

Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus

Application de la Loi dans les lieux de restauration de style cafétéria

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 lieux de restauration de style cafétéria. 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.

Quels types de lieux de restauration doivent se conformer à la loi?

Les chaînes de restauration qui comptent 20 établissements ou plus en Ontario sont assujetties à la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* et à son règlement.

Les lieux de restauration de style cafétéria qui vendent des aliments au grand public et qui appartiennent ou sont exploités par une personne possédant ou exploitant 20 lieux de restauration de style cafétéria ou plus en Ontario sont réglementés par la loi.

Certains lieux de restauration ne sont pas soumis aux exigences réglementaires d'indication du nombre de calories. Les lieux de restauration de style cafétéria réglementés qui suivent sont exemptés de l'affichage des calories :

- Lieux de restauration ouverts moins de 60 jours (consécutifs ou non) par année civile.
- Lieux de restauration situés dans une école publique ou privée (élémentaire, intermédiaire ou secondaire).

- Lieux de restauration situés dans un établissement correctionnel.
- Lieux de restauration situés dans un centre de garde d'enfants.

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. Dans les lieux de restauration de style cafétéria, on retrouve les types de menus suivants :

- 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 fournissant un moyen que peuvent utiliser les clients pour passer une commande à livrer ou pour emporter (par exemple un numéro de téléphone ou un 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.

À noter que les lieux de restauration de style cafétéria réglementés doivent afficher les calories sur tous les menus qui comprennent des aliments normalisés vendus au public, ce qui peut inclure les services de restauration pour événements particuliers et les autres services de restauration.

Comment indiquer le nombre de calories?

Le nombre de calories dans un aliment normalisé doit :

- figurer à côté (par exemple, au-dessus ou en bas) du nom ou du prix de l'aliment;
- 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.

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.

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.
- 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.

Exemple 1 : Indication du nombre de calories sur un tableau d'affichage de menu dans un lieu de restauration de style cafétéria

Calories indiquées à côté du prix. Calories indiquées en caractères au moins de même police, de même taille et de même importance que le nom ou le prix « Cal » à côté du nombre

Calories indiquées pour le repas combiné au complet comme si c'était un aliment normalisé

Fourchette pour les diverses boissons du repas combiné (du repas avec la boisson la moins calorique au repas avec la boisson la plus calorique)


Calories indiquées pour l'aliment ajouté

Calories indiquées pour l'aliment normalisé servi, avec la sauce comprise puisqu'elle fait partie de l'aliment normalisé


Calories indiquées pour chaque garniture supplémentaire puisque les choix de garnitures sont tous énumérés

« Cal » apparaît en tête de la colonne des calories de chaque aliment en caractères de même police, de même taille et de même importance que les nombres


Repas combinés



Hamburger au fromage, frites format moyen et boisson
5,99 \$
(930-1170 Cal)



Taco au bœuf, frites format moyen et boisson
6,99 \$
(900-1050 Cal)



REPAS FAMILIAL
Baril de poulet et 1 L de racinette
9,99 \$
(3380 Cal; 3 portions)

Améliorez votre repas combiné en passant au grand format de frites pour
1,99 \$
(Ajout de 50 Cal)

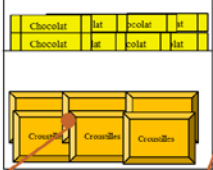
<p>Taco au bœuf (700 Cal) 5,99 \$ <i>Bœuf haché, laitue, tomates et fromage cheddar</i></p> <p>Ajout de guacamole (Ajout de 100 Cal) 1,99 \$</p> <p>Baril de poulet (9 morceaux) (3080 Cal; 3 portions) 3,99 \$ <i>Pilons de poulet frits avec sauce barbecue</i></p>	<p>Hamburger classique (690 Cal) 3,99 \$ <i>Hamburger au bœuf avec laitue, tomate, oignon et comichon. Garni de ketchup, moutarde et mayonnaise chipotle.</i></p> <p>Ajoutez d'autres garnitures! 0,99 \$ chaque garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Fromage cheddar</i> (100 Cal) <i>Fromage suisse</i> (120 Cal) <i>Champignons sautés</i> (50 Cal) <i>Sauce barbecue</i> (60 Cal) <i>Bacon</i> (170 Cal) 																		
<p>Accompagnements</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Prix</th> <th>Cal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frites</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Petit</td> <td>1,25 \$</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Moyen</td> <td>1,75 \$</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Grand</td> <td>2,25 \$</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Rondelles d'oignon</td> <td>2,50 \$</td> <td>300</td> </tr> </tbody> </table>			Prix	Cal	Frites			Petit	1,25 \$	150	Moyen	1,75 \$	200	Grand	2,25 \$	250	Rondelles d'oignon	2,50 \$	300
	Prix	Cal																	
Frites																			
Petit	1,25 \$	150																	
Moyen	1,75 \$	200																	
Grand	2,25 \$	250																	
Rondelles d'oignon	2,50 \$	300																	
<p>Boissons</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Prix</th> <th>Cal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Eau</td> <td>1,99 \$</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Boisson gazeuse (en cannette)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Diète</td> <td>1,99 \$</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Orangeade</td> <td>1,99 \$</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Limette</td> <td>1,99 \$</td> <td>120</td> </tr> </tbody> </table>			Prix	Cal	Eau	1,99 \$	0	Boisson gazeuse (en cannette)			Diète	1,99 \$	0	Orangeade	1,99 \$	150	Limette	1,99 \$	120
	Prix	Cal																	
Eau	1,99 \$	0																	
Boisson gazeuse (en cannette)																			
Diète	1,99 \$	0																	
Orangeade	1,99 \$	150																	
Limette	1,99 \$	120																	

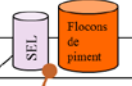
Les adultes et les jeunes (13 ans et plus) ont besoin, en moyenne, de 2 000 calories par jour et les enfants (4 à 12 ans) ont besoin, en moyenne, de 1 500 calories par jour. Cependant, les besoins individuels varient.

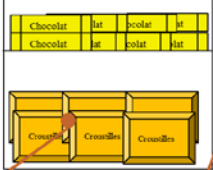
Calories de l'aliment complet pour plusieurs personnes et nombre de portions indiqués

Calories comprenant les boissons avec tableau de valeur nutritive, parce qu'elles font partie du repas combiné

Calories indiquées pour l'augmentation de la portion







Calories dans les aliments exposés avec un tableau de valeur nutritive non comprises

Les calories des garnitures offertes gracieusement en libre-service ne sont pas comprises

Nouvelle déclaration contextuelle (en vigueur le 1er janvier 2018*) en caractères de même police, de même taille et de même importance que le prix des aliments et se rapportant de manière évidente aux aliments dans le menu. La déclaration contextuelle figure une seule fois dans chaque menu dépliant

Les calories sont indiquées pour les boissons (non offertes en libre-service) d'un distributeur, parce que celui-ci est visible pour les clients; le menu énumère les différentes variétés ou saveurs offertes (par exemple, avec un logo), ce qui permet aux clients de faire un choix

Fourchette pour les différents formats de boisson, ces derniers n'étant pas indiqués

*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.

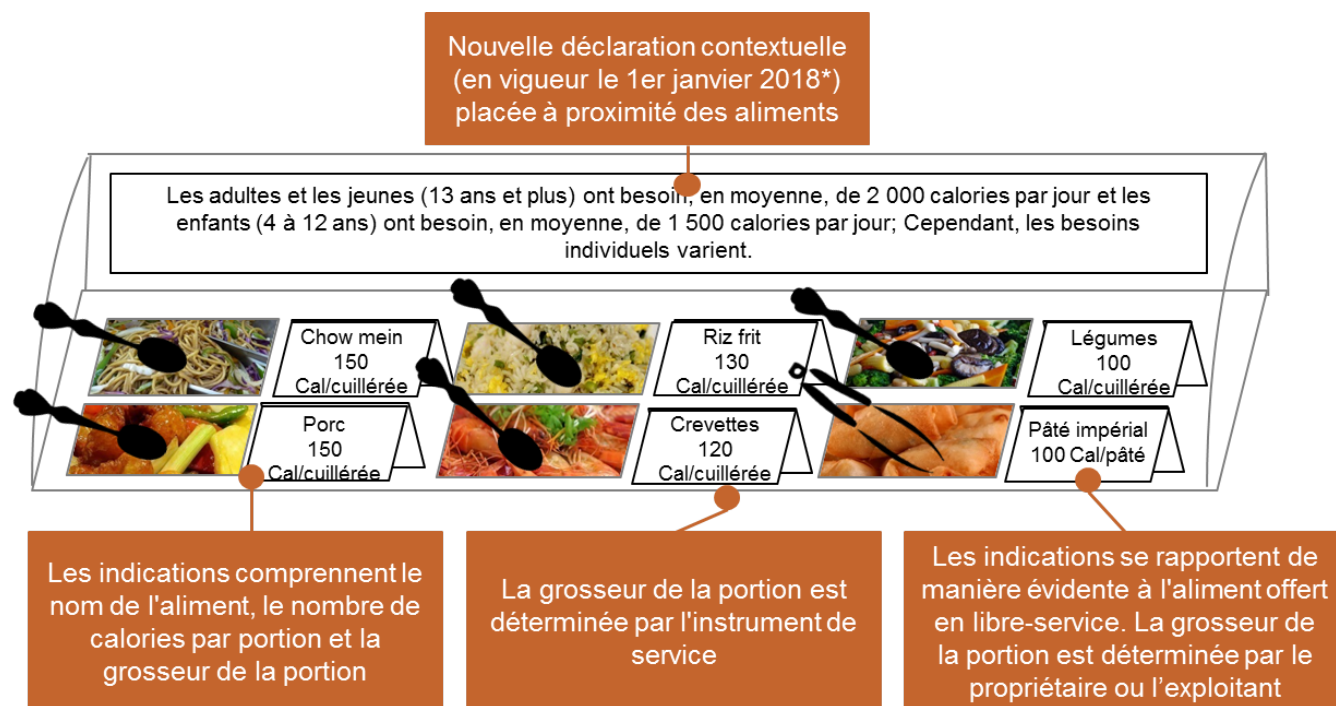
Boissons et aliments offerts en libre-service

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.

Exemple 2 : 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.

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. Les boissons façon restaurant qui ne sont **pas** en libre-service doivent être traitées de la même manière que les aliments normalisés (il faut afficher les calories pour chaque boisson énumérée).

Exemple 3 : Distributeurs automatiques de boissons en libre-service

BOISSONS DE DISTRIBUTEUR

	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

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.

Annotations :

- 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 différentes 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.

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 indiquer les calories des aliments destinés à être personnalisés?

Dans le cas des aliments préparés selon les préférences des clients (aliments variables ou personnalisés), il faut indiquer le nombre de calories pour :

- la préparation de base de l'aliment (la valeur par défaut);
- chaque aliment supplémentaire offert (assaisonnements, sauces, garnitures, saveurs);
- chaque aliment supplémentaire offert pour chaque portion d'aliment normalisé qu'il complète (ceci peut aussi être indiqué au moyen d'une fourchette de calories).

Il faut également inclure un énoncé précisant que le nombre de calories des aliments supplémentaires s'ajoute au nombre de calories affiché pour la préparation de base.


Exemple 4 : Indication du nombre de calories des sandwiches personnalisés dans les lieux de restauration de style cafétéria

Nouvelle déclaration contextuelle (en vigueur le 1er janvier 2018*) en caractères de même police, de même taille et de même importance que le prix ou le nom


Calories de la préparation de base (juste la viande), les garnitures ne sont pas incluses

On présume que les légumes utilisés sont toujours les mêmes

Sandwichs spécialisés




Dinde et Bacon
6 po 5,49 \$ 450 Cal
12 po 7,99 \$ 900 Cal




Poulet rôti
6 po 5,99 \$ 500 Cal
12 po 8,49 \$ 1000 Cal

*Les calories n'incluent pas les calories des garnitures.
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.

Sandwichs classiques



Viandes froides
6 po 6,49 \$ 400 Cal
12 po 8,99 \$ 800 Cal




Légumes grillés
6 po 4,99 \$ 280 Cal
12 po 7,49 \$ 560 Cal

*Calories dans les garnitures non comprises


Déclaration que les calories des garnitures s'ajoutent à celles indiquées pour les sandwichs

Autre option : une déclaration pourrait être placée à proximité des garnitures indiquant que les calories des garnitures s'ajoutent à celles des sandwichs


Pain blanc (190-380 Cal)
Pain au blé entier (200-400 Cal)




Tomates (5-10 Cal)
Olives (10-20 Cal)
Concombres (5-10 Cal)



Laitue (5-10 Cal)
Poivrons (5-10 Cal)
Cornichons (10-20 Cal)



Mayonnaise (110-220 Cal)
Moutarde (10-20 Cal)
Sauce maison (40-80 Cal)



Fourchettes indiquant les calories des différentes grosseurs de sandwichs

Calories indiquées pour chaque garniture

*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 pour des aliments normalisés exposés?

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

Dans le cas d'un aliment en libre-service exposé aux clients, mais présenté en vrac, d'une manière n'indiquant pas la grosseur d'une portion (par exemple, des quartiers de pommes de terre étalés en vrac dans un plateau), une affiche visible et lisible doit être présent répondant aux exigences relatives aux aliments offerts en libre-service. L'affiche doit :

- fournir le nom de l'aliment,
- indiquer le nombre de calories dans une portion de l'aliment et la grosseur de la portion,
- se rapporter de manière évidente à l'aliment¹.

Exemple 5 : Indication du nombre de calories des aliments exposés dans les lieux de restauration de style cafétéria

Calories indiquées en caractères au moins de même police, de même taille et de même importance que la plus grande police du prix ou nom	Fourchette pour les différentes combinaisons d'options pour le repas combiné	Calories indiquées pour l'aliment normalisé servi, avec le pain à l'oignon compris puisqu'il fait partie de l'aliment normalisé	Calories indiquées pour l'aliment normalisé servi, avec le pain compris puisqu'il fait partie de l'aliment normalisé Fourchette pour les différentes sortes de soupes et de pains basée sur l'offre quotidienne (sortes non énumérées)	Nombre de calories arrondi à l'unité, à la dizaine ou à la cinquantaine la plus près
---	--	---	---	--

<p>ALIMENTS CHAUDS</p> <p>Plateaux combinés</p> <p>1 aliment 6⁵⁰ \$ (100-250 Cal)</p> <p>2 aliments 8⁵⁰ \$ (200-450 Cal)</p> <p>3 aliments 9⁵⁰ \$ (350-600 Cal)</p> <p>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.</p>	<p>SOUPE</p> <p>Soupe du jour (avec pain) Petite 4⁵⁰ \$ (450-600 Cal) Moyenne 5⁵⁰ \$ (500-650 Cal)</p> <p>Chili avec pain à l'oignon Petite 4⁵⁰ \$ (450 Cal) Moyen 5⁵⁰ \$ (500 Cal)</p>	<p>BOISSONS</p> <p>Café Petit 2⁵⁰ \$ (4 Cal) Moyen 3⁰⁰ \$ (10 Cal) Grand 3⁵⁰ \$ (15 Cal)</p> <p>Thé Petit 2⁰⁰ \$ (0 Cal) Moyen 2⁵⁰ \$ (0 Cal) Grand 3⁰⁰ \$ (0 Cal)</p>
--	--	---

<p>Poulet 100 Cal/cuillère</p>	<p>Frites 200 Cal/cuillère</p>	<p>Riz Frit 150 Cal/cuillère</p>	<p>Boulettes de viande 250 Cal/cuillère</p>	<p>Légumes 100-150 Cal/cuillère</p>
---	---	---	--	--

Nouvelle déclaration contextuelle (en vigueur le 1er janvier 2018*) en caractères de même police, de même taille et de même importance que le plus grand nombre dans le prix La déclaration contextuelle figure une seule fois dans chaque menu dépliant	Portion déterminée par l'instrument de service, et calories par portion affichées pour les options de repas combinés présentées en vrac	Fourchette utilisée en raison de la variabilité de l'offre saisonnière de légumes	Les calories des garnitures offertes gracieusement en libre-service ne sont pas comprises
--	---	---	---

*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.

¹ Les lieux de restauration règlementé sont exemptés de l'exigence de poser une affiche si les renseignements règlementé sont clairement énoncés sur une étiquette associée à chaque aliment ou boisson et conformes au paragraphe 6(1) du règlement..

Déclaration contextuelle

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

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. »

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.

Si un menu se compose de plusieurs pages, la déclaration contextuelle doit être visible sur chaque page ouverte. Si un tableau d'affichage de menu comporte plusieurs panneaux, la déclaration contextuelle doit être visible pour les clients au moment de passer leur commande, bien qu'elle n'ait pas à figurer sur chaque panneau.

Exemptions

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

- **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.
- **Repas des patients dans les hôpitaux et les foyers** : Aliments ou boissons destinés exclusivement aux patients ou aux personnes qui séjournent dans un hôpital, un établissement psychiatrique, un foyer de soins de longue durée ou une maison de retraite.

- **Commandes spéciales d'aliments ou de boissons** : Boissons ou aliments préparés exceptionnellement en réponse à une demande particulière de clients et qui diffèrent 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 alcoolisées exposées** : Boissons alcoolisées qui sont exposées (par exemple, à l'arrière du bar). À noter que les boissons alcoolisées présentées dans un menu doit préciser le nombre de calories.
- **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.

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.