

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

Application de la Loi dans les cinémas

La *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* (Loi) et son Règlement d'application (Règlement de l'Ontario 50/16) sont entrés en vigueur le 1^{er} 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 cinémas 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.

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 faut-il afficher les calories?

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

- les menus papier;
- les menus électroniques (p. ex. ceux affichés sur les tablettes ou aux kiosques libre-service);

- les tableaux d'affichage de menus;
- 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 un plat 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 ou non sur le menu.

Comment faut-il afficher les renseignements relatifs aux calories?

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 lisant 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.

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 en caractères au moins de la même taille que la plus grande police du prix.

Les termes « calories », « CALORIES », « cal » ou « CAL » doivent être affichés en caractères de même police et au moins de mêmes taille et importance que le nombre de calories.

- À côté du nombre de calories de chaque aliment normalisé;

- Dans l'entête de la colonne du nombre de calories de chaque aliment normalisé.

Comment faut-il afficher les renseignements sur les calories des aliments et des boissons en libre-service?

Concernant les boissons ou les aliments façon restaurant offerts en libre-service aux clients, les calories doivent être indiqués 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.

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 des calories pour les formats de chaque type de boisson. L'affiche doit être visible et lisible et se trouver près du distributeur.

Veillez 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 1 : Distributeur à boissons en libre-service – Calories indiquées sur une affiche par catégorie de boissons

BOISSONS DE DISTRIBUTEUR

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 taille de la portion est déterminée par la grosseur du verre

Fourchette pour les différentes saveurs de chaque type de boisson

	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.

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 des calories 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 chacune.
- Si les options pour un repas combiné sont présentées sur un plateau ou dans un bac (et non en portions normalisées) – p. ex. le maïs soufflé est exposé dans l'éclateuse de maïs), 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 disponible (p. ex. les vinaigrettes, les garnitures, les aromatisants);
- chaque aliment supplémentaire pour chaque taille d'aliment normalisé qu'il complète (ceci peut aussi être indiqué au moyen d'une fourchette des calories).

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

Quel format ou quelle portion faut-il 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 normalisés destinés à être partagés : Pour chaque aliment, 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 grosseur 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, la taille du format doit être établie de manière raisonnable par le propriétaire ou l'exploitant.

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. »

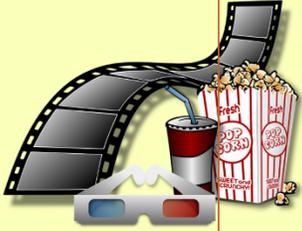
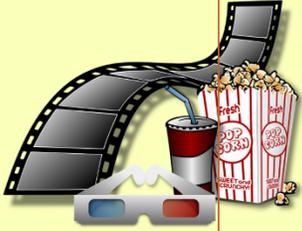
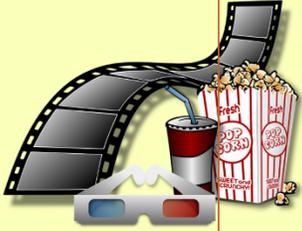
La déclaration contextuelle doit :

- a. être affichée sur le menu, près des aliments normalisés composant le menu, et être écrite en caractères de même police et au moins de même taille et de même importance (mêmes couleur, épaisseur, style, etc.) que les noms ou les prix des aliments normalisés sur 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

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 2 : Tableau d'affichage de menu dans un cinéma

<p>Calories indiquées pour le repas combiné au complet comme si c'était un aliment normalisé</p>	<p>Calories indiquées pour l'aliment entier pour plusieurs personnes, de même que le nombre de portions. Autrement, les calories d'une seule portion et le nombre de portions pourraient être indiqués</p>	<p>Fourchette pour indiquer les diverses boissons gazeuses du repas combiné (repas avec la boisson la moins calorique au repas avec la boisson la plus calorique)</p>	<p>Calories pour l'augmentation de la portion. Fourchette de calories pour les différentes boissons du repas combiné</p>									
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="277 661 639 1058">  <p>Repas combiné familial 2 billets de cinéma, grand maïs soufflé et grande boisson 29,99 \$ (1400-1850 Cal; 2 portions)</p> </td> <td data-bbox="639 661 1002 1058">  <p>Repas combiné de base Petit maïs soufflé et petite boisson 7,50 \$ (600-800 Cal)</p> </td> <td data-bbox="1002 661 1328 1058" style="border: 2px solid red; background-color: #f0f0f0;"> <p>Améliorez votre repas combiné en passant à un maïs soufflé moyen et à une boisson moyenne pour 1,99 \$ (ajout de 300-325 Cal)</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1058 639 1373"> <p>Maïs soufflé</p> <p>Petit – 4,99 \$ (600 Cal)</p> <p>Moyen – 5,99 \$ (900 Cal)</p> <p>Grand – 6,99 \$ (1400 Cal)</p> <p>Ajout de sauce au fromage 1,50 \$ (Ajout de 100-150 Cal)</p>  </td> <td data-bbox="639 1058 1002 1373"> <p>Boissons</p> <p>Petit – 2,99 \$ (0-200 Cal)</p> <p>Moyen – 3,99 \$ (0-320 Cal)</p> <p>Grand – 4,99 \$ (0-450 Cal)</p> <p>Eau – 1,99 \$ (0 Cal)</p>  </td> <td data-bbox="1002 1058 1328 1373"> <p>Collations</p> <p>Hot Dog – 3,99 \$ (600 Cal)</p> <p>Sac de croustilles – 2,99 \$ (300-400 Cal)</p> <p>Bombons – 2,99 \$ Barre 1 (200 Cal) Barre 2 (250 Cal) Barre 3 (300 Cal)</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="277 1373 1328 1461"> <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> </td> </tr> </table>				 <p>Repas combiné familial 2 billets de cinéma, grand maïs soufflé et grande boisson 29,99 \$ (1400-1850 Cal; 2 portions)</p>	 <p>Repas combiné de base Petit maïs soufflé et petite boisson 7,50 \$ (600-800 Cal)</p>	<p>Améliorez votre repas combiné en passant à un maïs soufflé moyen et à une boisson moyenne pour 1,99 \$ (ajout de 300-325 Cal)</p>	<p>Maïs soufflé</p> <p>Petit – 4,99 \$ (600 Cal)</p> <p>Moyen – 5,99 \$ (900 Cal)</p> <p>Grand – 6,99 \$ (1400 Cal)</p> <p>Ajout de sauce au fromage 1,50 \$ (Ajout de 100-150 Cal)</p> 	<p>Boissons</p> <p>Petit – 2,99 \$ (0-200 Cal)</p> <p>Moyen – 3,99 \$ (0-320 Cal)</p> <p>Grand – 4,99 \$ (0-450 Cal)</p> <p>Eau – 1,99 \$ (0 Cal)</p> 	<p>Collations</p> <p>Hot Dog – 3,99 \$ (600 Cal)</p> <p>Sac de croustilles – 2,99 \$ (300-400 Cal)</p> <p>Bombons – 2,99 \$ Barre 1 (200 Cal) Barre 2 (250 Cal) Barre 3 (300 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>Repas combiné familial 2 billets de cinéma, grand maïs soufflé et grande boisson 29,99 \$ (1400-1850 Cal; 2 portions)</p>	 <p>Repas combiné de base Petit maïs soufflé et petite boisson 7,50 \$ (600-800 Cal)</p>	<p>Améliorez votre repas combiné en passant à un maïs soufflé moyen et à une boisson moyenne pour 1,99 \$ (ajout de 300-325 Cal)</p>										
<p>Maïs soufflé</p> <p>Petit – 4,99 \$ (600 Cal)</p> <p>Moyen – 5,99 \$ (900 Cal)</p> <p>Grand – 6,99 \$ (1400 Cal)</p> <p>Ajout de sauce au fromage 1,50 \$ (Ajout de 100-150 Cal)</p> 	<p>Boissons</p> <p>Petit – 2,99 \$ (0-200 Cal)</p> <p>Moyen – 3,99 \$ (0-320 Cal)</p> <p>Grand – 4,99 \$ (0-450 Cal)</p> <p>Eau – 1,99 \$ (0 Cal)</p> 	<p>Collations</p> <p>Hot Dog – 3,99 \$ (600 Cal)</p> <p>Sac de croustilles – 2,99 \$ (300-400 Cal)</p> <p>Bombons – 2,99 \$ Barre 1 (200 Cal) Barre 2 (250 Cal) Barre 3 (300 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>Calories affichées à côté du prix. Calories affichées au moins de mêmes police, taille, format et importance que le prix.</p>	<p>Calories des aliments ajoutés. Fourchette pour la quantité de sauce pour chaque portion</p>	<p>Nombre de calories arrondi à l'unité, à la dizaine ou à la cinquantaine la plus près</p>	<p>Déclaration contextuelle 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</p>	<p>Calories des aliments avec un tableau de valeur nutritive affichées parce que l'aliment est énuméré sur le menu et mentionné au menu et que le lieu n'est pas une épicerie.</p>								

Exemple 3 : Étiquetage des menus dans un cinéma

The diagram shows a menu board for a cinema with several items and callouts explaining labeling requirements:

- NACHOS**: 3⁹⁹ \$ (200 Cal). Callout: Calories indiquées en caractères au moins de même police, de même taille et de même importance que la plus grande police du prix ou du nom.
- COLLATIONS CHAUDES**: Bâtonnets de mozzarella avec sauces trempettes (6 bâtonnets) – 6⁹⁹ \$ (450-500 Cal). Callout: Calories indiquées pour l'aliment normalisé servi avec la sauce comprise. Fourchette pour les diverses sauces (parce que les sauces ne sont pas énumérées).
- BONBONS**: Sac de croustilles orange – 2⁹⁹ \$ (300 Cal). Barre au chocolat jaune – 2⁹⁹ \$ (200 Cal). Callout: Calories indiquées pour l'aliment normalisé servi, avec la sauce comprise puisqu'elle fait partie de l'aliment normalisé.
- Other items**: Petit (120 Cal), Frites de patates douces avec mayonnaise épicée (5⁹⁹ \$ (400 Cal)), Flocons de piment, SEL, Chocolat, Croustilles.
- Menu board**: A digital board with buttons A, B, C, D and calorie ranges: 100-200 Cal, 120-240 Cal, 0 Cal, 130-260 Cal. Callout: Calories des aliments avec un tableau de valeur nutritive indiquées parce que les aliments sont énumérés sur un menu.
- Contextual 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.

Additional callouts at the bottom explain specific labeling rules:

- Contextual text**: Déclaration contextuelle 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.
- Tableau de valeur nutritive**: Calories dans les aliments exposés avec un tableau de valeur nutritive non comprises.
- Garnitures**: Les calories des garnitures offertes gracieusement en libre-service ne sont pas comprises.
- Boissons**: 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.
- Boissons formats**: Fourchette pour les différents formats de boisson, ces derniers n'étant pas indiqués.

Exemptions

La réglementation exempte certains aliments et boissons des exigences relatives à l'affichage des calories. Les exemptions suivantes peuvent toucher un lieu de restauration réglementé qui est un cinéma :

- **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 sur 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;
- Boissons alcoolisées exposées : boissons alcoolisées qui sont exposées (p. ex. à l'arrière du bar). Les calories des boissons alcoolisées figurant sur un menu doivent être indiquées.
- Boissons et aliments accompagnés d'un TVN : aliments normalisés exposés dont l'étiquette comprend un TVN. À noter qu'il faut indiquer le nombre de calories des aliments et des boissons accompagnés d'un TVN qui sont mentionnés sur un menu.
- **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) qui l'accompagne. Le Ministère reconnaît que son application dans les lieux de restauration réglementés doit tenir compte des réalités propres 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 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 une divergence 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.