



Notes d'allocution

Les coupures à l'Agence canadienne d'inspection des aliments sabotent la protection des consommateurs contre les fraudes dans le Grand Vancouver

mardi, 22 avril 2014

Bob Kingston, président
Syndicat Agriculture Union – AFPC

Bob Jackson,
vice-président régional
Alliance de la fonction publique du Canada

Vancouver

Le texte prononcé fait foi

Bonjour à tous et toutes, nous vous remercions de votre présence.

Nous vous avons invités ce matin pour discuter d'importantes compressions dans la protection des consommateurs récemment annoncées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Nous représentons les inspecteurs fédéraux des aliments, y compris ceux qui travaillent ici dans la région métropolitaine de Vancouver, au sein de l'unité de protection des consommateurs aujourd'hui démantelée.

J'ai moi-même travaillé 25 ans comme inspecteur des aliments, dont 15 comme superviseur de l'inspection.

Je vous présente Bob Jackson qui m'accompagne ce matin. Bob est vice-président régional de l'AFPC pour la Colombie-Britannique. Bob est à l'emploi de l'ACIA depuis plus de 30 ans.

Nous sommes tous les deux présentement en congé de l'Agence.

Le Grand Vancouver est maintenant la seule grande région métropolitaine du Canada sans un groupe d'inspecteurs des aliments consacrés à protéger les consommateurs des fraudes en matière alimentaire.

À la fin de janvier, l'unité locale de protection des consommateurs a été démantelée.

Aujourd'hui les inspecteurs restants — moins de la moitié de la dotation originale — ont été intégrés dans d'autres équipes de l'ACIA.

Sans leadership, sans coordination, et avec la pression de servir d'autres priorités, le travail visant à protéger les consommateurs de la région de Vancouver des fraudes en matière alimentaire a été mis de côté.

Par exemple, on a établi pour cette année un plan de protection des consommateurs considérablement réduit. En 2014, il y aura :

- 60 % de moins d'inspection de la viande hachée qu'il y en a eu en 2013. Cela signifie qu'il y aura moins de vérification de la teneur en gras, en additifs et agents de remplissage, et moins de vérification des allégations fallacieuses sur l'origine des viandes. Il n'est pas rare que certaines compagnies altèrent leur viande de bœuf avec du porc ou d'autres espèces.

- Pas d'inspection des huiles, même si l'altération des huiles a constitué un problème important. L'huile d'olive est souvent coupée avec des huiles moins chères, et l'huile d'olive extravierge avec de l'huile de qualité ordinaire ou de l'huile de grignons d'olive.
- moins de la moitié des inspections de détaillants indépendants effectuées en 2013 (10 en 2014 contre 27 en 2013).

En 2014, l'ACIA continuera à ignorer les fraudes à l'égard des consommateurs dans les restaurants. On ne procédera plus à des vérifications de routine des menus relativement aux substitutions de produits, aux fausses allégations et aux fraudes sur les quantités.

En rétrospective, la direction de l'inspection du Grand Vancouver a vu ses effectifs fondre de 11 inspecteurs au moment de la création du programme au milieu des années 1990 à seulement 4 inspecteurs aujourd'hui.

Ailleurs en Colombie-Britannique, Victoria et Kelowna ont seulement 2 inspecteurs chacune, alors qu'elles en avaient 3 au lancement du programme.

Avec la pénurie d'inspecteurs, il sera probablement impossible même d'accomplir ce plan amputé de répression des fraudes et de prévention des problèmes de salubrité.

Ces inspecteurs jouent un rôle très important.

Ils font enquête sur les allégations fallacieuses; par exemple, des produits qui se prétendent biologiques alors qu'ils ne le sont pas. Ils vérifient le poids des produits à la recherche de fraudes, et font enquête sur des descriptions de produits trompeuses.

Jusqu'à récemment, ils vérifiaient aussi les températures de conservation insalubres dans les commerces alimentaires.

À cause de la réduction du budget, l'Agence a ordonné aux inspecteurs de la protection des consommateurs de mettre fin à cette pratique.

Cette préoccupation touche la salubrité et la sécurité des aliments, puisque des températures trop élevées ou trop basses dans les vitrines multiplient les risques de prolifération bactérienne ou autre dans les aliments.

Les étiquettes qui apparaissent sur tous les échantillons de produits présentés sur cette table comportent diverses affirmations sur ce que l'emballage contient.

Ce ne sont pas toutes les compagnies qui le font, mais certaines d'entre elles ont trompé les consommateurs ou leur ont carrément menti à propos de leurs produits.

Comment les consommateurs sont-ils censés savoir si ce pain est véritablement biologique comme il prétend l'être? Ou si cette bouteille contient vraiment de l'huile d'olive extravierge?

Ils sont incapables de le savoir si nous ne faisons pas nos vérifications, et de plus en plus on nous empêche de les faire.

[Bob Jackson]

Qu'est-ce qui est derrière ces décisions?

La réponse est simple : les compressions dans le budget de l'ACIA.

Selon les dernières prévisions budgétaires du gouvernement fédéral, Ottawa prévoit amputer le programme de la salubrité alimentaire de 35 millions de dollars et de 292 postes en salubrité alimentaire d'ici 2016/17.

Tout le programme de la sécurité des aliments sera affecté, mais l'essentiel des coupes touchera l'inspection des viandes et de la volaille.

Dans vos pochettes de presse, vous trouverez la documentation relative à cette planification.

C'est l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui est responsable de l'inspection et de la mise en vigueur des lois et règlements relatifs à la fraude dans les produits alimentaires.

Malheureusement, l'ACIA a un bilan médiocre en matière de mise en vigueur des règlements, ou même quand il s'agit d'informer les consommateurs et les détaillants lorsque l'Agence apprend qu'on a enfreint les règles.

L'ACIA choisit d'ignorer des exemples flagrants d'allégations trompeuses ou frauduleuses sur les produits. Nos histoires de cas démontrent que les consommateurs ont besoin d'être protégés de certaines entreprises qui recourent à des procédés frauduleux ou trompeurs. Plutôt que de démanteler son unité de protection des consommateurs, le gouvernement devrait poursuivre les entreprises qui fraudent les consommateurs.

[Kingston]

Les inspecteurs qui appartiennent à ces unités sont profondément engagés dans le travail qu'ils ou elles accomplissent pour protéger les consommateurs des allégations frauduleuses et des menaces potentielles à la salubrité. Ils poussent les gestionnaires de l'ACIA à appliquer la réglementation et à poursuivre les délinquants.

Nous avons déjà atteint le minimum vital d'inspection capable de protéger les consommateurs des fraudes et d'autres conséquences encore pires. Les prochaines compressions vont nous faire basculer pour de bon.

C'est avec plaisir que nous répondrons à toutes vos questions.