

# Nouvelles mesures législatives : êtes-vous prêt? Entrée en vigueur le 1er janvier 2017 d'une nouvelle loi sur l'étiquetage des menus en Ontario

20 NOVEMBRE 2016 10 MIN DE LECTURE

## Expertises Connexes

- [Affaires réglementaires](#)
- [Aliments et boissons](#)
- [Franchisage](#)

Auteur: [Christine Jackson](#)

Le 1<sup>er</sup> janvier 2017, la *Loi sur des choix santé dans les menus* (la Loi) exigera des chaînes de restaurants et des autres fournisseurs de services alimentaires ayant 20 établissements ou plus exploités sous le même (ou essentiellement le même) nom en Ontario, qu'ils affichent sur leurs menus ou sur les étiquettes le nombre de calories de tous les aliments et boissons normalisés.

## Aperçu de la Loi

La Loi aura un vaste champ d'application, s'appliquant non seulement aux établissements de restauration rapide, mais aussi aux dépanneurs, aux épiceries, aux cinémas ou à d'autres entreprises qui préparent des repas destinés à être consommés immédiatement, sur place ou ailleurs.

Une fois que la Loi sera entrée en vigueur, les propriétaires ou les exploitants de lieux de restauration réglementés seront tenus d'indiquer la teneur en calories des aliments et des boissons de chacun des formats, arômes et variétés, qui sont offerts en portions dont le contenu est normalisé. Le contenu calorique et les renseignements prescrits doivent figurer sur une ou plusieurs affiches, sur chaque menu dans lequel l'aliment normalisé est énuméré ainsi que sur l'étiquette de cet aliment, s'il est présenté en étalage.

Le Règlement pris en application de la Loi (qui a récemment été modifié) précise les exigences en matière d'affichage du nombre de calories, et donne notamment des directives sur l'endroit où afficher ces renseignements, ce qui constitue un aliment normalisé, certains énoncés prescrits qui doivent être affichés et les exemptions possibles.

## Application spécifique de la Loi aux franchiseurs

Les franchiseurs devraient savoir que la Loi définit une personne qui est propriétaire ou exploitant d'un lieu de restauration réglementé comme « quiconque a la responsabilité et le contrôle des activités exercées dans un lieu de restauration réglementé et *peut* inclure le franchiseur, le concédant, le propriétaire ou l'exploitant d'un lieu de restauration réglementé par l'intermédiaire d'une filiale, et le gérant d'un lieu de restauration réglementé. Est exclu l'employé qui travaille dans un lieu de restauration réglementé, mais qui n'est pas gérant. » Le Règlement donne des directives sur les obligations qu'auront les chaînes de restaurants et les autres fournisseurs de services alimentaires en vertu de la Loi, mais il n'aborde pas la question de la responsabilité des franchiseurs de s'assurer de la conformité de leurs

franchisés. Par conséquent, il est encore trop tôt pour savoir exactement comment la Loi s'appliquera aux franchiseurs. Toutefois, il semble que la responsabilité d'un franchiseur en ce qui concerne l'observation de la Loi pourra être engagée en fonction du niveau de contrôle, le cas échéant, qu'il a sur les activités exercées dans le lieu de restauration réglementé.

## Ce qui constitue un « aliment normalisé »

Le contenu calorique doit être affiché pour tous les « aliments normalisés », lesquels sont définis dans la Loi comme des aliments ou des boissons vendus ou mis en vente sous forme de portion et avec un contenu normalisés. Le Règlement précise également que l'aliment normalisé doit être un « aliment ou boisson façon restaurant », lequel est défini comme un aliment ou une boisson qui est soit servi dans un lieu de restauration réglementé, soit transformé et préparé principalement dans un lieu de restauration réglementé, et qui est destiné à être consommé immédiatement sur place ou ailleurs sans autre préparation préalable de la part du consommateur.

Le Règlement prévoit certaines exemptions relativement à ce qui constitue un « aliment normalisé ». Plus particulièrement, les aliments ou boissons suivants sont exemptés de la définition d'« aliment normalisé » :

- les aliments ou boissons mis en vente moins de 90 jours par année civile (qu'ils soient consécutifs ou non);
- les condiments libre-service offerts sans frais qui ne sont pas énumérés sur le menu;
- les aliments ou les boissons préparés expressément pour les malades hospitalisés dans un hôpital, un hôpital privé ou un établissement psychiatrique, ou pour les résidents d'un foyer de soins de longue durée ou d'une maison de retraite;
- les aliments ou les boissons préparés exceptionnellement, en réponse à une demande précise d'un client, et qui s'écartent des aliments normalisés offerts par le lieu de restauration réglementé.

## Où afficher les renseignements sur le contenu calorique

La Loi exige que le contenu calorique de chaque aliment normalisé soit affiché sur tous les menus. Selon le Règlement, la définition du terme « menu » est étendue et comprend les menus papier, les menus électroniques, les tableaux d'affichage de menus, les menus de services à l'auto, les menus en ligne ou les applications menu, les annonces publicitaires (autres que les babillards et les annonces publicitaires à la radio et à la télévision) et les dépliants promotionnels. Le Règlement clarifie la définition du terme « menu », précisant que les menus en ligne, les applications menu, les annonces et les dépliants promotionnels sont exemptés de ces exigences s'ils n'énumèrent pas d'aliments normalisés pouvant être livrés ou emportés et n'indiquent pas la façon de passer une commande.

Le Règlement indique également comment les renseignements sur les calories doivent être affichés sur les menus, prescrivant notamment l'endroit où les calories sont affichées et la taille, le format et l'importance de l'affichage. Le Règlement donne des directives supplémentaires sur les aliments normalisés destinés à être partagés entre des clients, qui sont offerts en plusieurs arômes, variétés ou tailles, qui sont des repas combinés dont deux aliments ou plus sont variables, ou qui sont offerts pour la vente avec l'option d'ajouter des aliments normalisés supplémentaires comme des garnitures. Des directives particulières sont également données relativement aux lieux de restauration qui offrent des aliments ou des boissons en libre-service et des boissons alcoolisées.

Le Règlement prévoit certaines dérogations aux exigences énoncées à l'alinéa 2 (2)b) (Affichage de renseignements) de la Loi. Plus précisément, les aliments et boissons indiqués ci-dessous sont exemptés des exigences énoncées à l'alinéa 2 (2)b) (Affichage de renseignements) de la Loi :

- les boissons alcoolisées qui sont exposées;
- les aliments normalisés qui sont exposés et dont l'étiquette présente un tableau de valeur nutritive conforme aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues pris en application de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada);
- les aliments normalisés qui se trouvent dans un distributeur automatique.

## Comment sont déterminés les renseignements sur le contenu calorique

Le Règlement exige que la teneur en calories d'un aliment normalisé soit déterminée soit : 1) par analyse effectuée par un laboratoire, ou 2) par une méthode d'analyse de la teneur en éléments nutritifs. La personne qui est propriétaire ou exploitant d'un lieu de restauration réglementé doit avoir des motifs raisonnables de croire que la méthode évaluera avec précision le nombre de calories d'un aliment normalisé. Comme il est mentionné ci-dessus, la personne qui est propriétaire ou exploitant d'un lieu de restauration réglementé peut comprendre un franchiseur en vertu de la Loi.

## Exigence relative à la déclaration contextuelle

En plus de l'affichage du nombre de calories et de certains autres renseignements, le Règlement exige que les chaînes de restaurants et les autres lieux de restauration posent une ou plusieurs affiches comportant l'énoncé ci-après dans chaque lieu de restauration réglementé : En date du 1<sup>er</sup> janvier 2017, la déclaration contextuelle devra être libellée comme suit : « L'adulte moyen a besoin d'environ 2 000 à 2 400 calories par jour; cependant, les besoins caloriques individuels peuvent varier » ou « Les adultes et les jeunes (de 13 ans et plus) ont besoin en moyenne de 2 000 calories par jour, alors que les enfants (de 4 à 12 ans) ont besoin en moyenne de 1 500 calories par jour. Cependant, les besoins individuels varient ». À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2018, seule la deuxième formulation « Les adultes et les jeunes (de 13 ans et plus) ont besoin en moyenne de 2 000 calories par jour, alors que les enfants (de 4 à 12 ans) ont besoin en moyenne de 1 500 calories par jour. Cependant, les besoins individuels varient » peut être utilisée. Dans l'un ou l'autre cas, le Règlement permet également l'utilisation d'une version française de la déclaration contextuelle.

## Exemptions possibles

Le Règlement prévoit certaines exemptions à l'application de l'article 2 (Affichage de renseignements) de la Loi. Plus particulièrement, les chaînes de restaurants et les lieux de restauration pourraient être exemptés des obligations imposées par la Loi s'ils sont ouverts moins de 60 jours par année civile, ou s'ils sont situés dans une école, une école privée, un établissement correctionnel ou un service de garde. De plus, le Règlement prévoit que les propriétaires ou les exploitants d'un ou de plusieurs lieux de restauration réglementés qui sont des épicerie sont exemptés des exigences de l'article 2 (Affichage de renseignements) de la Loi en ce qui a trait aux aliments vendus dans les épicerie : les charcuteries et les fromages normalement vendus au poids qui ne font pas partie d'un autre aliment normalisé; les fruits et les légumes préparés pour un groupe de personnes (p. ex., les salades et les plateaux de fruits et de légumes); les pains, brioches et pains mollets aromatisés qui ne font

pas partie d'un autre aliment normalisé; les olives et les antipasti qui ne font pas partie d'un autre aliment normalisé. Le Règlement fournit également une définition du terme « épicerie ».

## Conséquences de l'inobservation de la Loi

Les pénalités pour tout manquement à la Loi s'appliquant aux personnes morales ont été fixées à 5 000 \$ par jour d'inobservation dans le cas d'une première infraction, et une amende maximale de 10 000 \$ par jour d'inobservation peut être imposée dans le cas d'une deuxième infraction ou d'une infraction subséquente. Les dirigeants et administrateurs d'une personne morale fautive peuvent aussi engager leur responsabilité s'ils omettent d'exercer toute la prudence raisonnable pour assurer l'observation de la Loi. Les pénalités applicables se chiffrent à 500 \$ par jour d'inobservation dans le cas d'une première infraction et une amende maximale de 1 000 \$ par jour d'inobservation peut être imposée dans le cas d'une deuxième infraction ou d'une infraction subséquente.

La Loi ne crée pas de droit d'action privée, mais elle n'exclut pas non plus les réclamations de consommateurs fondées sur de fausses déclarations ni d'autres réclamations en responsabilité civile délictuelle, et il restera donc à voir si la Loi engendrera un risque de poursuite accru pour les entreprises du secteur des services de restauration.

## Conclusion

La Loi aura une incidence considérable sur un grand nombre de fournisseurs de services alimentaires, y compris les restaurants de restauration rapide, les dépanneurs, les épiceries, les boulangeries et les cafés, ainsi que les lieux de divertissement comme les cinémas, les parcs d'attractions et les pistes de quilles. Les fournisseurs de services alimentaires et les franchiseurs ont intérêt à agir maintenant pour revoir leurs systèmes et mettre en œuvre les changements nécessaires afin de se conformer à la Loi en date du 1<sup>er</sup> janvier 2017.