

SOMMAIRE

du mémoire de

l'Ordre professionnel des diététistes du Québec

dans le cadre des travaux de

**la Commission de l'agriculture, des pêcheries
et de l'alimentation sur**

***Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire
(innocuité alimentaire)***

23 janvier 2004

Sécurité alimentaire ou innocuité alimentaire ?

Une confusion à ne pas entretenir !

Comme le rappelle le document de consultation *Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec*, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) définissent la sécurité alimentaire comme l'« accès de tous les êtres humains, à tout moment, à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active¹ ». Ainsi, la sécurité alimentaire dépend de la capacité économique de tout individu de s'approvisionner en quantité adéquate en aliments sains et salubres.

Or, les problématiques soulevées par la Commission ne traitent pas de cette capacité économique. **La Commission pose des questions afin, à terme, de dégager des pistes d'action qui permettront de renforcer la confiance des consommateurs envers les aliments distribués au Québec. Il s'agit donc plus d'innocuité alimentaire ou de sécurité des aliments que de sécurité alimentaire.**

Parler de sécurité alimentaire dans un tel contexte serait incorrect. Par conséquent, la Commission devrait plutôt se référer au terme *innocuité alimentaire*, qui est la traduction adéquate du terme anglophone *food safety*. **L'innocuité alimentaire englobe toutes les mesures à prendre afin d'éviter les risques relatifs à une éventuelle toxicité des aliments.**

L'Ordre professionnel des diététistes rappelle aux membres de la Commission que **cette distinction entre la sécurité alimentaire et l'innocuité alimentaire fait consensus auprès de la communauté scientifique, des groupes communautaires du pays, des agences et des ministères du gouvernement fédéral ainsi que des agences de la francophonie.** Il serait donc heureux que le gouvernement du Québec adopte le même référentiel.

Par conséquent, dans ce mémoire, l'appellation *innocuité alimentaire* sera utilisée en lieu et place du terme *sécurité alimentaire* proposée par la commission.

¹ Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, « *les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec* », Assemblée nationale du Québec. Page 11

SOMMAIRE

Les nouveaux enjeux de l'innocuité alimentaire au Québec

Mémoire de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec
à la Commission sur l'Agriculture, les pêcheries et l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec
23 janvier 2004

Introduction

L'innocuité des aliments est la condition fondamentale, essentielle et incontournable à garantir et à respecter pour qu'il soit possible d'intervenir en nutrition. L'actualité canadienne et internationale des dernières années n'a contribué qu'à renforcer cet état de fait. Pour leur part, les diététistes/nutritionnistes œuvrent au cœur de cette réalité depuis longtemps.

Ainsi, lorsqu'elles évoluent en **nutrition clinique** (application des principes de la nutrition afin de maintenir ou rétablir la santé d'un individu)², les diététistes/nutritionnistes, tant du secteur public que du secteur privé, reçoivent les questions de leurs clients et patients sur la qualité des aliments et cherchent à leur donner des réponses judicieuses et rigoureuses.

Lorsqu'elles évoluent en **nutrition publique** (appréciation des problèmes liés à la nutrition, à l'analyse de leurs déterminants et à l'identification d'actions concertées nécessaires afin de les résoudre dans le meilleur intérêt de la population)³, les diététistes/nutritionnistes sont notamment préoccupées par la qualité et la disponibilité des approvisionnements alimentaires, et leur adéquation aux besoins des individus qui consommeront ces aliments. Plusieurs font également face aux problèmes liés à la qualité de la formation des manipulateurs d'aliments, aux normes en matière d'hygiène et de salubrité ainsi qu'aux différents systèmes de gestion de la qualité.

Enfin, rappelons que **les diététistes/nutritionnistes sont les seules professionnelles du secteur de la santé reconnues par le Code des professions du Québec qui ont fait de la nutrition humaine et de l'alimentation leur champ d'exercice professionnel.**

Il est donc normal que l'Ordre professionnel des diététistes du Québec, en vertu de sa mission de protection du public, partage avec les membres de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation et avec la population du Québec son analyse au sujet des nouveaux enjeux liés à l'innocuité alimentaire.

² Ordre professionnel des diététistes du Québec, *Guide d'information sur la Loi modifiant le Code des professions et d'autres dispositions législatives dans le domaine de la santé*, avril 2003

³ Beaudry M, Hamelin A-M., Delisle H., *La nutrition publique: un paradigme émergent*, Nutrition : Science en évolution, vol. 1, no 3, hiver 2004.

SOMMAIRE

Les nouveaux enjeux de l'innocuité alimentaire au Québec

Mémoire de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec
à la Commission sur l'Agriculture, les pêcheries et l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec
23 janvier 2004

Recommandations de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec

Le sentiment de confiance qu'entretient la population du Québec à l'égard de ce qu'elle mange ne se compose pas uniquement de faits rationnels. Par conséquent, **une stratégie visant seulement à mieux faire valoir l'expertise et la rigueur du système en place afin d'améliorer ce sentiment serait une erreur.**

De fait, la confiance de la population envers ce qu'elle mange est un sentiment hautement variable qui découle de la cohérence perçue de l'environnement alimentaire. Or, cette cohérence peut être définie comme « un sentiment de confiance dynamique, profond et transcendant qui émerge lorsque des stimuli intérieurs et extérieurs paraissent structurés, prédictibles et explicables. Ce sentiment naît lorsque des ressources disponibles permettent de produire une réponse à des stimuli qui méritent investissement et engagement » (adaptation libre d'Antonovsky⁴).

Pour l'OPDQ, il est important de travailler afin d'améliorer la cohérence perçue de l'environnement alimentaire. À cette fin, **l'Ordre propose à la Commission des recommandations qui permettront de corriger, rétablir et renforcer certains faits, de mieux faire valoir le questionnement du public à l'égard de son alimentation et en bout de piste, d'améliorer sensiblement la confiance des consommateurs envers l'offre alimentaire au Québec, et ce, dans un esprit de protection du public et de ses intérêts.**

1.1 Afin d'améliorer la relation de confiance entre les consommateurs et les aliments

Attendu que :

- La société québécoise connaît de profondes mutations, engendrées principalement par les phénomènes suivants :
 - A) un vieillissement important de la population,
 - B) des familles à double revenu comme norme,
 - C) un faible taux de natalité,
 - D) un multiculturalisme croissant, particulièrement à Montréal,
 - E) un nombre important de familles vivant dans la pauvreté,
 - F) une proportion importante de la population ayant un faible niveau de scolarité ;
- Les maladies dites de civilisation (chroniques) sont devenues les principales causes de décès ;

⁴ Antonovsky A., Can Attitude contribute to health, *Advances, The journal of mind-body health*, vol. 8, no. 4, fall 1992, p. 33-47

SOMMAIRE

Les nouveaux enjeux de l'innocuité alimentaire au Québec

Mémoire de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec

à la Commission sur l'Agriculture, les pêcheries et l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec
23 janvier 2004

- Ces maladies sont toutes intimement liées aux habitudes alimentaires des Québécois et Québécoises ;
- Les aliments, leur qualité et leur disponibilité sont non seulement des déterminants de l'état de santé, mais également des outils puissants de prévention des maladies dont le Québec ne saurait faire l'économie ;
- La chaîne agroalimentaire est extrêmement complexe et opaque pour le citoyen ordinaire ;
- L'avènement des nouveaux aliments laisse croire que les aliments ordinaires courants ne sont plus adéquats ;
- Les consommateurs québécois ont moins de temps à consacrer aux activités liées à l'alimentation, soit l'achat des aliments ainsi que la planification et la préparation des repas ;
- Les consommateurs comptent de plus en plus sur les aliments « prêts à utiliser » et « prêts à manger » ;
- Les consommateurs ont fréquemment recours à l'alimentation hors foyer (restaurant, services alimentaires, etc.) ;
- On constate la perte d'un savoir alimentaire, tant à la maison qu'à l'école ;
- Le secteur de l'éducation se désengage de sa responsabilité historique de l'enseignement des habiletés culinaires de base aux jeunes ;
- Environ la moitié des toxi-infections d'origine alimentaire surviennent à domicile, et elles sont dues à des manipulations inadéquates ;
- Une alimentation à deux vitesses se développe, particulièrement dans les aliments déjà préparés, avec des produits de meilleure qualité pour les consommateurs qui peuvent se le permettre, et des produits de piètre qualité nutritionnelle pour les moins nantis ;
- Les consommateurs sont noyés par une surabondance d'information de qualité très inégale sur les aliments ;
- Les motivations des consommateurs en matière d'alimentation sont encore et toujours insuffisamment étudiées et mal comprises ;

Par conséquent, l'Ordre professionnel des diététistes du Québec fait les recommandations suivantes :

Recommandation 1. Que soient conçus des programmes continus et permanents de formation en alimentation (de la fourche à la fourchette) et en nutrition à l'intention des enfants fréquentant les centres de la petite enfance ainsi que des élèves du primaire et du secondaire, ET faire de ces programmes une partie intégrante de la formation de base des futurs citoyens du Québec.

Ces programmes auraient pour objectif de redonner aux Québécoises et Québécois une culture alimentaire afin qu'ils acquièrent l'autonomie voulue pour choisir les aliments et ainsi mieux gérer le contenu de leur assiette. Des initiatives intéressantes contribuent déjà à sensibiliser les consommateurs (Les

SOMMAIRE

Les nouveaux enjeux de l'innocuité alimentaire au Québec

Mémoire de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec
à la Commission sur l'Agriculture, les pêcheries et l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec
23 janvier 2004

Journées nationales du goût et des saveurs, Mois de l'innocuité alimentaire, Mois de la nutrition, etc.), mais leurs retombées sont peu évaluées.

Recommandation 2. **Que les normes d'étiquetage tiennent compte des préoccupations des consommateurs, qu'elles soient transparentes, rigoureuses, compréhensibles et surtout, qu'elles visent l'intérêt supérieur des consommateurs uniquement ; à cet égard, le gouvernement du Québec pourrait s'inspirer des règles en vigueur dans l'Union européenne.**

Recommandation 3. **Que soient mis en place des mécanismes de veille et de recherche afin de recueillir une quantité suffisante d'information sur les connaissances, la compréhension et les motivations des consommateurs du Québec au fil des ans. Cela permettrait d'évaluer l'efficacité de certaines initiatives et de mieux cibler celles à venir.**

1.2 Afin d'améliorer la qualité de la chaîne agroalimentaire

Attendu que :

- Le manque d'homogénéité dans la qualité des intervenants au Québec est inquiétant, surtout en regard des pratiques en vigueur ailleurs au Canada ;
- L'absence de reconnaissance professionnelle en matière d'innocuité alimentaire est un facteur qui contribue à la méfiance des consommateurs à l'égard des aliments ;
- La fonction d'inspecteur et celle de consultant en contrôle de la qualité pour le secteur alimentaire sont synonymes en ce qui concerne la formation ;
- Plusieurs formations à caractère polyvalent peuvent mener à la fonction d'inspecteur ou de consultant en contrôle de la qualité pour le secteur alimentaire ;
- Le travail en innocuité alimentaire requiert des compétences précises, un haut degré d'autonomie et la capacité de porter un jugement, il implique des rapports tant personnels que confidentiels et surtout, il comporte un risque de préjudice élevé ;
- Les règlements qui permettraient de rendre opérants tous les volets de la Loi sur la qualité des aliments, particulièrement en ce qui a trait à la traçabilité et à la formation des manipulateurs d'aliments, se font toujours attendre ;
- L'inspection des aliments, malgré une méthode originale et rigoureuse, n'est pas en mesure d'assurer tous les volets de son mandat compte tenu de l'évolution et de la croissance du secteur agroalimentaire québécois ;
- L'inspection des aliments n'a pas de volet préventif structuré, rigoureux et reconnu ;
- En matière de qualité des aliments, le Québec n'a toujours pas instauré de norme de gestion reconnue et officielle qui soit adaptée à la réalité de la distribution et des services alimentaires ;

SOMMAIRE

Les nouveaux enjeux de l'innocuité alimentaire au Québec

Mémoire de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec

à la Commission sur l'Agriculture, les pêcheries et l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec
23 janvier 2004

- En matière de gestion de la qualité des aliments, certaines entreprises prennent des initiatives ou ont recours à des programmes privés alors que l'efficacité et la rigueur de plusieurs de ces initiatives et programmes ne sont pas démontrées ;
- Le programme de formation reconnu en hygiène et salubrité est de qualité variable et est donné à la discrétion de l'employeur ;
- La réussite de ce cours n'est pas une assurance que les notions apprises seront mises en route dans le meilleur intérêt des consommateurs;
- L'approche HACCP, de par sa rigueur relativement aux registres à tenir et son système de gestion des risques, devrait être adaptée à l'ensemble de la chaîne bioalimentaire et servir de tremplin à l'établissement d'un système de traçabilité des aliments ;

Par conséquent, l'Ordre professionnel des diététistes du Québec fait les recommandations suivantes :

Recommandation 4. Que le gouvernement du Québec, à l'instar d'autres provinces canadiennes, élabore des programmes offrant une formation minimale standard qui soit un préalable pour le travail en innocuité alimentaire. Cette formation de base requise en innocuité alimentaire couvre la microbiologie et la chimie alimentaire, les procédés alimentaires, la conservation des aliments, les principes et les méthodes de gestion de la qualité et de l'innocuité en milieu alimentaire (HACCP, PGQR, BPF, ISO, etc.), les différents modes de vérification de la qualité et de l'innocuité alimentaire (inspection base-risque (5M), audits HACCP et ISO, etc.), les lois relatives aux aliments, les règlements d'application aux niveaux municipal, provincial et fédéral de même que des connaissances légales.

Recommandation 5. Que le travail en innocuité alimentaire (inspecteurs et consultants) soit accompagné de l'exigence d'être membre d'un ordre professionnel, ou de détenir une attestation de formation émise et gérée par un ordre professionnel.

Recommandation 6. Que les inspecteurs et consultants en innocuité alimentaire aient le pouvoir d'agir rapidement dans le cadre de leur responsabilité de protection de la santé publique, et qu'ils soient tenus responsables de leurs décisions.

Recommandation 7. Que soient mis en vigueur dans les plus brefs délais les règlements qui permettraient de rendre opérants tous les volets de la Loi sur la qualité des aliments.

Recommandation 8. Que soit ajouté au plus tôt un volet préventif à l'inspection des aliments. Ce volet devrait comprendre :

- 8 a.** une action sur la cohésion des pratiques en gestion de la qualité par l'implantation d'un système de traçabilité. Ce système, pour le moment appliqué aux animaux, tiendrait compte du développement potentiel d'un système global

SOMMAIRE

Les nouveaux enjeux de l'innocuité alimentaire au Québec

Mémoire de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec
à la Commission sur l'Agriculture, les pêcheries et l'alimentation de l'Assemblée nationale du Québec
23 janvier 2004

incluant les aliments, et devrait s'harmoniser aux exigences déjà en place en ce qui concerne l'inspection des aliments ;

- 8 b. des normes de gestion de la qualité alimentaire (HACCP) reconnues pour les secteurs de la distribution alimentaire et des services alimentaires, et de manière prioritaire pour les services alimentaires en rapport avec des populations captives et vulnérables (centres hospitaliers, centres hospitaliers de soins de longue durée, milieu scolaire, etc.) ;**
- 8 c. un programme de formation obligatoire et reconnu à l'intention du personnel et des cadres de la distribution alimentaire et des services alimentaires, avec des contenus qui prennent en compte les besoins des différentes clientèles desservies (ceux, particulièrement, des populations captives et vulnérables).**

Recommandation 9. Que soit constituée une agence indépendante du MAPAQ qui regrouperait tous les volets liés à la prévention, à l'innocuité des aliments et à la sécurité alimentaire, de la fourche à la fourchette. Ainsi, la mission économique du MAPAQ ne ferait plus ombrage à la mission de protection du public de l'agence proposée.

1.3 Conclusion

Si ces recommandations se concrétisent, l'Ordre professionnel des diététistes du Québec est d'avis qu'elles permettront d'améliorer sensiblement le sentiment de cohérence à l'égard de l'environnement alimentaire. Elles donneront aux Québécoises et Québécois l'occasion d'acquérir les connaissances et les aptitudes minimales requises pour qu'ils puissent se réapproprier leur alimentation. De ces efforts découlera une meilleure compréhension du fonctionnement de la chaîne agroalimentaire qui du coup deviendra moins menaçante.

La concrétisation de ces recommandations permettra à la chaîne agroalimentaire, de la fourche à la fourchette, de gagner en efficacité, en rigueur et en cohérence. Par des actions sous le signe de la prévention et de la responsabilisation, les aliments produits par cette chaîne et rendus disponibles aux consommateurs auront gagné tant en qualité réelle que perçue.

Ces améliorations au système en place contribueront à améliorer la confiance des consommateurs et les aliments.