Ministère de la Santé

Ontario

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

Application de la Loi dans les dépanneurs

La *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* (« la Loi ») et son Règlement d'application (Règlement de l'Ontario 50/16) [« le Règlement ») 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 dépanneurs réglementés. 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 de restauration doivent se conformer à la Loi?

Les chaînes qui comptent au moins 20 lieux de restauration en Ontario exploités sous le même ou essentiellement le même nom, peu importe leur propriétaire, et offrant les mêmes ou essentiellement les mêmes aliments normalisés sont assujettis à la Loi. Les types de lieux de restauration comptant 20 établissements ou plus en Ontario peuvent comprendre, sans s'y limiter, des chaînes de restaurants, des boulangeries, des épiceries et des dépanneurs.

Dans le contexte de l'étiquetage des menus, une « épicerie » est un lieu de restauration où divers aliments en conserve, secs et surgelés, des fruits et légumes frais, des produits de boulangerie-pâtisserie, des produits laitiers et des articles ménagers sont en vente. Les **dépanneurs**, qui vendent divers aliments de ce type, 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 traité et préparé principalement dans un établissement 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 dépanneurs, les menus comprennent, sans s'y limiter, les éléments suivants :

- tableaux d'affichage du menu, menus papier ou menus électroniques;
- publicités, dépliants promotionnels, circulaires et magazines à l'intérieur du magasin dans lesquels sont mentionnés les prix des aliments normalisés;
- 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 traiteur sont exemptés de l'article 2 de la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus (LCSM)* (c'est-à-dire de l'obligation d'afficher les calories et tout autre renseignement exigé par le Règlement).

Exemple nº 1 : Application de la Loi aux publicités dans un dépanneur

Toutes les sections d'un dépanneur sont-elles régies par la Loi?

Non. La *LCSM* ne s'applique qu'aux aliments et boissons normalisés vendus dans une « section de restauration » d'une épicerie ou, le cas échéant, d'un dépanneur.

- Le terme « **section de restauration** » désigne une section d'une épicerie, par exemple un comptoir alimentaire, que ce comptoir soit avec service ou en libre-service, où les aliments et les boissons qui sont vendus ou mis en vente sont principalement des aliments et des boissons façon restaurant (p. ex. un comptoir d'aliments chauds avec service, café avec service ou bar à salades en libre-service) qui ne font pas l'objet d'une exemption en vertu du Règlement.

Le Règlement exempte les articles suivants de l'obligation d'afficher les calories dans les épiceries et, le cas échéant, dans les dépanneurs :

- les charcuteries et les fromages habituellement vendus au poids;
- les fruits et les légumes préparés destinés à plusieurs personnes;
- les pains, les brioches et les petits pains;
- les olives et les antipasti;
- les aliments ou les boissons qui sont vendus en dehors d'une section de restauration;
- les aliments normalisés qui sont étiquetés avec un tableau des valeurs nutritives.

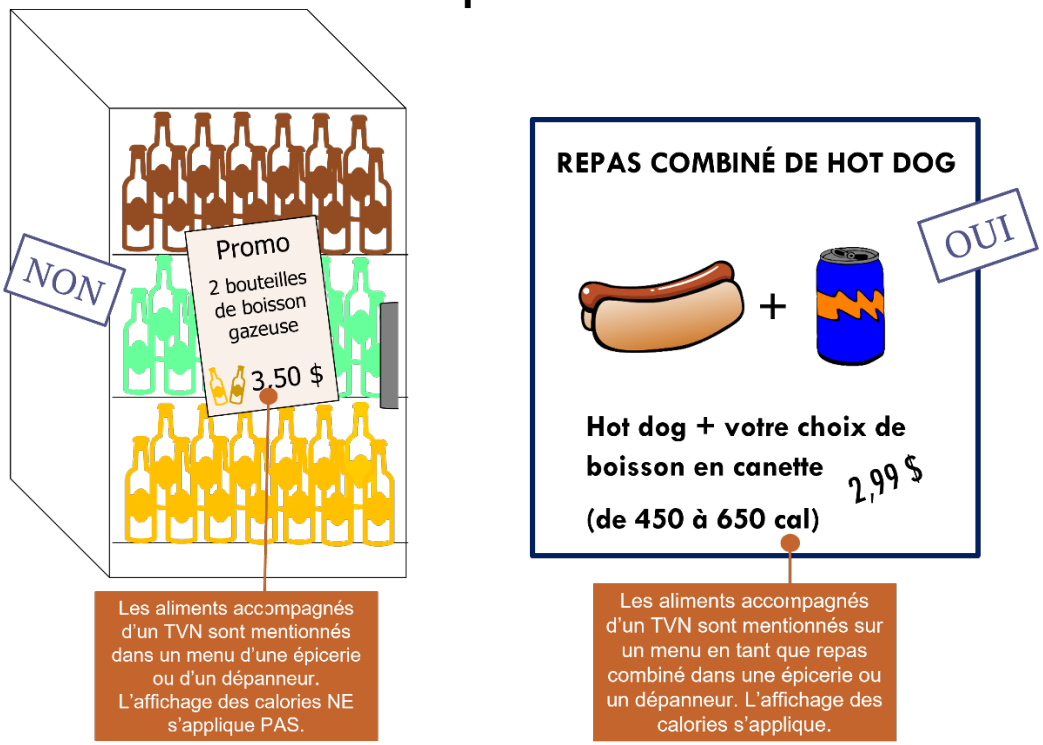
*Il est à noter que l'on doit indiquer le nombre de calories des aliments susmentionnés s'ils font partie d'un autre aliment normalisé. (Pour obtenir plus de détails, consultez le paragraphe 5(3) du Règlement.) Ce sera le cas, par exemple, des olives dans une salade, des pains, des brioches ou des petits pains aromatisés compris dans un repas combiné avec soupe, et pour les charcuteries et fromages dans les sandwichs.

Comment les exigences de la Loi s'appliquent-elles aux aliments préemballés dans les dépanneurs?

Les aliments normalisés préemballés dans une épicerie, et le cas échéant, un dépanneur peuvent être exemptés de l'affichage des calories en vertu de la Loi dans les cas suivants :

- **Aliments accompagnés d'un TVN :** Les aliments normalisés dont l'étiquette comprend un TVN qui répondent aux exigences du *Règlement sur les aliments et drogues* en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (du Canada) sont exemptés, à moins qu'ils ne fassent partie d'un autre aliment normalisé (à noter que si un aliment accompagné d'un TVN est vendu comme composant d'un repas combiné, les calories de cet aliment doivent être prises en compte dans les calories du repas combiné).

Exemple nº 2 : Aliments accompagnés d'un TVN vendus dans un dépanneur



- **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;
- **Les produits préemballés vendus en dehors de la « section de restauration » :** aliments ou boissons qui ne sont pas principalement façon restaurant et qui se trouvent en dehors de la « section de restauration » (p. ex. une boîte de céréales ou un carton de lait);
- **Les produits préemballés dans les distributeurs :** Les boissons et aliments normalisés vendus dans un distributeur.

Autres exemptions visant les aliments normalisés qui peuvent s'appliquer dans un dépanneur

La Loi exempte certains aliments et boissons des exigences relatives à l'affichage des calories. Les exemptions ci-dessous pourraient toucher les dépanneurs 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.
- **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.
- **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).

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 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.

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 :

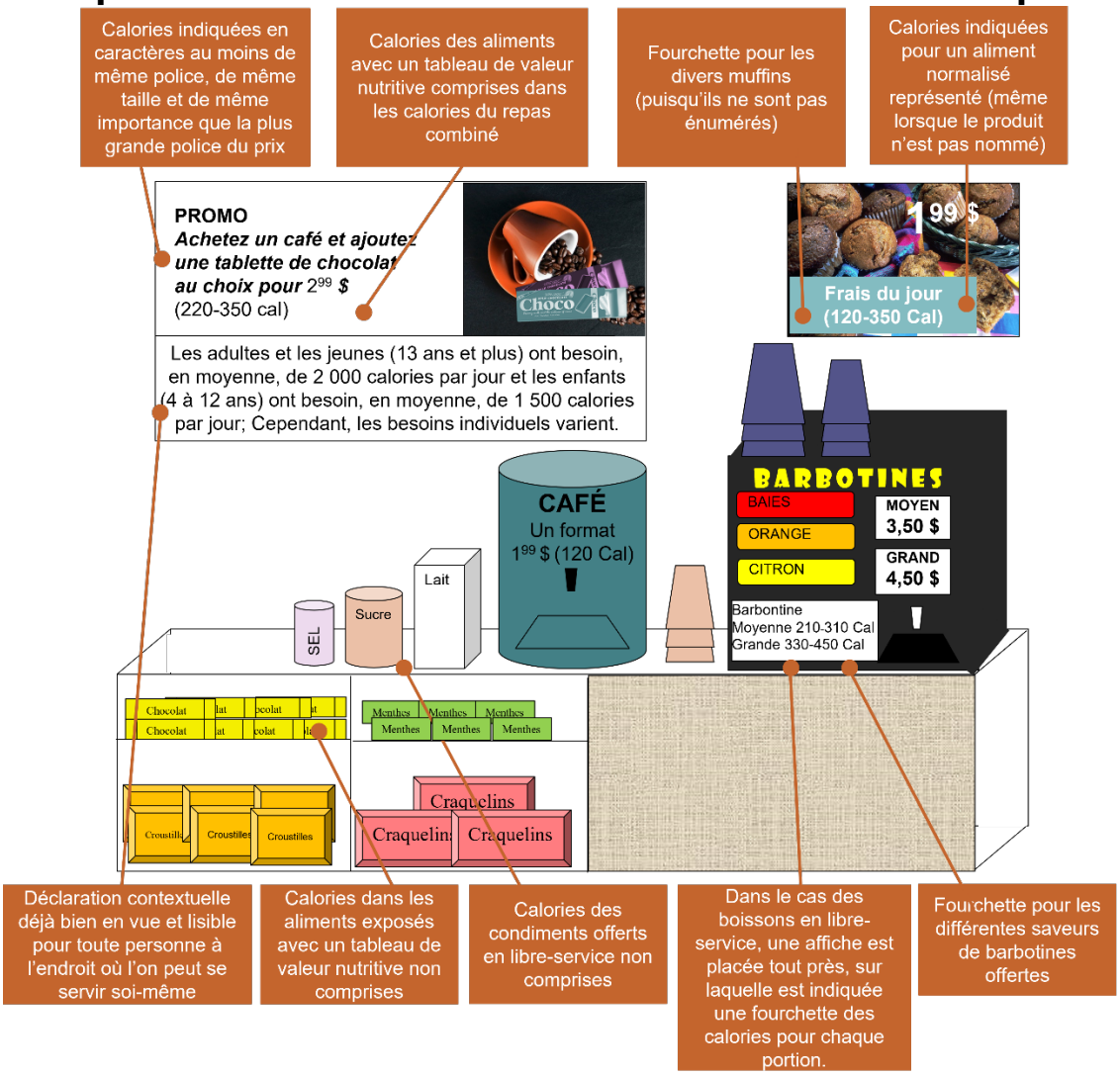
- Si le menu ou l'étiquette ne mentionne pas les saveurs, les variétés ou les tailles de l'aliment normalisé offertes, et qu'il ne comprend qu'une description générale de l'aliment normalisé, la fourchette des calories pour les saveurs, les variétés ou les tailles offertes de l'aliment doit être affichée.
- 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.

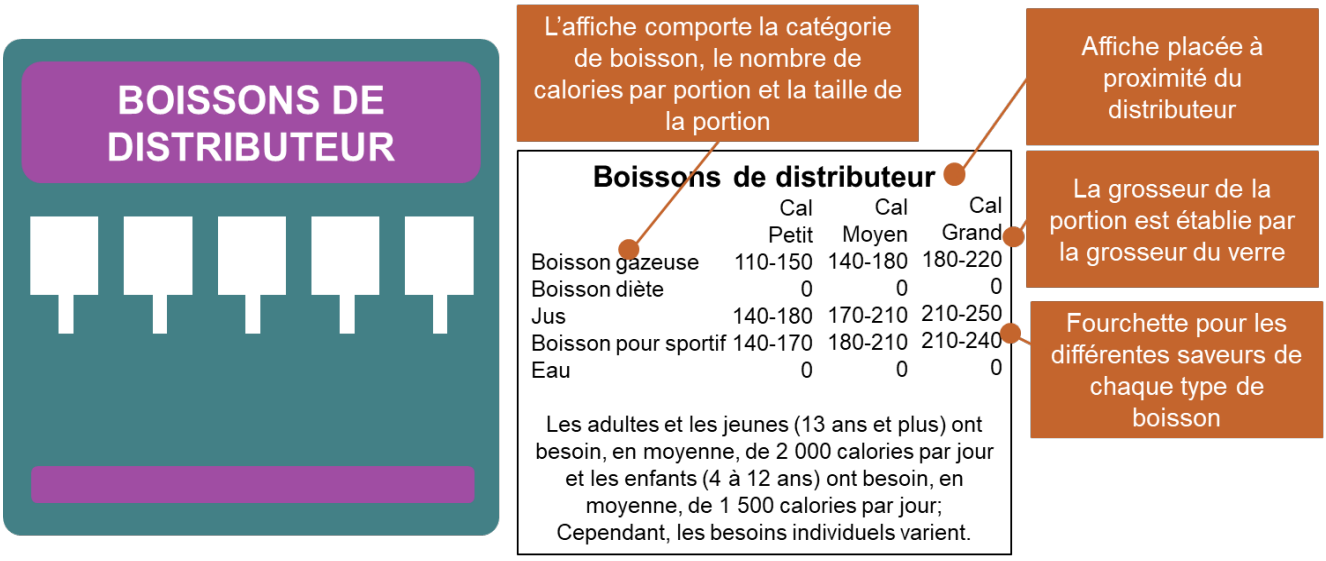
Exemple nº 3 : Aliments en libre-service dans un dépanneur



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.

Veuillez noter que cela 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).

Exemple nº 4 : Distributeur de boissons dans un dépanneur



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 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 TVN, les calories de cet aliment doivent être incluses dans le nombre total de calories affiché pour le repas combiné.

Comment faut-il indiquer le nombre de calories des aliments dont la composition varie selon la disponibilité de leurs ingrédients en magasin?

Dans le cas 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 ne mentionne pas de saveurs ni de variétés précises pour l'aliment en fonction des ingrédients, une fourchette de calories peut être indiquée.
- Si le menu ou l'étiquette mentionne des saveurs ou des variétés précises, le nombre de calories pour chaque saveur ou variété doit être indiqué.

Quel format ou quelle 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 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 le menu comprend plusieurs pages, la déclaration contextuelle doit apparaître sur chaque page ouverte. Si le tableau d'affichage du menu comporte plusieurs

affiches, 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 affiche.

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. 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 son application dans les lieux de restauration réglementés doit tenir compte des réalités propres à chaque lieu de restauration. 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 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 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.