



Advertising Standards Canada  
Les normes canadiennes de la publicité

175 Bloor Street East  
South Tower, Suite 1801  
Toronto, Ontario M4W 3R8

☎ 416 961-6311  
📠 416 961-7904  
www.adstandards.com

175, rue Bloor Est  
Tour Sud, bureau 1801  
Toronto (Ontario) M4W 3R8

☎ 416 961-6311  
📠 416 961-7904  
www.normespub.com

## **Initiative canadienne pour la publicité sur les aliments et les boissons destinée aux enfants – Critères nutritionnels uniformes**

### **Fiche d'information sur les critères nutritionnels uniformes de l'IPE**

#### **Lignes directrices initiales de l'IPE en matière de nutrition**

À ce jour, des critères nutritionnels propres aux sociétés membres et qui sont axés sur la recherche ont permis d'opérer un changement important dans le profil nutritionnel des aliments et des boissons qui sont annoncés auprès des enfants de moins de 12 ans. Les critères nutritionnels de chaque participant de l'IPE reposent sur des lignes directrices et des rapports scientifiques nationaux et internationaux reconnus, y compris ceux publiés par Santé Canada et par l'*Institute of Medicine* (IOM) des États-Unis

#### **Critères nutritionnels uniformes**

L'IPE est un programme en constante évolution qui ne cesse d'être renforcé et amélioré. Dans ce contexte, les participants ont développé et adopté une série de critères nutritionnels uniformes cohérents, clairs et transparents, qui aidera les parents qui souhaitent faire de meilleurs choix alimentaires. Pour ce faire, les participants mettaient sur pied en 2012 un Comité d'examen des critères nutritionnels – composé de diététistes et de nutritionnistes provenant des sociétés participantes et d'une diététiste indépendante – en vue d'élaborer des critères nutritionnels uniformes qu'ils pourront tous utiliser.

Les participants qui annoncent auprès des enfants suivront désormais une série de critères nutritionnels uniformes pour déterminer quels sont les aliments et les boissons qu'ils peuvent annoncer aux enfants de moins de 12 ans. On prévoit qu'environ 35 % des produits qui sont annoncés actuellement aux enfants par les participants de l'IPE seront touchés et qu'ils nécessiteront une reformulation afin de pouvoir continuer à être annoncés auprès des enfants.

#### **Au sujet des critères nutritionnels uniformes**

Les critères nutritionnels uniformes fourniront aux participants une feuille de route qu'ils pourront utiliser pour développer de nouveaux produits et pour reformuler des produits existants. Ces nouveaux critères prendront effet le 31 décembre 2015. Ils comprennent :

- des critères nutritionnels uniformes pour huit catégories de produits distinctes – lait et substituts, produits céréaliers, soupes, viandes et substituts, légumes et fruits, grignotines occasionnelles, plats composés et repas prêts à manger;
- un maximum de calories pour les produits de chaque catégorie;

- des critères concernant les « composants à limiter », soit les gras saturés et les gras trans, le sodium et les sucres totaux, et
- des critères concernant les « composants à favoriser », soit les vitamines, les minéraux et les fibres.

Cinq principes clés ont régi l'élaboration de ces critères. En effet, ces derniers sont axés sur la recherche, sont appropriés et pratiques, sont exhaustifs, sont progressifs et sont transparents.

### **Catégories de produits**

Étant donné qu'il n'existe pas « d'étalon de référence » unique en matière de critères nutritionnels, les participants ont adopté une approche qui intègre huit catégories de produits générales ainsi que des seuils pour les nutriments principaux. Ces catégories ont été développées conformément aux groupes alimentaires contenus dans le *Guide alimentaire canadien*. Cependant, elles ont été élargies au besoin afin de tenir compte des différences nutritionnelles inhérentes aux catégories de produits et du rôle qu'elles jouent dans un régime alimentaire global. Il s'agit des catégories suivantes :

- Lait et substituts
- Produits céréaliers
- Soupes
- Viandes et substituts
- Légumes et fruits
- Grignotines occasionnelles
- Plats composés
- Repas prêts à manger

### **Composants des critères nutritionnels**

Reconnaissant l'importance du rôle que jouent les habitudes alimentaires globales en matière de santé, l'approche utilisée pour élaborer les critères nutritionnels uniformes comporte des composants alimentaires qu'il faut soit limiter, soit favoriser. Cette approche permet de restreindre les composants alimentaires préoccupants pour la santé publique et de se concentrer sur les caractéristiques positives des aliments.

Les composants qu'il faut limiter sont les calories, les gras saturés et les gras trans, le sodium et les sucres totaux. Les recommandations alimentaires contenues dans le *Guide alimentaire canadien* prescrivent entre autres de limiter les aliments et les boissons à forte teneur en calories, en lipides, en sucre ou en sel (sodium) et de choisir des aliments faibles en gras saturés et en gras trans. Les composants qu'il faut favoriser sont les vitamines et les minéraux ainsi que les fibres. Il faut également favoriser les aliments qui contribuent au nombre de portions recommandées par le *Guide alimentaire canadien*.