



Association des restaurateurs du Québec

**CONSULTATION GÉNÉRALE SUR
LES NOUVEAUX ENJEUX DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Mémoire présenté à la
Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation

Janvier 2004

TABLE DES MATIÈRES

Résumé	3
Présentation de l'ARQ	6
Portrait de l'industrie de la restauration.....	7
Introduction	8
Les enjeux prioritaires pour le secteur de la restauration.....	11
L'inspection dans les restaurants au Québec.....	11
Améliorer la qualification des exploitants	13
La restauration et la norme HACCP.....	16
Tolérance zéro envers les récidivistes.....	17
Conclusion et recommandations.....	19
Références	22

RÉSUMÉ

Au cours des dernières années, l'Association des restaurateurs du Québec a été un participant actif au sein de nombreux comités et tables de travail gouvernementaux à s'être penchés sur la sécurité alimentaire. Si les efforts et les espoirs investis par l'ARQ à ces occasions ont été considérables, notre surprise est d'autant plus grande de voir qu'une commission parlementaire de l'Assemblée nationale s'intéresse aujourd'hui aux questions touchant la sécurité alimentaire, alors que tous les fonds accordés lors du budget du Québec 2002-2003 pour soutenir l'industrie dans ses efforts de développement de systèmes de salubrité alimentaire ont été entièrement coupés l'an dernier.

Quoi qu'il en soit et compte tenu de l'importance du sujet, l'ARQ souhaite apporter sa réflexion et sa contribution dans le cadre des travaux de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation.

En premier lieu, l'ARQ tient à souligner la qualité du système québécois d'inspection des aliments basé sur le risque, lequel constitue un modèle en Amérique du Nord. La fréquence et la rigueur des inspections donnent des résultats convaincants, puisque plus ou moins 1 % des établissements visités se retrouvent confrontés à des poursuites judiciaires, une statistique rassurante pour le public.

Là où beaucoup de travail reste à accomplir, c'est en ce qui a trait à la qualification des exploitants. En effet, n'importe qui peut ouvrir un restaurant au Québec. Il suffit de trouver un local, de respecter certaines normes d'aménagement, de payer les différents droits et permis municipaux et provinciaux.

N'est-il pas inapproprié, en 2004, qu'une personne ayant la responsabilité de servir quotidiennement deux ou trois cents repas par jour, souvent plus, n'ait pas à démontrer ses compétences? Exploiter un restaurant est pourtant une lourde responsabilité en matière de santé publique.

L'ARQ a bien suivi le projet du précédent gouvernement d'implanter la norme HACCP dans l'industrie agroalimentaire. Il faut toutefois convenir que son implantation ne s'avère pas à la portée de tout le monde. En effet, la norme HACCP nous apparaît davantage appropriée pour le secteur de la transformation, secteur d'où elle provient d'ailleurs. Pour la restauration commerciale québécoise, composée aux trois quarts de restaurants non associés à une bannière, la norme HACCP peut être comparée à l'ascension de l'Everest.

Enfin, l'ARQ souhaite attirer l'attention des membres de la Commission sur une problématique inquiétante : celle des exploitants récidivistes qui continuent de servir des repas au public malgré de multiples condamnations pour manquement aux règles d'hygiène. Être restaurateur comporte des obligations et la tolérance envers les récidivistes doit avoir des limites.

Par conséquent, l'Association des restaurateurs du Québec adresse les trois recommandations suivantes à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation :

Recommandation 1

L'ARQ recommande que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, en concertation avec l'industrie, rende obligatoire, pour les titulaires d'un permis de restaurant, une formation minimale en hygiène et salubrité accréditée par lui. Compte tenu du nombre imposant de personnes qu'une telle mesure pourrait concerner (plus ou moins 20 000) et afin de s'assurer que l'offre de formation se développe adéquatement en fonction de la demande importante ainsi créée, il est aussi recommandé que cette obligation s'applique aux personnes qui feront la demande d'un permis à compter du 1^{er} janvier 2005 ainsi qu'aux titulaires ayant été condamnés pour manquement aux règles d'hygiène au cours de l'année précédente. Les titulaires déjà autorisés à exploiter un restaurant au 1^{er} janvier 2005 auraient à démontrer leur qualification au renouvellement de leur permis au cours de l'année 2007.

Recommandation 2

L'ARQ recommande de ne pas généraliser l'utilisation de la méthode HACCP à tout le secteur alimentaire. Les programmes de sécurité alimentaire et de formation développés pour la restauration devraient toutefois être *basés* sur la méthode HACCP.

Recommandation 3

L'ARQ recommande une application rigoureuse de la Loi sur les produits alimentaires et notamment, que le gouvernement, après avoir consulté l'industrie, détermine par règlement le seuil au-delà duquel le permis d'un titulaire serait automatiquement révoqué dans le cas d'infractions répétitives à cette loi.

PRÉSENTATION DE L'ARQ

Fondée en 1938, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) est le plus ancien et le plus important organisme à regrouper les propriétaires de restaurant et les gestionnaires de service alimentaire au Québec.

L'ARQ connaît une croissance soutenue depuis plusieurs années. Elle compte maintenant dans ses rangs 3600 membres corporatifs exploitant plus de 5500 établissements au Québec et ce, de toutes les catégories, dans toutes les régions. Ces entreprises ont généré, en 2003, des ventes totalisant 3,5 milliards de dollars.

Organisme sans but lucratif, l'ARQ a pour mission de fournir aux restaurateurs membres dans l'ensemble du Québec des services complets d'information, de formation, d'escomptes, d'assurances et de représentation gouvernementale.

Depuis sa fondation, l'ARQ assure un rôle de promoteur et de protecteur des intérêts des restaurateurs. Ces dernières années, l'ARQ a été une importante référence dans l'industrie bioalimentaire en participant à de nombreux forums et comités, notamment la Table nationale de la restauration et le Forum sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois.

C'est donc à titre de porte-parole d'une industrie très importante que l'ARQ présente, dans ce document, son point de vue sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire.

PORTRAIT DE L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION

- L'industrie québécoise de la restauration compte près de 20 000 établissements de toutes catégories. Ceux-ci emploient plus de 160 000 Québécois et Québécoises représentant 36 % des emplois du secteur bioalimentaire et 5 % de tous les emplois au Québec. Le chiffre d'affaires total de l'industrie s'établit à environ 8 milliards de dollars dont près de 80 % proviennent des ventes réalisées par la restauration dite commerciale.
- En 2000, on évaluait la contribution de la restauration au PIB du secteur bioalimentaire à près de 28 %. L'industrie de la restauration achète 25 % de l'ensemble de la production bioalimentaire québécoise.
- Suite à l'effondrement des ventes causé par la récession de 1990-1991 et par l'introduction de la TPS, la restauration québécoise a dû attendre plus d'une décennie avant de recouvrer, en dollars absolus, son niveau de ventes des années 80. Les bénéfiques avant impôts sont toutefois plus faibles qu'à l'époque et le Québec demeure, à ce chapitre, sous la moyenne canadienne.
- Après quelques années convaincantes, la situation s'est détériorée en 2003. La croissance des ventes, forte en début d'année, est maintenant nulle si l'on enlève les effets de l'inflation. En 2003, le nombre de faillites a augmenté pour la première fois en sept ans et l'industrie a perdu environ 3000 emplois.
- Dans la catégorie des restaurants avec service aux tables, le Québec affiche les coûts de main-d'œuvre parmi les plus élevés au Canada. De plus, les ventes moyennes par établissement y sont de 21 % inférieures à celles que l'on retrouve dans le reste du Canada.

INTRODUCTION

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) remercie la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation de lui donner l'occasion de présenter les observations de l'industrie de la restauration dans le cadre de la consultation générale sur *les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire*.

La qualité et la sécurité des aliments qui se retrouvent dans l'assiette des consommateurs sont, depuis de nombreuses années, au centre des préoccupations de notre association.

L'ARQ entretient un dialogue constant, étroit et permanent avec les représentants du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) sur ces questions et bien d'autres.

Nous sommes évidemment particulièrement intéressés par les questions touchant le marché intérieur puisque la grande majorité de nos clients sont d'ici. Aussi, nous nous préoccupons des impacts pouvant résulter de problèmes entourant la sécurité alimentaire dans les restaurants sur les marchés extérieurs, la restauration québécoise constituant un attrait touristique majeur pour le Québec et une vitrine exceptionnelle pour la promotion des produits alimentaires du Québec en général, et ceux du terroir en particulier.

Au cours des dernières années, notre association a été un participant actif au sein de nombreux comités et tables de travail gouvernementaux s'étant penchés sur la sécurité alimentaire :

- Table de concertation sur la tarification des permis en manipulation des aliments (1991)
- Table nationale de la restauration (2000)

- Rendez-vous des décideurs de mi-parcours du Forum de l'agriculture et de l'agroalimentaire (2001)
- Sous-comité HACCP-Restauration (2002)
- Comité consultatif HACCP du BNQ (2002)

Dans un premier temps, nous trouvons particulièrement étonnant de constater que les travaux de ces comités, auxquels les principales associations sectorielles du secteur bioalimentaire ont participé, n'ont pas trouvé écho dans le document soumis à la consultation par la Commission.

Dans un deuxième temps, nous jugeons paradoxal qu'une commission parlementaire de l'Assemblée nationale s'intéresse aujourd'hui aux questions touchant la sécurité alimentaire, alors que tous les fonds accordés lors du budget du Québec 2002-2003 pour soutenir l'industrie dans ses efforts de développement de systèmes de salubrité alimentaire, ont été entièrement coupés l'an dernier.

Considérant ce qui précède, vous comprendrez notre irritation et notre scepticisme. En effet, malgré notre implication, la disponibilité de nos ressources, les engagements sincères de plusieurs ministres et l'adoption de grands énoncés de principe, l'industrie a eu bien peu de choses tangibles à se mettre sous la dent sinon de la paperasse. On ne peut que souhaiter que cette fois soit la bonne.

Cette mise au point étant faite, disons que le menu (pour ainsi dire) proposé par la Commission est extrêmement riche. Traçabilité, étiquetage, inspection, OGM, les sujets abordés sont vastes et suscitent énormément de questions, toutes fort pertinentes. Toutefois en certaines matières, notamment en ce qui concerne la traçabilité, les OGM, ou encore le bioterrorisme, il faut dire que le rôle que peut jouer un exploitant de restaurant est fort limité.

C'est ce qui explique pourquoi, en sus de notre volonté de faire valoir auprès des membres de la Commission des revendications ciblées et réalisables, nous aborderons essentiellement, dans les pages qui suivent, l'évaluation que nous faisons du système d'inspection dans les restaurants au Québec et des moyens à la portée des autorités gouvernementales pour l'améliorer.

La sécurité alimentaire : LES ENJEUX PRIORITAIRES POUR L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION

Ces dernières années, la maladie du hamburger, les crises de la vache folle, les OGM et autres moules contaminées, ont contribué grandement à attirer le regard des consommateurs vers le contenu de leur assiette et à inquiéter les exploitants d'entreprises du domaine de l'alimentation, petites ou grosses.

Comme tous les intervenants de la chaîne alimentaire, l'industrie de la restauration se doit de faire preuve d'une grande rigueur en matière de santé publique et entretenir quotidiennement la confiance que lui accordent les consommateurs.

Il est donc essentiel pour notre secteur de pouvoir compter sur un système public et universel d'inspection de haut niveau.

L'inspection dans les restaurants au Québec

Le système québécois d'inspection des aliments constitue un modèle en Amérique du Nord. Près de 80 000 inspections sont effectuées chaque année dans 67 200 établissements au Québec (dont 20 000 endroits où l'on prépare et sert des repas) par le MAPAQ, ainsi que par les inspecteurs de la Ville de Montréal. Selon le système en vigueur depuis 1996 basé sur le risque qu'ils représentent, certains restaurants peuvent être visités jusqu'à quatre fois par année, simplement à titre préventif, voire chaque mois, si l'on juge que la situation l'exige.

Malgré toutes ces inspections inopinées, plus ou moins 1 % des établissements visités se retrouvent confrontés à des poursuites judiciaires. Bien sûr, si la fréquence et la rigueur des inspections constituent présentement la meilleure assurance pour le public quant au respect des normes de préparation ou de conservation des aliments, la peur pour l'exploitant de voir le nom de son établissement publié dans les journaux joue également un important rôle dissuasif.

Autre constat, nous pouvons aussi affirmer qu'en général, les relations sont harmonieuses entre les inspecteurs, qui exercent leur fonction dans un esprit de collaboration, et les titulaires de permis.

Bien que la méthode d'inspection au Québec, basée sur l'évaluation de la charge de risque, comporte des avantages indéniables, notamment en ciblant mieux les endroits qui causent problème, elle a le défaut de concentrer les activités d'inspection vers les exploitants délinquants plutôt que de travailler le problème en amont, soit avant que ces gens-là intègrent l'industrie.

Tout comme les membres de la Commission, l'ARQ est d'avis que la vigilance est de mise en matière de sécurité alimentaire. En effet, il suffirait d'un seul épisode d'intoxications multiples au Québec pour briser le lien de confiance qui doit exister entre les consommateurs et l'industrie bioalimentaire, les restaurants en première ligne.

D'ailleurs, certaines situations malheureuses (nous pensons ici par exemple à un établissement de Granby, fermé aujourd'hui, qui servait des restes à ses clients et qui avait fait l'objet d'une ordonnance de fermeture de 30 jours en février 2000) confirment qu'il ne peut y avoir de demi-mesure en ce qui a trait à l'inspection des établissements alimentaires.

C'est pourquoi, malgré le bilan plus que positif du Québec dans ce domaine, nous croyons que les choses ne devraient pas s'arrêter là. Il est en effet prioritaire pour notre industrie que les efforts et les ressources soient totalement déployés pour assurer une meilleure qualification des exploitants.

Améliorer la qualification des exploitants

N'importe qui peut ouvrir un restaurant au Québec. Il suffit de trouver un local, de respecter certaines normes d'aménagement, de payer les droits afférents aux différents permis municipaux et provinciaux et... bingo! Aucune formation n'est exigée pas plus que de l'expérience. Évidemment, tout ça complique bien des choses notamment en matière d'inspection des aliments où les inspecteurs doivent composer avec des néophytes qui pensent que la contamination croisée est quelque chose que l'on attrape en tricotant.

Pourtant, il y a une foule de professions au Québec où il faut avoir suivi une formation appropriée avant de pouvoir les exercer. On ne parle pas ici seulement de professionnels de la santé. En effet, traducteurs, conseillers en ressources humaines, conseillers d'orientation, géologues, urbanistes, travailleurs sociaux, sont tous tenus de répondre aux conditions fixées par leur ordre professionnel.

N'est-il pas inapproprié en 2004, qu'une personne ayant la responsabilité de servir quotidiennement deux ou trois cents repas par jour, peut-être même plus, n'ait pas à démontrer ses compétences avant d'être autorisée à exploiter un restaurant ?

Bien que ces dernières années plusieurs initiatives novatrices en matière de sécurité alimentaire ont été développées dans notre industrie, ici et ailleurs (ServSafe, Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services de l'alimentation, etc.), il est plus que temps que l'on passe aux actes et que le gouvernement, en concertation avec l'industrie, utilise ses pouvoirs pour rendre obligatoire une formation de base en hygiène et salubrité comme condition à l'obtention du permis de restauration émis par le MAPAQ.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), comme un bon nombre d'autres institutions publiques et privées d'enseignement, offre d'ailleurs déjà une telle formation. Celle-ci, conçue pour les gestionnaires d'établissement, est d'une durée de 14 heures (2 jours) et est reconnue par le MAPAQ. Son coût : aux environs de 375 \$ incluant... les repas. Il s'agit somme toute de bien peu d'effort pour améliorer de façon sensible la sécurité alimentaire et soutenir la confiance des consommateurs.

Il faut aussi souligner que la Loi sur les produits alimentaires (P-29) accorde au gouvernement le pouvoir de réglementer en cette matière. Le paragraphe e .5.1 de l'article 40 est en effet explicite à ce sujet :

« Le gouvernement peut par règlement... déterminer la formation minimale ou les apprentissages nécessaires, notamment en hygiène, salubrité ou en contrôle de procédé de transformation ».

On ajoute aussi, au paragraphe e .6, que le gouvernement peut :

« déterminer les personnes ou catégories de personnes qui doivent suivre la formation prévue en application du paragraphe e.5.1 et, le cas échéant, les obliger à se soumettre aux examens nécessaires à cette fin ».

Rien d'étonnant donc que la « responsabilisation des entreprises à la maîtrise des risques pour la santé » constituait l'une des principales orientations prises par le Centre québécois de l'inspection des aliments (CQIASA) en 2002-2003. *Inciter les manipulateurs d'aliments et les gestionnaires d'établissements à suivre un programme de formation en ce qui concerne l'hygiène et la salubrité des aliments*, comptait parmi les actions envisagées pour atteindre cet objectif.

Ailleurs au Canada, plusieurs provinces (la Colombie-Britannique, l'Alberta et la Saskatchewan) ont depuis quelque temps déjà adopté des mesures de ce genre. Plusieurs autres songent à les imiter.

Finalement, un sondage réalisé en janvier 2001 par notre association auprès de 232 restaurateurs de partout au Québec révélait que 84 % de ceux-ci seraient favorables à ce qu'il devienne obligatoire de suivre une courte formation en hygiène et salubrité pour pouvoir exploiter un restaurant au Québec.

Notons également que plusieurs grandes bannières de la restauration québécoise ont déjà mis sur pied différents programmes de formation et de contrôle de la qualité à l'intention de leurs gestionnaires et franchisés. Ces programmes pourraient se voir reconnus par le MAPAQ.

En bref et considérant ce qui précède, nous estimons que de rendre obligatoire pour les titulaires de permis une formation minimale en hygiène et salubrité est une option proactive qui mise davantage sur la prévention plutôt que sur la coercition. Elle assurerait également un minimum de qualification des exploitants au moment de faire leur entrée dans l'industrie, ce qui faciliterait grandement le travail des inspecteurs. La sécurité du public et l'image de la restauration ne s'en porteraient que mieux.

La restauration et la norme HACCP

Malgré son parti pris avoué pour l'implantation de mesures visant à mieux encadrer l'exploitation d'un établissement de restauration notamment en matière d'hygiène et de salubrité, l'ARQ considère toutefois que les autorités ne devraient pas aller trop loin.

En effet, la norme HACCP est sur toutes les lèvres lorsqu'il est question de sécurité alimentaire. Bien qu'elle s'avère être pour plusieurs LA référence, il faut toutefois convenir que son implantation n'est pas à la portée de tout le monde. En effet, la norme HACCP nous apparaît plus appropriée au secteur de la transformation, secteur d'où elle provient d'ailleurs.

Pour la restauration commerciale québécoise, composée aux trois quarts de restaurants non associés à une bannière, la norme HACCP peut être comparée à l'ascension de l'Everest en espadrille et en culotte courte. Comment pourrait-on exiger des restaurateurs de respecter les mêmes normes qu'une entreprise de transformation alimentaire? La nature même des activités et les conditions d'exploitation y sont fort différentes. Pensons aux centaines de restaurants dont le menu change à tous les jours en fonction de la disponibilité et de la fraîcheur des produits. Pensons aux méthodes de travail qui sont à cent lieues d'une chaîne de montage. Pensons au taux de roulement élevé du personnel. Finalement, pensons à la variété des produits alimentaires utilisée chaque jour...

Pour ces raisons, la plupart des intervenants s'entendent, en ce qui concerne la restauration, que la norme HACCP doit être nécessairement adaptée afin de tenir compte des particularités du secteur. C'est pourquoi l'on devrait ici davantage parler, pour notre secteur, de *programme fondé sur le système HACCP*.

« *L'implantation d'un système HACCP est très « ardue » pour plusieurs entreprises* ». Tel était l'avis exprimé d'ailleurs par les membres du comité consultatif HACCP formé par le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) en novembre 2002.

Cette observation avait aussi été transmise par notre association aux participants du Rendez-vous des décideurs de mi-parcours du Forum de l'agriculture en octobre 2001. Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en poste à l'époque, M. Maxime Arseneau, l'avait accueillie favorablement et s'était engagé à en tenir compte.

Par conséquent, nous ne croyons pas souhaitable que l'utilisation de la méthode HACCP soit *généralisée à l'ensemble de l'industrie alimentaire québécoise*, en réponse à la question posée par la Commission.

Tolérance zéro envers les récidivistes

La publication des condamnations pour non-respect des règlements sur l'hygiène dans tous les quotidiens chaque fin de semaine, n'est pas la chose la plus appréciée dans notre industrie. Bien que l'on puisse difficilement s'opposer au droit du public à l'information et convenir que ces reportages ont le mérite de démontrer que le système d'inspection fonctionne, ceux-ci gonflent démesurément des situations peu représentatives de la réalité si l'on tient compte, comme nous l'avons démontré précédemment, de l'excellent ratio inspections/condamnations que l'on connaît au Québec. Pourtant, un bon nombre des établissements qui font parler d'eux dans ces reportages sont des récidivistes, des établissements qui, année après année, n'arrivent pas à respecter les normes d'hygiène minimales prescrites.

Faute avouée est à moitié pardonnée dit-on. Mais est-il normal que les exploitants d'établissements condamnés à maintes reprises pour malpropreté générale soient toujours autorisés à rester en affaires alors que la sécurité du public peut être en danger?

Plusieurs modifications ont été apportées à la Loi sur les produits alimentaires en juin 2000. Ces modifications avaient pour but de donner plus de pouvoirs d'intervention, tant au ministre qu'aux inspecteurs. Le paragraphe *b .2* de l'article 15, de la loi se lit, depuis ce temps, comme suit :

« Le ministre peut suspendre, annuler ou refuser de renouveler le permis de tout titulaire qui, de façon répétitive, ne respecte pas la présente loi ou un règlement édicté en vertu de celle-ci ».

Or, se donner plus de pouvoirs ne sert à rien si on ne les exerce pas. Pour nous, il faut lancer un message clair à tous ceux qui sont des abonnés chroniques du répertoire des contrevenants à la Loi sur les produits alimentaires : changez de métier au plus vite!

Pour l'ARQ, il est donc impératif que le gouvernement, de concert avec l'industrie, précise par règlement la limite à ne pas franchir en matière de salubrité alimentaire sous peine de révocation. Pourquoi pas un système de points de démerite comme pour le permis de conduire?

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

L'ARQ souscrit aux principes voulant que la sécurité alimentaire doit faire l'objet d'une collaboration étroite entre les différents intervenants de la chaîne alimentaire et ce, *de la terre à la table*.

Parce qu'il en va de la sécurité du public, l'encadrement du travail des manipulateurs d'aliments doit évoluer afin de réduire les risques pour la santé humaine.

Nous estimons donc qu'il est plus que temps d'agir et de mettre en force certaines dispositions récemment intégrées à la législation. Sans doute a-t-on déjà consacré trop de temps à développer et à refaire des concepts trop théoriques et pas suffisamment collés à la réalité des exploitants. Un temps précieux a été perdu, maintenant passons à l'action!

Contrairement à bien des projets qui n'aboutissent jamais en raison de la résistance des intervenants du milieu, les consommateurs ainsi qu'une majorité de restaurateurs sont favorables à un resserrement des conditions d'exploitation d'un permis autorisant la préparation et la vente d'aliments au public. Il y a donc peu ou pas d'obstacles à la mise en œuvre des recommandations qui suivent. Alors qu'attendons-nous?

RECOMMANDATIONS

- 1) Considérant la nécessité d'améliorer la sécurité alimentaire, de soutenir la confiance des consommateurs et de favoriser une meilleure qualification des titulaires de permis de restaurant au Québec :

L'ARQ recommande que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, en concertation avec l'industrie, rende obligatoire, pour les titulaires d'un permis de restaurant, une formation minimale en hygiène et salubrité accréditée par lui. Compte tenu du nombre imposant de personnes qu'une telle mesure pourrait concerner (plus ou moins 20 000) et afin de s'assurer que l'offre de formation se développe adéquatement en fonction de la demande importante ainsi créée, il est aussi recommandé que cette obligation s'applique aux personnes qui feront la demande d'un permis à compter du 1^{er} janvier 2005 ainsi qu'aux titulaires ayant été condamnés pour manquement aux règles d'hygiène au cours de l'année précédente. Les titulaires déjà autorisés à exploiter un restaurant au 1^{er} janvier 2005 auraient à démontrer leur qualification au renouvellement de leur permis au cours de l'année 2007.

- 2) Considérant que l'implantation de la norme HACCP constituerait un fardeau trop lourd pour le secteur de la restauration en raison de la nature des activités et des conditions d'exploitation particulières à ce secteur :

L'ARQ recommande de ne pas généraliser l'utilisation de la méthode HACCP à tout le secteur alimentaire. Les programmes de sécurité alimentaire et de formation développés pour la restauration devraient toutefois être basés sur la méthode HACCP.

- 3) Considérant la nécessité d'envoyer un message clair voulant qu'en matière de sécurité alimentaire, l'industrie, les autorités responsables et les consommateurs ne peuvent tolérer les récidivistes chroniques :

L'ARQ recommande une application rigoureuse de la Loi sur les produits alimentaires et notamment, que le gouvernement, après avoir consulté l'industrie, détermine par règlement le seuil au-delà duquel le permis d'un titulaire serait automatiquement révoqué dans le cas d'infractions répétitives à cette loi.

RÉFÉRENCES

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, Direction de la recherche économique et scientifique, (2001) Profil régional de l'industrie bioalimentaire du Québec.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, Direction de la recherche économique et scientifique, (2001) L'industrie bioalimentaire au Québec – Un monde de richesse.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, Direction de la recherche économique et d'appui aux filières L'activité bioalimentaire au Québec – Bilan préliminaire 2003.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, Bio Clips Vol. 5 No 1 (Février 2002) Les services alimentaires : un menu diversifié à découvrir.

CENTRE QUÉBÉCOIS D'INSPECTION DES ALIMENTS ET DE SANTÉ ANIMALE Rapport annuel de gestion 2002-2003.

BUREAU DE NORMALISATION DU QUÉBEC, comité consultatif HACCP, Procès-verbal du 13 novembre 2002.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, Direction des permis.

ÉDITEUR OFFICIEL DU QUÉBEC Loi sur les produits alimentaires (article 40)

STATISTIQUE CANADA, (année de référence 2001) Enquête annuelle sur les services de restauration et débits de boissons, CANSIM (Tableau 355-0004).

Note : les données utilisées dans ce document sont les plus récentes disponibles au moment de sa rédaction.