Ministère de la Santé

Ontario

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

Application de la Loi dans les restaurants à service rapide

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 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 restaurants à service rapide 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 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 restaurants à service rapide, les menus comprennent, sans s'y limiter, les éléments suivants :

- menus papier ou tableaux d'affichage de menus;
- menus électroniques (p. ex. ceux affichés sur les tablettes ou aux kiosques libre-service);
- menus de service à l'auto;

- 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.

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.

Si un propriétaire ou un exploitant choisit d'indiquer le nombre de calories dans la même taille de la police de caractères que les prix, mais que cette taille varie (pour la valeur en dollars et la valeur en cents), les calories doivent être indiquées dans une police de caractères au moins de la même taille que la plus grande police de caractères du prix.

Les termes « calories », « CALORIES », « cal » ou « CAL » doivent être affichés dans la même taille, dans la même police et avec la même importance que le nombre de calories que le nombre de calories et dans l'un des deux formats 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 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.

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.

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).

Comment faut-il indiquer le nombre de calories des aliments normalisés exposés?

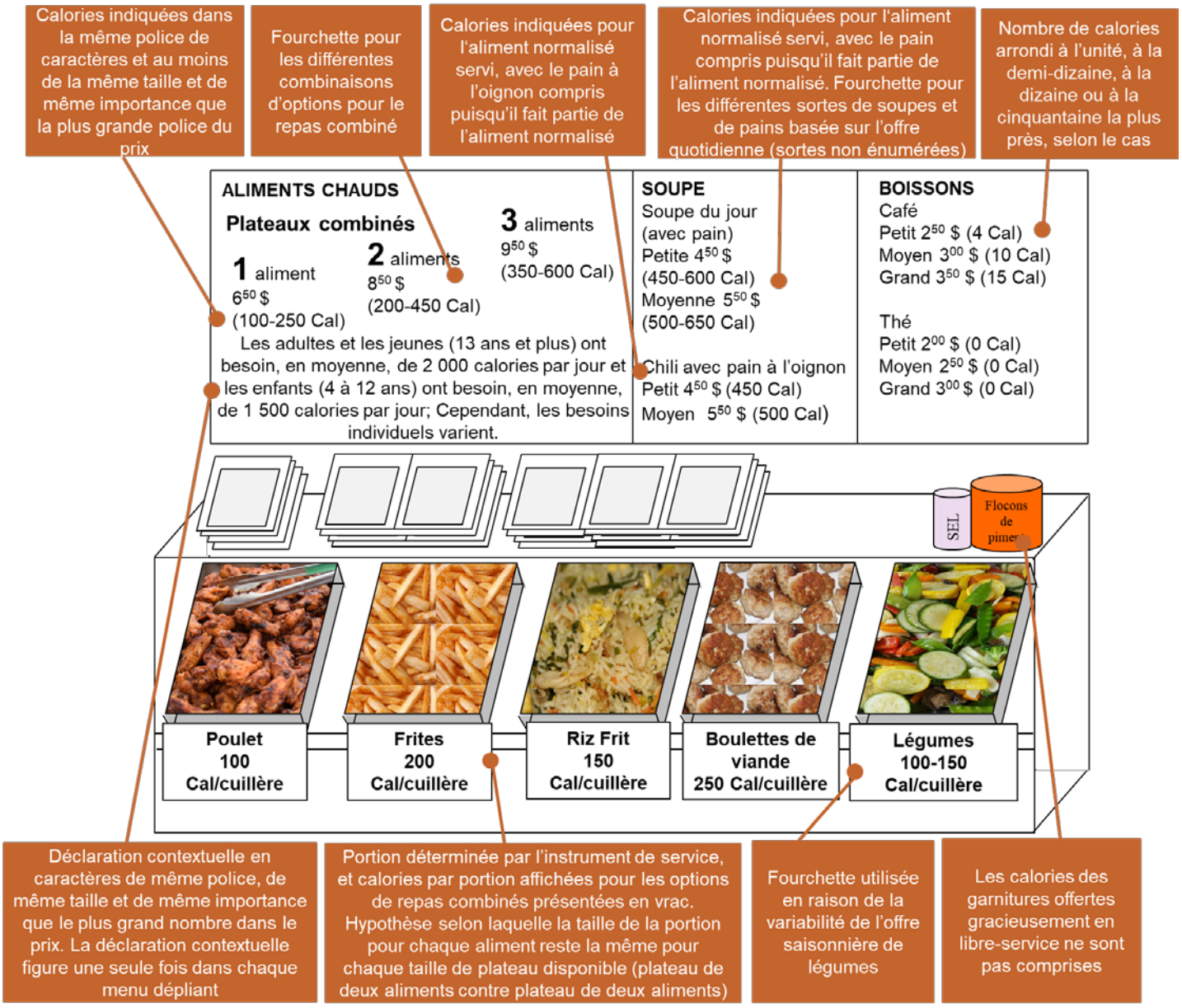
L'étiquette des aliments normalisés exposés doit indiquer le nombre de calories, peu importe que ces aliments figurent également ou non sur un menu.

Dans le cas d'un aliment en libre-service exposé aux clients d'une manière n'indiquant pas la taille d'une portion (p. ex. des quartiers de pommes de terre étalés en vrac 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 de façon claire 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 1 : Affichage des calories des repas combinés variables exposés



Comment faut-il indiquer le nombre de calories dans les boissons ou les aliments normalisés offerts en différentes saveurs, variétés ou tailles?

Lorsqu'un aliment normalisé est offert en différentes saveurs, variétés ou tailles :

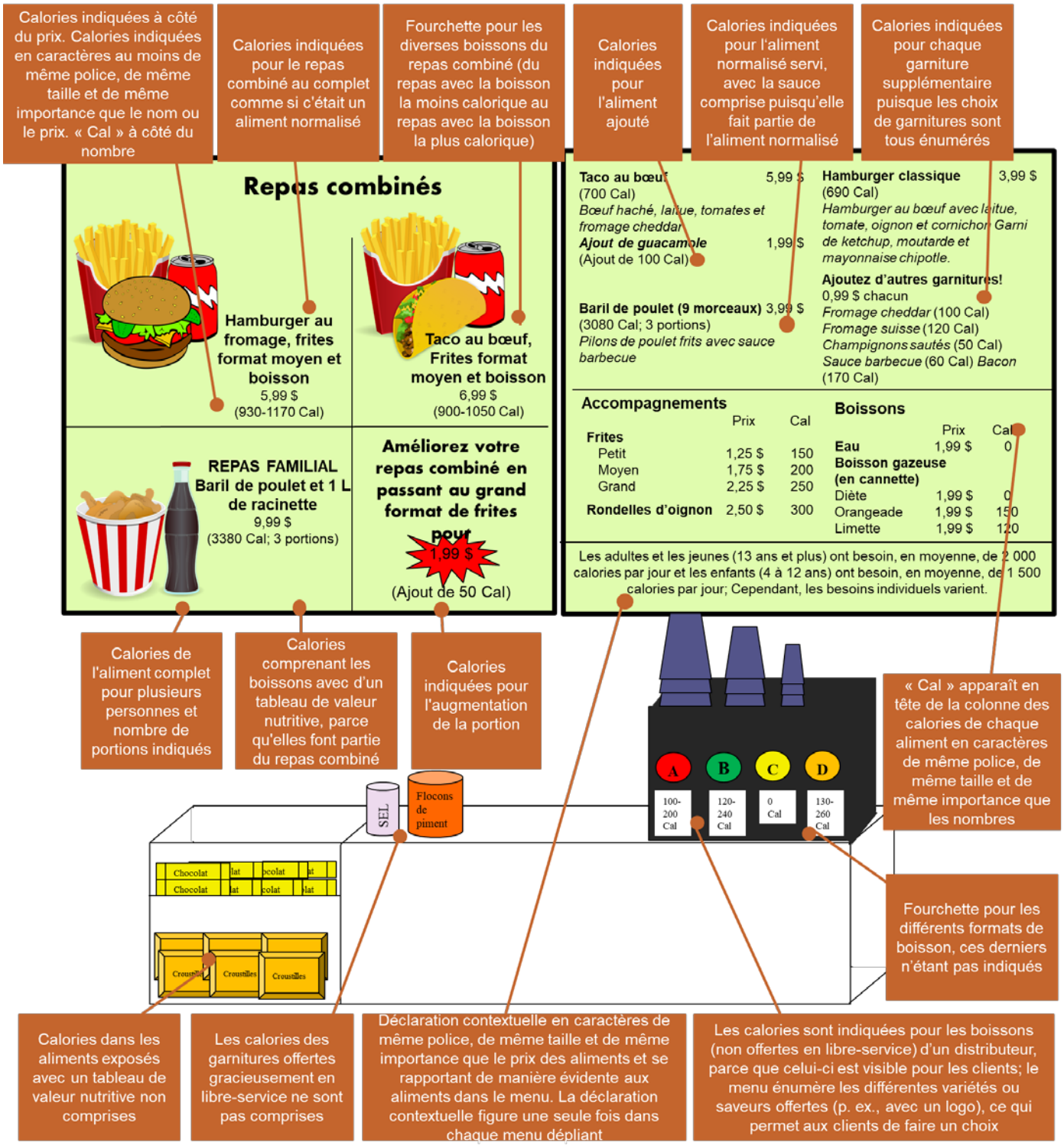
- Si le menu ou l'étiquette ne mentionne pas les saveurs, les variétés ou les tailles de l'aliment normalisé offertes, et qu'il ne comprend qu'une description générale de l'aliment normalisé, la fourchette des calories pour les saveurs, les variétés ou les tailles offertes de l'aliment doit être affichée.
- 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), le nombre de calories par portion et la taille de la portion doivent être indiqués sur une affiche. L'affiche doit être placée à proximité de l'aliment et clairement associée à celui-ci, de manière à ce qu'une personne puisse raisonnablement associer sans difficulté la déclaration de calories à l'aliment, et elle doit mentionner le nom de l'aliment. Toutefois, si les calories de l'aliment présenté en vrac sont indiquées sur une étiquette, le lieu de restauration sera exempté de l'obligation d'afficher ces renseignements sur un panneau.

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 de calories allant de l'option la plus faible à la plus riche en calories offerte. Si les options pour le repas combiné sont individuellement mentionnées, 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) – 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 TVN, les calories de cet aliment doivent être incluses dans le nombre total de calories affiché pour le repas combiné.

Exemple 2 : Affichage des calories sur un tableau d'affichage de menu



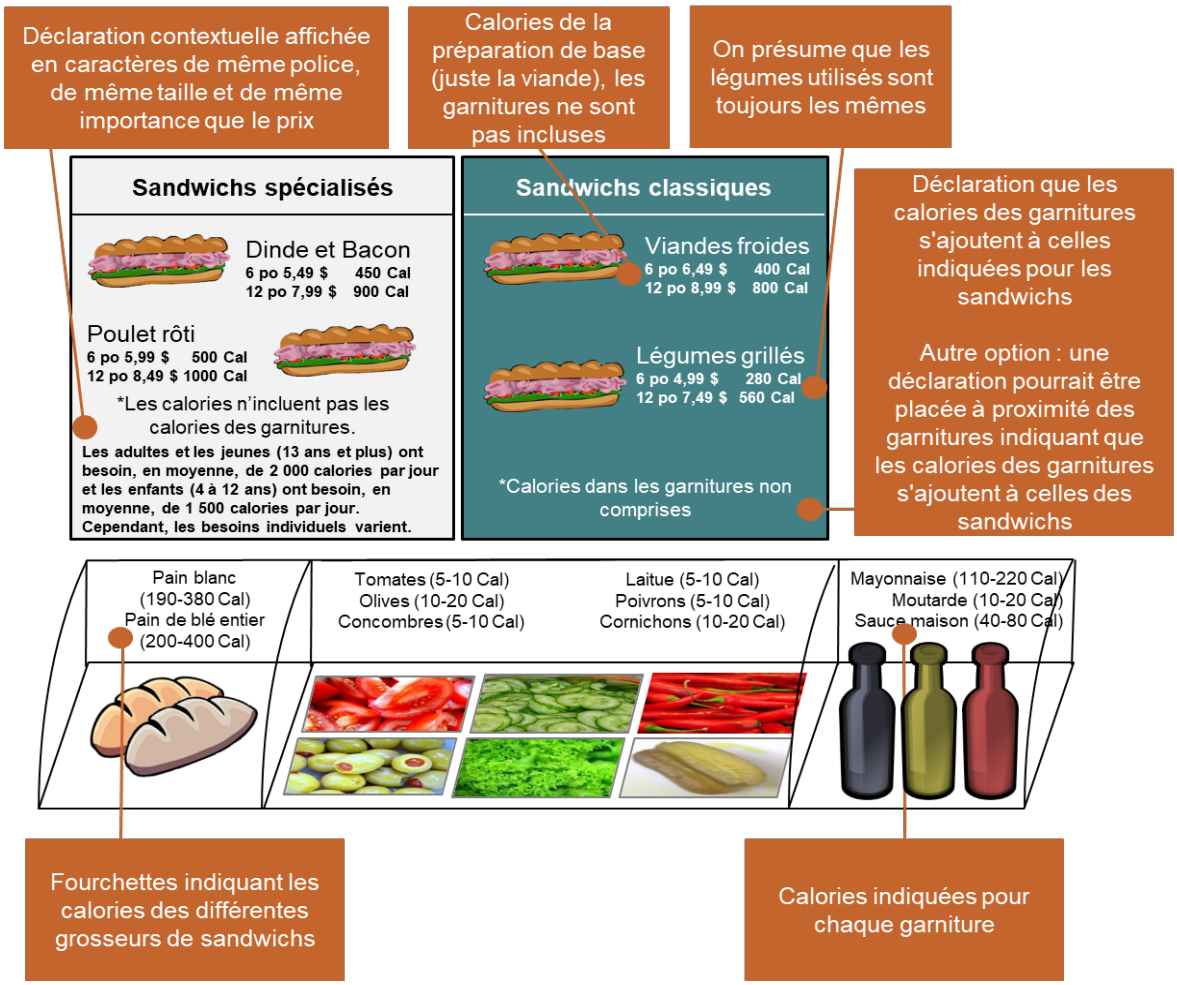
Comment faut-il afficher les calories des aliments destinés à être personnalisés?

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

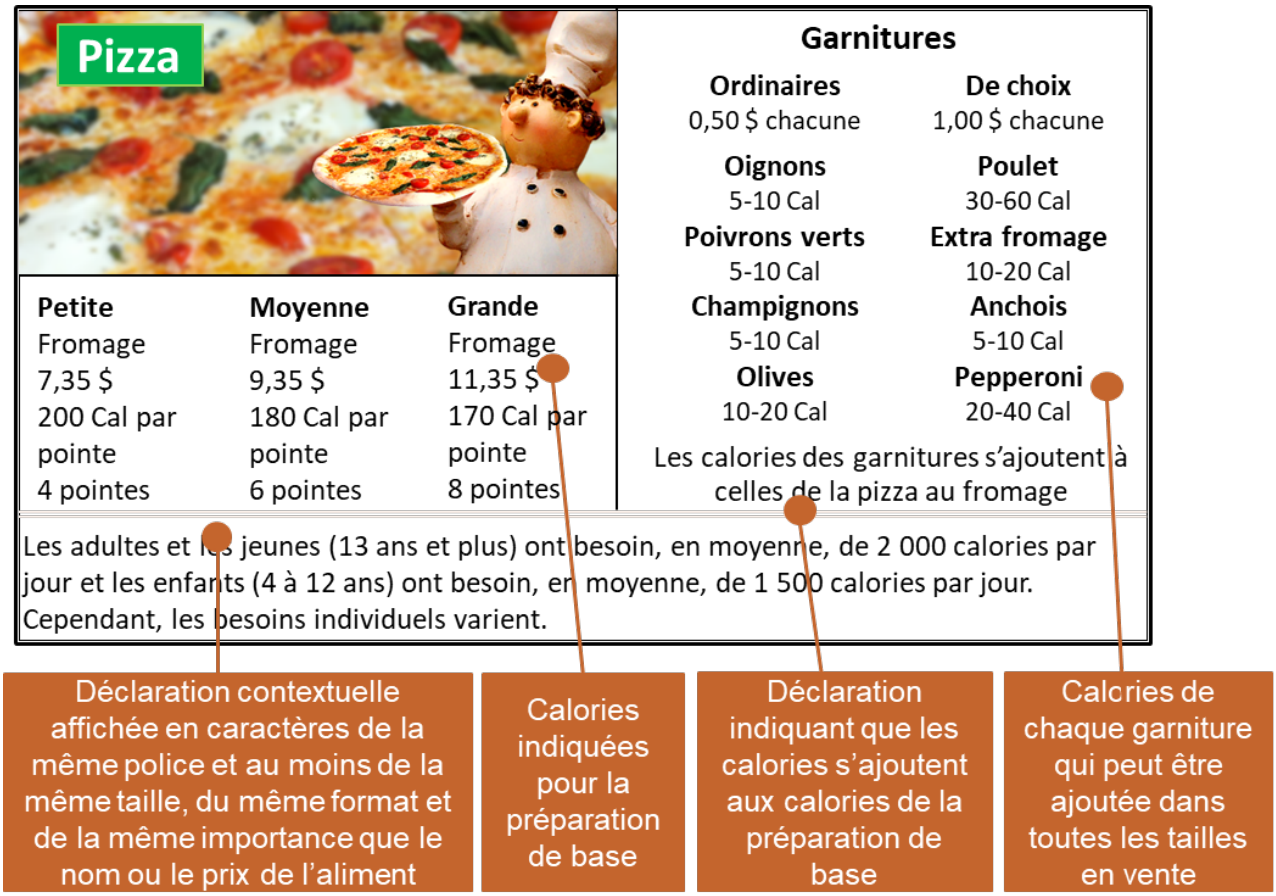
- la préparation de base de l'aliment (la valeur par défaut);
- chaque aliment supplémentaire disponible (p. ex. vinaigrettes, garnitures, aromatisants);
- chaque aliment supplémentaire pour chaque taille d'aliment normalisé qu'il complète (ceci peut aussi être indiqué au moyen d'une fourchette de calories).

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

Exemple 3 : Affichage des calories des aliments personnalisables dans un restaurant à service rapide



Exemple 4 : Affichage des calories d'une pizza personnalisable dans un restaurant à service rapide



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 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.

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 de menu comprend plusieurs

panneaux, la déclaration contextuelle doit être bien en vue des clients lorsqu'ils commandent; elle ne doit cependant pas figurer sur chaque panneau.

Exemptions

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

- **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.
- **Aliments accompagnés d'un TVN :** Les aliments normalisés dont l'étiquette comprend un TVN. Notez que les calories des aliments accompagnés d'un TVN et qui figurent sur un menu doivent être indiquées.

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 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 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.