

Consultation sur l'étiquetage sur le devant des emballages (EDE¹)

Soumission du Conseil des industriels laitiers du Québec
25 avril 2018

D'entrée de jeu, le Conseil des industriels laitiers du Québec veut signifier son appui au projet de Santé Canada de mieux informer les consommateurs sur les aliments à haute teneur en nutriments préoccupants pour la santé publique.

Le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) représente les entreprises laitières privées du Québec : laiteries, fromageries et fabricants de yogourt et autres produits laitiers à base de lait de vache. Il représente quatre-vingt-huit entreprises laitières privées du Québec et compte cinquante membres associés (entreprise oeuvrant dans un domaine connexe, fournisseur de biens et services). Son mandat premier est de négocier la Convention de mise en marché du lait et les modalités d'approvisionnements en lait des usines. Outre ces dossiers, il représente les intérêts de ses membres pour des mandats touchant le cadre réglementaire (sanitaire, commercial et environnemental), la promotion de l'industrie et de ses produits et le savoir scientifique et technologique. On trouvera la liste des entreprises laitières membres en annexe.

Le CILQ collabore activement avec les autres organismes du secteur laitier canadien, qui oeuvrent tant au niveau de la transformation que de la production laitière. À ce titre, il échange régulièrement avec l'Association des transformateurs laitiers du Canada (ATLC – DPAC). C'est d'ailleurs pourquoi, après étude, il endosse complètement les recommandations que l'ATLC a déjà fait parvenir dans son mémoire.

Le projet d'étiquetage sur le devant de l'emballage (EDE) vise à mieux informer les consommateurs et à favoriser une saine alimentation. S'il est bien conçu, il devrait générer des retombées significatives sur la santé publique, en accord avec les directrices diététiques, en incitant les consommateurs à choisir des aliments sains.

Le CILQ est, par contre, surpris de constater que le projet de règlement publié le 10 février dernier, dans la Gazette du Canada - partie I, vise un schéma d'étiquetage nutritionnel EDE focussant uniquement sur trois éléments nutritifs, soit le sodium, les sucres et les gras saturés. Cette approche est simpliste et réduit la portée des principaux objectifs qui sous-tendent toute l'initiative.

¹ Pour faciliter la lecture, l'abréviation EDE sera utilisée dans le texte pour remplacer «étiquetage sur le devant des emballages»

Les transformateurs laitiers du Québec, et du Canada, comprennent bien qu'une alimentation malsaine constitue l'un des facteurs de risque les plus importants, à l'égard du fardeau que constituent l'obésité et les maladies chroniques au Canada. Or, on note présentement de nombreuses publications scientifiques qui établissent les bienfaits de plusieurs types d'aliments, dont les produits laitiers.

Il est très important que des règlements comme celui-ci ne dénaturent pas la corrélation entre les produits laitiers et la santé, en proposant une approche basée sur des taux de nutriments ciblés et ne tenant pas compte des autres aspects de l'aliment.

Le CILQ ne peut supporter pleinement le projet actuel d'étiquetage nutritionnel EDE. Cependant, si Santé Canada décidait de poursuivre dans cette voie malgré les éléments de preuve présentés à l'encontre de cette politique, il croit qu'il est important de recommander que la réglementation se base sur les principes fondamentaux suivants :

- les étiquettes EDE ne devraient pas être alarmistes et devraient orienter les consommateurs vers le tableau de valeur nutritionnelle pour une information complète sur les produits. Dans cette optique, le symbole de la loupe est probablement le symbole le moins alarmiste car il incite les consommateurs à chercher de l'information additionnelle sur l'aspect nutritif.
- La mise en œuvre de l'étiquetage EDE doit être accompagnée de vastes efforts d'éducation des consommateurs pour aider les Canadiens à faire des choix alimentaires qui se traduiront par une alimentation équilibrée (c.-à-d. comment utiliser, comparer et faire des choix individuels en fonction des renseignements fournis dans le tableau nutritionnel et dans la liste d'ingrédients).

Les observations du CILQ au sujet du projet actuel d'étiquetage nutritionnel EDE se basent principalement sur l'aspect scientifique et prennent en compte les plus récentes données scientifiques disponibles et reconnues du milieu, pour appuyer la durabilité à long terme de l'initiative et améliorer les comportements alimentaires. Le CILQ croit que l'actuel projet devrait focuser sur la capacité d'obtenir les meilleurs résultats en matière de santé pour les Canadiens, en misant sur la promotion des aliments à haute teneur nutritive et leurs bienfaits sur la santé. Il importe également de prendre en compte l'efficacité des initiatives passées et d'évaluer si la mise en œuvre de l'étiquetage nutritionnel EDE peut entraîner des changements des consommateurs qui auront des impacts positifs sur leur santé.

En se basant sur ces principes, le CILQ et ses membres proposent les observations et considérations suivantes concernant les nutriments visés, les exemptions, les seuils, la reformulation des produits, l'analyse du système et son application.

Exemptions proposées :

- Les exemptions pour le lait entier et le lait 2% devraient également s'étendre aux laits spécialisés non aromatisés, lait entier et 2% (ex : produits laitiers à teneur réduite en lactose/sans lactose);
- Tous les produits laitiers devraient être exemptés d'afficher l'étiquette EDE «Taux élevé» pour les gras saturés ;
- Le beurre devrait être exempté d'afficher l'étiquette EDE «Taux élevé» pour les gras saturés, en vertu de la catégorie «bon sens»;

- Les exigences d'étiquetage EDE pour le yogourt, le kéfir et les autres produits laitiers fermentés devraient être alignées sur celles du lait liquide;
- Les contenants d'expédition, non destinés à l'usage des consommateurs, ne devraient pas avoir à porter une étiquette EDE;
- Il faut augmenter les seuils d'exemption pour les produits à petite surface d'affichage.

Gras saturés

Le CILQ s'interroge sur les raisons qui justifient que les gras naturels provenant des produits laitiers soient visés par le projet d'étiquetage EDE. Les preuves scientifiques sur le rôle des gras saturés sur l'incidence des maladies chroniques sont, au mieux, peu concluantes. Les recherches sur les effets des gras saturés et insaturés sont en constante évolution et plusieurs études récentes indiquent qu'il n'est pas justifié de transférer davantage vers les gras insaturés.

De plus, plusieurs méta-analyses commandées par des organismes comme l'Organisation mondiale de la santé, présentent de solides preuves démontrant que la consommation de gras saturé n'augmente pas le risque de maladies cardiovasculaires, de maladies coronariennes, d'AVC ischémiques ou de diabète de type 2. Dans une étude publiée en 2015 par de Souza et coll., on émet des réserves sur certaines recommandations qui suggèrent de remplacer les gras trans et les gras saturés.

Dans le cas des produits laitiers, et particulièrement pour les plus gras comme le fromage, les études n'ont pas démontré que leur consommation était associée à des risques accrus pour la santé cardiovasculaire. Dans certains cas, il a même plutôt été démontré que leur consommation pouvait avoir un effet favorable ou neutre. Ainsi, la consommation de beurre ne peut être associée, de manière significative, aux maladies cardiovasculaires, aux cardiopathies coronaires ou aux AVC, et il est même plutôt démontré qu'elle peut avoir une influence positive sur le diabète.

À la lumière de ces éléments, nous sommes préoccupés lorsque Santé Canada déclare que: *«la force des éléments de preuve liés aux acides gras saturés provenant de sources laitières n'est pas suffisante pour soutenir l'exonération de l'obligation d'afficher le symbole nutritionnel proposé pour les aliments à haute teneur en matière grasse»*. C'est pourquoi, nous demandons instamment à Santé Canada d'examiner la preuve et de reconsidérer la relation entre les produits laitiers et les gras saturés.

Le projet de règlement publié dans la Gazette du Canada, le 10 février 2018, énonce également que : *«Ce gras saturé est inclus dans l'approche proposée du EDE, car cette dernière s'aligne sur les politiques nationales et internationales qui l'identifient comme un élément préoccupant. Par exemple, de nombreux systèmes EDE instaurés par des gouvernements visent les gras saturés.»*

À cet effet, nous aimerions signaler que la science est en constante évolution. Il est vrai que de nombreux systèmes EDE instaurés par des gouvernements visent les gras saturés. Mais il est également vrai que depuis que ces systèmes ont été mis en place, de nombreux scientifiques en nutrition, de renommée mondiale, ont remis en question les recommandations de consommer moins de gras saturés afin de réduire le risque de maladie cardiaque. Le dogme des gras alimentaires a été créé dans les années 1950 avec des expériences sur des lapins, dont les conclusions furent par la suite largement remises en question. Nous assistons, ces dernières années, à un retour du pendule scientifique. Nous ne sommes probablement pas encore capables de clore ce débat mais nous avons maintenant en mains une série d'études scientifiques évaluées par des pairs et des méta-analyses qui suggèrent que l'équation alimentation/santé gras/glucides est beaucoup plus compliquée.

Le CILQ et ses membres pensent que de nombreuses études très pertinentes n'ont peut-être pas été prises en considération lors de l'examen de ce dossier. Les données les plus récentes concernant les habitudes alimentaires et de consommation des Canadiens proviennent du cycle nutritionnel de l'ESCC 2015 alors que l'élaboration du présent projet de règlement a été réalisée à partir des données 2004 de l'ESCC. Ce projet ne prend donc pas en compte tous les changements survenus au cours de la dernière décennie, dans les habitudes alimentaires des Canadiens. Or, nous croyons que Santé Canada a la responsabilité de baser ses décisions sur les preuves les plus récentes disponibles, et de ce fait, devrait réviser son analyse à la lumière des informations comprises dans les données 2015 de l'ESCC.

La récente réponse du gouvernement au dixième rapport du Comité permanent de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, intitulée *Une politique alimentaire pour le Canada*, stipule que: «Santé Canada reconnaît l'importance de comprendre l'ensemble de la base de données probantes et s'engage à examiner les éléments de preuve disponibles pour appuyer la santé des Canadiens... le Ministère considère également les commentaires des intervenants, des experts et du grand public.»

Par conséquent, pour toutes ces raisons, nous demandons instamment à Santé Canada de divulguer les bases qui l'ont mené à conclure que les éléments de preuve relatifs aux acides gras saturés provenant de sources laitières étaient insuffisants pour étayer les exemptions et à revoir son analyse scientifique, s'il s'avère qu'il n'avait pas toutes les données pertinentes à jour pour tirer des conclusions.

À la lumière de ces nouvelles informations, nous découvrirons peut-être qu'à l'heure actuelle, la science n'est pas vraiment en mesure de trancher la question. Certaines études démontrent des dommages, d'autres ne révèlent aucun effet sur la santé, et certaines associent la consommation de ces gras à la baisse de maladies cardiovasculaires.

Si la conclusion de cet exercice ne permet pas de dégager un consensus clair sur les effets des gras saturés naturellement présents dans les produits laitiers sur la santé des Canadiens, nous croyons alors que les produits laitiers devraient être exemptés de porter l'étiquette EDE «élevée» pour les gras saturés.

Gras trans

Le CILQ appuie la proposition de Santé Canada visant à apporter des modifications au Règlement sur les aliments et drogues par suppression des références aux gras trans industriels et en révisant les définitions des termes hydrogénés et huiles partiellement hydrogénées. Il faut toutefois souligner que l'industrie a déjà réduit l'utilisation des gras trans industriels, au cours des dernières années. Maintenant que ceux-ci sont interdits, on ne retrouvera plus que les gras trans de ruminants, naturellement présents dans tous les gras laitiers dans l'alimentation. Or, les données actuelles dont dispose la science indiquent que les gras trans de ruminants, naturellement présents dans tous les gras laitiers, n'ont pas les effets nocifs des gras produits par hydrogénation catalytique.

Par conséquent, pour éliminer une source de confusion pour les consommateurs, nous recommandons que les gras saturés et les gras trans soient réétiquetés simplement comme «gras» dans le tableau nutritionnel.

Sucre

Il faut également considérer que le sucre principalement présent dans les produits laitiers est le lactose, un glucide reconnu pour son indice glycémique plus faible que le saccharose. On sait que 50% du lactose est présent sous forme de galactose, une substance reconnue pour être régulée par voie non-insulino-dépendante. Le lactose n'est pas associé au gain de poids accru, à l'excès de poids, à l'obésité ou au diabète de type 2. Les lignes directrices de l'Organisation mondiale de la santé ne montrent aucune preuve liant des sucres naturels ou intrinsèques à des effets nocifs sur la santé. En fait, les aliments nutritifs comme le yogourt sucré sont plutôt associés à une réduction des risques cardio-métaboliques et de diabète de type 2 et à une perte de poids.

Malheureusement, le projet dans sa forme actuelle découragera les consommateurs d'acheter plusieurs produits laitiers riches en nutriments, comme le yogourt sucré, parce qu'ils seront identifiés comme «riches en sucre» et ce, malgré les preuves scientifiques qui ne démontrent pas de lien entre ces aliments nutritifs et des effets nocifs pour la santé.

Sodium

Il faut tout d'abord souligner que les transformateurs laitiers ont déjà amorcé un processus de réduction du sodium dans les produits qu'ils fabriquent, lorsque cela est possible et applicable. Les résultats du rapport sur les cibles de réduction volontaire du sodium de Santé Canada, publié en janvier 2018, démontrent que cinq des sept catégories de fromage ont atteint la phase I des objectifs volontaires, et que quelques-uns les ont même dépassés. Les fromages durs (râpés et non râpés), ainsi que le fromage cottage, ont même atteint la cible de la phase III, la plus ambitieuse pour la réduction du sodium.

Cependant, la capacité des transformateurs laitiers à réduire la quantité de sodium dans le fromage est limitée. Le sodium est utilisé à plusieurs fins, notamment pour faciliter la fabrication, aider le processus de maturation en formant l'écorce sur les fromages salés à la saumure, et en inhibant la croissance des micro-organismes. Le sodium répond aux attentes des consommateurs en contribuant à la texture, l'arôme et le goût. Le sodium est aussi un important facteur de contrôle de la croissance des pathogènes, qui contribue à la suppression des bactéries de détérioration, telles que les bactéries produisant de l'acide butyrique, ou des bactéries non désirées spécifiques à la variété. Ces facteurs ont déjà influencé les décisions de Santé Canada concernant le sodium et le fromage.

Les recherches sur le sodium, et plus particulièrement sur le fromage, se poursuivent et les entreprises laitières, membres du CILQ, poursuivent leur travail de réduction du sodium en conséquence. Les transformateurs travaillent à la réduction graduelle du sodium dans leurs produits, lorsque applicable, dans l'optique d'aider les consommateurs à réduire le sodium tout en continuant à fabriquer des produits qui rencontrent les attentes des consommateurs en termes de goût et de salubrité.

Beurre

Le cas du beurre nous apparaît comme un bel exemple d'application de la troisième catégorie d'exemptions listées dans le Résumé des modifications proposées publiées dans la Gazette du Canada, Partie I : Symboles nutritionnels, autres dispositions d'étiquetage, huiles partiellement hydrogénées et vitamine D. Santé Canada fait souvent référence à cette catégorie en tant que catégorie «bon sens», une catégorie pour les produits où l'information du symbole serait redondante. Se classent dans cette catégorie, les édulcorants (ex : sucre de table, miel, sirop d'érable et mélasse) et les sels de table et sels aromatisés (p. ex. sel à l'ail, sel d'oignon). Nous croyons que le beurre devrait lui aussi figurer dans cette liste d'exemptions. Il nous apparaît que l'étiquette EDE «élevée» pour les gras saturés est dans ce cas aussi une information redondante.

Yogourt, kéfir, etc.

Nous croyons que le yogourt, le kéfir et les autres produits laitiers fermentés devraient bénéficier de la même exemption que le lait de consommation puisqu'il fournissent les mêmes nutriments, comme le calcium, les protéines et la vitamine D et une myriade de micro et macro nutriments. Le yogourt est également recommandé comme «premier aliment» pour les nourrissons et les jeunes enfants. Pourquoi les avantages attribués au lait et au gras laitier seraient bénéfiques pour les nourrissons et les enfants alors qu'ils ne seraient pas reconnus pour le yogourt, du lait auquel on ajoute des cultures bactériennes?

De plus, suite au processus de fermentation, le yogourt contient moins de lactose et est plus facile à digérer, ce qui en fait un aliment intéressant pour les Canadiens qui ne consomment pas de lait liquide mais qui veulent tout de même profiter de ses avantages en termes nutritionnels. C'est particulièrement important pour de nombreux groupes ethniques et les Canadiens plus âgés qui ont tendance à consommer moins de lait (en raison de l'intolérance au lactose ou simplement par goût). Santé Canada a reconnu ce fait, dans une certaine mesure, en permettant l'enrichissement volontaire en vitamine D du yogourt, prévu dans un avenir rapproché. L'importance du yogourt, d'un point de vue nutritionnel, est également reconnue par Nutrition Nord Canada qui facilite l'approvisionnement en aliments sains pour les collectivités nordiques. Les communautés autochtones de l'Arctique canadien ont diminué leur consommation d'aliments traditionnels au profit des aliments du marché, générant des effets nocifs, dont une carence en vitamine D, qui entraîne des risques de maladies pour leur population. Or, le yogourt se qualifie, dans le cadre du programme Nutrition Nord Canada, pour le niveau de subvention le plus élevé, réservé aux aliments périssables les plus nutritifs.

Il nous semble donc incohérent de reconnaître qu'un produit est une source importante d'un nutriment essentiel pour les Canadiens, mais qu'il doit afficher une étiquette EDE qui pourrait dissuader ce même groupe de le consommer.

Volumes de référence

L'approche proposée par Santé Canada pour les aliments dont les volumes de référence sont faibles, nous semble problématique. Les seuils de référence sont établis en fonction de la plus grande valeur entre la portion indiquée sur l'emballage et le volume de référence, ce qui peut potentiellement créer de la confusion chez les consommateurs. Il est, en effet, possible qu'un contenant doive afficher un symbole nutritionnel basé sur le volume de référence, alors que le tableau nutritionnel indique qu'un nutriment préoccupant représente en fait un pourcentage de la valeur journalière (% VQ) inférieur à 15%.

Prenons l'exemple d'un pot de yogourt de 100 g à service unique. Étant donné que le seuil est fondé en fonction de la plus grande valeur entre la portion indiquée et le volume de référence, le yogourt doit être évalué en fonction du volume de référence de 175 g. Le yogourt doit alors afficher le symbole nutritionnel pour les sucres (% VQ basé sur le montant de référence = 19%); ce qui ne serait pas le cas s'il devait être évalué en fonction de la taille de la portion (% VQ basé sur 100 g = 11%). Il en résulte un décalage entre l'information fournie sur le tableau nutritionnel et le symbole nutritionnel. Le symbole fournit également des informations incorrectes au consommateur car il ne consomme pas 175 g du produit, mais bien 100 g.

Dans le même ordre d'idée, le CILQ ne supporte pas le concept d'échelle de 50 g, si la portion ou le volume de référence sont inférieurs à 50 g ou 50 ml et que le % VQ d'une portion habituellement servie est de 5% ou plus. Selon Santé Canada, ce concept a été élaboré pour les produits «*généralement consommé en petites quantités mais qui sont des sources concentrées de ces nutriments*» et est destiné à s'assurer que des aliments comme la «*crème à café*» affichent l'étiquette EDE. Les formats de ces produits étant déjà réglementés, et en lien direct avec les quantités habituellement consommées, pourquoi faudrait-il créer une nouvelle norme qui n'apporterait que de la confusion supplémentaire pour le consommateur et contredirait l'objectif de Santé Canada de fournir des informations nutritionnelles précises et faciles à comprendre sur les étiquettes.

L'étiquette nutritionnelle EDE doit fournir des renseignements exacts reflétant la quantité réelle d'un nutriment consommé. Toute information fournie aux consommateurs devrait s'aligner sur la portion réelle offerte et sur les autres valeurs/renseignements déjà fournis dans le tableau nutritionnel. Utiliser tout autre quantité en référence ne peut qu'entraîner des allégations santé contradictoires et confuses.

Reformulation des produits

Il est important de noter que les produits laitiers ne peuvent pas être facilement reformulés à l'instar de plusieurs autres aliments. Cela est dû à leur teneur intrinsèque en nutriments, aux standards de salubrité des aliments (ex : interactions entre le sodium, le pH et les pathogènes potentiels), aux attentes des consommateurs (ex : goût, texture, durée de conservation) et aux normes de produits réglementées par le gouvernement fédéral. La composition même de certains produits laitiers les amène donc à dépasser les normes fixées pour l'affichage de l'étiquette EDE.

On peut considérer la reformulation d'un aliment sous différents angles. On pourrait, par exemple, essayer de diluer le(s) nutriment(s) préoccupant(s) en utilisant d'autres nutriments non ciblés, comme de l'eau ou des agents de remplissage. On atteindrait alors un niveau de ce nutriment acceptable et le produit ne serait plus tenu d'afficher l'étiquette EDE. Une telle reformulation impliquerait toutefois un procédé de transformation plus complexe, une contradiction directe avec l'esprit des directives diététiques promulguées à travers le monde, qui recommandent, pour la plupart, d'éviter les aliments sur-transformés.

Fiabilité du système EDE

À date, peu d'études ont été réalisées sur les effets des étiquettes EDE. L'*Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail de France* (ANSES) a publié une étude sur les cinq systèmes d'étiquetage EDE utilisés en Europe. Cette étude conclut que les logos nutritionnels ne sont pas adaptés aux multiples profils de santé des consommateurs et qu'en conséquence ils ne remplissent pas vraiment leur rôle de protection de santé publique.

En regard de ces piètres résultats sur les défis de santé, Santé Canada devrait continuer à rechercher des solutions qui ont une incidence évidente sur les maladies chroniques. Le fait que Santé Canada reconnaisse le manque de preuves existant pour démontrer les effets des étiquettes EDE, à long terme, sur la santé est un point très préoccupant pour l'industrie.

Analyse coûts-avantages

Nous questionnons également l'analyse des coûts-avantages présentée par Santé Canada pour deux raisons principales:

1. les avantages décrits se basent sur de nombreuses hypothèses en raison d'un manque de preuves à l'appui de la mise en œuvre;
2. les coûts portent uniquement sur les coûts au moment de la mise en œuvre, plutôt que sur les coûts subséquents pour l'industrie et ses clients.

Par ailleurs, l'évaluation de Santé Canada selon laquelle les avantages de la mise en œuvre des étiquettes EDE se matérialiseront dès l'année 1 nous semble irréaliste.

La confiance du public

Le Canada est reconnu internationalement pour son cadre réglementaire robuste et pour sa rigueur scientifique. Le fait de placer des étiquettes d'avertissement sur les produits alimentaires canadiens pourrait miner la confiance du public envers l'industrie alimentaire, la chaîne d'approvisionnement et nuire au commerce. Ce projet n'est pas en ligne avec les lignes directrices de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à propos des allégations alarmistes, qui affirment que ce type d'allégations sont généralement considérées comme trompeuses. Les allégations alarmistes incluent souvent des énoncés qui suggèrent que certains aliments sont bons tandis que d'autres sont mauvais, ou encore qui créent un sentiment de culpabilité lorsqu'on consomme les aliments ainsi identifiés.

Application

Le CILQ souhaite que Santé Canada soit plus clair en ce qui concerne la période de transition. La date limite de conformité désignée, le 14 décembre 2022, fait-elle référence à la date de fabrication, d'emballage ou à la date où le produit se retrouvera sur une étagère de vente au détail ? Pour minimiser tout gaspillage de produits et d'emballages, il est impératif que la date de conformité soit la date de fabrication ou d'emballage.

Éducation des consommateurs

Dans les faits, appliquer le projet d'étiquetage nutritionnel EDE, sans informer adéquatement les consommateurs sur cette approche, risque tout simplement d'inciter plusieurs Canadiens à éviter les produits laitiers, les privant ainsi d'une source de calcium, de vitamine D, de protéines et d'une multitude de micro et macro nutriments, au détriment de leur santé osseuse et de leur santé générale.

À date, les efforts importants déployés par Santé Canada pour améliorer la capacité des Canadiens à interpréter l'information incluse dans le tableau nutritionnel ont porté fruit. En 2010, une campagne d'éducation de Santé Canada a généré une augmentation de 172% du nombre de Canadiens ayant affirmé avoir examiné le tableau nutritionnel, la première fois qu'ils avaient acheté un produit et une augmentation de 56% chez ceux qui ont affirmé utiliser le tableau nutritionnel, pour comparer les produits lors de courses à l'épicerie. Ces résultats indiquent que l'information approfondie est non seulement souhaitée, mais utilisée, par les consommateurs lorsqu'ils font des choix pour eux-mêmes et leurs familles. Il est important de noter que les améliorations apportées au tableau nutritionnel, Règlement modifiant le règlement sur les aliments et drogues (étiquetage nutritionnel, autres dispositions d'étiquetage et couleurs alimentaires) publié dans la Gazette du Canada Partie II, le 14 décembre 2016, n'ont pas été entièrement mis en œuvre et, qu'à ce titre, ils n'ont pas encore été évalués.

L'éducation des consommateurs doit dépasser le simple étiquetage. Des efforts doivent être investis pour améliorer la compréhension des Canadiens sur le rôle de tous les nutriments, et pas simplement le sodium, le sucre et les gras saturés. Des données probantes ont démontré que les interventions axées uniquement sur l'éducation, lorsqu'elles ont débuté à l'école primaire, peuvent améliorer sensiblement la connaissance et la consommation d'une gamme d'aliments chez les enfants de l'ensemble du spectre socioéconomique.

Dans cette optique, le gouvernement du Canada devrait appuyer les ministères provinciaux de l'éducation dans l'élaboration de politiques et de programmes qui exposent les étudiants à une grande variété d'aliments nutritifs et leur fournir des compétences et une éducation nutritionnelle, dans le cadre de leur apprentissage scolaire. Des efforts similaires ont été couronnés de succès pour d'autres campagnes d'éducation du public, comme celles visant l'abandon du tabagisme et l'introduction de programmes de recyclage.

Conclusion

Le CILQ croit que le paquet réglementaire actuellement à l'étude pourrait être amélioré si Santé Canada prend en compte ses commentaires et ceux soumis par ses partenaires du secteur. Le CILQ considère que la période de 75 jours a été trop courte pour lui permettre de pousser à fond l'étude du projet. Le CILQ espère donc avoir l'occasion de poursuivre la réflexion sur ce projet de règlement avec Santé Canada. Tout comme ce dernier, le CILQ croit à l'importance de mieux informer les consommateurs canadiens sur les aliments à haute teneur en nutriments préoccupants pour la santé publique.

Membres du CILQ

Aliments La Bourgeoise	Fromagerie Les Rivières
Corporation des moines bénédictins	Fromagerie Marie Kadé
Danone	Fromagerie Médard
Ferme Maskita	Fromagerie Mirabel
Ferme Vallée Verte 1912	Fromagerie Montebello
Fromabitibi	Fromagerie Nouvelle France
Fromage au village (Le)	Fromagerie Perron
Fromage Warwick	Fromagerie Polyethnique
Fromagerie Au gré des champs	Fromagerie Port-Joli
Fromagerie au pays des bleuets	Fromagerie Proulx (1985)
Fromagerie Bergeron	Fromagerie P'tit Plaisir
Fromagerie Blackburn	Fromagerie P'tit Train du Nord
Fromagerie Boivin	Fromagerie Qualité Summum
Fromagerie Champêtre	Fromagerie Rang 9
Fromagerie de la Bourgade	Fromagerie Roy
Fromagerie des Basques	Fromagerie St-Fidèle
Fromagerie des Cantons	Fromagerie St-Laurent
Fromagerie des Grondines	Fromageries Victoria
Fromagerie du Champ à la Meule	Fromageries Bel Canada
Fromagerie du Charme	Fromages de l'Île d'Orléans
Fromagerie du Domaine Féodal	Fromages La Chaudière
Fromagerie du Littoral	Fromages Latino
Fromagerie du Matin	Fromagiers de la Table ronde
Fromagerie du Pied-de-Vent	Kerry Québec
Fromagerie du Presbytère	Kraft Heinz Canada ULC
Fromagerie du Terroir de Bellechasse	Laiterie Chagnon
Fromagerie et crèmerie International St-Jacques	Laiterie Chalifoux & Riviera 1920
Fromagerie et chèvrerie la Cabriole	Laiterie Charlevoix
Fromagerie Ferme des Chutes	Laiterie de Coaticook
Fromagerie Fritz Kaiser	Laiterie de La Baie
Fromagerie Gilbert	Laiterie de l'Outaouais
Fromagerie La Pépite d'Or	Laiterie des 3-Vallées
Fromagerie La Station	Laiterie Royale
Fromagerie La Suisse normande	Maison d'affinage Maurice Dufour (La)
Fromagerie La tête sur le bio	Moutonnière (La)
Fromagerie L'Ancêtre	Normandinoise (La)
Fromagerie L'Autre Versant	Parmalat Canada
Fromagerie L'Atelier	Pinte (La)
Fromagerie Le Baluchon	Saputo Produits laitiers Canada
Fromagerie Le Détour (2003)	Smucker Food Canada
Fromagerie Le Métayer	Studio Fromager
Fromagerie Lehmann	Trappe à fromage de l'Outaouais (La)
Fromagerie Lemaire	Vache à Maillotte (La)
Fromagerie Les Folies Bergères	Yoplait Liberté Canada