernement fédéral. Dans la plupart des cas, les produits ont été rappelés en raison de la présence d'allergènes (sulfites). Néanmoins, le niveau global de salubrité des fruits et légumes frais produits au pays et importés demeure élevé.

Initiatives – L'ACIA a aidé l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDF) à élaborer à l'intention des emballeurs, des transporteurs et des grossistes des lignes directrices sur la salubrité axées sur les principes du système HACCP. Ces lignes directrices visent à mettre en évidence et à réduire les sources potentielles de contamination durant les activités de réemballage de produits agricoles, le transport et les activités des services d'alimentation au détail. Elles constituent une prolongation du *Guide de salubrité des fruits et légumes à la ferme*.

L'ACIA a également entrepris la mise au point d'un logiciel d'inspection électronique pour faciliter les activités de contrôle de la qualité menées au point d'expédition et de destination. L'application fera partie du Programme d'activités multi-sectorielles (PAM) en tant que module portant sur l'inspection des fruits et légumes frais, dont la mise en œuvre devrait débiter en automne 2002. Les experts de l'Agence aident également le secteur des produits frais à élaborer un système de traçabilité international pour les fruits et légumes frais.

Produits transformés

Secteur – Au Canada, les ventes de fruits et légumes surgelés et en conserve, de jus de fruits et légumes, de soupes aux légumes en conserve, de cornichons et de sirop d'érable représentent un marché de plus de 2 milliards de dollars. Ces aliments constituent une partie importante du régime alimentaire canadien.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence s'assure que les produits transformés soient salubres et de bonne qualité. Elle est chargée de veiller à ce que tous les fruits et légumes et produits dérivés réglementés, ainsi que tous les produits de l'érable réglementés, répondent aux exigences canadiennes en vigueur.

Rendement – Pour vérifier la conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral, quelque 50 inspecteurs ont visité 585 établissements agréés à 841 reprises. De ce nombre, 96,3 p. 100 des usines agréées de transformation de fruits et légumes et 99,1 p. 100 des érablières ayant fait l'objet d'une inspection étaient conformes à la réglementation en vigueur.

L'Agence a mené 3 348 inspections de fruits et légumes transformés et de produits de l'érable, et elle a prélevé 1 462 échantillons pour vérifier la présence de résidus de produits chimiques, détecter les cas de contamination microbiologique et analyser la composition du produit. Les taux de conformité des produits nationaux et importés étaient élevés, comme l'indiquent les tableaux suivants (voir tableaux 2.2.8 et 2.2.9). Les données sont sensiblement les mêmes que celles de l'an dernier. Les fruits et légumes transformés et les produits de l'érable qui n'étaient pas conformes aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral ont fait l'objet de mesures particulières pour en assurer la conformité ou ont été éliminés de façon satisfaisante. Pour assurer la conformité, les inspecteurs ont retenu 399 envois ou lots de produits transformés.

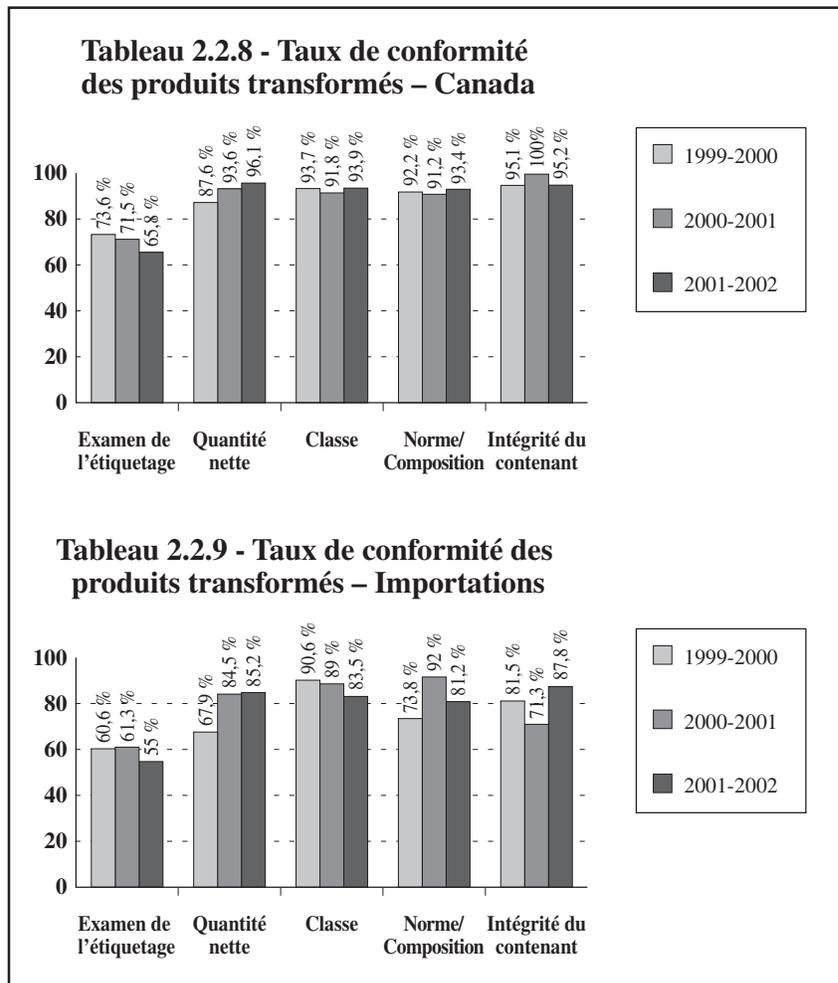
L'Agence a collaboré avec le secteur pour faciliter l'exportation de produits alimentaires canadiens et a délivré 307 certificats d'exportation; 99,7 p. 100 des lots destinés à l'exportation ayant fait l'objet d'une inspection étaient conformes aux normes.

Elle a répondu à 4 235 demandes de renseignements et a assuré le suivi de 621 plaintes concernant des produits transformés. Sur 175 échantillons de produits de l'érable analysés, quatre échantillons contenaient du paraformaldéhyde et les produits en question ont dû être éliminés.

L'an dernier, sur 474 rappels, 34 (7,2 p. 100) visaient des produits transformés, dont 12 provenaient d'établissements agréés par le gouvernement fédéral; la majorité des rappels étaient attribuables à la présence de pathogènes microbiologiques. Néanmoins, le niveau global de salubrité des produits transformés nationaux et importés demeure élevé.

Les taux de conformité aux normes en matière d'étiquetage ont diminué au cours des trois dernières années, qu'il s'agisse des produits nationaux (de 73,6 p. 100 à 65,8 p. 100) ou des produits importés (de 60,6 p. 100 à 55 p. 100). (Voir tableaux 2.2.8 et 2.2.9). L'ACIA entreprend un examen approfondi de ses politiques sur l'étiquetage et de ses activités de contrôle afin d'accroître le taux de conformité aux normes en matière d'étiquetage.

Initiatives – L'Agence favorise l'utilisation de pratiques de gestion efficaces axées sur la science en aidant le secteur de la transformation des aliments à mettre en œuvre le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA).



Enquêtes sur la salubrité des aliments

Non seulement l'Agence inspecte la viande, le poisson, les œufs et les fruits et légumes produits dans des établissements agréés par le gouvernement fédéral, mais elle applique les dispositions sur la salubrité des aliments de la *Loi sur les aliments et drogues* relatives à l'inspection, aux enquêtes et aux situations d'urgence (par ex. les rappels) concernant les aliments produits au Canada ou importés.

L'ACIA enquête sur les plaintes des consommateurs et de l'industrie, et affecte des ressources là où les produits et les établissements présentent un risque élevé pour les consommateurs. Deux comités scientifiques techniques suivent un processus structuré qui comprend une analyse annuelle de l'environnement visant à cerner les risques alimentaires potentiels aux

diverses étapes de la filière alimentaire. Partie intégrante du processus, l'Agence examine ensuite le niveau de contrôle de l'industrie et détermine les approches de gestion des risques qui sont les plus susceptibles d'améliorer les mesures de contrôle de l'industrie. Elle élabore annuellement des projets précis qui permettront de gérer les priorités cernées. Pour de plus amples renseignements sur les résumés de projets, il suffit de consulter le site Web de l'ACIA.

Huile de grignons d'olive – À l'automne 2001, l'ACIA a rappelé certaines marques d'huile de grignons d'olive du marché canadien en raison de la présence d'hydrocarbures polycycliques aromatiques, dont certains sont cancérigènes. À la suite du rappel, l'Agence a mis au point un projet de surveillance pour assurer la conformité des produits importés. Le projet est toujours en cours et durant l'année l'ACIA a découvert un seul échantillon non conforme qui a fait l'objet d'un rappel.

Eau embouteillée – L'an dernier, l'Agence a mené un sondage auprès des détaillants pour déterminer le niveau de salubrité de l'eau embouteillée en vente au Canada; un échantillon de 60 produits ont été analysés afin de vérifier s'ils contenaient une certaine bactérie. Les résultats globaux révèlent que les échantillons d'eau embouteillée ne présentaient aucun risque pour la santé. Un seul échantillon a été jugé non conforme, ce qui a donné lieu à un rappel en raison de la présence de la bactérie *Pseudomonas aeruginosa*.

Enrichissement nutritif des préparations pour nourrissons – Au cours de la dernière année, l'Agence a procédé à l'évaluation de fabricants canadiens et d'importateurs de préparations pour nourrissons; tous ont été jugés conformes aux normes. Des échantillons de préparations pour nourrissons ont aussi été analysés pour déterminer si les concentrations en éléments nutritifs étaient conformes. Deux échantillons sur dix ont été jugés non conformes en raison d'une forte concentration en vitamine A, mais les concentrations ne représentaient pas un risque pour la santé; le problème a été réglé avec l'entreprise visée. Tous les échantillons ont été jugés conformes pour ce qui est de la concentration en cuivre, en fer, en vitamine C et en thiamine.

Germes – En 1999, l'ACIA a lancé un projet d'inspection et d'échantillonnage à l'échelle nationale afin d'évaluer les pratiques de fabrication de l'industrie des germes. Sur 55 fabricants de germes, l'Agence en a visité 34 et a prélevé 23 échantillons; 4 échantillons ont été jugés non conformes en raison de la présence de grandes quantités de *E. coli*, et les inspecteurs de l'Agence ont pris des mesures de suivi.

Objectif stratégique : Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée.

Secteur – L'ACIA est responsable de la diffusion des rappels d'aliments en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La plupart des rappels sont effectués avec la participation volontaire de l'industrie. Il arrive que des Canadiens tombent malade après avoir consommé des aliments insalubres. Parmi les risques auxquels les consommateurs s'exposent, mentionnons : allergènes non déclarés sur les étiquettes des aliments, niveaux insalubres ou dangereux de pathogènes microbiologiques, substances étrangères ou contaminants chimiques.

Rôle de l'ACIA – Le rôle de l'Agence consiste à protéger les consommateurs contre de tels risques. Dans des délais critiques, elle mène des enquêtes sur la salubrité des aliments et procède à des rappels d'aliments. Dans les cas d'épidémie de toxi-infection alimentaire, l'Agence collabore étroitement avec les provinces et Santé Canada afin de déterminer la source de l'épidémie, de retirer du marché les aliments contaminés et de prendre des mesures de suivi afin d'enrayer la cause du problème.

Rendement – L'ACIA a effectué 474 rappels d'aliments en 2001–2002. Il est établi qu'un avis public doit être diffusé dans les 24 heures suivant le moment où l'on décide de rappeler un aliment. L'Agence a respecté ce délai dans tous les cas sauf un; l'avis a été diffusé 26 heures après que la décision a été prise, car il fallait plus de temps pour identifier adéquatement le produit contaminé. Toutefois, la plupart des avis publics ont été diffusés moins de 10 heures après que l'Agence a pris la décision de rappeler le produit.

Dans les 474 cas, les aliments ont été rappelés pour une des raisons suivantes :

• Allergènes non déclarés	54 p. 100
• Contaminants microbiologiques	23 p. 100
• Contaminants chimiques	14 p. 100
• Substances étrangères dans l'alimentation	8 p. 100

L'ACIA a analysé les données statistiques afin de cerner les tendances, et elle a constaté qu'un nombre important de rappels d'aliments en raison de la présence d'allergènes impliquait les mêmes importateurs. L'Agence a entrepris une enquête sur ces récidivistes; elle prend actuellement des mesures ciblées afin d'assurer le respect de la réglementation.

De tous les rappels, 54 p. 100 sont attribuables à la présence d'allergènes. L'analyse des types d'allergènes révèle que la présence non déclarée de lait, de blé ou d'arachides représentent les principales causes de ces mesures. Au cours des deux dernières années, la présence non

déclarée de lait dans les aliments a constitué la première cause de rappel lié aux allergènes, ce qui coïncide avec le moment où l'ACIA a commencé à utiliser la méthodologie permettant de détecter la présence de protéine laitière.

L'Agence examine également les tendances en matière de rappels dans les différents groupes sectoriels. En voici la répartition :

• Produits transformés	72 p. 100
• Viande et volaille	9 p. 100
• Fruits et légumes transformés	7,2 p. 100
• Poisson et fruits de mer	4,9 p. 100
• Produits laitiers	3,6 p. 100
• Fruits et légumes frais	2,6 p. 100
• Miel	0,3 p. 100

Le nombre d'incidents donnant lieu à un rappel d'aliments est sensiblement le même depuis les trois dernières années; cependant, le nombre de rappels a plus que doublé, en raison des mesures de suivi rigoureuses. Un seul incident peut donner lieu à plusieurs rappels, notamment dans le cas d'ingrédients qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits. Dès que l'ACIA cerne un problème concernant la salubrité d'un aliment, elle lance une enquête exhaustive pour veiller à ce que tous les produits contaminés soient retirés du marché.

L'Agence a procédé à plus de 18 000 vérifications de l'efficacité des rappels auprès des détaillants au cours de l'année civile 2001 afin de déterminer si les produits rappelés avaient été retirés du marché. Ses partenaires provinciaux, ont pu en effectuer quelques milliers de plus.

Initiatives – Il y aurait lieu d'améliorer le taux de conformité de l'industrie à l'obligation de retirer du marché les produits faisant l'objet d'un rappel. Selon les vérifications que l'ACIA a pu mener en 2001, 11,4 p. 100 des produits rappelés se trouvaient sur les étagères des détaillants. L'Agence a examiné l'efficacité des rappels et élaborera un projet sur les meilleures pratiques conçu pour rehausser la conformité des détaillants lorsqu'il s'agit de retirer les produits rappelés des étagères.

Une flambée de toxi-infection alimentaire liée à un type de casse-croûte préemballé s'est déclarée à l'échelle nationale au printemps 1998; il a donc fallu enquêter sur plus de 800 cas signalés partout au pays. Les enfants en bas âge étaient les plus touchés. Il s'agissait de l'une

des plus vastes épidémies de toxi-infection alimentaire de l'histoire du Canada. Heureusement, le produit contaminé a vite été repéré et il a été retiré des points de vente immédiatement après la diffusion du rappel. À l'époque, le Bureau du vérificateur général avait vérifié la gestion de cette épidémie de toxi-infection alimentaire et constaté que certains aspects importants de l'intervention avaient donné de bons résultats, d'autres pas. Dans son rapport de 1999, le vérificateur général⁴ avait soulevé certaines lacunes, notamment le manque d'échanges de renseignements en temps voulu et la confusion concernant les rôles et les responsabilités des organismes fédéraux et provinciaux participant à l'intervention visant à maîtriser l'épidémie.

Afin de régler les problèmes soulevés par le vérificateur général, l'ACIA a apporté des changements à ses procédures de gestion et d'exploitation en cas d'urgence alimentaire. Elle a notamment mis sur pied le Bureau de la salubrité et du rappel des aliments à Ottawa; mis à jour les accords d'exploitation conclus avec Santé Canada en cas d'urgence alimentaire; amélioré la coordination du système d'intervention en cas d'urgence alimentaire avec les provinces et les territoires; négocié avec Santé Canada et les provinces et territoires un protocole d'intervention en cas d'urgence liée aux flambées de toxi-infections alimentaires et élaboré un processus visant à examiner les mesures de rétablissement après l'urgence au sein de son organisation. Collectivement, ces modifications ont représenté un important progrès en vue de renforcer la capacité d'intervention de l'ACIA en cas d'urgence. Ces améliorations ont également officialisé les relations de travail entre l'ACIA et ses partenaires et ont permis d'établir des mesures d'intervention mieux coordonnées et plus rapides en cas de flambée de toxi-infections alimentaires.

Initiatives – Afin de régler les problèmes actuels et de réduire les risques pour les consommateurs canadiens, l'Agence a élaboré et mis à l'essai des plans d'intervention en cas d'urgence axés sur ses secteurs d'activités. En outre, elle a participé à des projets et à des examens intergouvernementaux, notamment avec la U.S. Food and Drug Administration. En continuant d'élaborer conjointement avec les intervenants des pratiques de gestion des risques et de renforcer les liens avec les associations de consommateurs, l'Agence s'emploie à prévenir les situations d'urgence.

Objectif stratégique : Décourager les pratiques trompeuses.

Secteur – Les activités de l'ACIA visant à réglementer la quantité nette, la composition, l'étiquetage et la publicité des produits alimentaires revêtent une importance particulière pour les Canadiens, car elles protègent les consommateurs contre des pratiques malhonnêtes et

⁴ Pour de plus amples renseignements sur le Rapport du vérificateur général du Canada, il suffit de consulter l'adresse www.oag-bvg.gc.ca/domino/rapports.nsf/html/9915cf.html.

Bien que l'ACIA ait réalisé des progrès à l'égard des préoccupations soulevées par le Bureau du vérificateur général, celui-ci n'a pas encore examiné les mesures prises à la suite des recommandations formulées au chapitre 15 de son rapport publié en septembre 1999.

trompeuses, et favorisent une compétition équitable au sein de l'industrie. L'Agence contribue à la conformité des aliments⁵ produits ou importés par des établissements qui ne sont pas agréés par le gouvernement fédéral, ainsi que des aliments qui sont fabriqués ou emballés et étiquetés par des détaillants. Ces produits alimentaires représentent environ 34,6 p. 100 des dépenses des Canadiens en matière d'alimentation (excluant les restaurants).

Rôle de l'ACIA – Le rôle de l'Agence consiste à protéger les Canadiens contre des pratiques commerciales malhonnêtes en administrant les dispositions relatives aux cas de fraude et à l'étiquetage du *Règlement sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, et en appliquant ces règlements aux produits alimentaires importés et produits au pays à l'étape de la fabrication, de l'importation et de la vente au détail. L'Agence cible les produits et les établissements présentant un risque élevé, inspecte et analyse les aliments, et évalue les systèmes de contrôle de l'industrie.

Rendement – Au cours de 2001-2002, l'ACIA a entrepris un certain nombre de projets visant à protéger les consommateurs contre des pratiques commerciales malhonnêtes en établissant et en faisant respecter des normes relatives à l'exactitude des renseignements figurant sur les produits alimentaires, que ceux-ci soient d'origine canadienne ou importés. Les inspecteurs de l'ACIA ont continué de cibler les produits et les établissements présentant un risque élevé. Voici des exemples de projets entrepris par l'ACIA.

Nutrition sportive – Les produits de nutrition sportive comprennent les aliments sous forme de poudres, de tablettes et de boissons qui sont consommés comme suppléments nutritifs pour améliorer la performance, notamment l'augmentation du volume et de la définition musculaire. L'an dernier, l'ACIA a analysé la composition de 191 échantillons; le taux de conformité était de 5,8 p. 100. Elle a aussi vérifié les étiquettes de 226 échantillons; seulement 4,4 p. 100 des échantillons étaient conformes aux normes. La stratégie prévue par l'Agence pour 2002-2003 consiste à entreprendre des inspections à tous les niveaux de distribution et à communiquer ses inquiétudes aux détaillants, en plus de fournir conseils et avis en ce qui a trait à l'établissement de mesures de contrôle de la qualité.

Falsification du bœuf haché – Le bœuf haché représente environ 35 p. 100 du nombre total de ventes de bœuf. Selon les règlements fédéraux, le « bœuf haché » doit être composé exclusivement de bœuf. Par ailleurs, la viande hachée qui contient des espèces étrangères peut poser un risque pour les personnes souffrant d'allergies. Voilà pourquoi il est interdit de fabriquer des produits de bœuf haché qui contiennent des espèces étrangères.

Au cours des deux dernières années, 737 échantillons de bœuf haché de commerçants indépendants et de chaînes de magasins ont été analysés. Voici le taux de non-conformité lié à ces échantillons :

⁵ Pains, pâtes, céréales, sauces, sauce à salade, condiments, sucre, chocolat, bonbons, café, thé, margarine, huile à friture, repas et desserts surgelés, assaisonnements, croustilles, crème-dessert, boissons gazeuses, etc..

Exercices	N ^{bre} d'échantillons	N ^{bre} de produits falsifiés*	%
2001–2002	530	24	4,5
2000–2001	207	43	20,8

* Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité.

Les magasins qui n'étaient pas conformes à la lumière des résultats de la première analyse ont reçu une lettre d'avertissement. Des échantillons officiels ont été prélevés afin que des poursuites puissent être intentées en cas de récidive. À la suite de ces activités de contrôle d'application de la réglementation, de nombreux grands magasins ont mis en place de nouvelles procédures de contrôle, et le taux de conformité s'est accru. Toutefois, une surveillance permanente est nécessaire, plus particulièrement dans les petits magasins indépendants situés dans des régions rurales.

Falsification de l'huile d'olive – La falsification peut comprendre l'ajout d'huiles de substitution de moindre qualité. Étant donné qu'il est impossible pour les consommateurs de savoir quels produits ont été falsifiés, les laboratoires de l'ACIA analysent des échantillons pour détecter ce type de pratique illégale. Voir ci-contre les résultats obtenus au cours des huit dernières années :

Exercices	N ^{bre} de marques échantillonnées	N ^{bre} de marques de produits falsifiés*	%
2001–2002	44	4	9,1
2000–2001	23	0	0
1999–2000	72	4	5,6
1998–1999	55	8	14,5
1997–1998	66	14	21,2
1996–1997	45	9	20
1995–1996	44	7	15,9
1994–1995	41	15	36,6

* Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité.

Dès qu'un produit falsifié est détecté, celui-ci est saisi, et une accusation est portée afin que l'entreprise responsable veille à ce que les produits répondent à toutes les exigences réglementaires du Canada. L'ACIA continuera à analyser des échantillons et à poursuivre toute entreprise qui contrevient à la réglementation en falsifiant l'huile d'olive.

Plaintes de consommateurs – En 2001-2002, les agents de l'ACIA ont enquêté sur 1 539⁶ plaintes de consommateurs et ont répondu à plus de 15 000 demandes de renseignements. Ils ont également procédé à 1 295 inspections de produits à l'étape de la fabrication et de l'importation, ainsi qu'à 2 283 inspections aux points de vente au détail.

Outre les inspections des systèmes et des produits alimentaires menées pour vérifier les pratiques concernant la quantité nette, la composition, l'étiquetage et la publicité, l'ACIA a effectué 4 300 analyses en laboratoire de près de 1 700 produits pour déterminer la composition, la falsification soupçonnée de produits, la présence d'allergènes et l'utilisation de renseignements nutritionnels trompeurs ou de fausses allégations. Elle a aussi mené 6 417 examens d'étiquettes avant la mise en marché pour veiller à ce que celles-ci soient conformes avant la production et la distribution.

Pour assurer le respect de la réglementation, l'Agence a notamment retiré du marché 368 lots de produits non conformes et entamé un certain nombre de poursuites, dont 32 ont été conclues de façon satisfaisante.

Alimentation au détail – Les taux de conformité des aliments produits à des points de vente au détail (p. ex. viande, légumes ou produits déli emballés à l'épicerie) sont illustrés au tableau 2.2.10. Le taux de conformité aux normes d'emballage semble s'améliorer, mais le taux de conformité des produits fabriqués ou emballés au détail est demeuré relativement stable au cours des trois dernières années.

Les inspecteurs de l'ACIA adoptent une approche axée sur les risques qui cible les produits et les établissements que l'on soupçonne de contrevenir aux règlements. Grâce à des inspections ciblées, un important pourcentage de produits inspectés ont été jugés non conformes. Par conséquent, ces données n'indiquent pas le taux moyen de conformité des produits sur le marché, mais elles servent comme outil de mesure de rendement du programme.

Santa Maria Foods Corporation

Le 21 novembre 2000, l'ACIA a lancé une enquête et a porté des accusations contre la Santa Maria Foods Corporation, le plus important distributeur d'aliments italiens en Amérique du Nord, pour avoir modifié des dates de péremption de viandes, d'huiles d'olive, de pâtes et de fromages.

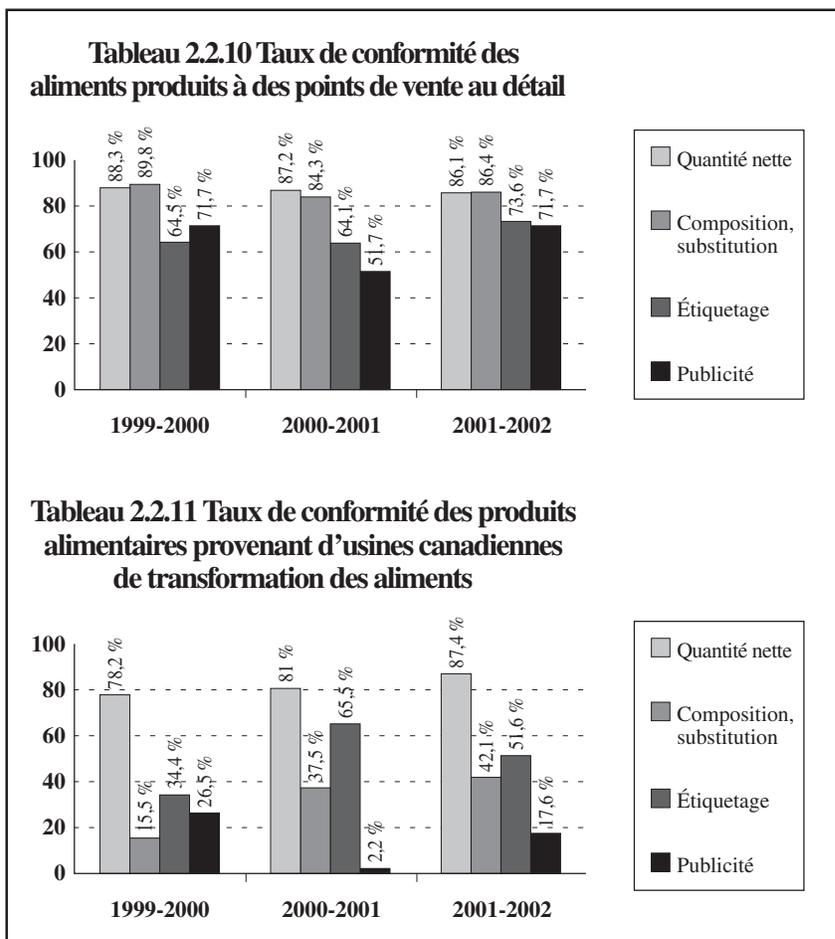
Le 26 juillet 2001, la Santa Maria Foods Corporation de Delta (Colombie-Britannique) a plaidé coupable devant la cour provinciale de la Colombie-Britannique à un chef d'accusation pour avoir enfreint la *Loi sur l'inspection des viandes* et à deux chefs d'accusation pour avoir enfreint la *Loi sur les produits agricoles au Canada*. La société s'est vu imposer une amende de 100 000 \$ au total en vertu des deux lois pour avoir fait un faux usage des légendes d'inspection des viandes, pour avoir retiré les numéros de lot du fabricant et pour avoir modifié la date de péremption de fromages.

⁶ L'augmentation du nombre de plaintes des consommateurs et de l'industrie reçues par rapport aux années précédentes est principalement attribuable à l'augmentation de la variété et du volume de produits importés, qui proviennent d'un nombre sans cesse croissant de pays étrangers.

Le nombre de lots de produits alimentaires ayant fait l'objet d'un examen entre 1999-2000 et 2001-2002 a diminué en raison de l'augmentation du temps consacré à l'examen des étiquettes, aux demandes de renseignements, à la formation des inspecteurs et aux enquêtes en cas d'urgence alimentaire.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits fabriqués ou emballés et étiquetés au détail ont été rejetés.

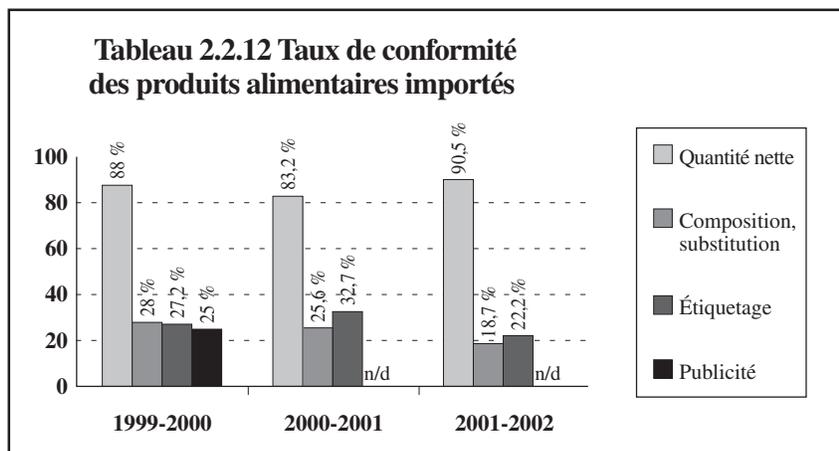
Aliments produits au pays – Les taux de conformité des produits provenant d'usines canadiennes de transformation des aliments (conserverie, fabricants d'aliments surgelés, etc.) figurent au tableau 2.2.11. Les taux de conformité des produits canadiens au chapitre de la quantité nette et de la composition continuent de s'améliorer par rapport aux années précédentes, mais la baisse du taux de conformité aux normes d'étiquetage est attribuable à l'accent mis en 2001-2002 sur les fabricants et les groupes sectoriels présentant des taux de conformité inférieurs à la moyenne. Le taux de conformité à la réglementation relative à la



publicité est faible, car l'Agence mène une inspection seulement si une plainte est déposée. Un projet de vérification de la conformité qui ciblera les stations de radio et de télévision sera mis en œuvre en 2002-2003.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits provenant d'une usine de transformation canadienne ont été rejetés.

Produits importés – Les taux de conformité aux normes de composition et d'étiquetage des produits importés continuent de chuter (voir tableau 2.2.12), en raison de l'augmentation de la variété et du volume des produits alimentaires provenant de tous les pays du monde.



Afin d'améliorer la conformité des produits importés, l'ACIA :

- incite les importateurs à mettre sur pied des systèmes de contrôle garantissant que les aliments importés répondent à la réglementation canadienne avant d'être mis sur le marché;
- élabore des stratégies d'inspection qui mettent actuellement l'accent en 2002-2003 sur les produits présentant de faibles taux de conformité et sur les importateurs responsables de ces produits;
- prépare des documents d'information à l'intention des négociants.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits importés ont été rejetés.

2.3 Santé des animaux

Résultat stratégique : Protection des ressources zoonosaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public.

Part importante de l'industrie canadienne de la production alimentaire, le secteur de l'élevage génère près de la moitié des recettes agricoles au Canada. En effet, le cheptel bovin compte 14,6 millions de têtes (2,2 millions de bovins laitiers et 12,4 millions de bovins de boucherie), 12,2 millions de porcs et près d'un million de moutons. Les produits de l'aviculture, pour leur part, sont évalués à environ 1,6 milliard de dollars.

La protection de cette précieuse ressource est essentielle à la production alimentaire. En effet, les maladies animales peuvent non seulement menacer la santé des Canadiens, mais aussi provoquer des pertes de plusieurs millions de dollars. Le fait que le Canada ait la réputation d'être exempt de certaines maladies graves rehausse la qualité marchande des animaux, des produits et sous-produits carnés sur les marchés internationaux.

Programmes de santé animale

- Santé des animaux
- Aliments du bétail

Rôle de l'ACIA – Pour assurer la sécurité publique, l'Agence effectue des inspections et dispose de programmes de surveillance et d'analyse visant à prévenir et à freiner la propagation des zoonoses, maladies animales transmissibles aux humains.

La protection des ressources animales commence bien avant la mise en marché des animaux destinés à l'alimentation. L'Agence exécute des programmes dans les domaines de l'hygiène vétérinaire et de l'élevage pour empêcher l'entrée d'agents pathogènes exotiques ainsi que la transmission de certaines maladies animales indigènes.

Elle réglemente également le transport sans cruauté des animaux et aide à préserver la qualité des moyens de production dans le secteur de l'élevage en réglementant les aliments du bétail et les produits biologiques vétérinaires⁷.

L'Agence a poursuivi l'application des programmes visant à entretenir la compétence technique de son personnel. L'an dernier, ses programmes de formation ont porté principalement sur la préparation à l'apparition éventuelle d'une maladie animale exotique, le transport sans cruauté des animaux et le Programme canadien d'identification des bovins.

⁷ Par produits biologiques vétérinaires, on entend les vaccins, les trousseaux de diagnostic et les produits d'immunoglobuline que l'on utilise pour le bétail, la volaille, les animaux de compagnie et les poissons.

Principaux partenaires – L'ACIA travaille avec d'autres pour protéger les ressources animales. Ses partenaires principaux comprennent :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – L'Agence travaille en étroite collaboration avec d'autres partenaires du gouvernement fédéral afin de partager les conseils d'experts, d'élaborer les politiques de réglementation et de définir les normes, et d'encourager la coopération dans la recherche.

Gouvernements provinciaux – Au niveau provincial, elle travaille avec les ministères de l'Agriculture, des Pêches et de l'Environnement. Les activités entreprises avec ces partenaires reflètent celles réalisées avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral.

Intervenants non gouvernementaux – En partenariat avec les producteurs en agroalimentaire nationaux et autres, l'ACIA travaille à la révision, à l'élaboration et à la mise en application de politiques et de programmes sur la santé des animaux. Le Comité consultatif canadien sur la santé des animaux (CCCSA) est l'un des principaux mécanismes de ce travail. L'Agence travaille aussi avec des associations précises axées sur des produits et avec un certain nombre d'autres associations non particulièrement axées sur des produits, dont des associations pour le bien-être des animaux et des groupes environnementaux.

Établissements de recherche – L'Agence collabore avec les écoles de médecine vétérinaire afin de reconnaître les directions stratégiques de la recherche scientifique et d'élaborer un programme national d'études reflétant les besoins actuels et futurs en matière de réglementation de la science et de la médecine vétérinaire.

Organismes internationaux et partenaires commerciaux – L'ACIA travaille avec un certain nombre d'organismes et de comités internationaux dans le but d'exercer une influence sur l'élaboration des règlements fondés sur des données scientifiques en matière de santé des animaux à l'échelle internationale; de collaborer à l'élaboration d'objectifs et de stratégies de réglementation et de traiter de problèmes communs. Parmi les principaux comités et organismes, on compte : la Quadrilatérale sur la santé des animaux (Canada, États-Unis, Nouvelle-Zélande et Australie), le Comité nord-américain de la santé animale (Canada, États-Unis et Mexique), l'Office international des épizooties (OIE) et ses commissions spéciales, et les comités de l'OMC et de l'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. L'Agence travaille aussi au niveau bilatéral avec d'autres gouvernements nationaux sur des questions reliées aux normes et aux exigences en matière de santé des animaux.

Défis à relever et risques – La dissémination à l'échelle planétaire de maladies animales (dont certaines posent une menace potentielle à la santé des êtres humains) et un certain nombre de nouveaux agents pathogènes constituent une menace d'introduction au Canada de plus en plus importante. Les incidents des dernières années en ce qui concerne les épidémies d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS, maladie de la vache folle) et de fièvre aphteuse

en Europe, la présence de substances toxiques comme des dioxines dans des produits d'équarrissage en Belgique et les récents attentats terroristes aux États-Unis soulignent la nécessité d'améliorer les interventions en cas d'urgence ainsi que les mesures de biosécurité. Le Canada est confronté à une menace de plus en plus grande d'introduction accidentelle ou délibérée de maladies animales sur son territoire. La libéralisation du commerce, les nouveaux marchés et les changements dans les habitudes de consommation des aliments participent à la gravité de cette menace. Peu importe son mode d'introduction, une épidémie majeure aurait des répercussions économiques et sociales considérables pour le Canada. Par exemple, les coûts reliés à une épidémie de fièvre aphteuse au Canada pourraient atteindre les 30 milliards de dollars (d'après des chiffres résultant de l'épidémie de fièvre aphteuse survenue l'an dernier au Royaume-Uni), si l'on tient compte de l'abattage des animaux, de leur élimination, de la décontamination des fermes, des compensations pour les animaux perdus, des pertes commerciales locales et internationales et de la baisse du tourisme.

L'ACIA doit continuer de réagir efficacement aux nouvelles sciences, y compris le développement de la recherche en matière de dépistage précoce des maladies, les méthodes de mise à l'épreuve, les traitements et la production d'aliments du bétail. Ces progrès pousseront l'Agence à modifier continuellement ses programmes de contrôle des maladies et à faire en sorte qu'elle soit capable de réglementer efficacement ces produits.

Les inquiétudes de nature scientifique ayant trait aux produits d'équarrissage et aux déchets ont été portées à l'avant-scène. Un examen des systèmes de réglementation sera nécessaire afin qu'ils demeurent efficaces pour résoudre ces nouveaux problèmes.

Pour protéger la santé des animaux, l'ACIA s'appuie sur deux programmes : la Santé des animaux (en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*) et les Aliments du bétail (en vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail*). Ces programmes mettent l'accent sur les activités stratégiques suivantes :

- Restreindre l'entrée et la propagation des maladies animales réglementées.
- Lutter contre les zoonoses.
- Satisfaire aux exigences scientifiques d'autres gouvernements en matière de santé animale et contribuer à l'élaboration de méthodes et de marches à suivre convenues conjointement.
- Veiller à ce que les aliments du bétail respectent les lois, règlements et normes du gouvernement fédéral.

Dans le cadre de la *Loi sur la santé des animaux* et de la *Loi relative aux aliments du bétail*, 203 cas de non-conformité ont fait l'objet d'une enquête, ce qui a mené à 30 poursuites et à 17 condamnations. La valeur des amendes imposées par les tribunaux s'est élevée à 37 050 \$. Les condamnations portaient sur les mauvaises conditions de transport des animaux, l'omission de soumettre à l'inspection des produits à haut risque et la vente d'aliments du bétail contenant des ingrédients non déclarés.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001–2002)

Dépenses totales (en millions de \$)	162,2
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de \$)	8,0
Ressources humaines (ETP)	979
* ETP = Équivalents temps plein	

* Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.

Réalisations

Objectif stratégique : Surveiller l'introduction et la propagation au pays des maladies animales faisant l'objet d'une réglementation.

Secteur – En tant que pays membre de l'Office international des épizooties (OIE), qui en compte plus de 150 et qui constitue l'organisme mondial de référence en matière de normalisation de la santé animale, le Canada contribue à l'effort déployé à l'échelle mondiale pour lutter contre certaines maladies du bétail.

Toutes les maladies de la liste A⁸ ont été intégrées en 2001 au Règlement sur les maladies déclarables de l'ACIA.

Les maladies de la liste B⁹ qui préoccupent le Canada sont incluses dans son règlement. D'autres maladies de la liste B n'ont jamais été signalées sur le territoire, le climat étant peu propice à leur propagation. Pour connaître la liste des maladies déclarables, il suffit de consulter l'adresse www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml.

L'importation d'animaux augmente le risque que des maladies entrent au Canada et se propagent dans le cheptel. C'est pourquoi l'ACIA a entrepris des négociations avec les pays exportateurs pour établir des conditions d'importation scientifiques qui protégeront le bétail tout en respectant les ententes commerciales internationales.

⁸ Les maladies de la liste A doivent être signalées aux pays membres de l'OIE dans les 24 heures suivant leur diagnostic. Ces maladies transmissibles sont capables de se propager de manière fulgurante et désastreuse au-delà des frontières nationales. Elles ont de graves conséquences sur le plan socio-économique ou pour la santé publique et perturbent le commerce international des animaux et de leurs produits.

⁹ Les maladies de la liste B sont des maladies transmissibles qui ont de sérieuses conséquences sur le plan socio-économique ou pour la santé publique à l'intérieur d'un pays et qui se répercutent de façon non négligeable sur le commerce international des animaux et de leurs produits.

Rôle de l'ACIA – L'Agence voit à l'application de centaines de protocoles¹⁰ relatifs au commerce d'animaux, aux produits et sous-produits carnés avec le monde entier. En 2001-2002, les protocoles d'importation du Canada ont continué de protéger le bétail contre les maladies associées à ce commerce. Pour établir les conditions d'importation, ses fonctionnaires prennent en considération les facteurs suivants : le pays d'origine; l'espèce ou la marchandise importée; les traitements qu'elle a subis, son mode de transformation et son utilisation finale; les normes internationales, l'information sur les maladies et les obligations internationales contractées selon les règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), ainsi que le résultat des consultations avec d'autres fonctionnaires, ministères, gouvernements et avec l'industrie. Certaines importations doivent également satisfaire aux exigences d'autres partenaires fédéraux. Ainsi, Environnement Canada applique des conditions pour le bétail non traditionnel, tandis que Santé Canada en impose pour les marchandises préoccupantes pour la santé humaine. Le commerce des espèces animales menacées d'extinction est assujéti aux conditions de délivrance des permis prévues par la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES).

L'OIE classe les maladies comme le montre le tableau ci-dessous.

Exemples de maladies de la liste A et de la liste B de l'OIE :

Liste A

- fièvre aphteuse
- maladie de Newcastle
- fièvre catarrhale du mouton
- maladie vésiculeuse du porc
- peste porcine africaine
- clavelée et variole caprine

Liste B

- rage
- brucellose bovine
- tuberculose bovine
- cysticercose bovine
- encéphalopathie spongiforme des bovins

Pour obtenir la liste complète, il suffit de consulter le site Web de l'OIE à : <www.oie.int>.

Les conditions d'importation font l'objet d'une révision lorsque le statut sanitaire d'un pays change ou que des percées scientifiques se répercutent sur les politiques canadiennes. Depuis 1996, le Canada a modifié trois fois sa politique d'importation relativement à l'encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB). À l'heure actuelle, il n'autorise l'importation d'animaux, de produits carnés et de produits biologiques vétérinaires que de pays qui ont été désignés exempts d'ESB après une évaluation scientifique des risques.

¹⁰ « Protocole » renvoie aux conditions sanitaires établies négociées entre les pays pour assurer le commerce des animaux, des produits animaux et du matériel génétique. Les protocoles sont conçus pour respecter les ententes commerciales internationales et reposent sur des données scientifiques.

L'entrée de tous les animaux, produits ou sous-produits carnés et produits biologiques vétérinaires importés passant par les 121 postes de douane (neuf aéroports internationaux et 112 postes frontaliers canado-américains) est contrôlée par un processus de vérification des employés de l'Agence pouvant comprendre une inspection, qui vise à assurer le respect des conditions d'importation.

Rendement – Avec l'aide de l'Agence des douanes et du revenu du Canada, l'ACIA a efficacement contrôlé l'entrée de plus de 24 millions d'animaux de ferme (bovins, chevaux, bisons, chèvres, porcs, moutons, volailles, etc.) et d'environ 290 000 embryons et doses de sperme. Seuls quelque 10 000 animaux de ferme entrent au Canada à partir de pays autres que les États-Unis. Quant à la majorité des importations animales provenant de ce pays (99 p. 100), il s'agit de volailles, qui sont considérées comme une marchandise peu susceptible de provoquer des risques. De plus, la volaille américaine ne peut être importée au Canada que si elle est accompagnée d'un certificat du département de l'Agriculture des États-Unis attestant que les envois satisfont aux conditions d'importation du pays. Les ressources que l'ACIA consacre à l'inspection ciblent les marchandises à risque élevé qui peuvent manifester des signes cliniques de maladie. Les protocoles ou les conditions d'importation régissant l'entrée de ces envois à risque élevé peuvent comprendre la délivrance de permis, des analyses avant et après entrée, la mise en quarantaine et la certification des exportations. Pour la plupart des animaux vivants originaires de pays autres que les États-Unis, une période de quarantaine de 30 jours est imposée et appliquée par l'Agence.

Dans les cas où une cargaison d'animaux ne respecte pas les conditions d'importation et risque de menacer le statut zoosanitaire du Canada, l'Agence peut lui refuser l'entrée au pays ou ordonner sa destruction.

Sur les 24 millions d'animaux de ferme importés en 2001, 253 346 ont été mis en quarantaine conformément aux exigences de l'Agence, et celle-ci a refusé l'entrée à 764 animaux et à 8 000 doses de sperme parce qu'ils ne satisfaisaient pas à ces conditions d'importation. Bien que le nombre d'animaux refusés soit faible, ces chiffres correspondent aux résultats des dernières années. Pour ce qui est des doses de sperme refusées, le taux de rejet a également été très bas.

En 2001, l'ACIA a suspendu les permis d'importation visant les animaux sur pied, les embryons, le sperme et les produits carnés en provenance de pays qui signalaient des foyers de fièvre aphteuse, soit le Royaume-Uni, la France, les Pays-Bas, l'Irlande, l'Argentine, l'Uruguay et le Brésil.

Parmi les mesures prises à l'échelle mondiale pour réagir à la propagation de l'ESB, l'ACIA a interdit l'importation de produits de boeuf du Brésil qui ne satisfaisaient pas aux conditions d'importation canadiennes. Par ailleurs, à la suite de la confirmation de la présence de cette maladie au Japon, l'Agence a commencé à retracer les bovins d'origine japonaise qui ont été importés des États-Unis.

Dans le cadre du programme relatif aux produits biologiques vétérinaires, elle a, en 2001, homologué 73 nouveaux produits – comparativement à 66 l'an dernier – portant ainsi à 683 le nombre de produits vétérinaires homologués au Canada. Ces produits sont soit fabriqués ici dans l'une des 17 usines de fabrication soit importés par l'un des 56 importateurs ou distributeurs commerciaux selon un système d'autorisation ou d'octroi de permis annuel. Le délai moyen nécessaire à l'examen d'une nouvelle demande, qui était estimé à 231 jours en 1999 s'est stabilisé en 2000 à 143 jours. Il est maintenant de 150 jours.

En 2001, l'ACIA a reçu 1 661 rapports sur des réactions indésirables soupçonnées, soit 9 p. 100 de plus que l'année précédente. Cette augmentation révèle une sensibilisation accrue de la population et des médecins vétérinaires en pratique privée.

Les programmes de lutte contre les maladies mis en oeuvre par ses soins visent à empêcher ou à atténuer les effets des épizooties. Ainsi, en ce qui concerne l'encéphalopathie des cervidés, qui a été découverte pour la première fois au Canada en 1996 chez des wapitis d'élevage, le programme national d'éradication fait appel à la collaboration des gouvernements fédéral et provinciaux, de l'industrie des cervidés, des collèges de médecine vétérinaire et des médecins vétérinaires praticiens. Au 31 mars 2002, 39 troupeaux infectés par cette maladie avaient été reconnus et détruits tandis que deux autres avaient été mis en quarantaine. Parmi les quelque 7 500 cervidés euthanasiés provenant de troupeaux infectés ou d'un lieu visé par une enquête de retraçage en aval, 226 ont donné des résultats positifs. Parmi eux, seuls 22 manifestaient des signes neurologiques cliniques. Jusqu'en février 2002, époque où un seul cas a été décelé en Alberta, l'épidémie d'encéphalopathie des cervidés ne sévissait que chez les wapitis d'élevage de la Saskatchewan. Le cas, qui fait présentement l'objet d'une enquête, ne semble pas être lié au foyer survenu dans cette province. Bien que la maladie soit considérée comme maîtrisée, l'ACIA continue de surveiller la situation. De plus, les gouvernements provinciaux du Manitoba, de l'Alberta et de la Saskatchewan ont chacun mis en place un programme complémentaire à celui de l'Agence, qui vise à dépister les troupeaux infectés. Celle-ci a également implanté un programme de certification des troupeaux afin de permettre aux exportateurs de wapitis canadiens de satisfaire aux exigences d'exportation.

Le gouvernement et l'industrie continuent de travailler conjointement à améliorer le respect des dispositions du *Règlement sur la santé des animaux* régissant le transport des bêtes. Ces dispositions visent à répondre aux besoins des animaux transportés, qu'il s'agisse de nourriture, d'eau ou de repos. Ainsi, le transport des poules de réforme a été amélioré depuis 1999 grâce au travail d'un comité mixte des secteurs public et privé, qui a élaboré des lignes directrices recommandées pour l'acquisition, la manutention et le transport de ces oiseaux. Grâce à ce travail, le pourcentage de mortalité dans les chargements livrés aux établissements enregistrés au fédéral a diminué, de 2,1 p. 100 qu'il était en 1995 et en 1996, à 1,6 p. 100 et 1,5 p. 100 en 2000 et en 2001 respectivement.

Dans l'ensemble, le contrôle de l'entrée et de la propagation au pays des maladies animales réglementées demeure un défi constant.

Initiatives – En 2001, l’ACIA a mené une vaste campagne de sensibilisation de la population pour empêcher l’entrée de la fièvre aphteuse à partir des pays infectés et a resserré l’inspection aux postes frontaliers en ciblant les vols internationaux, l’équipement de ferme, les véhicules nouveaux et usagés, les véhicules militaires et les effets personnels d’immigrants. Cette maladie n’a pas été signalée au Canada depuis 1951, et le pays a conservé son statut « exempt de fièvre aphteuse »¹¹. Néanmoins, étant donné la forte contagiosité de la maladie, l’Agence doit continuer d’être vigilante.

En septembre 2001, l’ACIA, en collaboration avec les gouvernements de l’Ontario et du Québec, l’Association canadienne des éleveurs de bovins et le Conseil canadien du porc, a organisé un congrès sur la fièvre aphteuse afin de cerner les problèmes fondamentaux et les solutions en vue de l’application d’un plan commun de gestion des situations d’urgence à l’intention de tous les intervenants.

On croit que l’épizootie de fièvre aphteuse survenue en Grande-Bretagne en 2001 est due au fait que l’on a servi aux animaux des matières résiduelles comestibles (MRC). L’ACIA, après avoir examiné le programme relatif aux MRC portant sur l’alimentation de porcs et de volailles avec des déchets alimentaires commerciaux, a décidé de ne plus délivrer de permis autorisant l’alimentation des animaux avec des MRC contenant de la viande. Parmi les nombreuses initiatives visant à rehausser sur la préparation aux situations d’urgence, l’ACIA élabore actuellement une base de données visant la gestion des urgences pour faire face à un scénario d’apparition d’une maladie animale exotique.

La surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), comme la tremblante et l’ESB, demeure une priorité de l’ACIA. En 2001, elle a modifié le programme de lutte contre la tremblante de manière à exiger le prélèvement d’échantillons à des fins de diagnostic pour tout animal âgé de plus de 12 mois qui meurt sur les lieux où cette maladie a été diagnostiquée. En ce qui concerne le dépistage de l’ESB, même si le Canada en est exempt, l’ACIA augmente l’échantillonnage des populations ciblées, comme les animaux qui arrivent couchés à l’abattoir et les bêtes mortes, afin de satisfaire les modifications apportées aux normes internationales.

L’ACIA se préoccupe du transport du bétail non ambulatoire¹². Elle travaille avec les intervenants pour réaliser un consensus sur la manutention et le transport de ces bêtes et sur la définition de « apte au transport ». Comme première étape dans ce processus, l’Agence a réalisé en 2001 une enquête sur les animaux non ambulatoires qui sont arrivés dans 19 abattoirs et dans trois marchés aux enchères de bétail. Sur les 7 382 bêtes visées par l’enquête (dont 90 p. 100 étaient des bovins laitiers), 37 p. 100 ont été condamnées. Ce taux élevé de condamnation inquiète l’Agence qui a signalé le problème à l’industrie. Elle a également lancé une enquête sur les animaux non ambulatoires, qui porte essentiellement sur les porcs.

¹¹ Pour des précisions sur le statut sanitaire, il suffit de consulter le site Web de l’OIE à : <www.oie.int/fr/info/fr_statut.htm>.

¹² Animaux incapables de se tenir debout sans aide ou de se déplacer sans être traînés ou transportés.

Objectif stratégique : Maîtriser les maladies animales transmissibles aux humains.

Secteur – Il existe un certain nombre de maladies qui se transmettent des animaux aux humains. Ces zoonoses peuvent comporter des risques importants pour la santé.

Rôle de l'ACIA – L'Agence protège la santé humaine contre les zoonoses en effectuant des épreuves diagnostiques et en mettant en place des activités de surveillance et de lutte visant à enrayer ces maladies. L'ACIA participe au bien-être des Canadiens en assurant une expertise diagnostique et en contrôlant et en éliminant les maladies chez les animaux qui entrent en contact avec des humains. La fièvre charbonneuse, la tuberculose, la brucellose, la rage et l'infection par le virus du Nil occidental sont des zoonoses connues. Les animaux qui abritent les bactéries *E. coli* et *Salmonella* ne présentent pas de signes cliniques, mais ces organismes, lorsqu'ils sont transmis aux humains, peuvent affecter sensiblement la santé de ces derniers.

Pour certaines maladies peu fréquentes, par exemple la fièvre charbonneuse, les mesures de lutte prises par l'ACIA sont enclenchées par un rapport de signalement de cas. Pour d'autres maladies, comme la tuberculose, la surveillance est constante, car cette maladie est sur le point d'être enrayerée chez les bovins et les bisons d'élevage canadiens. Dans le cadre de cette activité d'éradication, l'ACIA a découvert un réservoir de tuberculose dans la faune du parc national du Mont-Riding et elle est en voie de modifier en conséquence sa politique de lutte contre la maladie. Elle a dressé un plan pour repenser son programme de lutte contre la tuberculose bovine et s'est donné comme objectif d'enrayer cette maladie du territoire canadien.

Rendement – Bien que le Canada se soit déclaré exempt de brucellose en 1985, les analyses de dépistage ont continué en 2001 sur 75 006 bovins. Sept animaux suspects ont été décelés, mais l'enquête a abouti à des résultats négatifs.

Même si d'autres instances, notamment les gouvernements provinciaux, ont la responsabilité de lutter contre la rage dans la faune, la menace pour les humains et le bétail demeure. En 2001, l'ACIA a analysé 14 654 échantillons pour le dépistage de cette maladie. C'est nettement plus que l'année précédente (8 762), augmentation largement attribuable aux enquêtes menées par les provinces de l'Ontario (4 790) et du Québec (221) à la suite de l'incursion à partir des États-Unis de la souche de rage du raton laveur dans certaines parties de ces provinces et au Nouveau-Brunswick. Huit pour cent des cas positifs ont été découverts chez le bétail tandis que les chats et les chiens comptent pour 4 p. 100 des cas confirmés. La diminution du nombre de cas positifs de rage, qui sont passés de 770 en 2000 à 444 en 2001, tient à la baisse des cas signalés chez les mouffettes au Manitoba et en Saskatchewan (qui est tombé, de 404 en 2000, à 124 en 2001).

Aucune zoonose, comme la rage, n'a été signalée chez les humains l'an dernier, contrairement à d'autres de ces maladies, comme les bactéries du genre *Salmonella* et les infections à *E. coli*.

Initiatives – L'Agence tentera de tisser des liens plus étroits avec les établissements de santé publique pour obtenir de l'information sur leurs fréquences de manière à contrôler les maladies transmissibles aux humains.

Objectif stratégique : Satisfaire aux exigences zoosanitaires scientifiques d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.

Secteur – Les exportations canadiennes d'animaux sains ainsi que de produits et sous-produits carnés de qualité supérieure contribuent à notre prospérité. Le Canada a exporté dans divers pays plus de 15 millions de volailles et d'animaux de ferme vivants.

Rôle de l'ACIA – L'Agence facilite l'exportation d'animaux et de matériel génétique animal canadiens en négociant des protocoles avec d'éventuels partenaires commerciaux étrangers. Elle délivre des certificats d'exportation attestant que la santé du bétail canadien satisfait aux exigences du pays importateur.

Rendement – Elle a négocié de nouveaux protocoles d'exportation avec sept pays et a travaillé à améliorer l'accès aux marchés existants en révisant et en mettant à jour des accords d'exportation. Les exportateurs canadiens profitent de son expertise en matière de certification des animaux, de leurs produits et sous-produits ainsi que des produits biologiques vétérinaires, conformément aux exigences des pays importateurs. En effet, ils peuvent miser sur la réputation du Canada d'offrir des produits de qualité et sur sa capacité à respecter les conventions internationales.

En janvier 2001, l'ACIA a participé à un atelier de l'Agence canadienne de développement international (ACDI) destiné à fournir aux délégués de la République populaire de Chine de l'information sur les responsabilités des pays membres de l'OMC en ce qui concerne les règles sanitaires et phytosanitaires de cet organisme.

Des représentants de l'ACIA et de Santé Canada ont participé à un groupe de travail de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) sur la sécurité des nouveaux aliments et des aliments du bétail. Parmi les activités de cette année, mentionnons des préparatifs pour l'exécution du premier projet d'information sur la salubrité des aliments que consomment le grand public et le bétail, à l'intention de la Fédération russe et des pays voisins pour l'automne 2002. Le comité d'orientation, dirigé par le Canada, a préparé une étude de cas sur le maïs porteur de *Bacillus thuringensis* (Bt) ainsi que du matériel didactique pour l'évaluation de la salubrité des aliments destinés aux êtres humains et au bétail. De plus, le Canada et le Royaume-Uni ont préparé la première ébauche de nouveaux documents de consensus sur l'évaluation de la salubrité des aliments conçus pour le bétail, qui a été parachevée en juin 2002.

Objectif stratégique : Améliorer la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du fédéral.

Secteur – De bons aliments contribuent au bien-être et à la productivité du cheptel. Des aliments salubres sont essentiels à la production de viande, de lait et d'œufs salubres.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail*, l'Agence s'assure que ces aliments utilisés au Canada sont sûrs, efficaces et bien étiquetés.

Rendement – Elle réglemente les établissements d'équarrissage et leur délivre des permis d'exploitation. Ces établissements traitent 1,7 million de tonnes de matières animales non comestibles et produisent un certain nombre de produits, y compris des farines de protéines¹³ de haute qualité servant à fabriquer de la nourriture pour le bétail (90 p. 100) et pour les animaux de compagnie (10 p. 100). Les farines de protéines issues de l'équarrissage doivent être sûres afin d'empêcher la propagation des maladies animales, comme l'ESB. L'an dernier, les 32 usines d'équarrissage du Canada se sont avérées conformes aux règlements. De même, tous les exploitants de ces établissements ont respecté les règlements se rapportant à la fabrication et à l'étiquetage.

La *Loi relative aux aliments du bétail* et son règlement d'application mentionne les produits nécessitant un enregistrement. L'an dernier, l'ACIA a reçu et traité 880 demandes d'enregistrement des aliments du bétail ou d'approbation d'ingrédients présentées par l'industrie. De ce nombre, 794 (90 p. 100 des demandes) ont satisfait aux exigences réglementaires et ont été approuvées. Ces chiffres correspondent aux résultats des dernières années.

Initiatives – En octobre 2001, l'Agence, en collaboration avec l'Association de nutrition animale du Canada, a organisé un atelier à l'intention de 60 participants de l'industrie des aliments du bétail afin que soient réexaminées ses politiques et ses façons de faire relatives à l'étiquetage et à l'enregistrement de ces aliments ainsi qu'à l'approbation des ingrédients entrant dans leur fabrication. Cet exercice visait à améliorer l'efficacité générale du processus d'évaluation des demandes. L'initiative a été bien accueillie et elle devrait améliorer la qualité des demandes que l'Agence reçoit pour l'enregistrement de nouveaux produits.

En ce qui concerne les aliments médicamenteux pour animaux, l'ACIA passe aux prochaines étapes de son projet d'octroyer des permis pour tous les fabricants canadiens. Le règlement proposé cherche à apaiser les préoccupations mondiales soulevées par l'utilisation des

¹³ La farine de protéines est dérivée de sous-produits animaux et sert d'ingrédients dans la fabrication de la nourriture animale. Conformément au *Règlement sur la santé des animaux*, les protéines issues exclusivement de porcins ou d'équidés ainsi que les protéines de lait et de sang provenant de tous les mammifères, y compris les ruminants, peuvent être données comme nourriture à toutes les espèces animales, y compris les ruminants.

médicaments chez les animaux destinés à l'alimentation en établissant une série minimale de mesures de contrôle des procédés à mettre en oeuvre au Canada, y compris des conditions d'octroi de permis pour les exploitants d'établissements de fabrication d'aliments médicamenteux. Des fonctionnaires de l'ACIA s'affairent à terminer un manuel exhaustif de méthodes qui servira de guide interprétatif pour accompagner le règlement proposé et qui devrait aider à améliorer la conformité à la réglementation des aliments du bétail et de leur étiquetage. Au printemps 2001, l'ACIA a réalisé des projets pilotes d'un bout à l'autre du Canada pour mettre à l'essai le manuel des méthodes et le règlement proposé. Durant cet exercice, elle a réexaminé les méthodes de validation du rendement des malaxeurs, de vérification des balances et d'étalonnage des appareils, d'approbation du nettoyage de l'équipement et d'inventaire. De l'information a été recueillie sur divers systèmes de fabrication, surtout ceux utilisés à la ferme. Bien que, dans la plupart des installations inspectées, il y avait déjà en place certains des mécanismes de contrôle de fabrication exigés par le règlement proposé, peu d'entre elles les avaient tous. Le nombre d'échantillons recueillis a confirmé l'importance de disposer d'un manuel des méthodes et de tenir un inventaire quotidien pour les systèmes de production en vrac.

Afin de soutenir les activités de dépistage, de lutte et d'éradication menées par l'ACIA, celle-ci a assuré la prestation d'un cours de formation intensif de 10 jours sur la préparation à l'apparition éventuelle d'une maladie animale exotique (MAE), le prélèvement d'échantillons, le transport de marchandises dangereuses et les modalités d'intervention face à un foyer de MAE. Fait à noter, au cours des trois dernières années, plus de 50 employés ont reçu cette formation. Les intervenants de l'ACIA ont également obtenu de la formation sur les accidents de transport et les méthodes d'intervention sur le terrain lorsqu'on soupçonne l'existence de certaines maladies chez des animaux vivants. De plus, l'Agence a consacré des efforts considérables à la mise au point de matériel de formation destiné aux recrues des centres de lutte contre les foyers de MAE dans les domaines du diagnostic, des examens cliniques, de la nécropsie, du prélèvement d'échantillons, de la biosécurité durant les visites à la ferme ainsi que des protocoles de nettoyage et de désinfection. Toutes ces initiatives se greffaient aux activités visant à préparer l'ACIA à l'éventualité d'un foyer de MAE.

Au cours des cinq dernières années, l'Agence a assuré la formation en matière de comportement animal, de manutention des animaux et de politique d'application du transport sans cruauté, avec pour objectif de fournir de la formation à la totalité de l'effectif cible au cours de cet échéancier. Jusqu'à présent, plus de 880 employés d'un bout à l'autre du Canada l'ont reçue et elle entend poursuivre dans cette voie selon les besoins.

2.4 Protection des végétaux

Résultat stratégique : Protection des ressources végétales et réglementation des intrants.

Les ressources végétales du pays jouent un rôle crucial à l'égard du bien-être économique des Canadiens. Ainsi, le secteur forestier et le secteur agricole et agroalimentaire comptent parmi les cinq principales industries du Canada. En 2001, les expéditions du seul secteur forestier ont été évaluées à 78,6 milliards de dollars; par ailleurs, les composantes céréales et oléagineux, engrais, et semences du secteur agricole et agroalimentaire ont rapporté respectivement 8,3, 5,8 et 1 milliard de dollars. Des millions de Canadiens tirent leur gagne-pain de ces industries et on estime¹⁴ que le secteur forestier a fourni des emplois directs et indirects à plus de 823 000 d'entre eux, tandis que près du double du nombre d'emplois se trouvent dans le secteur agricole et agroalimentaire.

Programmes de protection des végétaux

- Protection des végétaux
- Semences
- Engrais

Rôle de l'ACIA – L'Agence empêche les ravageurs exotiques d'entrer au pays et de s'y propager en exigeant que les produits réglementés fassent l'objet d'un permis d'importation, en menant des inspections aux points d'entrée au pays et en exécutant des activités de surveillance. En outre, le personnel de l'Agence s'emploie sur le territoire canadien à lutter contre les ennemis des végétaux ou à les éradiquer. Parmi eux figurent les virus, les champignons, les bactéries, les mycoplasmes, les nématodes, les insectes et les mauvaises herbes. Certains de ces efforts de lutte et d'éradication sont déployés en collaboration avec les instances provinciales et municipales et les partenaires du secteur.

L'Agence a également mené des inspections en vue de vérifier si les semences et les engrais, deux intrants clés en production végétale, étaient conformes aux normes régissant l'innocuité et les produits.

Des membres certifiés du secteur ou des tierces parties agréées exécutent certaines des activités de protection des végétaux qui sont du ressort de l'ACIA. À cet effet, l'Agence élabore les processus à suivre, certifie ceux qui s'acquitteront des activités et vérifie la prestation des services. C'est ainsi que l'Institut canadien des semences compte 46 laboratoires privés accrédités pour l'analyse des semences. En outre, quelque 225 établissements de production de matériaux d'emballage en bois sont certifiés sous le régime du Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois et autorisés à produire de tels matériaux, qui doivent cependant respecter les exigences à l'importation de l'Union européenne (UE).

¹⁴ Source pour l'année 2000 : Statistique Canada

L'Agence contribue à protéger les ressources végétales du Canada en appliquant trois programmes distincts, qui sont néanmoins reliés : protection des végétaux, semences et engrais. Ces programmes s'appuient sur les activités stratégiques suivantes :

- Empêcher l'entrée au Canada des ennemis réglementés des végétaux et leur propagation sur le territoire canadien.
- Répondre aux exigences d'importation d'autres gouvernements et participer à l'élaboration conjointe de plans de travail et de méthodes de certification.
- Appliquer des programmes efficaces à l'égard des facteurs de production végétale qui cadrent avec les nouvelles tendances internationales et les nouvelles technologies qui régissent l'innocuité, les produits et les procédés au moyen de normes rigoureuses.

Dans le cadre de la *Loi sur la protection des végétaux*, de la *Loi sur les engrais* et de la *Loi sur les semences*, l'ACIA a mené 57 enquêtes qui ont abouti à 10 poursuites devant les tribunaux et à l'imposition d'amendes totalisant 21 000 \$. Les condamnations avaient trait à l'importation de porte-greffe contenant de la terre, à la vente de semences non homologuées et à la formulation de fausses déclarations dans les formulaires de déclaration d'importation.

Principaux partenaires – L'ACIA travaille avec d'autres à la protection des ressources végétales. Ses principaux partenaires comprennent :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – L'ACIA travaille avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral pour améliorer les connaissances scientifiques nécessaires à la définition de politiques et des normes, à l'élaboration des règlements et des normes, aux ententes réglementaires sur l'accessibilité des marchés, à l'évaluation des risques, à la surveillance et la cueillette de renseignements, aux inspections et à la réduction scientifique des risques.

Gouvernements provinciaux – Au niveau provincial, l'ACIA travaille en étroite collaboration avec les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et des Forêts. Les activités entreprises avec ces partenaires reflètent celles réalisées avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral.

Intervenants non gouvernementaux – L'ACIA consulte différents intervenants, dont les représentants de l'industrie et d'autres, en ce qui concerne ses politiques, ses programmes et ses activités de réglementation. L'Agence souhaite la coopération en matière de recherche et les conseils d'experts sur les systèmes d'inspection et de certification. Ces partenaires comprennent : les associations de produits, les instituts scientifiques, les courtiers, les associations d'importateurs et d'exportateurs, les organismes de protection de l'environnement, les scientifiques et les spécialistes dans les universités et les centres de recherche, etc.

Partenaires commerciaux et organismes internationaux – L'ACIA travaille avec un certain nombre de partenaires commerciaux canadiens, et d'organismes internationaux, afin de maximiser l'efficacité de la réglementation canadienne dans le cadre des réglementations

internationales. L'Agence soutient aussi les positions canadiennes en matière de normes et de réglementation sur la scène internationale. Parmi les partenaires principaux, on compte le service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux du département de l'agriculture des États-Unis, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la Convention internationale pour la protection des végétaux, et sa division régionale, l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes, l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Association internationale d'essais de semences, l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales, la Coopération économique Asie-Pacifique et les comités de l'OMC et de l'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

Défis à relever et risques – La menace d'introduction au Canada d'espèces envahissantes est de plus en plus grande, en raison du volume croissant des échanges commerciaux avec les pays à risque élevé, et de l'augmentation des découvertes de parasites à l'échelle mondiale. La combinaison des facteurs suivants la pousse à moderniser ses programmes : le volume et la diversité des produits importés, la rapidité du mouvement des produits à l'échelle mondiale, la découverte de parasites dans de nouvelles « voies » de transmission comme les emballages en bois. La coopération entre les gouvernements et l'industrie est de plus en plus nécessaire pour faire face à ces problèmes. Pour relever ces défis importants, il faut prioritairement revoir les programmes et faire le lien entre les politiques et les programmes en mettant l'accent sur l'analyse des voies d'entrée à risque, sur l'interdiction efficace de la contrebande et sur le recours à la science et à la technologie moderne pour élaborer des méthodes de reconnaissance et de détection rapides.

La confiance des consommateurs et des marchés envers les systèmes de contrôle et de certification antiparasitaires du Canada est essentielle si le pays veut conserver ses marchés existants et en conquérir de nouveaux. Les produits doivent respecter des exigences de plus en plus contraignantes de la part des gouvernements étrangers qui disposent de systèmes scientifiques de certification et de déclaration au soutien des exportations. Les exigences accrues en matière d'exportation poussent l'Agence à revoir continuellement ses systèmes de certification et les rôles de ses partenaires des provinces et de l'industrie. Les programmes de contrôle de la qualité, sur lesquels repose la confiance nationale et internationale, sont de plus en plus importants dans les échanges commerciaux.

Le recours aux nouvelles technologies et les progrès réalisés en matière de production agricole exercent une pression sur les programmes existants. La conception des programmes doit évoluer au rythme de ces changements, et cela doit se faire dans un contexte international. L'administration des différents systèmes d'émission de permis, d'enregistrement et de certification doit demeurer flexible. Cela comprend : l'enregistrement des engrais et des suppléments, les établissements producteurs de semences et les variétés de semences, l'inspection et la certification des plantes et des produits végétaux destinés à l'exportation, l'inspection des plantes et des produits végétaux réglementés destinés à l'importation, l'approbation des plantes à caractères nouveaux et l'obtention des droits pour les variétés nouvelles.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001–2002)

Dépenses totales (en millions de \$)	84,0
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de \$)	8,4
Ressources humaines (ETP)	835

* Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.

Réalisations

Objectif stratégique : Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies propres aux végétaux et de phytoravageurs faisant l'objet d'une réglementation.

Secteur – Le secteur des végétaux et de leurs produits (céréales, fruits et légumes et plantes), dont un grand nombre de Canadiens tirent leur gagne-pain d'activités menées dans ce domaine, génère un chiffre d'affaires de 44 milliards de dollars. L'introduction ou la propagation de tout ennemi des plantes pourrait avoir un effet dévastateur sur la population canadienne et l'économie en général.

Rôle de l'ACIA – Sous le régime de la *Loi sur la protection des végétaux*, l'Agence réglemente l'importation de certaines espèces de plantes et de leurs produits en vue d'aider à contrer l'introduction et la propagation d'ennemis des végétaux qui risquent de nuire à la biodiversité au Canada, à ses ressources de base intérieures et à sa capacité d'exporter des végétaux et leurs produits.

Rendement – En 2001-2002, le personnel de l'ACIA a octroyé 6 187 licences d'importation de végétaux réglementés, et de leurs produits, et a mené 35 247 inspections à l'importation qui visaient à confirmer la conformité avec les lois et règlements fédéraux. Ses inspecteurs ont aussi effectué 3 107 inspections d'expéditions destinées à l'importation. Leurs interventions ont mené à l'aliénation de 2 174 expéditions non conformes et à 933 traitements supervisés.

Les licences d'importation prescrivent les conditions à respecter pour que l'Agence puisse contrer le niveau de risque de présence de ravageurs qui est associé aux produits importés, avant que ceux-ci ne soient présentés pour l'importation au Canada. Les inspecteurs responsables des produits à importer déterminent les cas de non-conformité; ils empêchent ainsi des expéditions contaminées (par exemple des végétaux destinés à la multiplication qui sont contaminés par des ravageurs terricoles) d'introduire de nouveaux ennemis dans les zones de production végétale et

forestière du pays. L'implantation de nouveaux ravageurs au Canada pourrait avoir une incidence directe sur le fondement de la certification qui est associée aux 67 742 certificats phytosanitaires que l'ACIA a délivrés pour des expéditions destinées à l'exportation.

En 2001-2002, l'Agence a mené des enquêtes à l'égard de 20 organismes (insectes, champignons, virus et nématodes) qui visaient à dépister la présence de ravageurs exotiques, à délimiter le territoire d'infestation des ravageurs réglementés dans certaines parties du Canada et à appuyer les programmes d'éradication. L'information que l'ACIA en tire sert à valider les exigences d'importation et à appuyer la certification à l'exportation des végétaux et de leurs produits. Le nombre total d'organismes visés par l'enquête s'est accru légèrement par rapport à celui des années précédentes, en raison de la découverte de nouvelles incursions et introductions d'ennemis des végétaux¹⁵. Les principaux efforts ont porté sur la gale verruqueuse de la pomme de terre, la rouille blanche du chrysanthème, le scarabée japonais, le virus de la sharka du prunier, le longicorne brun de l'épinette et le longicorne étoilé de Chine.

Le virus de la sharka du prunier (VSP) est une grave maladie des arbres fruitiers à noyaux, dont le pêcher, le nectarinier, le prunier et l'abricotier. Après avoir confirmé la présence du VSP en Ontario en juin 2000, près de Niagara-on-the-Lake, et plus tard en Nouvelle-Écosse (un cas), l'ACIA a mené un programme d'éradication qui a englobé l'abattage des arbres malades et l'établissement de zones de quarantaine.

En 2001, l'Agence a collaboré avec les gouvernements provinciaux à une enquête plus approfondie; elle a prélevé 153 000 échantillons dans des régions productrices de fruits à noyaux de la Nouvelle-Écosse, du Québec, de l'Ontario et de la Colombie-Britannique, et les a analysés. Le VSP n'a pas été décelé ailleurs que dans les zones de quarantaine établies de l'Ontario, à une exception près : une zone située près de la limite de la zone de quarantaine. Dans ce cas, une nouvelle zone de quarantaine a été établie. Les efforts d'éradication et d'enquête se poursuivent en 2002 en vue d'empêcher ou d'éradiquer cette maladie.

Au printemps 2000, le Service canadien des forêts a déterminé que le longicorne brun de l'épinette (LBE) avait causé la mort d'épinettes noires, rouges, blanches et de Norvège dans le parc Point Pleasant de la municipalité régionale de Halifax. Il s'agissait du premier cas connu d'infestation de ce ravageur forestier envahissant en Amérique du Nord. Pour contrer cette menace, l'ACIA a mené un vaste programme d'enquête et d'éradication à compter de 2000. L'année suivante, 106 autres arbres infectés ont été abattus dans le parc et 588 arbres l'ont été à l'extérieur du parc, ce qui a porté le nombre total d'arbres détruits à 4 196. Même si le nombre d'arbres malades dépistés jusqu'en mars 2002 a diminué, l'ACIA continue de suivre de près ce programme d'éradication. La réduction du nombre d'arbres infestés découverts donne à penser que l'Agence et ses partenaires réussissent à réduire les populations globales du LBE dans la zone en quarantaine et progressent vers l'atteinte de leur objectif, soit d'éliminer ce ravageur forestier envahissant introduit au pays.

¹⁵ Pour de plus amples renseignements sur les enquêtes phytosanitaires, il suffit de consulter l'adresse <www.inspection.gc.ca/francais/ppc/science/pps/situf.shtml>.

La confirmation de la présence de la gale verruqueuse, maladie fongique d'origine terricole, dans un champ de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard en octobre 2000 a d'entrée de jeu incité les États-Unis à décréter une interdiction d'importation pour toutes les pommes de terre en provenance de l'Île. Les Américains ont par la suite levé l'interdiction grâce à la vaste enquête qu'a menée l'ACIA pour prouver que cette maladie n'était présente que dans un champ et grâce aux mesures de quarantaine prises à cet endroit. En 2001, le Canada concluait une entente de trois ans sur la poursuite des expéditions de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard aux États-Unis et à d'autres provinces sous réserve de conditions déterminées.

L'ACIA réglemente la dissémination, dans l'environnement, de végétaux à caractères nouveaux¹⁶ (VCN). Les VCN sont le produit de la biotechnologie et de l'application de techniques comme l'amélioration génétique classique, la mutagenèse et les technologies de l'ADN recombinant.

Les essais au champ en conditions confinées donnent aux phytogénéticiens la possibilité de mener des recherches sur les VCN et de comprendre les interactions entre le végétal et l'environnement. Lorsque l'Agence autorise de tels essais sur des VCN, ces expériences sont menées selon des modalités précises qui atténuent leurs effets éventuels sur l'environnement et réduit au maximum le flux génétique découlant de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon qui empêche l'introduction d'un(de) caractère(s) nouveau(x) dans les systèmes d'approvisionnement en aliments de consommation humaine et animale. Pour vérifier si les phytogénéticiens respectent les modalités de la dissémination, le personnel de l'ACIA inspecte tous les essais au champ de l'année en cours et les champs qui font l'objet de restrictions d'utilisation après la récolte. À l'occasion, les phytogénéticiens ne se conforment pas intégralement aux modalités de l'essai au champ; dans une telle éventualité, l'Agence collabore étroitement avec eux à corriger la situation. Au cours de la période visée, les problèmes de conformité qui ont été observés dans des essais au champ ont été corrigés et n'ont posé aucune menace à l'environnement ni à la sécurité. Aucun VCN n'est mis sur le marché tant et aussi longtemps qu'il démontre des problèmes de conformité. (Voir le tableau en page 59 relatif aux activités d'inspection du Bureau de la biosécurité végétale en 2001).

Des Instructions particulières de travail (IPT) ont été ébauchées; elles décrivent les nouvelles activités d'inspection exigées par l'ACIA. Ces IPT traitent des protocoles d'inspection qui régissent l'aliénation et le stockage des produits ainsi que les dossiers que doivent conserver les gestionnaires d'essais au champ en conditions confinées. L'ACIA a également intensifié l'inspection des essais au champ qui sont soumis à des restrictions après la récolte. Les activités d'inspection décrites dans ces Instructions sont menées au cours de la période végétative 2002.

¹⁶ Les VCN sont des variétés ou génotypes de végétal possédant des caractères qui ne présentent aucune équivalence essentielle, quant à leur utilisation particulière et à leur sûreté pour l'environnement et pour la santé humaine, avec ceux d'autres végétaux de la même espèce au Canada, en fonction des critères suivants : possibilité que le VCN se comporte davantage comme une mauvaise herbe; possibilité de flux génétique vers d'autres espèces; possibilité que le VCN devienne nuisible; impact sur les organismes non visés; impact sur la biodiversité.

Activités d'inspection du Bureau de la biosécurité végétale en 2001			
	Essais, semis d'automne (2000)	Essais, après la récolte (2001)	Essais de l'année en cours (2001)
Nombre d'essais menés	20	1186	283
Nombre d'essais inspectés	18	263	272
Pourcentage des essais inspectés	90	22	96
Nombre d'essais où des problèmes de conformité se sont posés	2	22	30
Pourcentage des essais ayant eu des problèmes de conformité	12	8,4	11

Initiatives – L'Agence a exécuté plusieurs projets de recherche qui viendront enrichir le bagage de connaissances sur lequel repose l'élaboration des politiques en matière de réglementation. Ces projets viennent compléter l'information que les entreprises fournissent dans leurs demandes de dissémination, dans l'environnement, de VCN ayant fait l'objet d'essais en conditions non confinées. Des travaux de recherche ont été confiés à contrat à des chercheurs universitaires, à des entreprises privées et à des chercheurs de l'État. Il est possible d'en consulter les résultats à l'adresse : www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/pbo/pbobbvf.shtml.

Objectif stratégique : Satisfaire aux exigences d'importation d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail ainsi que de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement.

Secteur – Le Canada exporte pour 23,6 milliards de dollars de produits végétaux vers plus de 155 pays.

Rôle de l'ACIA – L'Agence certifie que les produits forestiers, végétaux et semenciers du Canada répondent aux exigences à l'importation des autres pays; elle atteste notamment que ces produits sont exempts de ravageurs justiciables de quarantaine. Cette certification facilite le commerce international des produits et préserve l'excellente réputation dont jouissent les végétaux canadiens et leurs produits sur le marché mondial.

Rendement – En 2001, les inspecteurs de l'ACIA ont délivré 67 742 certificats phytosanitaires. Il s'agit d'une hausse par rapport aux 54 389 certificats octroyés en 2000. Par ailleurs, l'Agence a été saisie de 60 avis à l'égard de produits canadiens qui ne répondaient pas aux exigences d'importation d'un pays. Il s'agit d'une baisse, car en 2000 elle avait reçu une centaine de notifications à cet effet. Règle générale, les expéditions ont été dédouanées, souvent grâce à

l'intervention de l'Agence, à l'exception de 10 cas où les envois ont été retournés au Canada. Dans deux autres circonstances, les végétaux composant l'expédition ont été incinérés. Ce faible taux de non-conformité aux exigences étrangères indique que l'ACIA continue d'être à la hauteur de sa fiche reluisante en certification phytosanitaire.

Initiatives – L'ACIA continue de représenter l'Amérique du Nord (Canada, États-Unis et Mexique) au sein d'un influent comité international de normalisation établi par la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). L'an dernier, la CIPV, regroupant 117 pays membres, a adopté quatre nouvelles normes internationales et en a modifié une. Il convient de signaler parmi celles-ci les *Directives pour la réglementation des matériaux d'emballage en bois utilisés dans le commerce international*, dont l'ACIA a été l'instigatrice.

Les représentants de l'ACIA ont également pris part aux activités de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (NAPPO); ils ont ainsi continué de jouer un rôle clé dans l'élaboration de nouvelles normes ou dans la révision de normes en vigueur.

Semences

Objectif stratégique : Mettre au point des programmes efficaces pour les intrants végétaux qui sont conformes aux nouvelles tendances internationales et aux nouvelles technologies, et qui sont assortis de normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les méthodes.

Secteur – Les facteurs de production végétale (intrants) comme les semences sont vitaux pour les producteurs canadiens.

Rôle de l'ACIA – L'Agence et le secteur des semences sont conjointement responsables de la qualité des semences au Canada. Sous le régime de la *Loi sur les semences*, l'Agence réglemente les semences et homologue les variétés de semences et les établissements qui en produisent. Le personnel de l'Agence inspecte celles importées et mène des inspections et des activités de surveillance sur le marché afin de déterminer si les semences mises en vente au Canada répondent aux normes établies. En outre, l'ACIA atteste que les semences généalogiques destinées à l'exportation répondent aux normes des pays importateurs. Le secteur se charge de conditionner les semences, de les échantillonner, d'en analyser la pureté et la germination, de les classer et les étiqueter sous l'oeil attentif de l'ACIA et de l'Institut canadien des semences (ICS). L'Agence audite les activités de l'ICS en tant qu'organisme de vérification de la conformité. Une vérification effectuée au cours de l'hiver 2001 a révélé que les normes de qualité de l'ICS sont conformes à celles de l'Agence et a fait ressortir des possibilités d'améliorer les rapports et les communications. Les correctifs sont d'ailleurs en voie d'être apportés. De concert avec l'ICS, l'Agence supervise un programme actif d'accréditation des laboratoires d'analyse des semences pour 46 laboratoires privés et environ 100 analystes qui dispensent ce type de services. Les laboratoires d'analyse des semences de l'Agence fournissent à l'ICS des services techniques de vérification et d'essais d'aptitude pour l'accréditation de ces laboratoires privés.

Rendement – L'ACIA exploite deux laboratoires d'analyse des semences qui fournissent des conseils scientifiques vitaux et des services d'analyse à l'égard de la germination des semences, de leur viabilité, de leur pureté mécanique et variétale et des maladies transmises par les semences; leurs services portent aussi sur les graines de mauvaises herbes qui sont des ennemies des végétaux justiciables de quarantaine. Ces laboratoires ont mené 11 046 analyses sur 10 642 échantillons soumis à cette fin; les analyses ont surtout porté sur la pureté mécanique et variétale, sur la germination et les maladies. Ces services sont dispensés dans le cadre du Programme de contrôle et de la vérification de la conformité des semences de l'Agence; ils servent aussi à délivrer des certificats internationaux aux lots de semences destinées à l'exportation. Ces laboratoires ont également effectué 2 243 évaluations de la conformité des semences à importer avec les exigences d'entrée au Canada et préparé 97 examens pour l'évaluation des classeurs du secteur. C'est là une nouvelle approche, qui vise à réduire la fréquence des expéditions à l'importation qui ne respectent pas les normes.

Le Bureau d'enregistrement des variétés (BEV) homologue la plupart des cultures agricoles du Canada. Il dispose d'un site Web qui donne au secteur des semences et à l'industrie agroalimentaire en général l'information la plus à jour sur l'état de l'homologation des variétés végétales. Au cours de l'année écoulée, il a homologué 156 variétés, parmi lesquelles figurent deux variétés de canola (*Brassica juncea*) qui ont été homologuées par contrat. Il s'agit d'une nouvelle culture qui a été mise au point au Canada et ces variétés sont les premières du genre au monde.

Les inspecteurs de l'ACIA ont mené des inspections sur le terrain en ciblant les établissements dont la fiche de conformité était mauvaise et ceux qui avaient fait l'objet de plaintes. En 2001, les résultats d'analyse ont révélé que 92 p. 100 des semences généalogiques et 81 p. 100 des semences non généalogiques répondaient aux normes prescrites; ces taux de conformité vont dans le sens de ceux des années précédentes. Le personnel d'inspection a répondu à 438 plaintes, qui ont mené à l'émission de 269 lettres de sensibilisation et de mise en garde, à 124 consignations, à 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les tribunaux. Parmi les poursuites dignes de mention, figure le procès intenté à un récidiviste qui, pour avoir vendu des variétés non homologuées et avoir ainsi contrevenu à la *Loi sur les semences* et à son règlement d'application, s'est vu imposer une amende de 16 000 \$ et deux années de probation. Ce dénouement important établit un précédent pour les cas de contravention à la *Loi sur les semences* et constitue un dissuasif convaincant qui devrait accroître le taux de respect des exigences de la réglementation sur les semences.

La crainte que n'ait été importée de la semence de maïs soumise à une manipulation génétique non approuvée (StarLink™) a incité l'ACIA à publier un avis dans lequel elle annonce à la profession que les semences de maïs cultivé importées des États-Unis doivent être accompagnées de documents prouvant que les analyses menées sur les semences à l'égard de ce caractère ont donné des résultats négatifs. Elle a également mis en place un plan d'échantillonnage des semences qui vise à vérifier l'exactitude de la documentation. Tous les échantillons analysés se sont révélés négatifs quant à la présence du caractère StarLink™. On a toutefois signalé en 2001 la présence du caractère extérieur StarLink™.

dans du maïs non génétiquement modifié produit au Canada ainsi que dans des semences entreposées. Le personnel de l'ACIA est intervenu rapidement pour éliminer de façon appropriée les semences et imposer des restrictions post-culturelles.

Initiatives – Au Canada, c'est l'Association canadienne des producteurs de semences (ACPS) qui est chargée d'élaborer les normes en matière de pureté génétique, de réglementer la production des cultures de semences généalogiques et de certifier la pureté variétale de ces cultures. Les inspecteurs de l'ACIA examinent les cultures et en vérifient la pureté variétale ainsi que les conditions de croissance des semences généalogiques. Les rapports d'inspection préparés par le personnel de l'Agence sont remis à l'ACPS qui, à son tour, délivre des certificats de récolte indiquant que les normes variétales ont été respectées. L'an dernier, un nombre de 4 262 producteurs ont produit des semences généalogiques dans 25 413 champs. Les inspecteurs de l'Agence et les inspecteurs privés des cultures agréés par l'ACIA ont mené ces inspections, qui ont porté sur quelque 532 872 hectares; ils ont constaté que, tout comme les années précédentes, à peine plus de 1 p. 100 des superficies inspectées ne répondait pas aux normes de l'ACPS et n'était donc pas admissible à la certification des cultures qui était sollicitée.

En vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*, l'ACIA protège le travail des phytogénéticiens. Après avoir créé une nouvelle variété, un phytogénéticien présente à l'Agence une demande de protection de droits qui lui permettra d'avoir une emprise sur la multiplication et la vente du matériel de reproduction de la variété. Pour se faire accorder ce droit, le demandeur doit prouver que la variété est nouvelle, distincte, uniforme et stable. Le tableau ci-dessus illustre ce qui est ressorti du traitement des demandes reçues en 2000-2001.

Demandes de protection de droits reçues de phytogénéticiens¹⁷				
	Demandes de protection de droits	Demandes approuvées	Renouvellements	Recettes tirées par l'Agence pour la prestation de services
Année civile 2000	405	193	485	627 500 \$
Année civile 2001	450	202	566	598 400 \$

¹⁷ La protection des droits d'obtention n'est accordée aux demandeurs qu'une fois les exigences d'examen remplies. Selon l'espèce végétale en cause, le processus d'approbation de l'ACIA peut prendre plusieurs années. Par conséquent, les demandes déposées une année civile donnée ne seront pas approuvées la même année. La colonne « renouvellements » a trait aux variétés pour lesquelles une demande d'octroi de droits a déjà été approuvée, mais a été renouvelée au cours de l'année civile.

Engrais

Secteur – Le secteur canadien des engrais génère un chiffre d'affaires de plus de 5,8 milliards de dollars. L'éventail de produits réglementés est large et englobe, entre autres, les engrais mélangés en vrac pour les cultures agricoles, les engrais domestiques et de jardin, les engrais renfermant des pesticides, les suppléments comme les produits microbiens viables qui visent à stimuler la croissance ou le rendement des végétaux, les produits recyclés comme le compost et les matières d'égout traitées, ainsi que les produits chimiques synthétiques comme les régulateurs de croissance végétale ou les agents mouillants du sol.

Rôle de l'ACIA – Les engrais importés ou vendus au Canada sont réglementés; ils doivent satisfaire à des exigences d'homologation et à des normes d'innocuité, d'efficacité et d'étiquetage. En réglementant ces produits, on cherche à vérifier s'ils sont sûrs pour la santé humaine et l'environnement, à confirmer leur efficacité et à veiller à ce qu'ils soient étiquetés de façon à être présentés comme il se doit sur le marché. En vertu de la *Loi sur les engrais*, l'Agence vérifie les produits réglementés, détermine s'ils répondent aux normes et prend les mesures appropriées dans les cas de non-conformité des produits.

Rendement – En 2001-2002, l'Agence a supervisé l'échantillonnage et les analyses menés dans le cadre du Programme canadien d'assurance de la qualité des engrais (PCAQE). Ce programme secteur-État à participation facultative met à contribution les fabricants d'engrais, qui prélèvent des échantillons de leur production, les envoient à des laboratoires agréés et font part des résultats d'analyse obtenus à l'ACIA. Celle-ci collige l'information obtenue et publie les cotes attribuées aux usines d'engrais dans le Rapport canadien de vérification de la qualité des engrais. La plupart des échantillons présentés sous le régime du PCAQE, comme on peut le constater dans le tableau suivant, ont été jugés conformes à la réglementation canadienne. En 2001, le taux de conformité a fléchi légèrement par rapport à celui des années précédentes : il est passé à 80 p. 100. Le PCAQE est un programme efficace de suivi qui permet à l'Agence de réaffecter ses ressources vers d'autres domaines d'activités : vérifications du contrôle de la qualité, examen des aspects liés à la santé et à la sécurité et exécution d'enquêtes sur les plaintes.

Outre l'échantillonnage effectué dans le cadre du PCAQE, l'ACIA a suivi la production d'engrais en vrac d'environ 1 220 établissements à l'échelle du pays. À ces usines, les inspecteurs de l'Agence ont prélevé 717 échantillons pour en vérifier les teneurs garanties et ont constaté un taux de conformité de 79,5 p. 100. Certains des échantillons ont été prélevés auprès d'établissements participant au PCAQE. Lorsque l'analyse d'un échantillon indique qu'un produit ne répond pas aux normes, l'inspecteur assure le suivi auprès de l'établissement ayant préparé le mélange. Ce suivi peut prendre la forme d'une visite sur place ou d'une correspondance avec le directeur de l'établissement. L'inspecteur collabore souvent avec le fabricant à déterminer les motifs pour lesquels le produit a été jugé non conforme. Il appartient ensuite au fabricant d'apporter les correctifs nécessaires et de faire en sorte que ses préparations à venir répondent aux exigences de la *Loi sur les engrais*. Si un fabricant récidive, l'Agence prend alors les mesures appropriées pour appliquer la loi.

Le PCAQE : niveau de l'échantillonnage et degré de conformité du secteur					
	1997	1998	1999	2000	2001
Nombre d'échantillons	3581	3483	3273	2887	2804*
Degré de conformité du secteur	84,60 %	82,95 %	84,38 %	84,5 %	80,0 %
* La diminution du nombre d'échantillons tient en partie au nombre variable de participants facultatifs au PCAQE.					

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 196 échantillons d'inoculants pour légumineuses (bactéries fixatrices d'azote) et de semences pré-inoculées et ont constaté un taux de conformité de 90,8 p. 100. L'échantillonnage visait les produits qui posaient un risque plus élevé de ne pas répondre aux normes de qualité et les produits nouveaux sur le marché.

Au cours de l'année écoulée, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 116 échantillons d'engrais dans le but de déterminer si les produits réglementés se conformaient aux normes d'innocuité pour ce qui est des métaux lourds comme le cadmium, l'arsenic, le plomb et le mercure. Parmi les produits échantillonnés se trouvaient des engrais contenant des oligo-éléments, des engrais phosphatés, des matières d'égout traitées ainsi que du compost et des amendements calcaires. Les produits non conformes ont été consignés et, à moins d'être rendus conformes, ont été éliminés selon une méthode appropriée.

Initiatives – Seuls les engrais ou les suppléments qui sont assujettis à la *Loi sur les engrais* sont analysés à l'égard des contaminants biologiques. Le compost, les boues d'épuration et les autres déchets recyclés qui sont offerts sans frais sont en général soumis à la législation provinciale sur la gestion des déchets et font l'objet de normes différentes de celles visant les produits assujettis à la *Loi sur les engrais*. Les contaminants microbiens que l'ACIA cherche à déceler par ses analyses sont les bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*. Le gros des produits qui sont échantillonnés à l'égard des agents pathogènes sont des boues d'épuration traitées et des produits du compost. Ces analyses sont menées en raison de la possibilité de transmission de micro-organismes par les déchets comme les égouts, le fumier et les déchets alimentaires.

Les taux de conformité des produits échantillonnés par l'ACIA à des fins de dépistage des agents pathogènes ne sont pas représentatifs du taux global de conformité du secteur. En voici les raisons :

- Lorsqu'un produit est analysé et qu'il ressort qu'il est non conforme, l'Agence prélève un échantillon de suivi, qui est lui aussi fréquemment non conforme.
- Une fois un cas de non-conformité décelé, il se peut que l'Agence prélève un échantillon de suivi de produits connexes, notamment des mélanges renfermant comme ingrédient le produit non conforme.
- L'échantillonnage vise aussi les produits qui ont été jugés non conformes auparavant.

Par exemple, selon les résultats présentés dans le tableau ci-dessous, trois échantillons qui se sont révélés contenir des *E. coli* provenaient d'une même entreprise, mais ont été prélevés à des lieux et à des moments différents. Ainsi, le taux de conformité déclaré par l'ACIA est peu susceptible de correspondre au degré général de respect des normes par le secteur.

Entre avril 2001 et mars 2002, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 34 et 21 échantillons à des fins d'analyse à l'égard, respectivement, des bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*. Si l'analyse permet de déceler la présence de *Salmonella* dans un échantillon, l'Agence estime que les résultats sont positifs. Les produits non conformes sont habituellement consignés et, sauf s'ils sont retravaillés pour les rendre conformes, éliminés selon une méthode appropriée. Les produits importés jugés non conformes sont retournés à leurs fabricants. Le tableau ci-dessous résume les résultats du programme d'analyse à l'égard des pathogènes.

Afin d'améliorer les mesures de lutte et le rendement, le nombre d'échantillons prélevés dans le cadre de ce programme s'est accru au cours des dernières années et le pourcentage d'échantillons non conformes a fléchi. Les premières analyses à l'égard des *E. coli*, qui sont venues s'ajouter au programme en cours d'analyse sur les salmonelles, remontent à l'an 2000.

Les discussions en cours avec les transformateurs et d'autres instances de réglementation visent à rehausser l'efficacité et l'efficience du régime réglementaire et à remédier aux causes des problèmes. En 2001, il s'est révélé que les produits d'une entreprise obtenaient coup après coup des résultats d'analyse positifs. L'ACIA a informé cette entreprise qu'à moins de changer sa méthode de production et de s'assurer de respecter les normes, ses produits ne pourraient plus être vendus au Canada.

L'ACIA a continué d'offrir des programmes de recyclage technique à son personnel. Parmi les principaux domaines où elle a dispensé de la formation l'an dernier, il faut mentionner les matériaux d'emballage en bois au Canada, le Programme d'inspection des silos élévateurs de grains (PISEG) et le Projet des officiels de certification autorisés (OCA).

Projet des officiels de certification autorisés (OCA) – Le projet OCA a été lancé en 2001-2002 pour le compte de la Division de la production et de la protection des végétaux, de concert avec une équipe d'employés des Programmes et des Opérations. À la fin de l'exercice financier, environ 180 employés avaient suivi de la formation personnalisée et réussi les évaluations; ils répondent donc aux critères qui en font des officiels de certification autorisés reconnus par la Norme de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes. Dans le cadre du travail administratif entamé en 2001-2002 à propos de ce projet, l'Agence a mis au point et appliqué un manuel des systèmes qualité et un système de suivi.

Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois – L'Agence a dispensé une formation initiale à une quarantaine d'employés des Opérations et des Programmes; elle leur a présenté le nouveau programme de protection des végétaux qui permet de certifier que les matériaux canadiens d'emballage en bois sont exempts de ravageurs justiciables de quarantaine. Des cours de formation particuliers ont porté sur les

programmes de systèmes qualité pour les producteurs et les traiteurs de matériaux d'emballage en bois, ainsi que sur l'inspection des produits du bois à l'égard des ravageurs ciblés.

Programme d'inspection des silos élévateurs de grains – L'exercice 2001-2002 a débuté par la poursuite de la série d'ateliers mixtes de formation à l'intention des membres du personnel d'inspection que dispensent la Commission canadienne des grains et l'ACIA. Trente-cinq autres personnes ont été formées sur la façon de mener une inspection de silo élévateur de grains et de s'assurer que les ravageurs réglementés n'entrent pas dans le circuit des grains d'exportation aux divers silos élévateurs du pays. On a recommandé que ces fructueux ateliers soient offerts tous les trois ans afin que soit préservée l'intégrité du programme d'inspection que gèrent en collaboration les deux organismes.

Analyses à l'égard des <i>Salmonella</i> et des <i>E. coli</i>			
Analyse	Nombre d'échantillons	Nombre de résultats positifs (teneur plus élevée que le seuil de tolérance)	Pourcentage de non-conformité
<i>Salmonella</i>	34	5	15 %
<i>E. coli</i>	21	5	24 %

2.5 Gestion des ressources humaines

Au cours de la période visée, l'ACIA a progressé dans la modernisation de sa gestion des ressources humaines partout au pays. Sa Stratégie des ressources humaines 2000-2003 établit le cadre du présent rapport annuel sur le sujet.

Maintenir une main-d'oeuvre qualifiée – Le rôle de l'Agence prend de plus en plus d'importance à l'échelle nationale et internationale; il est donc primordial qu'elle s'assure d'avoir dans ses rangs tous les employés qualifiés dont elle a besoin pour donner suite à ses priorités opérationnelles. Au 31 mars 2002, l'Agence disposait d'un effectif de 5 467 employés, ce qui représente une augmentation de 12,3 p. 100 par rapport au 31 mars 2001. Une fois de plus, un pourcentage important de cette croissance revient à la collectivité scientifique, professionnelle et technique¹⁸, notamment au groupe de la recherche scientifique (SE), dont le nombre de membres a connu la plus forte augmentation (19,2 p. 100). Cette croissance « concentrée » est imputable, en partie, à l'épidémie de fièvre aphteuse en Europe en 2001 et aux attaques terroristes du 11 septembre 2001 aux États-Unis. Elle concourt également à l'orientation prise par le gouvernement fédéral et décrite dans le « Cadre applicable aux avis en matière de sciences et de technologie » sur lequel se base le « Plan d'action en science et en technologie » de l'Agence.

¹⁸ Aux fins du présent rapport, toutes les mentions relatives à la collectivité scientifique, professionnelle et technique viseront les groupes professionnels suivants : AG, BI, CH, EG, SE, VM.

Pour disposer d'une main-d'oeuvre qualifiée, il faut que les employés bénéficient d'une formation et de possibilités de perfectionnement qui leur permettront d'assumer leurs responsabilités actuelles et de se préparer à combler leurs futures aspirations professionnelles. En 2001-2002, l'ACIA a dépensé 3,4 millions de dollars (coûts directs) en formation de tous genres, en accordant une attention particulière à la formation scientifique et technique¹⁹. Le personnel de l'Agence réalise une grande partie de cette formation scientifique et technique, mais cette somme ne tient pas compte du salaire de ce personnel ni du temps qu'il consacre à la préparation, à la prestation des programmes de formation et à ses responsabilités de formation en milieu de travail.

Certains employés des Programmes et des Opérations ont participé à plus de 90 initiatives nationales de formation à titre d'experts en conception, en élaboration et en prestation de documents et de programmes de formation. Ces initiatives visaient l'élaboration et la mise à jour des Normes nationales de formation et des programmes de formation et de certification, ainsi que la prestation de la formation nécessaire au soutien de programmes nouveaux, ou modifiés, et aux priorités de l'Agence. Du fait de ces initiatives, le personnel est mieux préparé pour travailler avec l'industrie à la mise en oeuvre de programmes d'inspection des aliments nouveaux ou modifiés, appliquer les exigences en matière de réglementation et comprendre les principes scientifiques qui régissent l'efficacité des stratégies de lutte contre les insectes et les maladies ainsi que les enjeux reliés à la salubrité des aliments.

L'un des éléments clés du maintien d'un effectif qualifié consiste à s'assurer que la diversité des opinions et du savoir-faire provient d'un large éventail de sources, notamment des universités. Dans cette optique, l'Agence a continué d'établir des partenariats avec ces dernières et avec les collègues canadiens en vue de développer des compétences, de partager l'expertise en matière de recherche et de promouvoir l'innovation. Elle a, par exemple, parrainé deux nouveaux étudiants de l'Université de Guelph, par l'intermédiaire du Programme d'aide aux diplômés du Président, portant ainsi le nombre total de ces derniers à quatre étudiants en deux ans qui, éventuellement, feront profiter l'ACIA de précieuses connaissances et d'expertise en matière de recherche en biotechnologie. Par ailleurs, cinq étudiants du Western College of Veterinary Medicine (le collège de médecine vétérinaire de Saskatoon) ont été rémunérés pour prendre part à un programme de mentorat visant à parfaire leur connaissance de la médecine vétérinaire. Enfin, trois étudiants en chimie participant à des travaux à l'Agence dans le cadre du Programme d'enseignement coopératif de l'Université de Sherbrooke ont reçu des offres de postes permanents.

Bien que les efforts de formation aient principalement porté sur les sciences et la technologie, l'ACIA a continué d'offrir à son personnel d'importantes possibilités de perfectionnement du leadership. Grâce à des programmes fédéraux comme le programme Cours et affectations de perfectionnement (CAP) et le Programme de stagiaires en gestion (PSG), elle ne cesse de recruter et d'assurer le perfectionnement d'employés hautement qualifiés pour des postes de responsabilité clés. Les finissants du Programme de formation des agents (PFA) de l'ACIA ont

¹⁹ La section sur les secteurs d'activités du Rapport annuel donne davantage de détails sur la formation scientifique et technique.

également profité de ces possibilités de perfectionnement. L'élaboration de programmes de compétence à l'intention des superviseurs et gestionnaires a pris fin et l'Agence entend assurer la prestation de certaines composantes axées sur les exigences du continuum d'apprentissage dès l'an prochain. Du reste, les superviseurs et gestionnaires de l'ACIA ont profité de la souplesse de ce continuum pour participer à des initiatives de formation non-technique selon les besoins. La formation, qui englobe une composante sécurité et santé au travail obligatoire, leur permettra de disposer d'outils pratiques pour atteindre les résultats souhaités par l'intermédiaire de leurs équipes respectives. Les résultats escomptés à long terme incluent une gestion plus efficace et efficiente ainsi qu'une augmentation de la productivité. Les employés jouiront également d'une plus grande mobilité grâce à ces connaissances et compétences nouvellement acquises.

Par ailleurs, l'ACIA a tenu compte des besoins particuliers des centres opérationnels par le truchement d'un large éventail d'initiatives de formation non technique; qu'il suffise de citer à cet égard la sensibilisation aux différences entre générations, les principes fondamentaux de la rémunération et les séances de préparation à la retraite. De plus, les centres opérationnels ont dispensé un atelier de sensibilisation au harcèlement et ont continué de favoriser le perfectionnement professionnel des employés en remboursant les frais de scolarité.

La collecte des données sur la formation pose toujours problème. Cependant, l'Agence réalise des progrès en proposant des solutions visant à l'améliorer. En 2001-2002, elle a mis en oeuvre, dans la Région de la capitale nationale, un projet pilote lui permettant de se renseigner sur la formation grâce au module de gestion de la formation de son Système de gestion des ressources humaines, PeopleSoft. Elle projette d'ailleurs de mettre en oeuvre le module dans tous les centres opérationnels au cours du prochain exercice financier. Une fois le système en place, on prévoit qu'elle améliorera sa capacité à suivre la formation des employés ainsi que les dépenses qui y sont associées.

L'ACIA a organisé des tribunes d'intérêt particulier à l'échelle du pays pour répondre aux questions locales et résoudre les problèmes du groupe professionnel des médecins vétérinaires (VM). En outre, la préparation du profil des compétences des VM se poursuit et la version finale est prévue pour l'été 2002. L'Agence élaborera une stratégie de communication pour faciliter la mise en oeuvre du nouvel outil. Le profil de compétences établira la base nécessaire à la définition des besoins d'apprentissage connexes et à la formulation d'une stratégie d'apprentissage pour ce groupe.

Enfin, l'Agence planifie l'avenir en mettant en oeuvre des initiatives ciblées de planification de la relève dans tous ses centres opérationnels. Dans l'Ouest, des plans de relève ont été élaborés pour répondre aux besoins particuliers des activités de laboratoire, et, dans les provinces de l'Atlantique, un programme de transition visant à « doubler » les postes essentiels a été mis en oeuvre. Au Québec, cinq employés ont été sélectionnés parmi un groupe de dix stagiaires pour participer à des stages en milieu de travail et apprendre ainsi à mieux connaître les compétences importantes de gestion. Tous les centres opérationnels tiennent un répertoire des compétences dans une banque de données afin d'accélérer la dotation de ces postes.

Attirer des employés qualifiés et les maintenir en emploi – L'ACIA a réussi à maintenir en emploi 94 p. 100 de ses employés en 2001-2002. Au cours de l'année écoulée, le taux annuel réel de retraite a été d'à peine 15 p. 100 des employés admissibles, mais elle continue de suivre de près la situation découlant du taux d'admissibilité à la retraite de 27 p. 100 qui est prévu pour les cinq prochaines années dans le groupe scientifique, professionnel et technique. Des initiatives de recrutement stratégiques ont réussi à attirer des employés compétents au sein de l'organisation, ce qui a donné lieu à une croissance de ce groupe de près de 10 p. 100.

Étant donné les pressions nationales et internationales, l'Agence a raffiné son analyse du recrutement et du maintien de l'an dernier et réexaminé les sept groupes ayant été répertoriés comme faisant partie de la catégorie des recrutements critiques. Le processus de recrutement de certains groupes (CS, EG, PE) s'est révélé moins difficile que prévu, soit parce qu'il existe un grand nombre de candidats potentiels soit parce que les champs d'expertise sont vastes et les compétences polyvalentes. Toutefois, en ce qui concerne les autres groupes (CH, EX, SE, VM) la situation est différente; la direction a donc décidé de mettre l'accent sur ces derniers. Cette mesure est indispensable compte tenu de la forte concurrence entre les secteurs public et privé et des connaissances spécialisées nécessaires à la prestation du mandat de l'Agence.

Afin de répondre aux besoins prévus, l'ACIA a déployé des efforts de recrutement à l'échelle nationale et régionale pour attirer des étudiants possédant des connaissances scientifiques. Elle a réussi à engager huit étudiants en médecine vétérinaire dans le cadre du Programme de stage pour étudiants (PSE), et 24 finissants du Programme de formation des agents (PFA) ont été confirmés dans leur poste. Ce programme, qui a d'ailleurs fait l'objet de commentaires positifs de la part des diplômés, en est maintenant à sa deuxième année et a permis de recruter 25 nouveaux diplômés des universités canadiennes, dont 80 p. 100 détiennent un diplôme de premier cycle ou de deuxième cycle en sciences. Une évaluation est en cours afin de s'assurer que le programme répond aux besoins de l'organisation de manière efficace et efficiente.

À l'échelle des centres opérationnels, des salons de l'emploi et des programmes d'échanges pour étudiants ont été organisés, en collaboration avec les universités et les collèges partenaires, ce qui a permis à l'Agence d'engager un total de 205 étudiants, en 2001-2002, soit une augmentation de 32 p. 100 par rapport à l'an dernier. Les initiatives visant à attirer des étudiants comprenaient notamment une campagne publicitaire provinciale au Québec, une journée d'orientation professionnelle dans l'Ouest et des campagnes de recrutement en Ontario et dans la région de l'Atlantique qui ont permis de susciter l'intérêt d'un grand nombre d'étudiants.

En octobre 2001, l'Agence a lancé une campagne nationale en vue de recruter des médecins vétérinaires. Au sein de ce groupe, le recrutement pose problème en raison du taux de chômage relativement faible, de la nécessité d'une formation spécialisée pour l'inspection des « gros animaux » et des conditions de travail difficiles inhérentes aux activités de l'Agence dans les abattoirs. Grâce à une campagne publicitaire nationale dans divers journaux et dans la Revue vétérinaire canadienne, le nombre de candidats titulaires d'un doctorat en médecine vétérinaire est passé de 37 à 91. Les demandes de ces candidats ont servi à créer une base de données qui vise à faciliter le recrutement des VM par la direction. Des efforts de recrutement ont

également été déployés à l'échelle internationale afin de trouver des employés possédant des connaissances scientifiques particulières qui font défaut au pays. Ces initiatives devraient augmenter l'efficacité en matière de dotation et attirer des médecins vétérinaires de haut calibre. Au total, 60 médecins vétérinaires ont été recrutés en 2001-2002, ce qui représente une augmentation de 14 employés par rapport à l'an dernier et permettra en partie de répondre aux besoins en VM partout au pays. L'établissement d'objectifs de recrutement en fonction des exigences opérationnelles représente un défi qui sera relevé à l'avenir grâce à la planification intégrée des RH pour tous les groupes professionnels.

Sur le plan de la biotechnologie, l'Agence peut annoncer qu'à la suite de son initiative de recrutement l'an dernier, 74 des 75 postes ciblés au départ ont été comblés. Cette activité de dotation soutient ses investissements accrus dans la biotechnologie et lui permet de s'assurer de disposer d'un effectif hautement qualifié pour répondre aux défis et à la réglementation des activités dans ce domaine.

Bien qu'il soit important d'attirer de nouveaux employés, l'Agence reconnaît que pour retenir des employés qualifiés, elle doit entretenir des relations employeur/employés productives, de bonnes conditions de travail et offrir des salaires compétitifs. L'Agence est de plus en plus active dans la promotion et la participation à des comités syndicat/gestion qui se rencontrent régulièrement au niveau local, régional, opérationnel ou national pour discuter d'enjeux et de préoccupations d'intérêt commun. Le Comité santé et sécurité au travail fait partie des initiatives patronales/ syndicales visant à améliorer les conditions de travail des employés. À l'échelon national, des discussions ont eu lieu entre la haute direction et des représentants syndicaux afin d'assurer une compréhension commune des enjeux et des problèmes et, avec l'aide d'un animateur, trouver des solutions mutuellement acceptables. En outre, l'ACIA a reconnu l'utilité de recueillir l'opinion et les points de vue du personnel concernant leur milieu de travail. Lors d'une réunion nationale tenue en avril 2002, les responsables de l'Agence ont demandé aux gestionnaires d'inspection de remplir un sondage et de formuler leurs commentaires sur une variété de sujets d'intérêt. Cette rétroaction a par la suite été analysée et présentée à la direction. Étant donné le succès du sondage et la qualité de l'information obtenue, l'ACIA prévoit mettre sur pied un processus permettant aux gestionnaires de cibler leurs sondages auprès d'autres populations susceptibles de fournir des données intéressantes.

Par ailleurs, l'Agence a signé des conventions collectives avec l'Alliance de la fonction publique du Canada et l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada. Elle a continué de traiter les griefs soumis dans la foulée de la mise en oeuvre de l'Examen des inspecteurs des produits primaires (PI). Tous ont maintenant atteint la dernière étape de la procédure de règlement, et l'Agence collabore avec le Syndicat de l'agriculture afin de déterminer les cas types et d'établir l'ordre de priorité des auditions.

Continuer de développer un milieu de travail positif – L'Agence s'efforce d'assurer un milieu de travail propice en fournissant à ses employés les outils dont ils ont besoin pour effectuer leur travail de façon sécuritaire et efficace et en veillant à la mise en place de politiques, de programmes et de systèmes de RH modernes qui favoriseront un milieu de travail diversifié et ouvert.

Pour l'ACIA, il est important que les nouveaux employés soient initiés adéquatement à ses activités; un programme intégré d'orientation a donc été créé en 2001-2002 qui s'ajoutera aux programmes d'orientation adaptés aux centres opérationnels. Pour elle, il est toujours important de fournir régulièrement une rétroaction sur le rendement au travail et de couronner celle-ci par un examen annuel du rendement; des activités régulières de communication avec la direction de l'Agence ont eu lieu à cet effet. Malgré les efforts réalisés pour démontrer l'importance de mener à bien une fois l'an des examens de rendement et d'en consigner le résultat, les taux d'exécution de cette tâche posent toujours problème. Le modèle d'entente sur le rendement du Programme de gestion du rendement (PGR) des cadres supérieurs a été modifié de façon à ce que le rendement au travail des membres de la direction pour 2002-2003 puisse être évalué en fonction des responsabilités liées à l'équité en matière d'emploi, aux langues officielles et à la santé et sécurité au travail.

L'Agence a mis au point d'importants outils d'aide à la gestion, notamment un guide complet des politiques et des lignes directrices en matière de dotation, qui aide les gestionnaires de l'Agence à tirer meilleur parti des mesures souples adoptées par celle-ci concernant la dotation, et un recueil des rapports sur l'analyse de l'effectif intitulé *Planifier l'avenir : tendances en matière de ressources humaines*. Cet outil s'est d'ailleurs révélé très utile et a recueilli des commentaires positifs dès sa publication. En outre, l'Agence continue d'élaborer et de peaufiner le Cadre de mesure du rendement des ressources humaines et a participé aux activités de groupes de travail intergouvernementaux, qui lui ont permis d'échanger sur les pratiques optimales à cet égard. Elle a mené des consultations auprès des centres opérationnels et des syndicats en 2001-2002 à propos de la Politique sur les plaintes en matière de dotation; l'objectif visé étant de simplifier le processus de recours. À la suite de ces consultations, l'Agence mettra en oeuvre une nouvelle politique à l'automne 2002 dont l'objectif sera de réduire le temps passé à traiter les plaintes liées à la dotation et d'abaisser les coûts qui y sont associés.

Groupes visés par l'équité en matière d'emploi	Pourcentage de main-d'oeuvre disponible sur le marché du travail*	Pourcentage de l'effectif de l'ACIA	
		31 mars 2001	31 mars 2002
Femmes	44,6 %	42,2 %	44,7 %
Autochtones	1,7 %	1,5 %	1,6 %
Personnes handicapées	4,6 %	3,4 %	3,2 %
Minorités visibles	8,6 %	6,9 %	6,9 %

* Tiré du Recensement de la population de 1996 et de l'Enquête sur la santé et les limitations d'activités de 1991 de Statistique Canada.

En 2001-2002, les programmes officiels et officieux de reconnaissance de l'Agence ont récompensé les réalisations importantes d'employés d'un bout à l'autre du pays. Les Prix nationaux du président ont une fois de plus remporté un franc succès, compte tenu du nombre considérable de participants et de candidatures de qualité. Pour la troisième année consécutive, l'Agence a reçu le Prix d'excellence en politiques du chef de la fonction publique remis par le

Secrétariat du Conseil du Trésor. En outre, l'Équipe nationale d'intervention d'urgence (ENIU) s'est vu décerner une mention spéciale pour la compassion, l'humanisme et le dévouement dont elle a fait preuve après les attaques terroristes du 11 septembre 2001 aux États-Unis.

L'ACIA a poursuivi ses efforts visant à maintenir un effectif diversifié et représentatif au sein duquel les principes de la dualité linguistique et de l'équité en matière d'emploi sont valorisés et respectés. Au cours de la période visée, la représentation francophone à l'Agence est demeurée à peu près la même que celle de l'année précédente, soit environ 26 p. 100 comparativement à 23 p. 100 pour l'ensemble de la population canadienne. Au 31 mars 2002, la représentation au sein de l'Agence des quatre groupes visés par l'équité en matière d'emploi par rapport à la disponibilité sur le marché du travail s'établissait comme ci-dessus.

L'ACIA a entrepris un Examen des systèmes d'emploi (ESE) qui vise à déterminer les obstacles que doivent surmonter les membres des groupes désignés et les causes probables de leur sous-représentation. L'ESE prendra fin en 2002-2003 et l'Agence s'efforcera de tenir compte des obstacles et des problèmes soulevés. L'ESE repose sur l'Analyse de l'effectif aux fins de l'équité en matière d'emploi menée en 2001, dont les résultats ont été communiqués à la direction, au personnel et aux syndicats. L'ACIA prévoit qu'un plan général d'équité en matière d'emploi axé sur les résultats de l'ESE sera mis en place au cours de l'année à venir.

Il est primordial d'offrir aux employés des conditions de travail sécuritaires dans l'exercice de leurs fonctions. En 2001-2002, les accidents de travail ont diminué de 26 p. 100, ce qui peut s'expliquer en partie par les progrès remarquables réalisés dans l'élaboration et la révision des outils de santé et de sécurité au travail et par la sensibilisation des employés aux risques connus et prévisibles liés à la santé et la sécurité.

L'Agence a continué de favoriser des horaires de travail souples dans toutes les régions géographiques et de nombreux employés ont profité de possibilités comme le travail à temps partiel, les horaires variables, la semaine de travail comprimée et les congés avec étalement du revenu.

Conclusion – Le présent rapport prouve que l'ACIA a réalisé des progrès au chapitre de la modernisation de sa gestion des ressources humaines. Les efforts prodigués pour attirer et maintenir en poste des ressources scientifiques et techniques adaptées aux besoins propres à chacun des cinq centres opérationnels ont porté fruit et, à l'avenir, l'Agence continuera de déployer les mêmes efforts pour que ses effectifs continuent de se renouveler selon l'évolution démographique.

L'an prochain, l'Agence poursuivra son travail d'élaboration des Normes nationales de formation pour chacun de ses 14 programmes. Ce processus permettra d'établir officiellement les connaissances et les compétences requises pour réaliser les activités de programme et élaborer des programmes de formation structurés dotés de mécanismes d'évaluation qui confirmeront le niveau de compétence du personnel. De plus, elle commencera à simplifier son système de classification, renforcera les relations de travail et poursuivra son virage vers un processus de dotation fondé sur des valeurs.

Annexes

Annexe 1: Tableaux financiers

Tableau 1 - Sommaire des crédits approuvés

Besoins financiers par autorisation (en millions de dollars)			
Crédit	2001-2002		
	Dépenses prévues	Total des Autorisations	Réel
Agence canadienne d'inspection des aliments			
25 Dépenses de fonctionnement ⁽¹⁾	268,3	369,0	354,4
30 Dépenses en capital	14,8	15,8	8,3
(S) Cotisations aux régimes d'avantages sociaux des employés	46,1	48,0	48,0
(S) Versements d'indemnités conformément aux exigences établies par les règlements découlant de la <i>Loi sur la santé des animaux</i> et la <i>Loi sur la protection des végétaux</i> et autorisés in vertu de la <i>Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments</i> .	1,5	27,1	27,1
Total pour l'Agence	330,7	460,1	437,8

Notes: Le total des contributions votées est moins de 250 000\$ et celles-ci sont donc incluses dans le crédit pour dépenses de fonctionnement.

Tableau 2 - Comparaison des dépenses totales prévues et des dépenses réelles

Dépenses prévues des ministères par opposition aux dépenses réelles par secteur d'activité (en millions de dollars)							
Secteurs d'activité	ETP*	Fonction- nement	Capital	Paiements de transfert	Total des dépenses brutes	Moins: Recettes Disponibles**	Total des dépenses nettes
Salubrité des aliments							
Prévue	3 224	243,9	7,5	0,1	251,5	34,1	217,4
<i>Autorisations totales</i>	<i>3 354</i>	<i>285,0</i>	<i>10,6</i>	<i>1,0</i>	<i>296,6</i>	<i>36,5</i>	<i>260,1</i>
Réelles	3 244	270,1	8,3	1,0	279,4	36,5	242,9
Santé des animaux							
Prévue	890	65,9	5,5	1,6	73,0	6,6	66,4
<i>Autorisations totales</i>	<i>1 035</i>	<i>108,2</i>	<i>2,9</i>	<i>26,6</i>	<i>137,7</i>	<i>8,0</i>	<i>129,7</i>
Réelles	979	109,9	0,0	26,6	136,5	8,0	128,5
Protection des végétaux							
Prévue	698	52,2	1,8	0,0	54,0	7,1	46,9
<i>Autorisations totales</i>	<i>868</i>	<i>75,9</i>	<i>2,3</i>	<i>0,5</i>	<i>78,7</i>	<i>8,4</i>	<i>70,3</i>
Réelles	835	74,3	0,0	0,5	74,8	8,4	66,4
Total							
Prévue	4 812	362,0	14,8	1,7	378,5	47,8	330,7
<i>Autorisations totales</i>	<i>5 257</i>	<i>469,1</i>	<i>15,8</i>	<i>28,1</i>	<i>513,0</i>	<i>52,9</i>	<i>460,1</i>
Réelles	5 058	454,3	8,3	28,1	490,7	52,9	437,8
AUTRES RECETTES ET DÉPENSES							
Recettes non disponibles							
							0,1
							<i>0,8</i>
							0,8
Coût des services offerts par d'autres ministères							
							31,5
							<i>37,7</i>
							37,7
Coût net du programme							
							362,1
							<i>497,0</i>
							474,7

* Nombre d'ETP prévus tel qu'indiqué dans le Rapport sur les plans et les priorités de 2001-2002 comprend les augmentations approuvées dans les niveaux de référence au moment de sa publication; les Autorisations totales comprennent les ETP identifiés dans le Rapport sur les plans et les priorités en plus de tous les autres ETP approuvés dans le Budget supplémentaire des dépenses; les ETP réels représentent les ETP utilisés à l'Agence en date du 31 mars 2002 tel que le démontre le Système de gestion des salaires.

** Un montant de 400 000\$ représentant la vente de biens excédentaires de l'État est compris dans la section des recettes disponibles sous Salubrité des aliments.

Tableau 3 - Comparaison historique des dépenses totales prévues et des dépenses réelles

Comparaison historique des dépenses prévues des ministères par opposition aux dépenses réelles par secteur d'activité (en millions de dollars)					
Secteurs d'activité	Réal 1999-2000	Réal 2000-2001	2001-2002		
			Dépenses prévues	Total des Autorisations	Réal
Salubrité des aliments			217,4	260,1	242,9
Santé des animaux			66,4	129,7	128,5
Protection des végétaux			46,9	70,3	66,4
Total	379,0	408,4	330,7	460,1	437,8

Notes: A la suite du changement effectué au niveau de la structure du secteur d'activités, le détail par secteur d'activités n'est pas disponible pour les années qui précèdent 2001-2002.

Tableau 4 - Recettes

Recettes par secteur d'activité (en millions de dollars)					
	Réal 1999-2000	Réal 2000-2001	2001-2002		
			Dépenses prévues*	Total des Autorisations	Réal
Recettes disponibles					
Salubrité des aliments			34,1	36,5	36,5
Santé des animaux			6,6	8,0	8,0
Protection des végétaux			7,1	8,4	8,4
Total des recettes disponibles	50,9	52,8	47,8	52,9	52,9
Recettes non disponibles					
Salubrité des aliments			0,1	0,8	0,8
Santé des animaux			-	-	-
Protection des végétaux			-	-	-
Total des recettes non disponibles	0,4	0,2	0,1	0,8	0,8
Total	51,3	53,0	47,9	53,7	53,7

Notes: A la suite du changement effectué au niveau de la structure du secteur d'activités, le détail par secteur d'activités n'est pas disponible pour les années qui précèdent 2001-2002.

* Au sein des dépenses prévues pour l'exercice 2001-2002, un montant de 400 000\$ représentant la vente de biens excédentaires de l'État est compris dans la section des recettes disponibles sous Salubrité des aliments."

Tableau 5 - Paiements législatifs

Les paiements de transfert législatifs figurent au tableau 6.

Tableau 6 - Paiements de transfert

Paiements de transfert par secteur d'activité (en millions de dollars)					
	Réal 1999-2000	Réal 2000-2001	2001-2002		
			Dépenses prévues	Total des Autorisations	Réal
CONTRIBUTIONS					
Salubrité des aliments					
Contributions à l'appui des projets qui contribuent à l'amélioration, au perfectionnement et à la promotion du système d'inspection du gouvernement fédéral.	0,1	0,4	0,1	1,0	1,0
	0,1	0,4	0,1	1,0	1,0
Santé des animaux					
Contributions aux provinces versées conformément au Règlement d'indemnisation relatif à la rage et au Règlement d'indemnisation relatif à l'anthrax pris par le gouverneur en conseil pour les montants accordés par les provinces aux propriétaires des animaux décédés à la suite d'une infection par la rage ou le charbon.	-	0,1	0,1	-	-
(S) Versements d'indemnités conformément aux exigences établies par les règlements découlant de la <i>Loi sur la santé des animaux</i> et la <i>Loi sur la protection des végétaux</i> et autorisés in vertu de la <i>Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments</i> .	3,9	15,3	1,5	26,5	26,5
	3,9	15,4	1,6	26,5	26,5
Protection des végétaux					
(S) Versements d'indemnités conformément aux exigences établies par les règlements découlant de la <i>Loi sur la santé des animaux</i> et la <i>Loi sur la protection des végétaux</i> et autorisés in vertu de la <i>Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments</i> .	-	-	-	0,6	0,6
	-	-	-	0,6	0,6
Total des paiements de transfert législatifs	3,9	15,3	1,5	27,1	27,1
Total des paiements de transfert votés	0,1	0,5	0,2	1,0	1,0
Total des paiements de transfert	4,0	15,8	1,7	28,1	28,1

Notes: A la suite du changement effectué au niveau de la structure du secteur d'activités, le détail par secteur d'activités n'est pas disponible pour les années qui précèdent 2001-2002.

L'agence a subi une augmentation de 26,5 millions de dollars en paiements de transfert législatifs. Ces coûts ont augmentés de façon considérable au cours des dernières années et ceci est attribuable aux diverses éruptions de tremblante et tuberculose; au cours des trois dernières années, CWD a fait plusieurs victimes chez les originaux en Saskatchewan. De plus, la nouvelle loi concernant la protection des végétaux a permis d'effectuer des paiements d'environ 600 000\$ à la suite du virus de la Sharka et de la maladie Gale verruqueuse de la pomme de terre.

Tableau 7 - Projets d'immobilisations

Projets d'immobilisations par secteur d'activité (en millions de dollars)						
	Coût total estimatif courant	Dépenses réelles 1999-2000	Dépenses réelles 2000-2001	2001-2002		
				Dépenses prévues	Total des Autorisations	Dépenses Réel
Salubrité des aliments				7,5	10,6	8,3
Santé des animaux				5,5	2,9	-
Protection des végétaux				1,8	2,3	-
Total		4,5	7,6	14,8	15,8	8,3

Notes: A la suite du changement effectué au niveau de la structure du secteur d'activités, le détail par secteur d'activités n'est pas disponible pour les années qui précèdent 2001-2002.

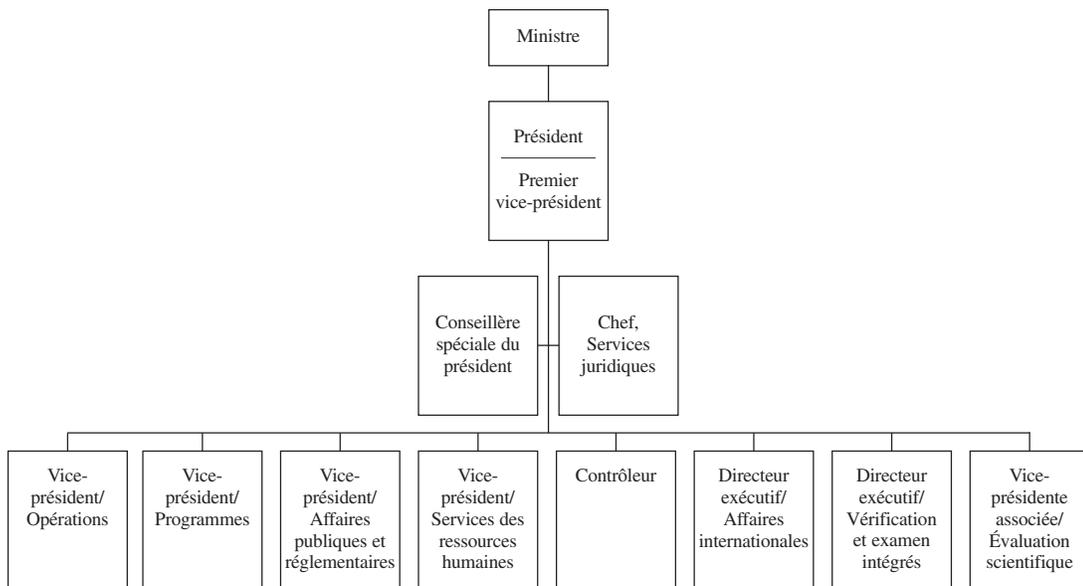
Annexe 2: Organisation de l'Agence

Le bureau principal de l'ACIA se trouve dans la région de la capitale nationale. L'Agence gère l'exécution de son mandat par l'intermédiaire de quatre secteurs opérationnels – lesquels couvrent l'ensemble du pays. Sous la direction des secteurs opérationnels, on retrouve 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux, des centaines de bureaux situés dans des établissements non gouvernementaux (c.-à-d., des installations de transformation). L'ACIA compte également 21 laboratoires et installations de recherche dans tout le pays.

L'Agence a plus de 5400 employés; parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des vétérinaires, des chercheurs, du personnel de soutien, des spécialistes de l'informatique, des experts-conseils en communications et des gestionnaires.

L'ACIA est dirigée par un président qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Agence canadienne l'inspection des aliments Structure organisationnelle



Annexe 3: Renseignements additionnels

Personnes-ressources

Pour plus de renseignements ou pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez nous écrire ou nous envoyer une télécopie au Bureau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de votre région.

Vous pouvez aussi consulter notre site Web à l'adresse suivante: www.inspection.gc.ca

BUREAUX DANS LES SECTEURS OPÉRATIONNELS

Ontario

Communications générales
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Ottawa (Ont.) K1A 0Y9
Téléphone : (613) 225-2342
Télécopieur : (613) 228-6123

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
174, chemin Stone Ouest
Guelph (Ont.) N1G 4S9
Téléphone : (519) 837-9400
Télécopieur : (519) 837-9783

Atlantique

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
1081, rue Main, 5^e étage
Boîte postale 6088
Moncton (N.-B.) E1C 8R2
Téléphone : (506) 851-3331
Télécopieur : (506) 851-2911

Québec

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
2001, rue University, pièce 746C
Montréal (Québec) H3A 3N2
Téléphone : (514) 283-8888
Télécopieur : (514) 496-4699

Ouest

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
269, rue Main, pièce 613
Winnipeg (Man.) R3C 1B2
Téléphone : (204) 983-2200
Télécopieur : (204) 984-6008

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
220-4th Ave. S.E., pièce 654
Calgary (Alb.) T2G 4X3
Téléphone : (403) 292-4301
Télécopieur : (403) 292-5707

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
620, avenue Royal, pièce 101
New Westminster (C.-B.) V3M 1J2
Téléphone : (604) 666-6513
Télécopieur : (604) 666-1261

Annexe 4: Lois administrées et règlements connexes

L'ACIA, qui rend compte au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, assume la responsabilité de l'administration et de l'exécution des lois et règlements suivants:

Lois:

Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire	L.C. de 1995, ch. 40
Loi sur les produits agricoles au Canada	L.R., ch.20 (4 ^e suppl.)
Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments	L.C., de 1997, ch. 6
Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation ²⁰	L.R., ch. C-38
Loi sur les semences	L.R. de 1985, ch. F-9
Loi sur les engrais	L.R., de 1985, ch. F-10
Loi sur l'inspection du poisson	L.R., de 1985, art. F-12
Loi sur les aliments et drogues ²¹	L.R., ch. F-27
Loi sur la santé des animaux	L.C. de 1990, ch. 21
Loi sur l'inspection des viandes	L.R., ch. 25, (1 ^{er} suppl.)
Loi sur la protection des obtentions végétales	L.C. de 1990, ch. 20
Loi sur la protection des végétaux	L.C. de 1990, ch. 22
Loi sur les semences	L.R., ch. S-8

Ordonnances:

Ordonnance sur le nématode doré
Ordonnance sur les maladies à déclarer
Ordonnance sur les variétés de semences
Ordonnance sur les graines

Avis ministériels

Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

²⁰ L'ACIA est responsable uniquement de l'administration et de l'exécution des dispositions de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en ce qu'elles ont trait aux aliments au sens de la *Loi sur les aliments et drogues* (SI/99-34;P.C. 1999-534)

²¹ L'ACIA est responsable de l'exécution et de l'administration des dispositions relatives aux aliments (al. 11(3)a) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*), sauf si celles-ci portent sur la santé publique, la salubrité ou la nutrition (al. 11(3)b) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*).

Règlements

Règlement sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire
Règlement d'indemnisation relatif à l'anthrax
Règlement sur les oeufs
Règlement sur la production d'aubergines et de tomates (Central Saanich)
Règlement sur l'indemnisation en cas de destruction d'animaux
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Règlement sur les produits laitiers
Règlement exemptant certains animaux de l'inspection et du certificat d'exportation
Règlement de 1983 sur les semences
Règlement sur les engrais
Règlement sur les fruits et légumes frais
Règlement sur l'inspection du poisson
Règlement sur les aliments et drogues
Règlement sur l'exclusion de la définition de couvoir
Règlement sur la santé des animaux
Règlement sur le miel
Règlement interdisant l'importation des abeilles domestiques
Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage
Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille
Règlement sur les produits de l'érable
Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes
Règlement sur la protection des obtentions végétales
Règlement sur la protection des végétaux
Règlement visant à restreindre la production et à interdire la vente de pomme de terre (Central Saanich)
Règlement sur les oeufs transformés
Règlement d'indemnisation relatif à la rage
Règlement sur les produits transformés
Règlement sur les maladies déclarables
Règlement sur les semences

Rapports législatifs

Le Parlement exige le dépôt des rapports suivants: Rapport annuel de l'ACIA et Plan d'entreprise de l'ACIA (au moins tous les cinq ans).