

Pour une véritable sécurité alimentaire

Mémoire
Union paysanne
à la Commission parlementaire
de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire
au Québec

Février 2004



Maison du Rendez-vous
453, Principale, Saint-Germain-de-Kamouraska (Qc) G0L 3G0
Tél. : (418) 492-7692 Télécopieur : (418) 492-6029 Courriel : maisondu.rendez-vous@sympatico.ca
WWW.UNIONPAYSANNE.COM

CONTENU

Introduction

Un doute s'est installé sur la sécurité des aliments

1. L'exemple de la vache
2. La leçon de la vache folle
3. Des pratiques dangereuses
 - Les effets de l'industrialisation
 - Des pratiques agricoles non-sécuritaires
 - Les exigences de la mise en marché commerciale
4. Les mesures de contrôle
5. Les véritables bases de la sécurité alimentaire

Conclusion

Nécessité de tenir des États généraux de l'agriculture

ANNEXE

Question 5 : sur la méthode HACCP

Question 15 : sur le système de traçabilité

Questions 19, 20, 21 : sur l'étiquetage des OGM

Introduction

Un doute s'est installé sur la sécurité des aliments modernes.

Le problème de la sécurité alimentaire ne réfère plus désormais aux questions d'hygiène seulement, mais bien davantage aux altérations que font subir à nos aliments l'industrie et le commerce agroalimentaire contemporain. Au cours des 50 dernières années, nous ne pouvons ignorer que notre nourriture, de la ferme à la table, a été substantiellement modifiée, sans que nous le sachions, et nous avons de moins en moins de garantie que les procédés industriels utilisés par l'agriculture, l'industrie agroalimentaire et le commerce mondial sont au-dessus de tout soupçon. Au contraire, le mystère qui entoure ces procédés et leur approbation, les intérêts économiques et politiques colossaux qui sont derrière les scientifiques et les professionnels qui tentent de rassurer les consommateurs, ont fini pour détruire la confiance et semer le doute. La progression de maladies mystérieuses propres à notre époque, comme le cancer, les allergies, l'infertilité, les déficiences immunitaires, les maladies dégénératives du système nerveux et bien d'autres, viennent d'ailleurs nourrir ce sentiment de méfiance et de peur. La réponse à ces questions va bien au-delà du questionnaire soumis par le document de consultation et cette commission ne peut que marquer le début d'une réévaluation de l'ensemble de notre agriculture et de notre industrie agroalimentaire.

Quant à nous, nous nous contenterons d'un survol des problèmes et d'une proposition générale. Dans les annexes, certaines questions comme celles de la méthode HACCP, de la traçabilité et des OGM seront traitées de façon plus technique, en référence au questionnaire proposé dans le document de consultation.

1. L'exemple de la vache folle

Nos réactions à la découverte d'une vache folle en Alberta sont une illustration frappante du problème actuel de la sécurité alimentaire, et surtout, de notre façon d'y répondre.

La maladie de la vache folle origine d'une pratique inventée par les élevages industriels intensifs pour diminuer leurs coûts de production. En effet, la seule

cause identifiée jusqu'à maintenant de cette maladie est l'utilisation des farines carnées dans l'alimentation des bovins, une source de protéines à bon marché. À preuve, leur suppression dans l'alimentation des porcs signifie une dépense supplémentaire de \$6 par porc abattu.

On aurait pu croire qu'à la suite de la catastrophe européenne de la vache folle, on se serait empressé partout ailleurs de supprimer entièrement les farines carnées. Mais non. Le Canada, et plus encore les États-Unis, se sont contentés jusqu'ici d'interdire certaines farines carnées à certains animaux, tout en sachant bien qu'en agissant de cette façon, les farines carnées continueraient à circuler un peu partout et qu'il serait impossible de s'assurer qu'on n'en fasse pas d'utilisation clandestine ou inappropriée. Tout comme on sait très bien que –j'en profite pour le signaler-, même si la somatotropine est interdite au Canada, des centaines de producteurs de lait québécois s'en procurent facilement au noir auprès de nos voisins américains et continuent à l'utiliser.

Et maintenant que la vache folle d'Alberta a ébranlé l'industrie du bœuf et du lait toute entière, on n'a même pas encore banni complètement la production et la vente des farines carnées. On préfère abattre des troupeaux, indemniser à coûts de millions, mettre des puces dans les oreilles des animaux, et surtout augmenter le nombre d'inspections des carcasses pour 92 millions (une goutte d'eau) pour rassurer nos clients étrangers. Mais ces mesures peuvent tout au plus éliminer les carcasses d'animaux atteints et identifier leur lieu d'origine, mais elles ne permettent ni d'éliminer ni de combattre la maladie, qui peut se manifester de nouveau n'importe où et n'importe quand. Seule la santé des animaux est une véritable garantie. Et on ne sait pas davantage quoi faire ensuite avec les carcasses d'animaux morts provenant des méga-élevages, un autre effet de la surproduction animale pour l'exportation.

2. La leçon de la vache folle

On pourrait continuer ainsi longtemps à montrer l'inefficacité de mesures qui s'attaquent aux conséquences et non aux causes du problème. Ce que nous voulons démontrer à cette Commission, c'est que nos problèmes de sécurité alimentaire ne peuvent être résolus d'abord par des mesures d'inspection et de traçabilité, parce qu'ils sont le résultat de pratiques agricoles et agro-alimentaires dangereuses. Notre système d'homologation, d'inspection et de traçabilité, il faut bien l'admettre, n'est guère plus qu'une opération de marketing auprès des clients, une vaste hypocrisie, au mieux une illusion, parce qu'il masque la tolérance de pratiques dangereuses engendrées par un modèle agricole productiviste et libre-échangiste qui veut produire ou vendre toujours plus au

meilleur prix.. Il vise à assurer avant tout la sécurité psychologique des clients plutôt que la sécurité réelle des aliments.

3. Des pratiques dangereuses

Les effets de l'industrialisation.

En tout premier lieu, l'industrialisation de la chaîne alimentaire s'est traduite par la spécialisation et la concentration de la production, de la transformation et de la distribution des aliments. Les aliments ainsi produits sur des fermes-usines sont transformés dans des usines et distribués dans des chaînes d'épicerie à grande surface, ce qui nécessite un nombre incalculable d'interventions et d'altérations du produit pour assurer sa disponibilité, sa conservation et sa bonne apparence partout, en tout temps et au meilleur prix.

Le lien est rompu entre le paysan et le consommateur. Plus de 80% de ce que l'on mange au Québec provient d'épiceries à grande surface qui ne s'approvisionnent plus chez les producteurs locaux. Il n'y a pratiquement plus d'aliments frais et vivants. Les aliments transformés et cuisinés augmentent. Au bout de la chaîne, nos aliments n'ont plus rien de naturel et notre alimentation n'a plus de rapport à notre environnement. Et nous n'avons plus aucun contrôle direct sur sa provenance et sa qualité.

Des pratiques agricoles non-sécuritaires

Nous nous en tiendrons à une énumération rapide des pratiques inquiétantes. L'utilisation d'engrais chimiques, de fumiers liquides provenant d'élevages intensifs et de boues de toutes sortes, de même que l'abandon des rotations de cultures, ont appauvri les sols et accumulé des métaux lourds au point que les aliments produits sont dangereusement carencés et contaminés.

L'utilisation cumulatives de multiples pesticides (certaines cultures reçoivent plus d'une trentaine de traitements durant une saison) finit par modifier la composition de l'aliment et accumuler des résidus toxiques un peu partout. Et ces pesticides ont été homologués sur la base d'études effectuées par les compagnies vendeuses, plus ou moins secrètement, et le suivi de leur utilisation est pratiquement nul. Le mode d'emploi des compagnies tient lieu de règles de sécurité.

L'utilisation des anti-biotiques à titre préventif ou comme stimulant de croissance, prescrits par des vétérinaires à la solde des producteurs ou de l'industrie, crée des résistances redoutables pour l'avenir.

Quant aux hormones de croissance, leur innocuité est hautement contestée par les experts européens et leur usage nécessite des précautions qui sont loin d'être garanties.

Les farines carnées, utilisées pour des raisons strictement mercantiles, comportent des risques certains en soi, mais aussi des dangers de déviance tout au long du processus de préparation et de distribution. On a découvert qu'il n'était pas rare qu'on y ajoute d'autres éléments, comme des boues sceptiques et des fumiers. Les consommateurs ont raison d'être saisis de répugnance et de peur devant des procédés aussi contraires à la nature.

L'utilisation croissante de semences et d'animaux transgéniques soulève maintenant d'énormes questions. Ces procédés altèrent de plus en plus les aliments et l'environnement, ils diminuent dramatiquement la bio-diversité qui est considérée par tous les biologistes et écologistes comme la première garantie contre les maladies. Du point de vue agricole, la contamination rapide des plantes et animaux transgéniques met en péril la survie des espèces naturelles et des cultures biologiques, en plus de permettre à quelques multinationales de s'assurer une mainmise sur l'ensemble de l'agriculture mondiale. Non seulement il faut étiqueter les aliments contenant des OGM, mais on doit carrément interdire l'utilisation de semences OGM en agriculture avant qu'il ne soit trop tard.

La viande provenant des animaux élevés en réclusion et en cage, sans accès à la lumière et à l'extérieur, soumis à des transports de plus en plus longs, surmédicamentés, abattus dans des abattoirs où la bactérie E.Coli pullule, soumis pour la plupart à une simple inspection visuelle, offre quoiqu'on en dise moins de garantie que des animaux en santé élevés et abattus à la ferme.

Les exigences de la mise en marché commerciale

Le libre-échange mondial et le marketing des produits alimentaires est à l'origine d'un grand nombre de procédés et de produits de conservation dont plusieurs sont sérieusement soupçonnés d'être dangereux pour la santé. Mentionnons, pour s'en tenir aux plus connus, l'irradiation des aliments, l'utilisation des glutamates, de l'aspartame, des nitrates, des colorants, des sulfites. Dans leur dossier sur "La bouffe d'égoût", en 1999, Perucca et Pourradier établissent une

liste de 30 colorants, 22 agents de conservation, 16 antioxydants, 32 agents de texture et 16 autres produits, tous inconnus du public et tous homologués.

4. Les mesures de contrôle

Toutes ces pratiques inquiétantes font l'objet de normes, d'homologation, d'autorisation, d'inspection reposant toutes officiellement sur des études scientifiques qui en évaluent les risques. On peut en débattre à l'infini. Mais ce qu'il importe avant tout de considérer, c'est que pour beaucoup, la confiance face à ces protocoles n'existe plus. Parce que les scientifiques et les organismes de contrôle sont visiblement asservis aux grands intérêts économiques et politiques en jeu. Parce que les processus d'autorisation ne sont ni transparents, ni neutres. Parce que le niveau d'instrumentalisation de la nature et du vivant en fonction d'objectifs purement monétaires atteint un niveau qui devient inacceptable pour les valeurs essentielles de la population moyenne.

Le problème n'est plus scientifique. Il est devenu social. Sur ce sujet, j'attire l'attention de la Commission sur les recommandations de la Commission de l'éthique de la science et de la technologie dans son rapport de l'automne dernier sur "la gestion éthique des OGM". Ses recommandations insistent sur la nécessité que les processus d'approbation, contrairement à ce qui prévaut présentement, tiennent compte des risques potentiels, que les comités d'évaluation comportent des experts et des citoyens indépendants issus aussi des sciences de la nature et des sciences humaines, soient rendus publics et que les agriculteurs soient informés de la nature des produits qu'on leur propose. La Commission considère que la culture d'OGM empiète sur le droit des agriculteurs à choisir le mode d'agriculture qui leur convient, et que pour respecter le vivre-ensemble de la population, on doit "contrebalancer la tendance actuelle à l'Instrumentalisation des formes de vie pour éviter une certaine forme de déshumanisation".

En fait, il s'agit de bien plus que de tenir compte "d'une mauvaise perception en partie attribuable aux pressions sociales qui remettent en question la qualité des aliments", comme le laisse entendre le document de consultation à la page 25. Il s'agit d'admettre que les normes de sécurité alimentaire ne sont pas des choix qui relèvent des scientifiques ou des industries ou même des politiciens, mais bien de la société. C'est la population qui en définitive doit choisir le type de sécurité alimentaire dont elle veut se doter. Un peu comme chaque individu choisit son régime d'assurance. L'Europe a choisi la précaution, l'Amérique a choisi l'évaluation des risques réels : ce sont des choix de société. Le Québec, à la rigueur le Canada, doit pouvoir faire ses choix, et il n'appartient pas aux experts de se substituer aux valeurs et aux choix d'une société.

5. Les véritables bases de la sécurité alimentaire

De ce qui précède, on peut facilement conclure que les bases d'une véritable sécurité alimentaire sont à chercher dans le modèle d'agriculture et de mise en marché des produits alimentaires qu'on privilégie.

La solution aux problèmes de sécurité alimentaire n'est pas d'abord dans les normes d'inspection et de traçabilité, mais plutôt dans un secteur agro-alimentaire axé sur la souveraineté alimentaire, le marché intérieur, la production diversifiée, la transformation et la mise en marché locale, l'agriculture biologique et durable, l'agriculture de proximité, la ferme à dimension humaine. Présentement, toutes nos politiques agricoles vont dans le sens inverse.

L'objectif n'est pas la souveraineté alimentaire mais la conquête des marchés mondiaux. Notre financement agricole est conditionnel aux volumes de production plutôt qu'à la taille et aux pratiques de la ferme. Notre système de mise en marché privilégie les agences de vente uniques et obligatoires et la production standardisée, ce qui laisse peu de place pour la transformation et la mise en marché locale et les produits personnalisés. La distribution des aliments est concentrée dans trois grandes chaînes d'épicerie qui boudent de plus en plus les produits régionaux et même québécois. Notre réglementation sanitaire pour la production artisanale est la même que pour la production industrielle, même si les risques sont différents.

Si nous ne changeons pas nos politiques agricoles, nous serons de plus en plus vulnérables aux maladies, épidémies, contaminations et dégradations de la santé collective, malgré la traçabilité, malgré les inspections et malgré les discours rassurants des experts à la solde de l'industrie. Nous aurons de moins en moins de contrôle sur notre agriculture et notre alimentation, qui seront désormais entre les mains de quelques grandes entreprises commerciales. La saga de la vache folle n'est qu'un exemple des déboires qui sont reliés à l'agriculture productiviste et libre-échangiste.

Conclusion

Nécessité de tenir des États généraux de l'agriculture.

Si nous devons formuler une recommandation suite à ces considérations, ce serait de convoquer des États généraux de l'agriculture, pour redéfinir les objectifs et les orientations de notre politique agricole. La crise agricole et alimentaire qui se propage de plus en plus au Québec, et dont les problèmes de sécurité alimentaire ne sont qu'un aspect, nous y invite fortement. L'Union paysanne en a fait la proposition détaillée au Gouvernement suite à son récent congrès.

La sécurité alimentaire, nous le répétons en conclusion, est un choix de société qui implique le choix d'un modèle et d'une politique agricole cohérente.

Pour une véritable sécurité alimentaire

Mémoire soumis par l'Union paysanne à la Commission parlementaire de l'Agriculture sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec.

RÉSUMÉ

Nos problèmes de sécurité alimentaire ne peuvent être résolus d'abord par des mesures d'inspection et de traçabilité, parce qu'ils sont le résultat de pratiques agricoles et agro-alimentaires dangereuses. Notre système d'homologation, d'inspection et de traçabilité, il faut bien l'admettre, n'est guère plus qu'une opération de marketing auprès des clients, parce qu'il masque la tolérance de pratiques dangereuses engendrées par un modèle agricole productiviste et libre-échangiste qui veut produire ou vendre toujours plus au meilleur prix.. Il vise à assurer avant tout la sécurité psychologique des clients plutôt que la sécurité réelle des aliments .

On peut tenir des débats scientifiques à l'infini sur les risques de nombreuses pratiques inquiétantes et non-sécuritaires au niveau de la production et de la transformation des aliments. Ces pratiques vont de la circulation des aliments à l'utilisation de pesticides et de semences transgéniques. Mais la confiance envers les mesures de contrôle n'existe plus en raison des intérêts économiques et politiques et du peu de transparence qui les régissent. Le problème des mesures de contrôle est devenu autant social que scientifique. Il appartient à la communauté et non à des soi-disant experts de choisir le niveau de sécurité dont elle veut se doter.

La solution aux problèmes de sécurité alimentaire n'est d'ailleurs pas d'abord dans les normes d'inspection et de traçabilité, mais dans le développement d'un secteur agroalimentaire axé sur la souveraineté alimentaire, le marché intérieur, la diversification de la production, la transformation et la mise en marché locale, l'agriculture biologique et durable, la ferme à dimension humaine. Présentement, toutes nos politiques vont dans le sens inverse. Si nous ne changeons pas nos politiques agricoles, nous serons de plus en plus vulnérables, malgré la traçabilité, malgré les inspections et malgré les déclarations rassurantes des experts à la solde de l'industrie, Et nous aurons de moins en moins de contrôle sur notre agriculture et donc sur notre alimentation et sur la santé publique.

Nous croyons que seuls des États généraux de l'agriculture pourraient permettre aux Québécois de réorienter leur agriculture et leur alimentation et de faire le choix de la sécurité alimentaire qu'ils désirent.

Commission de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation

Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec

5. Croyez-vous qu'il est important de généraliser l'utilisation de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) à l'ensemble de l'industrie alimentaire québécoise?

Origine de la méthode HACCP

« Le système HACCP de gestion des problèmes de salubrité des aliments est issu de deux grandes innovations. La première est attribuée à W.E. Deming, dont les théories de gestion de la qualité passent généralement pour l'un des principaux facteurs qui ont révolutionné l'industrie japonaise dans les années 50. M. Deming et ses collègues ont mis au point des systèmes de gestion de la qualité totale, où la maîtrise de toutes les activités de fabrication permet d'améliorer la qualité tout en réduisant les coûts.

La deuxième grande percée a été la formulation du principe HACCP lui-même. Ce principe a été élaboré dans les années 60 par la société Pillsbury, l'armée américaine et la NASA, qui ont collaboré à la mise au point d'un système de production d'aliments salubres pour le programme spatial. La NASA voulait un programme d'élimination totale des défauts qui puisse garantir la salubrité des aliments consommés par les astronautes dans l'espace. Pillsbury a donc introduit et adopté le système HACCP, qui semblait pouvoir offrir la salubrité maximale et permettre de moins compter sur l'échantillonnage et l'analyse des produits finis. Le système met l'accent sur la maîtrise du procédé le plus en amont possible dans le système de transformation en utilisant des techniques de maîtrise ponctuelle ou de contrôle permanent aux points critiques. (...) »¹

La méthode HACCP a été élaborée par la grande industrie de la transformation alimentaire. Pillsbury est une grosse entreprise : elle a été rachetée en 2000 par General Foods pour un montant de 10 milliards de dollars US.² La méthode HACCP repose sur une approche de prévention, ce qui est un point fort, mais elle n'est en réalité qu'un modèle complexe de minimisation indirecte des risques de contamination associés à certaines étapes « dangereuses », les « points critiques », de la production, de la transformation ou de la distribution alimentaires. En d'autres mots, il s'agit de contrôler certaines variables névralgiques aux points critiques (température de cuisson, de congélation, etc.), afin d'assurer qu'elles ne fluctuent pas au-delà de certains seuils de sécurité, ceci dans le but d'éviter les conditions propices à la prolifération bactérienne (*E. coli*, *Listeria*, *Salmonella*, ...). Derrière l'amélioration de la qualité des produits, il y a aussi une volonté « de moins compter sur l'échantillonnage et l'analyse des produits finis »,

¹ Agence canadienne d'inspection des aliments. 2000. *Manuel de mise oeuvre du PASA. Volume Deux - Lignes directrices et principes pour l'élaboration des modèles HACCP génériques. 2^e édition.* Canada. Consulté sur internet le 18 janvier 2004.

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/manu/vol2/vol2f.shtml>

² http://www.enquirer.com/editions/2000/07/18/fin_general_mills_brings.html

c'est-à-dire d'avoir moins besoin d'inspection gouvernementale. En cela, la méthode HACCP est une initiative d'autocontrôle et de privatisation de l'inspection alimentaire. Dans ce nouveau régime, on peut s'attendre à ce que les inspecteurs gouvernementaux soient de plus en plus appelés à vérifier de la paperasse (relevés temporels de contrôles de température, par exemple) et de moins en moins à examiner les aliments eux-mêmes.

Du côté des acteurs de la chaîne alimentaire, le changement de paradigme apporté par le HACCP peut être interprété comme une importance accrue donnée à la façon de produire/transformer/traiter les aliments et une attention secondaire accordée à l'examen du produit final. Ainsi, les acteurs de la chaîne alimentaire qui se soumettront au modèle HACCP seront moins libres dans le choix des méthodes d'organisation de leur travail. On ne leur demande plus de produire des aliments de qualité, on leur impose la manière jugée la plus sécuritaire d'en produire.

Implantation du HACCP au Québec

Lors du Forum sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois de 1998, les décideurs ont convenu d'implanter, à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, un système d'assurance-qualité basé sur le HACCP. Il est aussi précisé que « l'approche volontaire a été privilégiée à l'approche réglementaire ».³ Le 23 février 2001, lors de l'annonce par le ministre québécois de l'Agriculture Rémy Trudel de l'implantation au Québec du HACCP, celui-ci a noté que : « Les producteurs alimentaires peuvent se procurer ces certifications au coût de 20 000 dollars. Les inspecteurs du gouvernement québécois effectueront des analyses qui peuvent durer plus d'une année avant d'obtenir la norme. »⁴ En appui à l'implantation de systèmes d'assurance de la qualité basés sur le HACCP, une enveloppe supplémentaire de 5 millions de \$ a été accordée au MAPAQ dans le budget québécois 2002-2003. Or, en juin 2003, le programme a été interrompu.⁵

Concernant la généralisation prévue à court ou moyen terme des normes HACCP à l'ensemble de la chaîne alimentaire québécoise, l'Union paysanne estime la démarche simpliste et prématurée, et formule les questions suivantes :

- **Malgré l'aspect volontaire des normes HACCP, est-ce que leur adoption grandissante par les grands transformateurs et distributeurs alimentaires pourrait exercer une pression sur les fermes et les entreprises alimentaires artisanales au point de les forcer à des mises aux normes coûteuses?**
- La priorité donnée par le gouvernement aux normes HACCP va-t-elle forcer les PME agro-alimentaires employant des méthodes artisanales à s'équiper d'installations et d'instruments de type industriels et ainsi à uniformiser leurs méthodes de production selon le modèle industriel, ce qui affecterait la qualité et/ou le caractère distinctif de leurs produits?

³ Gouvernement du Québec. 2001. Rendez-vous de mi-parcours du Forum sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois : Consensus et engagements. 17-18 octobre 2001.

⁴ <http://lcn.canoe.com/infos/national/archives/2001/02/20010223-124444.html>

⁵ Deglise, F. 2003. « Le MAPAQ se fait rassurant : l'inspection des aliments ne souffrira pas des compressions », Le Devoir, 20 juin 2003, A2.

- **Étant donné les risques différents dans les petites et les grandes entreprises, est-ce que les critères et exigences de la certification HACCP seront adaptés aux divers contextes?**
- **Du point de vue de la sécurité alimentaire, quels changements apportera la généralisation de la méthode HACCP au système d'inspection québécois, au niveau (a) de la fréquence des activités d'inspection, (b) du nombre d'analyses effectuées, (c) de l'éventail des contaminants surveillés et (d) des pénalités imposées aux contrevenants?**
- **Pourquoi réserver des crédits élevés à l'aide à l'implantation des normes HACCP, alors qu'il existe d'autres alternatives, actuellement sous-financées, pouvant réduire les risques liés à la sécurité alimentaire, soit par exemple la production biologique?**

Limitations de l'approche HACCP

Le principe de l'approche préventive de la méthode HACCP est prometteur, mais dans les faits, la méthode ne fait qu'analyser les étapes névralgiques, risquées, critiques, d'un procédé de production, transformation ou de distribution pour ensuite essayer de proposer des contrôles susceptibles de contribuer à la maîtrise des risques à chacune desdites étapes critiques. Mais la méthode HACCP, dans son essence, ne peut juger de la valeur intrinsèque d'un procédé, de sa pertinence, de son efficacité, de sa nécessité.

Or, l'Union paysanne croit que certains procédés sont intrinsèquement risqués, et que l'application de la méthode HACCP ne pourra pas les corriger mais seulement les contrôler, sans identifier les véritables causes responsables des risques. Nous croyons qu'une véritable approche de prévention devrait s'intéresser au fonctionnement de la chaîne agro-alimentaire actuelle afin d'en identifier les points faibles et les corriger. Plus spécifiquement, l'Union paysanne voudrait faire valoir que plusieurs pratiques industrielles, bien que vues comme hautement sécuritaires, sont génératrices de risques qui pourraient être prévenus en amenant le système agricole et agro-alimentaire actuel à une transition vers :

- la production à échelle humaine, respectueuse des cycles naturels des animaux et des écosystèmes
- la transformation à petite échelle, décentralisée
- la mise en marché locale via des circuits courts de distribution

Voici un aperçu de ces risques inhérents au système actuel et qui pourraient être évités :

Risques associés à la production agricole industrielle :

- Utilisation grandissante de céréales dans l'alimentation de ruminants, ce qui modifie l'écologie de leurs systèmes digestifs et favorise le développement de bactéries

pathogènes. En effet, l'engraissement du bétail aux céréales (maïs) et au soja, aliments pauvres en fibres, réduit le pH de leur système digestif et encourage la prolifération de bactéries indésirables. Au contraire, les animaux nourris au foin avant l'abattage génèrent moins de 1% des concentrations de la dangereuse bactérie E. coli O157:H7 mesurées dans le bétail nourri aux céréales.⁶ Une alimentation plus respectueuse de la physiologie naturelle des animaux réduirait ces risques.

- Élevage intensif à haut degré de confinement, qui encourage la transmission de maladies et le développement de nouvelles. L'élevage des animaux en repoussant constamment leurs limites physiologiques (ex : vaches qui produisent toujours plus de lait mais qui meurent prématurément et sont plus vulnérables aux maladies) contribuent aussi à miner leur santé et, par le fait même, la qualité des aliments qui en proviennent.
- Utilisation d'antibiotiques comme facteurs de croissance, ce qui crée des conditions idéales au développement de bactéries antibiorésistantes. L'interdiction de l'utilisation des antibiotiques comme facteurs de croissance réduirait le risque de développement de tels microbes et améliorerait la santé animale et humaine en général, ce qui compenserait pour les légères pertes en productivité qui en découleraient.

Risques associés à la transformation agro-alimentaire industrielle

- Accélération des chaînes de transformation, ce qui rend plus ardue l'inspection des animaux et augmente les risques de contamination causée par un abattage mal fait (contamination des carcasses par le contenu du tube digestif ou par des tissus nerveux).
- Méthodes intensives de récupération de la viande, qui peut impliquer l'utilisation d'instruments hydrauliques à forte puissance qui brisent les os et créent des risques de contamination par du tissu nerveux contaminé.
- Agrandissement et centralisation des installations, qui implique la concentration en certains lieux centralisés d'un grand nombre de bêtes, ce qui augmente les risques de contamination avant l'abattage (transmission de maladies) et après l'abattage (mélange des viandes provenant de multiples sources, ce qui augmente la probabilité de contamination croisée).

Risques associés à la distribution agro-alimentaire industrielle

- Utilisation généralisée d'une combinaison d'agents de conservations (additifs, cires, fongicides, etc), destinés à minimiser les pertes, à allonger la durée de vie des produits sur les tablettes des supermarchés et à permettre les importations des quatre coins du monde. Ces produits seraient moins nécessaires si les circuits de distribution étaient plus courts.
- Centralisation des réseaux de distribution, qui augmente la durée de transport, les risques de rupture de la chaîne du froid et la dissémination géographique des produits contaminés. Une production et une distribution plus régionale, dans la mesure des potentialités de chaque région, réduirait ces risques.

⁶ Couzin, J. 1998. Cattle diet linked to bacterial growth. *Science* 281: 1578-1579. Cité par: Nestle, M. 2003. *Safe Food : Bacteria, Biotechnology, and Bioterrorism*. University of California Press, p. 47-48.

6. Croyez-vous que le risque associé aux aliments transgénétiques ou à valeur ajoutée est bien géré?

Aliments transgénétiques

Dans la littérature sur l'analyse de risque, on distingue deux types de risques : les risques scientifiques et les risques fondés sur les valeurs. Le tableau suivant décrit ces deux approches.⁷

Approche scientifique	Approche fondée sur les valeurs
Compte et calcule :	Détermine si le risque est :
<ul style="list-style-type: none">• Nombre de cas	<ul style="list-style-type: none">• Volontaire ou imposé
<ul style="list-style-type: none">• Sévérité des maladies	<ul style="list-style-type: none">• Visible ou caché
<ul style="list-style-type: none">• Nombre d'hospitalisations	<ul style="list-style-type: none">• Bien compris ou incertain
<ul style="list-style-type: none">• Décès	<ul style="list-style-type: none">• Familier ou étranger
<ul style="list-style-type: none">• Coûts du risque	<ul style="list-style-type: none">• Naturel ou technologique
<ul style="list-style-type: none">• Bénéfices du risque	<ul style="list-style-type: none">• Contrôlable ou incontrôlable
<ul style="list-style-type: none">• Coûts de la réduction du risque	<ul style="list-style-type: none">• Moyen ou sévère
<ul style="list-style-type: none">• Rapport entre le risque et les bénéfices	<ul style="list-style-type: none">• Équitablement ou inéquitablement distribué
<i>Évalue le risque par rapport aux bénéfices et aux coûts</i>	<i>Évalue le risque par rapport à la crainte et à l'indignation (« dread and outrage »)</i>

Or, le système actuel d'évaluation des risques et d'homologation des organismes génétiquement modifiés, administré au fédéral par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), ne considère que les risques scientifiques, et occulte tous les autres risques, ceux-ci étant jugés irrationnels et non-scientifiques.

Une approche n'est pas meilleure que l'autre. Mais l'évaluation des OGM exclusivement sur la base de l'approche scientifique est certainement incomplète, et c'est cette démarche déficiente qui est à l'origine de la controverse actuelle sur les OGM. En ne tenant pas compte de la perception du risque fondée sur les valeurs, le gouvernement fédéral crée des conditions idéales pour un dialogue de sourds entre, d'une part, les autorités gouvernementales, l'industrie et les généticiens

⁷ Source: Nestle, M. 2003. *Safe food : Bacteria, biotechnology, and bioterrorism*. University of California Press: p. 17. Traduction libre.

moléculaires, et, d'autre part, les citoyens préoccupés par leur santé, leur liberté de choisir et le pourquoi des OGM, et les organisations critiques des OGM.

Il ne revient peut-être pas à l'ACIA d'évaluer les risques du second type (reliés aux valeurs). Mais, à tout le moins, le gouvernement canadien ne devrait pas empêcher les Canadiens de peser eux-mêmes le pour et le contre de tous les risques, et de prendre une décision éclairée lorsqu'ils font leur épicerie. En refusant depuis presque 10 ans d'étiqueter les aliments transgéniques ou contenant des ingrédients transgéniques, c'est exactement ce qui est fait : non seulement le droit démocratique de choisir ce qu'il mange est nié au citoyen, mais en plus, l'opportunité de mettre en évidence d'éventuels effets à long terme sur la santé humaine ou à tout autre niveau est sabotée dès le départ, à cause de l'absence d'étiquetage, de ségrégation et de traçabilité. Ceci assure, d'autre part, une dissémination générale des OGM dans les produits alimentaires et dans les champs.

[Aussi, l'un des arguments fréquemment présentés par les pro-OGM est l'absence de preuve de leur effet nocif sur la santé humaine. Puisque leur innocuité à long terme n'a pas davantage été démontrée, il est tout aussi pertinent – et, de la part des autorités gouvernementales, cela refléterait une plus grande préoccupation envers le bien-être et l'opinion des citoyens – de refuser les OGM tant que la preuve de leur bénignité à long terme n'a pas été faite.](#)

Le gouvernement du Québec, qui n'a pas la juridiction d'homologuer les OGM, dispose du pouvoir d'édicter des normes et de les faire respecter. Ces dernières années, il a confié au Bureau de normalisation du Québec la gestion des enregistrements ISO 9000, ISO 14001, OHSAS 18001, et de la certification HACCP, en plus de mandater le Conseil d'accréditation du Québec de protéger l'appellation biologique et d'accréditer les divers organismes de certification oeuvrant au Québec . Le Québec possède donc déjà une expérience et une expertise pertinentes en matière de formulation et de gestion de normes fondées sur le procédé de fabrication, le biologique étant un excellent exemple. Les normes et l'étiquetage « avec OGM » et « sans OGM » pourraient suivre, avec certains changements au niveau du fonctionnement (définition de seuils, de contrôles de ségrégation, de traçabilité). De plus, une approche obligatoire plutôt que volontaire ferait appel à une réglementation plutôt qu'à des normes, mais resterait techniquement possible. Des efforts politiques et financiers seraient nécessaires mais n'impliqueraient pas nécessairement de démarches se situant hors du champ des compétences provinciales.

[L'opinion publique étant si nettement défavorable aux aliments provenant d'OGM ou en contenant, il est très peu probable que des mesures volontaires d'étiquetage incitent une proportion significative de producteurs, transformateurs et distributeurs à informer les consommateurs de la présence d'OGM dans leurs produits. Ainsi, en aucune façon ces derniers ne verront leur capacité de choisir améliorée.](#)

D'autre part, le risque associé aux OGM n'est pas seulement mal géré par la non-considération des risques associés aux valeurs, mais aussi par la sous-estimation de certains risques scientifiques potentiellement importants mais systématiquement évacués du processus d'évaluation gouvernemental. Il s'agit des risques suivants :

- **Risques sanitaires et environnementaux liés à l'accroissement de l'utilisation des herbicides.** Augmentation potentielle des résidus de pesticides dans les aliments et accroissement de la pollution diffuse par les herbicides à large spectre et réputés à faible impact, mais présentant néanmoins des risques documentés. Par exemple, lors de l'homologation du soja transgénique, celui-ci a été comparé au soja conventionnel, mais sans mesurer les concentrations résiduelles qui ne manqueraient pas d'être plus élevées dans le cas du soja GM qui peut tolérer une application directe d'herbicide. Fait inquiétant : peu après la demande d'homologation du soja transgénique par Monsanto en Nouvelle-Zélande, cette compagnie a fait une deuxième demande visant à augmenter de 200 fois la concentration de résidus de glyphosate permise dans le soja.⁸
- **Risques sanitaires et environnementaux liés à l'accroissement de l'utilisation des plantes productrices de Bt.** Le Bt conventionnellement utilisé comme insecticide biologique avait été déclaré sécuritaire parce qu'il devait se dégrader rapidement à la lumière sur les plantes et donc présentait peu de risques de persistance et de toxicité dans les aliments et l'environnement. Or la nouvelle forme de la toxine, qui n'a pas besoin d'être tronquée pour devenir active, existe dans les tissus végétaux et peut passer directement dans le système digestif humain, ou bien persister dans l'écosystème dans les débris végétaux. Ce contexte différent soulève des questions quant aux risques potentiels pour la santé humaine et l'environnement et aurait dû mener à une étude d'homologation spécifique pour les nouvelles formes des toxines Bt.⁹
- **Modification de la composition nutritionnelle fine des aliments par effets pléiotropiques potentiellement induits par la transgénèse.** L'insertion de nouveaux segments d'ADN dans les OGM s'effectue n'importe où dans le génome, ce qui peut entraîner, par accident, l'insertion d'un gène au milieu de la séquence d'un autre et donc une altération imprévisible de sa régulation ou de la conformation de la protéine qu'il produit. Ces perturbations à l'intérieur du génome des OGM peuvent causer des modifications subtiles comme par exemple l'augmentation de la synthèse de molécules toxiques, la diminution de la synthèse d'éléments nutritifs, ou encore la synthèse de protéines modifiées.
- **Risques économiques liés à la pollution génétique des cultures biologiques.** (exemple : poursuite juridique du Saskatchewan Organic Directorate vs Monsanto, concernant les impacts de la pollution génétique actuelle et de l'introduction future du blé transgénique sur le secteur de l'agriculture biologique).
- **Risques socio-économiques pour les agriculteurs,** notamment ceux liés à la protection légale dont jouissent les entreprises détentrices de brevets sur des variétés transgéniques (exemple : saga juridique Monsanto vs Percy Schmeiser)

Aliments à valeur ajoutée

⁸ Carman, J. 1999. The Problem with the Safety of Roundup Ready Soybeans. Flinders University, Southern Australia, article publié sur internet: http://www.biotech-info.net/problem_with_soy.html

⁹ Séralini, G.-É. 2000. OGM, le vrai débat. Flammation, 128 p.

Les aliments à valeur ajoutée présentant seulement des changements au niveau de la composition nutritionnelle, ils génèrent ou généreront vraisemblablement moins de risques que les OGM. Le seul risque réel qu'ils présentent, c'est d'induire les consommateurs en erreur, car l'industrie, sans cesse en train de faire de la recherche/développement pour développer de nouveaux produits dans le marché hautement concurrentiel qu'est celui de l'alimentation, utilisera assurément les allégations de bienfaits pour la santé pour augmenter ses ventes. Dans ce contexte, le rôle des gouvernements, fédéral et/ou québécois, consiste à s'assurer que l'industrie n'avancera pas d'allégations frauduleuses dans l'étiquetage de ses nouveaux produits à valeur ajoutée, que toute affirmation est supportée par un minimum de recherche scientifique et par un étiquetage transparent.

15. Selon vous, est-ce qu'un système de traçabilité pourrait permettre de mieux gérer une crise comme celle de la vache folle qui a secoué le Canada en 2003?

Un système de traçabilité est un moyen permettant, d'abord, de rassurer les consommateurs en leur garantissant, à un certain degré, qu'advenant l'identification d'un animal atteint de la maladie de la vache folle ou de toute autre maladie à impact potentiel sur l'être humain, il sera possible de remonter la chaîne alimentaire, puis d'identifier et d'éliminer/isoler les autres animaux potentiellement infectés par la même maladie. Par le fait même, la traçabilité peut constituer un argument susceptible de renforcer la crédibilité du système d'inspection agroalimentaire, chose qui pourrait être utile pour mieux gérer une crise comme celle de la vache folle qui a éclaté en 2003 au Canada.

Mais à la base du problème, la traçabilité ne représente qu'un instrument de gestion de l'information appliqué à un marché de plus en plus complexe, fluide et soumis aux fluctuations continentales et mondiales. Dans le cadre d'un tel marché, les animaux vivants, à plusieurs stades de développement, la viande et les aliments destinés au bétail voyagent sur des distances de plus en plus grandes, franchissant les frontières, transitant par des intermédiaires de plus en plus nombreux et multipliant les risques liés à la sécurité alimentaire.

Devant de tels risques, l'industrie, les organisations agricoles et le gouvernement misent sur la traçabilité, en complémentarité avec une gestion préventive des risques basée sur la méthode HACCP. **Mais ces outils, si performants soient-ils, ne pourront jamais neutraliser les facteurs incontrôlables, comme la politique commerciale américaine ou la décision des multinationales de s'approvisionner ou non au Canada.** En d'autres mots, malgré les discours d'ouverture des frontières et de libéralisation commerciale, les marchés mondiaux sont dans les faits souvent le théâtre d'un protectionnisme déguisé, suivant une dynamique de rapport de forces commerciaux dans laquelle les pays faibles n'ont pas le choix d'ouvrir leurs frontières alors que les pays dominants économiquement ont le pouvoir de fermer les leurs, au gré des intérêts de leurs industries nationales. Et la traçabilité n'empêchera jamais un pays comme les États-Unis d'imposer au Canada et au Québec un embargo excessif indûment justifié par la découverte d'une seule vache folle et de considérer d'un seul bloc un pays si étendu. Elle ne modérera pas non plus le sensationnalisme médiatique qui nourrit l'hystérie collective en ce qui a trait aux risques sanitaires, et qui oblige le gouvernement à une gestion plus médiatique que scientifique de la crise. Dans les faits, cette gestion se résume au principe « Plus on sacrifie d'animaux, plus on

rassure la population et les clients étrangers », ce qui dévaste le secteur agricole et coûte des dizaines de millions de dollars aux contribuables en dédommagements destinés aux agriculteurs de la filière affectée.

Comme alternative à la traçabilité qui est fondée sur une stratégie qui tente de suivre l'évolution spatio-temporelle d'un système intrinsèquement chaotique, il serait possible d'adopter une politique nationale ou provinciale visant d'abord la souveraineté alimentaire et, par conséquent, la réduction de notre dépendance envers les marchés internationaux. Loin d'être une politique d'autarcie, elle consisterait plutôt en une analyse critique des flux d'imports-exports qui pourrait mener à une réorganisation progressive des marchés national et provinciaux et à une meilleure adaptation de l'offre locale à la demande locale. À titre d'exemple, le tableau suivant illustre le potentiel d'une telle approche dans le domaine de la viande bovine, secteur agroalimentaire récemment secoué par la crise de la vache folle.

Québec - Commerce international, Autres bovins vivants et produits de viande bovine (millions de \$)

Année	Mois	Exportations	Importations	Exp-Imp	Ratio Exp:Imp	Réduction théorique des exportations qu'entraînerait une substitution parfaite des importations par une consommation locale
1999	J	2 562	484	2078	5,3	19
	F	2 694	406	2288	6,6	15
	M	3 298	609	2689	5,4	18
	A	2 576	530	2046	4,9	21
	M	2 176	609	1567	3,6	28
	J	2 786	689	2097	4,0	25
	J	2 650	740	1910	3,6	28
	A	2 098	644	1454	3,3	31
	S	3 382	780	2602	4,3	23
	O	2 591	797	1794	3,3	31
	N	2 434	928	1506	2,6	38
	D	2 273	731	1542	3,1	32
2000	J	1 931	607	1324	3,2	31
	F	2 163	772	1391	2,8	36
	M	3 723	599	3124	6,2	16
	A	3 192	704	2488	4,5	22
	M	3 633	894	2739	4,1	25
	J	3 440	869	2571	4,0	25
	J	1 389	1 112	277	1,2	80
	A	2 033	1 450	583	1,4	71
	S	2 038	1 710	328	1,2	84
	O	2 585	1 473	1112	1,8	57
	N	3 055	1 684	1371	1,8	55
	D	2 199	1 668	531	1,3	76
2001	J	3 050	1 306	1744	2,3	43
	F	1 618	1 772	-154	0,9	100
	M	3 676	1 413	2263	2,6	38
	A	2 486	1 703	783	1,5	69
	M	4 407	1 702	2705	2,6	39
	J	3 272	1 788	1484	1,8	55
	J	2 373	1 590	783	1,5	67
	A	3 171	1 631	1540	1,9	51
	S	3 140	2 036	1104	1,5	65
	O	4 399	2 463	1936	1,8	56
	N	3 886	1 752	2134	2,2	45

2002	D	3 307	1 891	1416	1,7	57
	J	3 542	2 237	1305	1,6	63
	F	3 550	2 115	1435	1,7	60
	M	3 334	2 286	1048	1,5	69
	A	6 202	1 569	4633	4,0	25
	M	7 306	1 531	5775	4,8	21
	J	4 206	1 581	2625	2,7	38
	J	3 395	1 651	1744	2,1	49
	A	3 012	1 470	1542	2,0	49
	S	5 151	1 389	3762	3,7	27
	O	4 708	1 501	3207	3,1	32
	N	3 850	1 491	2359	2,6	39
	D	4 088	1 330	2758	3,1	33
	2003	J	5 103	1 367	3736	3,7
F		4 802	1 348	3454	3,6	28
M		4 044	1 432	2612	2,8	35
A		5 552	1 468	4084	3,8	26
M		2 114	1 051	1063	2,0	50
J		11	808	-797	0,0	NA
J		28	499	-471	0,1	NA

La catégorie « Autres bovins vivants et produits de viande bovine » comprend les produits suivants :

0102-bovins vivants, 020610-abats comestibles frais ou réfrigérés, 020621-langues congelées et 020622-foies congelés.

Source : Institut de la statistique du Québec: http://www.stat.gouv.qc.ca/donstat/econm_finnc/filr_bioal/elevage/boeuf/index.htm

Les données provenant de l'Institut de la statistique du Québec illustrent la valeur des exportations et des importations canadiennes (québécoises) de « bovins vivants et autres produits de viande bovine », entre janvier 1999 et juillet 2003, ainsi que la balance commerciale. Les chiffres démontrent de façon éloquent que le Québec a, durant cette période, quasiment toujours été un exportateur net de produits bovins, à l'exception du mois de février 2001 et de la période secouée par la récente crise de la vache folle. En excluant ces épisodes exceptionnels, on observe que le ratio exportations vs importations se situe toujours entre 1,3 et 6,6. Une question se pose : à l'intérieur de la catégorie « Autres bovins et produits de viande bovine », qui comprend les bovins vivants, les abats comestibles, les langues et les foies congelés, est-ce que les produits exportés sont toujours différents les uns des autres, ou bien est-ce qu'on échange des produits partiellement semblables de part et d'autre de la frontière?

Dans le système économique actuel où la loi de l'offre et de la demande régit la circulation des produits et services à l'échelle de la planète, il est très probable que les fluctuations de prix entre les marchés alimentaires, les contrats à terme et les exigences d'ouverture des marchés associés aux accords commerciaux amènent plusieurs pays à échanger des produits équivalents. Si, pour le bénéfice de la démonstration, on admet que les importations peuvent être remplacées par les produits que nous exportons, il est possible de calculer un pourcentage correspondant à une réduction des exportations. Cette réduction peut aussi être considérée comme une réduction de la dépendance, ou un gain d'autonomie par rapport aux marchés internationaux. Ce pourcentage, une valeur théorique assurément très éloignée à la réalité, révèle toutefois un potentiel intéressant pour l'industries locale. Exploiter ne serait-ce qu'une petite proportion de cette part de marché contribuerait à atténuer les répercussions négatives potentielles d'une future crise du type de la vache folle sur les agriculteurs et les fonds publics, en donnant aux autorités fédérales davantage de marge de manœuvre par rapport aux facteurs internationaux, difficiles à contrôler.

Pour mettre sur pied un tel programme, il faudrait :

- D'une part, sensibiliser les éleveurs bovins à la contrepartie négative (ou préjudiciable) de la volonté d'exporter à tout prix, (crises, fluctuations irrationnelles des prix, dépendance envers les multinationales), et, inversement, aux bénéfices potentiels de mettre des efforts dans la satisfaction de la demande locale puisque, sacrifiant ainsi partiellement les marchés d'exportation, ils obtiendraient plus facilement l'appui de la population dans leur revendications pour un soutien accru via l'assurance stabilisation ou l'instauration d'un prix plancher. Les exigences de réduction des subventions enchâssées dans les accords commerciaux sont moins sévères quand il ne s'agit pas de subventions à l'exportation.
- D'autre part, il faudrait enquêter sur les pratiques monopolistiques dans l'industrie de la transformation de la viande, qui sait plus facilement faire baisser ses prix d'achat que ses prix de vente au détail, dans un contexte de marché déprimé qui accompagne une crise sanitaire comme celle de la vache folle.

Pour favoriser davantage la production et la consommation locale, de même que les circuits courts de commercialisation qui minimisent les risques associés à la sécurité alimentaire, le gouvernement pourrait, entre autres, mettre sur pied ou intensifier les mesures suivantes :

- Rendre obligatoire l'identification du pays d'origine dans l'étiquetage des produits alimentaires
- Enquêter sur les pratiques des grandes entreprises de distribution alimentaire qui centralisent ou ont centralisé à outrance leurs opérations en fermant certains centres de distribution régionaux.
- Sensibiliser la population aux risques associés à une alimentation totalement découplées des saisons de culture.
- Favoriser la multiplication des marchés locaux.

19. Selon vous, quelle est la meilleure politique à adopter au sujet de l'étiquetage des OGM : maintenir la norme actuelle de l'étiquetage volontaire ou instaurer un système d'étiquetage obligatoire comme celui de l'Union européenne?

Le Québec devrait instaurer un système d'étiquetage obligatoire semblable à celui de l'Union européenne. La politique fédérale actuelle est, depuis le début de l'introduction des OGM, biaisée en faveur de l'industrie et incomplète car elle néglige les risques à long terme pour la santé humaine et l'environnement, de même que les risques socio-économiques pour le secteur agricole, en plus des considérations d'ordre démocratique et éthique. **Malgré la stagnation apparente du dossier des OGM dans l'opinion publique, l'inaction des gouvernements dans ce domaine alimente un mécontentement latent. Une initiative novatrice comme l'étiquetage obligatoire (dans le contexte nord-américain) recevrait un accueil favorable d'une majorité de la population.**

20. Selon vous, quels sont les avantages et les inconvénients pour le Québec de maintenir la norme de l'étiquetage volontaire des OGM?

(+) Maintien du statu quo à la satisfaction des entreprises qui produisent, vendent, transforment et distribuent des produits sans vouloir en prendre la pleine responsabilité. Je changerais légèrement la formulation pour l'inclure dans les éléments défavorables à la communauté québécoise prise dans son ensemble.

(-) Baisse continue de confiance des consommateurs envers le système canadien, et par ricochet, le système québécois, de réglementation agro-alimentaire pour des raisons liées à l'indignation de voir leurs droits bafoués par les entreprises agro-alimentaires, avec la bénédiction des gouvernements, surtout le fédéral qui maintient son appui à un comité de discussion sur l'étiquetage volontaire qui est complètement découplé de la réalité. **Le sentiment de ne pas être écoutés, malgré les résultats de plusieurs sondages canadiens et québécois en faveur de l'étiquetage obligatoire, peut amener les consommateurs soupçonner une mauvaise gestion gouvernementale dans les secteurs par ailleurs très bien gérés par les autorités, ce qui peut contribuer un terrain fertile au développement de futures crises socio-sanitaires.**

(-) Baisse de confiance des citoyens québécois dans le gouvernement libéral actuel qui avait fait de l'étiquetage obligatoire des OGM un important engagement électoral.

(-) Persistance de l'impossibilité d'effectuer un suivi épidémiologique crédible des effets à long terme des OGM sur la santé humaine.

21. Selon vous, quels sont les avantages et les inconvénients pour le Québec d'adopter l'étiquetage obligatoire des OGM?
--

(+) : Le Québec se placerait à l'avant-garde de l'Amérique du Nord, au niveau du respect des consommateurs dans leur droit fondamental de choisir.

(+) : Meilleure relation de transparence entre les entreprises agroalimentaires et leurs clients : ces derniers n'auront plus le sentiment de ne pas avoir le choix et certains choisiront sûrement, sur la base de l'absence d'effets négatifs apparents et de leurs bénéfices présumés, de les acheter en connaissance de cause.

(+) : Moyen de faire le suivi et le dépistage éventuel de l'allergénicité potentielle des OGM à long terme : « Malgré les évaluations d'allergénicité négatives [des OGM homologués], si le transgène en question est dérivé d'une source dont le potentiel allergène est inconnu, il serait prudent de prévoir la surveillance de cet aliment à la suite de son introduction dans la filière alimentaire pour dépister tout effet allergique imprévu, tout en reconnaissant que cela pourrait s'avérer une tâche plus difficile en l'absence de l'étiquetage correspondant des aliments GM. »¹⁰

(-) : Réticence appréhendée de la part de l'industrie de la transformation et de la distribution alimentaire : poursuites judiciaires, contre-attaque médiatique.

¹⁰ Conseil des sciences et de la technologie. 2002. *OGM et alimentation humaine : impacts et enjeux pour le Québec*. Gouvernement du Québec, 178 p.

(-) : Surcoût possible (entre 5 et 10%) sur les produits OGM et non-OGM, qui devrait être financé (au moins partiellement) par une taxe levée sur chaque sac de semences OGM vendu au Québec et par le gouvernement québécois.