Ontario

Ministère de la Santé

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

Application de la Loi dans les restaurants

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 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.

Où 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, les menus peuvent comprendre, sans toutefois s'y limiter :

- 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 revues 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 ou non sur le 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 des 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;

- au-dessus de la colonne indiquant 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 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 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 afficher le nombre de calories des boissons alcoolisées?

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

Toutefois, un lieu de restauration réglementé qui vend des boissons alcoolisées sera exempté de l'obligation d'afficher les calories pour chaque boisson alcoolisée figurant sur un menu s'il affiche le tableau des alcools ci-dessous :

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

Dans le cas d'un menu 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 les boissons alcoolisées individuelles, 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 en différentes saveurs, variétés ou grosseurs?

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 le menu ou l'étiquette n'indique pas les saveurs ou les variétés de l'aliment normalisé et que l'aliment est présenté en vrac (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 de façon claire 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 qui sont présentées en vrac sont indiquées sur une étiquette, le lieu de restauration sera exempté de l'obligation d'afficher ces renseignements sur une affiche.

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 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 sur 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 la valeur nutritive (TVN), les calories de l'aliment accompagné d'un TVN doivent être incluses dans le nombre total de calories affiché pour le repas combiné.

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. Aliments normalisés pour une personne : Les calories doivent être indiquées pour l'aliment normalisé vendu ou mis en vente.
- Aliments et boissons normalisés destinés à être partagés : Pour chaque aliment ou boisson, il faut indiquer :
    - le nombre de calories que contient l'aliment 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 donnée 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 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 combinassions du 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)

Trempette 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'aloyau 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

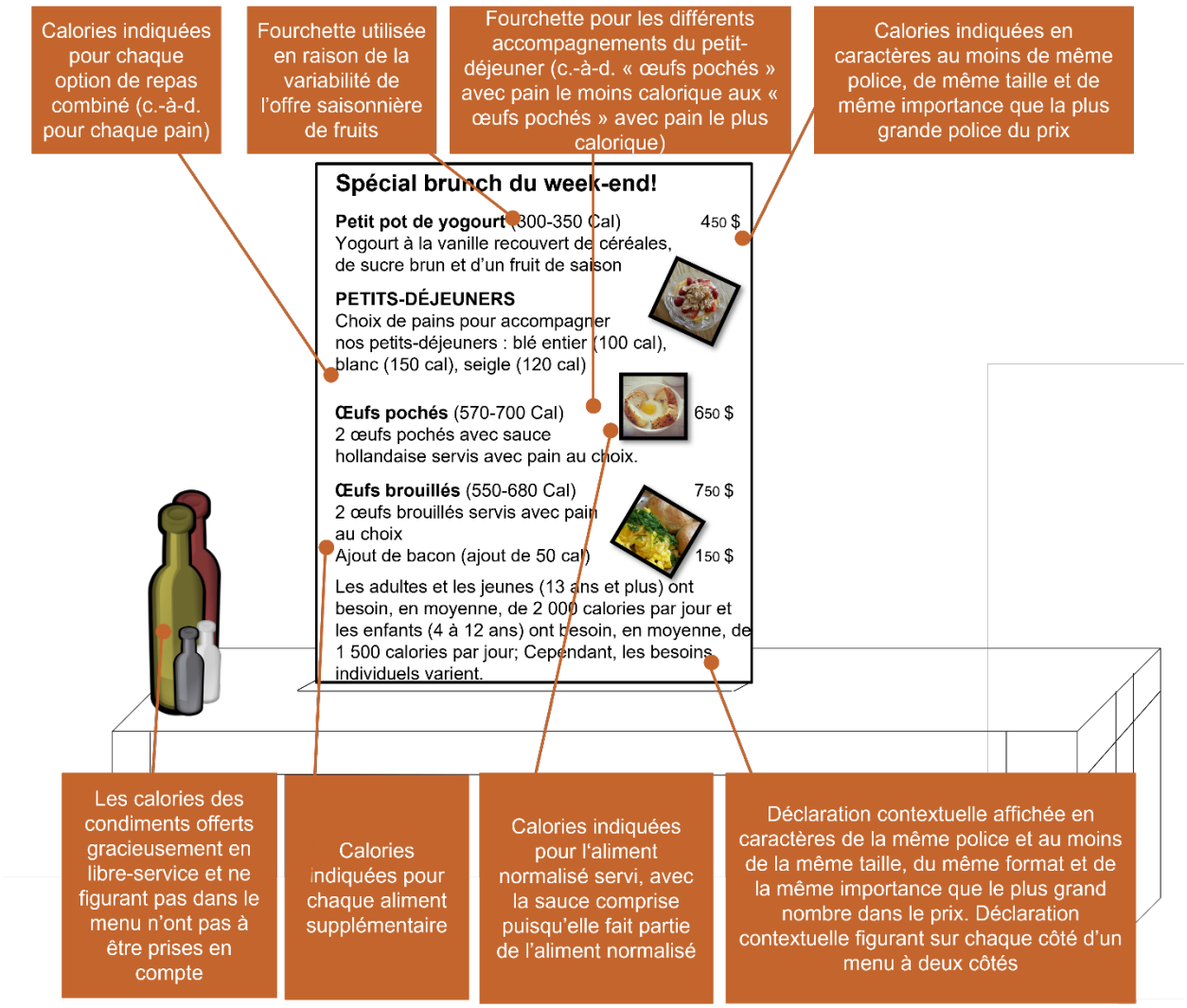
La déclaration contextuelle figure sur chaque page ouverte du menu – pas sur la deuxième page parce qu'elle est visible sur la première page

La déclaration contextuelle doit être dans la même police et au moins de la même taille, du même format et de la même importance que le prix des aliments et elle doit être associée de façon claire aux aliments

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

Exemple 2 : Affichage des calories sur un menu de table



Exemptions

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

- **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 qui sont normalement vendus au poids ou à l'unité (p. ex. une banane unique) et qui ne font pas partie d'un autre produit alimentaire standard (p. ex. une banane dans un repas combiné ou 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 :** produits alimentaires 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 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.