

## ***Projet de loi C-398***

<b>Projet de loi</b>	<i>C-398, Loi modifiant la Loi sur les aliments et drogues (étiquetage des aliments)</i>
<b>Parrain</b>	Tom Wappel, député de Scarborough-Sud-Ouest
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Obtenir que les grandes chaînes de restauration affichent le nombre de calories des plats offerts au menu, à côté du prix correspondant, sur les menus-panneaux de leurs restaurants à service rapide et, dans leurs restaurants avec service à la table (où les menus sont moins chargés), que la quantité de sodium et la somme des graisses saturées et des acides gras <i>trans</i> soient indiquées par portion;</li><li>• que l'information nutritionnelle complète déjà requise pour la plupart des aliments en vertu des nouveaux règlements du 1<sup>er</sup> janvier 2003 soit affichée sur <i>la totalité</i> des viandes, volailles et fruits de mer frais (pas seulement les viandes hachées, surgelées, séchées ou préparées) vendus dans les magasins de détail;</li><li>• que les produits préemballés contenant plusieurs aliments affichent le pourcentage, par poids, des principaux ingrédients (surtout ceux qui ont une incidence sur la santé comme les sucres ajoutés, les fruits, les légumes, les légumineuses et les céréales entières).</li></ul>
<b>Partisans</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fédération nationale des retraités et citoyens âgés</li><li>• Community Nutritionists Council of British Columbia</li><li>• Association des diététistes au Québec</li><li>• Société ontarienne des professionnel(le)s de nutrition en santé publique</li><li>• Réseau canadien pour la santé des femmes</li><li>• Canada's Association for the Fifty-Plus</li><li>• Association of Ontario Health Centres</li><li>• Association canadienne des paraplégiques</li><li>• Société canadienne de physiologie de l'exercice</li><li>• Association canadienne pour l'avancement des femmes, du sport et de l'activité physique</li><li>• Centre for Health Promotion Studies (Université de l'Alberta)</li><li>• Sport PEI</li><li>• Eastern Health and Community Services Board (Clareville, Terre-Neuve)</li><li>• DAWN Ontario: DisAbled Women's Network of Ontario</li><li>• Réseau d'action des femmes handicapées du Canada</li><li>• Association canadienne des hygiénistes dentaires</li><li>• Multicultural Health Brokers Co-op</li><li>• Union des consommateurs (auparavant Action Réseau Consommateur)</li><li>• Conseil de la politique alimentaire de Toronto</li><li>• HEAL Network of Northern British Columbia</li><li>• Centre national d'information sur les troubles dus à la nutrition</li><li>• National Retired Workers Advisory Council</li><li>• Services de nutrition de l'Hôpital régional de Whitehorse</li><li>• Edmonton School Lunch Program</li><li>• Centre Church Corporation de la ville d'Edmonton</li><li>• Palliser Health Region (Alberta)</li><li>• Newfoundland and Labrador Medical Association</li><li>• Fédération canadienne des enseignantes et des enseignants</li><li>• Centre pour la science dans l'intérêt public</li></ul>

<b>Coût des maladies imputables à un mauvais régime</b>	Un régime alimentaire médiocre coûte, chaque année, 6,3 milliards de dollars au Canada en soins de santé et en perte de productivité <sup>1</sup> . Si ces frais ne sont pas contrôlés, ils augmenteront sans doute considérablement au cours des prochaines années en raison du coût à la hausse des médicaments, du vieillissement de la population et de l'accroissement de l'obésité.
<b>Coûts humains</b>	Chaque année, le Canada déplore 25 000 décès dus aux maladies cardiovasculaires, au cancer et au diabète <i>liés au régime alimentaire</i> <sup>2</sup> .  L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a estimé que l'espérance d'une vie <i>saine</i> pouvait augmenter de plus de six ans dans des pays comme le Canada si on évitait les principaux risques de maladies qu'il est possible de prévenir <sup>3</sup> : les quatre facteurs liés à l'alimentation (cholestérol, tension sanguine, surpoids et manque de fruits et de légumes dans l'alimentation), ainsi que le manque d'activités physiques et le tabagisme <sup>4</sup> .
<b>Avantages de la prévention interventions</b>	Un récent rapport du vérificateur général faisait remarquer que « les activités préventives en matière de santé sont de 6 à 45 fois plus efficaces que les visant, après coup, à régler les problèmes de santé <sup>5</sup> ».  On prévoit que les nouvelles règles sur l'étiquetage nutritionnel obligatoire (finalisées en janvier 2003) entraîneront une baisse d'au moins 5 milliards de dollars** des coûts en soins de santé et pertes de productivité engendrés par les maladies liées au régime alimentaire au cours des vingt prochaines années, en réduisant les décès et les handicaps prématurés causés par les insuffisances coronaires, les accidents cérébrovasculaires, le cancer et le diabète. Cette économie atteint 20 fois le coût de la modification des étiquettes nutritionnelles. La réforme proposée relativement aux étiquettes dans le <i>projet de loi C-398</i> pourrait générer un rendement du capital investi similaire.  **Bien qu'elles soient remarquables au départ, les économies prévues ne représentent qu'entre 4 et 7 p. 100 de la totalité des coûts causés par les maladies liées au régime alimentaire. Le projet de loi vise à tirer davantage profit de ces atouts pour l'économie et la santé.
<b>Faits nutritionnels</b>	Selon l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (ACRS), 41 p. 100 des dépenses alimentaires ont été effectuées dans le secteur de la restauration en 2000, mais peu de restaurants fournissent de l'information nutritionnelle sur place, et ce, même si environ le tiers des chaînes de restauration nationales et régionales auxquelles le <i>projet de loi C-398</i> s'appliquerait clairement affichent de l'information nutritionnelle <i>complète</i> sur leur site Web <sup>6</sup> .  Un petit lait frappé au McDonald's contient quatre fois plus de calories qu'un parfait de yaourt aux fruits – une différence non perceptible au goût ou par une inspection visuelle.  Une portion de 3 onces de bifteck d'intérieur de ronde, paré et grillé, ne contient qu'un gramme de graisses saturées, tandis qu'une portion de 3 onces de soc de porc, paré et grillé, renferme 4 grammes de graisses saturées; soit une différence multipliée par quatre si l'on compare les graisses saturées contenues dans deux coupes de viandes de taille égale, ce qu'on ne peut percevoir au goût ou par une inspection visuelle.

Le Centre d'information sur le bœuf (CIB) et d'autres associations de l'industrie des viandes ont déclaré au gouvernement fédéral que l'industrie ne possédait pas de données nutritionnelles fiables sur les viandes pouvant satisfaire aux règles d'étiquetage nutritionnel qui s'appliquent à la plupart des autres aliments. Même si le site Web du CIB recèle des profils nutritionnels détaillés sur 101 coupes de bœuf<sup>7</sup> et que d'autres sites Web de l'industrie des viandes contiennent de l'information similaire, le gouvernement fédéral a soustrait les viandes, volailles et fruits de mer frais (à l'exception des viandes et volailles hachées) aux règlements sur l'étiquetage nutritionnel annoncés en janvier 2003.

Les scientifiques s'entendent sur le fait qu'un régime riche en fruits et légumes contribue à diminuer les risques de plusieurs cancers<sup>8</sup>, les taux d'accidents cérébrovasculaires<sup>9</sup> et la tension artérielle<sup>10</sup>.

Cependant, environ deux tiers des Canadiens ne consomment pas les cinq à dix portions quotidiennes de fruits et légumes recommandées<sup>11</sup>, et de nombreux aliments transformés censés contenir des fruits et des légumes n'en ont que quelques traces, sans que l'étiquette ne l'indique<sup>12</sup>.

L'Organisation mondiale de la santé a cerné 14 catégories d'aliments qui entrent souvent dans la composition des produits transformés et qui jouent un rôle prépondérant (de protection ou de causalité) dans l'étiologie des maladies cardiovasculaires, du cancer et du diabète<sup>13</sup>.

*Effet de protection* : les fruits; les légumes (sauf les tubercules); les céréales de blé entier; les légumineuses; le poisson et les huiles de poisson; les noix non salées (tant qu'on n'excède pas la prise calorique);

*Effet de causalité* : les aliments et boissons riches en sucres ajoutés (sucres « libres »), le café bouilli non filtré; certaines formes de poissons salés ou fermentés; les aliments à température élevée; la viande conservée (comme la saucisse, le salami, le bacon et le jambon); les viandes salées, les marinades et d'autres aliments.

Les cinq catégories d'ingrédients visées par le *projet de loi C-398* (soit les fruits, les légumes, les céréales entières, les légumineuses et les sucres ajoutés) forment un sous-ensemble de ces aliments.

## NOTES

---

<sup>1</sup> Selon le gouvernement fédéral, le fardeau économique des maladies liées au régime alimentaire était évalué à 5,3 milliards de dollars en 2000 (maladies cardiaques, accidents vasculaires cérébraux, cancer et diabète). Voir Agriculture et Agroalimentaire Canada et Santé Canada, *Costs and Benefits of Nutrition Information*, Ottawa, mai 2000, p. 4. Santé Canada a récemment annoncé que le fardeau économique total imputable aux maladies liées au régime alimentaire atteindrait 6,3 milliards de dollars par année, y compris les coûts de l'ostéoporose liée au régime alimentaire. Voir « Santé Canada annonce de nouvelles dispositions régissant l'étiquetage nutritionnel pour aider les Canadiens à faire des choix alimentaires éclairés » (communiqué), Ottawa, Santé Canada, 2 janvier 2003.

<sup>2</sup> Le CSIP a estimé le nombre de décès par extrapolation des décès annuels que l'on croit imputables aux maladies liées à l'inactivité. Pour leur part, Katzmarzyk et coll. ont procédé à une estimation « prudente » du nombre de décès et du coût des soins de santé attribuables à l'inactivité physique, par année : 21 340 décès et 2,1 milliards de dollars. Voir P.T. Katzmarzyk et coll., « The Economic Burden of Physical Inactivity in Canada », *Canadian Medical Association Journal* 2000, 163 (11), p. 1435-1440, à 1438. Nous ignorons si le nombre de décès liés au régime alimentaire fait l'objet d'estimations publiées au Canada, mais, selon les prévisions de Santé Canada sur le fardeau économique des maladies liées au régime alimentaire, nous estimons qu'il y en a 25 400 par année.

<sup>3</sup> Organisation mondiale de la santé, « Le Rapport sur la santé dans le monde 2002 : réduire les risques et promouvoir une vie saine » (communiqué diffusé à Genève le 3 octobre 2002), à 3. Voir à l'adresse suivante : <http://www.who.int/mediacentre/releases/pr84/fr/index.html>.

<sup>4</sup> Par exemple, 17 facteurs de risque évalués étaient responsables de moins de 1 p. 100 de tous les décès dans la sous-région. Treize facteurs de risque étaient responsables de moins d'un dixième de 1 p. 100 de tous les décès dans la sous-région (c.-à-d. eau non potable, carences en vitamine A, etc.). Organisation mondiale de la santé, *Le Rapport sur la santé dans le monde 2002*, Genève, OMS, octobre 2002, p. 226. Voir à l'adresse suivante : <http://www.who.int/whr/fr/index.html>.

<sup>5</sup> Vérificateur général du Canada, « Santé Canada : une stratégie proactive de promotion de la santé », *Rapport du vérificateur général du Canada*, chapitre 9, Ottawa, Bureau du vérificateur général, 2001, à 3.

<sup>6</sup> CRFA/ACRS, *Foodservice Facts 2002*, Toronto, CRFA, 2002. Voir aussi Statistique Canada, *Consommation des aliments au Canada : Partie 1*, 2000, n° 32-229 au catalogue, à C-6 et à C-7.

<sup>7</sup> Voir à l'adresse suivante : <http://www.beefinfo.org/fr/index.cfm>.

<sup>8</sup> World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research, *Food, Nutrition and the Prevention of Cancer: A Global Perspective*, Washington, WCRF/AICR, 1997, page 28.

<sup>9</sup> M.W. Gillman et coll., « Protective effect of fruits and vegetables on development of stroke in men », *Journal of the American Medical Association*, 1995, 273, p. 1113-1117.

<sup>10</sup> L.J. Appel et coll., « A clinical trial of the effects of dietary patterns on blood pressure: DASH Collaborative Research Group », *New England Journal of Medicine*, 1997, 336, p. 1117-1124.

<sup>11</sup> Voir le site Web de l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes à l'adresse suivante : <http://www.5to10aday.com/fr/index.htm>.

---

<sup>12</sup> B. Liebman, « Ingredient secrets », *Nutrition Action Healthletter* 2001, 28(6), p. 8-10; M. Jacobson, « Virtual ingredients », *Nutrition Action Healthletter*, 2001, 28 (6), p. 6:2.

<sup>13</sup> L'alcool n'est pas compris dans cette liste bien qu'il ait un effet de protection contre les maladies cardiovasculaires (en cas de consommation faible, voire modérée). L'OMS n'a pas recommandé la consommation d'alcool en raison de ses nombreux effets nocifs sur la santé en cas de consommation excessive (p. ex., les maladies cardiovasculaires, le cancer et l'ostéoporose, ainsi que d'autres problèmes sociaux imputables à l'alcoolisme). Dans le même ordre d'idées, alors que les fromages à pâte dure peuvent avoir un effet de protection contre les risques de caries dentaires, il se peut qu'on n'obtienne pas cet effet si l'on consomme des aliments aux ingrédients multiples. En outre, les fromages à pâte dure peuvent abriter un taux élevé de graisses saturées – un type de matières grasses qui augmentent les risques de maladies cardiovasculaires.