



Résumé du mémoire soumis par les Producteurs laitiers du Canada dans le cadre de la consultation de la *Gazette du Canada*, Partie I sur l'étiquetage sur le devant des emballages

9 mai 2018

Les Producteurs laitiers du Canada (PLC) ont à cœur la santé de la population canadienne. C'est pourquoi ils appuient l'objectif global de la Stratégie en matière de saine alimentation : aider les consommateurs à faire des choix plus sains et éclairés. Les produits laitiers contiennent jusqu'à 16 nutriments essentiels et sont largement reconnus comme partie intégrante d'une alimentation saine et équilibrée. La plupart des experts sont d'accord pour dire qu'ils ne font pas partie du problème – ils font partie de la solution!

Malheureusement, le règlement proposé par Santé Canada concernant l'étiquetage sur le devant des emballages fait l'objet d'un manque important de nuance et fait fi des meilleures données scientifiques disponibles. Une telle approche ne fera que semer la confusion chez les Canadiennes et Canadiens au sujet de la valeur globale de nombreux aliments nutritifs, dont les produits laitiers, et créer un cadre stratégique qui ne reflète pas les données scientifiques les plus récentes et les plus pertinentes.

Dans le contexte de sa Stratégie en matière de saine alimentation lancée en 2016, Santé Canada propose d'imposer un symbole sur le devant de l'emballage des aliments préemballés ayant une teneur en sucre, en gras saturés et/ou en sodium supérieure à 15 % de la valeur quotidienne (VQ) – et ce, peu importe leur valeur nutritive ou leur impact sur la réduction des maladies chroniques. Dans le cas des plats principaux et des repas préemballés, le seuil serait de 30 % de la VQ.

Selon le Résumé de l'étude d'impact de la réglementation (REIR) réalisé par Santé Canada, au total, 37 600 unités de gestion de stock (UGS) seront touchées par la réglementation proposée. Parmi ces 37 600 UGS, les PLC ont calculé que 19 269 seront des produits laitiers – un chiffre qui correspond à jusqu'à 89 % de toutes les UGS de la catégorie laitière. Il est incompréhensible que dans le cadre d'une politique conçue pour promouvoir la saine alimentation, plus de 50 % des UGS touchées soient des produits laitiers – des produits largement reconnus pour leurs bienfaits nutritionnels et leurs impacts bénéfiques sur les maladies chroniques non transmissibles (MNT), **entre autres celles priorisées par cette politique (maladies cardiovasculaires, certains cancers, diabète de type 2 et maladies musculosquelettiques).**

[Les produits laitiers sont une importante source de nutriments prioritaires](#)

L'Examen des données probantes à la base des recommandations alimentaires de 2015 de Santé Canada confirme que les Canadiens ne consomment pas assez des huit nutriments suivants : vitamine D, calcium, magnésium, zinc, potassium, vitamine A, vitamine C et fibres¹. Ne pas consommer assez de ces nutriments peut avoir un impact considérable puisqu'ils jouent de nombreux rôles importants dans le maintien d'une bonne santé ainsi que dans la croissance et le développement. Par exemple, un apport inadéquat en calcium, en vitamine D et en d'autres nutriments présents dans les produits laitiers peut compromettre la santé musculosquelettique. Malheureusement, selon l'approche proposée, des aliments comme le yogourt et le fromage, qui sont reconnus comme étant une source de plusieurs de ces nutriments essentiels, entre autres la vitamine A (fromage), le magnésium (yogourt), le potassium (yogourt), le zinc et le calcium (fromage et yogourt), devraient arborer un symbole sur le devant de l'emballage. **Parallèlement, des produits comme la plupart des croustilles et toutes les boissons gazeuses diètes n'en auraient pas.**

¹ Santé Canada. Examen des données probantes à la base des recommandations alimentaires. Rapport technique 2015. 2016.

Tout cadre stratégique en matière de santé qui exempt (par omission) les croustilles et les boissons gazeuses diètes présente de toute évidence des failles importantes et pourrait pousser les Canadiens à faire des choix malsains. Un résumé de certains des produits touchés est présenté à l'annexe A.

Les données scientifiques soutiennent les impacts bénéfiques des produits laitiers nutritifs sur la santé

Le mémoire des PLC examine les meilleures données scientifiques disponibles, des données qui remettent en question l'approche de Santé Canada – à la fois en ce qui a trait à l'approche choisie, à savoir mettre l'accent sur trois nutriments en tant que seuls déterminants pour évaluer si un aliment est sain dans son ensemble, et au choix des nutriments en tant que tels. Ce mémoire montre également qu'une telle approche est particulièrement problématique lorsqu'appliquée aux produits laitiers, dont la valeur nutritive et les bienfaits pour la santé vont bien au-delà de leur teneur en sodium, en sucre et en gras saturés. **Santé Canada doit reconsidérer son approche, qui consiste pour le moment à mettre l'accent sur ces trois nutriments, et s'assurer que la relation complexe entre les produits laitiers nutritifs (c.-à-d. tous les laits, fromages, yogourts et autres produits laitiers fermentés) et ces nutriments soit reflétée dans cette politique.**

De plus, l'approche proposée par Santé Canada est en contradiction avec ses prises de position précédentes. Le mémoire se penche sur les solides fondements scientifiques, entre autres l'examen des données probantes mené par Santé Canada en 2015², qui démontrent clairement les nombreuses façons dont les produits laitiers appuient l'objectif de Santé Canada, à savoir réduire le risque de maladies chroniques – **particulièrement celles priorisées dans cette politique.**

Pour réduire la prévalence de MNT, les données scientifiques actuelles soulignent l'importance de mettre en œuvre des directives en matière d'alimentation basées sur les aliments plutôt que sur des nutriments à limiter (sodium, sucres et gras saturés), puisque la matrice alimentaire (c.-à-d. toutes les composantes nutritives et non nutritives d'un aliment donné et leurs interactions les unes avec les autres) a un impact majeur sur la capacité des nutriments à influencer sur la santé. Or, cette constatation s'applique particulièrement aux produits laitiers. De plus, des données de qualité montrent que pour réduire les risques de MNT, les produits laitiers nutritifs, même ceux qui contiennent du sodium, des gras saturés et des sucres, font partie de la solution. Ainsi, la consommation de produits laitiers devrait être encouragée plutôt que découragée, surtout si l'on tient compte du fait que la sous-consommation des aliments du groupe Lait et substituts s'est aggravée au cours de la dernière décennie.

Certains des autres éléments clés présentés dans le mémoire des PLC sont résumés ci-dessous.

Les éléments clés*

- L'apport en gras saturés n'est pas associé à une hausse du risque de maladies cardiovasculaires et de maladies coronariennes.
- **Les gras saturés issus des produits laitiers ont été associés à une réduction du risque de maladies cardiovasculaires.**

² Santé Canada. Examen des données probantes à la base des recommandations alimentaires. Rapport technique 2015. 2016.

- Selon la totalité des données scientifiques de la meilleure qualité, il n'existe aucune justification pour qualifier les gras saturés, **particulièrement ceux présents dans les produits laitiers**, de nutriment préoccupant pour la population canadienne.
- Bien que les experts en santé publique s'entendent généralement pour dire qu'une consommation excessive de sucres ajoutés, particulièrement ceux contenus dans des aliments non nutritifs, a un impact négatif sur le poids et le diabète de type 2; **aucune donnée n'associe les sucres intrinsèques naturellement présents à des effets nuisibles sur la santé.**
- Il n'existe aucune raison de cibler les sucres totaux en tant que nutriment préoccupant pour la population canadienne ou encore les aliments riches en nutriments qui contiennent des sucres ajoutés, comme le lait et le yogourt avec sucre ajouté.
- Le sel (chlorure de sodium) est une composante essentielle du processus de fabrication du fromage, et il est indispensable pour contrôler la teneur en humidité et **assurer la salubrité des aliments.**
- Avec une consommation moyenne de 3 400 mg de sodium par jour, les Canadiennes et Canadiens ont actuellement un apport en sodium optimal selon la totalité des données scientifiques actuelles.
- Les données actuelles ne suggèrent pas qu'une réduction de l'apport en sodium en deçà de 3 000 mg par jour serait efficace ou sécuritaire.

**Un résumé des études appuyant les arguments des PLC est fourni en tant que complément à ce document.*

Une revue holistique des données scientifiques a été réalisée et celle-ci n'appuie pas l'approche de Santé Canada, à savoir isoler le sodium, le sucre et les gras saturés – tout en ignorant les nombreux bienfaits des produits laitiers nutritifs. **Aller de l'avant avec cette approche d'élaboration de politiques biaisée sans tenir compte des meilleures données scientifiques disponibles est irresponsable.**

Il est essentiel que Santé Canada tienne compte de **toutes les données scientifiques disponibles** lorsqu'il poursuivra l'élaboration de toute réglementation entourant l'étiquetage sur le devant des emballages. S'il n'est pas possible d'apporter la nuance appropriée à cette politique en faisant la distinction entre les aliments riches et pauvres en nutriments, **Santé Canada doit revoir son approche.**

Les produits laitiers et la santé musculosquelettique

En plus de prioriser les maladies musculosquelettiques avec cette politique, Santé Canada reconnaît précisément que la vitamine D est particulièrement importante pour réduire le fardeau de ces maladies – et qu'au Canada, 20 % de la population est actuellement à risque d'insuffisance en vitamine D et que 8 % présente un risque de carence. Santé Canada reconnaît également qu'il existe peu de véhicules efficaces pour fournir la vitamine D à l'organisme – tout en soulignant particulièrement que **les produits laitiers font partie des plus efficaces.**

Pour ces raisons, dans le REIR, Santé Canada propose des politiques visant à bonifier l'enrichissement en vitamine D, entre autres en augmentant les taux dans le lait et en permettant l'enrichissement du yogourt selon un taux similaire à celui utilisé pour le lait. Dans le cadre de la phase 1 B de la stratégie

d'enrichissement en vitamine D, en plus de l'enrichissement du yogourt, et considérant que la consommation de lait est en baisse³, **les PLC encouragent Santé Canada à également envisager de prioriser l'enrichissement des autres produits laitiers fermentés (p. ex. le kéfir et le yogourt à boire) ainsi que le fromage en tant que véhicules additionnels pour la vitamine D.**

Les préoccupations du Canada à propos de l'étiquetage sur le devant de l'emballage à l'Organisation mondiale du commerce

Le mémoire fait mention des nombreuses interventions du **gouvernement du Canada actuel** devant le Comité des obstacles techniques au commerce de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) relativement au modèle chilien d'étiquetage sur le devant de l'emballage, modèle sur lequel se base le modèle canadien. L'une des principales préoccupations soulevées par le gouvernement canadien est que le modèle chilien, qui met également l'accent sur le sodium, le sucre et les gras saturés, **n'est pas fondé sur la science**. Il est donc incompréhensible que Santé Canada ait choisi de fonder la réglementation canadienne sur ce modèle.

Des exemptions pour les nutritifs produits laitiers

Santé Canada, dans quelconque de ses politiques associées à la Stratégie en matière de saine alimentation, ne doit pas définir si un aliment est sain dans son ensemble en se basant uniquement sur son contenu en sodium, en sucre ou en gras saturés. Cette approche manque de nuance, n'est pas fondée sur les données scientifiques actuelles, et risque de semer la confusion chez les consommateurs en dénigrant injustement les produits laitiers, qui sont riches en nutriments.

Dans le document de la *Gazette du Canada*, Partie I (GC1), la liste des exemptions complètes a été bonifiée afin d'inclure des aliments tels que le lait 2 % et le lait entier, qui n'auront pas à afficher une étiquette sur le devant de l'emballage, puisque des preuves scientifiques démontrent qu'ils ont un effet protecteur sur la santé. Comme mentionnée dans la GC1 : « *Ce sont des aliments dont Santé Canada ne veut pas décourager la consommation* ». En exemptant le lait 2 % et le lait entier de cette proposition de politique, Santé Canada reconnaît les données scientifiques démontrant la valeur nutritionnelle du lait et sa contribution importante à la santé de la population canadienne.

Par conséquent :

- Puisque les produits laitiers sont associés à un risque réduit de maladies cardiovasculaires, d'hypertension, d'accident vasculaire cérébral, de diabète de type 2, de cancer colorectal et de maladies musculosquelettiques;
- Puisque ces maladies font partie de celles qui ont été priorisées dans cette politique;
- Puisque Santé Canada reconnaît que les Canadiens ne consomment pas assez des huit nutriments suivants : vitamine D, calcium, magnésium, zinc, potassium, vitamine A, vitamine C et fibres;
- Puisque jusqu'à six de ces nutriments (vitamine D, calcium, magnésium, zinc, potassium, vitamine A) sont présents dans le lait et les produits laitiers;

³ Statistique Canada. Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes – Nutrition 2015. Analyses spécifiques demandées par les PLC.

- Puisque réduire la prévalence de maladies musculosquelettiques est l'un des objectifs phares de cette politique;
- Puisque, en raison des nutriments qu'ils contiennent, le lait, le fromage, le yogourt et d'autres produits laitiers de culture contribuent de manière importante à la promotion de la santé des os et à la prévention des maladies musculosquelettiques;
- Puisque l'une des priorités de Santé Canada est de s'attaquer au problème de carence en vitamine D avec cette politique;
- Puisque Santé Canada reconnaît qu'enrichir les produits laitiers, notamment le yogourt, avec de la vitamine D est l'un des moyens les plus efficaces d'atteindre cet objectif;
- Puisque le lait, y compris le lait aromatisé, est une source de vitamine D;
- Puisqu'en plus du yogourt, d'autres produits laitiers fermentés tels que le kéfir et les yogourts à boire peuvent être enrichis en vitamine D;
- Puisque le fromage peut également être enrichi en vitamine D;

Santé Canada doit reconnaître que de vastes exemptions devraient être accordées à d'autres nutritifs produits laitiers, en plus du lait 2 % et du lait entier, notamment au **lait aromatisé, à tous les types de yogourts et aux autres produits laitiers de culture, ainsi qu'au fromage, en raison de leurs effets protecteurs sur la santé.**

Les PLC soutiennent l'objectif global de Santé Canada, à savoir aider la population canadienne à faire des choix plus sains et éclairés. Or, la proposition actuelle d'étiquetage sur le devant de l'emballage fera en sorte non seulement de semer la confusion chez les Canadiennes et Canadiens lorsque viendra le temps pour eux de déterminer si un aliment est globalement sain – mais elle pourrait les amener à faire des choix malsains. Il est impératif que Santé Canada prenne le temps nécessaire pour repenser cette politique défailante.







Les produits laitiers ne font pas partie du problème, ils font partie de la solution!

Annexe A

Visuel	Nom	Portion	Gras saturés	Sodium	Sucre
	Croustilles, Miss Vickie's, Recette originale	50 g	1,5 g	210 mg	0 g
	Croustilles, Ruffles, Crème sure et oignon	50 g	1,5 g	340 mg	3 g
	Doritos, Jalapeño & cheddar	50 g	2 g	330 mg	1 g
	Croustilles, Kettle, Sel marin et vinaigre	50 g	1,88 g	338 mg	0 g
	Chips tortilla Tostitos, Petites bouchées rondes	50 g	1,5 g	200 mg	0 g
	Maïs cuit à la marmite sucré et salé, Sensations	50 g	1 g	230 mg	12 g
	Coke Diète	375 ml	0 g	42 mg	0 g
	Glacéau vitaminwater, Zero, départ (calcium), orange	1 bouteille de 591 ml	0 g	0 mg	0 g
	Biscuits Thé social, M. Christie	55 g	1,77 g	213 mg	12 g
	Biscuits tendres à la mélasse, Pattes d'Ours	50 g	1,67 g	178 mg	14 g

Visuel	Nom	Portion	Gras saturés	Sodium	Sucre
	Céréales Corn Flakes de Kellogg's	50 g	0 g	328 mg	5 g
	Céréales Rice Krispies de Kellogg's	50 g	0 g	250 mg	5 g
	Coupes de pouding au chocolat, sans sucre ajouté, Snack Pack	130 g	2 g	151 mg	1 g
	Frites à coupe julienne, McCain	85 g	0,3 g	90 mg	0 g
	Galettes de riz, mais au caramel, Quaker	50 g	0 g	96 mg	12 g
	Pain de viande, Stouffer's	300 g	5,1 g	570 mg	6 g
	Pain blanc, Wonder	75 g	0,5 g	300 mg	3 g
	Boisson aux amandes, Almond Breeze Vanille, de longue conservation, Blue Diamond	250 ml	0,2 g	150 mg	12 g
	Doritos, Fromage nacho	50 g	1,8 g	375 mg*	0 g
	Pain blanc, Gadoua	80 g	0,5 g	390 mg*	4 g
	Macaroni et fromage, Original, Kraft Dinner	300 g	2,4 g	736 mg*	14 g

Visuel	Nom	Portion	Gras saturés	Sodium	Sucre
	(1 1/2 tasse, préparé)				
	Pop-Tarts, Glacées à saveur de framboises, Kellogg's (1 tartelette)	50 g	1,5 g	160 mg	16 g*
	Craquelins au sel et au vinaigre, Crispers	50 g	2,5 g	375 mg*	3 g
	Craquelins, Breton, Bouchées au cheddar	50 g	2,5 g	350 mg*	3 g
	Céréales Cheerios, Aromatisées avec du vrai cacao	50 g	0,7 g	276 mg	16 g*
	Bœuf braisé, Stouffer's	300 g	3,6 g	737 mg*	4 g
	Poulet frit avec un brownie, Swanson	300 g	4,8 g	793 mg*	18 g
	Fromage p'tit Québec, Cheddar, Marbré	50 g	12 g*	350 mg*	0 g
	Fromage P'tit Québec, Cheddar, très doux, léger, 36 % moins de gras que notre fromage cheddar ordinaire	50 g	7,5 g*	350 mg*	0 g
	Fromage P'tit Québec, Mozzarella	50 g	8 g*	400 mg*	0 g
	Fromage P'tit Québec, Mozzarella,	50 g	6 g*	400 mg*	0 g

Visuel	Nom	Portion	Gras saturés	Sodium	Sucre
	partiellement écrémé				
	Fromage Cottage, faible teneur en gras, 1 %, Natrel	125 g	0,5 g	390 mg*	7 g
	Lait au chocolat, Québon, 1 % M.G.	250 ml	1,5 g	180 mg	25 g*
	Yogourt aux fraises, logo, 1,5 %	175 g	1,5 g	85 mg	24 g*
	Yogourt nature, Damafro, 3,25 % M.G.	175 g	3,5 g*	65 mg	4 g
	Jus de carottes, Bolthouse Farms, bouteille individuelle de 450 ml	450 ml	0,1 g	310 mg	24 g*
	Pêches du verger, dans un sirop de jus de fruits léger, Del Monte	167 ml	0 g	0 g	27 g*

* Étiquette sur le devant de l'emballage pour ce nutriment

Légende :

- Section verte : Aliments qui ne devront pas arborer d'étiquette sur le devant de l'emballage
- Section jaune : Aliments se situant juste au-dessus de l'un des seuils et qui pourraient facilement être reformulés
- Section rouge : Aliments nutritifs qui devront arborer une étiquette sur le devant de l'emballage et qui seront difficiles à reformuler