

PRÉSENTER

L'INFORMATION sur la NUTRITION dans les RESTAURANTS de L'ONTARIO:

Un exposé de principes de la Société
ontarienne des professionnel(le)s de la
nutrition en santé publique
Groupe de travail sur l'étiquetage des
menus



Menu du midi
(Prix unique : 8,99 \$)

	Calories	Sodium (mg)
Fromage grillé + salade	960	1430
Fajitas au poulet	1370	4030
Sauté de bœuf sur riz	1190	1940
Salade de poulet grillé	530	1715
Raviolis au fromage	840	1520
Saumon sur planche de cèdre	595	470

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



Auteurs

Le document **Présenter de l'information sur la nutrition dans les restaurants de l'Ontario: Un exposé de principes** a été préparé par le Groupe de travail sur l'étiquetage des menus de la Société ontarienne des professionnel(le)s de nutrition en santé publique (SOPNSP).

Rédigé par:

Catherine L. Mah, M.D., FRCPC, Ph. D.

Des membres du Groupe de travail sur l'étiquetage des menus de la SOPNSP ont apporté leur contribution:

- Lyndsay Davidson, diététiste en santé publique, bureau de santé de Chatham-Kent
- Renée Gaudet, nutritionniste en santé publique, bureau de santé du comté de Simcoe-Muskoka
- Marketa Graham, diététiste en santé publique, Santé publique Ottawa
- Nadine Khan, nutritionniste en santé publique, Services de santé publique de la région de Peel
- Michelle Lim, nutritionniste en santé publique, Service de santé publique de Sudbury et du district
- Maryann Moffitt, diététiste en santé publique, Service de santé du Timiskaming
- Michelle Saraiva, diététiste en santé publique, bureau de santé de Haldimand-Norfolk
- Uma Sebastiampillai, diététiste en santé publique, bureau de santé de la région de Halton
- Jennifer Strome, diététiste en santé publique, bureau de santé du comté de Brant
- Lisa Swimmer, consultante en promotion d'une saine alimentation, Bureau de santé publique de Toronto

Remerciements

Le Groupe de travail sur l'étiquetage des menus de la SOPNSP remercie les collaborateurs, les réviseurs et les correcteurs pour l'expertise et le temps précieux qu'ils ont accordé à la révision du présent exposé de principes.

Participation d'anciens membres du Groupe de travail sur l'étiquetage des menus de la SOPNSP:

- Kelly Matheson, diététiste en santé publique, services de santé publique de la Ville de Hamilton
- Katherine Knight, diététiste en santé publique, Service de santé publique de Sudbury et du district
- Erinn Salewski, nutritionniste en santé publique, Santé publique Ottawa

Révision:

- Mary Fodor O'Brien, spécialiste en nutrition, Santé publique Ontario
- Shannon Edmonstone, nutritionniste en santé publique, Bureau de santé du district de Perth, et coprésidente, Société ontarienne des professionnel(le)s de nutrition en santé publique
- Roslyn Ralph, promotrice de la santé, bureau de santé de la région de Halton
- Bill Jeffery, coordonnateur national, Centre for Science in the Public Interest

Conception et mise en page:

Tracy Johnston, conceptrice graphique du bureau de santé de Haldimand-Norfolk

Renseignements:

info@osnpnh.on.ca

© mai 2013



PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus

Avant-propos

La Société ontarienne des professionnel(le)s de nutrition en santé publique (SOPNSP) est la représentante indépendante et officielle des diététistes du réseau de la santé publique en Ontario. Leaders en santé publique et experts en nutrition humaine, les membres de la SOPNSP se consacrent à améliorer la santé et la prévention de la maladie chez les personnes et dans les collectivités. La SOPNSP s'efforce de créer des milieux alimentaires sains et favorables pour toute la population ontarienne.

Le présent document expose la position de la SOPNSP sur l'étiquetage des menus. L'étiquetage influence la prise de décisions dans des environnements alimentaires complexes, favorise la transparence des renseignements donnés et le droit de savoir de la population, en plus de rendre les renseignements sur la nutrition offerts en tout temps, de façon uniforme, là où les gens vont manger. L'étiquetage des menus peut également entraîner une reformulation nutritionnelle bénéfique des produits par les restaurants.

La SOPNSP a déjà lancé des appels à l'action pour inviter le gouvernement provincial, la santé publique et d'autres intervenants à reconnaître le rôle qu'ils jouent et à l'assumer afin de créer des milieux alimentaires sains dans les écoles. Bien que des progrès admirables aient été accomplis en milieu scolaire, la province n'a pas encore fait le nécessaire dans d'autres secteurs où l'on sert de la nourriture, notamment dans les restaurants. C'est pourquoi la SOPNSP prie la province de combler cette lacune.

Des dispositions législatives sur l'étiquetage des menus ont déjà été adoptées dans certains États et municipalités des États-Unis. Le gouvernement fédéral américain a ensuite adopté en 2010 *la Patient Protection and Affordable Care Act*, qui force les grandes chaînes de restaurants partout au pays à étiqueter leur menu. Ces dispositions prendront bientôt effet. Des études américaines et des travaux récents produits au Canada indiquent que la législation sur l'étiquetage des menus reçoit un ferme appui du public et rend l'information nutritionnelle claire et visible, en plus d'accroître la propension des gens à utiliser ces renseignements quand ils mangent à l'extérieur.

De nombreuses organisations ont recommandé une législation sur l'étiquetage des menus comme stratégie favorisant l'amélioration de la qualité de l'environnement alimentaire, notamment l'Institute of Medicine des États-Unis, le Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire du Canada et, en Ontario, de multiples bureaux de santé, l'Association médicale de l'Ontario, et Action Cancer Ontario et Santé publique Ontario dans leur rapport de 2012 intitulé *Agir pour prévenir les maladies chroniques : Recommandations pour améliorer la santé de la population ontarienne*, et le Comité d'experts pour la santé des enfants dans son rapport de 2013 intitulé *L'urgence d'agir : Stratégie pour des enfants en santé*.

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



Énoncé de politique

La SOPNSP appuie l'étiquetage des menus et appelle le gouvernement provincial à promulguer une loi à cet effet, qui obligerait les restaurants de l'Ontario à afficher visiblement la teneur en calories et en sodium des aliments servis. La prise de telles mesures législatives constituerait une étape importante vers la création d'un environnement alimentaire sain et favorable pour les Ontariens.

La SOPNSP recommande les pratiques exemplaires émergentes suivantes en matière d'étiquetage des menus, qui s'appuient sur les données probantes présentées dans l'exposé de principes qui accompagne le présent énoncé de politique.

Il faudrait adopter une loi exigeant l'étiquetage des menus. De plus en plus d'études montrent qu'une approche volontaire de l'étiquetage des menus ne permet pas de prioriser les objectifs en matière de santé de la population (en grande partie parce que les restaurants n'affichent pas l'information nutritionnelle clé directement sur le menu). Si l'étiquetage est facultatif, l'information nutritionnelle n'est pas indiquée de façon claire et uniforme. Par ailleurs, l'étiquetage facultatif ne place pas tous les restaurants sur un pied d'égalité. À l'heure actuelle au Canada, toutes les initiatives à cet égard sont volontaires. Les grands établissements de restauration dont le niveau de normalisation est élevé et où l'analyse nutritionnelle des produits alimentaires fait partie des pratiques semblent les plus disposés à étiqueter leurs menus à court terme. De petits restaurants indépendants du Canada et des États-Unis ont eux aussi manifesté de l'intérêt pour les programmes et les projets pilotes d'étiquetage volontaire des menus. En obtenant l'appui de programmes de santé publique, ils pourraient y participer eux aussi.

Afficher de l'information claire et objective sur le contenu des produits. L'étiquetage des menus n'est pas une allégation santé. Il consiste plutôt à afficher clairement et objectivement des renseignements sur le contenu d'un produit pour favoriser la prise de décisions dans un environnement de vente au détail. La SOPNSP considère donc que la meilleure façon d'utiliser l'étiquetage des menus pour donner de l'information est d'inscrire la teneur nutritive, plutôt que d'afficher des mises en garde.

La teneur en calories et en sodium devrait être affichée. Des preuves solides démontrent que la teneur calorique des aliments devrait être indiquée sur les menus, ce qui aurait un important effet à long terme sur le taux d'obésité de la population. De plus, en s'appuyant sur un nombre grandissant de travaux révélant le taux élevé de sodium dans les aliments servis dans les restaurants et les répercussions négatives de sa surconsommation sur la santé des Canadiens, la SOPNSP recommande d'indiquer la teneur en sodium dans les menus pour rendre ces renseignements visibles et facilement accessibles aux Ontariens.

Les renseignements sur la teneur en calories et en sodium devraient être affichés lisiblement et bien en vue dans un endroit où les clients peuvent facilement les voir quand ils passent leur commande. Autrement dit, les renseignements devraient être indiqués sur les menus, sur les panneaux d'affichage du menu, sur les menus de service au volant et sur les étiquettes des aliments individuels, par exemple dans les distributeurs automatiques, le cas échéant. La présentation visuelle des renseignements



PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus

sur les calories et le sodium devrait par ailleurs être uniformisée avec l'affichage des prix, dans la même taille de police (au minimum) que celle des prix.

Les menus et les panneaux d'affichage de menus devraient aussi présenter des valeurs de références pour les calories et le sodium. Ces valeurs permettent de situer la teneur en calories et en sodium des aliments par rapport aux limites et aux besoins quotidiens. De ce fait, leur affichage aide les consommateurs à utiliser l'information nutritionnelle présentée sur les menus.

La SOPNSP encourage les bureaux de santé de l'Ontario à envisager l'élaboration et l'implantation d'initiatives complémentaires d'étiquetage des menus conformément aux pratiques exemplaires émergentes et aux priorités, aux ressources et aux besoins locaux. Cette mesure englobe des activités qui viennent compléter et mettre en valeur la législation provinciale sur l'étiquetage des menus, notamment les projets d'approfondissement des connaissances sur les aliments et la nutrition et les activités de sensibilisation du public à l'étiquetage des menus, ainsi que des demandes pour l'obtenir. Les bureaux de santé peuvent par ailleurs envisager de mettre sur pied des activités qui soutiennent les entreprises alimentaires locales dans l'adoption de l'étiquetage des menus, surtout les petits restaurants indépendants disposant de peu de ressources, ainsi que, au besoin, une législation régionale compatible sur l'étiquetage des menus pour répondre à des besoins spécifiques à la région.

En résumé, le présent énoncé de politique souligne l'importance d'offrir des contextes d'information favorables aux Ontariens qui mangent à l'extérieur de chez eux. Il faut donner des renseignements clairs et accessibles sur les aliments pour favoriser la santé des personnes et de la population, pour réduire les effets des environnements alimentaires malsains et pour aider à prévenir les facteurs de risque alimentaire liés à l'obésité et aux maladies non transmissibles. L'étiquetage des menus constitue une étape importante vers la création de milieux qui favorisent un mode de vie sain : il augmente la transparence des environnements alimentaires, respecte le droit de savoir des citoyens, permet aux consommateurs de faire des choix éclairés et contribue à approfondir les connaissances des consommateurs sur la nutrition.

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



Exposé de principes

L'étiquetage des menus est l'un des moyens permettant aux diététistes en santé publique de l'Ontario d'apporter leur appui et leur expertise à l'élaboration de projets de politiques publiques favorisant la santé, pour créer des environnements alimentaires sains et favorables.

Qu'est-ce que l'étiquetage des menus?

L'étiquetage des menus est une intervention en santé des populations qui applique les principes de l'étiquetage alimentaire au milieu de l'alimentation hors du foyer. Il rend accessibles dans les restaurants et autres établissements de restauration les renseignements clairs et normalisés sur la teneur nutritive des aliments.

L'étiquetage des menus englobe les aliments et les boissons. La définition canadienne d'« aliment » qui figure dans la *Loi sur les aliments et drogues* vise « tout article fabriqué, vendu ou présenté comme pouvant servir de nourriture ou de boisson à l'être humain, la gomme à mâcher ainsi que tout ingrédient pouvant être mélangé avec un aliment à quelque fin que ce soit¹ ».

De nombreuses organisations et de nombreux spécialistes⁶⁰ ont recommandé l'étiquetage des menus comme une mesure utile à la création des milieux alimentaires sains et favorables. L'Institute of Medicine des États-Unis^{2,3}, le Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire du Canada⁴, ainsi que de multiples bureaux de santé de l'Ontario, l'Ontario Sodium Summit, l'Association médicale de l'Ontario^{5,6}, et Action Cancer Ontario et Santé publique Ontario dans leur rapport intitulé *Agir pour prévenir les maladies chroniques: Recommandations pour améliorer la santé de la population ontarienne*⁷; et le Comité ontarien d'experts pour la santé des enfants, dans son rapport final intitulé *L'urgence d'agir: Stratégie pour des enfants en santé*⁸, ont recommandé d'adopter une disposition législative sur l'étiquetage des menus comme stratégie d'amélioration de la qualité de l'environnement alimentaire.

Il a été prouvé que l'étiquetage des menus modifie la prise d'information, les achats de nourriture et les comportements de consommation des gens quand ils mangent à l'extérieur





PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus

de chez eux, en plus d'avoir d'importantes répercussions potentielles à long terme sur les résultats en matière de santé de la population, y compris sur l'obésité. Par exemple, des chercheurs de Los Angeles, en Californie, ont estimé que, même si seulement 10 % des clients de restaurants commandent des repas ayant 100 calories de moins — une hypothèse raisonnable fondée sur des évaluations récentes des effets d'une législation sur l'étiquetage des menus —, l'étiquetage pourrait prévenir plus de 40 % de la prise de poids moyenne chez les enfants d'au moins 5 ans et chez les adultes du comté⁹.

Pourquoi l'étiquetage des menus est-il nécessaire?

De nos jours, les milieux alimentaires sont complexes, posent des défis et sont en constante évolution. Ces obstacles peuvent miner les efforts des citoyens pour améliorer leur alimentation et adopter un mode de vie sain. Un nombre croissant de recherches montre que l'environnement alimentaire a une incidence sur les choix que l'on fait, sans qu'on puisse y remédier par ses connaissances, ses habiletés ou ses bonnes intentions personnelles¹⁰. Cela s'avère exact particulièrement quand les gens mangent au restaurant, où les portions sont copieuses, le contenu alimentaire est trouble et beaucoup d'allégations santé et de messages publicitaires sont présentés^{11,12}.

Les données existantes donnent à penser que plus de Canadiens que jamais, de tous âges et de tous revenus, mangent au restaurant^{13,14,15}. Ce sont les personnes de moins de 30 ans et celles ayant un revenu élevé qui mangent le plus souvent à l'extérieur et qui y dépensent la plus grande proportion de leur revenu^{16,17}. En 2010, un sondage en ligne réalisé à l'échelle nationale par Ipsos Reid en partenariat avec Kraft Canada Inc. pour l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires révélait que, même si 62,5 % des répondants estimaient que manger à l'extérieur « est un luxe », plus de 60 % ont déclaré qu'ils achetaient une collation ou un repas au restaurant au moins une fois par semaine – et 6,7 % des répondants le font quotidiennement¹⁸.



Il est par ailleurs important de reconnaître qu'il est de plus en plus facile de manger hors de chez soi, dans des lieux et des atmosphères de toutes sortes. Comme l'a souligné Statistique Canada¹⁶, ce que les gens appellent « restaurant » peut notamment englober le service à la table, la restauration-minute (aussi appelée « restauration rapide » ou « comptoir de commandes à emporter »), les cafétérias et les vendeurs de nourriture ambulants. Les repas à l'extérieur comprennent aussi les repas pré-cuits prêts-à-manger qui peuvent s'acheter ailleurs qu'à un comptoir de commandes à emporter, notamment à l'épicerie. Statistique Canada a par ailleurs constaté que les personnes mangent hors foyer dans leurs activités quotidiennes et quand elles sont en déplacement, ainsi que pour le déjeuner, le dîner, le souper et les

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



collations¹⁶. Par conséquent, il est de plus en plus fréquent de manger à l'extérieur, ce qui pose de nouveaux défis quand vient le temps de faire des choix alimentaires sains. *De plus, Bien manger avec le Guide alimentaire canadien: Ressource à l'intention des éducateurs et des communicateurs*, de Santé Canada, souligne que lorsque les Canadiens se tournent vers la nourriture préparée et la consomment de plus en plus, ils sont souvent exposés, dans leur environnement alimentaire, à des messages contradictoires sur la nutrition¹⁹.



Aux États-Unis, il a été prouvé qu'une augmentation du nombre de repas pris à l'extérieur de chez soi est associée à une consommation excessive de calories, de sodium et de gras chez les enfants et les adultes^{20,21,22}. Des chercheurs ont par ailleurs mis au jour une grande variation du contenu nutritif des aliments, ce qui complique la tâche aux personnes qui souhaitent calculer ce qui se trouve dans leur repas. Par exemple, des chercheurs de l'Université de Toronto se sont aperçus que, dans les chaînes de restaurants avec service à la table du Canada, le mets moyen contient 97 % de l'apport suffisant

(AS) en sodium²³ et que, dans une seule catégorie du menu (p. ex. « côtes en plat de résistance »), le mets le plus calorique peut contenir jusqu'à 7,5 fois plus de calories que celui qui en contient le moins. Il n'est pas étonnant de constater que les consommateurs sont incapables d'évaluer le nombre de calories et de sodium que contiennent les repas au restaurant^{25,26,27,28,29}. Même si des progrès ont été réalisés pour adapter certains milieux (p. ex. les écoles) afin de favoriser une alimentation saine en Ontario, d'autres milieux où les gens mangent de plus en plus souvent hors foyer (p. ex. au restaurant) présentent toujours des obstacles à la prise de décisions saines et éclairées en matière d'alimentation.

Nous avons déjà observé les effets des environnements alimentaires malsains sur la piètre qualité de nos régimes alimentaires et sur les taux croissants de surpoids, d'obésité et de maladies non transmissibles en Ontario. Moins de la moitié (42 %) des Ontariens âgés de plus de 12 ans déclarent manger au moins cinq portions de fruits et de légumes par jour. Cette faible consommation a des répercussions sur la prévention du cancer, les risques de maladies cardio-vasculaires et le maintien d'un poids santé³⁰. En moyenne, les Ontariens consomment 2 871 mg de sodium par jour. Même si cette quantité est inférieure à la moyenne canadienne quotidienne de 3 400 mg⁴, elle reste bien supérieure à la cible recommandée par l'Organisation mondiale de la santé (2003), soit de consommer moins de 2 000 mg par jour³¹. La moyenne canadienne représente presque le double de l'apport suffisant (AS) recommandé par l'Institute of Medicine, soit 1 500 mg par jour³³, et elle dépasse même l'apport maximal tolérable (AMT) de 2 300 mg par jour fixé qui constitue la cible provisoire par jour fixée par la *Stratégie de réduction du sodium pour le Canada*⁴. Chez les Ontariens, plus du quart (27 %) des jeunes âgés de 12 à 17 ans et plus de la moitié (52 %) des adultes de plus de 18 ans ont un surpoids ou sont obèses³⁴. D'après les estimations, l'obésité coûte des milliards de dollars par année à l'Ontario³⁵.



PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus

Quand on la compare aux autres facteurs de risque de maladies non transmissibles en Ontario (notamment le tabagisme, la consommation abusive d'alcool, la sédentarité, un régime alimentaire déficient et un niveau de stress élevé), la mauvaise alimentation est le facteur le plus susceptible de raccourcir l'espérance de vie des Ontariens après le tabagisme³⁶.



L'information nutritionnelle est un facteur important dans la prise de décisions éclairées et saines en matière d'alimentation. *Le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*, produit par le gouvernement fédéral, rapporte que l'étiquetage nutritionnel « a été conçu afin de fournir un système de transmission de l'information sur la teneur en éléments nutritifs des aliments selon une présentation normalisée, ce qui permet la comparaison entre les aliments au moment de l'achat. Une information claire et uniforme devrait aider les consommateurs à faire des choix

alimentaires éclairés et à sélectionner les aliments menant à une alimentation plus saine. Les Canadiens ont besoin de renseignements nutritionnels qui leur permettent de choisir des aliments qui réduiront les risques de développer des maladies chroniques et de gérer leur régime alimentaire lorsqu'ils sont atteints d'une maladie chronique qui touche la santé publique³⁷. »

Depuis près d'une décennie, l'Organisation mondiale de la santé demande aux gouvernements d'intervenir dans l'étiquetage des aliments pour permettre aux gens de prendre des décisions éclairées en matière d'alimentation dans le cadre de stratégies globales visant à prévenir les maladies non transmissibles et l'obésité³².

Les aliments vendus dans les restaurants sont exemptés de la loi actuelle sur l'étiquetage nutritionnel au Canada, ce qui empêche des gens d'accéder à l'information nutritionnelle pouvant les aider à choisir leurs achats et leurs aliments. *La Loi sur les aliments et drogues* du gouvernement fédéral et ses règlements connexes, en vigueur depuis 2005, ont rendu l'étiquetage nutritionnel obligatoire pour la grande majorité des aliments préemballés. Les aliments pour consommation immédiate vendus dans les commerces de détail (p. ex. dans les restaurants et les services alimentaires) sont dispensés des exigences fédérales sur l'étiquetage nutritionnel. Les consommateurs qui mangent en dehors de chez eux n'ont donc pas accès à toute l'information nécessaire au moment de choisir les aliments qu'ils achètent et qu'ils mangent.

Des travaux réalisés au Canada et aux États-Unis révèlent que, en l'absence de législation, de nombreux commerces ont pris l'initiative de fournir l'information nutritionnelle à leurs clients, mais que le caractère spontané de l'étiquetage de leurs menus rend les renseignements nutritionnels inégaux, et parfois même inintelligibles^{38,39,40,41}.

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



Les Normes de santé publique de l'Ontario soulignent qu'il incombe à la province et aux bureaux de santé d'améliorer les environnements alimentaires pour les rendre plus sains, notamment en offrant de l'information transparente. Les Normes de santé publique de l'Ontario⁴² (NSPO) dispensent des conseils sur l'exécution de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé de l'Ontario* (LPPS) et de ses règlements connexes⁴³. Les NSPO donnent aux professionnels de la nutrition en santé publique de l'Ontario le mandat d'élaborer des politiques et des programmes qui favorisent la bonne santé, contribuent à son maintien et préviennent la maladie. Cela suppose que les Conseils de santé de la région prennent des mesures pour collaborer « avec les établissements alimentaires locaux afin de fournir des renseignements et de soutenir la modification du milieu grâce à l'élaboration de politiques liées à une saine alimentation ».

Une analyse juridique menée pour l'Agence de la santé publique du Canada a indiqué que tous les niveaux de gouvernement auraient le pouvoir de promulguer une législation sur l'étiquetage des menus⁴⁴.

L'étiquetage des menus accroît la transparence des renseignements alimentaires offerts dans les établissements alimentaires en faisant en sorte que le contenu nutritif des aliments soit bien en évidence et affiché de façon claire et uniforme, pour la majorité des gens. L'étiquetage

des menus rend l'information nutritionnelle bien visible pour une majorité de gens, à la différence des rares personnes qui en prendront connaissance si elle est « fournie sur demande ». Cette hypothèse a été démontrée à plusieurs reprises, dans des études expérimentales et dans la réalité, là où les menus indiquaient la teneur nutritionnelle^{45,46,47,48}. Par exemple, en 2007, avant l'entrée en vigueur de la loi sur l'étiquetage des menus, le département de la Santé de New York a évalué la visibilité des renseignements sur les calories présentés dans 167 succursales des 11 principales chaînes de restauration rapide situées partout dans la ville. L'étude a révélé que seulement 4 % des clients remarquaient les renseignements sur les calories⁴⁹. Après l'adoption de la loi, l'équipe du département de la Santé a constaté que plus de 70 % des gens avaient remarqué l'information nutritionnelle⁵⁰. Une autre étude révèle que seulement 6 des 4 311 clients (0,1 %) ont obtenu sur place des renseignements nutritionnels qui ne figuraient pas au menu dans 8 établissements de 4 grandes chaînes de restaurant des États de New York et du Connecticut⁵¹.



partout dans la ville. L'étude a révélé que seulement 4 % des clients remarquaient les renseignements sur les calories⁴⁹. Après l'adoption de la loi, l'équipe du département de la Santé a constaté que plus de 70 % des gens avaient remarqué l'information nutritionnelle⁵⁰. Une autre étude révèle que seulement 6 des 4 311 clients (0,1 %) ont obtenu sur place des renseignements nutritionnels qui ne figuraient pas au menu dans 8 établissements de 4 grandes chaînes de restaurant des États de New York et du Connecticut⁵¹.

Même si toutes les personnes qui remarquent l'étiquetage des menus n'utilisent pas toutes immédiatement les renseignements fournis pour choisir ce qu'elles vont manger, l'étiquetage peut augmenter la probabilité qu'elles le fassent. Comme nous l'avons vu précédemment, après l'instauration de la loi sur l'étiquetage des menus, le département de la Santé de New York a constaté que plus de 70 % des répondants remarquaient l'information nutritionnelle et que 15 % disaient l'utiliser. Bien qu'aucune différence statistique n'ait été observée d'une grande chaîne d'alimentation à une autre,



PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus

les consommateurs qui ont tenu compte de l'information sur les calories et ont choisi 106 calories de moins⁵⁰. D'autres études et évaluations ont rapporté une faible diminution^{52,53,54} ou aucun changement dans le nombre moyen de calories commandées ou consommées par transaction^{48,55}. Grâce à un programme d'étiquetage des menus dans les restaurants à service complet, 34 % des clients ont utilisé les renseignements nutritionnels pour faire un choix santé, 20 % des clients ont choisi une entrée plus faible en calorie et 8 % d'entre eux ont choisi une entrée plus faible en sodium. Les clients qui ont utilisé les renseignements pour choisir un repas plus faible en calorie ont commandé un repas ayant environ 75 calories de moins.⁴⁷

L'étiquetage des menus semble avoir un effet nettement plus marqué sur les grands consommateurs de calories. Par exemple, à New York, les chercheurs ayant accès à toutes les transactions de vente sur 14 mois des restaurants Starbucks de New York, de Boston et de Philadelphie, y compris les données des détenteurs de cartes, ont découvert qu'il y avait en moyenne une diminution de 6 % des calories commandées par transaction et une réduction de 14 % pour les produits alimentaires à l'exclusion des boissons. Ils sont arrivés à la conclusion que les personnes qui commandaient plus de 250 calories par transaction avaient, par suite de l'étiquetage des menus, diminué le contenu calorique de leurs commandes de 26 %⁵³. Dans le comté de King (État de Washington), le personnel du département de Santé a constaté une baisse d'environ 4 % du nombre d'acheteurs de repas à haute teneur en calories (plus de 667 calories par repas) 18 mois après l'adoption de la loi sur l'étiquetage des menus⁵⁶.

D'autres chercheurs ont constaté que les gens sont davantage portés à changer leurs intentions d'achat de nourriture et leurs choix quand ils sont surpris par ce que leur apprend l'étiquetage des menus. Autrement dit, quand l'étiquetage révèle que les aliments contiennent beaucoup plus de calories que ce qu'avaient estimé les gens, ces derniers sont plus susceptibles de changer leur comportement^{28,29}.

Les données évoluent et il se pourrait que nous ne soyons pas toujours capables de complètement saisir comment l'étiquetage des menus peut avoir une influence positive sur les choix alimentaires des gens pour un repas donné, pendant la journée ou dans l'ensemble de leur routine. Par exemple, des chercheurs de l'Université de Waterloo ont constaté que, même si les gens ne



changeaient pas nécessairement le contenu calorique de leur commande quand on leur présentait un menu étiqueté, ils mangeaient une moins grande quantité de nourriture. Les mêmes chercheurs sont par ailleurs arrivés à la conclusion qu'un surplus d'information peut être nuisible; il s'agit donc d'un facteur qu'il est important d'étudier dans le cadre des recherches et des initiatives stratégiques. Dans cette étude, plus de 70 % des répondants se souvenaient d'avoir vu de l'information nutritionnelle quand seul le contenu calorique était ajouté au menu, ou le contenu calorique accompagné d'un symbole de feu de circulation. Or, quand quatre substances nutritives étaient ajoutées au symbole de feu de circulation, seulement 49 % des répondants se souvenaient d'avoir vu l'information⁴⁶.

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



Jusqu'à maintenant, rien n'indique que l'étiquetage des menus nuit à la santé ou qu'il entraîne les gens à consommer davantage de calories.



D'après de récentes études, l'étiquetage des menus pourrait favoriser l'apparition d'environnements alimentaires plus sains, car les restaurants seraient incités à revoir les mets qu'ils proposent et à améliorer la qualité nutritionnelle de leurs recettes⁵³. Si l'on tient compte des préoccupations relatives à l'équité en santé, il s'agit ici d'un aspect important de l'étiquetage des menus, qui pourrait profiter davantage à l'ensemble de la population, c'est-à-dire même les personnes qui ne lisent pas les renseignements nutritionnels profiteront des produits du menu qui sont reformulés en vue d'être plus sains.

Que pensent les intervenants de l'étiquetage des menus?

De nombreux intervenants, y compris l'industrie et le public, appuient l'étiquetage des menus en principe et en pratique. L'opinion publique est grandement favorable à l'instauration d'une loi sur l'étiquetage des menus. À New York, lors des consultations publiques tenues avant l'adoption d'une loi exigeant l'affichage du nombre de calories dans les grandes chaînes de restaurants, 99 % des répondants appuyaient le projet⁵⁷. Au Canada, une enquête représentative menée à l'échelle nationale par Ipsos Reid pour l'Agence de la santé publique du Canada en 2011 est arrivée à la conclusion que 70 % des répondants étaient très favorables à l'obligation d'étiqueter les menus dans les restaurants à service rapide⁵⁸. Toujours au Canada, un autre sondage mené récemment auprès d'un groupe-témoin de consommateurs représentatif de la population a révélé que 73 % des personnes interrogées trouvent important d'exiger que les restaurants affichent la quantité de sodium contenue dans les aliments qu'ils servent⁵⁹.

Comme il a été souligné plus haut, de nombreux organismes gouvernementaux, organisations non gouvernementales et groupes de professionnels de la santé appuient eux aussi l'adoption d'une loi sur l'étiquetage des menus. Certaines personnes et certains groupes, notamment l'Association canadienne du diabète, le Réseau canadien contre les accidents cérébrovasculaires, la Childhood Obesity Foundation, la Coalition québécoise sur la problématique du poids, Les diététistes du Canada, le Conseil du secteur du conditionnement physique du Canada et Hypertension Canada, ont récemment demandé l'instauration d'une loi sur l'étiquetage des menus dans une lettre coordonnée par le Centre pour la science dans l'intérêt public (CSPI)⁶⁰.



PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus

Même le secteur de la restauration reconnaît que l'étiquetage des menus est important et qu'un format préétabli pour afficher l'information nutritionnelle sur les aliments présentés « faciliterait la tâche aux clients [des restaurants], qui reconnaîtraient la présentation uniforme des renseignements⁶¹ ». L'expérience de la ville de New York donne à penser que, même si l'industrie de la restauration conteste les possibles transgressions faites à la liberté d'expression commerciale que pourrait entraîner une loi sur l'étiquetage nutritionnel, les décisions judiciaires des États-Unis sont favorables à l'étiquetage des menus et rejettent les plaintes de l'association commerciale de l'État de New York en stipulant que de tels étiquetages aident à divulguer des faits exacts sur les aliments servis dans les restaurants, ce qui constitue une responsabilité du gouvernement.⁶²

L'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA) et d'autres intervenants du secteur de la restauration ont toutefois souligné qu'ils sont en désaccord avec l'affichage de l'information nutritionnelle directement dans les menus. L'Association a officiellement appuyé un programme volontaire de la Colombie Britannique, Informed Dining, qui est l'approche qu'elle privilégie à l'échelle nationale⁶³. L'initiative exige des restaurants participants qu'ils affichent l'information nutritionnelle de tous les mets figurant normalement au menu, soit la teneur en 13 nutriments, avec le nombre de calories et la quantité de sodium bien en évidence. Ces renseignements doivent être affichés dans un format normalisé là où les clients passent leur commande ou juste avant, soit sur une brochure ou une affiche, mais pas dans le menu⁶⁴. Toutefois, la SOPNSP précise que, selon les études effectuées, il est très peu probable que les clients voient, demandent de consulter ou utilisent les renseignements qui ne sont pas présentés directement sur le menu et qu'une trop grande quantité de renseignements peut également s'avérer contre-productive. En outre, la SOPNSP estime que l'étiquetage des menus des chaînes de restaurants devrait être régi par une loi plutôt que de dépendre de programmes volontaires.

Il a été prouvé que l'étiquetage des menus est possible dans de nombreux restaurants.

L'adoption aux États-Unis d'une disposition législative fédérale sur l'étiquetage des menus, soit l'article 4205 de la *Patient Protection and Affordable Care Act* (ACA) (PL111-148), signifie que l'étiquetage des menus deviendra bientôt une nouvelle réalité pour les établissements américains des grandes chaînes de restaurant et de services alimentaires, dont bon nombre d'entre eux implantés au Canada et aux États-Unis.⁶⁵ Nombre de grandes chaînes de restaurants du Canada analysent déjà la teneur nutritive des mets qu'elles offrent et sont prêtes à afficher ces renseignements, comme on peut le voir chez la trentaine de chaînes qui participent au programme volontaire d'information nutritionnelle de la CRFA⁶¹, qui a ensuite été remplacé par le programme Informed Dining de la Colombie Britannique. La Fondation des maladies du cœur, qui dirige elle aussi un programme volontaire d'étiquetage des menus dans le cadre de son programme en restaurant Visez santé, a laissé entendre que les volets de obtention de permis et d'analyse nutritionnelle pourraient coûter très cher à certaines chaînes⁶⁶. Cependant, une analyse effectuée par le Centre pour la science dans l'intérêt du public révèle que le coût de l'étiquetage des menus des grandes chaînes de restaurants, fixé par la Food and Drug Administration des États-Unis, est relativement faible si on le compare aux frais engagés pour l'achat d'équipement alimentaire commercial. La même analyse souligne que de nombreux états et localités des États-Unis où des lois sur l'étiquetage des menus ont déjà été instaurées estiment que la prise de cette nouvelle mesure n'a pas entraîné de coûts astronomiques ni d'effets négatifs pour l'industrie de la restauration⁶⁷.

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



Les évaluations des programmes-pilotes lancés pour les restaurants indépendants locaux à Tacoma, dans le comté de Pierce (État de Washington), et à Louisville (Kentucky) ont indiqué que, s'ils obtiennent l'appui de la santé publique, surtout pour l'analyse nutritionnelle, les petits restaurants peuvent eux aussi étiqueter leurs menus^{68,69,70}.

La SOPNSP croit qu'il est temps de réglementer l'étiquetage des menus en Ontario. Les Ontariens ont besoin d'une information nutritionnelle claire, exacte et accessible qui les aidera à prendre des décisions éclairées en matière d'alimentation. L'étiquetage des menus peut accroître la disponibilité de ces renseignements dans les restaurants et ainsi encourager la reformulation nutritionnelle bénéfique des aliments des restaurants, favorisant de ce fait la santé des personnes et des populations. Il s'agirait d'une étape importante pour transformer notre environnement alimentaire complexe et en accroître ses aspects sains et soutenant.



PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus

BIBLIOGRAPHIE

1. *Loi sur les aliments et drogues* (L.R.C. [1985], ch. F-27), article 2.
2. United States Institute of Medicine. 2009. *Local Government Actions to Prevent Childhood Obesity*. Washington D.C.: The National Academies Press.
3. United States Institute of Medicine. 2012. *Accelerating Progress in Obesity Prevention: Solving the Weight of the Nation*. Washington D.C.: The National Academies Press.
4. Santé Canada. 2010. *Stratégie de réduction du sodium pour le Canada: Recommandations du Groupe de travail sur le sodium*. Ottawa: Santé Canada.
5. Association médicale de l'Ontario. 8 mai 2012. *Statement from Ontario's doctors in support of restaurant menu labelling* [communiqué de presse]. Toronto: Association médicale de l'Ontario. <https://www.oma.org/Mediaroom/PressReleases/Pages/DoctorsSupportRestaurantMenuLabelling.aspx>, consulté le 7 mars 2013.
6. Association médicale de l'Ontario. 27 février 2013. *Ontario's doctors urge sodium menu labelling* [communiqué de presse]. Toronto: Association médicale de l'Ontario. <https://www.oma.org/Mediaroom/PressReleases/Pages/OntarioDoctorsUrgeSodiumMenuLabelling.aspx>, consulté le 7 mars 2013.
7. Action Cancer Ontario et Santé publique Ontario. 2012. *Agir pour prévenir les maladies chroniques: Recommandations pour améliorer la santé de la population ontarienne*. Toronto: Action Cancer Ontario et Santé publique Ontario.
8. Comité d'experts pour la santé des enfants. 2013. *L'urgence d'agir: Stratégie pour des enfants en santé*. Toronto : Comité d'experts pour la santé des enfants.
9. Kuo, Tony, Christopher J. Jarosz, Paul Simon et Jonathan E. Fielding. 2009. « Menu labeling as a potential strategy for combating the obesity epidemic: a health impact assessment ». *American Journal of Public Health*, vol. 99, no 9, p. 1680-1686.
10. Story, Mary, Karen M. Kaphingst, Ramona Robinson-O'Brien et Karen Glanz. 2008. « Creating healthy food and eating environments: Policy and environmental approaches ». *Annual Review of Public Health*, vol. 29, no 1 p. 253-272.
11. Wansink, Brian. 2006. *Mindless Eating: Why We Eat More Than We Think*. New York : Bantam.
12. Wansink, Brian. 2006. « From Mindless Eating to Mindlessly Eating Better ». *Physiology & Behavior*, vol. 100, no 5, p. 454-463.
13. Conseil canadien des aliments et de la nutrition (CCAN). 2008. *Tracking Nutrition Trends VII*. Mississauga, ON : Conseil canadien des aliments et de la nutrition.
14. Garriguet, Didier. 2007. « Les habitudes alimentaires des Canadiens ». *Rapports sur la santé*, vol. 18, no 2, p. 17-32.

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



15. Statistique Canada. 2006. *Vue d'ensemble des habitudes alimentaires des Canadiens*. Ottawa : Statistique Canada.
16. Statistique Canada. 2001. *Dépenses alimentaires au Canada*. Ottawa: Statistique Canada.
17. Statistique Canada. 2010. « Enquête sur les dépenses des ménages, 2010 ». *Le Quotidien*. Le mercredi 25 avril 2012. <http://www.statcan.gc.ca/daily-quotidien/120425/dq120425a-fra.htm>, consulté le 28 septembre 2012.
18. Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. 2010. *Canada's Restaurant Industry: Putting Jobs and Economic Growth on the Menu*. Toronto: Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. http://www.crfa.ca/pdf/ipsos_report.pdf, consulté le 11 février 2013.
19. Santé Canada. 2011. *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien: Ressource à l'intention des éducateurs et des communicateurs*. Ottawa : Santé Canada. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/pubs/res-educat-fra.pdf, consulté le 11 février 2013.
20. Fernando, Jeewani. 2010. *Three Essays on Canadian Household Consumption of Food Away from Home with Special Emphasis on Health and Nutrition*. Thèse de doctorat, Université de l'Alberta.
21. Guthrie, Joanne F., Biing-Hwan Lin et Elizabeth Frazao. 2002. « Role of food prepared away from home in the American diet, 1977-78 versus 1994-96: Changes and consequences ». *Journal of Nutrition Education and Behavior*, vol. 35, no 3, p. 140-150.
22. Mancino, Lisa, Jessica E. Todd, Joanne Guthrie et Biing-Hwan Lin. 2010. « How Food Away From Home Affects Children's Diet Quality ». *USDA Economic Research Report*, no 104 (ERR-104), octobre 2010.
23. Scourboutakos, Mary J. et Mary R. L'Abbé. 2013. « Sodium levels in Canadian fast-food and sit-down restaurants ». *Canadian Journal of Public Health*, vol. 104, no 1, e2 e8.
24. Scourboutakos, Mary J. et Mary R. L'Abbé. 2012. « Restaurant menus: Calories, caloric density, and serving size ». *American Journal of Preventive Medicine*, vol. 43, no 3, p. 249-255.
25. Chandon, Pierre et Brian Wansink. 2007. « The biasing health halos of fast-food restaurant health claims: Lower calories estimates and higher side-dish consumption intentions ». *Journal of Consumer Research*, vol. 34, no 3, p. 301-314.
26. Wansink, Brian et Pierre Chandon. 2006. « Meal size, not body size, explains errors in estimating the calorie content of meals ». *Annals of Internal Medicine*, vol. 145, no 5, p. 326.
27. Chandon, Pierre et Brian Wansink. 2007. « Is obesity caused by calorie underestimation? A psychophysical model of meal size estimation ». *Journal of Marketing Research*, vol. 44, no 1, p. 84-89.
28. Burton, Scot, Elizabeth Howlett et Andrea Heintz Tangari. 2009. « Food for thought: How will the nutrition labeling of quick service restaurant menu items influence consumers' product evaluations, purchase intentions, and choices? ». *Journal of Retailing*, vol. 85, no 3, p. 258-273.



PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus

29. Burton, Scot, Elizabeth H. Creyer, Jeremy Kees et Kyle Huggins. 2006. « Attaching the obesity epidemic: the potential health benefits of providing nutrition information in restaurants ». *American Journal of Public Health*, vol. 99, no 9, p. 1680-1686.
30. Ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario, Division de la santé publique. 2009. *Rapport initial sur la santé publique*. Toronto: Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, p. 42-43.
31. Ontario Sodium Summit. 2012. Ontario Sodium Summit, Toronto, 16 et 17 février 2012: compte rendu officiel. Rapport préparé par Intersol. Toronto: Ontario Sodium Summit, 7.
32. Organisation mondiale de la santé. 2003. *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation*. Série de rapports techniques 916. Genève: OMS.
33. United States Institute of Medicine. 2006. *Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements*. Washington D.C.: The National Academies Press.
34. King, Arlene (médecin hygiéniste en chef). 2013. *Pour maintenir les gains et aller encore plus loin : Bulletin de l'Ontario en matière de santé pour 2011*. Rapport annuel de 2011 du médecin hygiéniste en chef de l'Ontario à l'Assemblée législative de l'Ontario. Toronto: Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, p. 26-29.
35. Katzmarzyk Peter T. 2011. « The economic costs associated with physical inactivity and obesity in Ontario ». *The Health and Fitness Journal of Canada*, vol. 4, no 4. <http://www.healthandfitnessjournalofcanada.com/index.php/html/article/view/112>, consulté le 22 mars 2013.
36. Manuel, Douglas G., Richard Perez, Carol Bennett, Laura Rosella, Monica Taljaard, Melody Roberts, Ruth Sanderson, Meltem Tuna, Peter Tanuseputro et Heather Manson. 2012. *Sept années en plus: Incidence du tabagisme, de la consommation d'alcool, de l'alimentation, de l'activité physique et du stress sur la santé et l'espérance de vie en Ontario: Un rapport de l'IRSS et de SPO*. Toronto: Institut de recherche en services de santé et Santé publique Ontario.
37. Agence canadienne d'inspection des aliments et Santé Canada. *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*, article 5.1. <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/guide/ch5f.shtml>, dernière mise à jour le 21 novembre 2011.
38. Alamanza, Barbara A., Douglas Nelson et Stella Chai. 1997. « Obstacles to nutrition labelling in restaurants ». *Journal of the American Dietetic Association*, vol. 97, p.157-161.
39. Centre pour la science dans l'intérêt public. 2008. Most "volunteers" in restaurant industry's nutrition information program stepped back two paces [communiqué de presse]. Centre pour la science dans l'intérêt public, Ottawa (Canada), 22 janvier. <http://www.cspinet.org/canada/pdf/twopacesback.pdf>, consulté le 11 février 2013.
40. Wootan, Margo G. et Melissa Osborn. 2006. « Availability of nutrition information from chain restaurants in the United States ». *American Journal of Preventive Medicine*, vol. 30, no 3, p. 266-268.
41. Wootan, Margo G., Melissa Osborn et Claudia J. Malloy. 2006. « Availability of point-of-purchase nutrition information at a fast-food restaurant ». *Preventive Medicine*, vol. 43, no 6, p. 458-459.

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



42. Ontario. 2008. *Normes de santé publique de l'Ontario*.
43. *Loi sur la protection et la promotion de la santé de l'Ontario* (LPPS) (L.R.O. 1990, ch. 17).
44. Von Tigerstrom, Barbara. 2010. *Menu Labelling as an Innovative Legislative Solution for Obesity*. Document présenté à l'Agence de la santé publique du Canada.
45. Elbel, Brian, Rogan Kersh, Victoria L. Brescoll et L. Beth Dixon. 2009. « Calorie labeling and food choices: a first look at the effects on low-income people in New York City ». *Health Affairs*, vol. 28, no 6, p. w1110-w1121.
46. Hammond, David. 2012. « Efficacy of menu labelling: Summary of Canadian research ». Présentation au colloque Writing on the Wall, du Centre pour la science dans l'intérêt public, 12 septembre 2012. Toronto. http://cspinet.org/canada/pdf/Toronto_DavidHammond.pdf, consulté le 7 février 2013.
47. Pulos, Elizabeth et Kirsten Leng. 2010. « Evaluation of a voluntary menu-labeling program in full-service restaurants ». *American Journal of Public Health*, vol. 100, no 6, p. 1035-1039.
48. Tandon, Pooja S., Chuan Zhou, Nadine L. Chan, Paula Lozano, Sarah C. Couch, Karen Glanz, James Krieger et Brian E. Saelens. 2011. « The impact of menu labeling on fast-food purchases for children and parents ». *American Journal of Preventive Medicine*, vol. 41, no 4, p. 434-438.
49. Bassett, Mary T., Tamara Dumanovsky, Christina Huang, Lynn D. Silver, Candace Young, Cathy Nonas, Thomas D. Matte, Sekai Chideya et Thomas R. Frieden. « Purchasing behavior and calorie information at fast-food chains in New York City, 2007 ». *American Journal of Public Health*, vol. 98, no 8, p. 1457-1459.
50. Dumanovsky, Tamara, Christina Y. Huang, Cathy A. Nonas, Thomas D. Matte, Mary T. Bassett et Lynn D. Silver. 2011. « Changes in energy content of lunchtime purchases from fast food restaurants after introduction of calorie labelling: cross sectional customer surveys ». *British Medical Journal*, vol. 343, p. d4464.
51. Roberto, Christina A., Henry Agnew et Kelly D. Brownell. 2009. « An observational study of consumers' accessing of nutrition information in chain restaurants ». *American Journal of Public Health*, vol. 99, no 5, p. 820-821.
52. Bollinger, Brian, Phillip Leslie et Alan Sorensen. « Calorie posting in chain restaurants ». *National Bureau of Economic Research Working Paper 15648*. Cambridge, MA: National Bureau of Economic Research. <http://www.nber.org/papers/w15648>, consulté le 7 février 2013.
53. Bruemmer, Barbara, Jim Krieger, Brian E. Saelens et Nadine Chan. 2012. « Energy, saturated fat, and sodium were lower in entrées at chain restaurants at 18 months compared with 6 months following the implementation of mandatory menu labeling regulation in King County Washington ». *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, vol. 112, p. 1169-1176.
54. Roberto, Christina A., Peter D. Larsen, Henry Agnew, Jenny Baik et Kelly D. Brownell. 2010. « Evaluating the impact of menu labeling on food choices and intake ». *American Journal of Public Health*, vol. 100, no 2, p. 312-318.



PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus

55. Finkelstein, Eric A., Kiersten L. Strombotne, Nadine L. Chan et James Krieger. 2011. « Mandatory menu labeling in one fast-food chain in King County, Washington ». *American Journal of Preventive Medicine*, vol. 40, no 2, p. 122-127.
56. Ta, Myduc. 2012. « Menu labelling implementation and evaluation: Experiences from King County, Washington ». Exposé à Nutrition Exchange 2012, organisé par la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique, 10 mai 2012. Toronto (Ontario).
57. Technomic, Inc. 2008. *Consumer Reaction to Calorie Disclosure on Menus/Menu Boards in New York City, Executive Summary*. Projet numéro 13109.
58. Ipsos Reid. 2011. *Canadians' Perceptions of, and Support for, Potential Measures to Prevent and Reduce Childhood Obesity: Final Report*. Préparé pour l'Agence de la santé publique du Canada, novembre 2011. Ottawa : Ipsos Reid. <http://www.sportmatters.ca/files/Reports/Ipsos%20Obesity%202011.pdf>, consulté le 7 mars 2013.
59. Arcand, JoAnne, Julio Mendoza, Ying Qi, Spencer Henson, Wendy Lou et Mary L'Abbé. 2013. « Results of a national survey examining Canadians' concern, actions, barriers, and support for dietary sodium reduction interventions ». *Canadian Journal of Cardiology*. En ligne avant l'impression.
60. Centre pour la science dans l'intérêt public (Canada). 2012. *Experts & NGOs Call on Governments to Mandate Nutrition Information on Menus at Outlets of Large Chain Restaurants* [communiqué de presse]. <http://cspinet.org/canada/pdf/Expert-NGO-JointLetter-Menu-Labeling.pdf>, consulté le 7 mars 2013.
61. Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. 2007. *Nutrition Information for Foods Sold in Restaurants and Foodservice Establishments: A User's Guide to Implementing the CRFA's Voluntary Guidelines for Providing Nutrition Information to Consumers*. Toronto: Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, 1.
62. Mello, Michelle M. 2009. « New York City's war on fat ». *New England Journal of Medicine*, vol. 360, no 19, p. 2015-2020.
63. Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. 2012. *Informed Dining is coming to restaurant chains across Canada!* [communiqué de presse], 12 décembre 2012. http://www.crfa.ca/news/2012/informed_dining_is_coming_to_restaurant_chains_across_canada.asp, consulté le 18 décembre 2012.
64. Ministère de la Santé de la Colombie-Britannique. 2011. *Informed Dining* [site Web]. <http://www.healthyfamiliesbc.ca/home/informed-dining>, consulté le 11 février 2013.
65. États-Unis, *Patient Protection and Affordable Care Act* (Public Law 111-148, 111e Congrès, 2010).
66. Dean, Terry. 2012. Exposé à l'*Ontario Sodium Summit*, 16 février 2012. Toronto (Ontario).
67. Centre pour la science dans l'intérêt public. 2012. *The cost of menu labelling*. Consulté le 11 avril 2013, <http://cspinet.org/new/pdf/menu-labeling-cost-fact-sheet.pdf>.

PRÉSENTER DE L'INFORMATION SUR LA NUTRITION DANS LES RESTAURANTS DE L'ONTARIO: Un exposé de principes de la Société ontarienne des professionnel(le)s de la nutrition en santé publique - Groupe de travail sur l'étiquetage des menus



68. Britt, John W., Kirsten Frandsen, Kirsten Leng, Diane Evans et Elizabeth Pulos. 2011. « Feasibility of voluntary menu labeling among locally owned restaurants ». *Health Promotion Practice*, vol. 12, no 1, p. 18-24.
69. Ville de Louisville. 2012. *Healthy Hometown* [site Web]. <http://www.louisvilleky.gov/Health/PuttingPreventiontoWork/RestMenuLabel.htm>
70. Département de santé de Tacoma, comté de Pierce. 2012. [Site Web]. <http://www.tpchd.org/health-wellness-1/smartmenu/>

