Ministère de la Santé

Ontario

FICHE DE RENSEIGNEMENTS SUR LA *LOI POUR DES CHOIX SANTÉ DANS LES MENUS*

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

La *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* et son Règlement d'application (Règlement de l'Ontario 50/16) [La Loi] sont entrés en vigueur le 1er janvier 2017 et ils exigent que les lieux de restauration réglementés affichent les calories des aliments et des boissons qu'ils servent. Le présent document vise à aider les propriétaires et les exploitants de lieux de restauration, les intervenants en santé publique et la population en général à comprendre, à mettre en œuvre et à respecter la législation sur l'étiquetage des menus de l'Ontario, telle qu'elle doit être appliquée dans les lieux de restauration de style cafétéria. Cette fiche de renseignements doit être lue en complément du *Guide de l'étiquetage des menus dans les lieux de restauration réglementés en Ontario*.

Quels types de lieux doivent se conformer à la Loi?

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

La Loi exempte certains lieux de restauration des exigences relatives à l'affichage des 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;
- Lieux de restauration situés dans un établissement correctionnel;
- Lieux de restauration situés dans un centre de garde des enfants.

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 immédiatement sans plus de préparation;
- correspond à une portion et à un contenu normalisés.

À quel endroit les calories doivent-elles être affichées?

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, les menus comprennent, sans s'y limiter, les éléments suivants :

- les menus papier ou tableaux d'affichage de menus;
- les menus électroniques (p. ex. ceux affichés sur les tablettes ou aux kiosques libre-service);
- les publicités, dépliants promotionnels, circulaires et revues à l'intérieur du magasin dans lesquels sont mentionnés les prix des aliments normalisés;
- les menus et applications en ligne, publicités hors magasin (autres que les panneaux-réclames, publicités à la radio et à la télévision), dépliants promotionnels, circulaires et revues dans lesquels sont mentionnés les prix des aliments normalisés et la manière de commander un plat à livrer ou à emporter (p. ex. par téléphone ou sur 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.

Remarque : Les menus de traiteurs sont exemptés des exigences de la Loi.

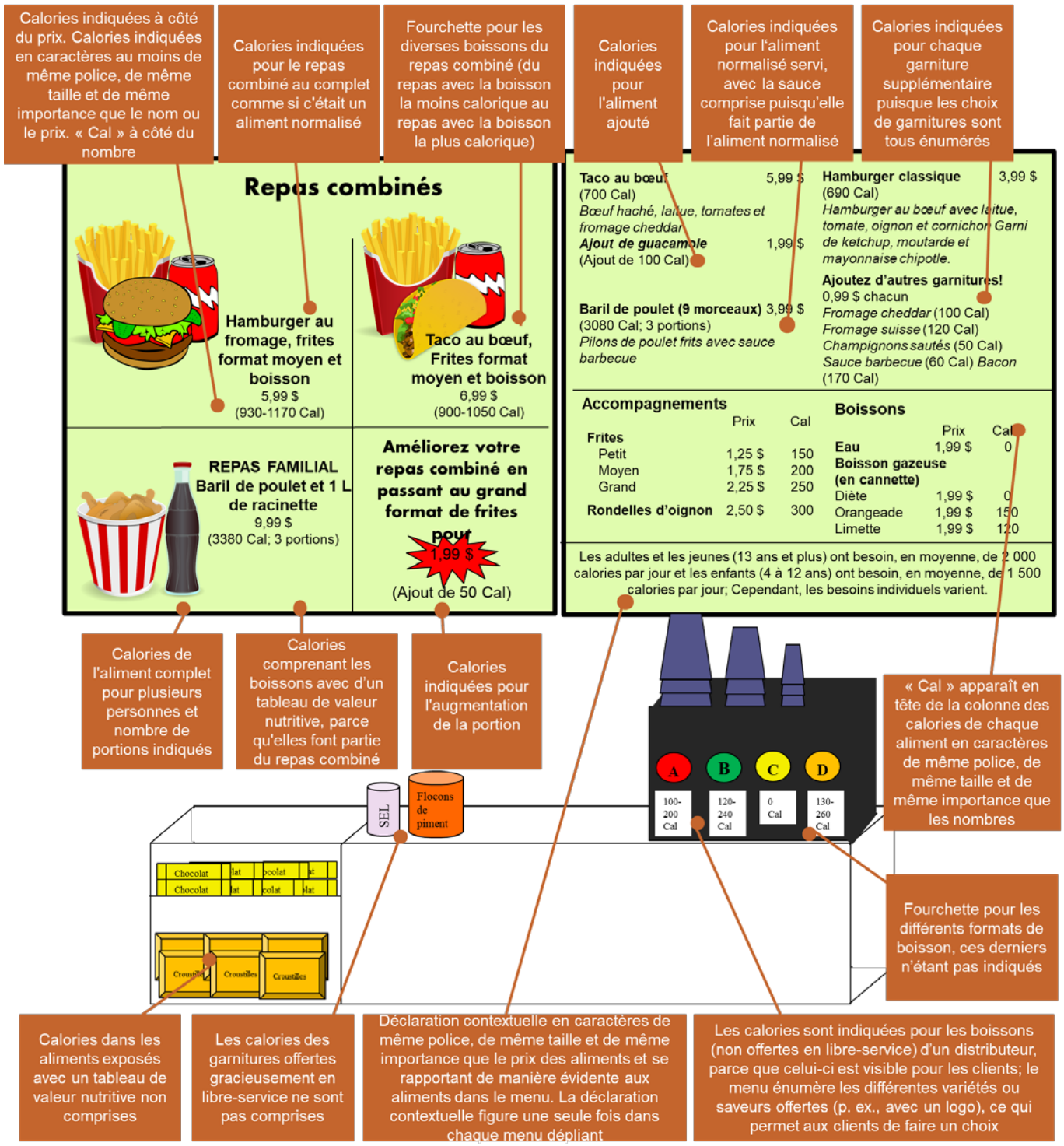
Comment les renseignements relatifs aux calories doivent-ils être affichés?

Le nombre de calories doit :

- être affiché tout près (à côté, au-dessus ou en bas) du nom ou du prix de l'aliment normalisé;
- être complètement visible et lisible pour les clients qui lisent le menu ou l'étiquette;
- être écrit dans la même police de caractères et au moins de la même taille et de la même importance (même couleur, même épaisseur, même style, etc.) que le nom **ou** le prix de l'aliment normalisé.

Les termes « calories », « CALORIES », « cal » ou « CAL » doivent être affichés dans la même taille, la même police de caractères et avec la même importance que l'information sur les calories et être placés à côté du nombre de calories ou au-dessus d'une colonne indiquant les calories.

Exemple nº 1 : Indication du nombre de calories sur un tableau d'affichage de menu dans une cafétéria



Comment faut-il afficher le nombre de calories des aliments normalisés offerts sous différentes saveurs, variétés ou tailles?

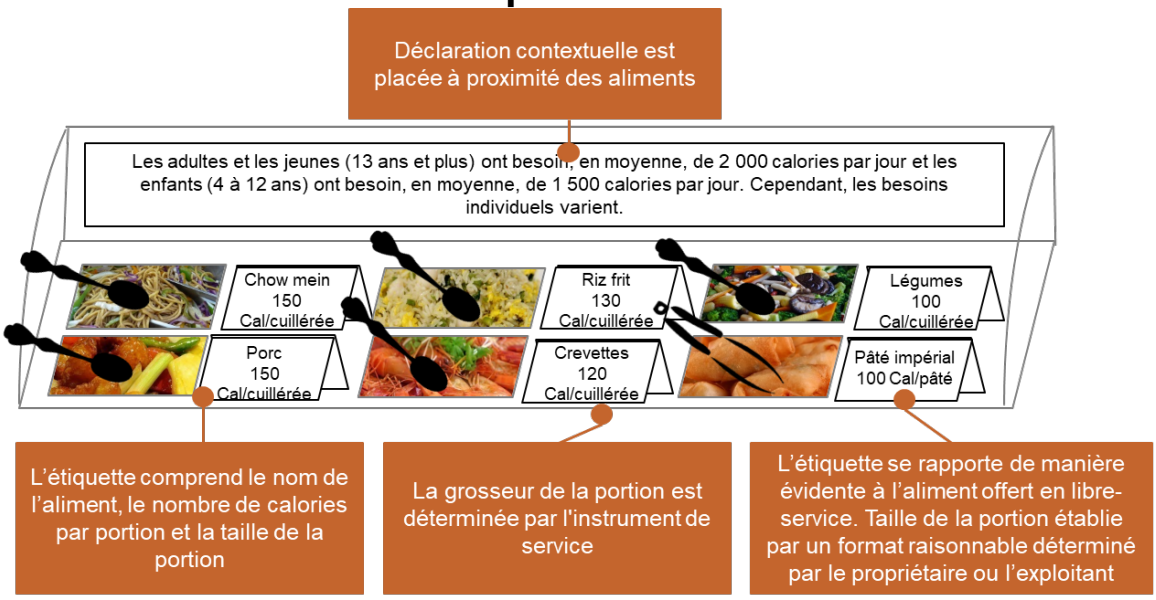
Lorsqu'un aliment normalisé est offert dans un certain nombre de saveurs, de variétés ou de tailles :

- Si le menu ou l'étiquette ne mentionne pas les saveurs, les variétés ou les tailles de l'aliment normalisé offertes, et qu'il ne comprend qu'une description générale de l'aliment normalisé, la fourchette des calories pour les saveurs, les variétés ou les tailles offertes de l'aliment doit être affichée.
- Lorsque le menu ou l'étiquette mentionne des saveurs, des variétés ou des tailles précises pour l'aliment normalisé, le nombre de calories pour chaque saveur, variété ou taille doit être affiché.
- Si l'aliment est présenté sur un plateau ou dans un bac (et non en portions normalisées) et que le menu ou l'étiquette ne mentionne pas les saveurs ou les variétés de l'aliment normalisé, le nombre de calories par portion et la taille de la portion doivent être indiqués sur une affiche à proximité de l'aliment et associés de façon claire à celui-ci. Toutefois, si les calories sont indiquées sur une étiquette, le lieu de restauration sera exempté de l'obligation d'indiquer ces renseignements sur une affiche.

Comment les renseignements sur les calories des aliments et des boissons en libre-service doivent-ils être affichés?

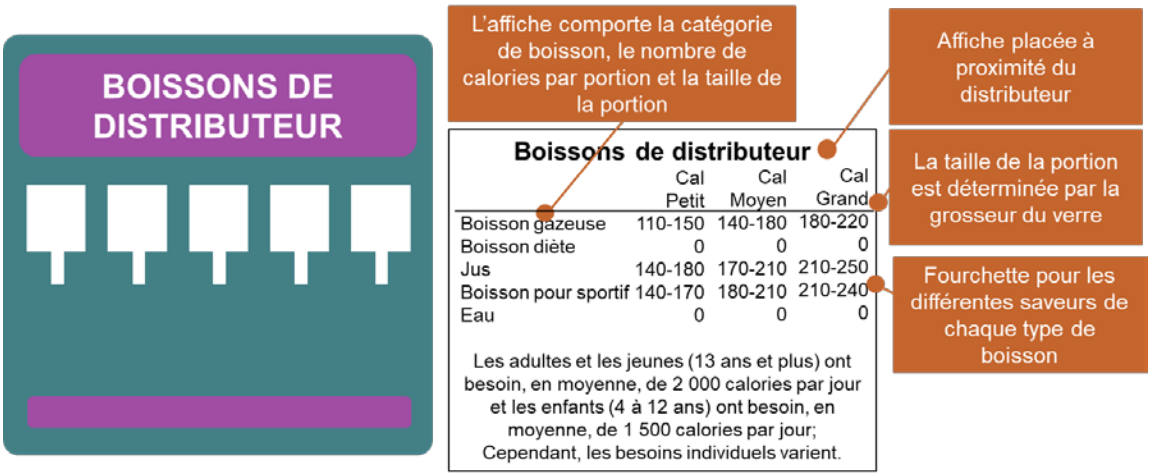
Concernant les boissons ou les aliments façon restaurant offerts en libre-service aux clients, les calories doivent être indiquées sur une ou plusieurs affiches comprenant le nom de l'aliment, le nombre de calories d'une portion et la taille de la portion, ainsi que le terme « calories », « CALORIES », « cal » ou « CAL ». L'affiche ou les affiches doivent se rapporter de manière évidente aux aliments ou aux boissons et être visibles et lisibles pour toute personne à l'endroit où elle peut se servir elle-même.

Exemple 2 : Buffet



Dans le cas des boissons offertes en libre-service, une solution de rechange à l'approche ci-dessus consiste à indiquer 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 3 : Distributeurs automatiques de boissons en libre-service



Veuillez noter que cet exemple ne s'applique qu'aux boissons en libre-service. Les boissons façon restaurant non offertes en libre-service doivent être traitées comme des aliments normalisés (p. ex. en indiquant le nombre de calories pour chaque boisson).

Comment les renseignements relatifs aux calories doivent-ils être affichés pour les repas combinés?

Un repas combiné doit être traité comme un seul aliment normalisé et le nombre de calories doit être affiché pour le repas combiné au complet.

- 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 offerte la plus faible à la plus riche en calories. 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 sur un plateau ou dans un bac (et non en portions normalisées), le nombre de calories par portion et la taille de la portion doivent être affichés près de chaque option et s'y rapporter de manière évidente.
- Si une option d'augmentation ou de diminution de la portion du repas combiné figure dans le menu ou sur l'étiquette, il faut en signaler l'incidence sur le nombre total de calories du repas (p. ex. à l'aide d'un message comme « Augmentez la taille de votre repas combiné – ajoutez 150 cal »).
- Si le repas combiné figurant sur un menu ou une étiquette comprend un aliment accompagné d'un tableau de valeur nutritive (TVN), les calories de cet aliment doivent être incluses dans le nombre total de calories affiché pour le repas combiné.

Comment faut-il afficher les calories des aliments destinés à être personnalisés?

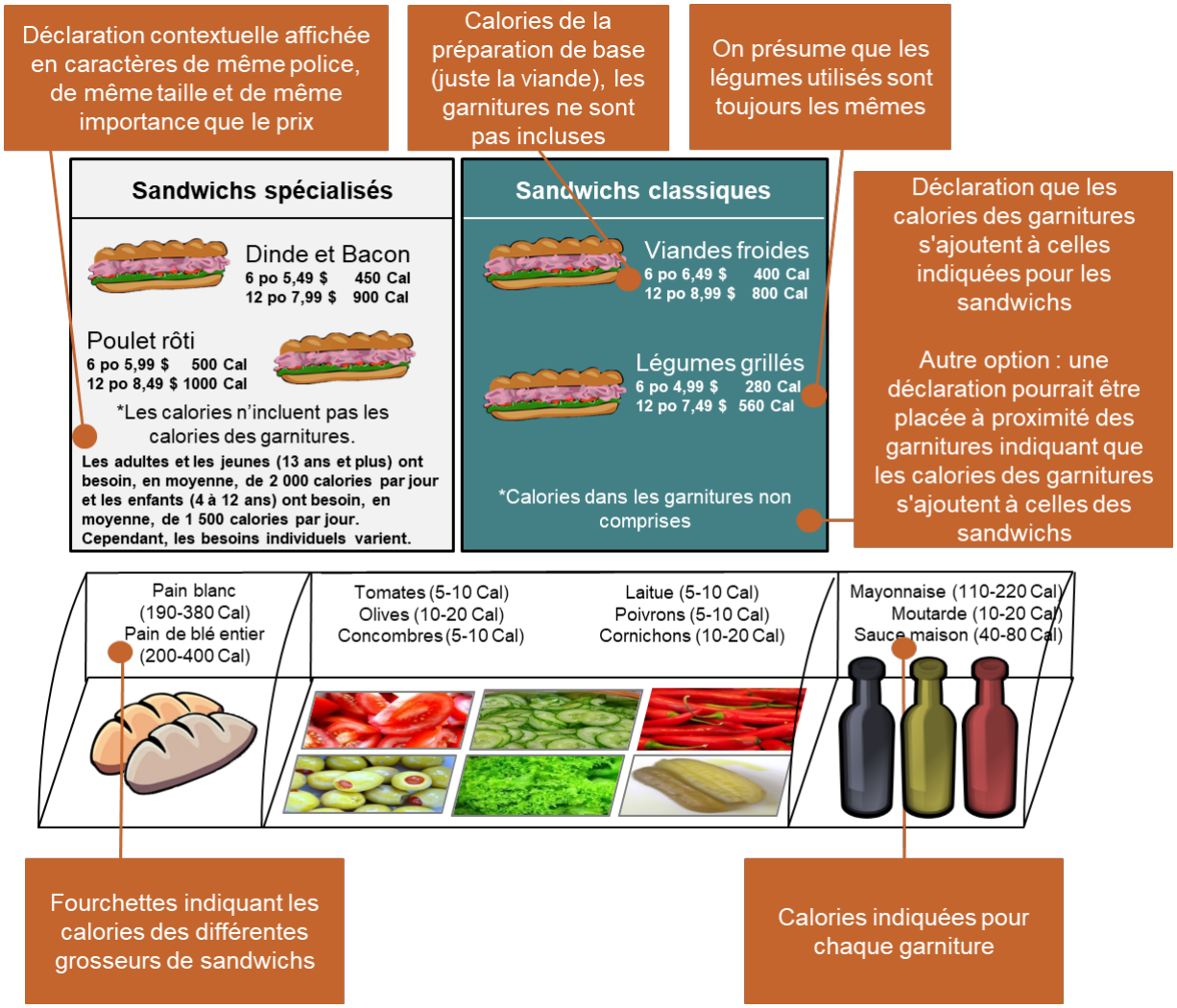
Dans le cas des aliments préparés selon les préférences des clients (aliments variables ou personnalisés), il faut indiquer le nombre de calories pour :

- la préparation de base de l'aliment (la valeur par défaut);
- chaque aliment supplémentaire offert (assaisonnements, sauces, garnitures, saveurs);

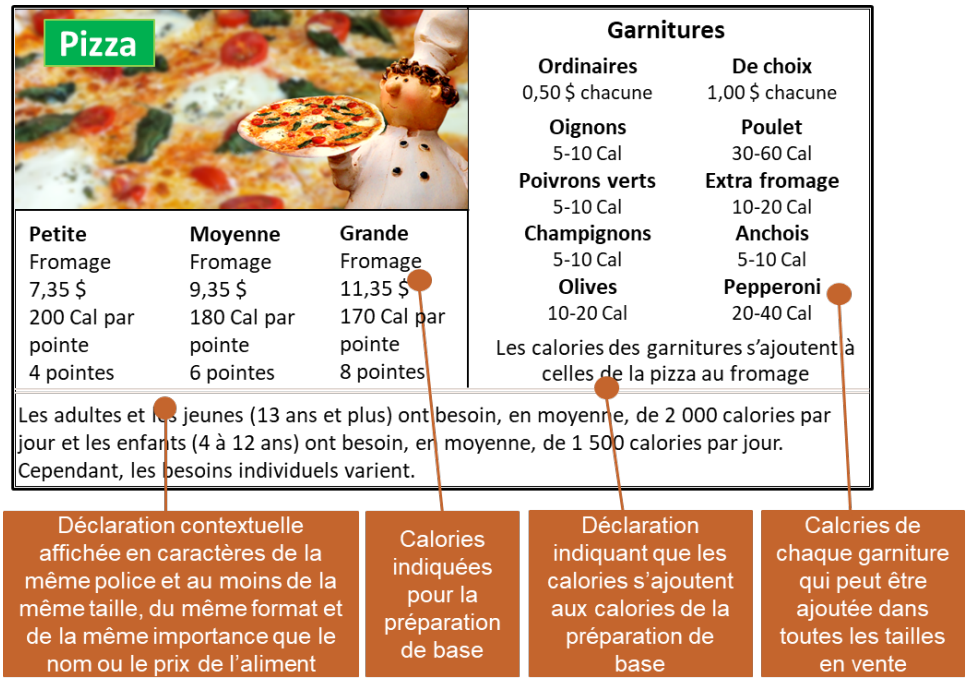
- chaque aliment supplémentaire pour chaque taille d'aliment normalisé qu'il complète (ceci peut aussi être indiqué au moyen d'une fourchette de calories).

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 sandwichs personnalisés dans une cafétéria



Exemple 5 : Indication du nombre de calories des pizzas personnalisées



Comment les renseignements sur les calories des aliments normalisés exposés doivent-ils être affichés?

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

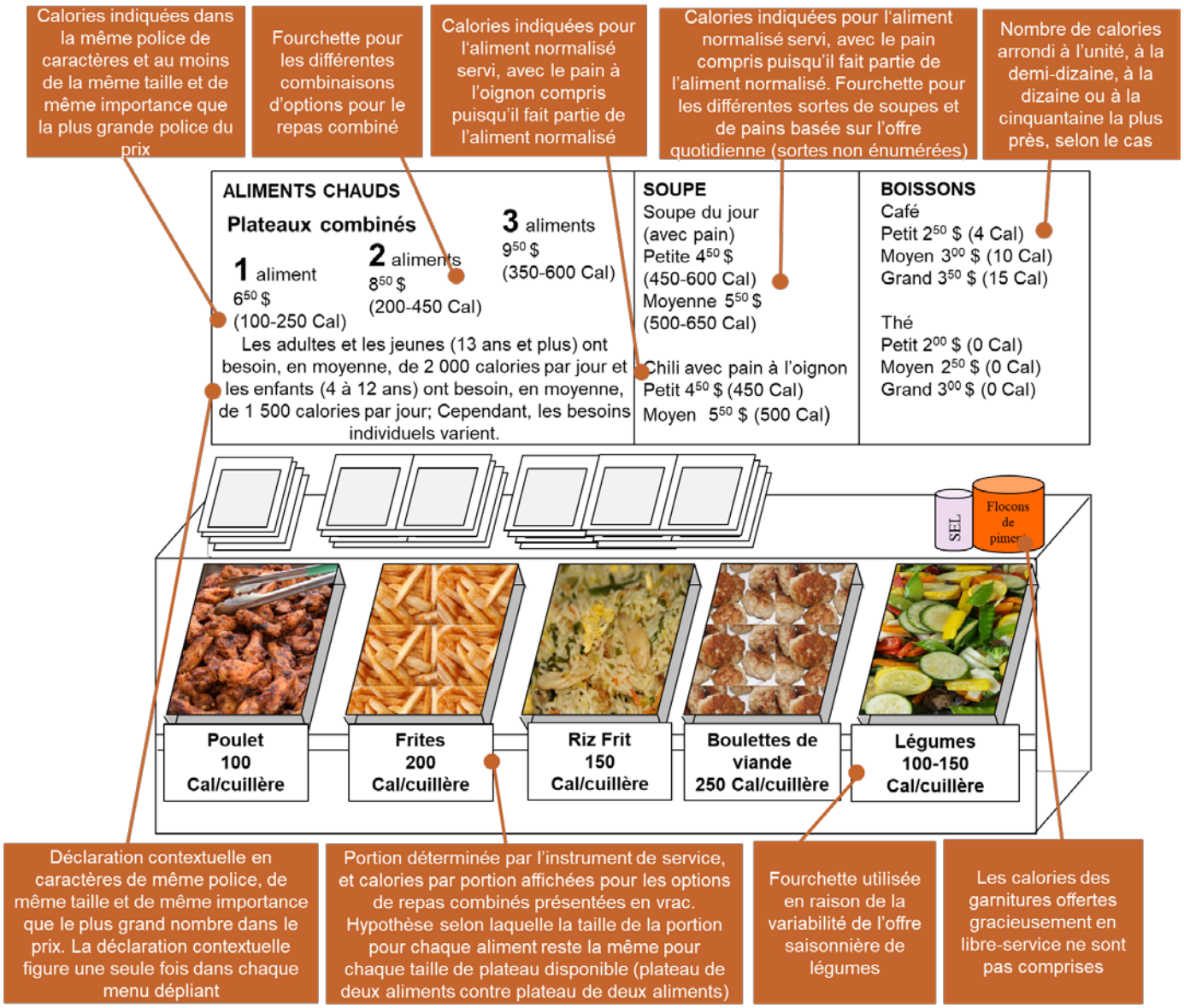
Dans le cas d'un aliment en libre-service exposé aux clients d'une manière n'indiquant pas la taille d'une portion (p. ex. des quartiers de pommes de terre étalés dans un plateau), une affiche visible, lisible et conforme aux exigences relatives aux aliments offerts en libre-service doit être exposée. L'affiche doit :

- fournir le nom de l'aliment;
- indiquer le nombre de calories dans une portion de l'aliment et la taille de la portion;
- se rapporter clairement à l'aliment.

Les lieux de restauration réglementés sont exemptés de l'exigence de présenter une affiche si les renseignements requis sont énoncés de façon claire sur une

étiquette associée à chaque aliment ou boisson et conforme au paragraphe 6 (1) du Règlement.

Exemple 6 : Indication du nombre de calories des aliments exposés



Quelle taille de portion doit-on utiliser pour indiquer le nombre de calories?

- Aliments normalisés pour une personne : Les calories doivent être indiquées pour l'aliment normalisé vendu ou mis en vente. Par exemple, si une boisson est vendue dans des contenants de différents formats (petit, moyen et grand), le nombre de calories pour chaque format doit être mentionné.
- Aliments et boissons normalisés destinés à être partagés : Pour chaque aliment ou boisson, il faut indiquer :
    - le nombre de calories que contient l'aliment normalisé entier 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 offerts en libre-service : Si le lieu de restauration fournit un instrument ou un ustensile de service qui donne des quantités égales d'aliments, la taille d'une portion doit être déterminée selon le volume d'une portion donné par l'instrument ou l'ustensile. Pour les autres aliments offerts en libre-service, la taille de la portion doit être établie de manière raisonnable par le propriétaire ou l'exploitant.
- Boissons en libre-service : Si des tasses ou d'autres contenants sont offerts pour la vente des boissons en libre-service, il faut déterminer les formats vendus d'après le volume des tasses ou des contenants, exprimé en millilitres ou au moyen d'un qualificatif (p. ex. petit). Pour les autres boissons offertes en libre-service, le format doit être établi de manière raisonnable par le propriétaire ou l'exploitant.

À noter que le nombre de calories d'un aliment doit comprendre celui de chaque composant normalisé de l'aliment (p. ex. de chaque élément mentionné dans la description de l'aliment). Cette exigence concerne entre autres les sauces et les trempettes.

Déclaration contextuelle

La déclaration contextuelle suivante, en anglais ou en français, doit être affichée.

« 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. »

La déclaration contextuelle doit :

a. être affichée dans le menu, près des aliments normalisés composant le menu, et être écrite dans la même police de caractères et au moins de la même taille et de la même importance (même couleur, même épaisseur, 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

La réglementation exempte certains aliments et boissons des exigences relatives à l'affichage des calories. Les exemptions ci-dessous pourraient intéresser les lieux de restauration de type cafétéria réglementés :

- **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 mentionnés dans un menu.
- **Fruits et légumes entiers :** Fruits et légumes non préparés, habituellement vendus au poids ou à l'unité (p. ex. une banane) et qui ne font pas partie d'un

autre aliment normalisé (p. ex. une banane dans un repas combiné ou dans une salade de fruits).

- **Commandes spéciales d'aliments :** 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. Veuillez noter que cela ne concerne pas les aliments destinés à être personnalisés et assemblés selon le choix des clients.
- Boissons alcoolisées exposées : Boissons alcoolisées qui sont exposées (p. ex. à l'arrière du bar). Les boissons alcoolisées figurant sur un menu doivent être étiquetées en fonction de leur teneur en calories.
- **Boissons et aliments accompagnés d'un tableau de valeur nutritive (TVN) :** Aliments normalisés exposés dont l'étiquette comprend un tableau de valeur nutritive. Notez que les calories des aliments accompagnés d'un TVN et qui figurent sur un menu doivent être indiquées.
- **Les aliments préemballés sont exemptés des exigences relatives à l'affichage d'un TVN :** aliments normalisés qui sont des « produits préemballés » tels que définis dans le Règlement sur les aliments et drogues pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), et qui sont exemptés des exigences relatives au TVN de ce Règlement;
- **Contenu des distributeurs automatiques :** Boissons et aliments dans les distributeurs automatiques.

Avis de non-responsabilité

La présente fiche de renseignements vise à refléter l'esprit de la politique en vigueur et la législation qui l'appuie. Ce document est destiné à aider les propriétaires et les exploitants de lieux de restauration réglementés à comprendre et à mettre en œuvre la Loi. Ce document comprend des renseignements sommaires au sujet de la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* et du Règlement (Règl. de l'Ont. 50/16) découlant de la Loi. Le Ministère reconnaît que l'application de la politique à chaque lieu de restauration réglementé est assujettie à des réalités particulières à chacun. Le présent document est fourni uniquement à titre informatif et il ne constitue pas une reproduction complète ou exacte de la législation. Il n'a pas été conçu pour fournir des conseils juridiques concernant les

exigences en matière d'étiquetage des menus. De tels conseils doivent être fournis par des avocats. Lorsqu'il y a une divergence entre un énoncé du présent document et une disposition législative, la législation prévaut.

Renseignements supplémentaires

Pour de plus amples renseignements sur la Loi, veuillez consulter la législation et la réglementation à l'adresse suivante : https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/15h07.

Les questions ou les commentaires sur cette fiche de renseignements peuvent être acheminés à l'adresse suivante : menulabelling@ontario.ca.