

Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus

Application de la Loi dans les restaurants

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 restaurants 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^{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?

Les calories doivent être indiquées sur tout menu écrit dans un lieu de restauration réglementé ou à l'extérieur de celui-ci. Dans les restaurants, les menus peuvent comprendre, sans toutefois s'y limiter :

- 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 de service à l'auto;
- 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.

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.

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.

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;
- situés de telle sorte qu'il est raisonnable de penser qu'une personne associerait clairement les calories avec l'aliment ou la boisson.

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. 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).

Comment indiquer les calories des boissons alcoolisées?

Les calories des boissons alcoolisées doivent être indiquées sur le menu ou sur l'étiquette.

Cependant, les lieux de restauration réglementés qui vendent des boissons alcoolisées sont exemptés de l'obligation d'afficher les calories de chaque boisson alcoolisée à condition d'afficher le tableau suivant :

- dans le même format que ci-dessous;
- à proximité de l'endroit où la boisson alcoolisée est indiquée sur le menu ou sur l'étiquette;
- en utilisant au moins la même taille de police que pour la liste des boissons alcoolisées et en faisant ressortir le nombre de calories de la même manière.

Boissons alcoolisées normalisées	Portion normalisée	Nombre moyen approximatif de calories par portion normalisée
Vin rouge (12 %)	1 verre (142 ml/5 onces)	130
Vin blanc (12 %)	1 verre (142 ml/5 onces)	120
Bière ordinaire (5 %)	1 bouteille (341 ml)	150
Bière légère (4 %)	1 bouteille (341 ml)	100
Spiritueux (40 %)	1 verre (43 ml/1½ once)	100
Remarque : Le nombre réel de calories des boissons alcoolisées peut varier; l'ajout de mélanges augmentera le nombre de calories de ces boissons. Les portions normalisées sont basées sur un seul verre conformément aux Directives de consommation d'alcool à faible risque du Canada.		

Dans le cas des menus comportant plusieurs pages, le tableau peut être affiché de façon à ce qu'il soit visible lorsque le menu est ouvert (autrement dit, sur une page sur deux).

Lorsqu'un lieu de restauration réglementé décide d'indiquer les calories pour chaque boisson alcoolisée, il doit respecter les exigences d'affichage des calories des aliments normalisés.

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 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.

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, moyen et grand), on doit indiquer le nombre de calories pour chaque format.
- Aliments 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.

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.

Exemple 1 : Indication du nombre de calories sur le menu papier d'un restaurant

Calories par portion et nombre de portions indiquées. Autrement, les calories de l'aliment complet et le nombre de portions pourraient être indiqués

Fourchette pour les différentes soupes basée sur l'offre quotidienne (soupes non énumérées)

Fourchette de calories pour indiquer les différents combinaisons de plats principaux (poulet avec l'accompagnement le moins calorique au poulet avec l'accompagnement le plus calorique)

Calories indiquées pour chaque option du repas combiné

Calories affichées à côté du prix/nom. Calories affichées en caractères au moins de mêmes police, taille, format et importance que le nom ou le prix. Nombre de calories arrondi à l'unité, à la dizaine ou à la cinquantaine la plus près, et « Cal » suit le nombre

Il n'est pas nécessaire d'indiquer les calories des boissons individuelles, car le tableau réglementaire est affiché

Menu des aliments

Hors-d'œuvre à partager

Soupe du jour 2,99 \$
(250-400 Cal)

Trempeuse aux épinards 6,99 \$
(190 Cal / portion, 4 portions)
Épinards et tomates dans notre sauce maison. Servi avec un pita.

Plats principaux
Servi avec votre choix de frites (340 Cal), légumes verts (120 Cal), frites de patate douce (380 Cal), ou salade d'épinards (180 Cal).

Poulet rôti 16,99 \$
(520-780 Cal)
Poitrine de poulet rôti, au jus de citron et romarin.

Bifteck 23,99 \$
(620-680 Cal)
Bifteck d'ailoyau grillé à la perfection.

Hamburger végétarien 15,99 \$
(420-680 Cal)
Boulette végétarienne faite maison avec des lentilles. Servi sur un pain à l'oignon.

Desserts

Gâteau au fromage 6,99 \$
(540 Cal)
Gâteau au fromage garni de confiture aux fraises fraîches
Ajout de crème fouettée (50 Cal) 1,00 \$

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.

Boissons

Non alcoolisées 1,99 \$
Eau pétillante (0 Cal), Boisson diète (0 Cal), Orangeade (150 Cal), Limette (120 Cal)

Café/thé (0 Cal) 2,50 \$

Alcoolisées

Chopes de bière 6,99 \$
Blonde, Brune, Lager, Lager au miel, Bière de malt, Stout

Spiritueux 4,99 \$
Vodka, Gin, Rhum, Rhum foncé, Tequila

Vin

Vin Blanc de California 5 onces – 6,99 \$ 8 onces – 7,99 \$
Vin Rouge d'Argentine 5 onces – 7,50 \$ 8 onces – 8,50 \$
Rosé de France 5 onces – 7,99 \$ 8 onces – 8,99 \$

Boissons alcoolisées normalisées	Portion normalisée	Nombre moyen approximatif de calories par portion normalisée
Vin rouge (12%)	1 verre (142 ml/5 onces)	130
Vin blanc (12%)	1 verre (142 ml/5 onces)	120
Bière ordinaire (5%)	1 bouteille (341 ml)	150
Bière légère (4%)	1 bouteille (341 ml)	100
Spiritueux (40%)	1 verre (45 ml / 1½ once)	100

Remarque : Le nombre réel de calories des boissons alcoolisées peut varier; l'ajout de mélanges augmentera le nombre de calories de ces boissons. Les portions normalisées sont basées sur un seul verre conformément aux Directives de consommation d'alcool à faible risque du Canada.

Calories des aliments ajoutés

La déclaration contextuelle figure sur chaque page ouverte du menu – pas sur la deuxième page parce qu'elle est visible sur la première page

Nouvelle déclaration contextuelle (en vigueur à compter du 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

Le tableau des boissons alcoolisées est clairement associé aux boissons alcoolisées sur le menu

Tableau des valeurs caloriques de mêmes polices, taille, format et importance que les boissons alcoolisées énumérées

*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 : Indication du nombre de calories sur le menu sur table d'un restaurant

Calories indiquées pour chaque option de repas combiné (c.-à-d. pour chaque pain)

Fourchette utilisée en raison de la variabilité de l'offre saisonnière de fruits

Fourchette pour les différents accompagnements du petit-déjeuner (c.-à-d. « œufs pochés » avec pain le moins calorique aux « œufs pochés » avec pain le plus calorique)

Calories indiquées en caractères au moins de même police, de même taille et de même importance que la plus grande police du prix

Spécial brunch du week-end!

Petit pot de yogourt (300-350 Cal) 450 \$
Yogourt à la vanille recouvert de céréales, de sucre brun et d'un fruit de saison

PETITS-DÉJEUNERS
Choix de pains pour accompagner nos petits-déjeuners : blé entier (100 cal), blanc (150 cal), seigle (120 cal)

Œufs pochés (570-700 Cal) 650 \$
2 œufs pochés avec sauce hollandaise servis avec pain au choix.

Œufs brouillés (550-680 Cal) 750 \$
2 œufs brouillés servis avec pain au choix
Ajout de bacon (ajout de 50 cal) 150 \$

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.

Les calories des condiments offerts gracieusement en libre-service et ne figurant pas dans le menu n'ont pas à être prises en compte

Calories indiquées pour chaque aliment supplémentaire

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

Nouvelle déclaration contextuelle (en vigueur à compter du 1er janvier 2018) en caractères de même police, de même taille et de même importance que le plus grand nombre dans le prix Déclaration contextuelle figurant sur chaque côté d'un menu à deux côtés

*Pour les exigences relatives à la déclaration contextuelle en vigueur du 1er janvier au 30 décembre 2017, veuillez vous reporter à la section sur la déclaration contextuelle du présent document.

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 restaurants réglementés :

- **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 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.