

Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus

Application de la Loi concernant les aliments en libre service

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 pouvant s'appliquer aux lieux de restauration réglementés qui vendent des aliments et des boissons en libre-service. 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^{er} janvier 2017 (à l'exception de la déclaration contextuelle révisée, qui prendra effet le 1^{er} 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^{er} janvier 2017.

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?

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;
- s'y rapportant de façon évidente;
- 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, soit à côté du nombre de calories, soit en tête de la colonne énumérant le nombre de calories.

La ou les affiches doivent être situés près de l'aliment et s'y rapporter de façon évidente. Ils 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.

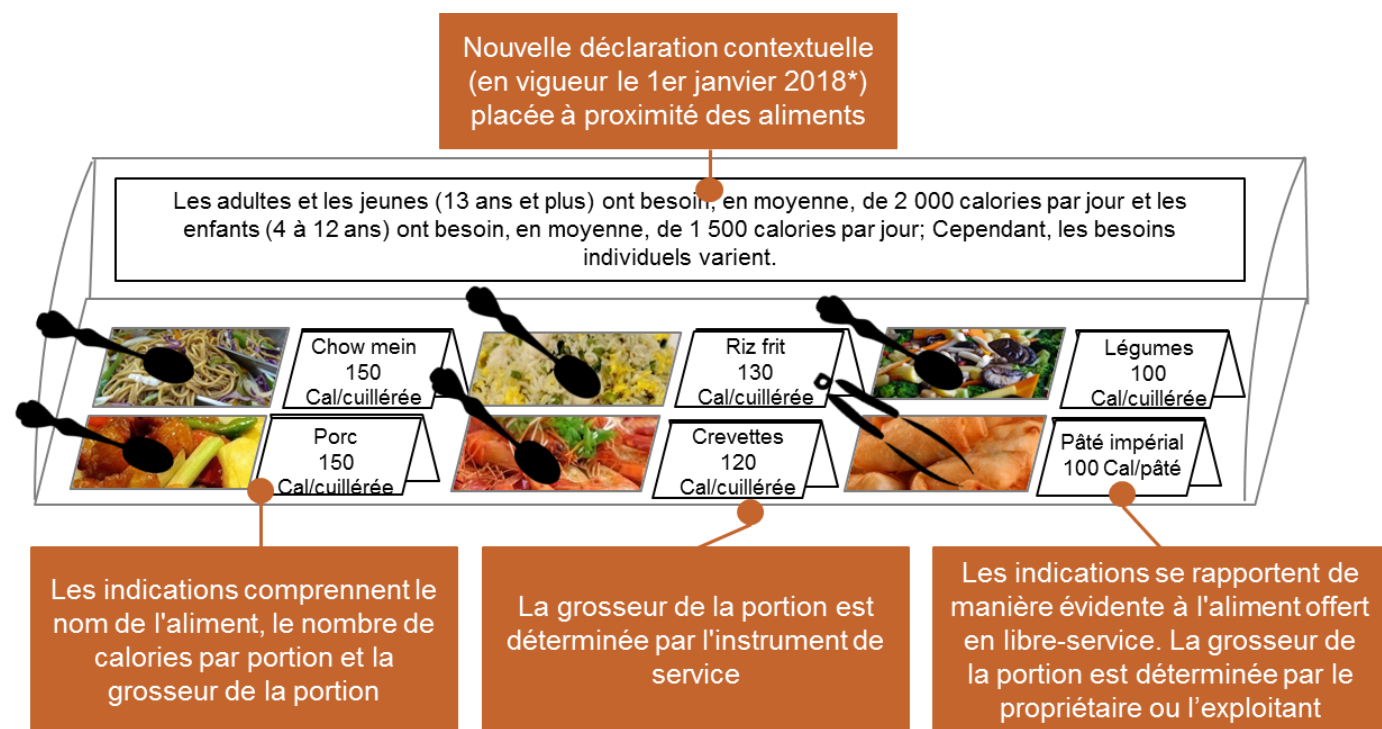
Quel format ou quelle portion doit-on utiliser pour indiquer le nombre de calories?

Si le lieu de restauration fournit un instrument ou 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'instrument ou l'ustensile.

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).

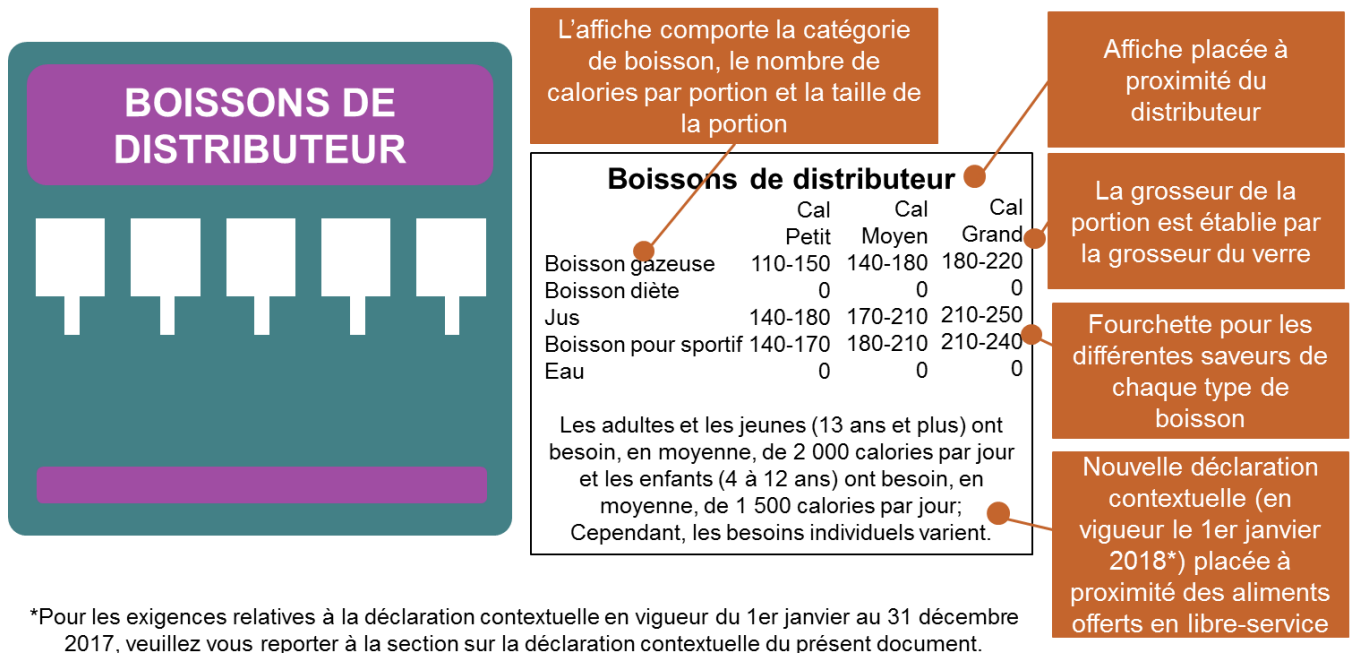
Pour les autres boissons offertes en libre-service, la grosseur du format doit être établie de manière raisonnable par le propriétaire ou l'exploitant.

Exemple 1 : Buffet



*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.

Exemple 2 : Distributeurs automatiques de boissons en libre-service



The diagram shows a beverage dispenser with a menu board. The menu board has a purple header with the text "BOISSONS DE DISTRIBUTEUR". Below the header are five columns representing different beverage options. To the right of the menu board is a table with the following content:

	Cal		
	Petit	Moyen	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

Below the table is a text box containing the following text:

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.

Callouts from the diagram explain the menu format:

- L'affiche comporte la catégorie de boisson, le nombre de calories par portion et la taille de la portion
- Affiche placée à proximité du distributeur
- La grosseur de la portion est établie par la grosseur du verre
- Fourchette pour les différents saveurs de chaque type de boisson
- Nouvelle déclaration contextuelle (en vigueur le 1er janvier 2018*) placée à proximité des aliments offerts en libre-service

*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.

Déclaration contextuelle pour les aliments en libre-service

Si une personne peut se servir, mais n'est pas en mesure de voir et de lire le menu, une déclaration contextuelle en anglais ou en français doit être rendue publique. L'affiche doit être visible et lisible pour toute personne se servant elle-même.

À compter du 1^{er} 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^{er} 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. »

Exemptions pour les aliments en libre-service

Les boissons et aliments suivants ne sont pas soumis aux exigences réglementaires d'indication du nombre de calories :

- **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.

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.