

Protocole concernant l'étiquetage des menus, 2024

Ministère de la Santé

Entrée en vigueur : février 2024

ISBN 978-1-4868-7669-3 [PDF]

© Imprimeur du Roi pour l'Ontario, 2024

Référence : Ontario. Ministère de la Santé. Protocole concernant l'étiquetage des menus, 2024. Toronto, Ontario : Imprimeur du Roi pour l'Ontario, 2024.

Préambule

Le ministre de la Santé publie les Normes de santé publique de l'Ontario : exigences relatives aux programmes, aux services et à la responsabilisation (les Normes) en vertu de l'article 7 de la Loi sur la protection et la promotion de la santé (LPPS) afin de préciser les programmes et services de santé obligatoires fournis par les conseils de santé.^{1,2} Les Normes définissent les attentes minimales liées aux programmes et services de santé publique. Les conseils de santé sont responsables de la mise en œuvre des Normes, y compris des protocoles et des lignes directrices dont il est fait mention dans les Normes. Les protocoles, des documents liés à des programmes et sujets précis, indiquent comment les conseils de santé doivent mettre en œuvre les exigences particulières définies dans les Normes.

Objet

Le présent protocole a pour objet de fournir une orientation aux conseils de santé dans le but d'appuyer l'application de la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* (la « Loi ») et le *Règlement de l'Ontario 50/16*, pris en application de la *Loi*, notamment les exigences suivantes :

- 1) affichage des renseignements relatifs aux calories des aliments normalisés (comme défini dans la *Loi pour des choix santé dans les menus*), vendus ou mis en vente, sur les menus et les étiquettes des lieux de restauration ainsi que sur les menus distribués à l'extérieur des lieux;
- 2) affichage
 - a) de déclaration contextuelle sur les besoins moyens en calories par jour sur les affiches et les menus;
 - b) des renseignements relatifs aux calories sur les affiches s'il s'agit d'aliments et de boissons en libre-service;
 - c) des renseignements relatifs aux calories des boissons alcoolisées sur les affiches et les menus.^{3,4}

Parmi les règlements qui s'appliquent au présent protocole figure le *Règlement de l'Ontario 50/16* (Dispositions générales), pris en application de la *Loi*.⁴

Normes applicables

La présente section porte sur les normes et les exigences auxquelles ce protocole renvoie.

Prévention des maladies chroniques et mieux-être

Exigence 4. Le conseil de santé doit faire respecter la *Loi*, conformément au *Protocole concernant l'étiquetage des menus, 2018* (ou la version en vigueur).

Rôles et responsabilités opérationnels

Inspection

Tous les lieux de restauration réglementés visés par la *Loi* y compris mais sans s'y limiter, les épiceries, les cinémas, les restaurants, les cafétérias, les restaurants à service rapide et les dépanneurs comptant au moins 20 établissements en Ontario peuvent faire l'objet d'une ou de plusieurs inspections.³

- 1) Le conseil de santé doit :
 - a) veiller à ce que Tles inspecteurs donnent suite à toutes les plaintes formulées relativement à la *Loi* dans les dix (10) jours ouvrables et procèdent à l'inspection des lieux de restauration réglementés en cas de plainte;
 - b) veiller à ce que les inspecteurs prennent des mesures appropriées dans tous les cas où un non-respect de la *Loi* est constaté, ce qui peut inclure une formation supplémentaire ou la prise de mesures d'application jugées nécessaires en utilisant des mesures coercitives, y compris envisager des accusations en vertu de la *Loi sur les infractions provinciales* si la conformité est impossible.⁵
 - c) En cas de modification des exigences prévues par la *Loi*, et si le ministère de la Santé l'ordonne au conseil de santé, faire en sorte que les inspecteurs

³ Par exemple, outre les cas de non-conformité relevés lors d'inspections à la suite d'une plainte, on parle aussi des cas où, au cours d'un processus de catégorisation des risques en matière de sécurité alimentaire, un inspecteur remarque que les calories ou les déclarations contextuelles sont absentes d'un menu.

effectuent les inspections nécessaires pour s'assurer que les exigences prévues par la *Loi* qui ont été modifiées sont respectées.

- 2) Le conseil de santé doit :
 - a) veiller à ce que les inspecteurs donnent suite à toutes les plaintes formulées relativement à la *Loi* dans les dix (10) jours ouvrables;
 - b) veiller à ce que les inspecteurs prennent des mesures appropriées dans tous les cas[†] où un non-respect de la *Loi* est constaté, ce qui peut inclure une formation supplémentaire ou la prise de mesures d'application jugées nécessaires en utilisant des mesures coercitives, y compris envisager des accusations en vertu de la *Loi sur les infractions provinciales* si la conformité est impossible.⁵

Renseignements à afficher

- 3) Dans le cadre de chaque inspection, le conseil de santé :
 - a) vérifie la conformité aux exigences en matière d'affichage des renseignements relatifs aux calories et de déclaration contextuelle sur les menus, et des renseignements relatifs aux calories sur les étiquettes;
 - b) vérifie la conformité aux exigences en matière d'affichage des renseignements relatifs aux calories sur les affiches.

Les exigences relatives aux renseignements à afficher sur les menus ou les étiquettes sont énoncées à l'article 2 de la *Loi*. Les renseignements relatifs aux calories sont présentés en détail aux articles 6 et 7 du *Règlement* et ceux relatifs à la déclaration contextuelle sont présentés en détail à l'article 9.^{3,4}

Les exigences relatives aux renseignements qui doivent figurer sur les affiches sont énoncées au paragraphe 2(6) de la *Loi*. Les renseignements relatifs aux calories sont présentés en détail à l'article 8 de *Règlement* lié aux calories.^{3,4}

Inspection et application de la *Loi*

Aux fins des inspections en vertu de la *Loi*, le conseil de santé doit se conformer aux exigences en matière d'application de la *Loi* décrites ci-dessous :

[†] Par exemple, outre les non-conformités décelées dans le cadre d'une plainte, il peut s'agir d'un document universitaire ou d'un article de presse faisant état de la non-conformité d'une chaîne particulière.

- 4) Le conseil de santé utilise une stratégie de conformité à la *Loi* efficace qui prévoit des inspections, la sensibilisation et l'application progressive de la *Loi*. « L'application progressive » de la *Loi* consiste à utiliser des options d'inculpation plus strictes qui tiennent compte de la fréquence et de la gravité du non-respect de la *Loi*.

Les activités de surveillance de la conformité et d'exécution de la *Loi* comprennent les visites de sensibilisation, les inspections, les enquêtes sur les plaintes, la délivrance d'avertissements et le dépôt d'accusations conformément à la *Loi*.

- 5) Le conseil de santé doit informer le ministère des aspects qui pourraient avoir une incidence sur la décision selon laquelle une chaîne est visée ou non par la *Loi*. La décision de retirer une chaîne de la Liste des chaînes de lieux de restauration auxquels la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* peut s'appliquer appartient uniquement au ministère. Le ministère apportera son soutien**, lorsque c'est possible, notamment en coordonnant et en facilitant le dialogue entre les conseils de santé, en informant les chaînes lorsqu'elles sont ajoutées à la Liste des chaînes de restauration auxquelles la *Loi* peut s'appliquer et en cherchant à obtenir la confirmation de leur compréhension et de leur intention de se conformer aux exigences de la *Loi*.
- 6) Afin de répondre aux demandes de renseignements des lieux de restauration réglementés concernant la mise en œuvre de la *Loi*, le conseil de santé doit envisager de communiquer avec des collègues d'autres conseils de santé avant de répondre à la demande afin d'assurer une uniformité accrue de la mise en œuvre dans les différents territoires de compétence.
- 7) Lorsqu'un propriétaire ou un exploitant d'un lieu de restauration réglementé a fourni des renseignements sur les calories, mais qu'un inspecteur a indiqué que des modifications supplémentaires doivent être apportées à un menu afin de se conformer à la *Loi*, le conseil de santé doit donner au propriétaire ou à l'exploitant un délai pour appliquer les modifications avant la prochaine impression du menu, qui ne doit idéalement pas dépasser six mois, tout en

** Le ministère n'est pas en mesure de fournir des conseils de mise en œuvre concernant des menus/affichages particuliers et de déterminer si un fournisseur est en conformité avec le règlement, étant donné que les inspecteurs nommés par le ministre sont habilités à interpréter la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus*.

reconnaissant qu'il pourrait y avoir des cas où une période plus longue peut être raisonnable.

- 8) Lorsqu'il inspecte des lieux de restauration réglementés qui sont des épiceries, le conseil de santé doit limiter les inspections aux sections de restauration du magasin (par exemple, le comptoir d'aliments chauds servis par le commis, l'endroit où le café est servi par un commis, le buffet de salades libre-service). Les sections qui correspondent à la définition de section(s) habituelle(s) de l'épicerie (par exemple, la section des fruits et légumes frais, les rayons des aliments préemballés) ne doivent pas faire l'objet d'une inspection et ne sont pas visées aux fins des inspections en vertu de la *Loi*.

« section(s) habituelle(s) » s'entend généralement d'une section de l'épicerie située hors de la ou des sections de restauration où les aliments et les boissons vendus ou mis en vente sont principalement des articles non préparés, et peuvent comprendre, sans toutefois s'y limiter, les sections qui vendent principalement :

- a) des produits frais non préparés;
 - b) des produits ménagers;
 - c) des aliments congelés;
 - d) des poissons ou des viandes non préparés;
 - e) des noix en vrac ou des bonbons en vrac;
 - f) des viandes de charcuterie ou des fromages non préparés;
 - g) des produits de boulangerie habituellement vendus en vrac ou en emballages groupés;
 - h) des aliments préemballés qui affichent un tableau de valeur nutritive, selon ce qui est défini par le *Règlement sur les aliments et les drogues* pris en application de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada).
- 9) Dans les hôtels, le conseil de santé doit limiter les inspections aux types de lieux suivants :
- a) les lieux de restauration qui sont exploités à l'intérieur de l'hôtel et qui font partie d'une chaîne d'au moins 20 lieux de restauration en Ontario exploités sous le même nom ou sensiblement le même nom;
 - b) les lieux de restauration de type cafétéria qui vendent des aliments au grand public et qui appartiennent à une personne ou sont exploités par une personne qui possède ou exploite au moins 20 lieux de restauration de type cafétéria en Ontario.

Le service aux chambres assuré par l'hôtel ou sous le nom de l'hôtel ne doit pas être inspecté et n'entre pas dans le champ d'application de l'inspection. Par ailleurs, les articles fournis gratuitement (p. ex., petit-déjeuner gratuit avec la réservation de la chambre ou café gratuit) ne sont pas considérés comme des aliments normalisés.

Collecte de données et production de rapports

- 10) Le conseil de santé tient à jour une liste de tous les lieux de restauration sur laquelle figurent les renseignements suivants :
 - a) le nom du lieu de restauration;
 - b) le nom du propriétaire ou de l'exploitant;
 - c) l'adresse du lieu;
 - d) le type de lieu.
- 11) Le conseil de santé remet tous les ans au ministère la liste de tous les lieux de restauration en format Excel. Le ministère regroupe les données et transmet aux conseils de santé, avant le début de l'année civile, la Liste des chaînes de lieux de restauration auxquels la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* peut s'appliquer.
- 12) Le conseil de santé recueille et tient à jour les données relatives aux inspections et à l'application de la *Loi*, qui doivent être consignées après chaque visite et remises au ministère sur demande. Par données relatives aux inspections et à l'application de la *Loi*, on entend un document décrivant chaque mesure d'application de la *Loi* visant à vérifier si la *Loi* est respectée, notamment par des :
 - a) visites de sensibilisation;
 - b) inspections;
 - c) avertissements délivrés;
 - d) accusations déposées.³

Pouvoirs de l'inspecteur

Le ministère de la Santé procède à la nomination d'inspecteurs aux fins du paragraphe 3(1) de la *Loi*.³ Les médecins hygiénistes ont le pouvoir discrétionnaire de choisir et de nommer les membres du personnel qui seront désignés inspecteurs, conformément à la *Loi* (p. ex., inspecteurs de la santé publique,

infirmiers-hygiénistes, diététistes, etc.)[‡].³ Les inspecteurs nommés doivent être formés conformément aux exigences établies dans le *Protocole concernant l'étiquetage des menus, 2018* (ou la version en vigueur) au moment de leur nomination.

Un inspecteur peut, pendant les heures normales d'ouverture, pénétrer dans les lieux de restauration réglementés ou les locaux commerciaux d'une entreprise qui est propriétaire, qui exploite, qui franchise ou qui détient un permis pour un ou plusieurs lieux de restauration réglementés, pour vérifier si le propriétaire ou l'exploitant respecte la *Loi*. Il peut, à cette fin, mener une inspection conformément au paragraphe 3(7) de la *Loi*.³

Toute personne qui enfreint les dispositions de la *Loi* ou de ses règlements, y compris celle qui gêne un inspecteur ou l'empêche d'exercer ses fonctions de quelque manière que ce soit, est coupable d'une infraction. Lorsqu'un inspecteur constate que la *Loi* ou son règlement a été enfreint, il peut émettre un avertissement ou une contravention.³

Pour connaître la liste complète des pouvoirs de l'inspecteur, veuillez consulter l'article 3 de la *Loi*.³

Formation

- 13) Le conseil de santé veille à ce que les inspecteurs désignés en vertu de la *Loi* soient formés conformément à la formation approuvée par le ministère et qu'ils aient examiné les documents de mise en œuvre à jour avant d'entreprendre des activités d'inspection ou d'application de la *Loi*. Les documents de mise en œuvre élaborés par le ministère comprennent ce qui suit :
- a) le Guide des exigences en matière d'étiquetage des menus dans les lieux de restauration réglementés en Ontario (2019 ou la version en vigueur);⁶
 - b) toutes les feuilles de renseignements des secteurs particuliers;⁷
 - c) tous les documents de questions et réponses;

[‡] Veuillez noter que le ministère ne considère pas les étudiants comme des inspecteurs en vertu de la *Loi*. Toutefois, la valeur de cette expérience d'apprentissage est reconnue. Les étudiants sont encouragés à accompagner les inspecteurs désignés pendant les activités d'application de la *Loi*, s'ils le souhaitent.

- d) tout autre document de formation ou de mise en œuvre élaboré par le ministère, que ce dernier peut préciser de temps à autre par écrit.

Glossaire

Chaîne de lieux de restauration : comprend vingt lieux de restauration ou plus 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.

Inspection : inspection effectuée par une personne nommée inspecteur en vertu de l'article 3 de la *Loi*.

Inspecteur : personne nommée au poste d'inspecteur par le ministre de la Santé en vertu de l'article 3 de la *Loi*.

Application progressive de la Loi : consiste à utiliser des options d'inculpation plus strictes qui tiennent compte de la fréquence et de la gravité du non-respect de la *Loi*.

Lieux de restauration réglementés : signifie

- 1) d'une part, un lieu de restauration faisant partie d'une chaîne de lieux de restauration;
- 2) d'autre part, tout autre lieu de restauration que prévoient les règlements de la *Loi*.

Références

1. Ontario. Ministère de la Santé. *Normes de santé publique de l'Ontario: exigences relatives aux programmes, aux services et à la responsabilisation* [Internet], Toronto, Ontario : Imprimeur du Roi pour l'Ontario; 2023 [modifié le 15 décembre 2023; cité le 19 décembre 2023]. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/page/normes-de-sante-publique-de-lontario-exigences-relatives-aux-programmes-aux-services-et-la>
2. *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, L.R.O. 1990, chap.H.7. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/90h07>
3. *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus*, L.O. 2015, chap. 7, Annexe 1. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/15h07>

4. Règlement de l'Ont. 50/16 (Dispositions générales). Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/reglement/160050>
5. *Loi sur les infractions provinciales*, L.R.O. 1990, chap. P.33. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/90p33>
6. Ontario. Ministère de la Santé. *Guide des exigences en matière d'étiquetage des menus* (dans les lieux de restauration réglementés de l'Ontario, 2016), Toronto, Ontario : Imprimeur du Roi pour l'Ontario; 2016 [modifié le 22 novembre 2023; cité le 19 décembre 2023]. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/document/guide-des-exigences-en-matiere-detiquetage-des-menus>
7. Ontario. Ministère de la Santé. *Calories dans les menus : information à l'intention des entreprises* [Internet], Toronto, Ontario : Imprimeur du Roi pour l'Ontario; 2016 [modifié le 8 mars 2023; cité le 19 décembre 2023]. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/page/calories-dans-les-menus-information-lintention-des-entreprises>

