

EVIDENCE

OTTAWA, Thursday, March 31, 2022

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met this day at 9:04 a.m. [ET] with videoconference to study Bill S-227, An Act to establish Food Day in Canada.

Senator Paula Simons (*Deputy Chair*) in the chair.

[*Translation*]

The Deputy Chair: Before we begin, I would like to remind senators and witnesses to please keep your microphones muted at all times unless recognized by name by the chair.

[*English*]

Should any technical difficulties arise, particularly in relation to interpretation, please signal this to the chair or the clerk, and we will work to resolve the issue. If you experience other technical challenges please contact the ISD service desk with the technical assistance number provided.

The use of online platforms does not guarantee speech privacy or that eavesdropping will not be conducted. As such, while conducting committee meetings, all participants should be aware of such limitations and restrict the possible disclosure of sensitive, private and privileged Senate information.

[*Translation*]

Participants should know to participate in the meeting in a private area and to be mindful of their surroundings.

[*English*]

Good morning, everyone. I would like to begin by welcoming members of the committee and our witnesses, as well as those watching this meeting on the web. My name is Senator Paula Simons, senator from Alberta, and I am the deputy chair of this committee and the acting chair today.

[*Translation*]

I would like to introduce the members of the Committee on Agriculture and Forestry who are participating in this meeting.

[*English*]

We have with us today our chair, Senator Black, from Ontario, Senator Deacon from Nova Scotia, Senator Cotter from Saskatchewan, Senator Marwah from Ontario, Senator Oh from

TÉMOIGNAGES

OTTAWA, le jeudi 31 mars 2022

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts se réunit aujourd'hui, à 9 h 4 (HE), avec vidéoconférence, pour étudier le projet de loi S-227, Loi instituant la Journée canadienne de l'alimentation.

La sénatrice Paula Simons (*vice-présidente*) occupe le fauteuil.

[*Français*]

La vice-présidente : Avant de commencer, j'aimerais rappeler aux sénateurs et témoins que vous êtes priés de mettre votre micro en sourdine en tout temps, à moins d'être reconnus par la présidente.

[*Traduction*]

En cas de difficultés techniques, particulièrement en ce qui concerne l'interprétation, veuillez en informer la présidence ou la greffière, et nous nous efforcerons de régler la question. Si vous rencontrez d'autres difficultés techniques, veuillez communiquer avec le service de dépannage informatique en indiquant le numéro d'assistance technique fourni.

L'utilisation de plateformes en ligne ne garantit pas la confidentialité de la parole ni la protection contre l'écoute clandestine. Par conséquent, pendant les réunions des comités, tous les participants devraient être conscients de ces limites et s'abstenir de divulguer des renseignements confidentiels, privés et privilégiés du Sénat.

[*Français*]

Les participants doivent savoir qu'ils sont tenus de participer dans une zone privée et être attentifs à leur environnement.

[*Traduction*]

Bonjour à tous. J'aimerais commencer par souhaiter la bienvenue aux membres du comité et à nos témoins, ainsi qu'à ceux et celles qui nous regardent sur le Web. Je m'appelle Paula Simons, je suis sénatrice de l'Alberta, vice-présidente de ce comité et présidente suppléante aujourd'hui.

[*Français*]

J'aimerais maintenant vous présenter les membres du comité de l'agriculture et des forêts qui participent à cette réunion.

[*Traduction*]

Nous accueillons aujourd'hui notre président, le sénateur Black, de l'Ontario, le sénateur Deacon, de la Nouvelle-Écosse, le sénateur Cotter, de la Saskatchewan, le sénateur Marwah, de

Ontario, Senator Petitcherc from Quebec, and Senator Wetston from Ontario.

[Translation]

I'd like to welcome all Canadians watching us on sencanada.ca.

[English]

Today, the committee begins its study of Bill S-227, An Act to establish Food Day in Canada, which was referred to this committee on March 3, 2022.

I would like to introduce the witnesses for our first panel of the meeting. I welcome, first, a man who needs no introduction to most of us here, Senator Robert Black from Ontario, the sponsor of Bill S-227. He will be joined by Jeff Stewart, who is a Food Day Canada volunteer, a chef and the son of Food Day Canada founder, the late Anita Stewart.

We also hope to be joined by, if technical circumstances permit, Crystal Mackay, Coordinator, Food Day Canada.

We will begin with opening remarks from Senator Black.

Hon. Robert Black, sponsor of the bill: Honourable senators, thank you for being here today. While I usually preside as chair of this committee, I have ceded my seat today to Senator Simons in order to act as a witness for Bill S-227, of which I am also sponsor.

Bill S-227 seeks to designate the Saturday of the August long weekend as Food Day in Canada.

Senators, as you know, Canada is one of the largest producers and exporters of agricultural products in the world. In 2020, the agriculture and agri-food system employed 2.1 million people, provided one in nine jobs in Canada and generated \$139.3 billion, around 7.4% of Canada's GDP. I believe it is high time that we acknowledge the important role that agriculture and local food play in Canada with a cross-country celebration.

Food is at the heart of our homes, our communities and our economy, and I think one positive thing that has emerged from this pandemic is that many Canadians, especially those outside of rural and agricultural communities, have become more interested in learning about where and how their food is grown.

l'Ontario, le sénateur Oh, de l'Ontario, la sénatrice Petitcherc, du Québec, et le sénateur Wetston, de l'Ontario.

[Français]

Bienvenue à tous et à tous les Canadiens qui nous regardent sur sencanada.ca.

[Traduction]

Aujourd'hui, le comité entreprend l'étude du projet de loi S-227, Loi instituant la Journée canadienne de l'alimentation, qui lui a été renvoyé le 3 mars 2022.

J'aimerais présenter les personnes qui constituent notre premier groupe de témoins, mais il me faut avant tout souhaiter la bienvenue à un homme qui n'a pas besoin d'être présenté à la plupart d'entre nous, le sénateur Robert Black, de l'Ontario, parrain du projet de loi S-227. Il sera accompagné de Jeff Stewart, bénévole à la Journée canadienne de l'alimentation, chef cuisinier et fils de la fondatrice de la Journée des terroirs, feu Anita Stewart.

Si les circonstances techniques le permettent, Mme Crystal Mackay, coordonnatrice de la Journée canadienne de l'alimentation, sera également des nôtres.

Nous allons commencer par les observations préliminaires du sénateur Black.

L'honorable Robert Black, parrain du projet de loi : Honorables sénateurs, je vous remercie d'être ici aujourd'hui. Bien que je préside habituellement ce comité, j'ai cédé mon siège aujourd'hui à la sénatrice Simons pour pouvoir témoigner au sujet du projet de loi S-227, dont je suis le parrain.

Le projet de loi S-227 vise à désigner le samedi de la longue fin de semaine d'août de Journée canadienne de l'alimentation.

Comme vous le savez, le Canada est l'un des plus grands producteurs et exportateurs de produits agricoles au monde. En 2020, le réseau agricole et agroalimentaire employait 2,1 millions de personnes, fournissait un emploi sur neuf au Canada et générait 139,3 milliards de dollars, soit environ 7,4 % du produit intérieur brut du Canada. Je crois qu'il est grand temps que nous reconnaissons le rôle important que jouent l'agriculture et les aliments du terroir au Canada en organisant une célébration pancanadienne.

Les aliments sont au cœur de nos foyers, de nos collectivités et de notre économie, et je crois que si l'on peut attribuer un bien à cette pandémie, c'est que de nombreux Canadiens, en particulier ceux qui vivent à l'écart des collectivités rurales et agricoles, s'intéressent plus que jamais à savoir où et comment leurs aliments sont cultivés.

It is important for our future generations to understand that our farmers, producers, processors and agri-food retailers work hard to produce good food. Canadians — young and old — need to see for themselves that our agricultural communities care about the land, the commodities they grow and animals they raise. Having a nationally recognized food day in Canada will help them understand that there is so much to learn about agriculture and food production in our country.

When we talk about local food production, we are talking about people in our everyday lives. We are talking about the farmers who grow the crops we drive by as we travel Canada, the agri-businesses who produce the food we see on the shelves, the restaurateurs and chefs that feed for us and the vintners and brewers who produce the wine, beer and spirits we enjoy. Local food is about much more than just what we eat; it is about Canadians.

Many provinces celebrate local food with special days throughout the year, and in fact, the province of Ontario passed legislation to proclaim Food Day Canada in Ontario this past spring. While provincial celebrations are wonderful, I am a firm believer that there should be one day nationally where the entire country can come together, in honour of this important sector. Bill S-227 would give Canadians a reason to celebrate agriculture and agri-food from coast to coast to coast together every summer.

Some of you may recall that a previous bill, Bill C-281, which came before this committee during the 42nd Parliament, sought to designate the Friday before Thanksgiving each year as a national local food day. While the ideas may appear very similar — and I wholeheartedly support the call to celebrate agriculture any time — my bill is based on an existing celebration that began as an industry-led initiative. I believe it is important that we involve industry as much as possible in the organization of this event. It is important, and the industry agrees, that the day falls in the summer, at the height of the growing season, as opposed to the fall when agriculture is slowing down before the start of winter. You will have the opportunity to hear more on this from the industry when Ms. Mackay, Mr. Stewart and the other witnesses before you today speak.

Since introducing this bill, I have heard a number of questions around the point of establishing such a day. Well, colleagues, the Food Day in Canada act represents an opportunity to celebrate our farmers, producers and processors together, at the same time, on the same day, from coast to coast to coast. If established, this annual celebration would not only see Canadians join together in celebration of our food and the people who make it happen, from

Il est important que les générations futures comprennent que nos agriculteurs, nos producteurs, nos transformateurs et nos détaillants agroalimentaires travaillent fort pour produire de bons aliments. Les Canadiens, jeunes et vieux, doivent se rendre compte que nos collectivités agricoles se soucient de la terre, des produits qu'ils cultivent et des animaux qu'ils élèvent. Une journée de l'alimentation reconnue à l'échelle nationale les aidera à comprendre qu'il y a beaucoup à apprendre au sujet de l'agriculture et de la production alimentaire dans notre pays.

Quand on parle de production alimentaire locale, on parle de gens qui font partie de notre vie quotidienne. On parle des agriculteurs qui cultivent les champs que nous longeons en voiture, des entreprises agroalimentaires qui produisent les aliments que nous voyons sur les tablettes des épiceries, des restaurateurs et des chefs de cuisine qui nous nourrissent, ainsi que des négociants en vin et des brasseurs qui produisent le vin, la bière et les spiritueux que nous aimons. Les aliments du terroir ne se limitent pas à ce que nous mangeons; ils concernent les Canadiens.

De nombreuses provinces célèbrent les aliments locaux en organisant des journées spéciales tout au long de l'année. L'Ontario a même adopté une loi pour proclamer la Journée des terroirs du Canada en Ontario le printemps dernier. Ces célébrations provinciales sont merveilleuses, certes, mais je crois fermement qu'il devrait y avoir un jour à l'échelle nationale où tout le pays pourrait se rassembler pour rendre hommage à cet important secteur. Le projet de loi S-227 donnerait aux Canadiens une raison de célébrer l'agriculture et l'agroalimentaire d'un océan à l'autre chaque été.

Certains d'entre vous se souviennent peut-être qu'un projet de loi antérieur, le projet de loi C-281, qui a été présenté au comité au cours de la 42^e législature, visait à désigner le vendredi précédant l'Action de grâces comme journée nationale des terroirs. Malgré l'apparente similitude de ces idées — et j'appuie de tout cœur l'appel à célébrer l'agriculture à tout moment —, mon projet de loi est fondé sur une célébration existante qui a commencé comme une initiative dirigée par l'industrie. Je crois qu'il importe que l'industrie participe le plus possible à l'organisation de cet événement. Il est essentiel, et l'industrie en convient, que la journée tombe en été, au plus fort de la saison de croissance, par opposition à l'automne, lorsque l'agriculture ralentit avant le début de l'hiver. Vous aurez l'occasion d'entendre davantage de la part de l'industrie lorsque Mme Mackay, M. Stewart et les autres témoins prendront la parole tout à l'heure.

Depuis le dépôt de ce projet de loi, j'ai entendu diverses questions au sujet de la désignation d'une telle journée. Eh bien, chers collègues, la Loi sur la Journée canadienne de l'alimentation représente une occasion de célébrer nos agriculteurs, nos producteurs et nos transformateurs ensemble, en même temps, le même jour, d'un océan à l'autre. Si elle est établie, cette célébration annuelle permettrait non seulement aux

our farms to our forks, but also encourage Canadians to continue learning about our agricultural and agri-food industries. It is a chance to highlight and appreciate the diverse and nutritious products we have access to. Agriculture and agri-food are critical industries that contribute not only to the whole of our nation, but to countries around the world.

I look forward to answering any questions you may have for me and I look forward to hearing from the other witnesses we have today. Thank you in advance for your support in celebrating Canadian food regardless of the outcome of my bill. Thank you, *meegwetch*.

The Deputy Chair: Thank you very much, Senator Black.

Crystal Mackay, Coordinator, Food Day Canada: Thank you very much. It's my privilege to speak to you today in support of Bill S-227, an Act to establish Food Day in Canada. I have spent my entire career working to bridge gaps between farmers, the food system and every Canadian. It started in high school as a 4-H member and volunteer going into schools to talk about dairy farming in my home in the Ottawa Valley, where my family still farms today. I went on to roles working with and for farmers with my first job out of the University of Guelph, working 100 days a year at public events talking to real Canadians about farming at places like the CNE model farm and the Royal Agricultural Winter Fair in Toronto.

I went on to work with all types of farmers in various roles with non-profit groups in Ontario, and then nationally with the entire food system coming together to earn public trust in our food as the inaugural CEO of the Canadian Centre for Food Integrity. Now I have my own company, Loft32, which I created with the vision to shape better conversations on food and farming. I share this background with you because over the past 25 years, starting with those very valuable years on the farm and the thousands of conversations I've had with real people about food and farming, have prepared me to talk to you today in my current role as the coordinator for Food Day Canada.

Food Day Canada is a national celebration started in 2003 in support of beef farmers that shines a light on Canadian cuisine every year on the Saturday of the August long weekend. It's fun, free and inclusive. I'm going to share some highlights about Food Day Canada and how the bill that we're discussing can help elevate it to the next level.

Canadiens de se réunir pour célébrer nos aliments et les gens qui les produisent, de la ferme à l'assiette; elles les encouragerait à se renseigner toujours davantage sur nos industries agricoles et agroalimentaires. C'est l'occasion de souligner et d'apprécier les produits diversifiés et nutritifs auxquels nous avons accès. L'agriculture et l'agroalimentaire sont des industries essentielles qui contribuent non seulement à l'ensemble de notre pays, mais aussi à des pays du monde entier.

Je me ferai un plaisir de répondre à vos questions et d'entendre les autres témoins qui comparaissent aujourd'hui. Je vous remercie à l'avance de votre appui pour célébrer les aliments canadiens, quel que soit le sort de mon projet de loi. Merci, *meegwetch*.

La vice-présidente : Merci beaucoup, sénateur Black.

Crystal Mackay, coordonnatrice, Journée canadienne de l'alimentation : Merci beaucoup. J'ai le privilège de m'adresser à vous aujourd'hui pour appuyer le projet de loi S-227, Loi instituant la Journée canadienne de l'alimentation. J'ai passé toute ma carrière à essayer de combler les écarts entre les agriculteurs, le système alimentaire et tous les Canadiens. Elle a commencé à l'école secondaire, où j'étais membre du club 4-H et une bénévole qui allait dans les écoles pour parler de la production laitière chez moi, dans la vallée de l'Outaouais, où ma famille exploite toujours une ferme aujourd'hui. Mon premier emploi à l'Université de Guelph m'a permis de travailler avec et pour des agriculteurs. J'ai travaillé 100 jours par année à des événements publics où j'ai parlé à de vrais Canadiens de l'agriculture dans des endroits comme la ferme modèle au site de l'Exposition nationale Canada et à la Royal Agricultural Winter Fair à Toronto.

J'ai ensuite travaillé avec tous types d'agriculteurs dans divers rôles auprès de groupes sans but lucratif en Ontario, puis à l'échelle nationale où l'ensemble du réseau alimentaire se ralliait pour gagner la confiance du public dans nos aliments, à titre de première présidente-directrice générale du Centre canadien pour l'intégrité des aliments. J'ai ma propre entreprise à présent, Loft32, que j'ai créée dans l'idée de promouvoir de meilleures conversations sur l'alimentation et l'agriculture. Je vous fais part de ce contexte parce que les 25 dernières années, à commencer par ces précieuses années à la ferme et les milliers d'entretiens que j'ai eus en personne au sujet de l'alimentation et de l'agriculture, m'ont préparée à vous parler aujourd'hui dans mon rôle actuel de coordonnatrice de la Journée canadienne de l'alimentation.

La Journée des terroirs est une célébration nationale lancée en 2003 à l'appui des éleveurs de bovins de boucherie qui met en relief la cuisine canadienne chaque année, le samedi de la longue fin de semaine d'août. C'est amusant, gratuit et inclusif. Je vais vous faire part de quelques faits saillants à ce sujet et de la façon dont le projet de loi qui nous occupe peut l'aider à passer à l'étape suivante.

It's grassroots-driven and easy for everyone, from consumers to farmers to chefs, to get involved from coast to coast to coast. In person or online, at home, a restaurant, a farmers market or an event — just shop, dine and cook like a Canadian and share your stories and pictures online with #FoodDayCanada.

What did Food Day Canada look like this past year? Here are a few highlights. We created a campaign, and when I say we, it's a volunteer effort for the most part with great support from the University of Guelph. A network of volunteers helps to coordinate what I'm going to share with you, which is pretty powerful. Forty-seven icons were lit up red and white on Food Day Canada from coast to coast to coast, starting with Government House in Newfoundland's Parliament and ending with BC Place and Vancouver City Hall, including many big icons such as Niagara Falls, the CN Tower, the City of Winnipeg sign, Halifax City Hall, and the SaskTel Centre in Saskatoon.

It really comes alive online with #FoodDayCanada. We have 40,000 followers on our social media and millions of interactions with everyone sharing pictures of their favourite foods and what they're doing to celebrate Canadian food and farming. We had over 200 media mentions, which reached 62.2 million people, with an incredible 97% positive sentiment. When I think about the spirit of Food Day Canada and what this new bill can help elevate it to, just building on that 97% positive sentiment is amazing. Of course, many chefs in restaurants are key partners. We had over 150 restaurant partners cooking and promoting Canadian ingredients from coast to coast.

Governments on all three levels made proclamations, press release and social media posts. Provincially, B.C., Saskatchewan, Ontario, Newfoundland and Nova Scotia, of course, as well as federal Minister of Agriculture and Agri-Food, Minister Bibeau, and several provincial ministers of agriculture. Municipal governments and mayors got involved, with cities like Toronto and Moose Jaw proclaiming Food Day Canada in their jurisdictions as well.

What does having a Food Day in Canada act mean for Canadians and for people like me who work in the food system? All the highlights I just shared demonstrated the incredible support for a grassroots idea that everyone can do something to be part of. Be it small, like choosing something Canadian to eat, or very large, like lighting up Niagara Falls. A Food Day Canada act can help elevate awareness and engagement to the next level to truly be a national celebration.

C'est une initiative locale conviviale où tout le monde peut participer, des consommateurs aux agriculteurs en passant par les chefs de cuisine, d'un océan à l'autre. En personne ou en ligne, à la maison, dans un restaurant, dans un marché de producteurs ou lors d'un événement — magasinez, dînez et cuisinez comme un Canadien et diffusez vos histoires et vos photos en ligne en suivant le mot-clic #JournéeDesterroirs.

À quoi ressemblait la Journée des terroirs cette dernière année? Voici quelques faits saillants. Nous avons lancé une campagne, et quand je dis nous, c'est en grande partie un effort de bénévolat avec l'appui de l'Université de Guelph. Un réseau de bénévoles aide à coordonner les activités que je vais vous décrire, et c'est assez puissant. Quarante-sept icônes ont été illuminées en rouge et en blanc à l'occasion de la Journée des terroirs du Canada d'un bout à l'autre du pays, en commençant par la Government House au Parlement de Terre-Neuve et en terminant par la BC Place et l'hôtel de ville de Vancouver, avec des motifs aussi impressionnants que les chutes Niagara, la Tour CN, le panneau de la ville de Winnipeg, l'hôtel de ville de Halifax et le centre SaskTel à Saskatoon.

La campagne prend vraiment vie en ligne avec #JournéeDesterroirs. Nous avons 40 000 abonnés sur nos médias sociaux et des millions d'interactions avec des gens qui affichent des photos de leurs plats préférés et de ce qu'ils font pour rendre hommage aux aliments et à l'agriculture du Canada. Nous avons eu plus de 200 mentions dans les médias, qui ont atteint 62,2 millions de personnes, avec une rétroaction positive incroyable de 97 %. Quand je pense à l'esprit de la Journée des terroirs et à l'élan que ce nouveau projet de loi peut lui donner, le simple fait de pouvoir miser au départ sur ce sentiment positif de 97 % est vraiment extraordinaire. Bien sûr, de nombreux chefs de restaurant sont des partenaires clés. Nous avons plus de 150 restaurants partenaires qui cuisinaient et faisaient la promotion des ingrédients canadiens d'un océan à l'autre.

Les gouvernements des trois ordres ont diffusé des proclamations, des communiqués de presse et des publications dans les médias sociaux. À l'échelle provinciale, en Colombie-Britannique, en Saskatchewan, en Ontario, à Terre-Neuve et en Nouvelle-Écosse, bien sûr. La ministre fédérale de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, la ministre Bibeau, et plusieurs ministres provinciaux de l'Agriculture en ont fait autant. Les gouvernements municipaux et les maires se sont impliqués, et des villes comme Toronto et Moose Jaw ont proclamé la Journée des terroirs du Canada sur leur territoire.

Que signifie la Loi sur la Journée canadienne de l'alimentation pour les gens comme moi qui travaillent dans le domaine alimentaire? Tous les points saillants que je viens de décrire ont démontré l'appui incroyable à une idée populaire à laquelle tout le monde peut participer, que ce soit en faisant un tout petit geste, comme choisir quelque chose de canadien à manger, ou en organisant tout un déploiement, comme illuminer les chutes Niagara. La Loi peut contribuer à élever la sensibilisation et

The value of positive support and trust in Canadian food and farming is immeasurable. Public trust in our agri-food sector is the new currency we need to acknowledge. It's a business risk and an opportunity that is needed for our incredible agri-food system to continue to grow and thrive. We have some of the best natural resources, talented people and innovative technology and equipment to feed our country and the world. But in our typical Canadian fashion, we are quite humble about these things, which are really tremendously important. As the famous M.F.K. Fisher said, "First we eat, then we do everything else."

A Food Day in Canada act will allow us to shine a light on Canadian cuisine and the people who make it happen in a truly national celebration, build momentum and pride in Canadian cuisine and agriculture, and foster and grow that incredibly important trust and support for and with everyone who eats. Thank you very much for the opportunity to be with you today. I look forward to your questions.

The Deputy Chair: Thank you very much, Ms. Mackay.

Jeff Stewart, Volunteer, Food Day Canada: I would like to talk about a day for everyone to shop, cook and dine Canadian. Food Day Canada is a movement of passionate Canadians who believe in promoting the celebration of Canadian food, raising awareness about our unique food culture, all while building connections in the culinary and agri-food communities.

Food Day Canada was created as an incredible tribute to Canadian ingredients and the good people in the food system. In 2003, when the borders were closed to Canadian beef exports, whole communities were devastated. It was a farming and export disaster, but it was not a culinary one. This initiative started in 2003 by Anita Stewart, a Canadian food icon, as a demonstration of support for Canadian farmers and ranchers during this crisis. In the ensuing years, Food Day Canada has evolved into a unique, award-winning proactive, positive event in Canadian food and farming that provides an opportunity to engage Canadians in the celebration of who we are as a nation of foodies. Our mission is to actively promote the growth and study of distinctly Canadian food culture.

l'engagement à un niveau supérieur pour en faire une véritable célébration nationale.

La valeur du soutien positif et de la confiance dans l'alimentation et l'agriculture canadiennes est incommensurable. La confiance du public dans notre secteur agroalimentaire est la nouvelle monnaie que nous devons reconnaître. C'est un risque commercial et une occasion qui est nécessaire pour que notre incroyable réseau agroalimentaire continue de croître et de prospérer. Nous avons certaines des meilleures ressources naturelles, des gens talentueux, des technologies et de l'équipement novateurs pour nourrir notre pays et le reste du monde. Mais à la façon typiquement canadienne, nous restons très humbles à l'égard de ces atouts, qui sont vraiment extrêmement importants. Comme le disait le célèbre M.F.K. Fisher : « On mange d'abord, puis on fait tout le reste. »

La Loi sur la Journée canadienne de l'alimentation nous permettra d'exhausser la cuisine canadienne et les gens qui la font vivre dans le cadre d'une célébration véritablement nationale, de créer un élan et de susciter de la fierté à l'égard de la cuisine et de l'agriculture canadiennes, et de favoriser et de faire croître cette confiance et ce soutien incroyablement importants pour et avec tous ceux qui mangent. Merci beaucoup de m'avoir donné l'occasion de comparaître devant vous aujourd'hui. Je serais heureuse de répondre à vos questions.

La vice-présidente : Merci beaucoup, madame Mackay.

Jeff Stewart, bénévole, Journée canadienne de l'alimentation : J'aimerais parler d'une journée où tout le monde pourra faire ses emplettes, cuisiner et manger des produits canadiens. La Journée des terroirs est un mouvement de Canadiens passionnés qui croient en la promotion de la célébration des aliments canadiens, en la sensibilisation à notre culture alimentaire unique, tout en établissant des liens dans les milieux culinaires et agroalimentaires.

La Journée des terroirs a été créée pour rendre un hommage incroyable aux ingrédients canadiens et aux bonnes gens du réseau alimentaire. En 2003, lorsque les frontières ont été fermées aux exportations de bœuf canadien, des collectivités entières ont été dévastées. Ce fut un désastre pour l'agriculture et l'exportation, mais non pas sur le plan culinaire. Cette initiative a été lancée en 2003 par Anita Stewart, une figure emblématique de notre industrie alimentaire, afin de démontrer le soutien qu'elle apportait aux agriculteurs et aux éleveurs canadiens pendant cette crise. Au cours des années qui ont suivi, la Journée des terroirs est devenue un événement unique, primé, proactif et positif dans le domaine de l'alimentation et de l'agriculture au Canada, un événement qui donne l'occasion aux Canadiens de participer à la célébration de ce que nous sommes, une nation de gourmets. Notre mission consiste à promouvoir activement la croissance et l'étude de la culture alimentaire qui nous distingue comme pays.

Since its humble start, Food Day Canada has grown exponentially and become a respected force for good in the life of Canada. We are innovators, educators and trendsetters. Hundreds of chefs from across the nation are advocates, as are restaurateurs who are on the vanguard of Canadian culinary excellence and represented by a group of active volunteers. As chefs, restaurateurs, academics, producers, events, farmers, organizations, the media and passionate foodies from across Canada, we deeply care about Canadian regional cuisine.

Canadian cuisine is a food of possibilities. It is regional and seasonal, with a dash of our multicultural histories thrown in for good measure — from Maritime lobster, to Québécois tourtière, to Ontario butter tarts. In British Columbia, you might be lucky and find a First Nations feast of bentwood box cooked shellfish. The venerable Yukon Gold potato, another Canadian food innovation, maybe thinly sliced, gratinée with cream and slivers of cloth-bound Quebec cheddar. On the B.C. coast, cedar stakes impale huge wild salmon filets to be fire-roasted over open alder coals. Cold-climate grapes are painstakingly cultivated into world-class wines. Our prairie pulses, barley and wheat feed the world. In the North, caribou and seal accompany wild berries and Arctic char. Coast to coast to coast we have so many authentic culinary possibilities.

Today, this grassroots movement has grown to be what we now know as Food Day Canada. The food life of a nation expresses its collective culture as much as any newspaper, television program or splashy new building. The privilege of being a citizen of this great nation and harvesting some of the finest ingredients on Earth goes hand in hand with the challenge and responsibility of building a dynamic, real-food culture and then celebrating it.

Above all, we believe that in using Canadian ingredients, we celebrate and recognize those who feed and nourish our nation. We support the research and education of Canada's food, agriculture and culture; and we believe in our diversity, reflecting many traditions, history and its evolving nature.

Canada is a diverse and geographically disparate nation from all coasts. Although we are bound by geography and community ties, we are still separated by distance. Food Day Canada, through its presence, both virtually and in person, brings people together to celebrate. Our platform includes online, social media and in-person events. We share a message about the importance

Depuis ses humbles débuts, la Journée des terroirs a connu une croissance exponentielle et est devenue une force positive respectée dans la vie du Canada. Nous sommes des innovateurs, des éducateurs et des lanceurs de tendances. Des centaines de chefs de partout au pays sont des défenseurs, tout comme les restaurateurs qui sont à l'avant-garde de l'excellence culinaire canadienne et qui sont représentés par un groupe de bénévoles dynamiques. Les chefs de cuisine, restaurateurs, universitaires, producteurs, organisateurs d'événements, agriculteurs, organisations, médias et passionnés de cuisine de partout au Canada, nous avons tous à cœur la cuisine régionale canadienne.

La cuisine canadienne offre tout un menu de possibilités. Elle est régionale et saisonnière, avec une touche de notre histoire multiculturelle pour faire bonne mesure — du homard des Maritimes à la tourtière du Québec en passant par les tartelettes au beurre de l'Ontario. En Colombie-Britannique, on peut avoir de la chance et trouver un festin de mollusques cuits dans une boîte de Bentwood des Premières Nations. La vénérable pomme de terre Yukon Gold, une autre innovation alimentaire canadienne, peut être tranchée finement, gratinée avec de la crème et des lamelles de cheddar québécois. Sur la côte de la Colombie-Britannique, des pieux de cèdre empalent d'énormes filets de saumon sauvage pour les rôtir sur des charbons d'aulne à ciel ouvert. Les raisins de climat froid sont cultivés minutieusement pour devenir des vins de classe mondiale. Nos légumineuses, notre orge et notre blé des Prairies nourrissent le monde entier. Dans le Nord, le caribou et le phoque accompagnent les baies sauvages et l'omble chevalier. D'un océan à l'autre, nous avons des tas de possibilités culinaires authentiques.

Aujourd'hui, ce mouvement populaire est devenu ce que nous appelons maintenant la Journée canadienne de l'alimentation. La vie alimentaire d'une nation exprime sa culture collective autant que n'importe quel journal, émission de télévision ou nouvel édifice colossal. Le privilège d'être un citoyen de ce grand pays et de récolter certains des meilleurs ingrédients sur terre va de pair avec le défi et la responsabilité de bâtir une culture dynamique et authentique, et de la fêter ensuite.

Nous croyons par-dessus tout qu'en utilisant des ingrédients canadiens, nous célébrons et reconnaissons ceux et celles qui nourrissent notre nation. Nous appuyons la recherche et l'éducation dans le domaine de l'alimentation, de l'agriculture et de la culture au Canada, et nous croyons en notre diversité, qui reflète de nombreuses traditions, l'histoire et la nature changeante du Canada.

Le Canada est un pays diversifié et géographiquement disparate, et ce, sur toutes les côtes. Malgré l'unité que nous donnent notre géographie et nos liens communautaires, nous sommes toujours séparés par la distance. La Journée canadienne de l'alimentation est une célébration qui rassemble les gens, que ce soit en personne ou en mode virtuel. Notre plateforme

of supporting Canadians while creating multiple local and regional celebrations.

Food Day Canada's call to action is a pledge to shop, cook and dine Canadian. Participants shop locally at restaurants, businesses and farms, cook at home or at the cottage or campsite, and build community by sharing their table while positively sharing messages of delicious celebration and gratitude.

We provide a platform for social media to amplify the collective voices of those embracing Canadian food. The majority of outreach is restaurateurs, chefs, farmers, producers and other influencers with broad national coverage even to the periphery.

Our hope is that having the day nationally established may help create widespread opportunities for Canadians to learn about agriculture and the agri-food system, while we deepen our conversations about food and celebrate our northern bounty.

Since its inception, the past two decades have shown us the importance of food sovereignty, food security and togetherness. We have an approach that demonstrates gratitude for our food system while remembering what is most important to us all: food, family, friends and community.

Thank you. I look forward to questions.

The Deputy Chair: Thank you very much, Mr. Stewart.

We now turn to the question part of this exercise. I'm going to follow on the practice instituted by our chair, Senator Black. I will remind each senator that you have five minutes for your questions, and that includes the answers. If you wish to ask a question, please signal the clerk and signal me. If you're on Zoom, use the "raise hand" function.

The first question is from Senator Deacon of Nova Scotia.

Senator C. Deacon: Thank you, witnesses.

Mr. Stewart, I had the pleasure of meeting your mother in early 2019. She certainly was a force to be reckoned with and had a passion for this topic.

I support Senator Black's efforts in this regard, but I want to understand what you might do with this brand.

comprend des événements en ligne, sur les médias sociaux et en personne. Nous diffusons un message sur l'importance de soutenir les Canadiens tout en créant de multiples célébrations locales et régionales.

L'appel à l'action est un appel à s'engager à acheter, à cuisiner et à consommer des produits canadiens. Les participants font leurs courses localement dans des restaurants, des entreprises et des fermes, cuisinent à la maison ou au chalet ou au camping, et resserrent les liens communautaires en partageant les délices de leur table et des messages en signe de célébration et de gratitude.

Nous offrons une plateforme pour les médias sociaux afin d'amplifier la voix collective de ceux qui adoptent les aliments canadiens. La plupart des activités de sensibilisation sont menées auprès de restaurateurs, de chefs cuisiniers, d'agriculteurs, de producteurs et d'autres influenceurs ayant une vaste couverture nationale, même en périphérie.

Nous espérons que l'établissement de cette journée à l'échelle nationale aidera à créer de vastes occasions pour que les Canadiens en apprennent davantage sur l'agriculture et le réseau agroalimentaire, tout en approfondissant nos conversations sur la nourriture et en fêtant notre abondance nordique.

Depuis sa création, les deux dernières décennies nous ont montré l'importance de la souveraineté alimentaire, de la sécurité alimentaire et de l'unité. Nous avons une approche qui témoigne de notre gratitude pour notre réseau alimentaire tout en nous rappelant ce qui est le plus important pour nous tous, soit la nourriture, la famille, les amis et la collectivité.

Merci. Je suis prêt à répondre à vos questions.

La vice-présidente : Merci beaucoup, monsieur Stewart.

Passons maintenant à la partie questions. Je vais suivre la pratique établie par notre président, le sénateur Black. Je rappelle à chaque sénateur qu'il dispose de cinq minutes pour poser ses questions, ce qui comprend le temps des réponses. Si vous voulez poser une question, faites-nous signe, à la greffière et à moi. Si vous utilisez Zoom, appuyez sur la fonction « main levée ».

La première question vient du sénateur Deacon, de la Nouvelle-Écosse.

Le sénateur C. Deacon : Merci aux témoins.

Monsieur Stewart, j'ai eu le plaisir de rencontrer votre mère au début de 2019. Elle était certainement une force avec laquelle il fallait compter et elle était passionnée par ce sujet.

J'appuie les efforts du sénateur Black à cet égard, mais je veux comprendre ce que vous pourriez faire avec cette image de marque.

Farm to fork is full of challenges for farmers, producers and innovators. We need to focus on increasing value-added products in this country, which is what this does. It asks how we heighten our food products to the greatest of value. We have to ensure that everybody in the food system is making more and more money, which is a critical element to our food security. They have to be prosperous.

I want to have you look forward and say: Okay, you're building this brand through a lot of activities. How might this brand be used to advance the prosperity of those within our food system at an increasing level over time?

That's to each of our witnesses, if you could speak to that, please. I think it's an important element of what you're doing, namely, using the brand to make lives better 365 days of the year.

Mr. Stewart: I'm happy to start, and perhaps Crystal can jump in afterwards.

It's our dream to have at least one day — I mean, I would have a dream of every day, but at least one day — where, nationally, we make it impossible to ignore the culinary agriculture and cultural food contributions that sustain our lives as Canadians in our bountiful north. We want this as much now as when this all began 20 years ago. As a family, the estate of Anita Stewart, we are completely committed.

Senator Black: The first-ever food policy in Canada was announced on June 17, 2019. The Minister of Agriculture and Forestry talked about “a new Canada brand” and “buy Canadian.”

In answer to Senator Deacon's question, I hope that the establishment of food day in Canada, working in concert with the many volunteers of Food Day Canada, will raise the pride and confidence that many of us have — and many more of us need to have — in the food that we produce in Canada, not only for our own domestic use but for international and folks abroad as well.

Certainly, it's in all our best interests to know, know more about and love the food that we see on our shelves every day. Working in concert with “buy Canadian” campaigns, Senator Deacon, I think this is an opportunity for us all. Thank you.

Ms. Mackay: I think celebrations like this, choosing Canadian options, is good for our economy and for everybody in the food system; and then the concept of building trust and support as a backbone of where we need to continue to grow

De la ferme à l'assiette, les agriculteurs, les producteurs et les innovateurs doivent relever de nombreux défis. Nous devons nous concentrer sur l'augmentation des produits à valeur ajoutée au Canada, et c'est ce que fait ce projet de loi. Il demande comment nous pouvons accroître la valeur de nos produits alimentaires. Nous devons nous assurer que tous les intervenants du réseau alimentaire gagnent de plus en plus d'argent, ce qui est un élément essentiel de notre sécurité alimentaire. Ils doivent être prospères.

Je veux que vous songiez à l'avenir, au-delà des nombreuses activités que vous prévoyez pour rehausser cette image de marque. Comment peut-on utiliser cette image de marque pour favoriser de plus en plus la prospérité des gens au sein de notre réseau alimentaire au fil du temps?

Ma question s'adresse à chacun de nos témoins. Pourriez-vous nous en parler, s'il vous plaît? Je pense que c'est un élément important de ce que vous faites, c'est-à-dire utiliser la marque pour améliorer des vies 365 jours par année.

M. Stewart : Je veux bien commencer, et peut-être que Mme Mackay pourra intervenir par la suite.

Nous rêvons d'avoir au moins un jour — ce serait formidable si c'était tous les jours, mais au moins un jour — où, à l'échelle nationale, il sera impossible de ne pas tenir compte des contributions de l'agriculture culinaire et des aliments culturels qui font vivre les Canadiens dans cette corne d'abondance que nous offre le Nord. Nous le voulons tout autant aujourd'hui que lorsque tout cela a commencé il y a 20 ans, et notre famille, la succession d'Anita Stewart, y est résolument engagée.

Le sénateur Black : La toute première politique alimentaire au Canada a été annoncée le 17 juin 2019. La ministre de l'Agriculture a parlé d'une nouvelle image de marque du Canada et d'une politique d'achat de produits canadiens.

Pour répondre à la question du sénateur Deacon, j'espère que la création d'une journée de l'alimentation au Canada, de concert avec les nombreux bénévoles de la Journée des terroirs, suscitera la fierté et la confiance que bon nombre d'entre nous ont — et que beaucoup d'autres devraient avoir — à l'égard des aliments que nous produisons au Canada, non seulement pour notre propre usage national, mais aussi pour les gens d'autres pays.

Il y va de notre intérêt à tous d'apprendre à connaître et à aimer les aliments que nous voyons tous les jours dans nos épiceries. Je pense que travailler de concert avec les campagnes « Achetez canadien », sénateur Deacon, est une occasion pour nous tous. Merci.

Mme Mackay : Je pense que des célébrations comme celle-ci, le choix de produits canadiens, sont de bonnes choses pour notre économie et pour tout le monde dans le réseau alimentaire. Aussi, le renforcement continu d'un climat de confiance et de

support for Canadian foods, starting right at the farm and working all the way through to the restaurant.

Senator Wetston: I have a two-part question, if I may. I'm not sure who might want to answer it. Potentially, Senator Black.

I'm always a bit concerned about having another day legislated. I'm not suggesting that it's a great concern, but I would ask whether or not one of the reasons for this is to find greater support for the sector from the perspective of government intervention, contributions, subsidies, et cetera. I'm not saying that in any way to minimize the importance and quality of the sector and what it contributes. We are fortunate as a country, obviously, to have many aspects of the benefits that we get from the agriculture and food industries.

The second part of that question is that I look at this sector in an economic way in which we have producers and consumers, and I look at the welfare transfers that have occurred in this sector over many years between consumers and producers. I'm wondering whether or not having a legislated food day — which may be a very good idea — can also represent issues of sustainability and food security, as well as challenges associated with the sector, including food pricing, et cetera.

Would you have any comments on that generally? I realize it's an open-ended question, and I'm happy for any of the witnesses, including Senator Black, to try and address that. Thank you.

Senator Black: Thank you very much. The food day in Canada bill is designed to be a federally supported recognition of Food Day Canada, but I can assure you it's not meant to cost Canadian taxpayers anything, and that's the big difference. The true point of the food day in Canada bill is to unite Canadians from coast to coast to coast. So it raises that awareness, Senator Wetston, in the height of the growing season, to celebrate our farmers, producers, restaurateurs, grocery retailers and chefs.

Certainly, the impact would be immense, and as you note, I think it will raise the issues of sustainability and food sovereignty. It's an economic driver; we know that. I noted the statistic that approximately 7.4% of Canada's GDP is agriculturally derived; so that's one area. The impact would also include awareness and understanding. I hope that has partially answered your question.

Mr. Stewart: If I could add, having a day like food day in Canada would create space. By that I mean it would be creating space in people's minds and at people's tables to share some of these great stories and celebrate what we have as a bounty here

soutien en vue de la promotion des aliments canadiens est une assise fondamentale, de la ferme jusqu'au restaurant.

Le sénateur Wetston : J'ai une question à deux volets, si vous me le permettez. Je ne sais pas qui voudrait répondre, le sénateur Black, peut-être.

Je suis toujours un peu préoccupé par le fait qu'une autre journée soit prévue par la loi. Ce n'est pas un gros souci, mais je me demande si une des raisons qui nous pousse à cela n'est pas de trouver un meilleur soutien pour le secteur du point de vue de l'intervention gouvernementale, des contributions, des subventions, etc. Je ne dis pas cela pour minimiser l'importance et la qualité du secteur et de sa contribution. Notre pays a la chance d'avoir de nombreux atouts dans le domaine de l'agriculture et des industries alimentaires.

La deuxième partie de la question, c'est que je songe à ce secteur sous une optique économique, c'est-à-dire que nous avons des producteurs et des consommateurs, et je pense aux transferts d'aide sociale qui se sont produits entre eux au fil des ans. Je me demande si la tenue d'une journée de l'alimentation prévue par la loi — ce qui par ailleurs est peut-être une très bonne idée — peut également représenter des questions de durabilité et de sécurité alimentaire, ainsi que des défis associés au secteur, notamment en ce qui a trait au prix des aliments.

Avez-vous des commentaires généraux à ce sujet? Je me rends compte qu'il s'agit d'une question ouverte, et je me contenterai d'avoir une réponse, que ce soit de la part d'un témoin ou du sénateur Black. Merci.

Le sénateur Black : Merci beaucoup. Le projet de loi sur la Journée canadienne de l'alimentation vise à reconnaître la Journée des terroirs à l'échelle fédérale, mais je peux vous garantir qu'il n'est pas censé coûter le moindre sou au contribuable canadien, et c'est là la grande différence. Le véritable objectif du projet de loi consiste à unir les Canadiens d'un océan à l'autre. Il s'agit de sensibiliser les gens, sénateur Wetston, au plus fort de la saison de croissance, pour célébrer nos agriculteurs, nos producteurs, nos restaurateurs, nos épiciers et nos chefs cuisiniers.

Les répercussions seraient certainement énormes et, comme vous l'avez fait remarquer, je pense que ça soulèvera des questions de durabilité et de souveraineté alimentaire. C'est un moteur économique, nous le savons. J'ai rappelé qu'environ 7,4 % du produit intérieur brut du Canada provient de l'agriculture; c'est donc un aspect. L'impact inclurait également la sensibilisation et la compréhension. J'espère que cela répond à votre question, ne serait-ce qu'en partie.

M. Stewart : Si vous me permettez d'ajouter quelque chose, une journée comme la Journée canadienne de l'alimentation créerait de l'espace. Je veux dire un espace dans l'esprit et à la table des gens pour échanger de bonnes histoires et célébrer ce

in Canada, but it is also creating space in time for conversations about educating people in Canada and educating others about some of the great things that we have in Canada, at the same time as we create space to have some, perhaps, difficult conversations sometimes about food in Canada. Maybe we can look at better ways to ensure Canadian food sovereignty or Canadian food security, which are all things that mesh with our food system and things that we should be talking about if we want to make life better for people.

Senator Oh: I'd like to recognize Senator Black for the initiative of taking things one step further to make this important day.

As we know, the agriculture sector employs over 2.1 million people from coast to coast. It's very important to celebrate a Canadian food day but also the exports and the employing of 2.1 million people. The food day will let us celebrate locally, regionally, from coast to coast, but I had an idea that I just want to share and to get comments from the witnesses. We have missions all around the world. I have been travelling and studying Canadian agriculture and the different departments, especially the Department of Agriculture. We could also establish a Canadian food day overseas at our missions around the world. The brand of Maple Leaf Foods is always a bestseller around the world; it's a recognized brand name.

I was thinking of expanding the Canadian food day to a few missions first and gradually expanding it to become a well-known brand name of Canadian food day. People will love it. We could tell the world how much we have and what we can offer from coast to coast, from sea to land. Almost anything the world produces, we have here in Canada. That would also help exports of agriculture and food from Canada. We are the fifth-largest country in the world in terms of agriculture and production.

Can I have the witnesses, including Senator Black, give me some idea or comments? Thank you.

Senator Black: Thank you for that question, Senator Oh. I think that's best answered by the volunteers who are involved on a day-to-day basis, being Mr. Stewart and Ms. Mackay, but I think your suggestion is a wonderful one. That group of volunteers needs to further pursue that, going down the road.

Increasing the awareness around the world of food in Canada and the good food that we grow is absolutely critical as we increase our reach and work to achieve what was put out in the Barton Report a number of years ago to increase our exports around the world. Thank you very much, and I'll leave it to the other two witnesses.

que nous avons comme richesse ici au Canada. Ce serait un espace pertinent et opportun pour avoir des conversations sur l'éducation des gens et sur les grands atouts de notre pays, voire aussi pour toucher des thèmes parfois difficiles sur l'alimentation au Canada. Nous pourrions peut-être chercher de meilleures façons de veiller à la souveraineté alimentaire ou à la sécurité alimentaire du Canada, qui sont des volets de notre système alimentaire dont nous devrions parler si nous voulons améliorer la vie des gens.

Le sénateur Oh : Je tiens à remercier le sénateur Black d'avoir pris l'initiative de faire un pas de plus pour marquer cette journée importante.

Comme nous le savons, le secteur agricole emploie plus de 2,1 millions de personnes d'un océan à l'autre. Il est très important de célébrer une journée canadienne de l'alimentation, mais aussi nos exportations et l'emploi de 2,1 millions de personnes. La Journée de l'alimentation nous permettra de célébrer à l'échelle locale, régionale et nationale, mais j'aimerais simplement avancer une idée. Nous avons des missions partout dans le monde. J'ai voyagé et j'ai étudié l'agriculture canadienne et les différents ministères, en particulier celui de l'Agriculture. Nous pourrions également établir une journée canadienne de l'alimentation dans nos missions partout dans le monde. La marque Maple Leaf Foods se vend toujours très bien dans le monde; c'est une marque reconnue.

Je songeais à instituer la Journée de l'alimentation dans quelques missions d'abord et à l'étendre progressivement pour en faire une marque bien connue à l'étranger. Les gens en seront ravis. Nous pourrions dire au monde ce que nous avons et ce que nous pouvons offrir d'un bout à l'autre du pays. Nous avons presque tout ce que le monde produit ici, au Canada. L'initiative aiderait aussi à exporter des produits agricoles et alimentaires du Canada. Nous sommes le cinquième pays au monde pour ce qui est de l'agriculture et de la production.

Est-ce que les témoins, y compris le sénateur Black, peuvent me donner une idée ou des commentaires? Merci.

Le sénateur Black : Je vous remercie de cette question, sénateur Oh. Je pense que les bénévoles sont les mieux placés pour y répondre, c'est-à-dire M. Stewart et Mme Mackay, mais je pense que votre suggestion est excellente. Ce groupe de bénévoles devrait se pencher là-dessus.

Il est absolument essentiel d'accroître la sensibilisation à l'échelle mondiale à l'égard des aliments au Canada et des bonnes choses que nous cultivons à mesure que nous élargissons nos marchés et que nous nous efforçons d'atteindre les objectifs énoncés dans le rapport Barton, il y a quelques années, pour accroître nos exportations dans le monde entier. Merci beaucoup. Je vais laisser la parole aux deux autres témoins.

Ms. Mackay: I would love to speak to that. Thank you so much, Senator Oh. I think that's an amazing idea. We have a few examples of expats — Canadians who are in other places — who have chimed in and shared on social media to say something like, "Hi. I sourced Canadian pork today to share as part of Food Day Canada." It absolutely has the foundations. We started it to make sure people here at home are aware and supportive of Canadian food ingredients, but it would be a great rally cry, globally. I love your concept of starting in a couple of centres and then literally taking it to the world. Really great.

Mr. Stewart: I like the idea, too. I am very supportive of any way that we can shout it from the rooftops that we have some of the most amazing food here in Canada. We can feed the world. We have those abilities if you look at the Prairies and some of the great foods, whether you're talking about big brands or lesser-known brands. We have great food safety. We have great food security.

I was talking with a centre up in Whitehorse where they're doing food innovation and helping new entrepreneurs in the food business to develop. They're now shipping Grandma Treesaw's Bannock recipe internationally, all over the world. There are many different examples of great food entrepreneurs who just need that little bit of a push to get over the edge, to get their exports known or to become known generally as coming from this great food nation that we have. We know we have a great food nation, and I completely agree with you, Senator Oh, that the rest of the world needs to know that, too.

Senator Cotter: Thank you to the witnesses, including Senator Black, for this presentation. I'm certainly supportive of the idea of a national food day, but I have two maybe different types of questions. So much of Canada benefits from the work of the people who are applying their trades in the agriculture sector and from my province of Saskatchewan. In many ways, the economy of Saskatchewan was built on agriculture, so this is a matter of some significance for them regionally, as well as nationally.

My first question builds on that of Senator Oh. What ideas might there be or could we create to take a kind of strategic advantage of a national food day? His example, which seemed to me to be attractive, is to have the Government of Canada engaged in a celebration of Canadian agriculture and food at every embassy in the world on a Canadian food day, so that we have a strategic and coordinated approach to all of this. That's the first question. What are the strategic benefits?

Mme Mackay : J'aimerais bien en parler. Merci beaucoup, sénateur Oh. Je pense que c'est une idée incroyable. Nous avons quelques exemples d'expatriés — des Canadiens qui se trouvent ailleurs — qui se sont exprimés sur les médias sociaux avec des phrases dans le genre : « Bonjour. J'ai acheté du porc canadien aujourd'hui pour le partager dans le cadre de la Journée des terroirs du Canada. » L'idée est parfaitement bien fondée. Nous l'avons adoptée pour commencer par nous assurer que les gens ici au pays connaissent et appuient les ingrédients alimentaires canadiens, mais ce serait un grand cri de ralliement à l'échelle mondiale. J'adore votre idée de commencer dans quelques centres pour ensuite le présenter littéralement au monde entier. Vraiment excellent.

M. Stewart : J'aime l'idée, moi aussi. Je suis tout à fait favorable à ce que nous puissions crier sur tous les toits que nous avons certains des aliments les plus extraordinaires au Canada. Nous pouvons nourrir le monde. Nous avons ces capacités si vous songez aux Prairies et à certains des excellents aliments, qu'il s'agisse de grandes marques ou de marques moins connues. Nous offrons une excellente salubrité et une excellente sécurité alimentaires.

Je discutais avec un centre à Whitehorse qui fait de l'innovation alimentaire et aide les nouveaux entrepreneurs du secteur à se développer. Ils expédient maintenant la recette de bannock de Grandma Treesaw partout dans le monde. Il y a de nombreux exemples de grands entrepreneurs du secteur alimentaire qui ont simplement besoin d'un petit coup de pouce pour se démarquer, pour faire connaître leurs exportations ou pour se faire connaître en général comme venant de cette grande nation alimentaire que nous avons. Nous savons que nous avons une grande nation alimentaire, et je suis tout à fait d'accord avec vous, sénateur Oh, pour dire que le reste du monde doit aussi le savoir.

Le sénateur Cotter : Je remercie les témoins, y compris le sénateur Black, de leur exposé. J'appuie certainement l'idée d'une journée nationale de l'alimentation, mais j'ai deux questions de nature différente. Une grande partie du Canada profite du travail des gens qui exercent leur métier dans le secteur agricole de ma province, la Saskatchewan. À bien des égards, l'économie de la Saskatchewan a été bâtie sur l'agriculture, et c'est donc une question qui revêt une certaine importance pour eux à l'échelle régionale et nationale.

Ma première question fait suite à celle du sénateur Oh. Quelles idées pourrions-nous avoir ou imaginer pour tirer un avantage stratégique d'une journée nationale de l'alimentation? Son exemple, qui m'a semblé intéressant, est que le gouvernement du Canada participe à une célébration de l'agriculture et de l'alimentation canadiennes dans toutes les ambassades du monde à l'occasion de la Journée canadienne de l'alimentation, afin que nous ayons une approche stratégique et coordonnée. C'est ma première question. Quels sont les avantages stratégiques?

Second, and this seems to me to be equally important and it may be valuable to hear a specific support. Agriculture is a joint jurisdiction in Canada. I'm presuming that the Canadian provinces and their agriculture departments or ministries are supportive, but I think it would be helpful to know that. It would be helpful to know what can be done in partnership not just with farmers and other food producers but with provincial governments for whom agriculture is an equally significant aspect of their mandates and their provinces' economies. Thanks.

Senator Black: Thank you very much. I will answer that second question first and point out that on behalf of Food Day Canada over the last couple of years, and in honour of Anita Stewart, I've reached out to each province, both the premier and the Minister of Agriculture, in a letter to encourage them to recognize them on Food Day Canada on the long weekend in August. I'm delighted to tell you that I've heard back from many. Some I don't hear back from, but I know the organizers, Ms. Mackay and Mr. Stewart, hear back as well. I'm pleased to share with you that many if not all provinces do something, Senator Cotter. I agree it's a joint endeavour between the federal, provincial and municipal governments. I'm also pleased to tell you that many municipal governments undertake recognition initiatives.

With respect to the strategic benefits, I'm aware that Anita Stewart had so many ideas in her mind, and I know she got many of those ideas across to people like Ms. Mackay, her family and me, actually, and I think we have nowhere to go but up with respect to how we can achieve greater things here in Canada and beyond. Thanks.

Ms. Mackay: I would add the way the concept is built means the day can be as small as an individual buying local food, something with a Canadian flag, or it can be done regionally, municipally, provincially, nationally, and, to Senator Oh's point, globally. The concept of setting up at embassies, so people around the world could celebrate at the same time to elevate the day is built in. An act like this would just help make that happen.

[Translation]

Senator Petitclerc: Thank you very much for all your work, Senator Black, not only on this bill, but on the ground. I know it's very much appreciated. We can see that today with the feedback we're getting.

[English]

It's always difficult to ask a lot of questions on these bills, because the way I see it, that type of bill where we choose a day and celebrate is an opportunity. This bill will provide

Deuxièmement, l'agriculture étant une question de compétence conjointe au Canada, il me semble qu'il faudrait compter sur l'appui explicite des provinces. Je présume que leurs ministères de l'Agriculture respectifs seront d'accord, mais il serait à mon avis utile de le savoir. Il serait bon de savoir ce qui peut être fait en partenariat non seulement avec les agriculteurs et les autres producteurs d'aliments, mais aussi avec les gouvernements provinciaux pour lesquels l'agriculture est un aspect tout aussi important de leur mandat et de l'économie de leur province. Merci.

Le sénateur Black : Merci beaucoup. Je vais d'abord répondre à la deuxième question et souligner qu'au nom de la Journée des terroirs, au cours des deux dernières années, et en l'honneur d'Anita Stewart, j'ai communiqué par lettre avec chaque province, le premier ministre et le ministre de l'Agriculture, afin de les encourager à leur rendre hommage à l'occasion de la Journée des terroirs la longue fin de semaine d'août. Je suis ravi de vous dire qu'ils m'ont répondu en grand nombre. Certains ne l'ont pas fait, mais je sais que les organisateurs, Mme Mackay et M. Stewart, en ont eu des nouvelles d'eux. Sénateur Cotter, je suis heureux de vous dire que beaucoup de provinces, voire toutes, font quelque chose. Je conviens qu'il s'agit d'une initiative conjointe des paliers fédéral, provinciaux et municipaux. Je suis également heureux de vous dire que de nombreuses administrations municipales entreprennent des initiatives de reconnaissance.

En ce qui concerne les avantages stratégiques, je sais qu'Anita Stewart avait énormément d'idées en tête, et je sais qu'elle en a transmis un grand nombre à des gens comme Mme Mackay, sa famille et moi, en fait. Je pense que tout ce que nous avons à faire, c'est d'améliorer la façon dont nous pouvons réaliser de grandes choses ici au Canada et ailleurs. Merci.

Mme Mackay : J'ajouterais que le concept même signifie que la journée peut se limiter simplement à une personne qui achète des aliments locaux, quelque chose qui porte le drapeau canadien, ou qu'elle peut se dérouler à l'échelle régionale, municipale, provinciale, nationale et, pour revenir à ce que disait le sénateur Oh, mondiale. L'idée de le faire dans les ambassades, de sorte que les gens du monde entier pourraient célébrer en même temps pour rehausser la journée, est intégrée. Une loi comme celle-ci ne ferait qu'aider à atteindre cet objectif.

[Français]

La sénatrice Petitclerc : Merci beaucoup, sénateur Black, pour tout votre travail, non seulement pour ce projet de loi, mais aussi sur le terrain. Je sais que c'est très apprécié. Nous le voyons aujourd'hui avec les commentaires que nous recevons.

[Traduction]

Il est toujours difficile de poser beaucoup de questions sur ces projets de loi, parce que, selon moi, ce genre de projet de loi qui nous amène à choisir une journée et à célébrer est une

opportunities, and then, it's up to the stakeholders, the provinces and the organizations to make it happen and to make it into something.

My question is about momentum. I want to hear your perspectives, all of you and Senator Black, because I know that you work on the ground with the people. In the last two years, while going through the challenges of this pandemic, I have a feeling that — and it's just a feeling, so that's why I want your perspectives — it forced a lot of us to go back to our kitchens and cook, and it inspired many to buy more local products. Is this an opportunity, as we talk about “building back better,” to use that momentum, and could that day, that bill, be used to leverage that momentum? Am I reading this correctly? Do you have something to say about the idea that there is actually a bit of a momentum when it comes to food in Canada that we should build on that and that this be a part of that?

The Deputy Chair: Senator Black?

Senator Black: Thank you very much, I was hoping to hear from the volunteers, and —

Senator Petitclerc: Yes, of course.

Senator Black: I will say I think the pandemic, as I've said in the past, has created an opportunity for us, to go back to the kitchen and learn more about the food we eat and where it comes from. We see that outside of this initiative as well, absolutely. This day will provide another opportunity to expand that awareness and education for all of us.

Mr. Stewart: I completely agree with the momentum comment. The pandemic has forced everyone to think about cooking for themselves and getting out of restaurants, and they've started to pay more attention to where the food comes from and elements of the food system.

Food Day Canada certainly helps that, but there are other elements creating momentum as well. Because we've been separated for the last two years, there's momentum now to get back together. People want to have gatherings, go out and celebrate, because we've had two years of deferred celebrations. That's part of the momentum, but there is another bit of momentum that's happening as well. As we look around the world, we see conflict is creating issues for agriculture in other parts of the world. Canada's food system is solid, and it's available. As Ukrainian wheat, for example, becomes less available, Canadian wheat will become more available. This momentum is going to continue and may even be amplified over the course of the next few months or years.

occasion. Le projet de loi offrira des possibilités, puis il appartiendra aux parties prenantes, aux provinces et aux organisations d'en faire quelque chose.

Ma question porte sur la dynamique. Je veux savoir ce que vous en pensez, vous tous et le sénateur Black, parce que je sais que vous travaillez sur le terrain avec les gens. Ces deux dernières années, alors que nous relevions les défis de la pandémie, j'ai l'impression — et ce n'est qu'un sentiment, alors c'est pour cette raison que je veux connaître votre point de vue — qu'elle a forcé beaucoup d'entre nous à retourner à la cuisine et à cuisiner, et elle a incité bon nombre de gens à acheter plus de produits locaux. Est-ce une occasion, alors que nous parlons de « rebâtir en mieux », d'utiliser cet élan, et est-ce qu'on pourrait utiliser ce jour-là, le projet de loi, pour mettre à profit cet élan? Mon interprétation est-elle exacte? Avez-vous autre chose à ajouter au sujet de l'idée voulant qu'il y a en fait un certain élan en ce qui concerne l'alimentation au Canada sur lequel nous devrions nous appuyer et que ceci en fait partie?

La vice-présidente : Sénateur Black?

Le sénateur Black : Merci beaucoup. J'espérais entendre ce que les bénévoles avaient à dire et...

La sénatrice Petitclerc : Oui, bien sûr.

Le sénateur Black : Je dirais que la pandémie, comme je l'ai déjà mentionné, nous a donné l'occasion de retourner dans la cuisine et d'en apprendre davantage sur les aliments que nous mangeons et d'où ils proviennent. Nous le voyons aussi en dehors de cette initiative, tout à fait. Cette journée nous donnera à tous une autre occasion d'accroître la sensibilisation et l'éducation.

M. Stewart : Je suis tout à fait d'accord avec le commentaire sur la dynamique. La pandémie nous a tous forcés à penser à cuisiner pour nous-mêmes et à sortir des restaurants, et nous avons commencé à porter plus d'attention à la provenance des aliments et aux éléments du système alimentaire.

La Journée des terroirs est de toute évidence utile à cet égard, mais il y a d'autres éléments qui créent un élan, une dynamique. Étant donné que nous avons été séparés ces deux dernières années, il y a maintenant un élan pour revenir ensemble. Les gens veulent se réunir, sortir et célébrer, parce que nous avons eu deux années de célébrations différées. Cela fait partie de l'élan, mais il y en a un autre qui se produit également. Lorsque nous regardons ce qui se passe dans le monde, nous constatons que les conflits créent des problèmes pour l'agriculture dans d'autres régions du monde. Le système alimentaire du Canada est robuste et disponible. Au moment où le blé ukrainien, par exemple, devient moins disponible, le blé canadien le deviendra plus. Cet élan va se poursuivre et pourrait même s'amplifier au cours des prochains mois ou des prochaines années.

The Deputy Chair: I think it's nice the champion racer asked about momentum.

I'm going to squeeze a question in for myself here quickly. I come from the City of Edmonton. Alberta celebrates Heritage Day on the August long weekend, and in Edmonton, we have an enormous outdoor festival of international cuisine where Canadians represent four dozen different ethnocultural traditions and have a giant festival of food in our largest park. I note with a little concern that your group of people — how should I put this — is not exactly reflective of the demographic diversity in our country. I'm wondering what you can tell me about efforts to make sure we celebrate the real richness of Canadian cuisine, which is that we're able to draw on the food traditions of mother countries from around the world. In Edmonton, this weekend is a celebration of that diversity, and I'm wondering what you could tell me about how you're going to make your event reflect that same diversity.

Ms. Mackay: If I may, I'll start on that one. Thank you so much for asking that. I didn't get to cover it in my five minutes, but if you think about the over 150 restaurant partners that are already part of Food Day Canada, there's definitely a lot of diversity. We have a number of First Nation chefs, and then internationally, chefs might cook those recipes, but they're using Canadian ingredients now, and that's really exciting. We're going to hear from some farmers in the second panel, but we're seeing Canadian farmers grow ingredients that meet the needs of people from other countries who are either new to Canada or just want to cook from some other place.

I love when there's an existing event like the one you're describing in Edmonton, and we can put that food-day-in-Canada flag on it to say we're celebrating food from other countries, but it's grown right here at home.

It's absolutely an opportunity to grow that kind of thinking, because Canada is already a multicultural place of food. We enjoy food from all around the world, but we're saying, "Let's use Canadian ingredients to cook those amazing recipes that you bring from your country."

The Deputy Chair: I'd like to stress that these are Canadians. This is the food of Canada. In Edmonton, the food of Canada is donairs, green onion cakes, pho and perogies. That is Edmonton food, so I want to underline that point. I don't know if anybody else wants to respond to that.

La vice-présidente : Je pense que c'est bien que la championne de course ait posé une question sur l'élan.

Je vais rapidement poser une question. Je viens d'Edmonton. L'Alberta célèbre la Fête du patrimoine pendant la longue fin de semaine d'août. À Edmonton, nous avons un énorme festival extérieur de cuisine internationale où des Canadiens représentent quatre douzaines de traditions ethnoculturelles différentes et tiennent un festival gastronomique géant dans notre plus grand parc. Je note avec un peu d'inquiétude que votre groupe — comment dire — ne reflète pas exactement la diversité démographique de notre pays. Je me demande ce que vous pouvez me dire au sujet des efforts que nous déployons pour nous assurer de célébrer la richesse réelle de la cuisine canadienne, c'est-à-dire que nous sommes en mesure de puiser dans les traditions alimentaires des mères patries du monde entier. À Edmonton, cette fin de semaine est une célébration de cette diversité, et je me demande ce que vous pourriez me dire quant à ce que vous allez faire pour que votre événement reflète cette même diversité.

Mme Mackay : Si vous me le permettez, je vais commencer. Merci beaucoup d'avoir posé cette question. Je n'ai pas eu l'occasion d'en parler dans mes cinq minutes, mais si vous pensez aux plus de 150 restaurants partenaires qui font déjà partie de la Journée des terroirs, il y a manifestement beaucoup de diversité. Nous avons plusieurs chefs issus des Premières Nations et, à l'échelle internationale, les chefs cuisiniers pourraient apprêter ces plats, à la différence qu'ils utilisent maintenant des ingrédients canadiens, et c'est vraiment formidable. Nous allons entendre certains agriculteurs dans le deuxième groupe, mais nous voyons des agriculteurs canadiens cultiver des ingrédients qui répondent aux besoins de gens d'autres pays qui sont nouveaux au Canada ou qui veulent simplement cuisiner des plats d'ailleurs.

J'adore quand il y a un événement comme celui que vous décrivez à Edmonton, et que nous pouvons y mettre le drapeau de la Journée canadienne de l'alimentation pour dire que nous célébrons des aliments d'autres pays, mais cultivés ici même, chez nous.

C'est véritablement une occasion de développer ce genre de réflexion, parce que le Canada est déjà un lieu multiculturel de l'alimentation. Nous aimons les aliments du monde entier, mais nous disons : « Utilisons des ingrédients canadiens pour apprêter ces plats extraordinaires que vous apportez de votre pays. »

La vice-présidente : Je tiens à souligner qu'il s'agit de Canadiens. C'est l'alimentation canadienne. À Edmonton, les aliments du Canada sont les donairs, les tartes aux oignons verts, le pho et les pérogies. Ce sont des aliments d'Edmonton, alors je tiens à le souligner. Je ne sais pas si quelqu'un d'autre veut ajouter quelque chose.

Mr. Stewart: I'm mindful of time, but I do want to mention that this is really about ingredients as opposed to being about specific recipes or methodologies. Looking at Canadian food, it's an evolution, and as people come to Canada, as people build our culture in Canada, it's always changing, and it's evolving.

If you look at the food culture in Canada from 50 years ago and you look at the food culture from this past year, or what it may be going forward, it's always evolving. That's the amazing thing about Food Day Canada, it allows for space, discussion and education around this evolution and expansion.

Senator Black: I will end by saying that I'd like to learn more about green onion cakes.

The Deputy Chair: They are the food of Edmonton.

Senator Black: But I will say that food is part of our past, our present and our future, and we can learn a lot about the history of our country through our ancestors, and what people today are eating.

Anyway, we can incorporate the Food Day Canada banner, and Food Day in Canada or day in these events. I think it is tremendous. Thanks.

Senator Marwah: Thank you, Senator Black and the witnesses. It is great to hear your views on this topic. Senator Black, I am very supportive of a food day, I think it's a great idea.

My question doesn't pertain directly to food day, but it's a broader question, and I would love to have your thoughts on it. It's something I often wonder about. Canada has a great representation of equality, safety, and that applies to the food industry as well. Have we leveraged the opportunities to increase the value-added content of our food chain, or are we just focusing entirely on the raw materials? It seems that we could do a lot more by increasing the value-added content and increasing the profit accruing to both farmers and the food industry, but I don't see enough processes that we could implement, whether it's in seeds or in food. I know a lot of other countries take that product and increase the value-added content, and sell it at triple the price. So why can't we do that at home?

Senator Black: I will start that answer, and I couldn't agree with you more, Senator Marwah. I think that is one of my thrusts over the next 15 years in the Red Chamber, that I will work on.

M. Stewart : Je sais que le temps file, mais je tiens à mentionner qu'il s'agit en fait d'ingrédients plutôt que de recettes ou de méthodologies précises. Les aliments canadiens évoluent, et à mesure que des gens viennent au Canada, à mesure qu'ils bâtissent notre culture au Canada, elle change constamment, et elle évolue.

Si vous regardez la culture alimentaire au Canada d'il y a 50 ans et que vous regardez la culture alimentaire de la dernière année, ou ce qu'elle pourrait être à l'avenir, elle est en constante évolution. C'est ce qu'il y a de merveilleux à propos de la Journée des terroirs. Elle permet l'espace, la discussion et l'éducation autour de cette évolution et de cette expansion.

Le sénateur Black : Je termine en disant que j'aimerais en savoir plus sur les tartes aux oignons verts.

La vice-présidente : Ce sont les aliments d'Edmonton.

Le sénateur Black : Mais je dirais que la nourriture fait partie de notre passé, de notre présent et de notre avenir, et nous pouvons en apprendre beaucoup sur l'histoire de notre pays par nos ancêtres, et sur ce que les gens d'aujourd'hui mangent.

Quoi qu'il en soit, nous pouvons intégrer la bannière de la Journée des terroirs et la bannière de la Journée canadienne de l'alimentation à ces événements. Je pense que c'est formidable. Merci.

Le sénateur Marwah : Je remercie le sénateur Black et les témoins. C'est formidable d'entendre votre point de vue sur ce sujet. Sénateur Black, je suis tout à fait en faveur d'une journée de l'alimentation. Je crois que c'est une excellente idée.

Ma question ne porte pas directement sur la journée de l'alimentation, mais elle est plus vaste, et j'aimerais savoir ce que vous en pensez. Je me pose souvent des questions à ce sujet. Le Canada est très bien représenté sur le plan de l'égalité et de la sécurité, ce qui s'applique également à l'industrie alimentaire. Avons-nous tiré parti des occasions d'accroître le contenu à valeur ajoutée de notre chaîne alimentaire, ou nous concentrons-nous uniquement sur les matières premières? Il me semble que nous pourrions faire beaucoup plus en augmentant le contenu à valeur ajoutée et en augmentant les profits pour les agriculteurs et l'industrie alimentaire, mais je ne vois pas assez de procédés que nous pourrions mettre en œuvre, que ce soit dans les semences ou dans les aliments. Je sais que beaucoup d'autres pays prennent ce produit et augmentent son contenu à valeur ajoutée, puis le vendent au triple du prix. Pourquoi ne pouvons-nous pas le faire chez nous?

Le sénateur Black : Je vais commencer à répondre, et je suis tout à fait d'accord avec vous, sénateur Marwah. Je pense que c'est l'une des orientations sur lesquelles je vais travailler au cours des 15 prochaines années à la Chambre rouge.

I know that our organizations across Canada, the national organizations and provincial organizations, are asking those same questions. They are wanting to work with our government and with provincial governments to do just that, to take the commodity and increase the value of it, rather than send it out and buy back the upscale product. I look forward to further work in that regard, and further support from the federal government and the Minister of Agriculture to do just that. If we can do that, we can meet and work towards those targets that the Barton Report and many of the other task forces that have taken place over the last number of years, strive to undertake. Thank you.

Senator Marwah: Senator Black, if I could make one comment on that. I think you're absolutely right, Senator Black, because if we don't really do something with the value-added process, we effectively become a modern-day colony, whereby we export our raw material and import finished product. That's what colonialism is all about. We have to start to get value-added content in Canada rather than relying on imports of those things based on our exports, with which we can do a lot better. I wish you luck.

Ms. Mackay: I would add that I couldn't agree more. Getting our food processing sector excited about sourcing Canadian ingredients and creating those value-added is really important. I've been having these conversations for a long time, and I remember speaking with Canadian processors 10 or 15 years ago who were very hesitant to use the made-in-Canada brand as part of their product, because they like the opportunity to buy cheap ingredients, quite frankly, from other jurisdictions. Getting their buy in and having them see the opportunities and the value of having ingredients grown close to home is also really powerful.

The Deputy Chair: Thank you very much, everybody.

Senator Klyne: I have a question for each person on the panel here. My first question is for Ms. Howell. The farm-to-table philosophy has been very helpful for educating Canadians on where their food comes from and the steps in between, and I think it's something we need to continue to focus on for future generations. It's been a tough couple years for the restaurant industry, and the hospitality industry in general. As a restaurateur, what would the establishment of a Food Day in Canada mean to you and the hospitality sector of Canada, generally?

The Deputy Chair: Senator Klyne, may I point out that Ms. Howell hasn't testified yet? She is speaking on the second panel.

Senator Klyne: I'm sorry, I thought that was who was just speaking. Sorry. Can I go to Mr. Monchuk?

Je sais que nos organisations partout au Canada, les organisations nationales et provinciales, se posent les mêmes questions. Elles veulent travailler avec notre gouvernement et avec les gouvernements provinciaux pour faire exactement cela, c'est-à-dire prendre le produit et en augmenter la valeur, plutôt que de l'envoyer et de racheter le produit haut de gamme. J'ai hâte de poursuivre le travail à cet égard et d'obtenir l'appui du gouvernement fédéral et de la ministre de l'Agriculture à cette fin. Si nous y parvenons, nous pourrions atteindre les objectifs que le rapport Barton et de nombreux autres groupes de travail des dernières années s'efforcent d'atteindre. Merci.

Le sénateur Marwah : Sénateur Black, j'aimerais faire un commentaire à ce sujet. Je pense que vous avez tout à fait raison, parce que si nous ne faisons pas vraiment quelque chose avec le processus de valeur ajoutée, nous devenons effectivement une colonie moderne, où nous exportons notre matière première et importons le produit fini. C'est la définition même du colonialisme. Nous devons commencer à obtenir du contenu à valeur ajoutée au Canada plutôt que de dépendre des importations de ces produits en fonction de nos exportations, ce qui nous permettrait de faire beaucoup mieux. Je vous souhaite bonne chance.

Mme Mackay : J'ajouterais que je suis tout à fait d'accord. Il est très important de susciter l'enthousiasme de notre secteur de la transformation des aliments à l'égard de l'approvisionnement en ingrédients canadiens et de la création de ces produits à valeur ajoutée. J'ai ces conversations depuis longtemps, et je me souviens d'avoir parlé avec des transformateurs canadiens il y a 10 ou 15 ans qui hésitaient beaucoup à utiliser la marque « Fait au Canada » pour leur produit, parce qu'ils aiment très franchement avoir la possibilité d'acheter des ingrédients bon marché d'autres pays. Il est aussi très motivant d'obtenir leur adhésion et de leur faire voir les possibilités et la valeur d'avoir des ingrédients cultivés localement.

La vice-présidente : Merci beaucoup à tous.

Le sénateur Klyne : J'ai une question pour chaque membre du groupe. Ma première question s'adresse à Mme Howell. La philosophie de la ferme à la table a été très utile pour informer les Canadiens sur la provenance de leurs aliments et sur les étapes intermédiaires, et je pense que c'est une chose sur laquelle nous devons continuer de nous concentrer pour les générations futures. Les deux dernières années ont été difficiles pour l'industrie de la restauration et pour celle de l'accueil en général. Puisque vous êtes restauratrice, que signifierait la création d'une Journée canadienne de l'alimentation pour vous et pour le secteur de l'accueil du Canada, en général?

La vice-présidente : Sénateur Klyne, puis-je signaler que Mme Howell n'a pas encore témoigné? Elle fait partie du deuxième groupe de témoins.

Le sénateur Klyne : Je suis désolé, je croyais qu'elle venait tout juste de parler. Désolé. Puis-je passer à M. Monchuk?

The Deputy Chair: Mr. Monchuk hasn't testified yet either.

Senator Klyne: Well, I have one for the celebrity here, the proposer of the bill. How about that?

The Deputy Chair: Senator Black is definitely here.

Senator Klyne: I see him now, thank you. Senator Black, thank you for being here, and for championing this bill. There's no region in this country that doesn't depend on its agricultural sectors, whether it's wheat, grains, lentils or fall crop farming, beef production, dairy farming or living off the land. Canadian food products sustain all Canadians, and on many accounts, we feed the world. This bill celebrates that fact. Can you tell me what, specifically, you hope the creation of Food Day in Canada will result in and your vision is? To achieve your vision for this bill, will it require collaboration of federal, provincial and territorial food and agriculture ministries and Indigenous partners? Is it simply an exercise in raising awareness and celebrating Canadian food products, or are there other goals you hope to achieve?

Senator Black: Thank you, Senator Klyne, for that question, my vision for the Food Day in Canada act is to build upon the work that the Food Day Canada folks are doing so that we can celebrate a day, from farm to fork, in Canada once a year — or more, obviously — but once a year through a Food Day in Canada celebrations across the country.

As a vision, I see the idea that it will bring people together from coast to coast to coast. Ms. Mackay and Mr. Stewart talked about the celebrations. Whether it's at home or at my cottage, or whether it's something larger in the city of Edmonton, tagging along with something in the city of Edmonton or beyond. It will require, and has required collaboration among all orders of government, and I'm pleased to say, and as Ms. Mackay pointed out, they have seen work being done and recognition at the federal, provincial and local levels on this day for the last number of years. The stats that she shared with us with respect to the number of hits, the media, the media outreach, et cetera, is tremendous. I think that also shows the collaboration with the media as well. Thank you.

The Deputy Chair: Thank you all very much. I want to thank our witnesses, Senator Rob Black, Ms. Mackay, and Mr. Stewart. I would like to thank you very much for taking part today and putting up with some of the technical challenges of doing a Senate hearing this way. Your assistance with this bill is very much appreciated.

La vice-présidente : M. Monchuk n'a pas encore témoigné non plus.

Le sénateur Klyne : Eh bien, j'en ai une pour la célébrité du jour, le parrain du projet de loi. Qu'en pensez-vous?

La vice-présidente : Le sénateur Black est ici, cela ne fait aucun doute.

Le sénateur Klyne : Je le vois maintenant, merci. Sénateur Black, je vous remercie d'être ici et de défendre le projet de loi. Il n'y a pas une seule région du pays qui ne dépende pas de ses secteurs agricoles, qu'il s'agisse du blé, des céréales, des lentilles, de la culture d'automne, de la production bovine, de la production laitière ou de vivre de la terre. Les produits alimentaires canadiens soutiennent tous les Canadiens et, à bien des égards, nous nourrissons le monde. Votre projet de loi célèbre ce fait. Pouvez-vous me dire précisément ce que vous attendez de la création de la Journée canadienne de l'alimentation et quelle est votre vision? Pour réaliser votre vision du projet de loi, faudra-t-il la collaboration des ministères fédéral, provinciaux et territoriaux de l'alimentation et de l'agriculture ainsi que des partenaires autochtones? S'agit-il simplement d'un exercice de sensibilisation et de célébration des produits alimentaires canadiens, ou y a-t-il d'autres objectifs que vous espérez atteindre?

Le sénateur Black : Merci, sénateur Klyne, de votre question. Ma vision pour la loi sur la Journée canadienne de l'alimentation est de faire fond sur le travail que font les gens de la Journée des terroirs pour que nous puissions célébrer une journée au Canada, une fois par année, de la ferme à l'assiette — ou plus, évidemment —, mais une fois par année, dans le cadre des célébrations de la Journée canadienne de l'alimentation d'un bout à l'autre du pays.

Je vois cela comme une vision qui va rassembler les gens d'un océan à l'autre. Mme Mackay et M. Stewart ont parlé des célébrations. Que ce soit à la maison ou à mon chalet, ou qu'il s'agisse de quelque chose de plus grand à Edmonton, en même temps que quelque chose dans la ville d'Edmonton ou au-delà. Il faudra, et il a fallu, une collaboration entre tous les ordres de gouvernement, et je suis heureux de dire, comme Mme Mackay l'a souligné, qu'ils ont vu du travail se faire et qu'ils ont été reconnus aux niveaux fédéral, provincial et local ces dernières années. Les statistiques qu'elle nous a communiquées au sujet du nombre de visites, des médias, de la sensibilisation des médias, et cetera, sont extraordinaires. Je pense que cela témoigne également de la collaboration avec les médias. Merci.

La vice-présidente : Merci beaucoup à tous. Je tiens à remercier nos témoins, le sénateur Rob Black, Mme Mackay et M. Stewart. Je tiens à vous remercier beaucoup de votre présence aujourd'hui et d'avoir relevé certains des défis techniques liés à la tenue d'une audience du Sénat de cette façon. Votre aide à l'égard de ce projet de loi est très appréciée.

For our second panel, we'll hear from Cherilyn Jolly-Nagel, who is a grain farmer from Saskatchewan and the host of Food Day Canada's Instagram in 2021; Clinton Monchuk, a grain and chicken farmer from Saskatchewan, an executive director of Farm & Food Care Saskatchewan; and Ms. Sal Howell, who is the proprietor of the River Café and Deane House in Calgary, Alberta. I want to thank our Western guests for getting up rather early in the morning to do this with us.

Cherilyn Jolly-Nagel, Director, Western Canadian Wheat Growers Association: Good morning, everyone, and thank you for the invitation to be here and share my support for establishing Food Day Canada. My name is Cherilyn Jolly-Nagel, and I'm tuning in today from my family farm near Mossbank, Saskatchewan. For more than 100 years, my family has been farming this land, and we are so proud to be raising two daughters, and several nieces and nephews, in a community supported by agriculture. On our farm we grow green lentils, canola, durum wheat, sometimes chickpeas and sometimes barley. We also have land that is seeded to grass and alfalfa for animal feed.

For the most part, much of what I grow is destined for the export market. I don't sell what I grow at farmers' markets and I don't package up our grains in smaller bags with the beautiful family logo for the grocery store. My customers are grain companies whose customers are foreign markets.

For example, my lentils are destined for India. Our durum wheat heads south across the U.S. border or overseas to Italy. Our canola gets shipped to China or is processed here in Saskatchewan and then shipped as oil.

Senator Black mentioned the Barton Report in which the recommendation is to increase our exports. Much of the discussion in the first session was around adding value to those exports, and I couldn't agree more.

Most of what I grow is considered "bulk commodities," which doesn't have the same flair as the yummy food descriptions that Mr. Stewart bragged about earlier. In light of this, it would be easy to detach myself from the food conversation. Of course, I grow food, but I am only one link in the value chain that brings food to the kitchen table. Standing between me, the farmer and the consumer is an enormous transportation system, a processing system — which was also discussed this morning — and a marketing department for each individual food company.

Every year on our farm, we grow enough canola for 1.8 million litres of canola oil and we grow enough durum, on average, for more than 40 million servings of pasta. So I rely on export markets, but I need the trust and support of Canadians to

Pour notre deuxième groupe de témoins, nous entendrons Cherilyn Jolly-Nagel, productrice de céréales de la Saskatchewan et hôte de l'Instagram de la Journée des terroirs du Canada en 2021; Clinton Monchuk, producteur de céréales et de poulet de la Saskatchewan, directeur général de Farm & Food Care Saskatchewan; et Mme Sal Howell, propriétaire du River Café et de la Deane House à Calgary, en Alberta. Je tiens à remercier nos invités de l'Ouest de s'être levés si tôt pour nous rencontrer.

Cherilyn Jolly-Nagel, directrice, Western Canadian Wheat Growers Association : Bonjour à tous. Je vous remercie de m'avoir invitée à vous faire part de mon appui à la création de la Journée canadienne de l'alimentation. Je m'appelle Cherilyn Jolly-Nagel et je suis à l'écoute aujourd'hui depuis ma ferme familiale près de Mossbank, en Saskatchewan. Depuis plus de 100 ans, ma famille cultive ces terres, et nous sommes très fiers d'élever deux filles et plusieurs neveux et nièces dans une collectivité soutenue par l'agriculture. Nous cultivons des lentilles vertes, du canola, du blé dur, parfois des pois chiches et parfois de l'orge. Nous avons aussi des terres qui sont ensemencées en graminées et en luzerne destinées à l'alimentation animale.

La plus grande partie de ce que je cultive est destinée au marché d'exportation. Je ne vends pas ce que je cultive dans les marchés fermiers et je n'emballe pas nos céréales dans des petits sacs avec le magnifique logo familial pour les vendre à l'épicerie. Mes clients sont des sociétés céralières dont les clients sont des marchés étrangers.

Par exemple, mes lentilles sont destinées à l'Inde. Notre blé dur traverse la frontière américaine ou se rend en Italie. Notre canola est expédié en Chine ou transformé ici, en Saskatchewan, puis expédié sous forme d'huile.

Le sénateur Black a mentionné le rapport Barton, dans lequel on recommande d'accroître nos exportations. Une bonne partie de la discussion de la première séance portait sur l'ajout de valeur à ces exportations, et je suis tout à fait d'accord.

La plus grande partie de ce que je cultive est considérée des « marchandises en vrac », ce qui n'a pas le même attrait que les jolies descriptions d'aliments dont M. Stewart a parlé avec fierté plus tôt. Dans ce contexte, il serait facile de me détacher de la conversation sur l'alimentation. Bien sûr, je cultive des aliments, mais je ne suis qu'un maillon de la chaîne de valeur qui amène les aliments à la table de cuisine. Entre moi, l'agriculteur et le consommateur se trouvent un énorme système de transport, un système de transformation — dont il a aussi été question ce matin — et un service de commercialisation pour chaque entreprise alimentaire.

Chaque année, dans notre ferme, nous cultivons suffisamment de canola pour produire 1,8 million de litres d'huile de canola et nous cultivons suffisamment de blé dur, en moyenne, pour produire plus de 40 millions de portions de pâtes. Je compte

grow and thrive. Rules, regulations and food trends have a tremendous impact on me as a farmer, and I work hard to influence those where I can.

For many years now, I have worked hard to find creative ways to connect with consumers here in Canada and around the world. Senator Oh mentioned the Maple Leaf brand. Maple Leaf Foods is branded around the world and carries with it a renowned reputation for quality. From my experience, especially pre-COVID, Canadians take that brand for granted.

I've spoken to many audiences and given presentations about my farm and about the modern agricultural practices that we use to grow safe, healthy food. I have been a guest on countless podcasts. I have gone into schools to educate students and teachers about life on the farm. Through organizations like Farm & Food Care, we have trained other Canadian farmers on how to engage with consumers and calm the fears that we see exacerbated on social media. As a speaker and as host of Canada's Farm Show, I have a platform to share amazing stories of the food system that we have here in Canada.

Finding new ways to introduce farmers to the world is fun and rewarding. I am so proud of our industry, and with initiatives like Food Day Canada, we will continue to build trust and confidence in Canadian-grown food.

It would mean a lot to me as a farmer to have a day dedicated to food in Canada, as one more way to build relationships with fellow Canadians and share with them the amazing stories of how their food makes its way to our restaurants and kitchen tables.

I want Canadians to know that their food is grown by people who really care for the land. I want Canadians to know that their food is safe. As a farmer who sells to the export market, I have to worry about the rules and regulations set forth by many different government bodies, including ours here in Canada. I welcome any chance I get to have an impact on the impressions Canadians have of the agriculture industry.

Thank you so much for the time today. I look forward to hearing your questions and comments.

donc sur les marchés d'exportation, mais j'ai besoin de la confiance et du soutien des Canadiens pour croître et prospérer. Les règles, les règlements et les tendances alimentaires ont une incidence énorme sur moi comme agricultrice, et je travaille fort pour les influencer lorsque je le peux.

Depuis de nombreuses années, je travaille d'arrache-pied pour trouver des façons créatives de communiquer avec les consommateurs au Canada et partout dans le monde. Le sénateur Oh a parlé de la marque Maple Leaf. Les Aliments Maple Leaf est une marque que l'on trouve partout dans le monde et dont la réputation de qualité n'est plus à faire. D'après mon expérience, surtout avant la COVID-19, les Canadiens tiennent cette marque pour acquise.

Je me suis adressée à de nombreux auditoires et j'ai fait des exposés sur ma ferme et sur les pratiques agricoles modernes que nous utilisons pour produire des aliments sains et salubres. J'ai été invitée à d'innombrables balados. J'ai visité des écoles pour parler aux élèves et aux enseignants de la vie à la ferme. Par l'entremise d'organisations comme Farm & Food Care, nous avons formé d'autres agriculteurs canadiens sur la façon de communiquer avec les consommateurs et d'apaiser les craintes qui sont exacerbées dans les médias sociaux. À titre de conférencière et d'hôtesse du Canada's Farm Show, j'ai une tribune pour raconter des histoires étonnantes sur le système alimentaire que nous avons au Canada.

Trouver de nouvelles façons de présenter les agriculteurs au monde est amusant et gratifiant. Je suis très fière de notre industrie, et grâce à des initiatives comme la Journée canadienne de l'alimentation, nous continuerons de bâtir la confiance dans les aliments cultivés au Canada.

Ce serait très important pour moi, comme agricultrice, d'avoir une journée consacrée à l'alimentation au Canada, car ce serait une façon de plus d'établir des relations avec les Canadiens et de leur raconter comment leurs aliments se rendent à nos restaurants et à nos tables.

Je veux que les Canadiens sachent que leurs aliments sont cultivés par des gens qui prennent vraiment soin de la terre. Je veux que les Canadiens sachent que leurs aliments sont salubres. À titre d'agricultrice qui vend sur le marché de l'exportation, je dois m'inquiéter des règles et des règlements établis par de nombreux organismes gouvernementaux, y compris les nôtres ici au Canada. Je me réjouis de toute occasion que j'ai d'avoir une influence sur les impressions que les Canadiens ont de l'industrie agricole.

Merci beaucoup du temps que vous nous avez accordé aujourd'hui. J'ai hâte d'entendre vos questions et vos commentaires.

Clinton Monchuk, Executive Director, Farm & Food Care Saskatchewan: Hi, everyone. Thank you very much for having me testify for Bill S-227, An Act to establish Food Day in Canada.

Along with my position as Executive Director of Farm & Food Care Saskatchewan, I'm also involved with a family farm outside the small town of Lanigan, Saskatchewan, where, together with my brother, we own and operate a grain farm and table egg business that spans 4,400 acres or — for those of you unfamiliar with that area — roughly the playing area of 4,400 football fields. Similar to Ms. Jolly-Nagle's family, our family has been farming on this land for well over 100 years. God willing, it will be in our family for another 100 years or more.

Farm & Food Care Saskatchewan has a membership that spans every commodity in the province of Saskatchewan, along with rural municipalities, processing companies, the Government of Saskatchewan and many other agri-businesses. This ties into the conversation of the full value chain of agriculture. Our mandate is to ensure that consumers understand not only where their food comes from but how farmers and ranchers are growing this food in this country.

Fewer than 3% of Canadians have a direct tie to a farm or ranch in this country, which means there are a lot of questions out there from consumers about what we're doing and why we do it. Through a variety of programs with Farm & Food Care and our partnerships with others, we aim to engage Canadians in conversations about how their food is grown, along with the modern technologies that are used to grow this food. Initiatives like Canadian Food Focus or FarmFood360 are literally reaching out and engaging with millions of Canadians every month.

Bill S-227, food day in Canada, is yet another initiative that aims to not only promote Canadian food but also the hundreds of thousands of farmers and ranchers in this country who put their heart and soul into what they do. I think you can attest to Ms. Jolly-Nagle's testimony that it really is a part of us and what we do.

We know there's a lot of misinformation about food that's floating around either through social media or some of the conversations that I know you all have had in the past about food. I can truthfully testify to you today that I have never met a farmer or rancher who wasn't proud or passionate about the food they're producing on their own farms.

Clinton Monchuk, directeur général, Farm & Food Care Saskatchewan : Bonjour à tous. Merci beaucoup de m'avoir invité à témoigner au sujet du projet de loi S-227, Loi instituant la Journée canadienne de l'alimentation.

En plus de mon poste de directeur général de Farm & Food Care Saskatchewan, je travaille également dans une ferme familiale à l'extérieur de la petite ville de Lanigan, en Saskatchewan, où, avec mon frère, nous possédons et exploitons une ferme céréalière et une entreprise d'œufs de consommation qui s'étend sur 4 400 acres ou — pour ceux d'entre vous qui ne connaissent pas cette région — à peu près l'aire de jeu de 4 400 terrains de football. Comme la famille de Mme Jolly-Nagel, la nôtre exploite cette terre depuis plus de 100 ans. Si Dieu le veut, ce sera dans notre famille pendant encore au moins 100 ans.

Farm & Food Care Saskatchewan compte des membres qui représentent tous les produits de la province de la Saskatchewan, ainsi que des municipalités rurales, des entreprises de transformation, le gouvernement de la Saskatchewan et de nombreuses autres entreprises agroalimentaires. Cela nous ramène à la question de l'ensemble de la chaîne de valeur de l'agriculture. Notre mandat est de veiller à ce que les consommateurs comprennent non seulement d'où proviennent leurs aliments, mais aussi comment les agriculteurs et les éleveurs les produisent au Canada.

Moins de 3 % des Canadiens ont un lien direct avec une ferme ou un ranch au pays, ce qui signifie que les consommateurs se posent beaucoup de questions sur ce que nous faisons et pourquoi nous le faisons. Grâce à divers programmes de Farm & Food Care et à nos partenariats avec d'autres, nous visons à faire participer les Canadiens à des conversations sur la façon dont leurs aliments sont cultivés, ainsi que sur les technologies modernes utilisées pour le faire. Des initiatives comme Canadian Food Focus ou FarmFood360 tendent littéralement la main à des millions de Canadiens et les sensibilisent chaque mois.

Le projet de loi S-227, loi sur la Journée canadienne de l'alimentation, est une autre initiative qui vise à promouvoir non seulement les aliments canadiens, mais aussi les centaines de milliers d'agriculteurs et d'éleveurs canadiens qui mettent tout leur cœur et toute leur énergie dans ce qu'ils font. Je pense que vous pouvez confirmer le témoignage de Mme Jolly-Nagel selon qui cela fait vraiment partie intégrante de qui nous sommes et de ce que nous faisons.

Nous savons qu'il y a beaucoup de désinformation sur les aliments qui circule dans les médias sociaux ou dans certaines des conversations que vous avez eues par le passé sur le sujet. Je peux vous dire en toute franchise aujourd'hui que je n'ai jamais rencontré un éleveur ou un agriculteur qui n'était pas fier des aliments qu'il produit dans sa propre ferme ou qui n'en était pas passionné.

The backbone of every successful country has always been the ability to feed their own people. This country has been truly blessed to have an abundance of land and natural resources to do exactly that.

Creating opportunities to speak to Canadians about food advances a better understanding of what's grown right here at home and the pride in this great agriculture industry. I've had the privilege to host and be a part of numerous farm tours, including hosting Mr. Stewart's mom, Anita, at a farm tour here in Saskatchewan. Every tour results in everyone knowing a little bit more about farming, food production and ranching, and this creates more pride in what we have here in this country. The stronger appreciation results in positive posts and comments that echo throughout the country with these different individuals.

I've always said that if I had an endless supply of funding at Farm & Food Care, I'd invite all 40 million Canadians to my farm to tour and show them exactly what I do. We all know that's not going to happen. My fingers are crossed for funding in the future, but I don't think that will be a possibility. Instead, we need opportunities like food day in Canada to create these conversations to speak louder and prouder about Canadian food.

I want to thank the Senate for the opportunity to speak today in favour of Bill S-227, food day in Canada. I ask that every senator here listening should feel free to ask questions and hopefully support this bill. Thank you.

Sal Howell, Founder and Proprietor, River Café, as an individual: Thank you very much for the invitation to participate in this process to support Bill S-227, designating Food Day in Canada.

I'm very honoured to be here today. Food Day Canada, in its simplest form, is a celebration of eating — the most universal experience that connects us all. By creating a designated day to celebrate Canada's ingredients, we acknowledge all the people who grow and produce good food in this country, and we shine a light on the importance and value of our local food systems.

I am a restaurateur and the proprietor of River Café in Calgary, Alberta, for over 30 years. Our hospitality cultivates connection. Dining is a cultural event, and restaurants are a modern salon leading the conversation in areas of food, ecology, sustainability and environmental stewardship.

L'épine dorsale de tout pays prospère a toujours été la capacité de nourrir sa propre population. Notre pays a vraiment la chance d'avoir une abondance de terres et de ressources naturelles pour faire précisément cela.

En créant des occasions de parler aux Canadiens des avancées dans le domaine de l'alimentation, nous leur permettons de mieux comprendre ce qui est cultivé ici même au pays et la fierté de cette grande industrie agricole. J'ai eu le privilège d'être l'hôte de nombreuses visites de fermes et de participer à de telles visites, y compris accueillir la mère de M. Stewart, Anita, lors d'une visite d'une ferme ici, en Saskatchewan. Chaque visite permet à tout le monde d'en apprendre un peu plus sur l'agriculture, la production alimentaire et l'élevage, ce qui accroît la fierté à l'égard de ce que nous avons ici au Canada. Cette appréciation accrue se traduit par des messages et des commentaires positifs qui résonnent partout au pays auprès de ces personnes.

J'ai toujours dit que si j'avais un financement illimité à Farm & Food Care, j'inviterais les 40 millions de Canadiens à visiter ma ferme et je leur montrerais exactement ce que je fais. Nous savons tous que cela ne se produira pas. Je me croise quand même les doigts pour obtenir du financement à l'avenir, mais je ne pense pas que ce sera possible. Au lieu de cela, nous avons besoin d'occasions comme la Journée canadienne de l'alimentation pour susciter ces conversations afin de parler plus fort et plus fièrement des aliments canadiens.

Je tiens à remercier le Sénat de me donner l'occasion de parler aujourd'hui en faveur du projet de loi S-227, loi sur la Journée canadienne de l'alimentation. Je demande à tous les sénateurs qui nous écoutent de ne pas hésiter à poser des questions et, je l'espère, d'appuyer ce projet de loi. Merci.

Sal Howell, fondatrice et propriétaire, River Café, à titre personnel : Merci beaucoup de m'avoir invitée à participer à ce processus pour appuyer le projet de loi S-227, instituant la Journée canadienne de l'alimentation.

Je suis très honorée d'être ici aujourd'hui. La Journée des terroirs, dans sa forme la plus simple, est une célébration de l'alimentation, l'expérience la plus universelle qui nous unit tous. En désignant une journée pour célébrer les ingrédients du Canada, nous rendons hommage à tous les gens qui cultivent et produisent de bons aliments chez nous, et nous mettons en lumière l'importance et la valeur de nos systèmes alimentaires locaux.

Je suis restauratrice et propriétaire du River Café à Calgary, en Alberta, depuis plus de 30 ans. Notre accueil cultive les liens. La restauration est un événement culturel, et les restaurants sont un salon moderne où se fait la conversation dans les domaines de l'alimentation, de l'écologie, de la durabilité et de l'intendance environnementale.

We make very deliberate and conscious choices about how we source and prepare local ingredients, and we champion growers and producers who care for the land as a renewable resource.

Our restaurant is a very small community of passionate food professionals that includes chefs, bakers, hosts, cooks, servers, managers and sommeliers who are all dedicated and deeply committed to local, seasonal Canadian ingredients.

This community is part of a much broader food community that includes local producers, growers, farmers, ranchers, distillers, brewers and fermenters to name a few. We also connect to the culinary community of chefs and restaurateurs in our city and across the country. We share ideas, we influence each other, and we all feed people.

I want to acknowledge Anita Stewart, the founder of Food Day Canada, for many of these connections. It was Ms. Stewart who put the words “Canadian cuisine” together more than anybody I know. Through her life’s work, Ms. Stewart brought Canadian cuisine champions together in common pursuit of advocating and educating eaters and consumers about the quality of our country’s edible bounty.

I think Food Day Canada has the opportunity to become the occasion to celebrate our country’s rich culinary and cultural diversity through the simple invitation to shop, cook and dine Canadian and share those experiences, all food experiences, all recipes and stories.

We have participated in a Food Day Canada celebration at our restaurant since the beginning, and we have watched it grow into a strong and very proud movement. The affiliated Good Food Innovation Awards sponsored by the University of Guelph have inspired many chefs and restaurateurs, just like us, to take up the challenge and ask the question, “How local can we be?” And the results from restaurant menus across the country have shown an extraordinary exploration of regional ingredients and has demonstrated an exciting culinary innovation. These menus have been shared on social media and covered by journalists, and this fuels a constant consumer curiosity and engagement.

This engagement is an essential part of the ongoing education and awareness for the local food movement. The simple act of identifying the provenance of ingredients on restaurant menus sparks conversation, invites curiosity to learn something new, to share stories. It demonstrates respect and makes an invaluable connection to the farm or geographical region, providing an

Nous faisons des choix délibérés et conscients quant à la façon dont nous nous approvisionnons et préparons les ingrédients locaux, et nous défendons les producteurs qui prennent soin de la terre à titre de ressource renouvelable.

Notre restaurant est une très petite communauté de professionnels passionnés de l’alimentation qui comprend des chefs, des boulangers-pâtisseries, des hôtes, des cuisiniers, des serveurs, des gestionnaires et des sommeliers qui sont tous dévoués et profondément engagés envers les ingrédients canadiens locaux et saisonniers.

Cette communauté fait partie d’une communauté alimentaire beaucoup plus vaste qui comprend des producteurs, des cultivateurs, des agriculteurs, des éleveurs, des distillateurs, des brasseurs et des fermenteurs locaux, pour n’en nommer que quelques-uns. Nous tissons également des liens avec la communauté culinaire de chefs et de restaurateurs de notre ville et de partout au pays. Nous échangeons des idées, nous nous influençons les uns les autres et nous nourrissons tous les gens.

Je tiens à remercier Anita Stewart, fondatrice de la Journée des terroirs, pour bon nombre de ces liens. C’est Mme Stewart qui a réuni les mots « cuisine canadienne » plus que qui que soit d’autre que je connais. Dans le cadre de son travail de toute une vie, Mme Stewart a réuni des champions de la cuisine canadienne dans le but commun de défendre la qualité des produits comestibles de notre pays auprès des consommateurs et de les renseigner.

Je pense que la Journée des terroirs est l’occasion de célébrer la riche diversité culinaire et culturelle de notre pays en invitant simplement les gens à magasiner, à cuisiner et à manger des produits canadiens et à faire part de ces expériences, de leurs expériences culinaires, de toutes leurs recettes et de tous leurs récits.

Nous avons participé à une célébration de la Journée des terroirs dans notre restaurant depuis le début, et nous avons vu ce mouvement devenir très fort et très fier. Les Good Food Innovation Awards de l’Université de Guelph ont inspiré de nombreux chefs et restaurateurs, tout comme nous, à relever le défi et à poser la question suivante : « Comment pouvons-nous prôner l’achat local? » Les résultats des menus des restaurants partout au pays ont illustré une exploration extraordinaire des ingrédients régionaux et démontré une innovation culinaire fantastique. Ces menus ont été diffusés sur les médias sociaux et couverts par les journalistes, ce qui alimente la curiosité et l’engagement constants des consommateurs.

Cet engagement est un élément essentiel de l’éducation et de la sensibilisation continues pour le mouvement de l’alimentation locale. Le simple fait d’indiquer la provenance des ingrédients sur les menus des restaurants stimule la conversation, pique la curiosité pour apprendre quelque chose de nouveau, pour partager des histoires. Il est une preuve de respect et établit un

opportunity to highlight the stories of the people behind the food, where it is grown and how.

This in turn has helped build demand for local at the market and helped the viability of small farms and growers. It builds pride and priority to choose local and to choose grown in Canada.

Anita Stewart exemplified her mantra, “Canada IS food and the world is richer for it,” by exploring and promoting Canadian food culture and by amplifying the voices of the Canadian food community. Though her focus was food, her mission and philosophy were to connect the people with the land and with each other while actively promoting the growth and study of our distinctly Canadian food culture.

This work is not over, and there is so much more to do. Food day in Canada as a day of celebration would indeed continue to shine a light, invite gratitude and pride, raise valuable awareness in support of our local food communities and for the people who work hard to feed us now and into the future.

Thank you for having me and I look forward to your questions.

Senator Klyne: Ms. Howell, thank you for your comments here. The farm-to-table philosophy has been very helpful for educating Canadians on where their food comes from and the steps in between. It’s something we need to continue to focus on for future generations, and I always think about the blue cow and success of marketing and how that can bring attention to Canadian foods.

It’s been a couple of tough years for the restaurant industry. As a restaurateur, what would the establishment, with this bill, of food day in Canada mean to you and the hospitality sector of Canada? How will it complement the already-established Food Day Canada?

Ms. Howell: Thank you for that. It has been a couple of rough years, but we’re here. Food day in Canada, as it would highlight all the things that we’ve talked about, gives an opportunity to engage more consumers in the idea of local food, Canadian food.

We make decisions every day about what we choose to buy to eat. Our decisions can have an impact. We know, from our operations over many decades, that we can use sustainability as a decision-making tool. It affects all our purchasing. Some of

lien inestimable avec la ferme ou la région géographique, ce qui donne l’occasion de mettre en lumière les histoires des gens qui se cachent derrière les aliments, où ils sont cultivés et comment ils le sont.

Cela a contribué à la création d’une demande locale sur le marché et à la viabilité des petites fermes et des petits producteurs. Choisir des produits locaux et des produits cultivés au Canada est une source de fierté et une priorité.

Anita Stewart a incarné son mantra, « Le Canada se distingue par son apport alimentaire et toute la planète en bénéficie », en faisant l’exploration et la promotion de la culture alimentaire canadienne et en faisant entendre les voix de la communauté alimentaire canadienne. Même si elle se concentrait sur la nourriture, sa mission et sa philosophie consistaient à établir des liens entre les gens et la terre, tout en faisant activement la promotion de la croissance et de l’étude de notre culture alimentaire distinctement canadienne.

Ce travail n’est pas terminé, et il reste encore beaucoup à faire. La Journée canadienne de l’alimentation, à titre de journée de célébration, continuerait effectivement d’attirer l’attention, de susciter la gratitude et la fierté, de sensibiliser les gens à l’appui de nos communautés alimentaires locales et des gens qui travaillent fort pour nous nourrir aujourd’hui et demain.

Je vous remercie de m’avoir invitée et je suis prête à répondre à vos questions.

Le sénateur Klyne : Madame Howell, je vous remercie de vos commentaires. La philosophie de la ferme à la table a été très utile pour renseigner les Canadiens sur la provenance de leurs aliments et sur les étapes intermédiaires. C’est une chose sur laquelle nous devons continuer de nous concentrer pour les générations futures. D’ailleurs, je pense toujours à la vache bleue et au succès de la commercialisation ainsi qu’à la façon dont cela peut braquer les projecteurs sur les aliments canadiens.

Les deux dernières années ont été difficiles pour l’industrie de la restauration. En votre qualité de restauratrice, que signifierait pour vous et pour le secteur de l’hôtellerie au Canada l’établissement, grâce à ce projet de loi, d’une journée canadienne de l’alimentation? En quoi complètera-t-elle la Journée des terroirs déjà établie?

Mme Howell : Merci. Les deux dernières années ont été difficiles, mais nous sommes ici. La Journée canadienne de l’alimentation, qui mettrait en lumière tout ce dont nous avons parlé, donne l’occasion à un plus grand nombre de consommateurs de s’intéresser aux aliments locaux, aux aliments canadiens.

Nous prenons chaque jour des décisions sur ce que nous choisissons d’acheter pour manger. Nos décisions peuvent avoir un impact. Nous savons, grâce à nos activités menées sur de nombreuses décennies, que nous pouvons utiliser la durabilité

those days, like this opportunity of a day to highlight, allow us to continue to have more conversations. There are many people who can come to our restaurant and just dine and not be very engaged in that. So highlighting a national day may invite the curiosity and questions leading to more conversations and to influencing purchasing decisions at the supermarket, at the farmers' market. We know that consumer demand can change the supply and definitely bring viability to our industry.

Senator Klyne: I have another question for Mr. Monchuk.

Mr. Monchuk, your organization is a coalition of many different groups in the agriculture sector. Have the calls for a food day in Canada been universal? Has anyone suggested different methods, other methods, for raising awareness? What else can the federal government do to support Canadian agriculture?

Mr. Monchuk: In my conversations with the different commodity groups, absolutely everyone is in favour of food day in Canada. I have not heard any organization dissent from that. In terms of other opportunities, of course, we're always looking for opportunities to have more engagement with Canadian consumers and abroad, too. There are also conversations happening with those who are purchasing our products either in the United States or across the oceans.

Yes, we're always looking for opportunities. In terms of support from the governments, the Government of Saskatchewan is a huge, huge supporter of building trust in the public. We do have opportunities as well through the Government of Canada to partner with different programs, like their agri-competitive program with which we are partnering as well. There is some strong support, senator.

Senator C. Deacon: Thank you to our witnesses. Compelling testimony.

I want to speak to the issue of trust. Certainly, when Ms. Jolly-Nagel was speaking — well, each of you actually — the word “trust” kept coming to mind. We must really cherish that in this era. Our colleague Senator Simons spoke powerfully about the disinformation, misinformation and “mal-information” that's coming into our organizations on various topics today. Trust is crucial in order to fight the current trend in the world where distrust is maliciously created.

In order for us to increase the value of Canadian food and to prioritize Canadian food in the eyes of consumers globally, efforts like this are important because they've got tentacles in every community, so you can leverage the trust of people in different communities. It's especially important when you look

comme outil de prise de décisions. Cela touche tous nos achats. Certaines de ces journées, comme l'occasion qui nous est donnée d'établir une journée à souligner, nous permettent de continuer à avoir plus de conversations. Il y a beaucoup de gens qui peuvent venir à notre restaurant et se contenter de simplement manger, sans plus. Ainsi, la mise en valeur d'une journée nationale pourrait susciter la curiosité et les questions, ce qui mènerait à plus de conversations et influencerait sur les décisions d'achat au supermarché, au marché des fermiers. Nous savons que la demande des consommateurs peut modifier l'offre et assurer la viabilité de notre industrie.

Le sénateur Klyne : J'ai une autre question à poser à M. Monchuk.

Monsieur Monchuk, votre organisation est une coalition qui réunit de nombreux groupes du secteur agricole. Les appels à une journée canadienne de l'alimentation ont-ils été universels? Quelqu'un a-t-il proposé des méthodes de sensibilisation autres ou différentes? Que peut faire d'autre le gouvernement fédéral pour appuyer l'agriculture canadienne?

M. Monchuk : D'après les discussions que j'ai eues avec les différents groupes de producteurs, absolument tout le monde est en faveur de la Journée canadienne de l'alimentation. Je n'ai entendu aucune organisation s'y opposer. Pour ce qui est des autres possibilités, bien sûr, nous sommes toujours à la recherche d'occasions de mobiliser davantage les consommateurs canadiens et étrangers. Il y a aussi des échanges avec ceux qui achètent nos produits aux États-Unis ou au-delà des océans.

Oui, nous cherchons toujours des occasions. Pour ce qui est de l'appui des gouvernements, la Saskatchewan soutient très fermement les efforts qui visent à renforcer la confiance du public. Nous avons également la possibilité, grâce au gouvernement du Canada, de nous associer à divers programmes, comme le programme Agri-compétitivité, auquel nous participons également. Il existe un solide soutien, sénateur.

Le sénateur C. Deacon : Merci aux témoins. Leurs témoignages sont convaincants.

Parlons de confiance. Lorsque Mme Jolly-Nagel est intervenue — tout comme chacun d'entre vous, en fait — le mot « confiance » me revenait constamment à l'esprit. C'est un bien précieux qu'il faut chérir en cette époque. Notre collègue, la sénatrice Simons, a parlé avec force de la désinformation, de la mésinformation et de la « mal-information » que reçoivent nos organisations sur divers sujets. La confiance est essentielle si nous voulons lutter contre la tendance actuelle dans un monde où on sème la méfiance avec malveillance.

Pour accroître la valeur des aliments canadiens et leur donner la priorité aux yeux des consommateurs à l'échelle mondiale, des efforts comme celui-ci sont importants, car le réseau a des prolongements dans chaque collectivité, de sorte qu'on peut faire appel à la confiance des consommateurs dans divers milieux.

at our labelling in Canada. There are few Canadians who understand the difference between “product of Canada” and “made in Canada” in our labelling. I’m a big fan of having ingredients and a product that is made in Canada from Canadian products.

If you could speak to that overall push, starting with Ms. Jolly-Nagel and going in the same order that you spoke, I would appreciate it. Thank you.

Ms. Jolly-Nagel: Thank you for the question and the comment. I couldn’t agree more. Part of my testimony this morning was about how I’m a bit jealous because it’s much easier to build a relationship with someone who is buying your product when they are face to face with you. They can ask you personal questions about how something is grown.

I don’t have that opportunity often. I have to seek out opportunities to visit with consumers who might be purchasing canola oil or lentils. When people think of large green lentils, they don’t think of Saskatchewan. Yet, we’re a very big player. We were the largest exporter of lentils around the world, but I don’t often get an opportunity to answer questions directly from Canadians who are buying lentils. Building relationships help us build trust. Having a day like this is one more tool in the tool box that can I use when I visit with and answer questions for anybody who is interested in what is grown on my farm and what’s grown within the borders of our province and our country.

Mr. Monchuk: The interesting fact about Canadian products is that when we did some studies a little while ago on what is considered local, the vast majority would actually say Canadian is local. That’s what this really supports. Restaurants are going to source local ingredients, which is great for this, but it’s important to have an appreciation for all of Canadian food, to be able to — like you said — have labels that say specifically, “This is a Canadian product,” whether it’s your eggs that are produced on my farm or the durum that’s produced on Ms. Jolly-Nagel’s farm and to have pride in those products. This day creates that opportunity to engage in those conversations. It’s a great addition.

Ms. Howell: Restaurants are the storytellers between the producers and consumers. We have the opportunity to share about the ingredients. We make conscious decisions about what we choose to serve. It’s all Canadian. We get to have that conversation but Food Day Canada allows us to collaborate with other restaurants, restaurateurs and chefs to share this story in a much bigger way. Having a designated day allows us to take up the charge and champion this in a much broader way.

C’est particulièrement important sur le plan de l’étiquetage au Canada. Peu de Canadiens comprennent la différence entre « produit du Canada » et « fabriqué au Canada » dans notre étiquetage. J’aime beaucoup avoir des ingrédients et un produit fabriqués au Canada à partir de produits canadiens.

Pourriez-vous nous parler de cette tendance générale? Commençons par Mme Jolly-Nagel et suivons l’ordre dans lequel vous êtes intervenus. Je vous en serais reconnaissant. Merci.

Mme Jolly-Nagel : Je vous remercie à la fois de votre question et de vos observations. Je ne saurais être plus d’accord. Dans mon témoignage de ce matin, j’ai expliqué que j’étais un peu jalouse parce qu’il est beaucoup plus facile d’établir une relation avec l’acheteur quand on le rencontre face à face. Il peut poser ses questions à lui sur le mode de production.

Cette occasion ne se présente pas souvent. Je dois chercher des occasions de rendre visite à des consommateurs qui achètent de l’huile de canola ou des lentilles. Quand on pense à acheter de grosses lentilles vertes, on ne pense pas à la Saskatchewan. La province est pourtant un producteur très important. Elle est le plus grand exportateur de lentilles au monde, mais je n’ai pas souvent l’occasion de répondre directement aux questions des Canadiens qui achètent des lentilles. L’établissement de relations nous aide à établir la confiance. Une journée comme celle qui est proposée est un moyen de plus dont je disposerai quand je rendrai visite à quelqu’un et répondrai aux questions de quiconque s’intéresse à ce qui est cultivé dans mon exploitation, dans ma province et dans notre pays.

M. Monchuk : Ce qui est intéressant au sujet des produits canadiens, c’est que lorsque nous avons fait des études il y a quelque temps sur ce qui est considéré comme production locale, nous avons constaté que, pour la grande majorité des gens, ce qui est canadien est local. C’est vraiment ce que la journée proposée appuie. Les restaurants vont s’approvisionner en ingrédients locaux, ce qui est excellent, mais il est important d’apprécier tous les aliments canadiens, pour être en mesure — comme vous l’avez dit — d’avoir des étiquettes qui précisent : « Produit canadien », qu’il s’agisse d’œufs produits dans mon exploitation ou du blé dur produit dans celle de Mme Jolly-Nagel, et d’être fier de ces produits. Cette journée nous donne l’occasion de participer à ces échanges. C’est un excellent ajout.

Mme Howell : Les restaurants sont les communicateurs qui font le lien entre producteurs et consommateurs. Nous avons l’occasion de parler des ingrédients. C’est par des décisions délibérées que nous choisissons ce que nous allons servir. Tout est canadien. Nous avons l’occasion d’avoir ces échanges, mais la Journée des terroirs du Canada nous permet de collaborer avec d’autres restaurants, restaurateurs et chefs pour propager beaucoup plus largement cette information. Le fait d’avoir une journée désignée nous permet de prendre les choses en main et d’assurer une promotion beaucoup plus vaste.

Senator C. Deacon: I like that statement: Restaurateurs are the communicators between the producers and the consumers.

Senator Oh: Thank you, witnesses. This is probably one of the most interesting subjects we have talked about and one of the most important days for the Canadian food industry.

My question is for all panellists. I see that one of the potential benefits of a designated food day in Canada is to recognize those who provide food for us, who, of course, are our Canadian farmers.

My question to you is: What benefit do you see food day bringing to Canadian farmers, our agricultural community and, especially, the food processing centres? Another thing is our diverse community — they all can get involved. Canada is probably one of the best countries in the world in that you can have any kind of food in this great country, in this great city.

I have one more comment. We have been locked down for two years now. It's about time we came out to support those great restaurants, big and small, in our community. Thank you.

Mr. Monchuk: Those are excellent comments. This provides the opportunity to have some of those conversations between farmers and consumers. When you create an initiative like this, senator, it allows you to post online some of the things you do that consumers might not understand and that there might be some misinformation about.

For example, I use herbicides on my farm. Without the ability to use those herbicides, I would have to till my land more. If I till my land more, it's going to have negative environmental repercussions as a result of that. Having that conversation better educates the consumer so they're more knowledgeable about why I choose the practices I do. This leads to, again, more understanding and a better trust in farmers and ranchers regarding their practices.

Your comment about value-added — and Ms. Jolly-Nagel mentioned it — about processing, especially here in Saskatchewan with more crushing plants for canola, we are starting to see that. There's more knowledge about how the canola plant, that beautiful yellow flower that was genetically made in Manitoba and Saskatchewan, gets put into this wonderful, healthy oil that is sold not only in Canada but also around the world.

Senator Oh: Thank you.

Le sénateur C. Deacon : J'aime bien cette affirmation : les restaurateurs sont les communicateurs entre les producteurs et les consommateurs.

Le sénateur Oh : Merci aux témoins. C'est probablement l'un des sujets les plus intéressants que nous ayons abordés et l'une des journées les plus importantes pour l'industrie alimentaire canadienne.

Ma question s'adresse à tous les témoins. Selon moi, un des avantages possibles d'une journée canadienne de l'alimentation désignée est d'honorer ceux qui nous fournissent de la nourriture, c'est-à-dire les agriculteurs canadiens.

Voici ma question : quels avantages discernez-vous pour les agriculteurs canadiens, pour les milieux agricoles et, surtout, pour les centres de transformation des aliments? Je souligne autre chose : la diversification de notre société. Tous peuvent apporter leur participation. Le Canada est probablement l'un des meilleurs pays au monde en ce sens qu'on peut trouver tous les types de nourriture dans notre grand pays et dans cette belle ville.

Autre chose encore. Nous sommes confinés depuis deux ans. Il est grand temps que nous allions encourager ces excellents restaurants, petits et grands, dans notre collectivité. Merci.

M. Monchuk : Excellentes observations. La journée proposée donne aux agriculteurs et aux consommateurs l'occasion d'échanger. Une initiative comme celle-là, sénateur, permet d'afficher en ligne de l'information sur des choses que les consommateurs ne comprennent peut-être pas ou encore qui font l'objet de désinformation.

Par exemple, j'utilise des herbicides dans mon exploitation. Si je ne pouvais pas m'en servir, je devrais labourer davantage ma terre. Ce labourage plus intensif nuit à l'environnement. Ces échanges permettent de mieux informer le consommateur des motifs de ce choix de pratique agricole. On parvient donc à une meilleure compréhension des pratiques des agriculteurs et des éleveurs et à une meilleure confiance en eux.

Votre observation sur la valeur ajoutée — Mme Jolly-Nagel en a parlé —, au sujet de la transformation, concerne plus particulièrement la Saskatchewan, où on commence à sentir les effets d'une augmentation du nombre d'usines de trituration du canola. On sait mieux comment le canola, cette plante aux belles fleurs jaunes génétiquement créée au Manitoba et en Saskatchewan, donne cette huile merveilleuse et saine qui est vendue non seulement au Canada, mais aussi partout dans le monde.

Le sénateur Oh : Merci.

Ms. Jolly-Nagel: I appreciated your comment earlier this morning that the world is watching. When you have an event like Food Day Canada where the intention is to connect with Canadian consumers, the benefit is that the world gets to hear that conversation as well. As Mr. Monchuk mentioned, there are opportunities for Canadians to ask farmers, whom they don't know, direct questions and the world gets to hear both the question and the answer.

We look forward to more opportunities through the Food Day Canada hashtag and the brand to give us another platform to share what's really happening on the farm today. Mr. Monchuk mentioned the use of herbicides. It can be a controversial topic, but when you put it in a conversation around food, it's simpler. It's easier. It's less controversial.

There's a large conversation happening globally about the use of fertilizers and fertilizer reduction. Fertilizers are incredibly important to me as a farmer. If I can build a relationship with somebody through lentils or canola oil and have an opportunity to tell them about the impacts of fertilizer use, carbon tax or various other issues related to agriculture, that is a tremendous benefit for me as a farmer.

Senator Cotter: Thank you. I'm a senator from Saskatchewan, and this has been an uplifting, inspiring conversation in two respects. I want to thank each of the witnesses for that.

I have two questions. The first is probably for Ms. Jolly-Nagel and Mr. Monchuk and is about this point of the Canadian brand. I think all of us will be supportive of the initiative here regarding Canada food day, so these questions may be building off that point. It's in relation to the Canadian brand of food, which I think we have a high regard for in Canada, but we've been inconsistent in our position regarding the country-of-origin labelling when it comes to a lot of Canadian products, including agricultural products. I'd be interested in your views on that.

Maybe I could just pose my second question, which is for Ms. Howell. I was delighted to see that you were a witness here, and as you were speaking, I called up the website of the River Café restaurant. It's my partner and my almost favourite restaurant in the world to dine at. I was uplifted just by looking at the pictures on your website.

Let me say this: I've dined at your cafe a few times, and it's been a delightful experience, but the sourcing of the food you prepare in your restaurant had never occurred to me. I don't know whether that's my fault or whether you don't profile it enough. Even looking at the website, it doesn't jump off the page. Is there something strategic that can happen in restaurants

Mme Jolly-Nagel : Vous avez dit ce matin une chose qui m'a bien plu : le monde nous regarde. Si nous soulignons la Journée des terroirs du Canada, dont le but est d'établir un lien avec les consommateurs canadiens, le monde entier peut aussi profiter de cet échange. Comme M. Monchuk l'a dit, les Canadiens ont la possibilité de poser des questions directement aux agriculteurs, qu'ils ne connaissent pas, et le monde entier peut entendre aussi bien la question que la réponse.

Nous nous réjouissons à l'idée d'avoir de nouvelles occasions, grâce au mot-clic de la Journée des terroirs du Canada et à la marque, qui nous donnent une autre plateforme pour faire savoir ce qui se passe vraiment dans les exploitations aujourd'hui. M. Monchuk a parlé de l'utilisation d'herbicides. Il peut s'agir d'un sujet controversé, mais lorsqu'on aborde la question au cours d'une conversation sur l'alimentation, c'est plus simple, plus facile, moins litigieux.

À l'échelle mondiale, on parle beaucoup de l'utilisation des engrais et de la réduction de leur utilisation. Les engrais sont extrêmement importants pour l'agricultrice que je suis. Si je peux établir une relation avec quelqu'un en parlant de lentilles ou d'huile de canola et discuter des répercussions de l'utilisation des engrais, de la taxe sur le carbone ou de diverses autres questions liées à l'agriculture, c'est un énorme avantage pour moi.

Le sénateur Cotter : Merci. Je suis un sénateur de la Saskatchewan, et cet échange a été rassurant et inspirant de deux points de vue. J'en remercie chacun des témoins.

J'ai deux questions à poser. La première s'adresse probablement à Mme Jolly-Nagel et à M. Monchuk et porte sur la marque du Canada. Nous appuierons certainement tous l'initiative concernant la Journée canadienne de l'alimentation. Mes questions s'appuient là-dessus. Il s'agit de la marque du Canada dans le domaine alimentaire, que nous tenons en haute estime chez nous, mais notre position au sujet de l'indication du pays d'origine dans l'étiquetage n'est pas uniforme pour beaucoup de produits canadiens, notamment agricoles. Quelle est votre opinion?

Je pourrais peut-être poser tout de suite ma deuxième question, qui s'adresse à Mme Howell. J'ai été ravi de voir que vous comparaisiez comme témoin. Pendant votre intervention, j'ai consulté le site Web du restaurant River Café. C'est l'un des restaurants que nous préférons, ma conjointe et moi. J'ai été réconforté rien qu'en regardant les photos sur votre site Web.

Permettez-moi de dire ceci : j'ai dîné à votre restaurant à quelques reprises, et ce fut une expérience merveilleuse, mais je n'avais jamais songé à l'origine des aliments que vous apprêtez. J'ignore si c'est ma faute ou si c'est vous qui n'en parlez pas suffisamment. Sur votre site Web, cela ne saute pas aux yeux. Les restaurants, partout au Canada, pourraient-ils se donner une

across the country that can make that more effective, or do people like me just need to smarten up?

The Deputy Chair: Let's start with Ms. Howell's answer first, because she didn't get to answer the last question.

Ms. Howell: Thank you for your very kind words. It's a great question.

How much information and how much can we convey? You can dig a bit deeper on our website and find a lot of things about our philosophy and our purchasing decisions and our commitment to sustainability and what we choose to do, but on the menu, it's limited. We are very committed to provenance of ingredients, and provenance might be identifying the farm or a region, and a lot of it is relayed verbally. Again, our servers are reading who they're talking to. Some people want to hear a story and want to hear a lot and will ask questions, and some people are more interested in the company at the table. We dance around this all the time. We talk about this, and we're prepared to share a lot.

But Food Day Canada, as an event to rally around, gives us another way to tell these stories, whether it's through social media, creating an event with farmers and growers or chefs' collaborative events where we invite all the media and talk about what we're doing to try to get these stories out there. We communicate in a multitude of ways.

It's a great comment, and I'm going to look at my website and make sure that we are saying as much up front as we can, but it's complicated. We are committed, and I think we work very hard on building the reputation of how we choose our ingredients, and we do find ways to do it. I would just say that Food Day Canada amplifies these stories across the country of what people are doing, and I think it really builds a great sense of pride, and I know it influences consumers in general.

Senator Cotter: Thanks. That was insightful.

The Deputy Chair: Ms. Jolly-Nagel, we have about a minute left if you want to tackle the other question.

Ms. Jolly-Nagel: Thank you so much.

Senator Cotter, I so appreciated your comments about our brand and our somewhat mixed-up interpretation of the country of origin labelling and our Canadian brand.

I would say, for me, as a farmer living in Saskatchewan, I do feel incredibly vulnerable. I am a piece of the puzzle, but I'm dependent on many other pieces of the supply chain and the

stratégie pour présenter plus efficacement l'origine des aliments ou bien est-ce que ce sont les gens comme moi qui doivent faire un peu plus attention?

La vice-présidente : Commençons par la réponse de Mme Howell, parce qu'elle n'a pas pu répondre à la dernière question.

Mme Howell : Je vous remercie de vos bons mots. C'est une excellente question.

Combien d'information? Combien pouvons-nous en donner? Vous pouvez fouiller un peu plus notre site Web et trouver beaucoup de choses sur notre conception de la restauration, nos décisions d'achat, notre engagement à l'égard de la durabilité et ce que nous choisissons de faire, mais sur le menu, les possibilités sont limitées. La provenance des ingrédients est très importante pour nous; nous pouvons indiquer l'exploitation ou la région d'où ils viennent. Nos serveurs essaient de voir à qui ils ont affaire. Certains clients veulent entendre une histoire, veulent beaucoup d'information et posent des questions. D'autres sont plus intéressés par les autres convives. Nous nous adaptons sans cesse. Nous parlons donc de l'origine des produits et nous sommes prêts à expliquer beaucoup de choses.

Mais la Journée des terroirs du Canada comme point de ralliement nous offre une autre façon de dire tout cela, par exemple sur les médias sociaux ou en organisant des activités en collaboration avec les agriculteurs, les producteurs ou les chefs auxquelles nous convions tous les médias et parlons de ce que nous faisons pour donner cette information. Nous communiquons de multiples façons.

C'est une excellente observation, et je vais revoir mon site Web pour m'assurer que nous mettons le plus d'information possible au premier plan, mais c'est compliqué. Nous sommes engagés, et nous travaillons très fort pour bâtir notre réputation en disant comment nous choisissons nos ingrédients, et nous trouvons des façons de le faire. Je dirai simplement que la Journée des terroirs du Canada amplifie dans tout notre pays l'information donnée sur ce que nous faisons. Cela donne une grande fierté, et je sais que cela influence les consommateurs en général.

Le sénateur Cotter : Merci. C'est très éclairant.

La vice-présidente : Madame Jolly-Nagel, il nous reste environ une minute si vous voulez répondre à l'autre question.

Mme Jolly-Nagel : Merci beaucoup.

Sénateur Cotter, j'ai beaucoup aimé ce que vous avez dit de notre marque et de notre interprétation quelque peu confuse de l'étiquetage du pays d'origine et de la marque du Canada.

En tant qu'agricultrice de la Saskatchewan, je me sens extrêmement vulnérable. Je fais partie d'un ensemble complexe, mais je dépends de nombreux autres éléments de la chaîne

value chain. Where I wholeheartedly support the Canadian brand, and I believe that it is still a wholesome brand known for quality around the world, I would be remiss if I didn't mention how vulnerable I feel as a producer, because our reputation has so much at stake, and our reputation depends entirely on reliability. I do worry that we are not as reliable as we should be in terms of our reputation, whether that is from railway strikes or strikes on the coast or any number of things that can happen. Even winter weather and getting our product to the coast, we are not as reliable as we should be, and I feel very vulnerable as someone who is growing food and is dependent upon our Canadian reputation.

Senator Black: To Ms. Jolly-Nagel, Food Day Canada has been celebrated in one form or another since the BSE crisis in 2003. In order to get it on the record, do you think your farm and the agriculture and agri-food community have benefited from Food Day Canada, and are Canadians outside the agriculture community also benefiting? Please share your thoughts.

Ms. Jolly-Nagel: Yes, of course. I would say yes and a big thumb's up for any opportunity we have to showcase Canadian agriculture, especially for those of us that are dependent on the export market. We don't have enough opportunities to speak to Canadians directly about what we grow. I appreciate this particular initiative very much. I believe not only has my farm benefited from that, but I think the whole industry and the sector, that supply chain that I keep coming back to, is very much reliant on initiatives like this to make sure that Canadians fully understand the good work that Canadian agriculture is doing.

Senator Black: To Ms. Howell, can you give us the top three benefits of your experience with Food Day Canada, and, conversely, have you experienced anything negative with respect to your involvement in the event?

Ms. Howell: Top three. I can't think of anything negative that has happened. We're talking about celebrating good food as a universal experience. But it is the opportunity to be able to tell and share more about what we do and why and be able to share the stories of our producers and the ingredients, and we proudly choose Canadian ingredients.

At different times of the year, our food shed changes. In the summer at the height of the season, we have a much smaller circle of sourcing, and it expands into other areas. It goes from Alberta to B.C. We do source across the country, but we choose to make it Canadian and as regional and local as possible. But it's the opportunity to share stories and have an excuse to invite the media to amplify those stories.

d'approvisionnement et de la chaîne de valeur. J'appuie sans réserve l'image de marque du Canada, et je crois qu'elle est toujours bonne, qu'elle est un symbole de qualité dans le monde entier, mais je m'en voudrais de ne pas dire à quel point je me sens vulnérable en tant que productrice, car notre réputation compte tellement et dépend entièrement de la fiabilité. Je crains que nous ne soyons pas aussi fiables que nous le devrions si nous voulons maintenir notre réputation. Il y a des grèves dans les transports ferroviaires ou sur la côte ou encore d'autres problèmes. Même pour le transport en hiver et l'acheminement de nos produits vers la côte, nous ne sommes pas aussi fiables qu'il le faudrait. En somme, je me sens très vulnérable en tant que productrice d'aliments qui dépend de la réputation du Canada.

Le sénateur Black : Madame Jolly-Nagel, la Journée des terroirs du Canada est célébrée sous une forme ou une autre depuis la crise de l'ESB, en 2003. Pour que nous sachions à quoi nous en tenir, pensez-vous que votre exploitation et les milieux de l'agriculture et de l'agroalimentaire ont tiré parti de cette célébration? Les Canadiens qui sont en dehors de ce secteur en bénéficient-ils? Qu'en pensez-vous?

Mme Jolly-Nagel : Oui, bien sûr. Je dirais oui et je me félicite de toute occasion que nous avons de mettre en valeur l'agriculture canadienne, surtout pour ceux d'entre nous qui dépendent de l'exportation. Nous n'avons pas suffisamment d'occasions de parler directement aux Canadiens de ce que nous cultivons. J'apprécie beaucoup cette initiative. Mon exploitation en a bénéficié, mais il y a plus : l'ensemble de l'industrie et du secteur, la chaîne d'approvisionnement à laquelle je reviens constamment, dépend beaucoup d'initiatives comme celle-ci pour s'assurer que les Canadiens comprennent bien le bon travail que fait l'agriculture canadienne.

Le sénateur Black : Madame Howell, pouvez-vous nous citer les trois principaux avantages que vous avez tirés de votre expérience de la Journée des terroirs du Canada? Et à l'inverse, y a-t-il eu quoi que ce soit de négatif concernant votre participation à cette journée?

Mme Howell : Trois principaux avantages? Je ne vois rien de négatif qui se soit produit. Il s'agit de célébrer la bonne alimentation comme une expérience universelle. Mais c'est l'occasion d'en dire davantage sur ce que nous faisons et pourquoi, et de parler des producteurs et des ingrédients, et nous sommes fiers de choisir des produits canadiens.

Notre garde-manger varie selon les périodes de l'année. En été, au plus fort de la saison, nous pouvons nous fournir auprès de producteurs situés tout près, après quoi il faut aller chercher les produits plus loin. Cela va de l'Alberta à la Colombie-Britannique. Nous nous approvisionnons partout au Canada, mais optons le plus possible pour des produits canadiens, régionaux et même locaux. C'est l'occasion de donner de

Senator Black: My next question is to Mr. Monchuk. Your organization brings other organizations together, and we've heard that from others. Does Food Day Canada and the act to create Food Day in Canada, will that provide you and your organization with opportunities to engage with other organizations and encourage support of local agriculture and agri-food?

Mr. Monchuk: One hundred per cent. This gives us the opportunity not only to partner with Crystal and Jeff with Food Day in Canada, but it gives us the opportunity to actually work with other groups, whether it's agri-businesses or the Canadian Centre for Food Integrity, whatever organization wants to be or is in the arena of amplifying the voice of what Canadian farmers and ranchers do. Yes, this is a huge opportunity.

Senator Black: Thank you very much.

Senator Wetston: I should direct this comment to Senator Black and indicate how supportive I am of his bill and how important I think it is, not only to the witnesses who are here supporting it, but also to Canadians generally. I congratulate you on bringing this forward.

I'd like to expand a bit on some of the testimony today, which I find very interesting and very encouraging. As a Canadian and as a senator, I'm very proud of the work the farming community does, very proud of the restaurateurs who do what they do, as well through the crisis that we have experienced in the last couple of years.

The first question is around Ms. Jolly-Nagel's comments regarding her business being primarily an export business, as I understand it. There are developments occurring internationally which are suggesting we need to be more domestically secure in what we are doing as a country, whether it's supply chain issues, globalization issues or security issues. I'm wondering — and maybe this is also for Mr. Monchuk — why is it that your business seems entirely focused — and I'm not sure about Mr. Monchuk's business — on the export business and not on domestic supply? That's my first question, understanding that I realize it is a bit far removed from the celebration of Food Day Canada.

The second question is where are the food processors and retailers in this country with respect to the issue that we are considering today?

The Deputy Chair: Ms. Jolly-Nagel.

l'information, et c'est une excuse pour inviter les médias à la propager.

Le sénateur Black : Ma prochaine question s'adresse à M. Monchuk. Votre coalition réunit d'autres organisations. D'autres témoins nous l'ont dit. Est-ce que la Journée des terroirs du Canada et la Loi instituant la Journée canadienne de l'alimentation vous donneront, à vous et à votre organisation, des occasions de collaborer avec d'autres organisations et d'encourager le soutien de l'agriculture et de l'agroalimentaire à l'échelle locale?

M. Monchuk : Tout à fait. Cela nous donne l'occasion non seulement d'établir un partenariat avec Crystal Mackay et Jeff Stewart dans le cadre de la Journée de l'alimentation au Canada, mais aussi de travailler avec d'autres groupes, qu'il s'agisse d'entreprises agroalimentaires ou du Centre canadien pour l'intégrité des aliments, quelle que soit l'organisation qui amplifie ou aspire à amplifier la voix des agriculteurs et des éleveurs canadiens. Oui, c'est une occasion en or.

Le sénateur Black : Merci beaucoup.

Le sénateur Wetston : Je tiens à dire au sénateur Black que j'appuie à fond son projet de loi, dont je reconnais l'importance non seulement pour les témoins qui sont ici pour l'appuyer, mais aussi pour l'ensemble des Canadiens. Je vous félicite d'avoir présenté cette mesure.

Je voudrais m'étendre un peu sur certains des témoignages d'aujourd'hui, que je trouve très intéressants et très encourageants. Comme Canadien et comme sénateur, je suis très fier du travail du milieu agricole, très fier de celui des restaurateurs, qui ont été plongés dans une crise pendant deux ans.

Ma première question se rattache à des propos de Mme Jolly-Nagel. Si j'ai bien compris, son entreprise est tournée surtout vers l'exportation. On observe au niveau international une évolution qui donne à penser que nous devrions, au niveau national, assurer une plus grande sécurité pour ce que nous faisons chez nous, qu'il s'agisse de questions liées à la chaîne d'approvisionnement, à la mondialisation ou à la sécurité. Ma question s'adresse peut-être aussi à M. Monchuk, mais je me demande pourquoi votre entreprise semble être entièrement tournée — et je ne suis pas certain que ce soit le cas de M. Monchuk — vers les exportations et non sur l'offre intérieure? C'est ma première question, dont j'avoue qu'elle n'a pas beaucoup à voir avec la célébration de la Journée canadienne de l'alimentation.

Voici ma deuxième question : où en sont les transformateurs et les détaillants de produits alimentaires au Canada par rapport à la question à l'étude aujourd'hui?

La vice-présidente : Madame Jolly-Nagel, à vous la parole.

Ms. Jolly-Nagel: Thank you so much for your question around domestic security.

I also sit as an international director for the Global Farmer Network. That gives me, as a Canadian farmer, an opportunity to hear from my farming peers around the world. Without question, one of the issues that sets me apart is that I have never experienced myself poverty, starvation or insecurity around food. The toilet paper issue around COVID was as close as I've ever gotten to not seeing food on the shelf. So it's been an eye-opener for me.

We now see, with the war in Ukraine, that there's a heightened expectation around domestic security of food. Without question, I would prefer to be less reliable on the export market, but it doesn't worry me. I know that Canada grows a lot more than we can consume inside our borders. Of the 35 million Canadians that we have — if you'll recall from my testimony this morning — our family farm will produce enough pasta for 43 million servings of spaghetti this year. That's one year alone, one farmer.

I'm proud that we have the capability to grow that much, but the reality is that we grow much more than we can consume domestically. I'm working hard to increase the added value of each one of the bulk commodities I grow, whether that's an increase in plant-based products, because I grow chickpeas and lentils, or whether it is having new pasta plants set up here in Canada or the canola processing. You will have heard all about the announcements in Saskatchewan in terms of increased canola processing.

We're getting there and we're getting better. We're recognizing the opportunities to add value to these bulk commodities. But there's a meantime, and the meantime is we're still very much dependent on the export market. I'm proud of that. I'm really proud to speak to my farming colleagues around the world, processors, et cetera, and let them know that Canada is well positioned and prepared to supply them with the ingredients they will need.

Mr. Monchuk: As farmers, we want to produce food for Canadians first. The reality is, like Ms. Jolly-Nagle said, we produce a ton of food, especially out here in the Prairies. I look at my egg farm, and I realize it's supply managed, but it supplies Saskatchewan consumers with those eggs. In terms of my export side — grains, oil seeds and pulses — we want to feed Canadians first, but the reality is we produce so much of it that it has to go overseas. That influences our prices, and at the end of the day we need that to make profit.

Mme Jolly-Nagel : Merci beaucoup de votre question sur la sécurité nationale.

Je suis également membre du conseil international de Réseau mondial fermier. Cela me donne, en tant qu'agricultrice canadienne, l'occasion d'entendre mes pairs du monde entier. Il ne fait aucun doute qu'une des particularités qui me mettent à part est que je n'ai jamais connu la pauvreté, la famine ou l'insécurité alimentaire. La pénurie de papier hygiénique au moment de la COVID-19 est ce que j'ai connu qui ressemble le plus à une rupture d'approvisionnement. Cela m'a ouvert les yeux.

Nous constatons maintenant, avec la guerre en Ukraine, que les attentes en matière de sécurité alimentaire au niveau national sont plus élevées. Il ne fait aucun doute que je préférerais dépendre moins du marché des exportations, mais cela ne m'inquiète pas. Je sais que le Canada produit beaucoup plus que ce que nous pouvons consommer à l'intérieur de nos frontières. Alors qu'il y a 35 millions de Canadiens — si vous vous souvenez de mon témoignage de ce matin —, notre exploitation familiale produira suffisamment de blé pour 43 millions de portions de spaghetti cette année. C'est la production d'une seule exploitation pendant une seule année.

Je suis fière que nous ayons la capacité de produire autant, mais la réalité, c'est que nous produisons beaucoup plus que ce que nous pouvons consommer chez nous. Je travaille fort pour accroître la valeur ajoutée de chacune de mes productions, qu'il s'agisse d'une augmentation du volume des produits à base de plantes, puisque je cultive des pois chiches et des lentilles, ou de nouvelles usines de pâtes alimentaires établies au Canada ou encore de la transformation du canola. Vous avez tous entendu parler des annonces faites en Saskatchewan concernant l'augmentation de la transformation du canola.

Nous y arrivons et nous nous améliorons. Nous reconnaissons les possibilités d'ajouter de la valeur à ces produits en vrac. Mais entretemps, nous dépendons encore beaucoup du marché de l'exportation. J'en suis fière. Je suis très fière de discuter avec mes collègues agriculteurs du monde entier, avec les transformateurs et tous les autres et de leur dire que le Canada est bien placé pour leur fournir les ingrédients dont ils auront besoin et qu'il est prêt à le faire.

M. Monchuk : En tant qu'agriculteurs, nous voulons produire des aliments d'abord pour les Canadiens. En réalité, comme l'a dit Mme Jolly-Nagel, nous produisons des tonnes d'aliments, surtout dans les Prairies. Il est vrai que mon exploitation ovicole est soumise à la gestion de l'offre, mais elle approvisionne en œufs les consommateurs de la Saskatchewan. Quant à mes exportations — les céréales, les oléagineux et les légumineuses —, nous voulons d'abord nourrir les Canadiens, mais la réalité, c'est que nous en produisons tellement que nous devons exporter. Cela influence nos prix et, au bout du compte, nous avons besoin des exportations pour dégager des profits.

Senator Klyne: My question is ultimately for Ms. Howell, but I would appreciate it if others complemented it by chiming in.

Like my good friend and colleague Senator Cotter, and our experts here, I too am proud of the sectors in Saskatchewan, and it's hard to escape the pride for the food and agriculture sector. I wouldn't say it's everywhere we turn, but it's pretty much everywhere we turn at harvest time, if you're on a highway. We are also home to the Canadian Western Agribition and the Farm Progress Show, which are big events that attract international visitors.

To complement what Ms. Jolly-Nagel is saying, Saskatchewan is the largest exporter of peas, lentils, durum wheat, mustard seed, canola, flaxseed and oats. To this day, it still boggles me why French's mustard is in Montréal, but we produce all the mustard seeds for it. Anyway, that might be something Sabi Marwah wants to look into.

My question is around Food Day Canada. Food Day Canada is our largest and longest-running celebration of Canadian food. It's an opportunity for all Canadians to show their support for our chefs, farmers, fishers and regional producers, and to celebrate the culinary diversity of Canadian food. It's also a day to explore ideas of food sovereignty and food security, which is becoming a paramount point of interest.

How will this bill serve as a new platform to augment and advance the messaging you want to do the many things we're already doing with Food Day Canada, as the largest and longest celebration of Canadian food? To take it to another level, how will this bill do this, and what happens if we don't pass the bill?

Ms. Howell: Food day in Canada gives us a platform for education, awareness and support in having these conversations. It will lead to much more momentum. We self-impose our purchasing, or choose to purchase the way we do, because it really matters. If we can share the story of why it matters, that's really important.

In a way, Food Day Canada, as a nationally designated day, validates all of these conversations. For all the food production partners in this country, it gives us momentum. We're always problem-solving. The fact that we source only locally has us go back to farmers and producers, and we solve all kinds of problems. We're looking for ways to do it differently, and we give each other feedback. Our demand for it creates niche products.

Le sénateur Klyne : Ma dernière question s'adresse à Mme Howell, mais je serais heureux que d'autres témoins y répondent aussi.

Tout comme mon bon ami et collègue, le sénateur Cotter, et les experts qui sont là, je suis fier moi aussi des divers secteurs d'activité de la Saskatchewan, et il est difficile de ne pas être fier du secteur de l'alimentation et de l'agriculture. Je ne dirais pas que cette activité est omniprésente, mais quand on se promène sur les routes au moment de la récolte, c'est presque le cas. Nous avons aussi la Canadian Western Agribition et le Farm Progress Show, deux grandes manifestations qui attirent des visiteurs étrangers.

Pour ajouter à ce qu'a dit Mme Jolly-Nagel, la Saskatchewan est le plus grand exportateur de pois, de lentilles, de blé dur, de graines de moutarde, de canola, de lin et d'avoine. À ce jour, je n'arrive toujours pas à comprendre pourquoi la moutarde French est fabriquée à Montréal, mais nous produisons toutes les graines de moutarde qui entrent dans sa confection. Quoi qu'il en soit, c'est peut-être quelque chose que Sabi Marwah voudrait examiner.

Ma question porte sur la Journée des terroirs du Canada. Il s'agit de la plus importante et ancienne célébration des aliments canadiens. C'est l'occasion pour tous les Canadiens de manifester leur appui à nos chefs, à nos agriculteurs, à nos pêcheurs et à nos producteurs régionaux, et de célébrer la diversité culinaire du Canada. C'est aussi une journée qui permet d'explorer les idées de souveraineté et de sécurité alimentaires, ce qui est en train de devenir un point d'intérêt primordial.

En quoi le projet de loi donnera-t-il une nouvelle plateforme pour renforcer et promouvoir le message que vous voulez diffuser, étant donné la foule de choses que nous faisons déjà avec la Journée des terroirs du Canada, qui est la célébration la plus importante et la plus ancienne des aliments canadiens? Comment le projet de loi nous ferait-il passer à un autre niveau? Qu'arrivera-t-il si nous n'adoptons pas le projet de loi?

Mme Howell : La Journée canadienne de l'alimentation nous donne une plateforme qui sert à l'information et à la sensibilisation et soutiendra ces échanges. Elle insufflera beaucoup de dynamisme. Nous nous imposons des normes d'achat ou nous choisissons certaines façons de nous approvisionner parce que c'est vraiment important. Il est crucial que nous puissions expliquer pourquoi c'est important.

D'une certaine façon, la Journée canadienne de l'alimentation, en tant que journée désignée à l'échelle nationale, confirme la valeur de tous ces échanges. Cette journée donnera un nouvel élan à tous les partenaires de la production alimentaire au Canada. Nous sommes toujours en train de résoudre des problèmes. Le fait que nous ne nous approvisionnions que localement nous oblige à retourner voir les agriculteurs et les autres producteurs, et nous réglons toutes sortes de

In terms of processing, can we create more incentives? Will this help us give more funding and incentives to processors to take these amazing ingredients that we grow in this country and turn them into those value-added products that we can continue to use and sell?

It's a shocking statistic that mustard seed travels all over the world and then comes back into our supermarkets because it's been made into something else in another country. We can change that.

Ms. Jolly-Nagel: Ms. Howell put it succinctly. This will validate our impact and it will validate my impact as a farmer — not only the impact we have about domestic food security, as was mentioned already, but our impact as an industry. We have an impact on GDP and on the global food supply, and the recognition of food day in Canada will help to validate us.

[Translation]

Senator Petittelerc: I'd like to thank our witnesses for today.

[English]

Of course, we cannot prescribe what individual stakeholder organizations will do during that food day, but listening to both panels, I've been learning a lot.

My question is this: Do you think it should be a priority, the messages we're hearing today that food day be used to ensure those messages make it all the way to our kids and to the schools? How important is it that we ensure the population is aware? We talk about food security and everything, but how do we ensure that the messaging goes all the way to our very young kids? Is that important, do you think?

Mr. Monchuk: One hundred per cent, yes.

Senator Petittelerc: Do we do that enough?

Mr. Monchuk: There are organizations that do exactly that, such as Agriculture in the Classroom, which we are big supporters of and partner with. In fact, we have a day coming up in June where we're providing meals to six schools within the province of Saskatchewan. We're trying to make it an engaging opportunity. We have a game show where kids can guess answers to questions about farmers and ranchers and

problèmes. Nous cherchons des façons de faire les choses différemment, et nous nous donnons mutuellement de la rétroaction. Notre demande crée des produits-créneaux.

Pouvons-nous encourager davantage la transformation? Cela nous aidera-t-il à donner plus de financement et d'incitatifs aux transformateurs pour qu'ils fassent à partir des ingrédients extraordinaires que nous produisons au Canada des produits à valeur ajoutée que nous pourrions continuer de consommer et de vendre?

Il est choquant de constater que les graines de moutarde du Canada se retrouvent partout dans le monde et reviennent ensuite dans nos supermarchés, transformées dans un autre pays. Nous pouvons changer cela.

Mme Jolly-Nagel : Mme Howell a dit les choses succinctement. Cette journée confirmera notre impact, mon impact comme agricultrice. Non seulement l'impact que nous avons sur la sécurité alimentaire du Canada, comme on l'a déjà dit, mais aussi notre impact en tant qu'industrie. Nous contribuons au PIB et à l'approvisionnement alimentaire dans le monde. La Journée canadienne de l'alimentation confirmera notre valeur.

[Français]

La sénatrice Petittelerc : Je remercie nos témoins d'aujourd'hui.

[Traduction]

Bien sûr, nous ne pouvons pas imposer ce que chaque organisation intéressée fera au cours de cette journée de l'alimentation, mais en écoutant les deux groupes de témoins, j'ai beaucoup appris.

Ma question est la suivante : pensez-vous que ce devrait être une priorité, étant donné les messages que nous entendons aujourd'hui, soit que la journée de l'alimentation devrait servir à transmettre ces messages aux enfants et aux écoles? Dans quelle mesure est-il important de sensibiliser la population? Nous parlons de sécurité alimentaire et de tout le reste, mais comment pouvons-nous nous assurer que le message se rend jusqu'aux très jeunes enfants? Est-ce important, selon vous?

M. Monchuk : Tout à fait, oui.

La sénatrice Petittelerc : En faisons-nous assez?

M. Monchuk : Il y a des organisations qui font exactement cela, comme Agriculture dans la classe, que nous appuyons fermement et avec lesquelles nous collaborons. En fait, il y aura une journée en juin où nous fournirons des repas à six écoles de la Saskatchewan. Nous essayons d'en faire une occasion intéressante. Nous avons un jeu-questionnaire qui invite les enfants à deviner les réponses à des questions sur les agriculteurs

where their food is coming from. Having that involvement at a young age allows that engagement.

I want to give you an anecdotal example of that. My mom gave farm tours on her dairy farm since whenever until the time we sold the dairy farm. One friend of mine toured the dairy farm back when she was in Brownies, or whatever it was called back then. She watched a negative video about the dairy industry about five years ago. She came back to me and she said, “You know what? I saw how you treated your cows on your farm, and I know that’s not how Canadian dairy farmers treat their cattle.” It gave me a sense of pride that what she saw was embedded in her at such a young age that it changed her view of the dairy industry for the rest of her life. So, yes, 100%, children have to be a part of this as well.

Ms. Howell: I have some personal experience with this. We invite an elementary school, and we have pupils come into our restaurant one day a year and learn how to put lunch on the table. They do a number of workshops preparing food. They learn how to set the dining room. They come and harvest ingredients from our edible garden that surrounds the restaurant. I know this is so incredibly impactful. It is one of our favourite days of the year.

A designated food day in Canada will allow more people to build more of these opportunities. Yes, we absolutely have to talk to all our kids about food and good food.

Ms. Jolly-Nagel: I’m a mother, so it’s incredibly important that our daughters who are growing up here on the farm are knowledgeable about our operation and our farming practices. There is nothing more fun than going into the schools. I do it on a fairly regular basis. The janitors do not love me because I bring great big laundry bins full of canola seed and lentils. I let the kids dig their hands in there and play with the crops that we grow. But it’s such a fun opportunity for us to connect with them. If we had more knowledgeable Canadians coming out of high school, I think we would see a tremendous impact on the food trends that would happen and on some of the other issues that we’ve brought forward today on the use of fertilizers and herbicides. It has long-standing benefits for us.

Senator C. Deacon: I was reminded of my youth and the Markham fair where kids were learning how to make pizza. But it started with a combine and dairy and pork. They were shown where the food actually came from. It was very educational and very engaging for them.

My question is for you as passionate advocates in the community who make Food Day Canada work. Because Food Day Canada and food day in Canada will be very closely associated, how are you involved in the governance of it or the sort of cherishing by the community into the future? What’s your

et les éleveurs et sur la provenance de leurs aliments. Cette participation à un jeune âge permet cet engagement.

Voici un exemple anecdotique. Ma mère a fait visiter sa ferme laitière depuis je ne sais trop quand jusqu’à la vente de l’exploitation. Une de mes amies a fait cette visite lorsqu’elle était chez les Brownies, ou peu importe comment on appelait ce mouvement à l’époque. Elle a regardé une vidéo qui donnait une image négative de l’industrie laitière il y a environ cinq ans. Elle est revenue me voir et m’a dit : « Vous savez quoi? J’ai vu comment vous traitiez vos vaches, et je sais que ce n’est pas ainsi que les producteurs laitiers canadiens s’occupent de leur bétail. » Cela m’a donné un sentiment de fierté. Ce qu’elle a vu à un très jeune âge est resté ancré chez elle, et cela a changé sa vision de l’industrie laitière pour le reste de sa vie. Donc, oui, je suis tout à fait d’accord : les enfants doivent aussi participer.

Mme Howell : J’ai une certaine expérience personnelle de la même nature. Nous invitons une école primaire, et des élèves viennent dans notre restaurant une journée par année et apprennent comment servir les repas. Ils participent à des ateliers de préparation des aliments. Ils apprennent à préparer la salle à manger. Ils viennent récolter des ingrédients de notre jardin qui entoure le restaurant. Je sais que cela a un effet incroyable. C’est l’un de nos jours préférés de l’année.

Une journée de l’alimentation désignée au Canada permettra à un plus grand nombre de personnes de profiter de ces possibilités. Oui, nous devons absolument parler à tous les enfants de l’alimentation, de ce qu’est une bonne alimentation.

Mme Jolly-Nagel : Je suis mère. Il me paraît extrêmement important que nos filles qui grandissent ici, à la ferme, connaissent notre exploitation et nos pratiques agricoles. Il n’y a rien de plus amusant que d’aller dans les écoles. Je le fais assez régulièrement. Les concierges ne m’aiment pas beaucoup parce que j’apporte de gros sacs à linge remplis de graines de canola et de lentilles. Je laisse les enfants y plonger les mains et jouer avec nos produits. Mais c’est vraiment une occasion amusante pour nous d’entrer en contact avec eux. S’il y avait plus de Canadiens bien informés qui sortaient de l’école secondaire, cela aurait un impact énorme sur les tendances alimentaires et sur certaines des autres questions que nous avons soulevées aujourd’hui au sujet de l’utilisation des engrais et des herbicides. Ces efforts apportent des avantages durables pour nous.

Le sénateur C. Deacon : Cela m’a rappelé ma jeunesse et la foire de Markham, où les enfants apprenaient à faire de la pizza. Mais tout a commencé avec une moissonneuse-batteuse, des produits laitiers et du porc. On leur a montré d’où venaient les aliments. C’était très instructif et très intéressant pour eux.

Ma question s’adresse à vous, qui êtes des défenseurs passionnés de la Journée des terroirs du Canada. Étant donné que cette journée et la Journée canadienne de l’alimentation seront étroitement liées, comment participez-vous à la gouvernance de cette journée ou à la façon dont la collectivité s’y attachera à

involvement in that regard and helping to make sure that this brand really does carry the trust, which you each engender in your communities, forward into the future? Thank you.

Ms. Jolly-Nagel: I was trying to do some math. If I look out my window, my closest neighbour is miles and miles away. I may come from a generation who doesn't particularly love social media, and I will go on record as admitting that I don't love social media, but there are such great benefits for us being able to communicate with so many people at one time.

I'm not like Mr. Monchuk. I don't wish to have 40 million people show up on my farm operation. My whole family would boycott that; they would not appreciate that. But when we can dedicate that one day to taking pictures, to sharing stories, to really dedicating time to that one initiative, my farm can have an impact on the conversations around food, as can so many other farmers who choose that one day to participate.

Ms. Howell: I consider myself an ambassador for Food Day Canada. I know I will have many conversations with Ms. Mackay and Mr. Stewart and all the other volunteers. I already have many relationships with other restaurateurs and chefs across the country. We'll continue to brainstorm about what we're going to do and how we're going to invite more people to the party.

Mr. Monchuk: Senator, this is creating a movement. If I look at not only how we're engaging others with this, it's creating a moving momentum that's growing for Canadian food. I see this just growing into bigger and better things into the future, and I'm just so proud to be a part of it, moving forward.

The Deputy Chair: I'm now extremely hungry. Thank you, Ms. Jolly-Nagel, Mr. Monchuk, and Ms. Howell, for your participation today, for your assistance with this deliberation is very much appreciated. Thank you to all my fellow committee members for your active participation and your very thoughtful questions.

Next week, we plan to proceed with the clause-by-clause consideration of this bill. Committee members who intend to propose amendments are encouraged to consult the office of the Senate Law Clerk to ensure any amendments are drafted in the proper format and in both official languages. The office of the Law Clerk provides confidential advice and legislative drafting services to all senators. Those consultations should begin as soon as possible to allow sufficient time for your amendments to be drafted and translated.

l'avenir? Quel rôle jouez-vous à cet égard et contribuez-vous à faire en sorte que, à l'avenir, cette marque inspire vraiment la confiance que vous suscitez dans vos collectivités? Merci.

Mme Jolly-Nagel : J'essayais de faire quelques calculs. Si je regarde par la fenêtre, mon voisin le plus proche se trouve à des kilomètres et des kilomètres. Je viens peut-être d'une génération qui n'aime pas particulièrement les médias sociaux, et je vais avouer officiellement que je ne les aime pas, mais il y a tellement d'avantages à pouvoir communiquer avec tant de gens en même temps.

Je ne suis pas comme M. Monchuk. Je ne veux pas que 40 millions de personnes débarquent dans mon exploitation. Tous les membres de ma famille lanceraient un boycottage. Cela ne leur plairait pas. Mais si nous pouvons consacrer une journée à la prise de photos, à l'élaboration d'un récit, pour cette initiative, mon exploitation peut avoir une incidence sur les échanges sur l'alimentation, comme le peuvent tant d'autres agriculteurs qui choisissent de participer à cette journée.

Mme Howell : Je me considère comme une ambassadrice de la Journée des terroirs du Canada. Je sais que j'aurai de nombreuses conversations avec Mme Mackay, M. Stewart et tous les autres bénévoles. J'ai déjà de nombreuses relations avec d'autres restaurateurs et chefs cuisiniers aux quatre coins du Canada. Nous allons continuer de réfléchir à ce que nous allons faire et à la façon dont nous allons inviter plus de gens à la fête.

M. Monchuk : Sénateur, cela crée un mouvement. Si je considère la façon dont nous mobilisons les autres, je constate que nous créons un élan qui prend de l'ampleur en faveur des aliments canadiens. Je crois que tout cela va prendre de l'ampleur et s'améliorer à l'avenir, et je suis très fier d'être partie prenante.

La vice-présidente : J'ai maintenant très faim. Merci, madame Jolly-Nagel, monsieur Monchuk et madame Howell, de votre participation et de votre aide au cours de ces délibérations. Je remercie tous les membres du comité de leur participation active et de leurs questions très réfléchies.

La semaine prochaine, nous prévoyons passer à l'étude article par article du projet de loi. Les membres du comité qui ont l'intention de proposer des amendements sont invités à consulter le Bureau du légiste du Sénat pour s'assurer que les amendements sont rédigés correctement et dans les deux langues officielles. Le Bureau du légiste fournit des conseils confidentiels et des services de rédaction législative à tous les sénateurs. Ces consultations devraient commencer le plus tôt possible afin qu'il y ait assez de temps pour la rédaction et la traduction de vos amendements.

[Translation]

It's also helpful to send your amendments to the committee clerk in advance, so that she can organize and distribute copies for the meetings. Please note that your amendment will be treated as confidential and will not be distributed in advance of the meeting, unless you want it to be.

[English]

After clause-by-clause consideration, the committee may wish to append observations to the report. It is recommended that members provide prepared text of any draft observations. The text should be short and must be in both official languages. Again, the clerk can assist your offices with arranging for translation if necessary. There being no other business, honourable senators, the committee is adjourned.

(The committee adjourned.)

[Français]

Il est également utile d'envoyer à l'avance vos amendements à la greffière du comité, ce qui lui permettra d'organiser et de distribuer les copies pour les réunions. Veuillez noter que votre amendement sera traité de manière confidentielle et ne sera pas distribué avant la réunion, sauf si vous le souhaitez.

[Traduction]

Après l'étude article par article, le comité voudra peut-être annexer des observations au rapport. Il est recommandé que les membres fournissent leurs ébauches. Le texte doit être court et dans les deux langues officielles. Encore une fois, la greffière peut aider vos bureaux à prendre les dispositions nécessaires pour la traduction, au besoin. L'ordre du jour étant épuisé, honorables sénateurs, je lève la séance.

(La séance est levée.)
