



CANADIAN HEALTH FOOD ASSOCIATION

235 Yorkland Blvd, Suite 201 • Toronto, ON M2J 4Y8

www.chfa.ca • info@chfa.ca • (800) 661-4510

Le 28 juillet 2023

Bureau des politiques, affaires intergouvernementales et internationales
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada

Transmis par courriel : bpia-bpaii@hc-sc.gc.ca

Objet : Commentaires sur les priorités futures pour la modernisation de la réglementation sur les aliments

Au nom de l'Association canadienne des aliments de santé (CHFA), nous vous faisons parvenir les commentaires qui suivent au sujet de la consultation sur les *Priorités futures pour la modernisation de la réglementation sur les aliments*. La CHFA est heureuse d'avoir la possibilité de présenter ses commentaires. Étant la plus grande association professionnelle canadienne consacrée aux produits de santé naturels, biologiques et de bien-être, elle s'est engagée à représenter ses membres et leur secteur d'activité pour ce qui touche les changements réglementaires proposés qui auront une incidence directe sur leurs activités commerciales. Sa base se compose de centaines d'entreprises au Canada, incluant des fabricants, des détaillants, des grossistes, des distributeurs et des importateurs de produits de santé naturels et de produits alimentaires. Ces entreprises produisent et vendent une variété d'aliments pré-emballés et pourraient être touchées par les initiatives de modernisation du *Règlement sur les aliments et drogues*, y compris toute modification à l'usage des dates de péremption (date « meilleur avant ») comme mesure visant à réduire le gaspillage alimentaire.

Priorités futures possibles en matière de modernisation de la réglementation sur les aliments de Santé Canada – Questions à l'intention des intervenants :

Question 1 : Selon vous, cette liste représente-t-elle et décrit-elle avec précision les principaux éléments/questions à résoudre? Dans la négative, veuillez indiquer tout élément qui devrait y figurer, ainsi qu'une brève description de l'élément.

When we all do well, Canadians live well.

La CHFA est heureuse de l'occasion qui lui est donnée de donner son avis sur les priorités réglementaires de la prochaine étape de la modernisation de la réglementation sur les aliments. La liste fournie par Santé Canada comprend plusieurs priorités déterminantes qui présentent des possibilités et des défis importants pour le secteur à l'heure actuelle. En réponse à la question 2, nous avons établi un ordre de priorité pour les cinq domaines cruciaux qui méritent un examen immédiat et des mesures réglementaires.

Dans l'ensemble, nous soutenons les éléments désignés comme prioritaires par Santé Canada. Cela dit, l'innovation dans le secteur du bien-être que représente la CHFA continue d'évoluer à un rythme accéléré. Nous resterons attentifs aux nouvelles priorités et nous nous réservons la possibilité de communiquer avec vous ultérieurement si d'autres questions pressantes se posaient ou si nous estimons qu'il convient d'obtenir des réponses à d'autres préoccupations. À l'ère de la technologie, l'innovation alimentaire se produit à un rythme beaucoup plus rapide qu'au cours des décennies précédentes. Pour que le Canada s'engage véritablement dans la modernisation de la réglementation des aliments et puisse réagir de manière agile, nous demandons instamment à Santé Canada de réserver un espace dans la liste des priorités et de consacrer des ressources à des mesures réglementaires touchant les avancées scientifiques et technologiques au cours des années à venir. Parmi les exemples de sujets que nous entrevoyons aujourd'hui, on peut citer la réglementation de la viande de culture, un examen scientifique de l'innocuité des édulcorants non nutritifs et des modifications aux allégations autorisées concernant les protéines afin de les harmoniser avec les recommandations nationales relatives aux protéines d'origine végétale dans le Guide alimentaire canadien.

Question 2 : Veuillez classer par ordre d'importance les cinq éléments les plus importants figurant dans la liste (y compris ceux dont vous proposez l'ajout) et expliquer brièvement pourquoi ils devraient être prioritaires.

Par ordre d'importance, la CHFA a classé ainsi les cinq éléments les plus importants :

1. Modification du *Règlement sur les aliments et drogues* pour tenir compte des aliments à base d'ingrédients végétaux.
2. Nouveau règlement visant à autoriser les essais cliniques sur les aliments à usage diététique spécial
3. Modernisation du cadre réglementaire visant les allégations de santé sur les aliments
4. Ajout de la CHFA – Réserver une place dans la liste de priorité et consacrer des ressources à des mesures réglementaires favorisant les progrès en sciences et en technologie dans les années à venir
5. Modification de la réglementation sur l'étiquetage des allergènes en ce qui concerne les ingrédients riches en protéines

La CHFA souhaiterait que des modifications soient apportées au *Règlement sur les aliments et drogues* afin de permettre à l'industrie alimentaire canadienne de mieux positionner les aliments à base d'ingrédients végétaux en fonction des tendances à la consommation et du marché d'aujourd'hui. Le consommateur canadien a beaucoup changé depuis l'élaboration du *Règlement sur les aliments et drogues*. Les consommateurs connaissent mieux les aliments d'origine végétale et les intègrent maintenant à leur alimentation quotidienne. La demande de produits dans l'ensemble du secteur des aliments d'origine végétale a connu une forte croissance. Afin de moderniser notre réglementation en tenant compte de la compréhension qu'ont actuellement les consommateurs canadiens des produits alimentaires à base d'ingrédients végétaux, il serait nécessaire de revoir les articles suivants du *Règlement sur les aliments et drogues* : le Titre 8 sur les produits laitiers, le Titre 14 sur les produits de la viande et le Titre 22 sur la volaille, la viande de volaille, leurs préparations et leurs produits.

Actuellement, il est interdit au Canada d'utiliser les noms communs de « lait », « fromage », « beurre », « viande » ou « œuf » pour des aliments d'origine végétale. Nous préconisons des modifications qui permettraient l'utilisation de ces noms communs lorsqu'ils sont associés à l'indication de la source végétale (p. ex. soja, noix de cajou) et à la forme du produit (p. ex. bloc, tranche, râpé), par exemple « lait d'amande d'origine végétale », « fromage râpé d'origine végétale » et « hamburger végétal au soja ». En accordant la réglementation avec les préférences des consommateurs et en favorisant un étiquetage clair des aliments, on permettrait aux consommateurs de faire des choix éclairés qui correspondent à leurs besoins et à leurs valeurs alimentaires, tout en préservant l'intégrité de notre réglementation des aliments.



CANADIAN HEALTH FOOD ASSOCIATION

235 Yorkland Blvd, Suite 201 • Toronto, ON M2J 4Y8

www.chfa.ca • info@chfa.ca • (800) 661-4510

Étant donné la croissance du secteur des protéines d'origine végétale et l'utilisation grandissante de nouvelles protéines dans les produits préemballés, l'utilisation de ces ingrédients par les consommateurs se répand de plus en plus. La CHFA est consciente de l'augmentation des cas de réactivité croisée des protéines de remplacement telles que les pois et les insectes comestibles qui ne sont pas des allergènes prioritaires nécessitant un étiquetage pour allergène au Canada. La CHFA représente un secteur qui répond aux besoins des consommateurs souffrant d'allergies et d'autres restrictions alimentaires. Nous sommes favorables à un examen de la littérature scientifique et, s'il y a lieu, à la modification du cadre réglementaire de façon à ce qu'il tienne compte de l'évolution de la science et des besoins des consommateurs canadiens.

La CHFA et ses membres sont d'accord avec la décision de Santé Canada de donner la priorité à l'examen de l'étiquetage des allergènes afin de s'assurer que les consommateurs canadiens disposent des renseignements dont ils ont besoin pour prendre des décisions éclairées sur l'innocuité de leurs produits alimentaires, en particulier lorsqu'il s'agit d'informer correctement les consommateurs au sujet d'allergènes susceptibles d'entraîner des réactions allergiques graves. Dans le cadre de ces modifications, nous souhaiterions que les allégations relatives à l'absence d'allergènes soient plus précises.

Les travaux de modernisation des dispositions relatives aux aliments à usage diététique spécial (Titre 24) étant déjà en cours, il est possible d'optimiser les efforts actuels. On pourrait élargir le champ d'application pour inclure des priorités complémentaires, comme de nouvelles dispositions réglementaires autorisant des essais cliniques d'aliments à usage diététique spécial (AUDS) et l'établissement d'un cadre pour les allégations de santé relatives aux aliments. Cet élargissement du champ d'application à de nouvelles dispositions facilitant les essais cliniques pour ces produits permettrait d'ouvrir la voie à tout un potentiel d'innovation et de croissance inexploité dans l'industrie alimentaire. Cette mesure renforcerait la position du Canada sur le marché mondial, attirant les investissements et favorisant les collaborations. Entre autres, cette initiative favorise la croissance économique tout en bénéficiant aux populations vulnérables qui ont besoin de produits spécialisés, promettant ainsi de transformer des vies et d'améliorer le bien-être de ceux qui en ont besoin. La priorité accordée à la réglementation des essais cliniques pour les produits spécialisés peut accélérer des découvertes révolutionnaires, transformer le paysage alimentaire et satisfaire plus rapidement les besoins des populations vulnérables. Cette priorité stimule l'innovation tout en maintenant des normes d'évaluation et d'innocuité rigoureuses, établissant un équilibre qui

When we all do well, Canadians live well.



CANADIAN HEALTH FOOD ASSOCIATION

235 Yorkland Blvd, Suite 201 • Toronto, ON M2J 4Y8

www.chfa.ca • info@chfa.ca • (800) 661-4510

donne la priorité à la santé publique sans nuire au progrès. Ensemble, l'industrie et le gouvernement peuvent progresser vers un avenir où le Canada sera un chef de file sur le marché mondial de l'alimentation.

La révision du cadre réglementaire des allégations de santé relatives aux aliments au Canada ouvrirait beaucoup plus de possibilités d'investissement sur les marchés internationaux et encouragerait la croissance du marché au Canada. De nombreuses entreprises internationales éprouvent des difficultés à proposer leurs produits innovants au Canada, car elles ne sont pas en mesure d'en vanter les bienfaits qui contribuent à en justifier le prix. Ainsi, les consommateurs canadiens ne constatent pas d'offre de produits alimentaires innovants présentant des bienfaits pour la santé. Il serait important d'obtenir plus de transparence sur ce que supposera exactement la mise à jour du cadre des allégations de santé et sur les conséquences qu'elle aura à la fois sur les aliments supplémentés et sur les PSN. En outre, il faudra plus de clarté en ce qui concerne le processus d'examen. Dans l'ensemble, nous pensons que la modernisation du cadre des allégations de santé peut contribuer à la croissance de l'industrie alimentaire, de la santé et du bien-être dans son ensemble.

De façon générale, pour favoriser l'innovation et la croissance au sein de l'industrie alimentaire, il est important que le Canada se penche sur des dispositions réglementaires obsolètes qui freinent le secteur des aliments de santé et de bien-être, un secteur étroitement aligné sur la Stratégie de Santé Canada en matière de saine alimentation et qui y est favorable. Une modernisation de la réglementation touchant les cinq domaines prioritaires désignés par la CHFA pourrait contribuer de manière fondamentale à positionner le Canada comme un chef de file de l'adoption d'innovations à la fine pointe, à faire progresser les objectifs de santé publique de Santé Canada et à répondre aux besoins et aux aspirations des consommateurs et des parties prenantes de l'industrie du Canada. La CHFA plaide en faveur d'une approche proactive de la modernisation de la réglementation qui permettrait au Canada de conserver sa pertinence et de renforcer son avantage concurrentiel sur le marché mondial.

When we all do well, Canadians live well.

Lutte contre le gaspillage alimentaire, y compris les révisions potentielles de la réglementation canadienne relative à l'étiquetage de la date de péremption des aliments

Il est indéniable que les pertes d'aliments et le gaspillage alimentaire sont des préoccupations mondiales qui ont des répercussions sur l'environnement et le développement durable et que le Canada doit prendre en compte. Le protocole sur le gaspillage alimentaire du World Resource Institute constitue un fondement solide pour l'élaboration de lignes directrices nationales visant à décrire les pertes et le gaspillage alimentaire au sein des entreprises alimentaires et des sphères de compétence gouvernementales. L'Institut a collaboré avec des administrations publiques et des industries du monde entier afin d'élaborer une norme internationale permettant de définir et de mesurer les pertes et le gaspillage alimentaire dans l'ensemble du système agroalimentaire¹.

Question 1 : Quelle est la raison d'être des dates « meilleur avant » pour vous ou vos membres? Ont-elles une fonction autre que celle de communiquer la qualité et la fraîcheur aux consommateurs? Avez-vous constaté que les dates « meilleur avant » contribuent au gaspillage alimentaire? Dans l'affirmative, veuillez expliquer les preuves disponibles.

Alors que les dates de péremption sont censées servir d'indicateur de fraîcheur, de goût et de valeur nutritive, les consommateurs s'en servent souvent comme indicateur de sécurité alimentaire. Une étude réalisée par le laboratoire d'analyses alimentaires (Food Analytics Lab) de l'université Dalhousie confirme que 25 % des Canadiens considèrent la date de péremption comme un indicateur de sécurité alimentaire et que 65 % d'entre eux ont jeté des aliments non ouverts parce que la date de péremption était dépassée². Faute d'être correctement informés sur ce qu'il est possible de consommer sans danger, les consommateurs ont souvent du mal à prendre une décision raisonnable en ce qui concerne l'étiquetage de la date de péremption.

¹ <https://www.wri.org/initiatives/food-loss-waste-protocol#:~:text=The%20FLW%20Standard%20is%20designed,%2C%20providing%3A%20robust%2C%20credible%20and>

² Best Before Date Report (Agri-Food Analytics Lab, Dalhousie University)

Cependant, le problème ne vient pas de l'étiquetage des dates, mais du manque d'information des consommateurs canadiens. Supprimer l'utilisation de la date de péremption reviendrait à supprimer le droit des consommateurs de prendre une décision concernant leurs aliments en fonction de leur fraîcheur et de leur valeur nutritionnelle. Plutôt que d'éliminer complètement les dates de péremption ou d'apporter des modifications obligatoires à l'étiquetage de ces dates, la CHFA demande instamment à Santé Canada d'envisager des campagnes de sensibilisation sur la sécurité alimentaire et l'étiquetage des dates.

Nous recommandons une campagne éducative du gouvernement qui différencierait et comparerait les dates de péremption avec les dates d'emballage et les dates de limite d'utilisation, informerait les Canadiens sur les indices permettant de reconnaître un aliment avarié et fournirait des mesures de sécurité à suivre. On pourrait par la même occasion encourager les consommateurs à faire preuve de bon sens avant de jeter des aliments dont la date de péremption est dépassée. La société « Too Good to Go » donne un bon exemple de ce type d'initiative qui a démarré en 2018 dans toute l'Europe. Au sein de l'UE, environ 10 % des 88 millions de tonnes de déchets alimentaires générés chaque année sont liés au marquage de dates³. Too Good to Go a travaillé en étroite collaboration avec des fabricants tels que Danone, Nestlé et Unilever pour qu'ils apposent une étiquette « Observez, Sentez, Goûtez » sur leurs produits portant une date de péremption. L'objectif principal est de sensibiliser les consommateurs à la signification des dates de péremption et de leur donner les moyens de faire confiance à leurs sens au-delà de la date, réduisant ainsi le gaspillage alimentaire. La CHFA serait tout disposée à participer à un groupe de travail sur une campagne de sensibilisation à la date de péremption afin de discuter des options possibles et d'aider à orienter les travaux dans ce domaine.

Question 2 : Quelles modifications réglementaires, le cas échéant, proposeriez-vous pour les dates « meilleur avant » afin de soutenir l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire?

La CHFA soutient l'engagement du gouvernement à réduire le gaspillage alimentaire d'ici 2030, mais nous ne pensons pas que la suppression ou la modification des exigences concernant les dates de péremption ou l'introduction de nouvelles exigences représente une approche nécessaire ou efficace. Selon les

³ [Date marking and food waste prevention \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/food/foodwasteandnutrition/foodwaste)

études, une grande partie de la population canadienne est opposée à l'élimination des dates de péremption sur les emballages alimentaires⁴.

Il vaut la peine d'envisager des mesures d'incitation fiscales pour les entreprises qui font don de leurs surplus alimentaires à des organismes de bienfaisance. Cette mesure encouragerait les détaillants en alimentation, les restaurants et les autres établissements de services alimentaires à participer à des programmes de récupération des aliments et à faire don de leurs surplus alimentaires au lieu de les jeter. Une autre modification importante de la réglementation consisterait à introduire des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire qui donneraient des orientations claires aux entreprises, aux municipalités et aux provinces. Ces objectifs pourraient être basés sur un pourcentage de réduction par rapport à des seuils de référence et pourraient être revus et rajustés périodiquement.

Il existe une autre stratégie possible : une assurance responsabilité civile pour la redistribution alimentaire. Il s'agirait de mettre en œuvre des dispositions législatives visant à protéger les donateurs d'aliments contre toute responsabilité lorsqu'ils font don de denrées alimentaires en toute bonne foi à des organismes de bienfaisance. Une protection clairement énoncée dans la loi peut contribuer à apaiser les inquiétudes et encourager davantage d'entreprises à participer aux efforts de récupération des aliments. Il sera également important d'envisager les modifications réglementaires dans le contexte des banques alimentaires et d'autres programmes de dons alimentaires.

Question 3 : Existe-t-il d'autres approches (y compris des approches non réglementaires) qui permettraient de réduire efficacement le gaspillage alimentaire?

Conformément à ses commentaires précédents, la CHFA recommande de mettre l'accent sur la sensibilisation des consommateurs aux dates de péremption et aux dates de limite d'utilisation. Une solution intéressante consisterait à créer un guide d'information sur la manipulation des denrées périssables et des aliments emballés, en particulier ceux qui présentent un risque élevé d'accumuler des pathogènes alimentaires. Ce guide pourrait aussi fournir de l'information sur les techniques de conservation des

⁴ [Best Before Date Report \(Agri-Food Analytics Lab, Dalhousie University\)](#)

aliments de manière à préserver leur fraîcheur et leur innocuité, de ralentir leur détérioration et de réduire le gaspillage. Le partage de ces connaissances dans un format accessible, y compris dans les médias sociaux et les médias payants, garantirait une large diffusion parmi les consommateurs. En donnant aux consommateurs les moyens d'acquérir ces connaissances, nous contribuons à améliorer leur compréhension et la confiance dans leur capacité de prendre des décisions judicieuses en matière de sécurité alimentaire, tout en préservant leur droit d'évaluer la fraîcheur et la valeur nutritionnelle des produits.

Une des approches efficaces de réduction du gaspillage alimentaire serait, pour les pouvoirs publics, d'encourager et de soutenir des partenariats entre les organisations spécialisées dans la récupération des aliments et les entreprises situées le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. C'est le cas de Deuxième récolte, une société qui recueille les surplus alimentaires des entreprises et les redistribue à des organismes de bienfaisance ou à but non lucratif⁵. En facilitant de telles collaborations, le Canada pourrait efficacement empêcher le gaspillage d'aliments comestibles pour les rediriger vers ceux qui peuvent les utiliser, contribuant ainsi à un système alimentaire durable et socialement responsable.

Question 4 : Quels coûts ou impacts commerciaux résulteraient d'une modification de la réglementation relative à l'étiquetage de la date « meilleur avant »?

À l'heure actuelle, les membres de la CHFA gèrent une multitude de changements apportés à l'étiquetage par divers ministères, en ce qui concerne notamment les aliments, les aliments supplémentés et les produits de santé naturels, changements qui ont tous un effet cumulatif et important sur le secteur du point de vue des coûts. Toute modification à l'étiquetage n'ayant pas d'incidence sur la santé des consommateurs canadiens devrait être considérée comme facultative plutôt qu'obligatoire.

Question 5 : À la lumière de la politique de coordination de l'étiquetage alimentaire de Santé Canada et de l'ACIA intitulée Coordination de l'étiquetage des aliments : Énoncé de politique conjoint, si vous devez modifier l'étiquette des aliments à la suite de modifications des exigences relatives à l'étiquetage de la date

⁵ <https://www.deuxiemerecolte.ca/about-us/what-we-do>



CANADIAN HEALTH FOOD ASSOCIATION

235 Yorkland Blvd, Suite 201 • Toronto, ON M2J 4Y8

www.chfa.ca • info@chfa.ca • (800) 661-4510

« meilleur avant », quelle est la faisabilité des dates de conformité du 1^{er} janvier 2026 ou du 1^{er} janvier 2028?

Si des changements à l'étiquetage sont nécessaires, la CHFA conseille un délai de conformité généreux, soit le 1^{er} janvier 2028, afin de donner aux membres du secteur un délai approprié pour se préparer et établir leurs budgets en conséquence.

Nous vous remercions de bien vouloir tenir compte de nos commentaires dans le cadre de vos travaux de sensibilisation à la modernisation de la réglementation des aliments et au gaspillage alimentaire. En tant que partie prenante loyale et tournée vers l'avenir, nous espérons que nos commentaires seront dûment pris en compte et nous nous tenons prêts à apporter notre expertise et notre soutien, le cas échéant.

Veuillez agréer mes salutations distinguées,

A handwritten signature in black ink that reads 'Ashley Cornell'. The signature is fluid and cursive, with the first name 'Ashley' and the last name 'Cornell' clearly distinguishable.

Ashley Cornell
Directrice, Affaires réglementaires
Association canadienne des aliments de santé

When we all do well, Canadians live well.