

## Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus

# Application de la Loi dans les dépanneurs

Le présent document vise à aider les propriétaires et les exploitants de lieux de restauration, les intervenants en santé publique et le grand public à comprendre, à mettre en œuvre et à respecter la législation sur l'étiquetage des menus de l'Ontario, applicable aux dépanneurs réglementés. Cette feuille de renseignements doit être lue en complément du **Guide de l'étiquetage des menus dans les lieux de restauration réglementés en Ontario**.

La *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* et le règlement qui en découle entreront en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2017 (à l'exception de la déclaration contextuelle révisée, qui prendra effet le 1<sup>er</sup> janvier 2018). Les propriétaires et les exploitants de lieux de restauration réglementés ont l'obligation de se conformer à la législation sur l'étiquetage des menus à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2017.

## Est-ce que les dépanneurs sont considérés comme des épiceries?

Dans le contexte de l'étiquetage des menus, une « épicerie » est un lieu de restauration où est mis en vente un éventail de conserves alimentaires, d'aliments secs et congelés, de fruits et légumes frais, de produits de boulangerie, de produits laitiers et d'articles de ménage. Les dépanneurs, qui vendent divers articles de ce genre, sont également considérés comme des épiceries en vertu de la Loi.

## Qu'est-ce qu'un aliment normalisé?

Le terme « aliment normalisé » désigne tout type d'aliment ou de boisson façon restaurant qui :

- est servi ou transformé et préparé principalement dans un lieu de restauration réglementé;
- est prêt à consommer sur place ou ailleurs sans plus de préparation;
- correspond à une portion et à un contenu normalisés.

## Où les calories doivent-elles être indiquées?

Les calories doivent être indiquées sur tout menu écrit dans un lieu de restauration réglementé ou à l'extérieur de celui-ci. Les menus écrits comprennent :

- les menus papier;
- les menus électroniques (par exemple, ceux affichés sur les tablettes ou aux kiosques libre-service);
- les tableaux d'affichage de menus;
- les menus (applications) en ligne, les annonces publicitaires (autres que celles sur les panneaux-réclames, à la radio et à la télévision) et les dépliants promotionnels énumérant les prix d'aliments normalisés et indiquant aux clients comment passer une commande (par exemple, affichant un numéro de téléphone ou l'adresse du site Web).

L'étiquette des aliments normalisés exposés doit indiquer le nombre de calories, peu importe que ces aliments figurent également ou non dans un menu.

Les aliments exposés dont l'étiquette comprend un tableau de valeur nutritive ne sont pas soumis aux exigences de la législation. Cependant, s'ils figurent également dans un menu, il faut indiquer le nombre de calories qu'ils renferment sur le menu.

## Quels aliments normalisés ne sont pas soumis aux exigences d'indication du nombre de calories dans un dépanneur?

Certaines boissons et certains aliments ne sont pas soumis aux exigences réglementaires d'indication du nombre de calories. Les exemptions suivantes pourraient intéresser les dépanneurs :

- **Boissons et aliments offerts temporairement** : Boissons ou aliments mis en vente durant moins de 90 jours (consécutifs ou non) par année civile.
- **Condiments** : Condiments offerts gracieusement en libre-service qui ne sont pas énumérés sur un menu.
- **Commandes spéciales d'aliments ou de boissons** : Boissons ou aliments préparés exceptionnellement en réponse à une demande particulière de clients et qui diffèrent des boissons et des aliments normalisés vendus dans les lieux de restauration réglementés. À noter que les commandes spéciales ne comprennent pas les boissons et les aliments destinés à être personnalisés et dont la composition répond aux choix de clients.
- **Boissons et aliments avec un tableau de valeur nutritive** : Aliments normalisés exposés dont l'étiquette comprend un tableau de valeur nutritive. À noter qu'il faut indiquer le nombre de calories des aliments et des boissons avec un tableau de valeur nutritive mentionnés dans un menu.
- **Contenu des distributeurs automatiques** : Boissons ou aliments dans les distributeurs automatiques.

Outre les exemptions mentionnées plus haut, les aliments suivants vendus dans les épiceries ou les dépanneurs ne sont pas soumis aux exigences d'indication du nombre de calories :

- charcuteries et fromages habituellement vendus au poids;
- fruits et légumes préparés destinés à plusieurs personnes;
- pains, brioches et pains mollets aromatisés;
- olives et antipasti.

Il est à noter que l'on doit indiquer le nombre de calories des aliments susmentionnés s'ils font partie d'un autre aliment normalisé. Ce sera le cas, par exemple, pour les olives dans une salade, pour les pains, les brioches ou les pains mollets aromatisés compris dans un repas combiné avec soupe, et pour les charcuteries et les fromages dans les sandwiches.

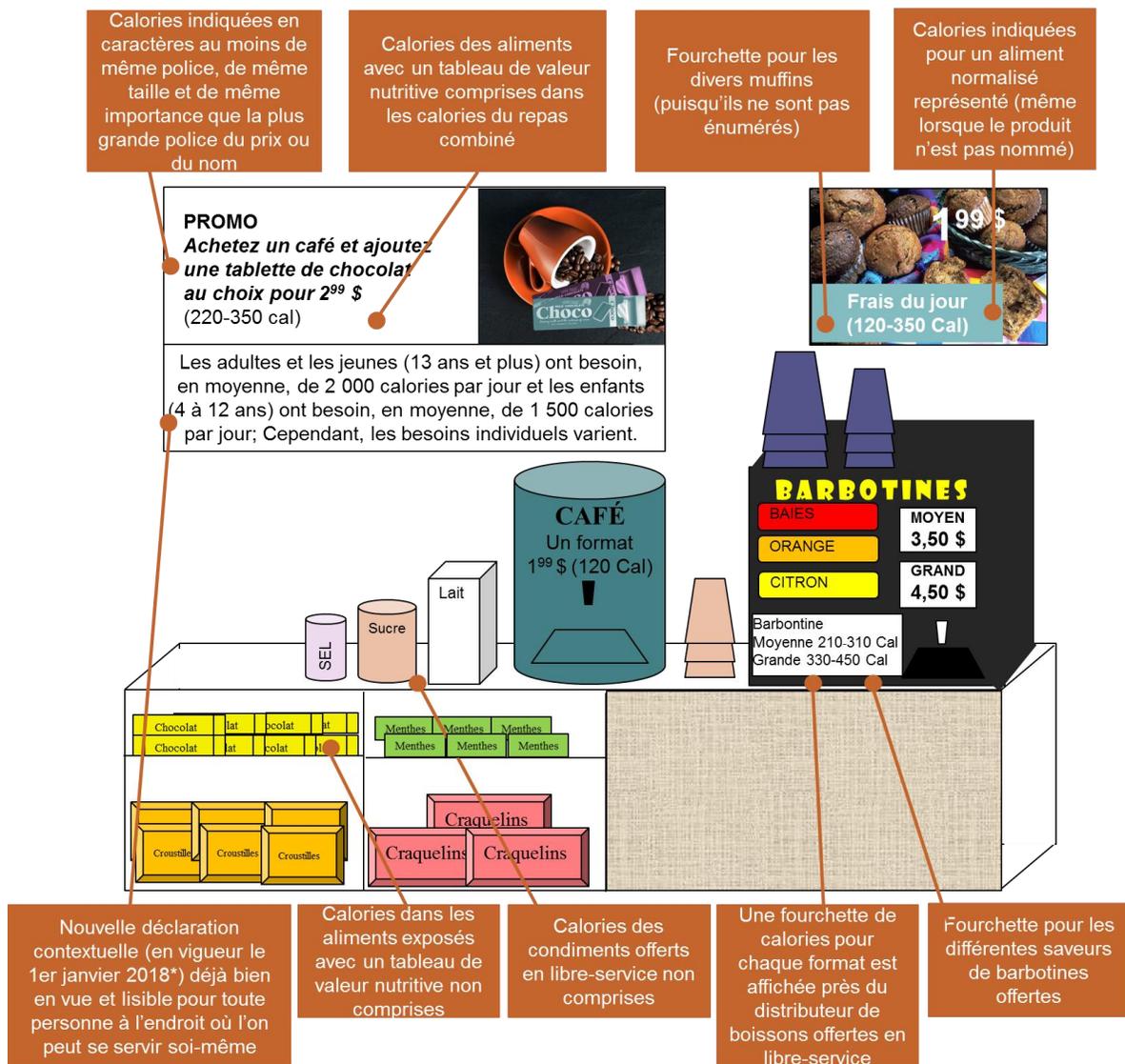
Tableau 1 : Exemples d'aliments que l'on trouve dans une épicerie ou dans un dépanneur

Les aliments ci-dessous constituent des exemples montrant comment les exemptions dans une épicerie ou un dépanneur peuvent être interprétées. La considération de ces produits comme aliments normalisés dépend de facteurs comprenant notamment leur présentation ou le contexte dans lesquels ils sont vendus. À noter que ces exemples reflètent l'esprit de la politique en vigueur et la manière dont le règlement pourrait être interprété. Les inspecteurs désignés ont la responsabilité de déterminer en définitive si les lieux de restauration réglementés respectent la Loi.

Aliment	Exemples d'aliments normalisés dont l'indication du nombre de calories pourrait être exigée	Exemples d'aliments pouvant faire exception à l'obligation d'indiquer le nombre de calories
Charcuteries, fromage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwich contenant de la dinde en tranche</li> <li>• Plateau préparé individuel composé de fromage et de craquelins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charcuteries et fromages vendus au poids à un comptoir de charcuteries</li> </ul>
Fruits et légumes préparés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupe de fruits individuelle</li> <li>• Carottes d'accompagnement faisant partie d'un repas combiné comprenant un sandwich au fromage fondant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiettes de fruits et de légumes préparées pour de multiples personnes</li> </ul>
Brioche, pain mollet, pain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwich fait avec un pain à l'oignon</li> <li>• Repas combiné comprenant un café et une brioche à la cannelle</li> <li>• Repas combiné comprenant une soupe, un petit pain mollet pumpnickel et une boisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza briochée vendue à l'unité</li> <li>• Miche de pain aux raisins</li> <li>• Paquet de pains mollets aux herbes</li> </ul>
Baguel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baguel avec fromage à la crème</li> <li>• Repas combiné comprenant bacon, œufs, tomates, pommes de terre rissolées et baguel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baguel aux pépites de chocolat vendu à l'unité</li> <li>• Paquet de baguels nature</li> </ul>
Croissant, biscuit pour le thé, scone	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwich « petit-déjeuner » fait avec un croissant</li> <li>• Repas combiné composé de chili et d'un biscuit pour le thé</li> <li>• Scone ou croissant nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paquet de scones</li> </ul>
Beignet, muffin pet-de-nonne, feuilleté danois	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pet-de-nonne aux pommes vendu à l'unité</li> <li>• Muffin vendu à l'unité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paquet de beignets</li> <li>• Paquet de feuilletés danois</li> </ul>

Aliment	Exemples d'aliments normalisés dont l'indication du nombre de calories pourrait être exigée	Exemples d'aliments pouvant faire exception à l'obligation d'indiquer le nombre de calories
Gâteau, tartelette	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pointe de tarte aux cerises</li> <li>• Tartelette au beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gâteau d'anniversaire entier</li> <li>• Tarte à la citrouille entière</li> </ul>
Biscuit, petit gâteau, carré de pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carré au chocolat</li> <li>• Carré aux dattes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paquet de petits gâteaux</li> <li>• Paquet de biscuits</li> </ul>
Olives, antipasti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salades contenant des olives Kalamata</li> <li>• Sandwich contenant des tomates séchées au soleil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuilles de vigne farcies vendues à un comptoir de charcuterie</li> <li>• Champignons marinés offerts à un comptoir d'antipasti libre-service</li> </ul>

### Exemple 1 : Aliments offerts en libre-service dans un dépanneur



\*Pour les exigences relatives à la déclaration contextuelle en vigueur du 1er janvier au 31 décembre 2017, veuillez vous reporter à la section sur la déclaration contextuelle du présent document.

## Comment indiquer le nombre de calories?

Le nombre de calories dans un aliment normalisé doit :

- figurer à côté (par exemple, près, au-dessus ou en bas) du nom ou du prix de l'aliment normalisé;
- être complètement visible et lisible pour les clients lisant le menu ou l'étiquette;
- être écrit avec des caractères de la même police et au moins de la même taille et de la même importance (y compris de la même couleur, de la même épaisseur, du même style, etc.) que le nom **ou** le prix de l'aliment normalisé.

Si un propriétaire ou un exploitant choisit d'indiquer le nombre de calories en fonction de la taille de la police de caractères des prix, mais que cette taille varie (pour la valeur en dollars et la valeur en cents), la valeur calorique doit être inscrite avec des caractères d'au moins la même taille que la plus grande police du prix.

Le terme « Calories » ou l'abréviation « Cal » doit figurer en caractères de la même taille, de la même police et de la même importance que pour la valeur calorique et à l'un des deux endroits suivants :

- À côté du nombre de calories de chaque aliment normalisé;
- Dans l'entête de la colonne énumérant le nombre de calories de chaque aliment normalisé.

## Boissons et aliments offerts en libre-service

Pour les boissons ou les aliments façon restaurant offerts en libre-service aux clients, la valeur calorique doit être affichée sur une ou plusieurs affiches :

- donnant le nom des aliments ou des boissons;
- indiquant le nombre de calories dans chaque format de boisson ou portion d'aliment ainsi que la grosseur du format ou de la portion servant à déterminer ce nombre;
- mentionnant le terme « Calories » ou l'abréviation « Cal » en caractères de la même taille, de la même police et de la même importance que pour la valeur calorique;
- situés près des boissons ou des aliments et s'y rapportant de façon évidente.

La ou les affiches doivent être visibles et lisibles pour toute personne se servant elle-même.

Dans le cas des boissons offertes en libre-service, une solution de rechange à l'approche ci-dessus consiste à afficher sur une affiche une fourchette de calories pour les formats de chaque type de boisson. L'affiche doit être visible et lisible et se trouver près du distributeur.

## Exemple 2 : Distributeur de boissons dans un dépanneur

The diagram shows a beverage distributor with a menu titled "Boissons de distributeur". The menu lists five items: Boisson gazeuse, Boisson diète, Jus, Boisson pour sportif, and Eau. Each item has three columns of calorie information: "Cal Petit", "Cal Moyen", and "Cal Grand". Below the menu is a contextual declaration in French. Four callout boxes provide additional information: 1) The menu must include the beverage category, calories per portion, and portion size. 2) The menu is placed near the distributor. 3) Portion size is determined by the glass size. 4) A fork is used for different flavors of each beverage type. 5) A new contextual declaration is in effect since January 1, 2018, placed near the food offered for free service.

	Cal Petit	Cal Moyen	Cal Grand
Boisson gazeuse	110-150	140-180	180-220
Boisson diète	0	0	0
Jus	140-180	170-210	210-250
Boisson pour sportif	140-170	180-210	210-240
Eau	0	0	0

Les adultes et les jeunes (13 ans et plus) ont besoin, en moyenne, de 2 000 calories par jour et les enfants (4 à 12 ans) ont besoin, en moyenne, de 1 500 calories par jour; Cependant, les besoins individuels varient.

\*Pour les exigences relatives à la déclaration contextuelle en vigueur du 1er janvier au 31 décembre 2017, veuillez vous reporter à la section sur la déclaration contextuelle du présent document.

## Quel format ou quelle portion doit-on utiliser pour indiquer le nombre de calories?

- Aliments normalisés pour une personne : La valeur calorique doit être indiquée pour chaque boisson ou aliment normalisé vendu ou mis en vente. Par exemple, si l'on vend une boisson dans des contenants de différents formats (par exemple, petit, moyen et grand), on doit indiquer le nombre de calories pour chaque format. Par ailleurs, si l'on vend un aliment au poids (par exemple, selon un prix aux 100 g), il y a lieu d'indiquer le nombre de calories en fonction du poids.
- Aliments et boissons normalisés destinés à être partagés : Pour chaque aliment ou boisson, on peut indiquer :
  - le nombre de calories *et* le nombre de portions que contient l'aliment *entier*;
  - le nombre de calories par *portion* et le nombre de portions que contient l'aliment entier.
- Aliments en libre-service : Si le lieu de restauration fournit un ustensile de service qui donne des quantités égales d'aliments, le nombre de calories doit être indiqué selon le volume d'une portion donnée par l'ustensile. Pour les autres aliments offerts en libre-service, la grosseur de la portion doit être établie de manière raisonnable par le propriétaire ou l'exploitant.
- Boissons en libre-service : Si des boissons sont offertes en libre-service au moyen de tasses ou autres contenants, on doit déterminer les formats vendus d'après le volume des tasses ou des contenants, exprimé en millilitres ou au moyen d'un qualificatif (par exemple, petit). Pour les autres boissons offertes en libre-service, la grosseur du format doit être établie de manière raisonnable par le propriétaire ou l'exploitant.

À noter que la valeur calorique d'un aliment doit inclure le nombre de calories de chaque composante normalisée de l'aliment (par exemple, de chaque élément mentionné dans la description de l'aliment). Cette exigence concerne entre autres les sauces et les trempettes.

## Comment faut-il indiquer le nombre de calories des repas combinés?

Il convient de traiter un repas combiné comme un aliment normalisé unique et d'indiquer un nombre de calories pour le repas combiné entier.

- Dans le cas d'un repas combiné avec deux aliments variables ou plus, le nombre de calories qu'il renferme doit être indiqué selon une fourchette allant de l'option la plus faible en calories à l'option la plus riche en calories offerte. Si les options pour le repas combiné sont individuellement énumérées, il faut indiquer le nombre de calories pour chaque option possible.
- Si les options pour un repas combiné sont présentées en vrac (et non en portions normalisées), le nombre de calories par portion et la grosseur de la portion doivent être affichés près de chaque option et s'y rapporter de manière évidente. Cependant, si la valeur calorique des options de repas combiné présentées en vrac est indiquée sur un menu ou une étiquette, le nombre de calories n'a pas besoin d'être affiché dans le lieu de restauration.
- Si une option d'augmentation ou de diminution de la portion du repas combiné figure dans le menu ou sur l'étiquette, on doit en signaler l'incidence sur le nombre total de calories du repas (par exemple, à l'aide d'un message comme « Augmentez la grosseur de votre repas combiné – ajoutez 150 cal »).
- Si un repas combiné mentionné dans un menu ou sur une étiquette comprend un aliment avec un tableau de valeur nutritive, la valeur calorique de l'aliment doit être comprise dans le nombre total de calories indiqué pour le repas combiné.

## Comment faut-il indiquer le nombre de calories dans les boissons ou les aliments normalisés offerts sous différentes saveurs, variétés ou grosseurs?

Dans le cas d'une boisson ou d'un aliment vendu sous différentes saveurs, variétés ou grosseurs :

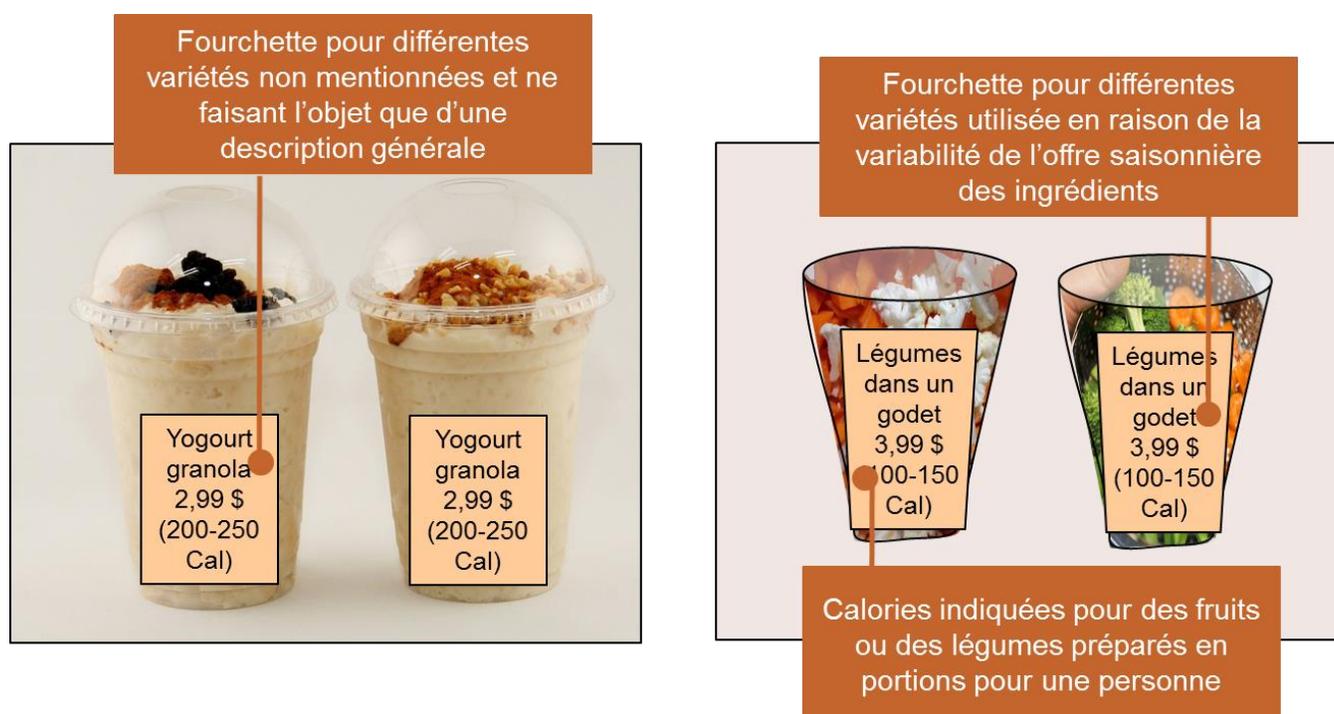
- Si le menu ou l'étiquette n'énumère **pas** de saveurs, de variétés ou de grosseurs précises, une fourchette de calories concernant l'ensemble des saveurs, des variétés ou des grosseurs offertes doit être fournie.
- Lorsque le menu ou l'étiquette énumère des saveurs, des variétés ou des grosseurs précises de l'aliment normalisé, le nombre de calories pour chaque saveur, variété ou grosseur doit être indiqué.
- Si la boisson ou l'aliment est exposé en vrac (et non en formats ou en portions normalisés) et que le menu ou l'étiquette n'en précise pas les saveurs, les variétés ou les grosseurs offertes, le nombre de calories par format ou portion et la grosseur du format ou de la portion doivent être affichés près de la boisson ou de l'aliment et s'y rapporter de manière évidente. Cependant, si le nombre de calories de l'aliment en vrac figure dans un menu ou sur une étiquette, il n'est pas obligatoire d'afficher cette information dans le lieu de restauration.

## Comment indiquer le nombre de calories dans les boissons ou les aliments dont la composition varie selon la disponibilité de leurs ingrédients en magasin?

Dans le cas d'une boisson ou d'un aliment normalisé mis en vente pendant plus de 90 jours (consécutifs ou non) par année et dont la composition varie selon la disponibilité de ses ingrédients :

- Si le menu ou l'étiquette n'énumère pas de saveurs ou de variétés précises pour la boisson ou l'aliment en fonction des ingrédients, une fourchette de calories peut être fournie.
- Si le menu ou l'étiquette énumère des saveurs ou des variétés précises, le nombre de calories pour chaque saveur ou variété doit être indiqué.

Exemple 3 : Aliments variables exposés dans un dépanneur



## Déclaration contextuelle

Une déclaration contextuelle en français ou en anglais doit être rendue publique.

À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2018, la déclaration contextuelle suivante doit être rendue publique :

**« Les adultes et les jeunes (13 ans et plus) ont besoin, en moyenne, de 2 000 calories par jour et les enfants (4 à 12 ans) ont besoin, en moyenne, de 1 500 calories par jour; Cependant, les besoins individuels varient. »**

Entre le 1<sup>er</sup> janvier 2017 et le 31 décembre 2017, les lieux de restauration peuvent choisir de rendre publique la déclaration contextuelle ci-dessus ou celle qui suit :

**« L'adulte moyen a besoin d'environ 2 000 à 2 400 calories par jour; cependant, les besoins individuels en calories peuvent varier. »**

La déclaration contextuelle doit :

- a. figurer dans le menu, près des aliments normalisés composant le menu, et être écrite avec des caractères de la même police et au moins de la même taille et de la même importance (y compris de la même couleur, de la même épaisseur, du même style, etc.) que les noms ou les prix des aliments normalisés dans le menu;
- b. être affichée de manière visible et lisible pour les clients dans les endroits où ils peuvent commander un aliment ou une boisson ou se servir eux-mêmes, en cas d'indisponibilité d'un menu lisible au moment de passer une commande ou de se servir eux-mêmes.

## **Avis de non-responsabilité**

La présente feuille de renseignements vise à refléter l'esprit de la politique en vigueur et la législation qui l'appuie. Le Ministère reconnaît que son application dans les lieux de restauration réglementés doit tenir compte des réalités propres à chaque lieu de restauration. Les intervenants sont encouragés à consulter leur conseiller juridique au sujet de toute question particulière qu'ils pourraient se poser concernant la manière d'appliquer la Loi et le règlement dans leur lieu de restauration.

Ce document vise à aider les propriétaires et les exploitants de lieux de restauration réglementés à comprendre et à mettre en œuvre la législation sur l'étiquetage des menus de l'Ontario. Ce document comprend des renseignements sommaires au sujet de la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* et le règlement (Règl. de l'Ont. 50/16) adopté en vertu de la Loi. Ce document est fourni uniquement à titre informatif et ne constitue pas une reproduction complète ou exacte de la Loi. Il n'a pas pour objet de fournir des conseils juridiques à propos des exigences d'étiquetage des menus. De tels conseils doivent être fournis par des avocats. Lorsqu'il y a un écart entre un énoncé dans le présent document et une disposition de la Loi, la Loi prévaut.

## **Renseignements supplémentaires**

Pour plus d'information sur la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus*, on se reportera à la loi en question à l'adresse <https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/15h07>.

Les questions ou les commentaires sur cette feuille de renseignements peuvent être acheminés à l'adresse [menulabelling@ontario.ca](mailto:menulabelling@ontario.ca).