



ABACUS DATA

L'opinion des gens de première ligne sur la sécurité des aliments

Sondage auprès des membres du Syndicat Agriculture de l'ACIA

Février 2016

Préparé pour le Syndicat Agriculture



Méthodologie

- Le sondage a été mené en français et en anglais auprès de 580 membres du Syndicat Agriculture qui travaillent à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, au moyen d'un questionnaire par Internet programmé et compilé par Abacus Data.
- Le sondage a été mené entre le 12 et le 29 février 2016.
- Il y a un total de 3712 membres du Syndicat Agriculture qui travaillent à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Le taux de réponse au sondage a été de 15,6 %.
- La marge d'erreur pour ce sondage est de 4,15 %, 19 fois sur 20.



ABACUS DATA

PRINCIPALES CONCLUSIONS



Principales conclusions

Alors que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est sur le point de refondre ses programmes d'inspection de la salubrité des aliments, un nouveau sondage auprès de son personnel révèle que la confusion et la méfiance sont généralisées relativement à ces changements, tandis que le personnel s'attend à ce que des activités d'inspection menées “en désavantage numérique” ne provoque une contamination toxique majeure dans un avenir rapproché.

- Plus de la moitié (55 %) des répondants décrit l'effectif actuel des inspecteurs dans leur lieu de travail immédiat comme insuffisant pour assurer la conformité aux exigences de salubrité des aliments. Quatre sur dix (39 %) considère cet effectif comme suffisant et 6 % le considère comme plus que suffisant.
- Cette pénurie est plus marquée dans les usines de viande où sept sur dix (71 %) des inspecteurs dans les usines de transformation et 60 % dans les abattoirs rapportent des niveaux de dotation en personnel dans leur milieu de travail immédiat insuffisant pour satisfaire aux exigences de salubrité.
- La présence quotidienne du personnel d'inspection dans les usines de transformation — une exigence de sécurité pour les établissements produisant aussi bien pour les consommateurs canadiens que pour l'exportation — n'est une réalité que pour une petite minorité d'inspecteurs (27 %) travaillant dans le programme de l'hygiène des viandes qui rapporte qu'il n'y a pas assez de personnel pour permettre cette pratique de manière continue. Plus de la moitié répond (57 %) que la présence quotidienne est assurée de temps en temps, tandis que 13 % considère que cela se produit rarement et 4 % déclare que cela ne se produit jamais.
- Près de sept répondants sur 10 (69 %) croient que l'éclosion d'une contamination alimentaire majeure est probable dans un avenir rapproché, compte tenu de l'état de la salubrité des aliments au Canada aujourd'hui. Seulement 15 % croit qu'une telle éclosion est peu probable.

Principales conclusions

- Un sur quatre (24 %) parmi tous les répondants s'est vu demander ou enjoindre par un gestionnaire de l'ACIA de cesser d'accomplir des tâches requises liées à la salubrité des aliments et la plupart d'entre eux (59 %) croit que ces instructions ont été données parce qu'il n'y avait pas assez d'inspecteurs disponibles pour accomplir toutes les tâches liées à la salubrité des aliments.
- Une large majorité (86 %) croit qu'en confiant à l'industrie davantage de responsabilités dans la supervision de ses pratiques de salubrité, l'ACIA nuit à la sécurité des approvisionnements alimentaires au Canada.
- À propos de la Modernisation de l'inspection, le personnel de l'ACIA n'a pas confiance dans la capacité du programme de protéger la sécurité des consommateurs. Ils considèrent qu'ils n'ont pas été bien informés sur leurs nouveaux rôles ou formés à propos de leurs nouvelles responsabilités, et que cela limitera leur capacité de supervision directe.
- Une majorité ne se sent pas du tout (42 %) ou pas vraiment (24 %) qualifiés parce que le programme de Modernisation de l'ACIA prévoit que des inspecteurs travailleront en dehors de leur champ d'expertise, tandis que la moitié (50 %) croit que la nouvelle approche accroîtra réellement la probabilité d'une contamination alimentaire grave.
- La moitié (50 %) de tous les répondants doute de la capacité de la haute administration de l'ACIA à mettre en place la Modernisation de l'inspection tout en protégeant en même temps la sécurité du public. Seulement 14 % croit que la haute direction de l'ACIA parviendra à protéger les intérêts du public pendant la transition.



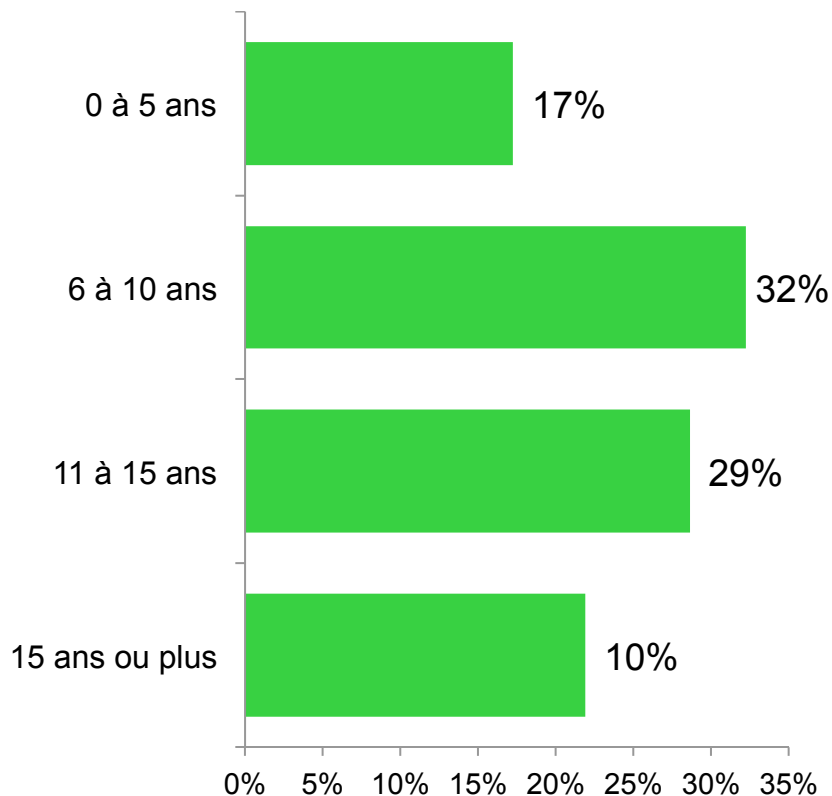
ABACUS DATA

PROFIL DES RÉPONDANTS

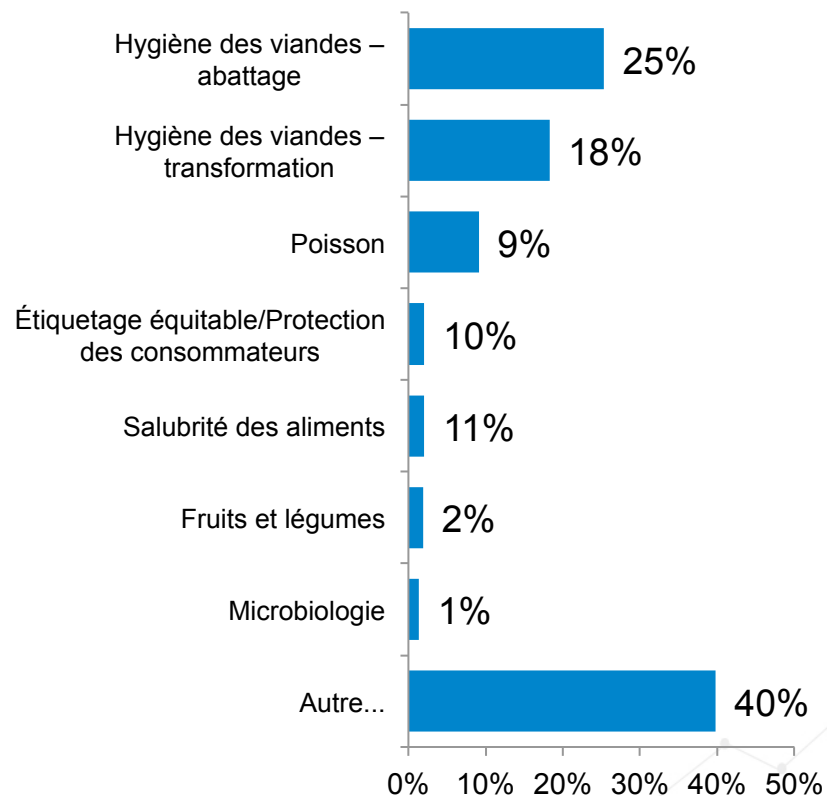


Profil des répondants

Ancienneté à l'ACIA



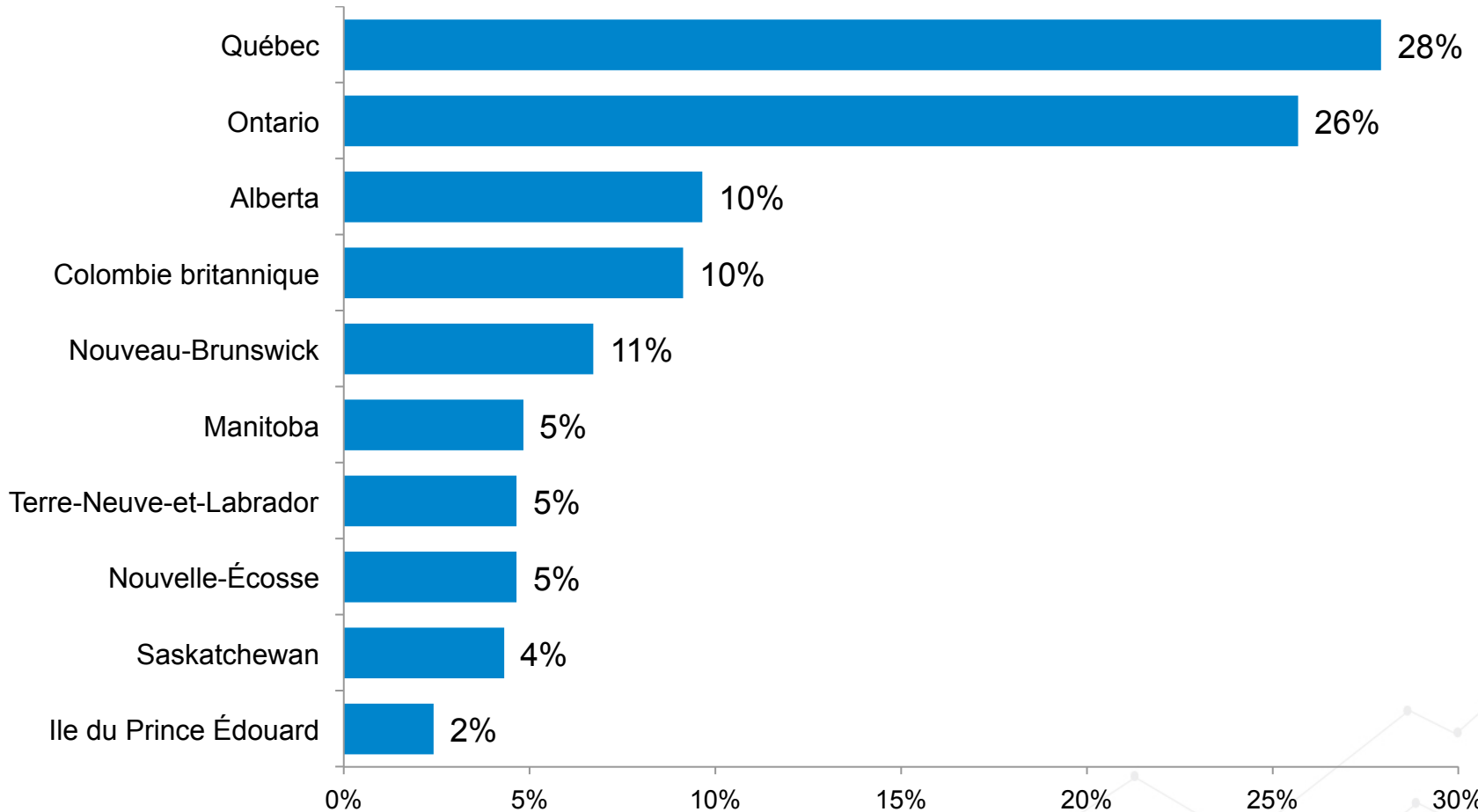
Programme de l'ACIA



La majorité des répondants ont de 6 à 15 ans d'expérience, alors que c'est dans le secteur des programmes d'hygiène de la viande qu'on en retrouve une majorité.

Province de travail

Dans quelle province travaillez-vous?





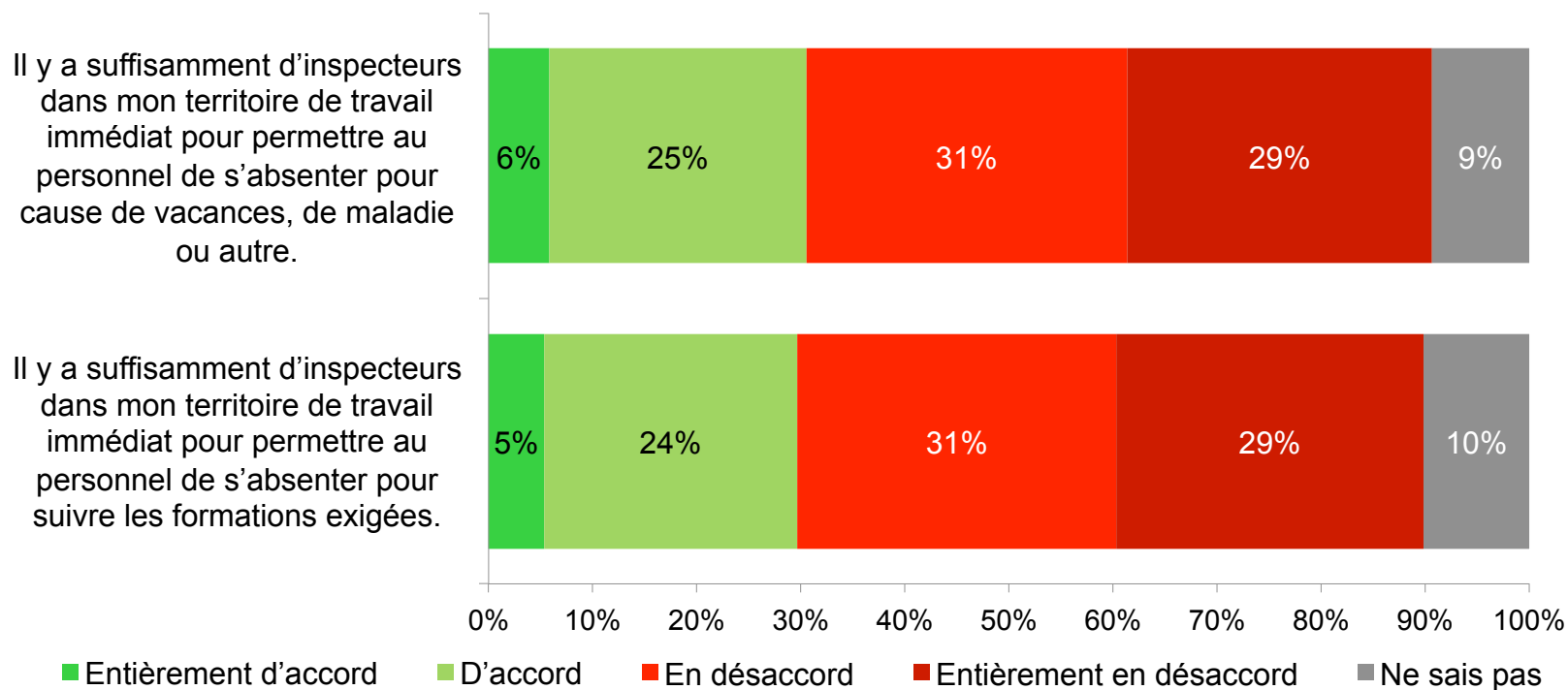
ABACUS DATA

CONCLUSIONS DU SONDAGE



Nombre d'inspecteurs dans les sites de travail

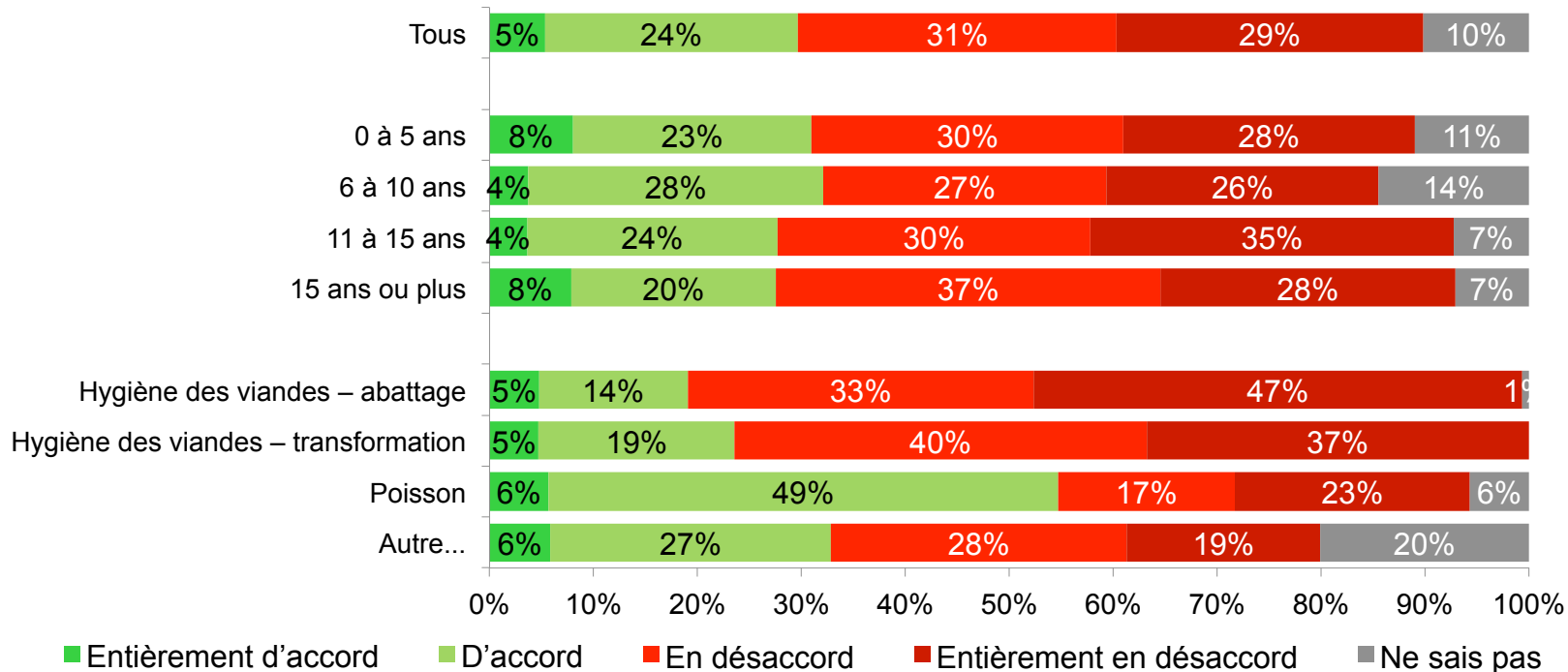
Êtes-vous d'accord ou en désaccord avec les énoncés suivants ?



Globalement, une majorité (60 %) des répondants considère qu'il n'y a pas assez d'inspecteurs dans leur secteur de pratique pour permettre au personnel de s'absenter pour des vacances, des congés-maladie ou d'autres motifs, ou pour permettre au personnel de suivre des formations.

Nombre d'inspecteurs dans les groupes de travail

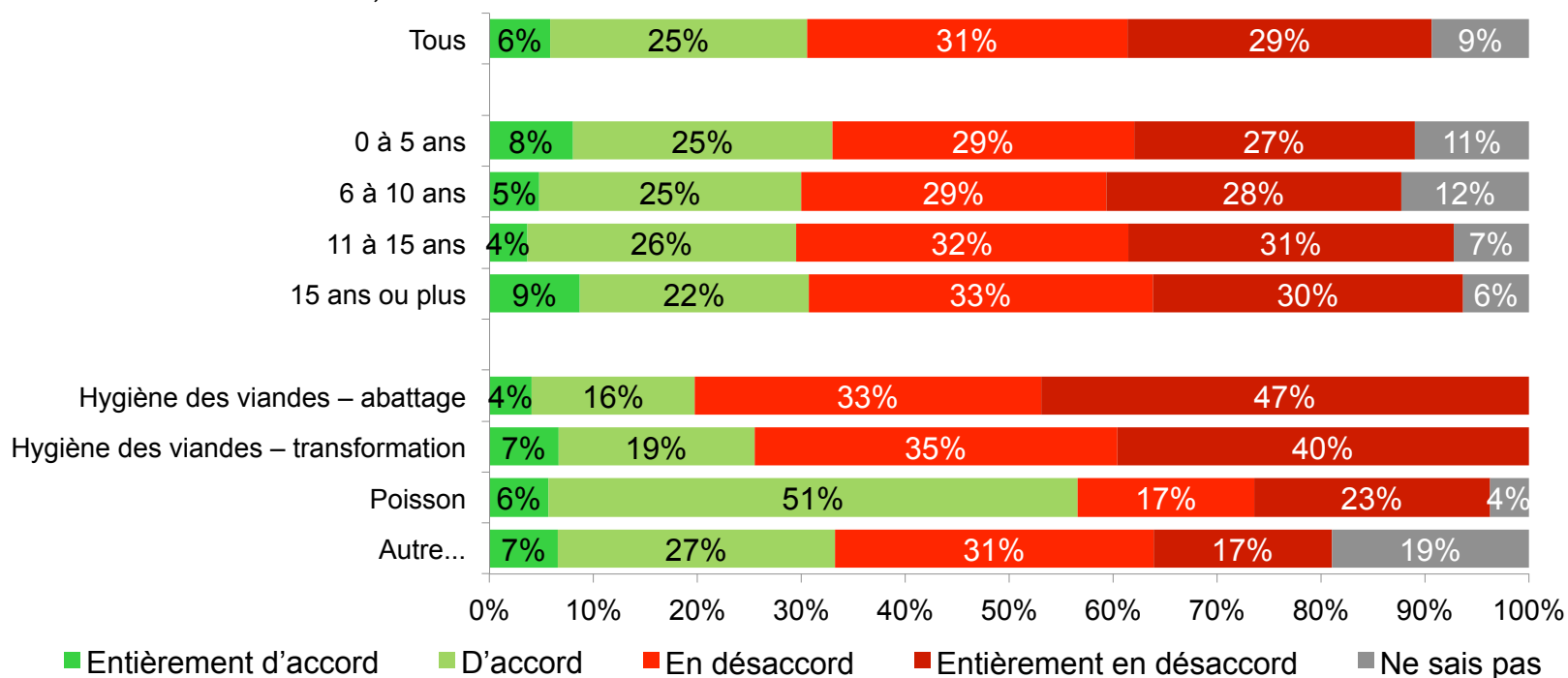
Êtes-vous d'accord ou en désaccord avec les énoncés suivants ? | Il y a suffisamment d'inspecteurs dans mon territoire de travail immédiat pour permettre au personnel de s'absenter pour suivre les formations exigées.



Quand on leur demande s'il y a suffisamment d'inspecteurs dans leur groupe de travail pour permettre de s'absenter pour des besoins de formation, 60 % des répondants considère qu'il n'y en pas assez. Les inspecteurs des abattoirs (80 % ne sont pas d'accord) et des salaisons (77 % ne sont pas d'accord) sont les moins susceptibles de considérer qu'il y a assez d'inspecteurs, tandis que ceux qui travaillent dans le poisson sont les plus susceptibles de considérer qu'il y a assez d'inspecteurs (55 % sont d'accord).

Nombre d'inspecteurs dans les groupes de travail

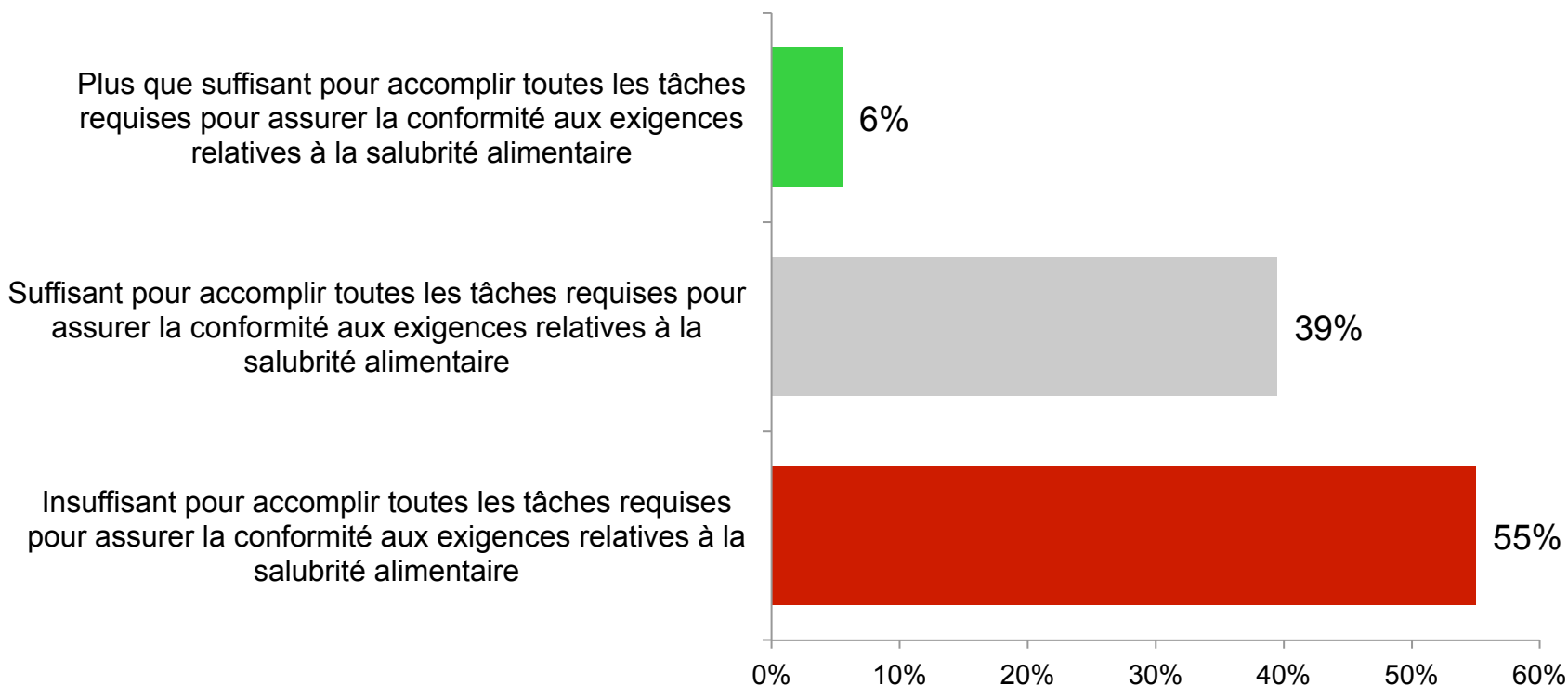
Êtes-vous d'accord ou en désaccord avec les énoncés suivants ? | Il y a suffisamment d'inspecteurs dans mon territoire de travail immédiat pour permettre au personnel de s'absenter pour cause de vacances, de maladie ou autre.



Quand on leur demande s'il y a suffisamment d'inspecteurs dans leur groupe de travail pour permettre de s'absenter pour des vacances, des congés maladie ou d'autres motifs, 60 % des répondants considèrent qu'il n'y en pas assez. Encore une fois, les inspecteurs des abattoirs (80 % ne sont pas d'accord) et des salaisons (75 % ne sont pas d'accord) sont les moins susceptibles de considérer qu'il y a assez d'inspecteurs, tandis que ceux qui travaillent dans le poisson sont les plus susceptibles de considérer qu'il y a assez d'inspecteurs (57 % sont d'accord).

Perceptions relatives à la dotation en personnel d'inspection

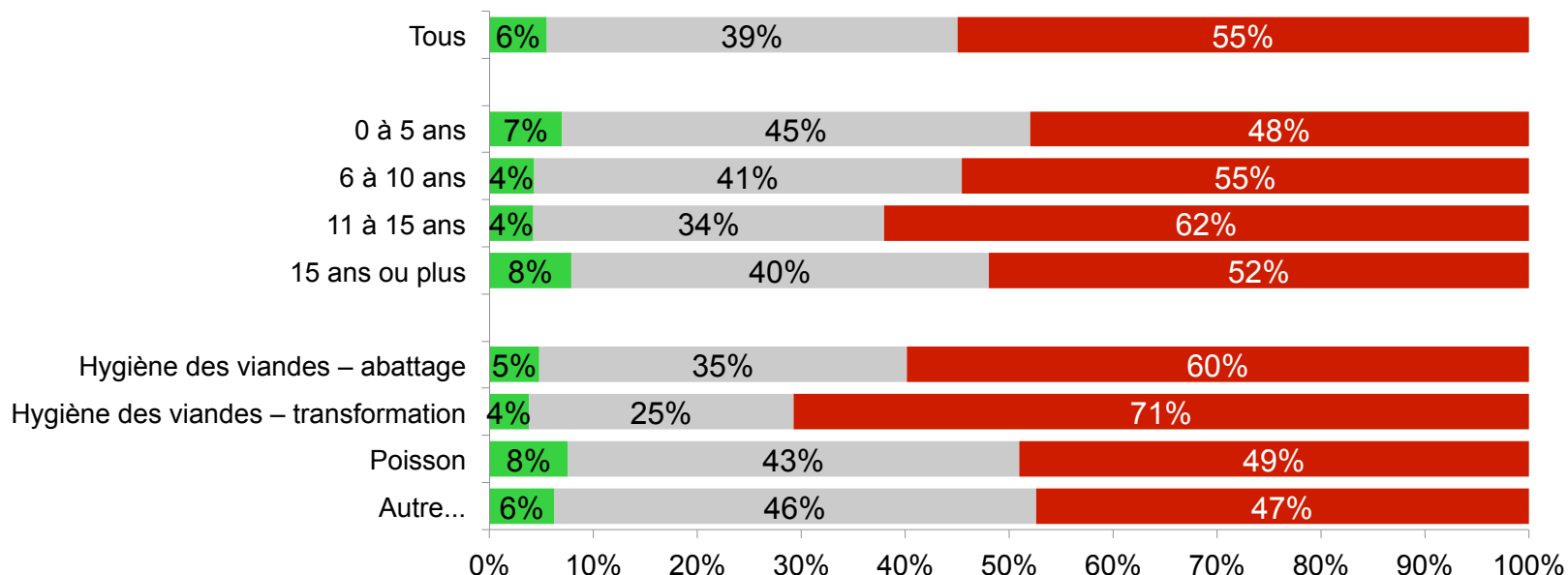
Lequel des énoncés suivants décrit le mieux l'effectif d'inspection actuel de votre groupe de travail immédiat ?



Même si 39 % des répondants rapportent que le niveau actuel de dotation en personnel dans leur groupe de travail immédiat est suffisant pour satisfaire aux exigences de salubrité alimentaire, une majorité (55 %) considère que le niveau actuel de dotation en personnel est insuffisant.

Perceptions relatives à la dotation en personnel d'inspection

Lequel des énoncés suivants décrit le mieux l'effectif d'inspection actuel de votre groupe de travail immédiat ?

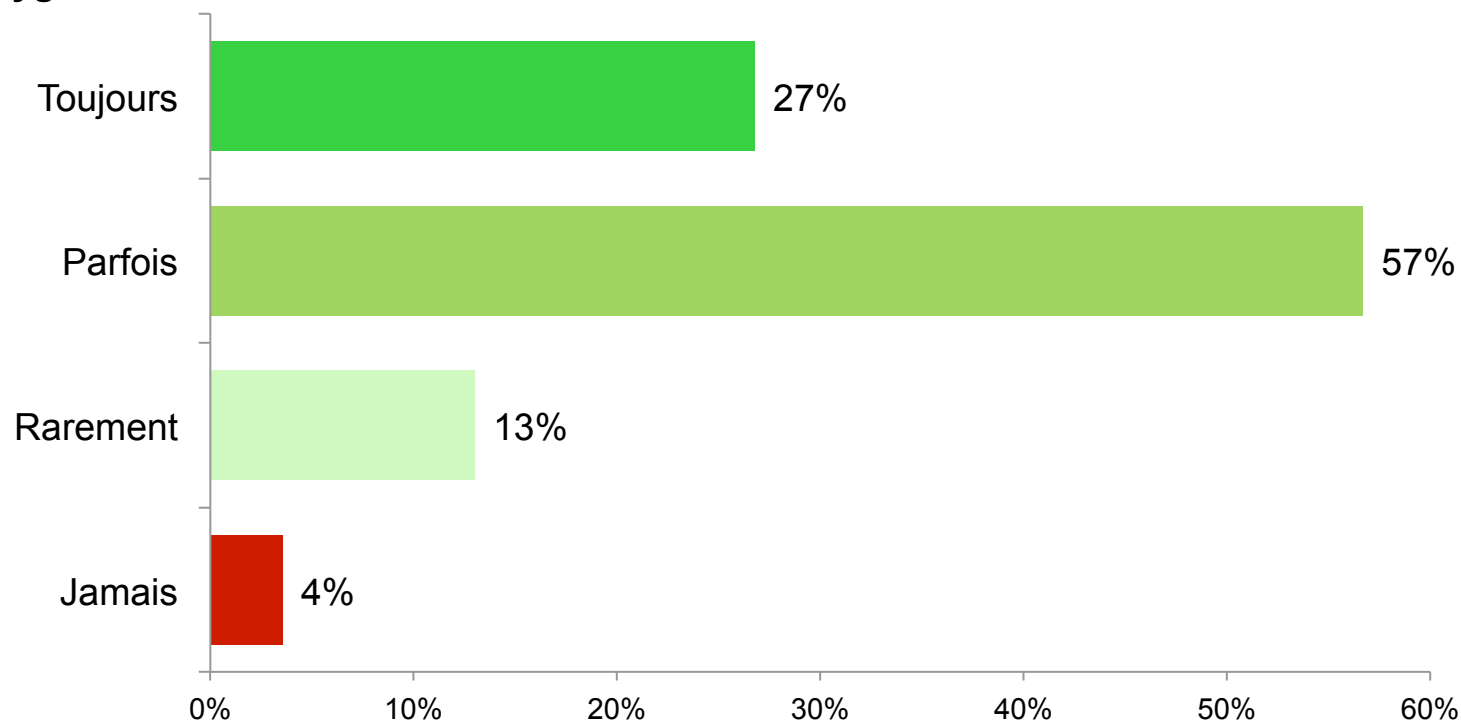


- Plus que suffisant pour accomplir toutes les tâches requises pour assurer la conformité aux exigences relatives à la salubrité alimentaire
- Suffisant pour accomplir toutes les tâches requises pour assurer la conformité aux exigences relatives à la salubrité alimentaire
- Insuffisant pour accomplir toutes les tâches requises pour assurer la conformité aux exigences relatives à la salubrité alimentaire

Globalement, 55 % des répondants considèrent que le niveau actuel de dotation en personnel dans leur groupe de travail immédiat est insuffisant. C'est dans le groupe des employés avec 11 à 15 ans d'expérience (62 %) et ceux qui travaillent dans l'hygiène de la viande – transformation (71 %), que cette perception est la plus répandue.

Présence quotidienne des inspecteurs des viandes

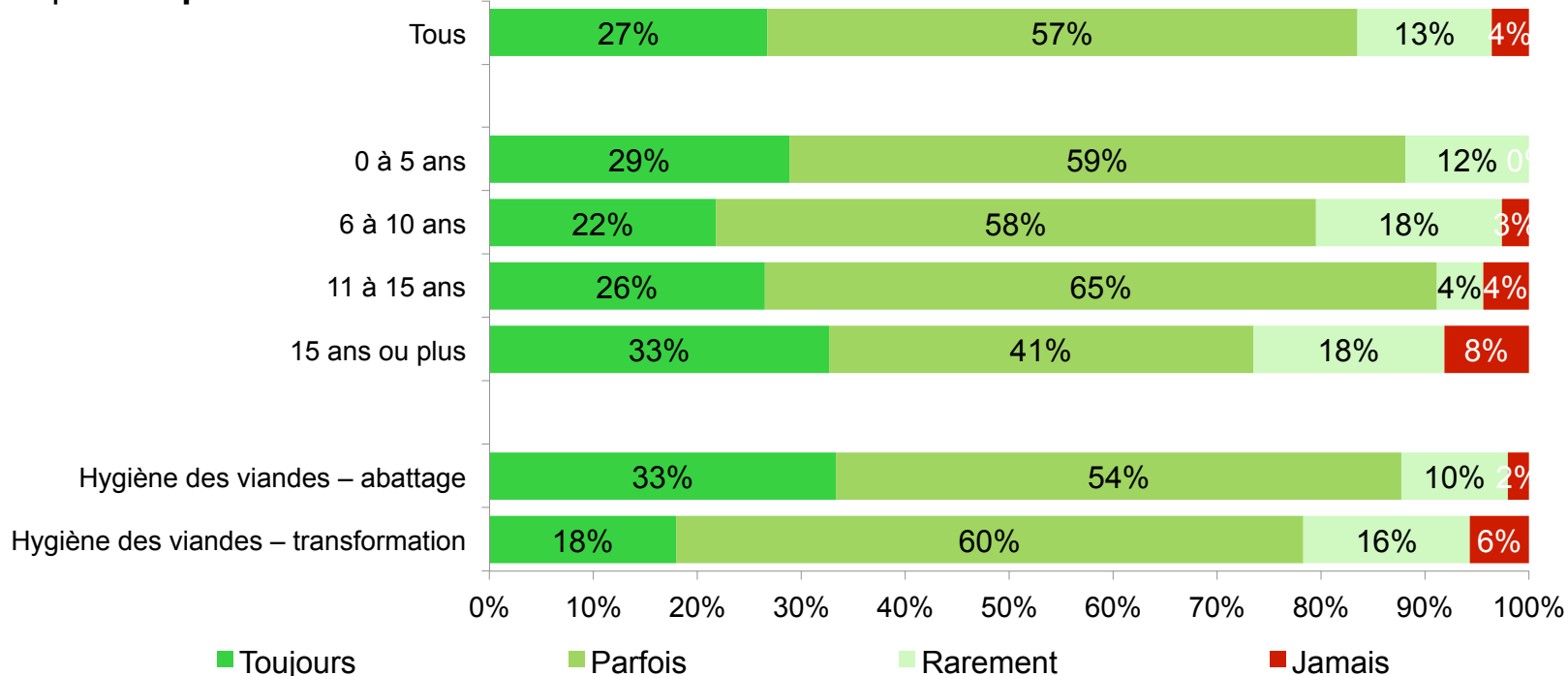
Y a-t-il suffisamment d'inspecteurs dans votre groupe de travail immédiat pour assurer une présence quotidienne appropriée dans les établissements relevant de la responsabilité de votre groupe ? **Hygiène des viandes seulement**



Un peu plus du quart (27 %) des inspecteurs des viandes considère qu'il y a toujours assez d'inspecteurs dans leur groupe pour assurer une présence quotidienne appropriée dans les abattoirs ou les usines de transformation dont ils ont la responsabilité. En réponse à la même question, 57 % croient qu'il y a parfois assez d'inspecteurs, tandis que 13 % considèrent qu'il y en a rarement assez et 4 % rapportent qu'il n'y en a jamais assez.

Présence quotidienne des inspecteurs des viandes

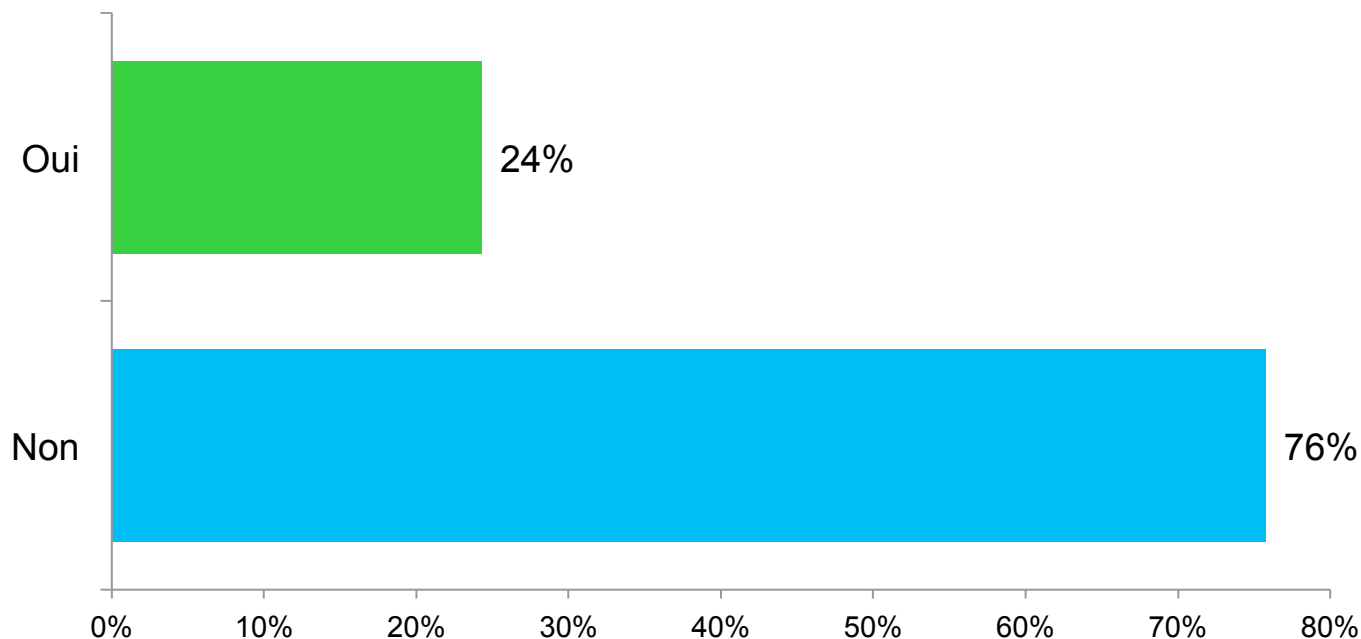
Y a-t-il suffisamment d'inspecteurs dans votre groupe de travail immédiat pour assurer une présence quotidienne appropriée dans les établissements relevant de la responsabilité de votre groupe ? **Inspecteurs des viandes seulement**



Quand on dépouille ces réponses selon les sous-groupes démographiques, les employés qui ont de 6 à 10 ans d'expérience (22 %) et ceux qui travaillent dans le secteur de l'hygiène – transformation (18 %) sont les moins susceptibles de considérer qu'il y a assez d'inspecteurs pour assurer une présence quotidienne.

Tâches exigées pour la salubrité des aliments

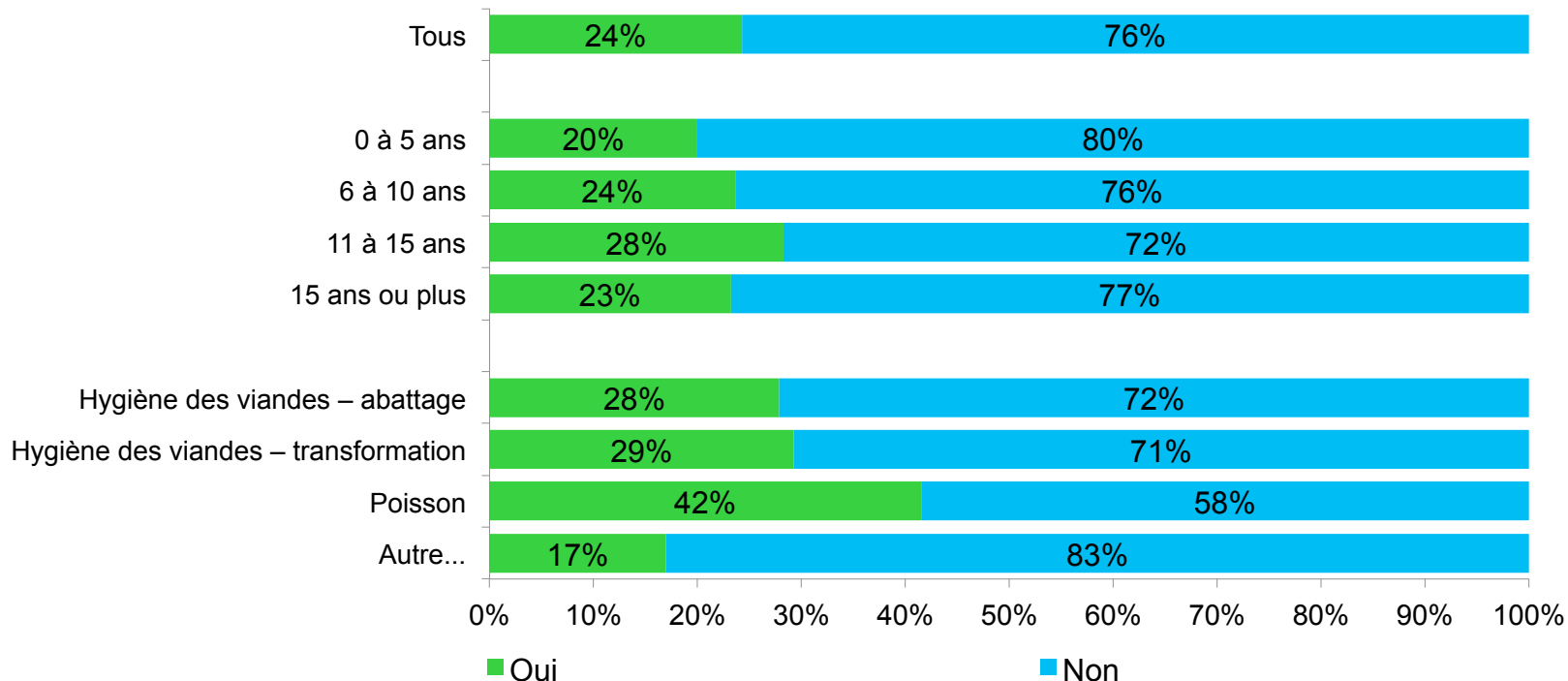
Est-il déjà arrivé qu'un gestionnaire de l'ACIA vous demande ou vous enjoigne de cesser de réaliser certaines tâches liées à la salubrité des aliments ?



Même si 76 % des répondants ont répondu “non”, près du quart (24 %) ont affirmé qu’il est arrivé qu’un gestionnaire de l’ACIA leur demande ou exige d’eux qu’ils cessent d’exercer une tâche requise pour la salubrité des aliments.

Tâches exigées pour la salubrité des aliments

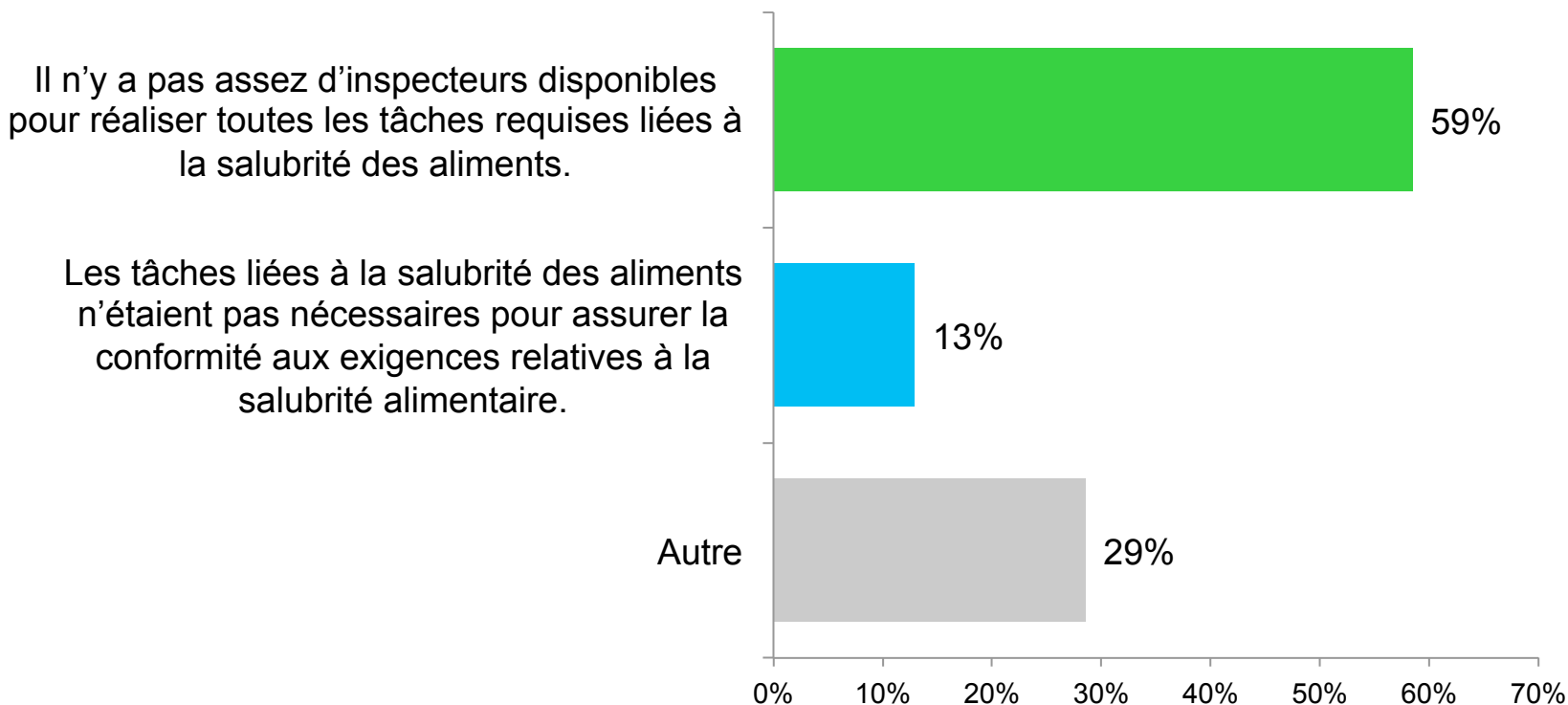
Est-il déjà arrivé qu'un gestionnaire de l'ACIA vous demande ou vous enjoigne de cesser de réaliser certaines tâches liées à la salubrité des aliments ?



Alors que les employés avec cinq ans d'expérience ou moins (20 %) et ceux qui travaillent dans les secteurs "autres" (17 %) sont les moins susceptibles de recevoir la consigne de cesser d'accomplir des tâches liées à la salubrité des aliments, ce sont ceux des secteurs du poisson et de l'hygiène de la viande qui sont les plus susceptibles de recevoir ces directives.

Raisons de cesser d'accomplir des tâches liées à la salubrité

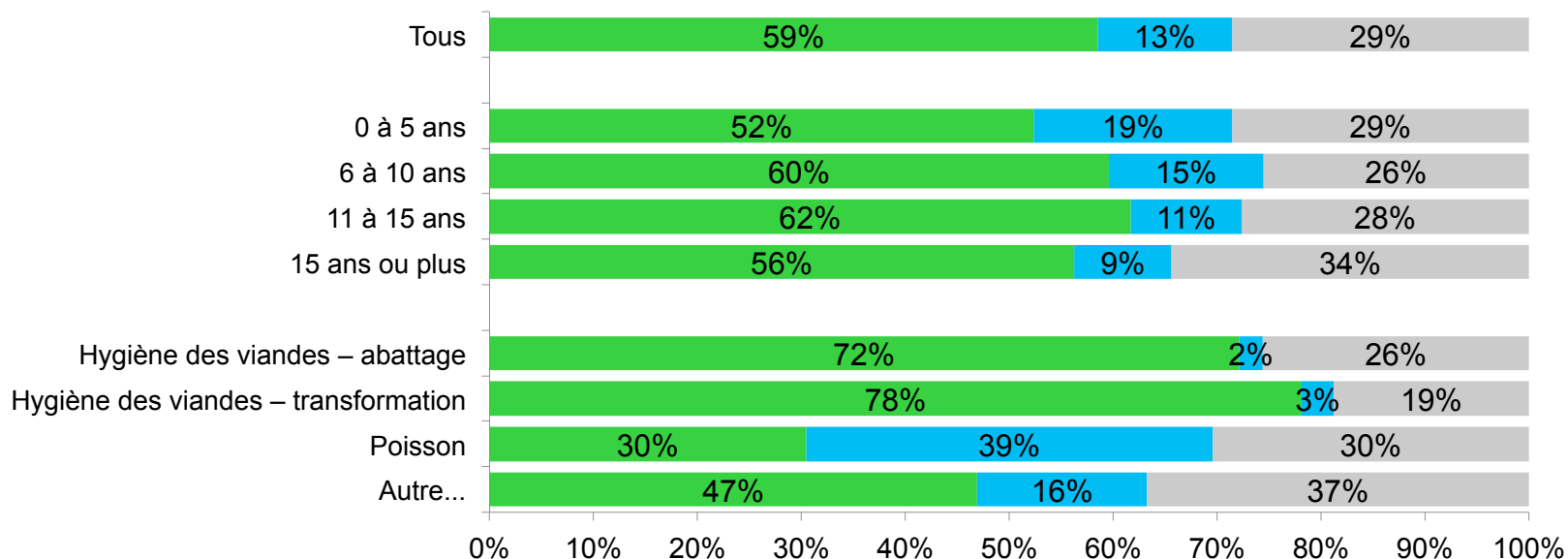
Selon vous, lequel des énoncés suivants décrit le mieux la raison pour laquelle un gestionnaire de l'ACIA vous a demandé de cesser de réaliser certaines tâches liées à la salubrité des aliments ?



Parmi les inspecteurs à qui on a demandé de cesser d'accomplir des tâches liées à la salubrité des aliments, une majorité (59 %) croit que cette demande découlait d'une pénurie d'inspecteurs disponibles. Seulement 13 % croient que la requête tenait au fait que les tâches n'étaient pas nécessaires pour assurer la conformité des aliments aux exigences de salubrité.

Raisons de cesser d'accomplir des tâches liées à la salubrité

Selon vous, lequel des énoncés suivants décrit le mieux la raison pour laquelle un gestionnaire de l'ACIA vous a demandé de cesser de réaliser certaines tâches liées à la salubrité des aliments ?

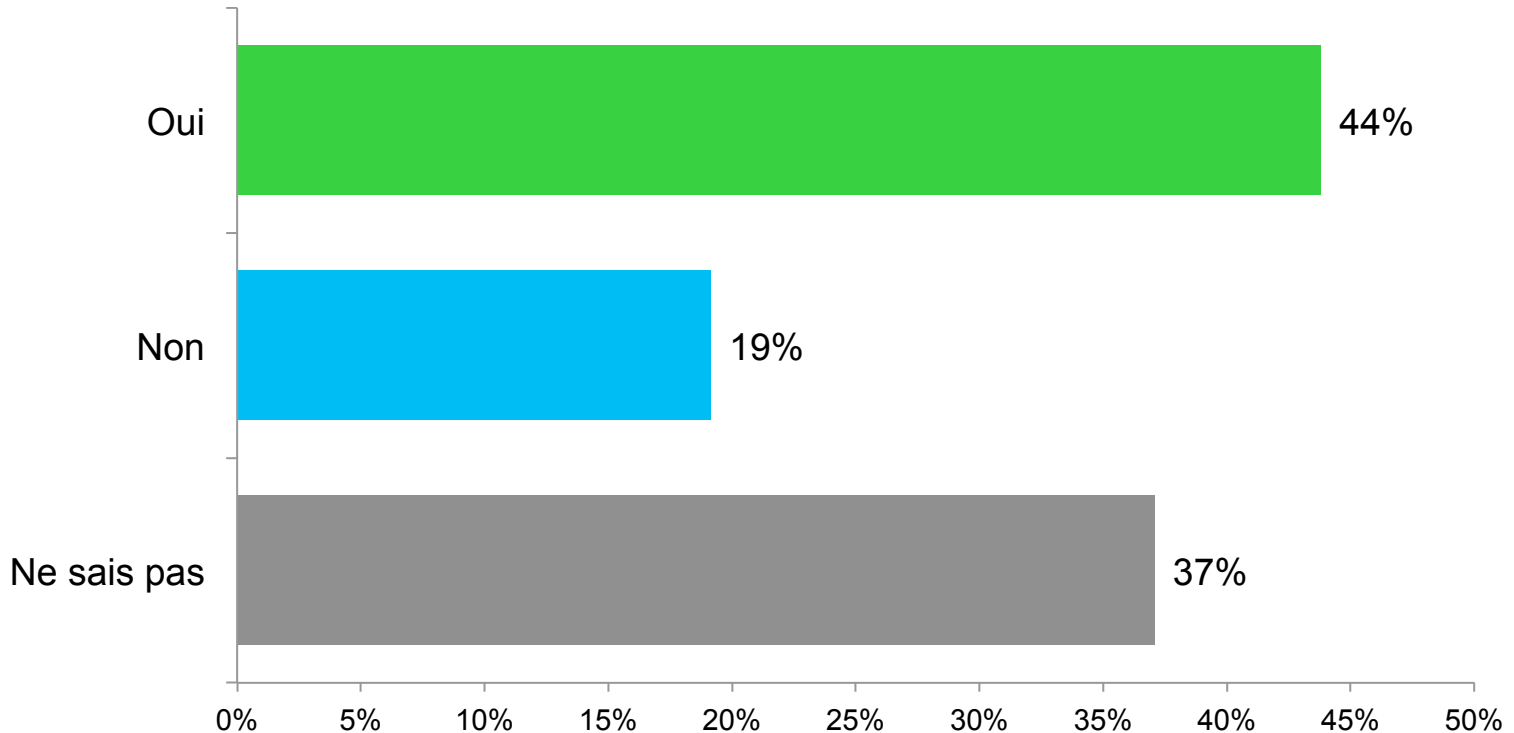


- Il n'y a pas assez d'inspecteurs disponibles pour réaliser toutes les tâches requises liées à la salubrité des aliments.
- Les tâches liées à la salubrité des aliments n'étaient pas nécessaires pour assurer la conformité aux exigences relatives à la salubrité alimentaire.
- Autre

Selon les sous-groupes démographiques, ceux qui travaillent à l'hygiène de la viande dans les abattoirs et les salaisons sont plus susceptibles de considérer qu'on leur demande de cesser d'accomplir des tâches liées à la salubrité des aliments parce qu'il n'y a pas assez d'inspecteurs (72 % et 78 % respectivement). Les inspecteurs du secteur du poisson sont plus susceptibles de considérer qu'on leur demande d'interrompre ces tâches parce qu'elles ne sont pas nécessaires (39 %).

Risque accru de maladie d'origine alimentaire

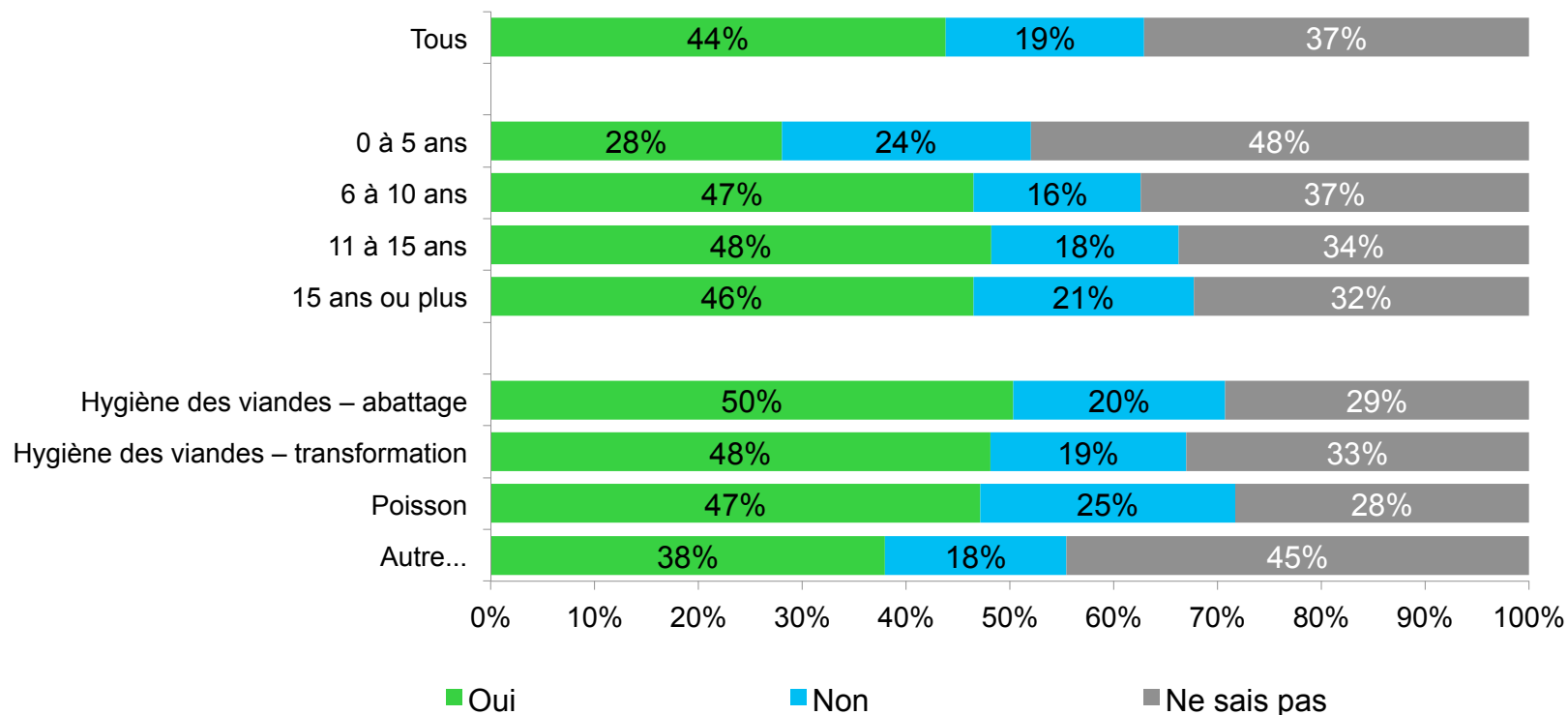
À votre avis, les Canadiens ont-ils été exposés à un risque accru de maladie d'origine alimentaire à cause d'une pénurie d'inspecteurs ?



Même si 37 % des répondants ne sont pas convaincus qu'une pénurie d'inspecteurs a fait augmenter le risque de contamination d'origine alimentaire, une majorité (44 %) considère que c'est le cas.

Risque accru de maladie d'origine alimentaire

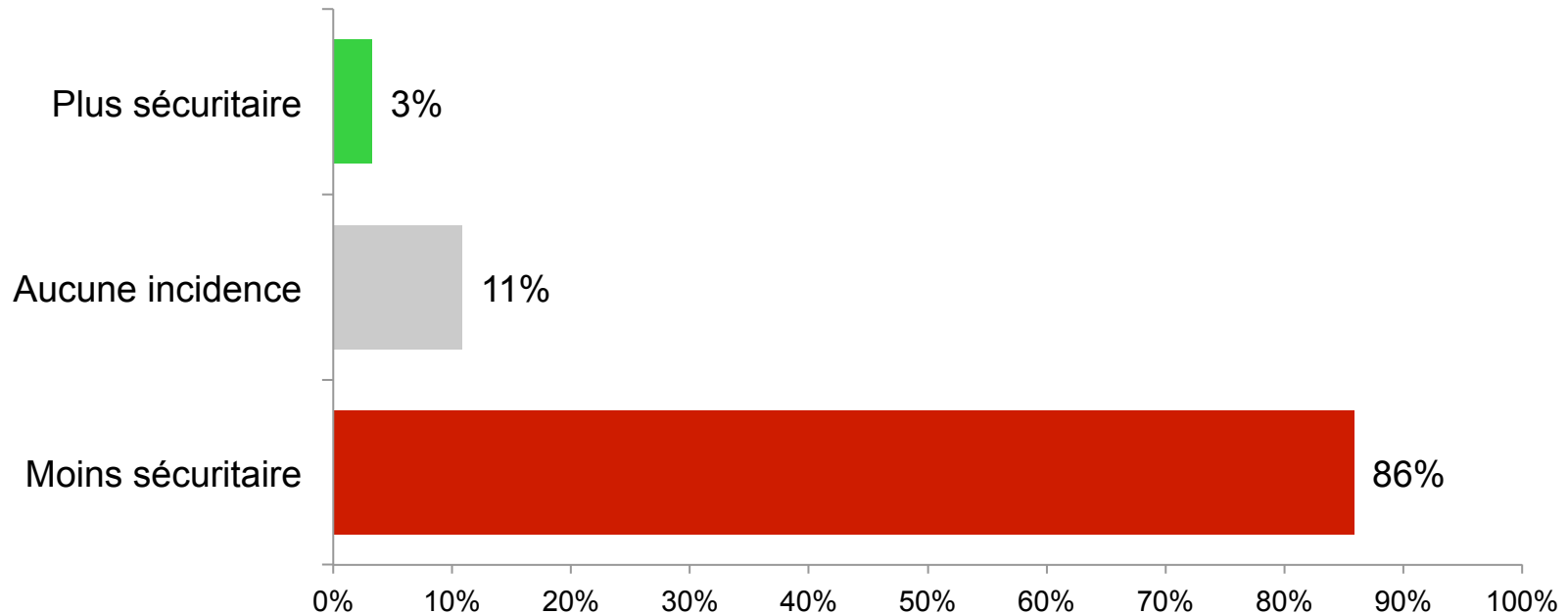
À votre avis, les Canadiens ont-ils été exposés à un risque accru de maladie d'origine alimentaire à cause d'une pénurie d'inspecteurs ?



Même s'il y a peu de différences entre les sous-groupes démographiques relativement au lien entre la pénurie d'inspecteurs et le risque accru de contamination d'origine alimentaire au Canada, les inspecteurs employés par l'ACIA depuis cinq ans ou moins sont moins susceptibles de percevoir un lien entre le nombre d'inspecteurs et le risque de contamination (28 %).

Autoréglementation de l'industrie

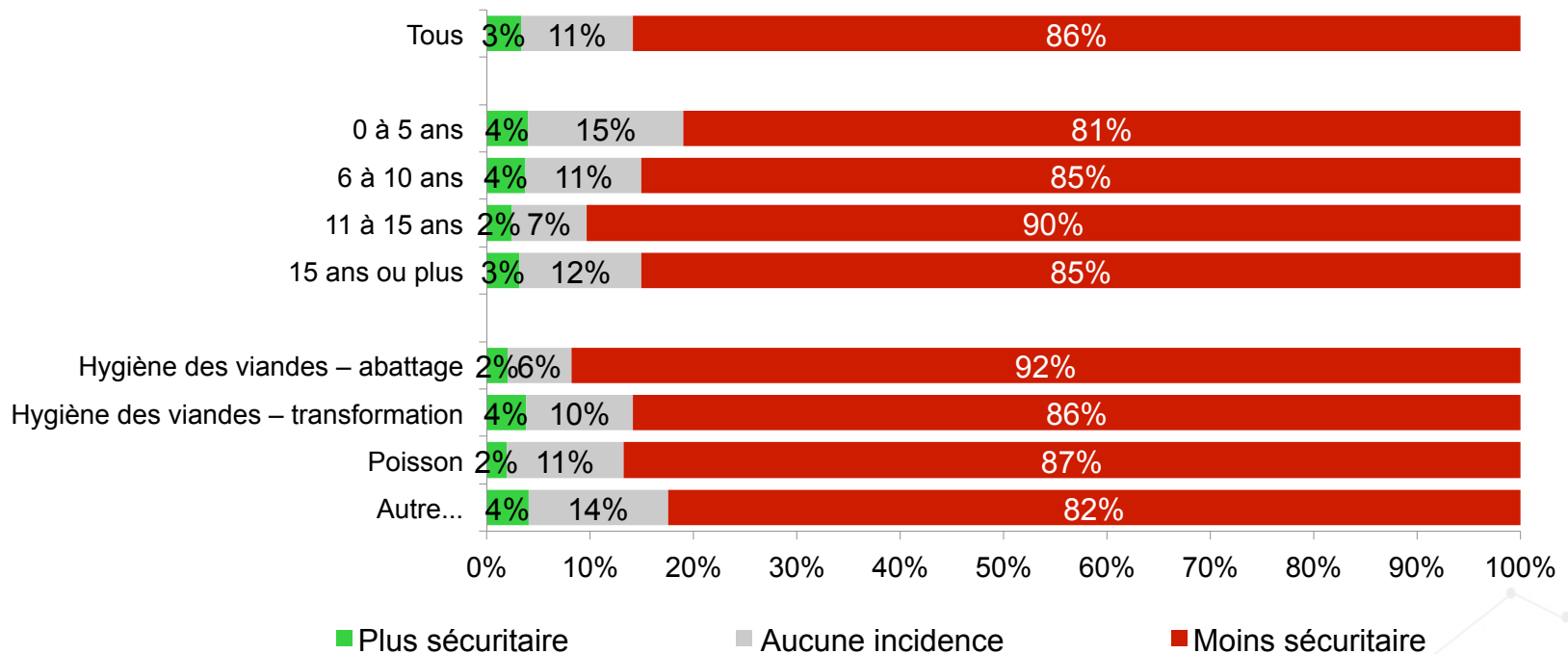
Comme vous le savez possiblement, l'ACIA laisse de plus en plus le soin à l'industrie de s'autoréglementer pour ce qui est de la salubrité alimentaire. Croyez-vous que cette tendance aura pour effet de faire en sorte que l'approvisionnement alimentaire du Canada soit plus sécuritaire, qu'elle soit moins sécuritaire ou croyez-vous que cette tendance n'aura aucune incidence sur notre approvisionnement alimentaire ?



Généralement, une large majorité des inspecteurs (86 %) croit qu'en confiant à l'industrie davantage de responsabilités dans la supervision de ses pratiques de salubrité, l'ACIA nuit à la fiabilité des approvisionnements alimentaires au Canada.

Autoréglementation de l'industrie

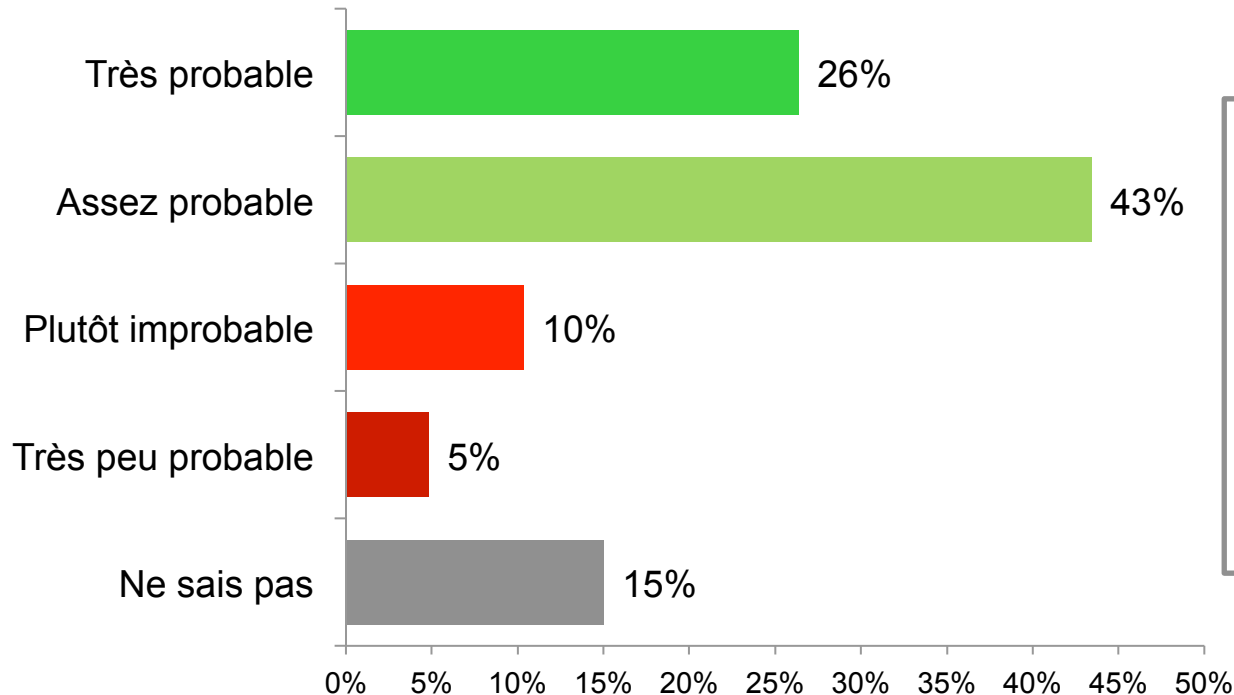
Comme vous le savez possiblement, l'ACIA laisse de plus en plus le soin à l'industrie de s'autoréglementer pour ce qui est de la salubrité alimentaire. Croyez-vous que cette tendance aura pour effet de faire en sorte que l'approvisionnement alimentaire du Canada soit plus sécuritaire, qu'elle soit moins sécuritaire ou croyez-vous que cette tendance n'aura aucune incidence sur notre approvisionnement alimentaire ?



Les réponses sont relativement similaires d'un sous-groupe démographique à l'autre, quand on pose la question des liens perçus entre la tendance à l'autoréglementation de l'industrie et la sécurité des approvisionnements alimentaires au Canada.

Probabilité d'une contamination majeure

Compte tenu de votre expérience et de votre connaissance de l'état du système d'inspection alimentaire du Canada, quelle est selon vous la probabilité qu'il y ait une importante éclosion de maladie d'origine alimentaire dans un avenir rapproché ?

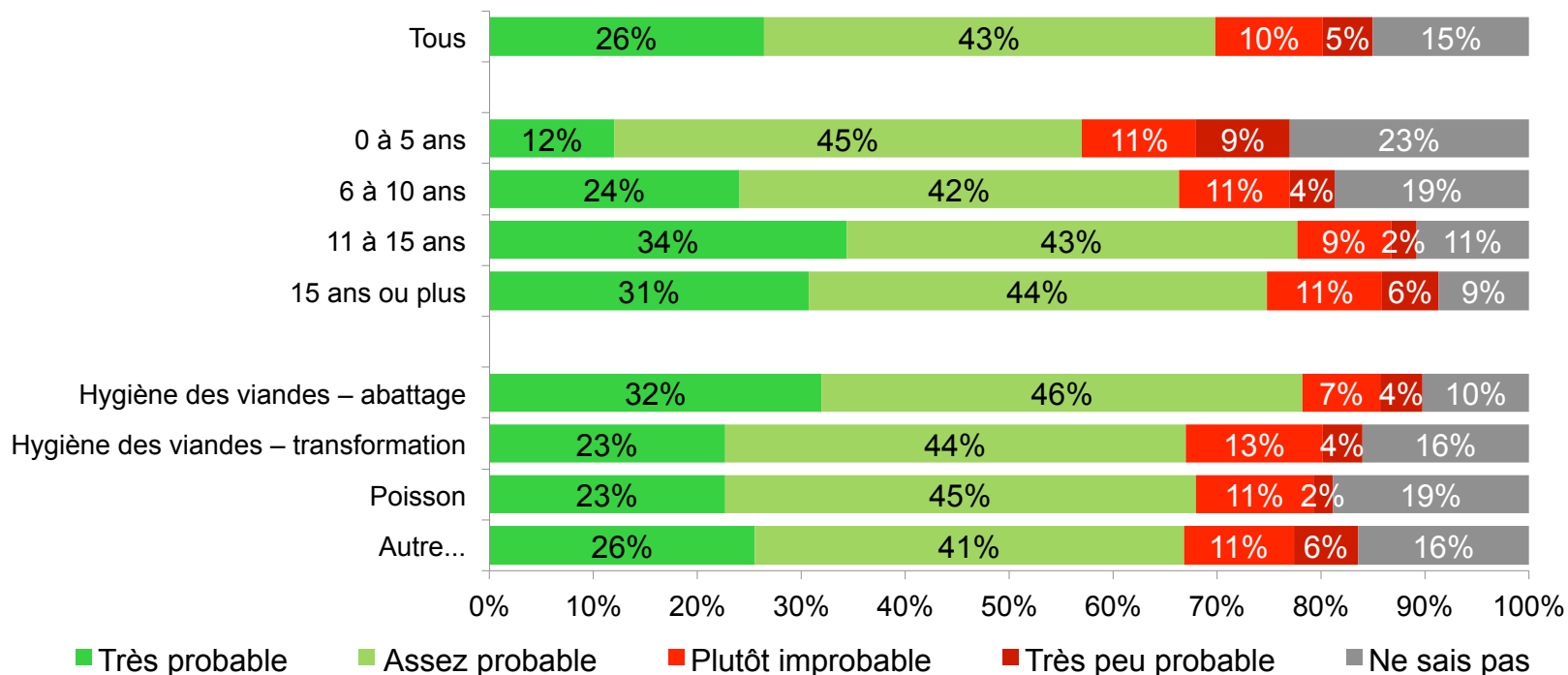


69% croient qu'il existe au moins une possibilité d'une contamination majeure d'origine alimentaire majeure au Canada dans un avenir rapproché.

Près de 7 sur 10 des répondants (69 %) croient que, selon leurs connaissances et leur expérience, il existe une forte probabilité d'une contamination majeure d'origine alimentaire pour l'avenir prochain. Seulement 15 % croient qu'une telle probabilité est faible.

Probabilité d'une contamination majeure

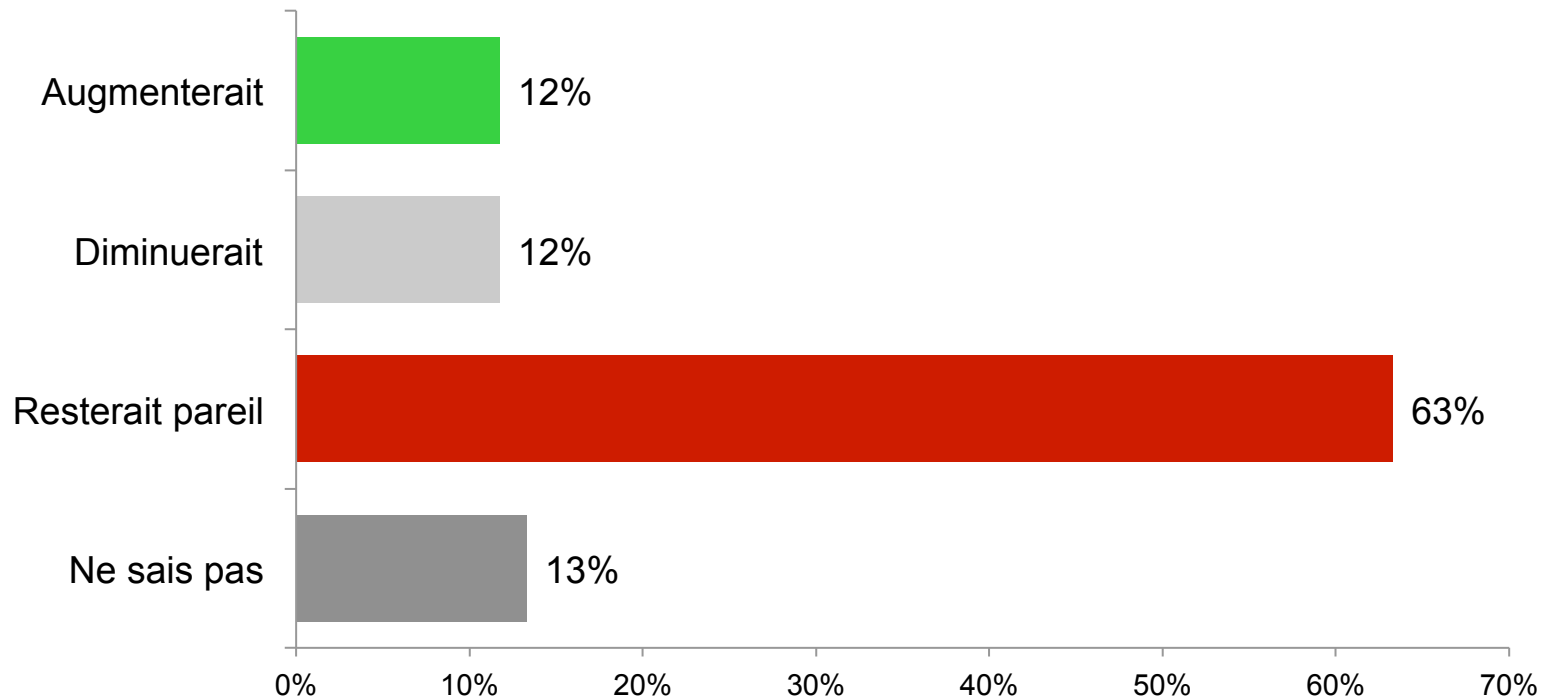
Compte tenu de votre expérience et de votre connaissance de l'état du système d'inspection alimentaire du Canada, quelle est selon vous la probabilité qu'il y ait une importante éclosion de maladie d'origine alimentaire dans un avenir rapproché ?



Parmi les sous-groupes démographiques, ce sont avant tout les inspecteurs travaillant dans le secteur de l'hygiène des viandes dans les abattoirs (78 % d'opinion "probable") et ceux de plus de 11 ans d'expérience (77 % probable) qui considèrent probable l'éclosion majeure d'une maladie liée à la contamination des aliments. Les inspecteurs avec moins de 5 ans d'expérience sont ceux qui croient le moins en cette probabilité. (57 % d'opinion "probable").

Si les consommateurs canadiens savaient... ?

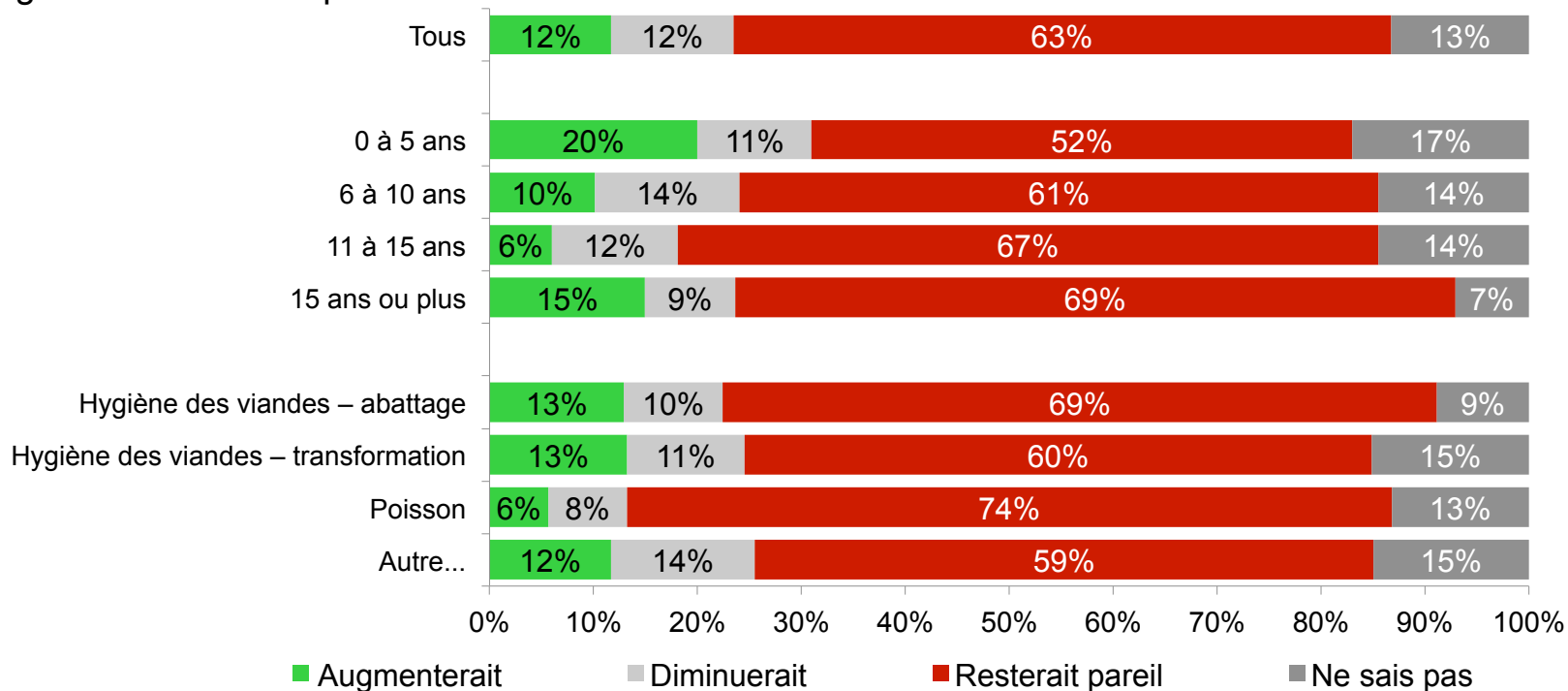
Si les consommateurs canadiens possédaient les mêmes connaissances que vous au sujet de la situation de l'inspection alimentaire actuelle au Canada, croyez-vous que leur degré de confiance à l'égard des aliments qu'ils consomment...



Une forte majorité des répondants (63 %) croit que la confiance dans l'inspection des aliments diminuerait si les consommateurs canadiens avaient les mêmes connaissances que les inspecteurs. Une faible proportion (12 %) croit qu'une plus grande connaissance améliorerait la confiance des Canadiens, tandis qu'un autre 12 % croit qu'une meilleure connaissance ne ferait pas de différence.

Si les consommateurs canadiens savaient... ?

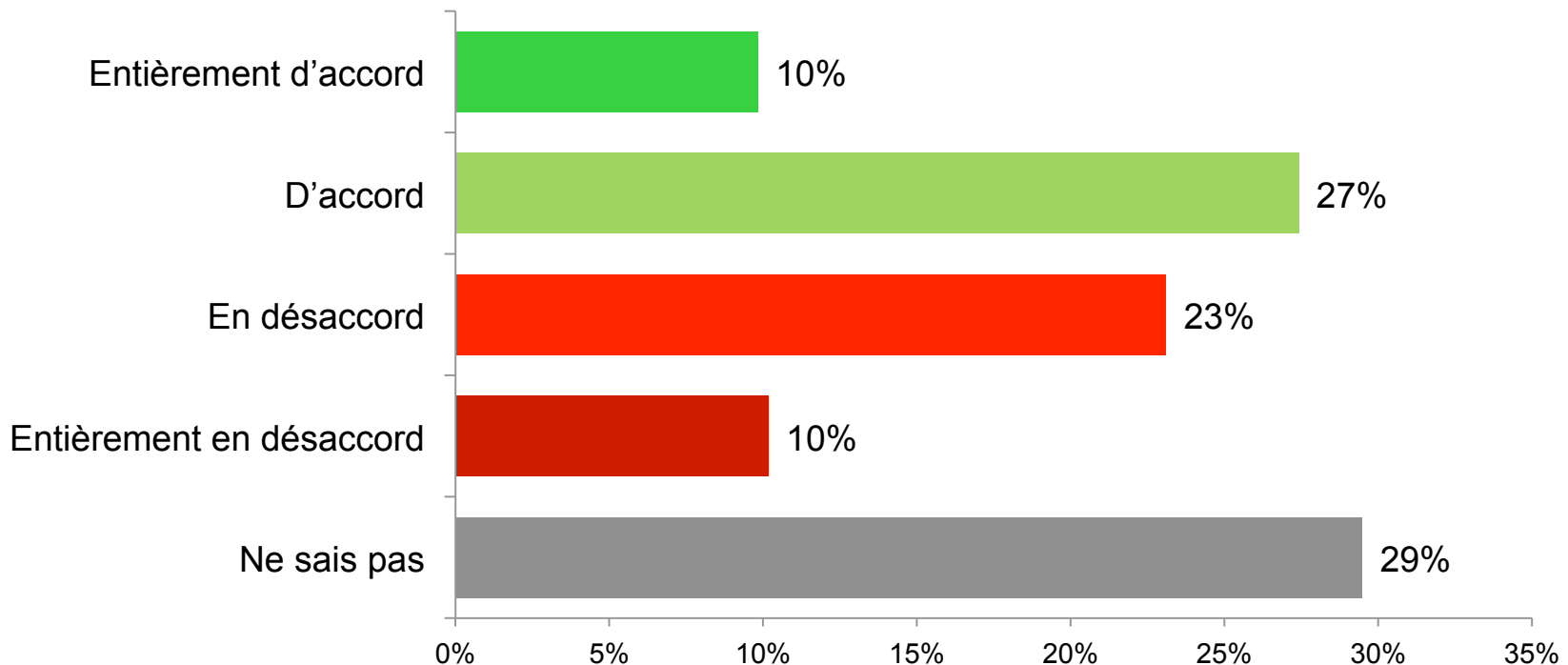
Si les consommateurs canadiens possédaient les mêmes connaissances que vous au sujet de la situation de l'inspection alimentaire actuelle au Canada, croyez-vous que leur degré de confiance à l'égard des aliments qu'ils consomment...



Parmi les sous-groupes démographiques, les inspecteurs ayant une plus longue expérience à l'ACIA sont plus susceptibles de croire que la confiance du public diminuerait si les consommateurs partageaient leurs connaissances. Chez ceux qui possèdent moins de cinq ans d'expérience, 20% considèrent que la confiance du public s'en trouverait augmentée. Ceux qui travaillent dans les secteurs de l'hygiène des viandes – abattoirs et du poisson croient davantage que la confiance du public diminuerait, dans des proportions de 69 % et 74 % respectivement.

Le Système de vérification de la conformité

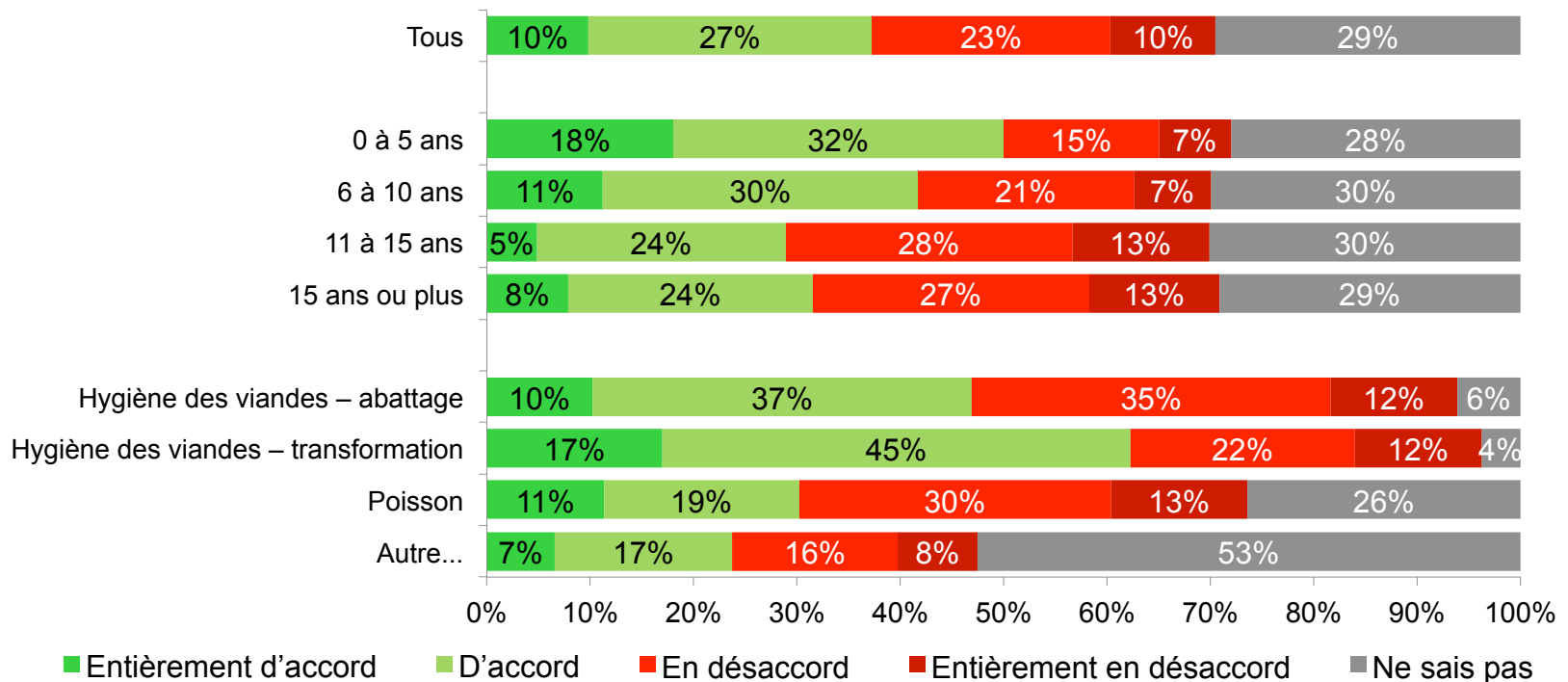
Êtes-vous d'accord ou en désaccord avec l'énoncé suivant ? | Le Système de vérification de la conformité me permet de rester impliqué dans la résolution quotidienne de problèmes au sein de l'industrie afin d'éviter qu'un problème à l'établissement devienne un problème de santé publique.



Globalement, les répondants sont partagés quant à savoir si le Système de vérification de la conformité leur permet de rester impliqué dans la résolution quotidienne de problèmes. Un peu plus du tiers (37 %) des répondants considère que le Système les a aidés, tandis qu'un tiers croit que ça n'est pas le cas, et qu'un autre 29 % ne sait pas quoi répondre.

Le Système de vérification de la conformité

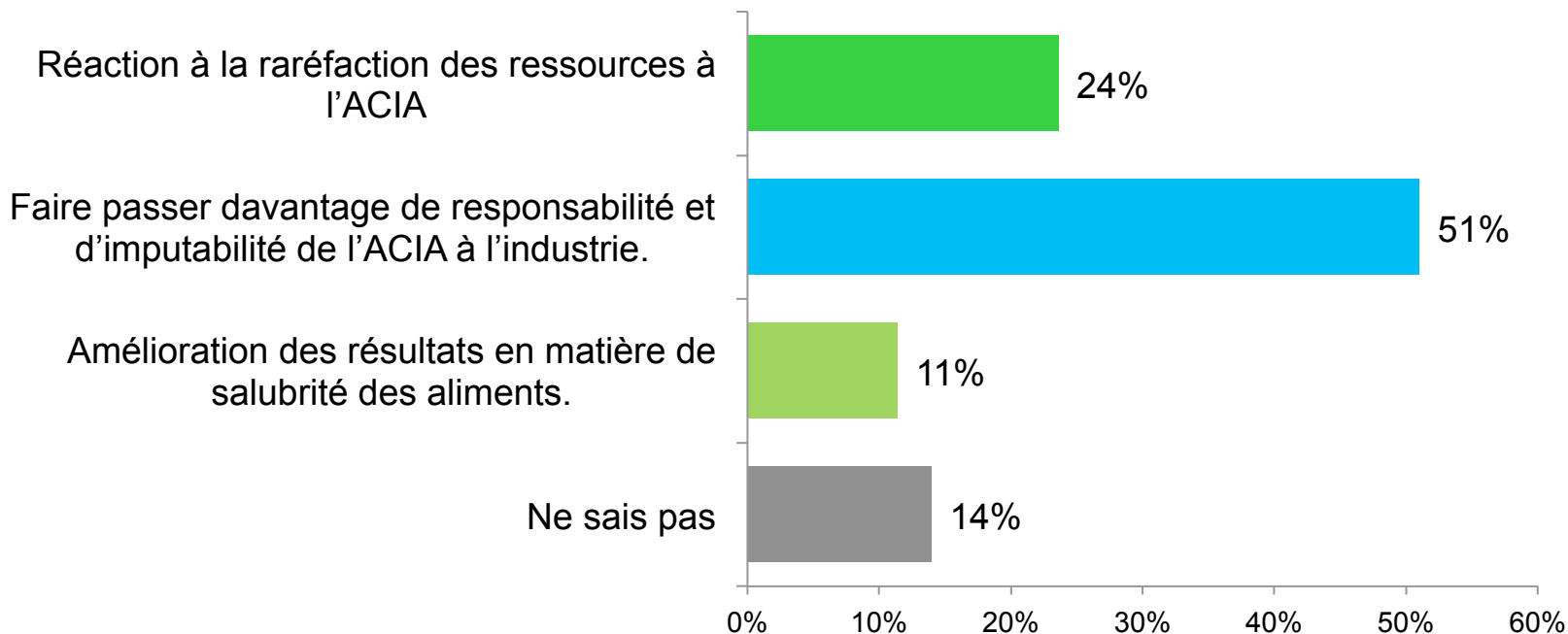
Êtes-vous d'accord ou en désaccord avec l'énoncé suivant ? | Le Système de vérification de la conformité me permet de rester impliqué dans la résolution quotidienne de problèmes au sein de l'industrie afin d'éviter qu'un problème à l'établissement devienne un problème de santé publique.



Les employés avec cinq ans d'expérience ou moins sont les plus susceptibles (50 %) de trouver le Système de vérification de la conformité utile, tandis que ceux qui ont plus de 11 ans d'expérience sont les moins susceptibles. Ceux qui travaillent dans le secteur de l'hygiène de la viande – transformation sont les plus susceptibles de trouver le système utile (62 % d'accord) tandis que ceux du secteur du poisson le trouvent le moins utile (30 % d'accord).

La modernisation de l'inspection

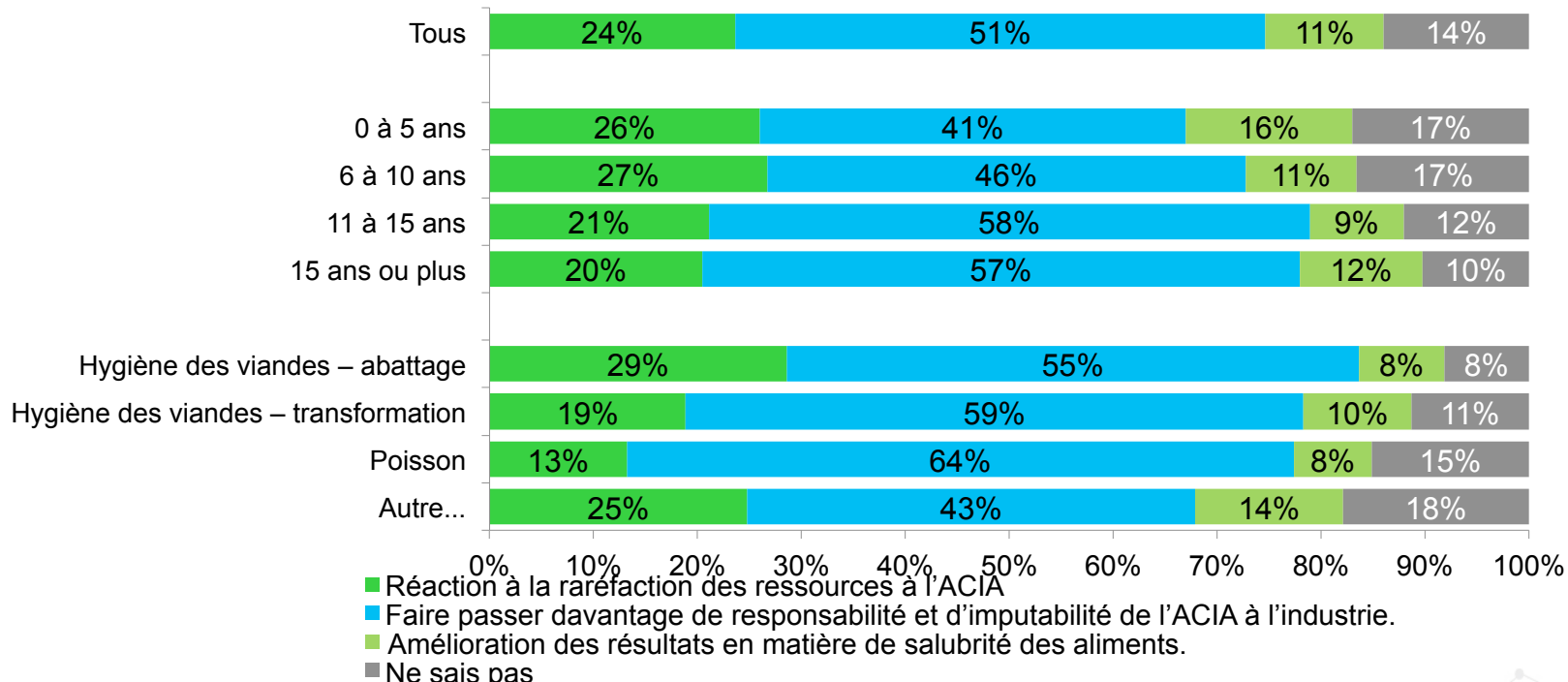
Comme vous le savez possiblement, l'ACIA a l'intention d'assurer la mise en place d'un nouveau système qui viendrait remplacer le système actuel d'inspection des lots. L'Agence a baptisé cette modification « Modernisation de l'inspection ». À votre avis, qu'est-ce qui a motivé l'ACIA à procéder à cette modification ?



Globalement, une majorité de répondants (51 %) croit que la motivation de l'ACIA en regard de l'introduction de la modernisation de l'inspection est de transférer à l'industrie le plus de responsabilités et d'imputabilité possible. Près du quart (24 %) considère que c'est pour répondre à la raréfaction des ressources de l'ACIA, et seulement 11 % croient en une amélioration des résultats en matière de salubrité des aliments.

La modernisation de l'inspection

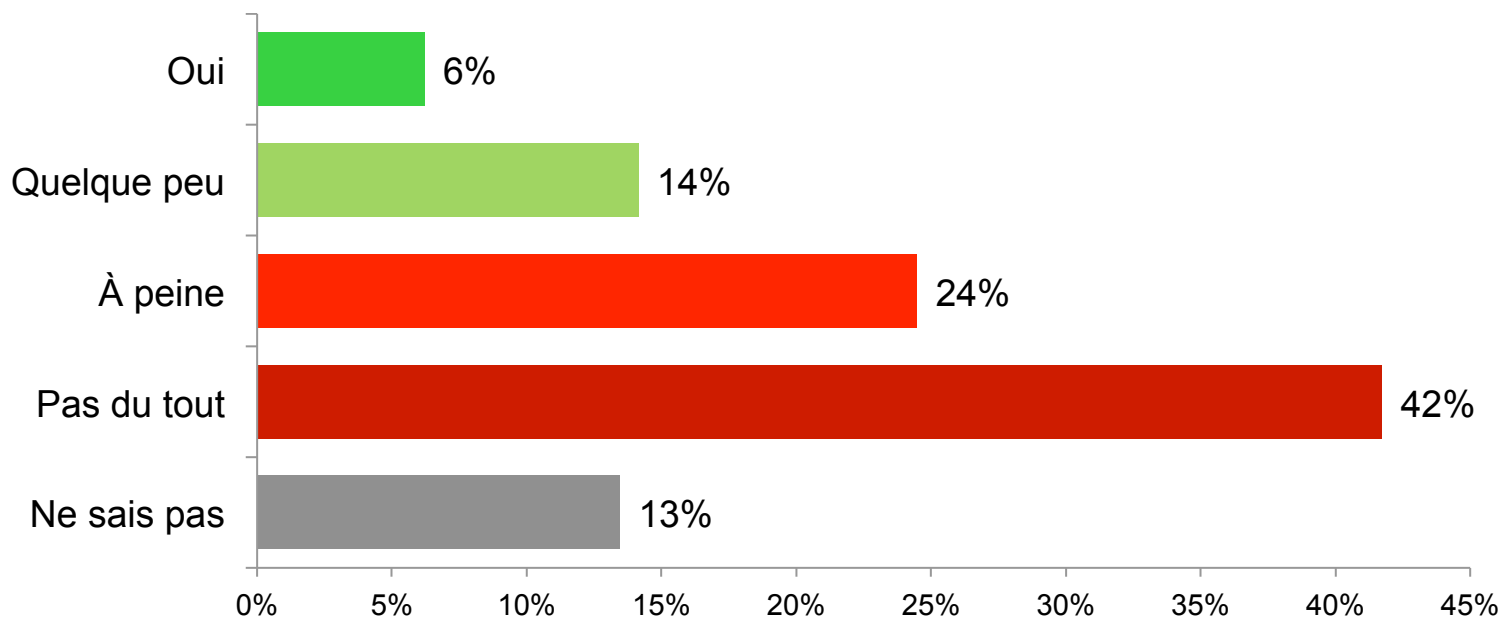
Comme vous le savez possiblement, l'ACIA a l'intention d'assurer la mise en place d'un nouveau système qui viendrait remplacer le système actuel d'inspection des lots. L'Agence a baptisé cette modification « Modernisation de l'inspection ». À votre avis, qu'est-ce qui a motivé l'ACIA à procéder à cette modification ?



Les inspecteurs avec moins de 5 ans d'expérience sont les moins susceptibles de croire que l'objectif de la Modernisation de l'inspection est de transférer des responsabilités de l'ACIA à l'industrie (à 41 %), tandis que ceux de plus de 11 ans d'expérience sont les plus nombreux à partager cette perception (à 58 %). De plus, ceux qui travaillent dans les secteurs du poisson et de l'hygiène des viandes – transformation sont plus susceptibles de percevoir que la motivation de l'ACIA est de transférer des responsabilités à l'industrie (à 64 % et 59 % respectivement).

La modernisation de l'inspection

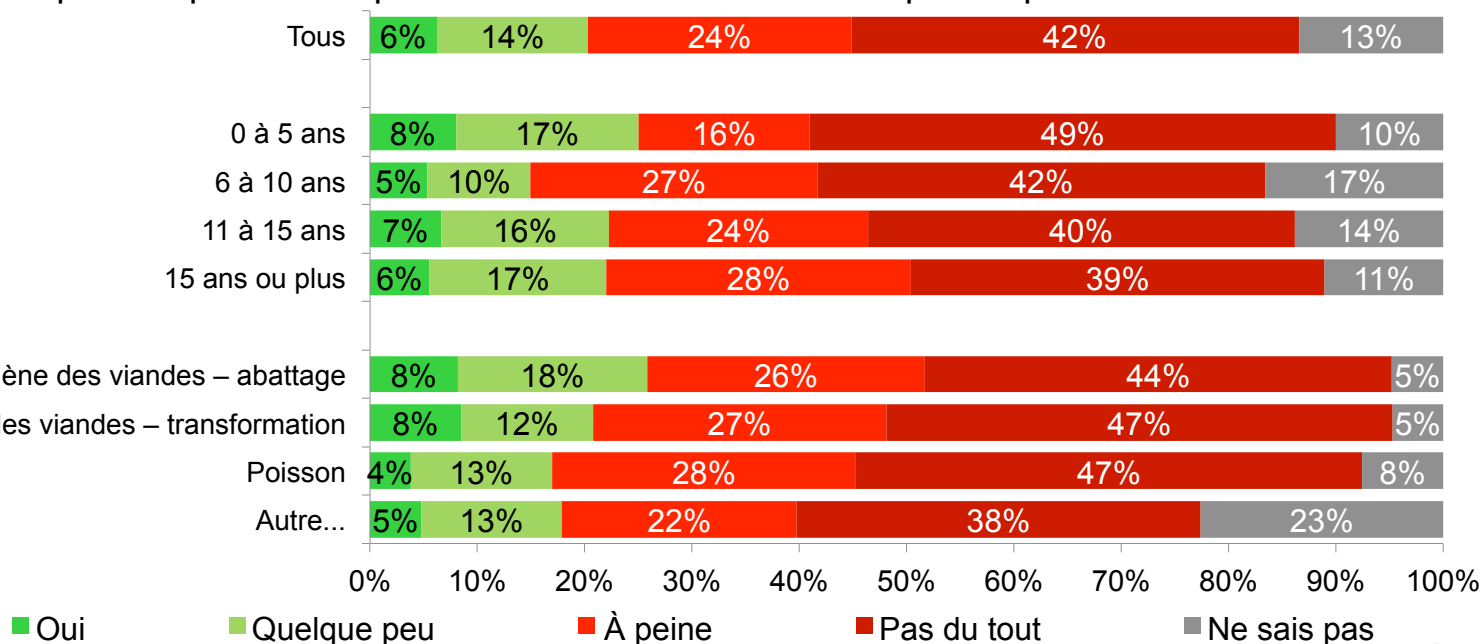
Selon l'ACIA, la Modernisation de l'inspection permettra à l'Agence d'affecter les inspecteurs et les superviseurs de première ligne à des fonctions en dehors de leurs champs d'expertise (par exemple, affectation d'un expert en foresterie à l'inspection du poisson ou d'un expert en science animale à l'inspection de la matière végétale). Croyez-vous posséder les compétences nécessaires pour inspecter des produits en dehors de vos champs d'expertise ?



Quand on leur demande dans quelle mesure ils se sentiraient qualifiés pour inspecter des produits hors de leur champ d'expertise, les deux-tiers des répondants croient qu'ils se sentiraient peu ou pas du tout qualifiés. Seulement 20 % se sentiraient qualifiés.

La modernisation de l'inspection

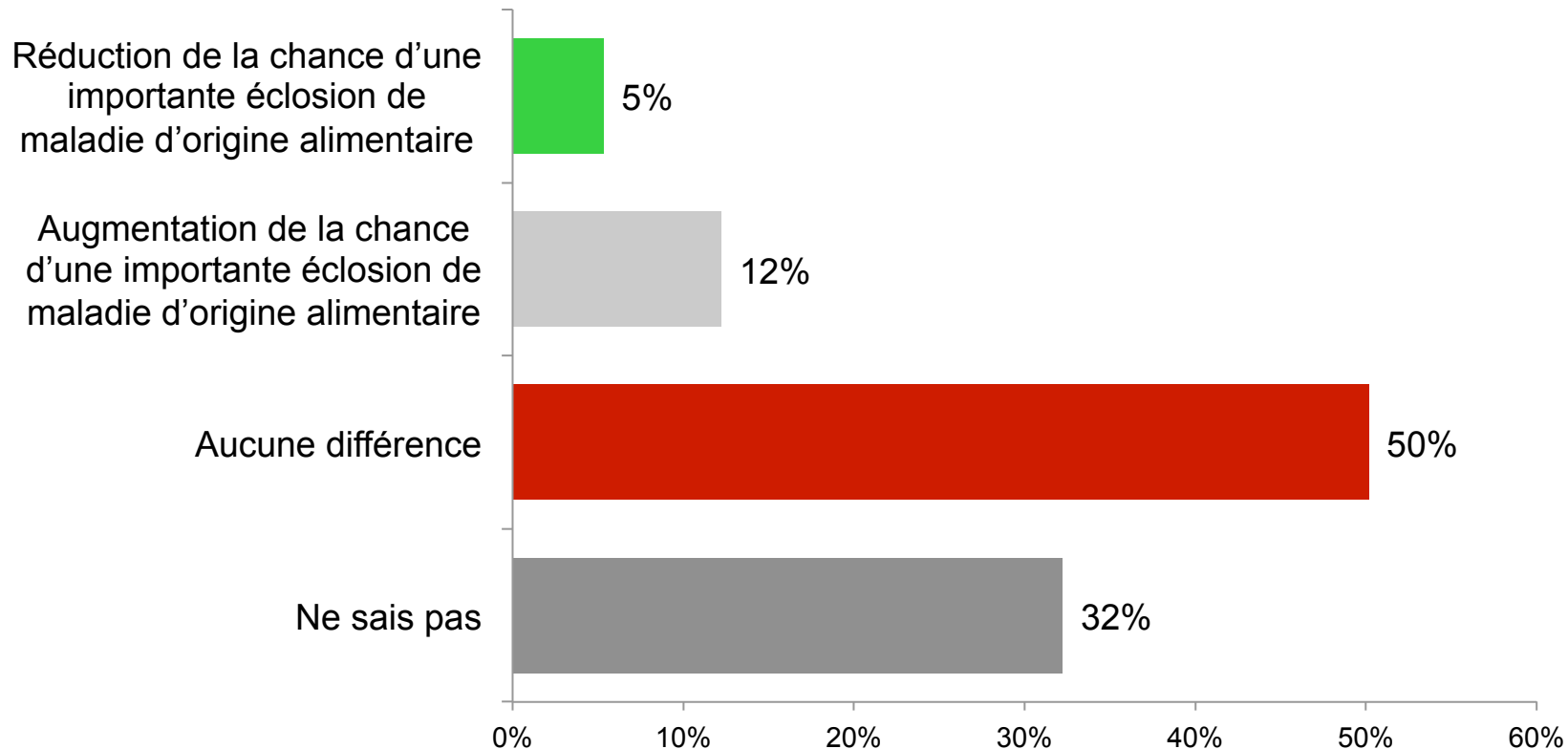
Selon l'ACIA, la Modernisation de l'inspection permettra à l'Agence d'affecter les inspecteurs et les superviseurs de première ligne à des fonctions en dehors de leurs champs d'expertise (par exemple, affectation d'un expert en foresterie à l'inspection du poisson ou d'un expert en science animale à l'inspection de la matière végétale). Croyez-vous posséder les compétences nécessaires pour inspecter des produits en dehors de vos champs d'expertise ?



Dans chacun des groupes, une majorité se déclarent peu ou pas qualifiés pour inspecter des produits hors de leur champ d'expertise. Il y a très peu de différence entre les différents sous-groupes démographiques, mais c'est chez les employés avec entre 6 et 10 ans d'expérience que le sentiment de compétence est le plus faible (à 15 %) alors qu'il est le plus élevé chez les inspecteurs de l'hygiène des viandes – abattoirs (avec 26 %).

Impact de la modernisation de l'inspection

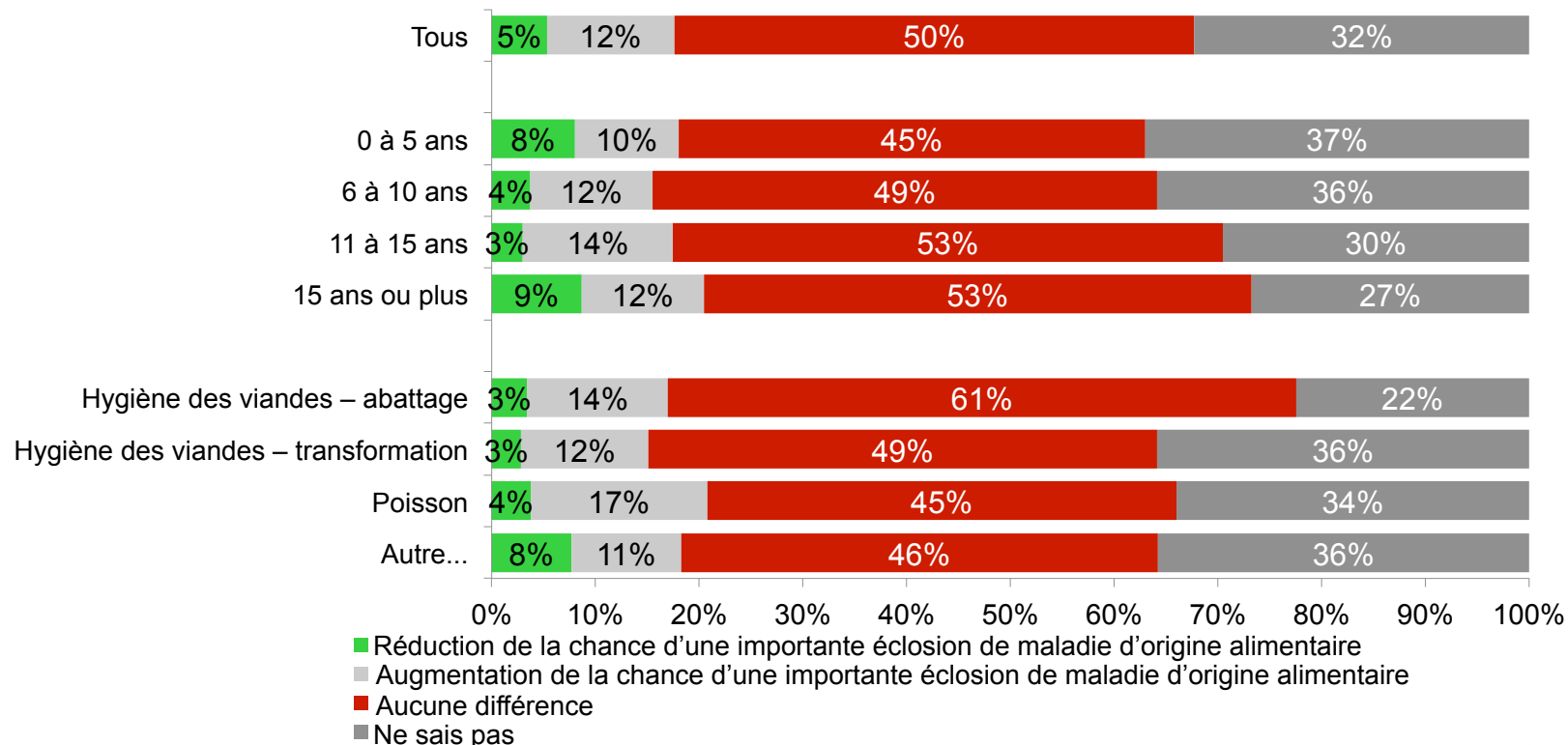
Quelle sera selon vous l'incidence de la mise en place de la Modernisation de l'inspection ?



Globalement, la moitié des répondants (50 %) croit que la modernisation de l'inspection augmentera le risque d'une écloison majeure de maladie transmise par les aliments, tandis que seulement 5 % considère que cela diminuera de tels risques.

Impact de la modernisation de l'inspection

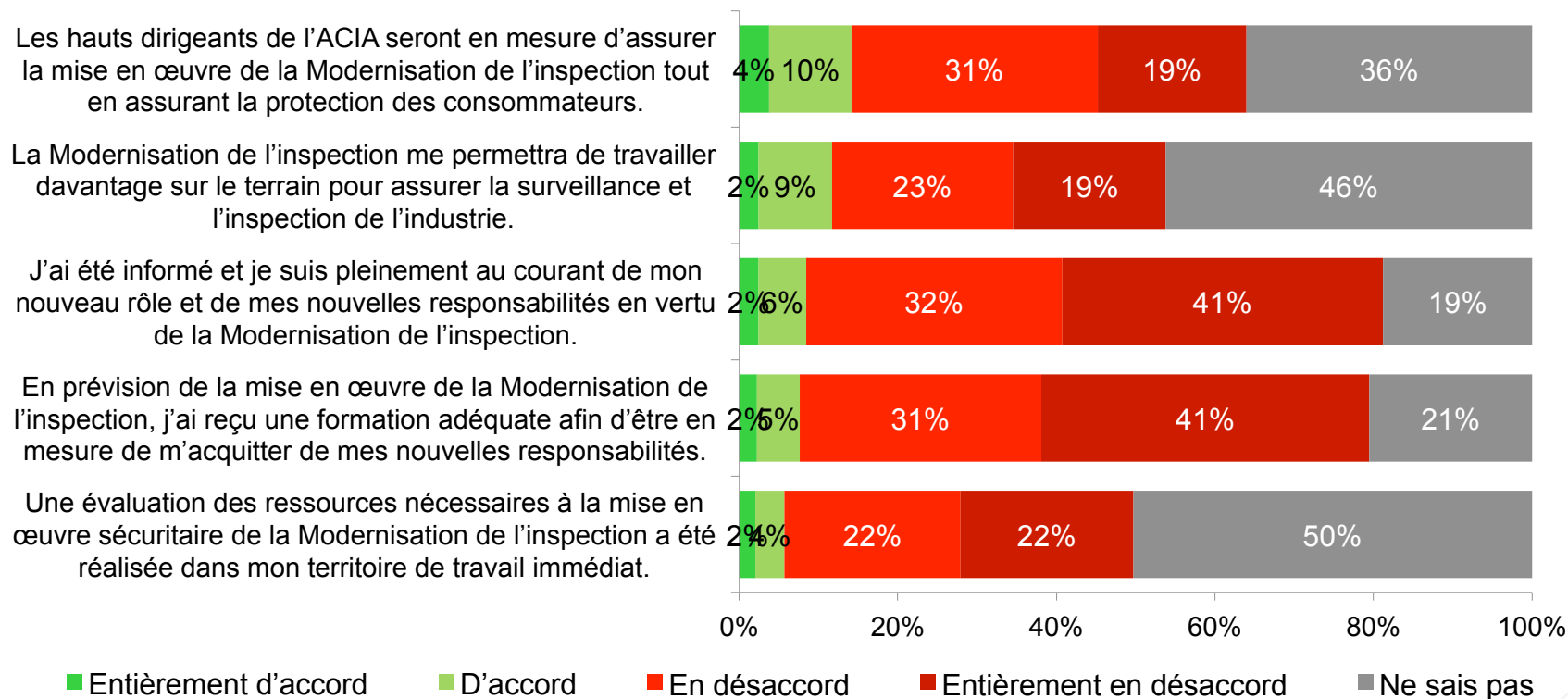
Quelle sera selon vous l'incidence de la mise en place de la Modernisation de l'inspection ?



Parmi les sous-groupes démographiques, on peut observer un rapport entre l'expérience et la perception d'un risque accru de contamination : les employés avec moins d'expérience s'expriment avec moins de certitude et perçoivent un moindre niveau de risque, tandis que les plus expérimentés ont plus de crainte à l'égard de l'éclosion d'une contamination et ont moins d'incertitude. Les employés du secteur de l'hygiène des viandes – abattoirs ont davantage tendance à percevoir la modernisation de l'inspection comme facteur de risque accru de contamination, à 61 %.

La modernisation de l'inspection

Êtes-vous d'accord ou en désaccord avec les énoncés suivants ?



Quand on proposait aux inspecteurs une série d'affirmation relatives à la Modernisation de l'inspection, les répondants, en général, exprimaient leur absence de confiance dans la capacité du programme de protéger la sécurité des consommateurs, considéraient qu'il limiterait leur capacité d'assurer la supervision de l'industrie, affirmaient qu'ils n'avaient pas reçu une formation adéquate pour s'acquitter de leurs nouvelles responsabilités et qu'ils n'avaient pas été bien informés de leur nouveau rôle et de leurs nouvelles responsabilités.



ABACUS DATA

CONTACT

David Coletto
PDG

david@abacusdata.ca

613-232-2806

www.abacusdata.ca