



Mémoire conjoint de :
l'Ordre des agronomes du Québec,
l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec et de
l'Ordre des chimistes du Québec,
l'Ordre professionnel des diététistes du Québec

**UNE APPROCHE PROFESSIONNELLE INTÉGRÉE, MULTIDISCIPLINAIRE ET PRÉVENTIVE À
PRIVILÉGIER POUR LES SECTEURS AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE**

Document présenté à :
Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois
22 juin 2007

« Que ton aliment soit ta seule médecine! »

Hippocrate

TABLE DES MATIÈRES

Table des matières.....	1
Introduction – une approche multidisciplinaire à privilégier.....	2
Pour une gouvernance autre dans le milieu agricole et agroalimentaire	6
La prévention en agriculture et en agroalimentaire : une approche collective à privilégier	8
La réciprocité : un concept essentiel pour assurer une cohérence de nos choix de société	11
Création d’un groupe consultatif : l’expertise des professionnels au service de la société	13
Conclusion	17
Recommandations conjointes des quatre ordres professionnels concernés par ce mémoire	18

INTRODUCTION – UNE APPROCHE MULTIDISCIPLINAIRE À PRIVILÉGIER

La Commission sur l’avenir de l’agriculture et de l’agroalimentaire québécois, créée par le gouvernement du Québec, a pour mandat de faire un état de la situation des enjeux et des défis de l’agriculture et de l’agroalimentaire québécois,

- en examinant l’efficacité des interventions publiques actuellement en place, tant celles sous la responsabilité du ministre de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation du Québec, que celles sous la responsabilité d’autres ministres touchant les secteurs agricole et agroalimentaire dans des domaines tels l’environnement, la santé, l’occupation du territoire et le développement régional;
- en établissant un diagnostic et en formulant des recommandations sur les adaptations à faire, compte tenu des défis de la compétitivité et des revenus agricoles, des attentes sociétales et de la mise en valeur des potentiels régionaux.

Or, on le constate, les enjeux sont importants, nombreux et variés pour l’agriculture et l’agroalimentaire. Un contexte de plus en plus complexe guide la nécessité de revoir, à cet égard, les enjeux stratégiques telles la mission, la vision, les valeurs et les priorités qui gouverneront la société québécoise et qui mobiliseront les différents acteurs au cours des prochaines décennies. Les mécanismes d’intervention et de contrôle devront également être actualisés dans une perspective préventive, globale, cohérente et intégrée afin de permettre aux divers acteurs et partenaires de pouvoir s’adapter rapidement et même de prévoir les exigences et les attentes élevées de notre société, en particulier celles des consommateurs québécois.

Les ordres professionnels du Québec ont pour mandat d’assurer la protection du public en garantissant la qualité des services professionnels offerts dans leur champ d’expertise respectif et complémentaire. Les ordres partagent également la responsabilité de prendre en charge l’intérêt des tiers dans les dossiers relevant de leur domaine d’activité et mettent l’expertise de leur profession au service de la société.

Dans l'esprit de ce qui précède, l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ), l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec (OMVQ), l'Ordre des chimistes du Québec (OCQ) et l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) ont convenu de rédiger un mémoire conjoint en tant qu'ordres professionnels reliés aux secteurs agricole et agroalimentaire et qui ont une responsabilité au regard de la « santé » face à notre société.

Si l'on se réfère à l'ensemble des mémoires et des interventions que les quatre ordres concernés par ce mémoire ont produits au cours des 20 dernières années, on peut affirmer sans conteste que la sécurité alimentaire, tout autant que la salubrité et l'innocuité des aliments, ont constitué des préoccupations majeures pour nos organisations respectives. Les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire sont reconnus comme étant des activités économiques d'importance. Il apparaît cependant aujourd'hui essentiel de retenir qu'au-delà de l'aspect économique, le développement et le maintien des activités agricoles et agroalimentaires doivent tenir compte de l'ensemble des fonctions sociales qui leur sont dévolues, et en tout premier lieu, de la production d'aliments sains, dans une optique élargie de « santé publique » ou, si l'on veut, de « santé agroalimentaire », concept qui fait référence à la santé végétale, animale, environnementale, économique et humaine.

Nos recommandations formulées dans le présent mémoire ont donc comme toile de fond la « santé publique » qui, selon nous, regroupe particulièrement bien les préoccupations actuelles et à long terme de la société québécoise, et ce, dans un esprit de mobilisation de nos forces. Des gens qui s'alimentent mieux se rendent moins souvent dans les hôpitaux ce qui nous permet de dire que la santé est en grande partie tributaire de l'agroalimentaire. Ce lien n'a de sens que s'il est considéré dans une perspective de développement durable dans laquelle s'inscrit l'action gouvernementale.

Les ordres ici représentés regroupent quelque 10 000 membres dont plusieurs rendent des services professionnels, directement ou indirectement, en lien avec la chaîne agroalimentaire québécoise. Ces professionnels regroupant les agronomes en production et en sciences alimentaires, les chimistes en sciences alimentaires, les diététistes et les médecins vétérinaires

peuvent influencer, conseiller, intervenir et collaborer à une ou plusieurs étapes de cette chaîne agroalimentaire, et ce, dans le respect des compétences distinctives et complémentaires de chacun, ce qui permet de relier les actions et d'assurer la coordination et les contrôles nécessaires, notamment en matière de sécurité alimentaire (approvisionnement, hygiène, salubrité et innocuité) et de qualité des aliments (qualité nutritive, visuelle, gustative, environnementale, etc.).

À titre indicatif seulement, voici un exemple d'intervention au sein de la chaîne agroalimentaire :

Production :

- L'agronome intervient au niveau des productions animales et végétales avec une approche agroenvironnementale, en tenant compte des critères de qualité dictés par les consommateurs.
- Le médecin vétérinaire intervient au niveau de la santé animale.
- Le chimiste intervient au niveau des analyses chimiques de l'eau, de l'air et des sols.

Transformation :

- Le médecin vétérinaire intervient au niveau de l'innocuité des produits animaux.
- L'agronome, le chimiste et le diététiste, formés en sciences alimentaires, interviennent au niveau de la formulation et de la transformation des aliments tout comme de la qualité des produits finis.
- Le diététiste intervient, entre autres, dans la mise en forme de l'information à paraître sur l'étiquette et l'emballage des aliments.

Distribution :

- Le diététiste intervient dans la mise en marché et la mise en valeur de la dimension nutritionnelle des aliments.
- L'agronome et le chimiste formés en sciences alimentaires interviennent notamment dans le développement des emballages.
- Le chimiste intervient également au niveau des analyses agroalimentaires.

Consommation :

- Le diététiste intervient auprès des consommateurs pour les accompagner dans le choix d'aliments qui permettront de maintenir ou de rétablir la santé.

L'approche multidisciplinaire privilégiée par les ordres professionnels prend ainsi appui sur les diverses perspectives professionnelles, lesquelles permettent de dresser un portrait systémique des enjeux et des défis de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois. La multidisciplinarité constitue, selon nous, le credo dans la mise en place de nouvelles structures ou de nouvelles législations pour s'assurer de l'application des bonnes normes ainsi que de la coordination et de l'augmentation des contrôles. En ce sens, la garantie d'appartenance professionnelle offre une protection de type « filet social » qui, grâce à l'indépendance professionnelle afférente à la convergence des techniques et des compétences, permet à l'État, dans un contexte public/privé, de fournir une crédibilité et une « garantie neutre » au public.

La complexité et l'étendue de la chaîne agroalimentaire font en sorte que les multiples interventions qui y sont effectuées sont parfois dénuées de liens entre elles et parfois en chevauchement. L'existence de tels « vides » entre les différents types d'intervention et la présence de zones de chevauchement viennent mettre en évidence la nécessité que les professionnels concernés travaillent en étroite collaboration et, par conséquent, que les ordres professionnels qui les regroupent, travaillent eux aussi en étroite collaboration.

De plus, l'innovation constitue une force stratégique pour les entreprises et leur permet d'être compétitives. Elle repose donc sur la compétence des ressources et sur la relève scientifique, et en corollaire, sur la présence de professionnels compétents en la matière dans les tous secteurs économiques de notre société.

POUR UNE GOUVERNANCE AUTRE DANS LE MILIEU AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) est un ministère à vocation prioritairement économique. Sa mission en santé publique en lien avec la sécurité alimentaire et la qualité des aliments est subordonnée à ce mandat incontournable et se heurte régulièrement aux exigences conflictuelles de développement économique.

Les ressources limitées, voire anémiques du ministère, sont d'abord, à raison, investies prioritairement dans les programmes essentiels de stabilisation et de financement des entreprises agricoles. Toutefois, quand il est question de santé publique et de qualité des aliments, malgré la volonté des instances ministérielles et les nombreux efforts fournis, la pression économique est si forte qu'elle freine la mise en place de programmes structurants visant la protection de la santé publique. Ainsi, la structure actuelle et le budget paupérisé dont elle dispose ne permettent pas, selon nous, d'atteindre un objectif de prévention en matière de santé publique.

À la lumière des expériences passées, avec les forces et les positions des divers acteurs en place, on constate que l'implantation de programmes répondant à des impératifs de sécurité alimentaire et de qualité des aliments s'avère un tel défi que l'on se doit de considérer un nouveau mode de gouvernance.

Une structure distincte relevant de l'autorité conjointe du MAPAQ et du ministère de la Santé et des Services sociaux ou encore une agence indépendante, dotée d'un budget autonome dédié à la protection de la santé publique et reliée aux secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire, pourrait voir le jour.

En lieu et place des gestions parallèles actuelles, l'une sous l'égide du ministère de la Santé et des Services sociaux, l'autre sous l'autorité du MAPAQ, qui s'ignorent administrativement et dédoublent les actions, cette nouvelle structure permettrait la gestion conjointe des problématiques de production végétale et d'élevage d'animaux de ferme, de santé animale, de

transformation, de distribution et de consommation des aliments, lesquelles sont ultimement en lien avec la santé humaine. À titre d'exemples de problématiques visées, mentionnons les maladies animales transmissibles ou suspectes (ex. : influenza, entérites à *E. coli*, salmonellose, paratuberculose), les phyto- et les mycotoxines (ex. : aflatoxines), les résidus de produits toxiques ou autrement indésirables (ex. : pesticides, antibiotiques), les contaminations de produits végétaux et animaux lors de la transformation, de l'emballage, de la distribution et de la consommation (ex. : listérioses, salmonellose, contamination à *E. coli*).

Une telle structure distincte regroupant les représentants de ces ordres professionnels aurait alors le mérite d'intégrer tous les volets liés à la prévention et à la qualité des aliments et de favoriser la gestion concertée des problématiques de santé publique. Une telle structure favoriserait la primauté des objectifs de protection de la santé sur les impératifs économiques de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

LA PRÉVENTION EN AGRICULTURE ET EN AGROALIMENTAIRE : UNE APPROCHE COLLECTIVE À PRIVILÉGIER

Autrefois considérés comme des problèmes propres aux pays à hauts revenus, le surpoids et l'obésité, de même que les maladies dites chroniques (cancer, maladies cardiovasculaires, diabète, etc.), augmentent de façon spectaculaire dans les pays à faibles ou à moyens revenus, surtout en milieu urbain. Depuis le début du 21^e siècle, on observe, à l'échelle mondiale, que pour la première fois de l'histoire de l'humanité, le nombre de personnes qui accusent un surpoids (environ 1,6 milliards d'adultes âgés de 15 ans et plus ont un surpoids et au moins 400 millions d'adultes sont obèses) dépasse le nombre de personnes en situation de sous-nutrition (854 millions de personnes). Au Québec, en 1987, la prévalence de l'embonpoint chez les hommes était de 35 % et chez les femmes de 20 %. En 2003, elle passait respectivement à 41 % et 25 %¹. L'enquête sur la santé des collectivités canadiennes (cycle 2,2) faisait passer la prévalence moyenne de l'embonpoint au Québec en 2004 à 41 %². Quant à l'obésité, la prévalence au Québec était, tant pour les hommes que les femmes, d'environ 7 % en 1987 mais de 14 % en 2003³. En 2004, cette prévalence sautait à 21,9 %³. Les autorités en matière de santé s'inquiètent de cette évolution et pour cause.

En effet, au début du 20^e siècle, l'essentiel de la charge de morbidité était associé aux maladies dites transmissibles ou aiguës. Face à ce défi, les sciences de la santé ont développé des stratégies d'interventions cliniques et d'hygiène publique (eau potable, gestion des eaux usées, salubrité des lieux publics, etc.) qui se sont avérées souvent fort efficaces, de telle sorte qu'aujourd'hui, le profil de morbidité de nos sociétés a profondément changé.

Ainsi, l'essentiel de la charge de morbidité est maintenant attribuable aux maladies chroniques. C'est pourquoi l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) affirme que nous faisons face à une

¹ Mongeau L. *et al.* 2004. Excès de poids dans la population québécoise de 1987 à 2003, Institut national de santé publique, 24 pages.

² www.statcan.ca. Enquête de 2004 sur la santé dans les collectivités canadiennes : Nutrition

³ Mongeau L. *et al.* 2004. Excès de poids dans la population québécoise de 1987 à 2003, Institut national de santé publique, 24 pages.

épidémie de maladies chroniques pour lesquelles l'excès de poids est un facteur de risque prépondérant. Or, il appert que les stratégies d'intervention clinique développées tout au long du 20^e siècle s'avèrent, au pire, formidablement coûteuses, au mieux, mal adaptées au défi que posent aujourd'hui les maladies chroniques. À telle enseigne qu'au sein de la communauté des chercheurs en santé, la prévention a été identifiée comme la seule véritable voie à suivre pour contrer cette épidémie.

Comme en fait foi le plan d'action gouvernemental sur les saines habitudes de vie et la prévention de l'obésité, la prévention en santé n'est plus de la seule responsabilité du ministère de la Santé et des Services sociaux. Elle interpelle sept ministères dont le MAPAQ et nomme deux voies d'actions : l'activité physique et l'alimentation. De fait, l'OMS ne dit-elle pas que cette épidémie est manifestement liée à des habitudes alimentaires universelles et à la consommation accrue d'aliments industriels sucrés, gras ou salés?

Cette prévention par l'alimentation passe donc notamment par la nécessité de s'assurer qu'il existe une offre alimentaire de qualité et pertinente, qui réponde à des critères de santé publique et qui soit disponible au plus grand nombre. De plus, cette offre alimentaire doit contribuer au renforcement du lien de confiance nécessaire entre le consommateur et l'ensemble de la chaîne agroalimentaire.

Cela étant, une telle offre alimentaire interpellera forcément toute la chaîne agroalimentaire. Au niveau de la production, il faudra s'assurer notamment de la préservation de la capacité de nos sols à produire et de l'usage de pratiques agricoles qui assurent la production d'aliments sains et sécuritaires. En transformation, elle exigera la mise en œuvre de critères de qualité qui puissent faire l'objet de suivis systématiques. Quant à la distribution, on privilégiera l'accès à des aliments de base de qualité et peu transformés. Pour ce qui est de la consommation, l'exercice du choix éclairé et informé devra pouvoir se réaliser.

En matière d'aliments transformés, la prévention commande un fonctionnement vraisemblablement différent des pratiques usuelles. En effet, la conception et la mise au point des

produits alimentaires devront être rigoureusement centrées sur les besoins réels des consommateurs, puis répondre aux attentes de ceux-ci. Une certaine vigilance dans la mise en marché sera également requise à la fois dans le respect des consommateurs et dans la nécessité que l'information transmise soit rigoureuse.

LA RÉCIPROCITÉ : UN CONCEPT ESSENTIEL POUR ASSURER UNE COHÉRENCE DE NOS CHOIX DE SOCIÉTÉ

L'autosuffisance fut le leitmotiv de l'agroalimentaire québécois pendant plus de 25 ans. Avec les accords de libre-échange, la présence sur le marché québécois de produits agroalimentaires provenant de l'extérieur s'intensifie et s'intensifiera encore davantage.

À cet égard, nous constatons d'une part que la réduction marquée du nombre d'acheteurs dans l'industrie de la distribution alimentaire ainsi que la compétition féroce qu'ils se livrent affectent considérablement la fidélité aux fournisseurs traditionnels, accentuant ainsi les effets de la compétition.

Par ailleurs, les normes environnementales en matière d'agriculture dont le Québec s'est doté, ainsi que leurs effets sur la hausse des coûts de production, rendent inégale la compétition avec des joueurs internationaux : le Québec importe des produits de pays dont les normes de qualité et de sécurité sont inférieures à celles exigées au Québec.

Des exemples :

- des produits de bovins, nourris de farines contenant des matières à risque spécifié⁴, lesquelles seront interdites au Canada à compter du 12 juillet 2007 dans le but d'éradiquer l'encéphalopathie spongiforme bovine, sont importés des États-Unis et distribués aux consommateurs québécois;
- des porcs traités au carbadox, un antimicrobien utilisé chez le porcelet, interdit d'utilisation au Canada depuis 2001, sont toujours importés en provenance des États-Unis;

⁴ Crâne, cervelle, moelle épinière, ganglions trigéminals, yeux, amygdales, ganglions de la racine dorsale et iléon distal.

- de la protéine de lait continue d'être importée des États-Unis, malgré qu'elle puisse provenir d'une vache traitée avec une hormone de croissance interdite au Canada, la somatropine bovine;
- du miel d'origine chinoise dans lequel on peut trouver des résidus de chloramphénicol, un antibiotique dont l'usage est interdit au Canada chez les animaux de consommation, garnit les tablettes des supermarchés de la province;
- des produits horticoles proviennent de terres agricoles qui ont été traitées par fumigation au bromure de méthyle, un pesticide puissant officiellement catégorisé par l'ONU en 1992 comme substance nuisant à la couche d'ozone et dont l'utilisation au Québec, en vertu du Protocole de Montréal, devait être éliminée au plus tard en 2005.

En conséquence de ce qui précède, c'est non seulement l'autonomie alimentaire des québécois qui risque de s'en trouver compromise, mais également leur santé.

Les politiques en agriculture et en agroalimentaire devraient s'appuyer sur une certaine harmonisation des lois et des règlements et sur le principe de réciprocité, c'est-à-dire sur un mécanisme qui fait en sorte que si l'on impose des conditions ou des règles de conduite aux uns, on doit en exiger la contrepartie aux autres. Ainsi, dans la mesure où des règles de conduite en matière de qualité des aliments et d'agriculture durable sont imposées au secteur agricole québécois, il faudrait également mettre en place des mesures qui garantissent que les règles de compétitivité sur les marchés ne seront pas faussées. Dans un souci de cohérence, nous devons établir des exigences similaires à l'égard des produits que nous importons, tout particulièrement lorsque nous produisons ces mêmes denrées.

CRÉATION D'UN GROUPE CONSULTATIF : L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DE LA SOCIÉTÉ

Les agronomes, les médecins vétérinaires, les chimistes et les diététistes possèdent une solide formation scientifique de base complétée par des cours selon l'orientation ou la spécialisation choisie par le professionnel. Ils possèdent ainsi les connaissances scientifiques et appliquées qui confèrent les compétences et les habilités nécessaires pour traiter l'ensemble des questions relatives à la chaîne agroalimentaire composée des volets production, transformation, distribution et consommation, dont la nutrition humaine et l'alimentation. À cet égard et dans la poursuite d'un objectif devenu aujourd'hui incontournable, soit de mener des interventions aux différents maillons de la chaîne agroalimentaire selon une approche préventive globale et intégrée, on ne saurait trop insister sur le fait que l'expertise des quelque 10 000 professionnels regroupés au sein des quatre ordres que nous représentons peut être avantageusement mise à profit par l'État.

En 2004, l'État québécois, ayant comme préoccupation les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec, créait la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation. Les défis sont de taille et les actions à poser sont nombreuses si l'on se réfère notamment aux recommandations émises par la Commission. Il est à noter que plusieurs de ces recommandations sont très intéressantes et méritent d'être ici relevées puisqu'elles sont toujours d'actualité et qu'elles ont, pour certaines, été ignorées. À titre d'exemples :

- L'harmonisation des méthodes d'inspection du Québec avec celles du gouvernement fédéral et des autres provinces est toujours valable aujourd'hui et à cet égard, nous sommes d'avis que les exigences du Québec devraient même être haussées.
- Nous sommes d'accord avec le fait que tous les établissements où l'on manipule des aliments soient soumis aux mêmes normes de salubrité et d'hygiène mais avant cela, il faudrait que les normes soient revues et actualisées en fonction des situations problématiques que l'on rencontre aujourd'hui.

- En ce qui concerne les abattoirs québécois, actuellement, les abattoirs de type B ne sont pas soumis à un système d'inspection, ce qui est inacceptable, d'où la nécessité qu'ils soient, sans distinction de taille ou de statut, soumis régulièrement à un système d'inspection. À cet égard, le système d'inspection devrait s'apparenter à celui du fédéral. De fait, l'inspection réalisée sur la base des normes fédérales, pour les aliments exportés, est plus complète que celle réalisée sous la réglementation provinciale (cas des abattoirs de type A). Du moins, il faudrait que tous les abattoirs du Québec soient minimalement de type A puisque les exigences qui y sont associées, même si elles sont moindres que celles du gouvernement fédéral, sont acceptables et répondent aux critères de santé publique.
- Selon la Commission, le gouvernement du Québec devrait, d'une part, rendre obligatoire l'implantation de systèmes de gestion des risques dans tous les établissements où l'on manipule ou transforme des aliments, et d'autre part, mettre en place un programme de formation à la manipulation et à l'innocuité des aliments, soit un programme obligatoire pour tous les intervenants de la chaîne alimentaire dans toutes les régions du Québec. Nous sommes également de cet avis : la formation devrait être rendue obligatoire pour tous les intervenants oeuvrant dans les établissements où l'on manipule ou transforme des aliments et non pas seulement pour un seul intervenant, comme le MAPAQ s'apprête à instaurer. Il est également important que le programme de formation et de perfectionnement soit reconnu et dispensé par un professionnel compétent.
- Nous sommes également en accord avec le fait que le Québec poursuive l'implantation de systèmes de traçabilité, selon le plan prévu par Agri-Traçabilité Québec, et que le financement de ces systèmes soit assumé par tous les secteurs de l'industrie alimentaire et non seulement par les producteurs agricoles et le gouvernement. Plus encore, nous sommes d'avis que les systèmes de traçabilité devraient se rendre jusqu'aux consommateurs et être implantés dans tous les secteurs. Les efforts doivent donc être poursuivis dans ce sens.
- En matière d'étiquetage, nous considérons qu'à l'heure actuelle, tout le système d'étiquetage répond à une préoccupation de marketing plutôt qu'à celle de la santé

publique. Par ailleurs, l'information doit être compréhensible pour le consommateur mais elle doit également être exacte.

- Enfin, nous sommes d'avis, tout comme la Commission, que le gouvernement opte pour l'étiquetage obligatoire des aliments génétiquement modifiés comme c'est d'ailleurs le cas pour les aliments irradiés.

Ces quelques exemples illustrent bien que la complexité croissante des dossiers à traiter et des défis à relever nécessite une approche multidisciplinaire et interordres professionnels. De fait, les enjeux auxquels nous, en tant que société et professionnels, devons faire face en agriculture et en agroalimentaire ne se limitent plus à des préoccupations de sécurité alimentaire et de qualité des aliments, ils concernent désormais plus largement toute la question de la santé publique. Dans ce contexte, toute mesure proposée ne sera vraiment efficace que si elle s'intègre dans une approche préventive globale et intégrée de la question. Pour ce faire, il est nécessaire de se doter d'une planification à long terme des actions à privilégier en agriculture et en agroalimentaire et miser plus que jamais sur la complémentarité des expertises des ordres professionnels.

Le gouvernement du Québec, et plus spécifiquement le MAPAQ, a le mandat d'assurer la protection de la santé publique au regard de la qualité des aliments, et ce, aux différentes étapes que sont la production, la transformation, la distribution et la consommation des aliments.

Une telle orientation et les décisions qui en découleront requièrent impérativement une intervention dynamique de l'État, et ce, avec toute la transparence, le leadership et la proactivité attendus. Les quatre ordres professionnels concernés par ce mémoire sont d'avis que l'État doit adopter une approche globale et intégrée qui tient compte des attentes, mais surtout des besoins réels des consommateurs, du potentiel de production agricole et de transformation des aliments et des mesures de suivi appropriées telles que la formation et le perfectionnement, la recherche et développement (R-D) et l'innovation, l'inspection, la certification, l'étiquetage et la traçabilité, notamment. À cet égard, une approche innovatrice et prospective est aussi à privilégier.

Le gouvernement aurait tout avantage à miser sur les professionnels compétents pour la détermination des orientations à suivre et la mise en œuvre des actions à réaliser. Pour ce faire, la collaboration entre les ordres professionnels concernés et le gouvernement devrait être préconisée et renforcée par la mise sur pied d'un groupe consultatif, c'est-à-dire d'un groupement stable de professionnels dédiés aux questions relevant de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Ce groupe consultatif pourrait notamment être composé d'un représentant de chacun des quatre ordres professionnels concernés par ce mémoire, couvrant ainsi l'ensemble des maillons de la chaîne agroalimentaire, ainsi que d'un représentant du gouvernement, entre autres du MAPAQ.

Le mandat de ce groupe consultatif consisterait à :

- mettre en commun le savoir et les compétences de professionnels reliés aux différentes étapes de la chaîne agroalimentaire que sont la production, la transformation, la distribution et la consommation des aliments, ceci, avec comme toile de fond, la « santé publique »;
- agir en tant que source crédible et neutre d'information;
- aviser et à conseiller le gouvernement en participant notamment à la détermination d'orientations portant sur chacun des maillons de la chaîne agroalimentaire;
- assurer la cohérence et la coordination des actions réalisées dans chacun des volets de la chaîne agroalimentaire.

Un tel groupe pourrait donc répondre aux diverses problématiques qui lui sont exposées permettant ainsi de s'assurer qu'il existe une offre alimentaire de qualité et pertinente, qui réponde à des critères de santé publique et qui soit disponible au plus grand nombre.

CONCLUSION

Les années 2000 se caractérisent entre autres par un contexte où nous sommes « gérés » assez souvent par des urgences, des crises et des dossiers qui demandent l'accès à diverses compétences complémentaires. On semble donc s'éloigner assez souvent de situations simples pour se diriger vers des situations qui se complexifient relativement vite et en partie à cause de la globalisation et de la mondialisation du commerce et du savoir. Dans notre société, on est déjà témoin de la convergence des technologies et on doit aussi penser à la convergence de nos savoirs et compétences propres à chaque ordre professionnel et surtout entre ordres professionnels.

On convient qu'il faut évaluer les risques et les pistes de solution dans une « approche multisolutions » à une « situation multiproblèmes ». Dans bien des cas, il faut considérer et prioriser des équipes multidisciplinaires à l'intérieur du même ordre professionnel et voir aussi à une complémentarité des compétences avec d'autres ordres professionnels et là réside un défi pour les ordres. L'agriculture et l'agroalimentaire sont, selon nous, directement liés à la « santé publique », d'où le terme « santé agroalimentaire ».

RECOMMANDATIONS CONJOINTES DES QUATRE ORDRES PROFESSIONNELS CONCERNÉS PAR CE MÉMOIRE

Le gouvernement du Québec devrait :

- 1. s'assurer que le développement et le maintien des activités agricoles et agroalimentaires tiennent compte de l'ensemble des fonctions sociales qui leur sont dévolues, et en tout premier lieu, de la production d'aliments sains, dans une optique élargie de « santé publique » ou, si l'on veut, de « santé agroalimentaire », concept qui fait référence à la santé végétale, animale, environnementale, économique et humaine;*
- 2. mettre en place une structure qui pourrait relever de l'autorité conjointe du MAPAQ et du ministère de la Santé et des Services sociaux, ou encore de l'autorité d'une agence indépendante, dotée d'un budget autonome dédié à la protection de la santé agroalimentaire;*
- 3. adopter une approche préventive telle que préconisée dans le secteur de la santé et s'assurer qu'il existe une offre alimentaire de qualité et pertinente qui réponde à des critères de « santé publique » et qui soit disponible au plus grand nombre. Cette offre alimentaire doit contribuer au renforcement du lien de confiance nécessaire entre le consommateur et l'ensemble de la chaîne agroalimentaire;*
- 4. appuyer les politiques en agriculture et en agroalimentaire sur le principe de réciprocité et sur une certaine harmonisation des lois et des règlements. Ainsi, dans la mesure où des règles de conduite en matière de qualité des aliments et d'agriculture durable sont imposées au secteur agricole québécois, l'État devrait mettre en place des mesures qui garantissent que les règles de compétitivité sur les marchés ne seront pas faussées, notamment par les transformateurs et les distributeurs;*

5. *préconiser et renforcer la collaboration entre nos quatre ordres professionnels et le gouvernement par la mise sur pied d'un groupe consultatif, c'est-à-dire d'un groupement stable de professionnels dédiés aux questions relevant des secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire et donc de la « santé agroalimentaire ».*