



Communiqué

Pour diffusion immédiate

4 décembre 2019

Il y a peu de risques liés à l'approvisionnement alimentaire en Ontario, mais certaines améliorations sont nécessaires : Vérificatrice générale

(TORONTO) L'approvisionnement alimentaire en l'Ontario est généralement sécuritaire, mais certains risques à ce chapitre pourraient être réduits davantage, affirme la vérificatrice générale Bonnie Lysyk dans son *Rapport annuel 2019*, déposé aujourd'hui à l'Assemblée législative.

« Dans l'ensemble, nous avons constaté que l'approvisionnement alimentaire de l'Ontario est sécuritaire, mais qu'il est possible d'en faire davantage pour améliorer les systèmes et procédures dont se servent le ministère de l'Agriculture et les bureaux de santé publique de la province dans les programmes de délivrance des permis, d'inspection et d'échantillonnage des aliments », affirme M^{me} Lysyk dans le Rapport.

« Nous avons noté, par exemple, le besoin d'améliorer les façons par lesquelles composer avec les résidus de pesticides dans les fruits et légumes, l'exactitude de l'étiquetage des aliments dans les usines provinciales de transformation des aliments, l'octroi de permis aux entreprises de transformation du poisson et les incohérences dans la divulgation publique des résultats des inspections des dépôts d'aliments. »

Les maladies d'origine alimentaire occasionnent 41 000 visites aux urgences des hôpitaux et 137 000 autres visites aux cabinets de médecins chaque année. Les aliments contaminés causent le décès d'environ 70 personnes en Ontario chaque année et l'hospitalisation de 6 600 autres personnes. La contamination des aliments peut se produire à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la ferme à l'emballage, en passant par le transport et la préparation.

En Ontario, la prévention des maladies d'origine alimentaire relève des trois ordres de gouvernement; le gouvernement provincial est généralement responsable de la viande, des fruits et légumes, du poisson et des produits laitiers fabriqués, transformés et consommés seulement en Ontario, tandis que le gouvernement fédéral est responsable des aliments importés qui proviennent des autres provinces ou pays ou sont produits en vue de leur exportation vers ceux-ci. Les dépôts d'aliments sont inspectés par les bureaux de santé publique, lesquels sont financés par le gouvernement provincial et les municipalités.

Voici certaines des constatations de l'audit :

- Les bureaux de santé publique sont chargés d'enquêter à temps sur les plaintes de maladies d'origine alimentaire dans les dépôts d'aliments; une inspection menée dans les deux jours suivant la réception d'une plainte constitue une pratique exemplaire. Toutefois, l'audit a permis d'examiner les rapports d'inspection de cinq bureaux entre 2016 et 2018, lesquels ont révélé que ces cinq bureaux n'avaient pas respecté le délai de deux jours relatif aux inspections dans 20 % des cas nécessitant une inspection.
- La *Loi de 2008 sur l'interdiction des pesticides utilisés à des fins esthétiques* répertorie 131 pesticides qui ne peuvent servir à l'entretien du terrain sur les pelouses ou dans les parcs, par exemple, en raison de préoccupations potentielles en matière de santé et d'environnement. Toutefois, ces pesticides sont autorisés en agriculture pour des raisons d'ordre opérationnel et économique. De 2014 à 2018, le ministère de l'Agriculture a analysé quelque 1 200 échantillons de fruits et légumes cultivés en Ontario et, dans 76 cas en tout, il a décelé les résidus de 14 pesticides interdits qui dépassaient les limites fixées par Santé Canada.

- Le gouvernement fédéral exige la certification des produits étiquetés biologiques lorsqu'ils sont vendus à l'échelle provinciale ou internationale... tandis que le gouvernement provincial autorise la vente en Ontario de produits non certifiés mais étiquetés biologiques. L'audit a également permis de constater qu'il n'est pas exigé, dans le processus de certification des produits biologiques, d'effectuer périodiquement des analyses d'échantillons de fruits et légumes pour y déceler les résidus de pesticides.
- Les entreprises de transformation du poisson qui ne vendent leurs produits qu'en Ontario n'ont pas besoin d'un permis pour exercer leurs activités; or, parce qu'il n'y a pas de permis à révoquer, le ministère de l'Agriculture risque de ne pas pouvoir exiger leur fermeture si elles présentent de graves lacunes sur le plan de la salubrité des aliments.
- De plus, l'audit a permis de constater qu'il n'existe actuellement aucune exigence provinciale minimale concernant la fréquence des inspections dans le cadre d'événements spéciaux, comme les foires d'été et les festivals. Certes, tous les événements spéciaux ne nécessitent pas forcément une inspection. Mais selon nos constatations, en 2017 et en 2018, des inspections n'ont eu lieu respectivement qu'à 15 % et à 12 % des événements spéciaux dont la compétence relève des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités.
- D'après l'audit, il n'y avait pas de certification du gouvernement fédéral ou d'une province ou d'exigences particulières visant certaines allégations concernant les méthodes de production les plus courantes comme « en liberté ».

-30-

Renseignements :
Bonnie Lysyk
Vérificatrice générale
(416) 327-1326

Le rapport est accessible à l'adresse www.auditor.on.ca

 @OntarioAuditor

Le Bureau de la vérificatrice générale de l'Ontario est un bureau indépendant de l'Assemblée législative qui mène des audits de l'optimisation des ressources et des audits financiers du gouvernement provincial et de ses ministères et organismes. Il audite également les organismes du secteur parapublic qui reçoivent un financement provincial. Sa vision est d'offrir une valeur et un niveau d'assurance exceptionnels aux députés à l'Assemblée législative, au Comité permanent des comptes publics et à l'ensemble de la population ontarienne en faisant un travail de haute qualité qui favorise la responsabilisation, l'optimisation des ressources et une gouvernance efficace dans le secteur public de l'Ontario.