



**L'INITIATIVE CANADIENNE POUR LA
PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS ET LES
BOISSONS DESTINÉE AUX ENFANTS**

Livre blanc sur les critères nutritionnels uniformes

Septembre 2014

PARTICIPANTS À L'INITIATIVE CANADIENNE POUR LA PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS ET LES BOISSONS DESTINÉE AUX ENFANTS

REMERCIEMENTS

L'Initiative canadienne pour la publicité sur les aliments et les boissons destinée aux enfants (IPE) souhaite remercier les scientifiques, les diététistes et autres spécialistes de la nutrition qui ont participé à l'élaboration des critères de l'IPE et qui ont contribué au présent Livre blanc ou qui l'ont révisé.

Les normes canadiennes de la publicité (NCP) – organisme d'autoréglementation indépendant de la publicité – sont chargées de l'administration du programme de l'IPE, y compris des éléments suivants :

- le développement et l'approbation des engagements des participants à l'IPE;
- la publication de ces engagements dans une section dédiée de leur site Web;
- la conduite d'un audit annuel de conformité des participants avec leur engagement respectif et le rapport public des résultats de cet audit.

De l'information sur l'IPE est disponible à www.adstandards.com/fr/initiativeenfants/default.htm

Advertising Standards Canada
Les normes canadiennes de la publicité

TABLE DES MATIÈRES

SOMMAIRE.....	1
Introduction : Critères nutritionnels uniformes une importante évolution	
Contexte : Tirer parti des progrès de l'IPE	
AU SUJET DES NOUVEAUX CRITÈRES NUTRITIONNELS UNIFORMES DE L'IPE.....	2
PRINCIPES.....	2
PARAMÈTRES DES CRITÈRES NUTRITIONNELS.....	3
Catégories de produits	
Exemptions et exclusions	
Unités de mesure	
SOURCES DES CRITÈRES NUTRITIONNELS.....	4
COMPOSANTS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS.....	4-5
Composants des critères nutritionnels à limiter	
Composants des critères nutritionnels à favoriser	
PROCHAINES ÉTAPES.....	5
TABLEAU SOMMAIRE DES NOUVEAUX CRITÈRES NUTRITIONNELS UNIFORMES PAR CATÉGORIE DE PRODUIT.....	6-7
CRITÈRES NUTRITIONNELS PAR CATÉGORIE DE PRODUIT.....	8-16
1. Lait et substituts	
2. Produits céréaliers	
3. Soupes	
4. Viandes et substituts	
5. Légumes et fruits	
6. Grignotines occasionnelles	
7. Plats composés	
8. Repas prêts à manger	
ANNEXES.....	17-19
Annexe 1 : Critères nutritionnels des participants de 2013 (par portion) pour les produits annoncés directement auprès des enfants de moins de 12 ans	
Annexe 2 : Liste des sources	

Introduction : Critères nutritionnels uniformes – une importante évolution

L'Initiative canadienne pour la publicité sur les aliments et les boissons destinée aux enfants (Initiative pour la publicité aux enfants ou IPE) a adopté de nouveaux critères nutritionnels uniformes communs, ce qui représente une importante évolution pour ce programme. Lorsqu'ils prendront effet le 31 décembre 2015, ces critères amélioreront grandement l'uniformité, la transparence et l'impact de l'IPE, la rendant conforme aux derniers développements d'autres initiatives volontaires internationales. Les nouveaux critères uniformes représenteront des défis importants pour les participants, exigeant de leur part la reformulation de près de 35 % des produits qu'ils annoncent actuellement auprès des enfants s'ils veulent continuer à les annoncer. Ces reformulations prévues viendront s'ajouter aux multiples reformulations survenues au cours des six dernières années, qui ont été dictées par les exigences de l'IPE.

Contexte : Tirer parti des progrès de l'IPE

L'IPE est une initiative volontaire prise par des chefs de file de l'industrie canadienne des aliments et des boissons (participants). En avril 2007, ces participants ont annoncé leur engagement collaboratif à utiliser leur créativité et leurs activités de marketing pour promouvoir et soutenir, auprès des enfants de moins de 12 ans, des choix alimentaires plus sains ainsi qu'un mode de vie sain.

Par l'entremise de l'IPE, les participants ont fait porter et continuent de faire porter leur publicité et leurs efforts marketing sur des aliments et des boissons qui sont conformes aux principes d'une saine alimentation, y compris ceux qui ont, au total, une faible teneur en calories, en lipides, en sodium et en sucres ajoutés de même qu'une forte teneur en nutriments qui sont importants pour la santé publique.

En vertu de l'IPE, les participants se sont engagés à respecter cinq principes de base.¹ Neuf participants se sont engagés à ne pas faire de publicité destinée aux enfants de moins de 12 ans, et les autres participants se sont engagés à n'inclure que des produits meilleurs pour la santé² dans leur publicité destinée aux enfants.³

L'IPE est un programme en constante évolution. Depuis sa création, les participants ont démontré leur engagement continu à favoriser, auprès des enfants de moins de 12 ans, des choix alimentaires plus sains de même qu'un style de vie sain en élargissant les cinq principes de base. Ces changements incluent l'élargissement de la portée du programme en 2010 afin d'y inclure des médias non traditionnels et le renforcement de la définition de la « publicité destinée aux enfants » afin de couvrir les émissions dotées d'une composition de l'auditoire plus cohérente et plus stricte, qui comprend entre 25 et 35 % d'enfants de 2 à 11 ans.

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 la publicité portant sur les aliments et les boissons destinée aux enfants de moins de 12 ans. Le principe de base *Messages et contenus publicitaires* exige que les critères nutritionnels de chaque participant 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-Unis⁴. Les critères nutritionnels actuels, propres aux sociétés, que suivent les participants qui font de la publicité destinée aux enfants sont résumés à l'Annexe 1.

Toutefois, les participants ont reconnu les avantages inhérents au développement et à l'adoption d'une série de critères nutritionnels cohérents, clairs et transparents. Dans ce contexte, ils ont mis sur pied en 2012 un Comité d'examen des critères nutritionnels – composé de diététistes et de nutritionnistes provenant des sociétés participantes – en vue d'élaborer, avec l'aide d'une diététiste indépendante, des critères nutritionnels uniformes qu'ils pourront utiliser pour décider des produits qu'ils annoncent ou qu'ils commercialisent auprès des enfants.

¹ En vertu de l'IPE actuelle, les participants se sont engagés à :

- consacrer 100 % de leur publicité télévisée, radio, imprimée et Internet destinée principalement aux enfants de moins de 12 ans à promouvoir des produits qui représentent des choix alimentaires sains ou à ne pas faire de publicité destinée principalement aux enfants de moins de 12 ans;
- n'inclure que des produits qui représentent des choix alimentaires sains ou à inclure des messages qui favorisent un mode de vie sain dans les jeux interactifs destinés principalement aux enfants de moins de 12 ans;
- réduire l'utilisation de personnages sous licence appartenant à des tiers dans la publicité destinée principalement aux enfants de moins de 12 ans, qui n'est pas conforme aux critères de l'IPE quant aux choix alimentaires sains ou aux messages favorisant un style de vie sain;
- ne pas payer pour faire placer leurs produits alimentaires et leurs boissons ou ne pas chercher activement à le faire dans le contenu d'émissions/rédactionnel de tout média destiné principalement à des enfants, et
- ne pas annoncer de produits alimentaires ni de boissons dans les écoles primaires, soit de la pré-maternelle à la 6e année.

² Les expressions « meilleurs pour la santé » et « choix alimentaires sains » sont utilisées de façon interchangeable.

³ Les expressions « publicité destinée aux enfants » et « publicité destinée principalement aux enfants de moins de 12 ans » sont utilisées de façon interchangeable.

⁴ En voici quelques exemples :

- *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien (le Guide alimentaire canadien)* qui fournit des recommandations alimentaires à la population, et
- La *Loi sur les aliments et drogues* et son Règlement, et *L'Étiquetage des aliments pour l'industrie* de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (*Outil d'étiquetage de l'industrie* de l'ACIA) qui fixe les allégations admissibles pour les aliments, y compris le contenu nutritionnel et les allégations santé.

AU SUJET DES NOUVEAUX CRITÈRES NUTRITIONNELS UNIFORMES DE L'IPE

Les nouveaux critères :

- fixent des exigences nutritionnelles uniformes pour huit catégories de produits distinctes;
- incluent des limites de calories pour les produits contenus dans les huit catégories de produits;
- incluent des exigences concernant les « composants à limiter », soit les gras saturés et les gras trans, le sodium et les sucres totaux, et
- incluent des exigences concernant les « composants à favoriser », soit les vitamines, les minéraux et les fibres.

Aujourd'hui, près de 35 % des produits qui sont annoncés actuellement aux enfants par les participants ne satisfont pas aux nouveaux critères. Aussi, les participants ont établi un ambitieux calendrier de mise en œuvre. Après le 31 décembre 2015, tout produit qui n'a pas été reformulé afin de satisfaire aux nouveaux critères ne sera plus annoncé auprès des enfants de moins de 12 ans.

Les participants sont déterminés à améliorer le programme et sont confiants que ces critères nutritionnels uniformes auront un impact significatif et concret sur la composition nutritionnelle des produits qu'ils annoncent auprès des enfants.

PRINCIPES CLÉS

Cinq principes clés ont régi l'élaboration des nouveaux critères nutritionnels uniformes :

1. Axés sur la recherche

Les critères nutritionnels uniformes tiendront compte des recommandations alimentaires, des considérations de santé publique et des preuves scientifiques généralement admises à l'effet qu'il existe une relation entre l'alimentation, la nutrition et la santé, comme l'affirme des organisations telles que Santé Canada et l'IOM des États-Unis.

2. Appropriés et pratiques

Les critères nutritionnels uniformes seront stimulants, appropriés et pratiques pour le contexte canadien. En même temps, ces critères devront être, dans la mesure du possible, compatibles avec les critères nutritionnels d'autres programmes volontaires internationaux, tels que la *Children's Food and Beverage Advertising Initiative* (CFBAI) des États-Unis et l'*EU Pledge* de l'Union européenne. Les critères de la CFBAI représentent une évolution du programme et répondent aux recommandations de la *Federal Trade Commission* des États-Unis et de la *White House Task Force on Childhood Obesity*. Les critères du programme *EU Pledge* sont une réponse aux appels à l'action contenus dans le Rapport 2010 sur la mise en œuvre de la stratégie de l'UE en faveur de la nutrition, de l'obésité et des problèmes de santé liés à l'obésité en Europe, de la Commission européenne.

Les experts scientifiques ont toujours soutenu qu'il n'y avait pas « d'étalon de référence » unique en matière de critères nutritionnels et que l'efficacité de ces derniers dépendait du public cible et des objectifs visés. Cela a été confirmé récemment lors de la Session conjointe OMS/FAO 2013 sur l'étiquetage frontal, qui s'est tenue dans le cadre des dernières réunions du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU). Par conséquent, les participants de l'IPE ont également reconnu le besoin d'établir une série de critères nutritionnels uniformes, propices à promouvoir les objectifs de l'IPE.

3. Exhaustifs

Les critères nutritionnels uniformes s'appliqueront à toutes les catégories de produits visées par la publicité des participants destinée aux enfants de moins de 12 ans, de même qu'à toutes les catégories de produits visées éventuellement par leur publicité destinée aux enfants à l'avenir.

4. Progressifs

Afin de continuer à promouvoir auprès des participants la reformulation et l'innovation en matière de produits, les critères nutritionnels uniformes représenteront un défi quant à certains produits existants qui sont actuellement annoncés auprès des enfants de moins de 12 ans. L'exigence de satisfaire à ces critères sera par conséquent échelonnée afin d'équilibrer objectifs et adaptabilité.

5. Transparents

Les critères nutritionnels uniformes seront transparents et explicites.

PARAMÈTRES DES CRITÈRES NUTRITIONNELS

Catégories de produits

Tel que confirmé lors de l'atelier de l'OMS sur l'étiquetage frontal (qui s'est tenu dans le cadre des réunions du CCNFSDU en 2013), il n'existe pas « d'étalon de référence » unique en matière de critères nutritionnels. Les critères nutritionnels établis dans chaque cas sont fonction du but à atteindre et du public ciblé. Des approches variées visant à établir comment les aliments sont classés, ont été adoptées à l'échelle mondiale. Chaque approche comporte des avantages et des inconvénients et toutes ont des limites intrinsèques. L'IPE a adopté une approche qui intègre huit catégories de produits générales ainsi que des seuils établis pour les nutriments clés.

L'approche de l'IPE fondée sur les catégories rejoint le principe qui sous-tend l'engagement, soit d'appuyer le rôle que jouent différents types d'aliments et de boissons dans une alimentation saine. De plus, cette approche établit une distinction entre les produits alimentaires de chaque catégorie et permet ainsi de faire progresser davantage l'objectif principal de l'IPE, qui est de limiter les types de produits alimentaires et de boissons qui sont annoncés auprès des enfants en leur proposant des options plus saines. Globalement, elle favorisera la concurrence dans le développement d'options meilleures pour la santé au moyen de l'innovation et de la reformulation.

Huit catégories de produits générales ont été établies, qui s'inspirent dans une large mesure des groupes alimentaires du *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. Des sous-catégories ont également été établies pour certaines des catégories générales et s'inspirent d'une variété de sources, dont l'*Outil d'étiquetage de l'industrie* de l'ACIA et l'IOM des États-Unis le cas échéant. De plus amples détails sur la justification des catégories et des sous-catégories de produits sont énoncés dans les sections portant sur les produits du présent Livre blanc.

Les catégories de produits générales sont les suivantes :

1. Lait et substituts
2. Produits céréaliers
3. Soupes
4. Viandes et substituts
5. Légumes et fruits
6. Grignotines occasionnelles
7. Plats composés
8. Repas prêts à manger

Exemptions et exclusions

Le lait non aromatisé (2 %, 1 % et écrémé), les légumes et les fruits nature ainsi que les boissons (y compris les aromatisants d'eau) qui satisfont au *Règlement sur les aliments et drogues* régissant les allégations « moins de calories » et « faible teneur en sodium » (à l'exclusion des boissons diète) sont exemptés des critères nutritionnels uniformes et peuvent être annoncés auprès des enfants de moins de 12 ans.

Aucun critère nutritionnel n'a été développé pour certaines catégories, comme par exemple le chocolat, la confiserie et les boissons gazeuses, ce qui reflète les engagements existants des sociétés membres qui vendent des produits provenant de ces catégories, et qui confirme qu'aucune d'elles n'annoncera ces produits aux enfants de moins de 12 ans.

Unités de mesure

En ce qui a trait aux critères nutritionnels uniformes, toutes les catégories de produits – sauf la catégorie Repas prêts à manger où l'unité de mesure correspond au repas tout entier – utilisent soit des quantités spécifiques* équivalentes aux quantités de référence stipulées dans l'*Outil d'étiquetage de l'industrie* de l'ACIA ou dérivées de ce dernier, soit la portion déterminée sur l'étiquette (PDÉ) des fabricants, tirée de la gamme de PDÉ admissibles figurant dans l'*Outil d'étiquetage de l'industrie* de l'ACIA. Bien que la PDÉ varie quelque peu dans son application, elle est conforme aux normes canadiennes réglementées d'étiquetage des aliments et est transparente pour le consommateur grâce au tableau de la valeur nutritive.

Cependant, il importe de noter que tout changement futur apporté par l'ACIA aux directives concernant la portion déterminée ou par Santé Canada à la législation, nécessitera une révision des critères nutritionnels uniformes par les participants de l'IPE.

* Dans le cas des catégories pour lesquelles les critères nutritionnels précisent une quantité spécifique, les niveaux des composants à limiter et des composants à favoriser sont réduits proportionnellement lorsque la PDÉ est inférieure à la quantité spécifique.

SOURCES DES CRITÈRES NUTRITIONNELS

Pour justifier les critères nutritionnels uniformes, la discussion a porté sur les critères nutritionnels disponibles provenant de diverses sources. Figurent ci-après quelques exemples des sources utilisées, et une liste exhaustive de ces sources est présentée à l'Annexe 2.

1. *Guide alimentaire canadien* (guide alimentaire)
2. *Outil d'étiquetage de l'industrie* de l'ACIA
3. Document du Groupe de travail sur le sodium de Santé Canada (guide sur la réduction du sodium)
4. Critères nutritionnels provinciaux à appliquer aux aliments et aux boissons servis dans les écoles, y compris la Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles de l'Ontario
5. Programme *Vissez santé*^{MC} de la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC⁵
6. Rapport sur les aliments servis dans les écoles intitulé *Nutrition Standards for Foods in Schools* de l'*Institute of Medicine* des États-Unis
7. Critères nutritionnels de l'*EU Pledge*
8. Critères de la CFBAI américaine
9. *Whole Grains Council*

Les sources consultées présentent des différences et des points communs en matière de nutrition, et chaque source est pertinente et spécifique à son objet. À ce titre, aucune source ne présente une feuille de route complète permettant d'établir des critères nutritionnels uniformes propres à l'IPE. Advenant tout changement important dans les lignes directrices et les politiques alimentaires et/ou dans l'innovation de produits, qui est pertinent à l'IPE, les critères seront révisés afin de déterminer si des changements correspondants s'imposent ou non aux critères établis.

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.

Composants des critères nutritionnels à limiter

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.⁶

Calories

La décision de limiter les calories a été prise parce qu'un apport calorique qui excède la dépense énergétique est un facteur contribuant à l'obésité.

Gras saturés et gras trans

Les gras saturés et les gras trans ont tous les deux été choisis comme composants à limiter dans toutes les catégories de produits. Les limites pour les gras saturés ont été établies de façon à être conformes au règlement régissant l'allégation « faible teneur en gras saturés ». ⁷ La limite pour les gras trans dans toutes les catégories a été fixée à 0 g sur l'étiquette, telle que déterminée par la réglementation canadienne. Cependant, les gras trans naturels sont autorisés pour les aliments figurant dans les catégories Lait et substituts et Viandes et substituts, qui sont servis soit seuls, soit dans le cadre de plats composés ou de repas.

Les lipides totaux n'ont pas été retenus comme composants à limiter, la restriction des calories résultant par définition en une restriction des calories provenant des lipides. De plus, certains types de lipides sont de « bons gras » et doivent être encouragés, comme le stipule la recommandation du *Guide alimentaire canadien* à l'effet qu'il faut consommer chaque jour une petite quantité de lipides insaturés.⁸

⁵ La Fondation des maladies du cœur et de l'AVC annonçait que son programme *Vissez santé*^{MC} prendrait fin en 2014.

⁶ Santé Canada, *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*, Cat. : H164-38/1-2007E, 2007

⁷ ACIA, <http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/fra/1383607266489/1383607344939>

⁸ Santé Canada, *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*, Cat. : H164-38/1-2007E, 2007

Sodium

La décision de limiter le sodium a été prise parce qu'une consommation excessive de sodium peut entraîner de l'hypertension qui est un facteur de risque important de maladies cardio-vasculaires et de maladies du rein chez les adultes.

Sucres totaux

Les sucres totaux ont été choisis comme composant à limiter parce que le *Guide alimentaire canadien* recommande de limiter la consommation d'aliments et de boissons riches en sucres.

Composants des critères nutritionnels à favoriser

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*. Les vitamines et les minéraux sont essentiels à la croissance et au développement des enfants. Toutefois, les enfants (de 1 an à 8 ans) et les adolescents (de 9 ans à 18 ans) ne consomment pas suffisamment de divers nutriments essentiels, dont la vitamine D et le calcium⁹; et on s'inquiète du fait que les enfants ne comblent peut-être pas leurs besoins de potassium et de fibres.¹⁰ De plus, les enfants ne consomment pas le nombre recommandé de portions des groupes alimentaires Légumes et fruits et Lait et substituts contenus dans le *Guide alimentaire canadien*.¹¹

PROCHAINES ÉTAPES

Les critères nutritionnels uniformes sont plus stricts que les critères actuels de l'IPE et représenteront un défi important pour certains des participants. Pour qu'ils continuent à être annoncés auprès des enfants, environ 35 % des produits actuellement annoncés auprès des enfants devront être reformulés pour être conformes. S'ils ne peuvent l'être, ces produits ne seront plus annoncés auprès des enfants après le 31 décembre 2015.

Afin de s'assurer que les critères nutritionnels uniformes demeurent actuels et appropriés, les participants se sont engagés à les revoir tous les trois ans, une fois qu'ils auront été mis en œuvre, ou plus tôt si des modifications importantes sont apportées aux politiques nutritionnelles du Canada. Une diététiste indépendante fera partie de l'équipe de révision.

Dans le monde entier de même qu'au Canada, les critères nutritionnels ont joué un rôle important pour les entreprises en tant que feuilles de route dans le développement de nouveaux produits et dans la reformulation de produits existants destinés aux enfants; souvent, ces critères ont également joué un rôle important dans la détermination de l'orientation de ces entreprises. Leur influence ne saurait être sous-estimée. L'IPE a déjà énormément d'influence sur la diversité des produits meilleurs pour la santé que l'on retrouve dans les épiceries canadiennes. Les participants se sont engagés à renforcer davantage l'IPE et sont confiants que les nouveaux critères feront une différence concrète et amélioreront la composition nutritionnelle des aliments qui sont annoncés auprès des enfants.

⁹ Santé Canada, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/surveill/nutrition/commun/art-nutr-fra.php>

¹⁰ Ibidem

¹¹ Garriguet D, Les habitudes alimentaires des Canadiens, Rapports sur la santé de Statistique Canada, vol. 18, no 2, mai 2007

TABLEAU SOMMAIRE DES NOUVEAUX CRITÈRES NUTRITIONNELS UNIFORMES PAR CATÉGORIE DE PRODUITS

Produit	Unité ⁶	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Gras saturés (g) ¹	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
1. LAIT ET SUBSTITUTS						
Lait et substituts	250 ml	≤ 170	≤ 2	≤ 200	≤ 25	1 portion de Lait et substituts ET ≥ 5 % VQ de calcium
Yogourts et produits de type yogourt	175 g	≤ 175	≤ 2	≤ 140	≤ 24	1 portion de Lait et substituts ET ≥ 5 % VQ de calcium
Desserts à base de lait	125 ml	≤ 120	≤ 2	≤ 110	≤ 20	≥ ¼ de tasse de lait ET ≥ 5 % VQ de calcium
Fromages et produits fromagers (sauf ceux énumérés séparément ci-dessous)	30 g	≤ 125	≤ 7	≤ 480	≤ 2	≥ ½ portion de Lait et substituts ET ≥ 5 % VQ de calcium
Fromage Cottage et ricotta	110 g	≤ 150	≤ 7	≤ 480	≤ 7	≥ ½ portion de Lait et substituts ET ≥ 5 % VQ de calcium
Parmesan dur râpé et romano	15 g	≤ 75	≤ 4,5	≤ 380	S.O.	S.O.
2. PRODUITS CÉRÉALIERS						
Petite quantité de référence, produits à plus faible densité	PDÉ	≤ 150	≤ 1,5	≤ 190	≤ 10	8 g de grains entiers OU 2 g de fibres OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium (≥ 15 % VQ s'il s'agit de céréales)
Grande quantité de référence, produits à plus haute densité	PDÉ	≤ 200	≤ 2	≤ 250 ≤ 360 (pour les produits qui nécessitent un lavage, par ex., les crêpes et les gaufres)	≤ 12	8 g de grains entiers OU 2 g de fibres OU ≥ 5 %* VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium (*≥ 15 % VQ s'il s'agit de céréales)
3. SOUPES						
	PDÉ	≤ 200	≤ 2	≤ 480	≤ 6 ≤ 12 (à base de tomates)	≥ ½ portion de Légumes et fruits ou de Lait et substituts OU 8 g de grains entiers OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
4. VIANDES ET SUBSTITUTS						
Produits à base de viande (y compris le poisson et la volaille)	60 g	≤ 120	≤ 2	≤ 480	S.O.	≥ 30 g de viande, de poisson ou de poulet ET ≥ 5% VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
Pour les portions déterminées sur l'étiquette ≤ 30 g	30 g	≤ 60	≤ 1	≤ 240	S.O.	
Substituts de viande (à l'exception du beurre d'arachide)	30 g	≤ 230	≤ 3,5	≤ 140	≤ 4	≥ 5% VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
Beurre d'arachide	15 g	≤ 115	≤ 1,9	≤ 65	≤ 2	≥ 5% VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium

Produit	Unité ⁶	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Gras saturés (g) ¹	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
5. LÉGUMES ET FRUITS						
Boissons de légumes et de fruits	PDÉ	≤ 160	0	≤ 140	Aucun sucre ajouté	≥ ½ portion de Légumes et fruits OU ≥ 5% VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
Collations à base de légumes et de fruits	125 ml 60 g (si secs)	≤ 150	≤ 2	≤ 140	Aucun sucre ajouté	≥ ½ portion de Légumes et fruits OU ≥ 5% VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
6. GRIGNOTINES OCCASIONNELLES						
Croustilles, maïs soufflé et grignotines extrudées	PDÉ	≤ 200	≤ 2	≤ 360	≤ 12	8 g de grains entiers OU 2 g de fibres OU ≥ 5 % DV de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
Autres grignotines (collations non comprises dans d'autres catégories)	PDÉ	≤ 150	≤ 1,5	≤ 190	≤ 10	8 g de grains entiers OU 2 g de fibres OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
7. PLATS COMPOSÉS						
Plats d'accompagnement (aliments uniques)	PDÉ	≤ 280	≤ 2,5	≤ 375	≤ 10	≥ ½ portion de l'une des catégories suivantes : Légumes et fruits, Produits céréaliers (contenant 8 g de grains entiers ou 2 g de fibres), Viandes et substituts ou Lait et substituts OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
Élément principal de l'assiette (combinaison d'aliments et de plats d'accompagnement)	PDÉ	≤ 450	≤ 10 % de calories	≤ 480	≤ 15	≥ 1 portion de l'une des catégories suivantes : Légumes et fruits, Produits céréaliers (contenant 8 g de grains entiers ou 2 g de fibres), Viandes et substituts ou Lait et substituts OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
Repas complets (plats principaux et repas vendus au détail, qui sont conformes à la définition réglementaire de « repas »)	PDÉ	≤ 500	≤ 10 % de calories ²	≤ 600	≤ 17 ³ OU ≤ 12 ³	≥ 1 portion de Légumes et fruits ou de Produits céréaliers (contenant 8 g de grains entiers ou 2 g de fibres) ET ≥ 1 portion de Viandes et substituts ou de Lait et substituts OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
8. REPAS PRÊTS À MANGER						
Repas prêts à manger	Repas	≤ 510	≤ 10% de calories Sont conformes aux limites volontaires de gras trans de Santé Canada	≤ 660	≤ 20 ⁴ OU ≤ 15 ⁵	≥ 1 portion de Légumes et fruits ou de Produits céréaliers (contenant 8 g de grains entiers ou 2 g de fibres) ET ≥ 1 portion de Viandes et substituts ou de Lait et substituts

¹ La limite de gras trans pour toutes les catégories est de 0 g sur l'étiquette; pour les aliments des catégories Lait et substituts ou Viandes et substituts, qui sont servis soit seuls, soit dans des plats composés ou des repas, les gras trans naturels sont autorisés.

² Les gras saturés d'un fromage compris dans un Repas complet ne sont pas pris en compte si le fromage satisfait aux critères correspondant à sa catégorie Lait et substituts.

³ Les sucres de produits admissibles provenant des catégories Lait et substituts et Légumes et fruits, qui sont présents dans un Repas complet, ne sont pas pris en compte; cependant la limite des sucres totaux est établie de façon à tenir compte des sucres provenant de tous les autres éléments – la limite supérieure reflète la présence d'un tel élément et elle est réduite en présence de deux de ces éléments.

⁴ Les sucres contenus dans une boisson qui est comprise dans un repas, ne sont pas pris en compte si la boisson fait partie de la catégorie Lait et substituts et qu'elle contient ≤ 25 g de sucres totaux par 250 ml (conformément à la catégorie Lait et substituts) ou s'il s'agit d'un jus de fruit à 100 % pur; les sucres d'un yogourt ou d'un produit à base de fruits présent dans un repas ne sont pas pris en compte si le produit satisfait aux critères correspondant à sa catégorie Lait et substituts ou Légumes et fruits et si le yogourt contient ≥ 175 g et ≤ 24 g de sucres totaux (conformément à la catégorie Lait et substituts) ou si le produit à base de fruits équivaut à ≥ ½ portion de fruits et ne contient pas de sucres ajoutés (conformément à la catégorie Légumes et fruits).

⁵ Si toute combinaison d'au moins deux boissons, yogourts ou produits à base de fruits admissibles ci-dessus est présente dans un repas, les sucres contenus dans les produits ne sont pas pris en compte, mais la limite des sucres totaux est abaissée à 15 g.

⁶ Toute modification future apportée aux directives de l'ACIA concernant la portion déterminée ou à la législation de Santé Canada, nécessitera une révision des critères nutritionnels uniformes par les participants de l'IPE.

CRITÈRES NUTRITIONNELS PAR CATÉGORIE DE PRODUITS

1. LAIT ET SUBSTITUTS

La catégorie Lait et substituts comprend quatre sous-catégories qui correspondent généralement aux catégories de produits contenues dans l'*Outil d'étiquetage de l'industrie* de l'ACIA. L'unité de mesure utilisée pour les critères nutritionnels est la quantité de référence normalisée utilisée également dans cet ouvrage.

Produit	Unité	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Gras saturés (g)	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
Lait et substituts de lait	250 ml	≤ 170	≤ 2	≤ 200	≤ 25	1 portion de Lait et substituts ET ≥ 5% VQ de calcium
<i>Exclut la crème sûre et les trempettes à la crème sûre Les sirops et poudres aromatiques mélangés à 250 ml de lait écrémé sont autorisés, à condition que les sucres totaux n'excèdent pas 25 g Exemples : lait aromatisé ou non, boissons de soja</i>						
Yogourts et produits de type yogourt	175 g	≤ 175	≤ 2	≤ 140	≤ 24	1 portion de Lait et substituts ET ≥ 5% VQ de calcium
<i>Exemples : yogourts nature et aromatisés, yogourts à boire, produits de fromage frais (de type yogourt)</i>						
Desserts à base de lait	125 ml	≤ 120	≤ 2	≤ 110	≤ 20	≥ ¼ de tasse de lait ET ≥ 5% VQ de calcium
<i>Exemples : pudding, lait ou yogourt glacé, nouveautés glacées</i>						
Fromages et produits fromagers (à l'exception de ceux énumérés séparément ci-dessous)	30 g	≤ 125	≤ 7	≤ 480	≤ S.O.	≥ ½ portion de Lait et substituts ET ≥ 5% VQ de calcium
Fromage Cottage et ricotta	110 g	≤ 150	≤ 7	≤ 480	≤ 7	≥ ½ portion de Lait et substituts ET ≥ 5% VQ de calcium
Parmesan dur râpé et romano	15 g	≤ 75	≤ 4,5	≤ 380	S.O.	S.O.

Calories

- Les limites sont inférieures à la norme de 200 kcal pour les aliments du groupe 1 (qui comprennent le lait sans gras ou faible en gras)¹² du *School Foods Report* de l'IOM
- Les calories sont également limitées par des limites de gras saturés et de sucres totaux par unité de mesure

Gras saturés

- La limite de 2 g, à l'exception de la sous-catégorie Fromages et produits fromagers, repose sur l'allégation « faible teneur en gras saturés » de l'ACIA
- Les limites supérieures pour la sous-catégorie Fromages et produits fromagers sont équivalentes à la teneur en gras saturés du lait 2 %

Sodium

- Des limites d'au plus 140 mg sont conformes à l'exigence réglementaire canadienne concernant les allégations « faible en sodium »
- Une limite supérieure pour la catégorie Lait et substituts de lait reflète le niveau de sodium naturel du lait et est conforme à la CFBAI américaine

Sucres totaux

- Les limites varient en raison des différentes utilisations des produits (par exemple, boisson vs dessert) et de la fonctionnalité des produits dans les quatre sous-catégories

¹² Les aliments du groupe 1 comprennent les fruits, les légumes, les grains entiers et combinaisons de produits connexes, et le lait sans gras ou faible en gras qui sont limités à au plus 200 kcal par portion, tel que recommandé sur l'emballage

- Pour la catégorie Lait et substituts de lait, la limite est tirée de la norme contenue dans le *School Foods Report* de l'IOM (ajustée pour inclure les poudres ou sirops aromatisants) et est conforme à la CFBAI américaine; cette limite est inférieure à celle des groupes de boissons contenue dans la Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles de l'Ontario
- Pour la sous-catégorie Yogourts et produits de type yogourt, la limite repose sur la teneur en lactose d'origine naturelle du lait et sur les sucres ajoutés requis pour la formulation du produit (yogourts aromatisés) de même que sur les défis du marché, et la norme pour les aliments du groupe 1 du *School Foods Report* de l'IOM est abaissée proportionnellement pour refléter la portion individuelle la plus courante qui est de 100 g
- Bien qu'il s'agisse d'une catégorie très vaste, la sous-catégorie Desserts à base de lait comprend essentiellement des crèmes glacées et des yogourts glacés. La portion normalisée ou QR pour ces produits est de ½ tasse; généralement, ces produits contiennent 50 % en poids de contenu laitier, fournissent ¼ de tasse de produit laitier par portion et sont une source de calcium et de vitamine D. La limite de sucre est fonction de la teneur en lactose d'origine naturelle du lait et des ingrédients laitiers, et des sucres ajoutés requis pour la formulation du produit.
- Pour la sous-catégorie Fromages et produits fromagers, la limite reflète la teneur en lactose d'origine naturelle du lait et est conforme à la CFBAI américaine.

Composants à favoriser

- Les produits de la catégorie Lait et substituts font partie du groupe alimentaire Lait et substituts du *Guide alimentaire canadien*
- L'exigence en calcium est conforme à l'exigence réglementaire relative aux allégations « source de » (5 % VQ) pour les vitamines et les minéraux

2. GRAIN

La catégorie Produits céréaliers comprend les aliments à base de grains, tels que les céréales, le pain, les pâtes, le riz et autres grains, les craquelins, les barres granola et de céréales ainsi que les produits de boulangerie-pâtisserie. Compte tenu de cette diversité, on ne peut établir de quantité de référence normalisée qui servirait d'unité de mesure pour les critères nutritionnels à moins d'avoir recours à des listes détaillées des nombreuses catégories de produits utilisées, ce qui rendrait l'utilisation des critères nutritionnels trop complexe à la fois pour les fabricants de produits alimentaires et pour les consommateurs. Par conséquent, l'unité de mesure est la portion déterminée sur l'étiquette (PDÉ), et les critères sont fournis pour deux sous-catégories qui se distinguent en fonction de la teneur en calories des produits qui affichent une petite quantité de référence et/ou qui présentent une densité plus légère et des produits qui affichent une plus grande quantité de référence et/ou qui présentent une densité plus élevée.

Produit	Unité	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Sat Fat (g)	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
Petite quantité de référence, produits à densité plus légère	PDÉ	≤ 150	≤ 1,5	≤ 190	≤ 10	8 g de grains entiers OU 2 g de fibres OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium (≥ 15 % VQ s'il s'agit de céréales)
<i>Exemples : les céréales pour petit-déjeuner qui affichent une quantité de référence de 30 g (qui incluent la plupart des céréales pour petit déjeuner destinées aux enfants), les barres granola et de céréales, les craquelins, le pain et les produits de boulangerie-pâtisserie.</i>						
Grande quantité de référence, produits à densité plus élevée	PDÉ	≤ 200	≤ 2	≤ 250 ≤ 360 (pour les produits qui requièrent un lavage, par ex., les crêpes et les gaufres)	≤ 12	8 g de grains entiers OU 2 g de fibres OR ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium (≥ 15 % VQ s'il s'agit de céréales)
<i>Exemples : les céréales pour petit-déjeuner plus denses qui affichent une quantité de référence de 55 g, des céréales chaudes pour petit-déjeuner (comme la crème de blé et le gruau), les crêpes et les gaufres.</i>						

Calories

- Pour les produits affichant une petite quantité de référence, la limite de calories est inférieure à celle prescrite par le *School Foods Report* de l'IOM pour les aliments du premier groupe et est conforme à la CFBAI américaine
- Pour les produits affichant une grande quantité de référence, la limite de calories repose sur le *School Foods Report* de l'IOM pour les aliments du premier groupe et est conforme à la CFBAI américaine

Gras saturés

- Une limite de 2 g et une utilisation moindre de l'allégation « faible teneur en gras saturés » de l'ACIA sont prescrites comme ligne directrice

Sodium

- Les limites reposent habituellement sur la ligne directrice de Santé Canada concernant la réduction de sodium, et ce, pour toute la gamme de catégories d'aliments à base de grains qui y est énoncée
- Des limites plus élevées pour les crêpes et les gaufres reflètent les considérations techniques et les formulations uniques de ces produits, le sodium étant nécessaire au lavage

Sucres totaux

- La limite est tirée de la proposition faite à l'égard des sucres ajoutés pour les aliments individuels de l'*Interagency Working Group (IWG) on Foods Marketed to Children* et est conforme à la CFBAI américaine

Composants à favoriser

- Les aliments à grains entiers constituent un apport important de fibres et de grains entiers dans l'alimentation, qui sont associés à différents bienfaits pour la santé
- La limite en % VQ est supérieure pour les céréales parce que celles-ci peuvent être fortifiées à l'aide de différents minéraux et vitamines

3. SOUPES

Aucun produit de la catégorie Soupes n'est annoncé actuellement auprès des enfants. Des critères nutritionnels ont été établis en prévision de développements au sein du marché et de publicités faites à l'avenir auprès des enfants pour les produits de cette catégorie. L'unité de mesure pour les critères nutritionnels est la PDE en vue d'y inclure la gamme de formats de soupe.

Produit	Unité	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Gras saturés (g)	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
Soupes	PDE	≤ 200	≤ 2	≤ 480	≤ 6 ≤ 12 (à base de tomates)	≥ ½ portion de Légumes et fruits ou de Lait et substituts OU 8 g de grains entiers OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
<i>Exemples : soupes prêtes-à-servir, condensées et surgelées, et mélanges secs pour soupe</i>						

Calories

- La limite est conforme à la CFBAI américaine, dont la norme est de 200 kcal pour les aliments du premier groupe du *School Foods Report* de l'IOM

Gras saturés

- La limite repose sur l'allégation « faible teneur en gras saturés » de l'ACIA

Sodium

- La limite est conforme à la ligne directrice de Santé Canada concernant la réduction de sodium dans les soupes (moyenne pondérée de 240 mg par 100 g et maximum de 360 mg par 100 g)
- La limite est comparable à la norme de certaines normes nutritionnelles provinciales pour les écoles (par ex., la limite « à choisir de préférence » en Colombie-Britannique est ≤ 450 mg)
- La limite est conforme à la CFBAI américaine

Sucres totaux

- Les limite est conforme à la CFBAI américaine qui repose sur la limite de sucres ajoutés proposée par l'IWG, mais elle est inférieure à cette dernière de 12 g de sucres ajoutés pour les aliments individuels, reconnaissant que les soupes ont une saveur plus prononcée que sucrée
- La limite proposée par l'IWG de 12 g est maintenue pour les produits à base de tomates afin de tenir compte de la teneur en sucre naturel des tomates et des sucres ajoutés requis pour équilibrer l'acidité du produit (pH)

Composants à favoriser

- Les soupes à base de légumes et de produits laitiers contribuent respectivement aux groupes alimentaires « Légumes et fruits » et « Lait et substituts » du *Guide alimentaire canadien*
- L'exigence en matière de grains entiers est conforme à l'exigence minimale établie par le *Whole Grains Council*
- L'exigence en matière de nutriments essentiels est conforme à l'exigence réglementaire concernant les allégations « source de » (5 % VQ) pour les vitamines et les minéraux

4. VIANDES ET SUBSTITUTS

La catégorie Viandes et substituts comprend des produits de viande (dont le poisson et la volaille) et des substituts tels que les noix, les graines et les beurres de noix. Les substituts de viande fournissent un apport important de protéines dans le régime alimentaire des enfants qui n'aiment pas la viande, ce qui est fréquent durant l'enfance. L'unité de mesure pour les critères nutritionnels concernant les Produits de viande est de 60 g de viande cuite, ce qui représente la quantité de référence stipulée dans l'*Outil d'étiquetage de l'industrie* de l'ACIA, à l'exception des produits dont la PDÉ est inférieure ou égale à 30 g. Dans le cas des substituts de viande, l'unité de mesure est la quantité de référence normalisée contenue dans l'*Outil d'étiquetage de l'industrie* de l'ACIA.

Produit	Unité	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Gras saturés (g)	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
Produits de viande (y compris le poisson et la volaille)	60 g	≤ 120	≤ 2	≤ 480	S.O.	≥ 30 g de viande, de poisson ou de volaille ET ≥ 5% VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
Pour les portions déterminées sur l'étiquette de ≤ 30g	30 g	≤ 60	≤ 1	≤ 240	S.O.	
<i>Exemples : viandes froides, bâtonnets de poisson, croquettes de poulet</i>						
Substituts de viande (à l'exception du beurre d'arachide)	30 g	≤ 230	≤ 3,5	≤ 140	≤ 4	≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
Beurre d'arachide	15 g	≤ 115	≤ 1,9	≤ 65	≤ 2	≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
<i>Exemples : noix, graines, beurres et tartinades de noix</i>						

Calories

- Pour les produits de viande, la limite est fonction des calories contenues dans 60 g de viande cuite et est conforme à l'allégation « faible en calories »
- Pour les substituts de viande, la limite est conforme à la CFBAI américaine et est rajustée en fonction de l'unité de mesure canadienne de 30 g (ou de 15 g s'il s'agit de beurre d'arachide)

Gras saturés

- Pour les produits de viande, la limite est conforme à l'allégation « faible teneur en gras saturés ». La limite pour les produits de viande est également conforme aux définitions de l'allégation « extra-maigre » de la *Food and Drug Administration* des États-Unis et du département de l'agriculture américain
- Pour les substituts de viande et le beurre d'arachide, la limite reflète la teneur en gras saturés naturels du beurre d'arachide et permet d'autres beurres et tartinades de noix formulés sans huile végétale partiellement hydrogénée, mais faits à partir de certains gras saturés qui agissent comme agent stabilisant

Sodium

- Pour les produits de viande, la limite est conforme à la ligne directrice de Santé Canada concernant la réduction de sodium (soit un maximum de 470 mg par 60 g à la phase 1 et un maximum de 490 mg par 60 g d'ici le 31 décembre 2016)
- Pour les substituts de viande et le beurre d'arachide, les limites sont inférieures ou égales aux limites de la ligne directrice de Santé Canada concernant la réduction de sodium (soit un maximum de 165 mg par 30 g pour les substituts de viande et de 65 mg par 15 g pour les beurres de noix d'ici le 31 décembre 2016)

Sucres totaux

- Pour les produits de viande, une limite des sucres totaux n'est pas applicable, la viande, le poisson et la volaille ne contenant pas de quantités importantes de sucre
- Pour les substituts de viande, la limite est tirée de la proposition de l'IWG concernant les sucres ajoutés pour les aliments qui affichent une petite quantité de référence

Composants à favoriser

- Les produits de viande qui contiennent suffisamment de protéines font partie du groupe alimentaire Viandes et substituts du *Guide alimentaire canadien*
- L'exigence en matière de nutriments essentiels pour les produits de viande est conforme à l'exigence réglementaire relative aux allégations « source de » (5 % VQ) pour les vitamines et les minéraux

5. LÉGUMES ET FRUITS

La catégorie Légumes et fruits comprend les sous-catégories Boissons et Grignotines. L'unité de mesure pour les critères nutritionnels des boissons est la PDÉ; pour les grignotines, elle repose sur les portions de Légumes et fruits ou de Légumes et fruits secs recommandées dans le *Guide alimentaire canadien*.

Produit	Unité	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Gras saturés (g)	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
Boissons de légumes et de fruits	PDÉ	≤ 160	0	≤ 140	Aucun sucre ajouté	≥ ½ portion de Légumes et fruits OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sel
<i>Exemples : boissons de légumes et/ou de fruits</i>						
Grignotines faites à base de légumes et de fruits	125 ml 60 g (si secs)	≤ 150	≤ 2	≤ 140	Aucun sucre ajouté	≥ ½ portion de Légumes et fruits OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
<i>Exemples : légumes et fruits secs, portion individuelle de légumes et de fruits avec trempette, purées de légumes et de fruits, et fruits conservés dans leur jus</i>						

Calories

- Pour les boissons, la limite de calories est conforme à la CFBAI américaine et reflète la teneur supérieure en calories de 250 ml (la quantité de référence pour les jus) des jus 100 % purs; les produits devront être conformes à cette limite de calories si la PDÉ est supérieure à la quantité de référence, ce qui est assez difficile pour de nombreux formats d'emballage de produits au Canada
- Pour les grignotines, la limite de calories fixe un plafond pour les calories contenues dans les portions plus grandes

Gras saturés

- Pour les boissons, la limite tient compte du fait que les boissons de légumes et de fruits ne contiennent pas de gras saturés
- Pour les grignotines, la limite repose sur l'allégation « faible teneur en gras saturés » de l'ACIA

Sodium

- Les limites sont inférieures à celles prescrites dans la ligne directrice de Santé Canada concernant la réduction de sodium lorsque des comparaisons appropriées entre les catégories existent
- La limite est conforme à l'exigence réglementaire relative aux allégations « faible en sodium »

Sucres totaux

- La limite empêche l'ajout de sucres aux produits – la teneur en sucre se limite à la quantité qui provient des sucres naturels contenus dans les légumes et les fruits, y compris les concentrés de légumes et de fruits; les sucres naturels sont limités par la limite de calories

Composants à favoriser

- Les enfants ne mangent généralement pas le nombre de portions du groupe alimentaire Légumes et fruits recommandées dans le *Guide alimentaire canadien*
- Les boissons contenant au moins une portion de légumes, de fruits ou de jus 100 % pur équivalent ou sont supérieures à une portion du groupe alimentaire Légumes et fruits du *Guide alimentaire canadien*
- Les grignotines qui contiennent des légumes, des fruits ou du jus 100 % pur peuvent également contribuer à la consommation de légumes et de fruits

6. GRIGNOTINES OCCASIONNELLES

La catégorie Grignotines occasionnelles comprend des produits qui sont consommés généralement en plus petites portions et qui ne remplacent pas un repas. Cette catégorie comprend deux sous-catégories : les croustilles, le maïs soufflé et les grignotines extrudées, qui sont conformes aux critères utilisés par la CFBAI américaine pour des produits qui présentent des quantités de référence plus grandes et/ou à densité plus élevée de la catégorie « Produits céréaliers, fruits et légumes, et aliments non compris dans d'autres catégories »; et autres grignotines (soit les collations qui ne figurent pas dans d'autres catégories) qui sont conformes aux produits céréaliers dont la quantité de référence est petite/la densité plus légère.

Produit	Unité	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Gras saturés (g)	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
Croustilles, maïs soufflé et grignotines extrudées	PDÉ	≤ 200	≤ 2	≤ 360	≤ 12	8 g de grains entiers OU 2 g de fibres OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
<i>Exemples : croustilles, bretzels, maïs soufflé, grignotines extrudées et collations à base de grains</i>						
Autres grignotines (collations non comprises dans d'autres catégories)	PDÉ	≤ 150	≤ 1,5	≤ 190	≤ 10	8 g de grains entiers OU 2 g de fibres OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
<i>Exemples : glaces fantaisies aromatisées aux fruits, bâtonnets glacés</i>						

Calories

- Les limites sont les mêmes que celles des produits céréaliers (qui peuvent inclure des produits utilisés comme collation)

Gras saturés

- Les limites d'au plus 2 g reposent sur l'allégation « faible teneur en gras saturés » de l'ACIA
- La limite est égale ou inférieure aux limites qui s'appliquent respectivement aux produits céréaliers et aux collations à base de légumes et de fruits

Sodium

- Pour les croustilles, le maïs soufflé et les grignotines extrudées, la limite de 360 mg par PDÉ (qui est habituellement de 50 g) est inférieure à la norme maximale de Santé Canada pour les croustilles, le maïs soufflé et les collations de maïs extrudé (440 mg par 50 g) et pour les bretzels (700 mg par 50 g)
- Pour les autres grignotines, la limite est la même que celle des produits céréaliers dont la quantité de référence est petite

Sucres totaux

- La limite est la même que celle des produits céréaliers

Composants à favoriser

- Il s'agit des mêmes composants que pour les produits céréaliers

7. PLATS COMPOSÉS

La catégorie Plats composés est divisée en trois sous-catégories selon le nombre de repas et les calories maximales permises. La teneur en calories varie grandement en raison du large éventail de produits contenus dans cette catégorie, qui comprend des plats d'accompagnement comportant un seul aliment, une combinaison d'aliments et de plats d'accompagnement, et des plats principaux et des repas vendus au détail qui sont conformes à la définition réglementaire de « repas ». Les critères nutritionnels reposent par conséquent sur une portion d'un produit (tel que préparé) qui affiche le maximum de calories permises plutôt qu'une quantité de référence normalisée qui s'avère impossible à établir avec une telle gamme de produits.

Produit	Unité	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Gras saturés (g)	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
Tel que préparé						
Plats d'accompagnement (aliments uniques)	PDÉ	≤ 280	≤ 2,5	≤ 375	≤ 10	≥ ½ portion de tout aliment des catégories suivantes : Légumes et fruits, Produits céréaliers (contenant 8 g de grains entiers ou 2 g de fibres), Viande et substituts ou Lait et substituts OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
<i>Exemples : nouilles, riz</i>						
Élément principal de l'assiette (combinaison d'aliments et de plats d'accompagnement)	PDÉ	≤ 450	≤ 10 % de calories	≤ 480	≤ 15	≥ 1 portion de tout aliment des catégories suivantes : Légumes et fruits, Produits céréaliers (contenant 8 g de grains entiers ou 2 g de fibres), Viande et substituts ou Lait et substituts OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
<i>Exemples : pâtes au fromage</i>						
Repas complets (plats principaux et repas vendus au détail qui sont conformes à la définition réglementaire de « repas »)	PDÉ	≤ 500	≤ 10 % de calories	≤ 600	≤ 17 OR ≤ 12	≥ 1 portion de Légumes et fruits ou de Produits céréaliers (contenant 8 g de grains entiers ou 2 g de fibres) ET ≥ 1 portion de Viandes et substituts ou de Lait et substituts OU ≥ 5 % VQ de tout nutriment essentiel, à l'exception du sodium
<i>Exemples : repas préparés comportant plusieurs aliments, pizzas</i>						

Calories

- Les limites reflètent les calories d'un aliment type de chacune des sous-catégories et sont réduites proportionnellement pour tenir compte de l'apport des produits, du plus grand au plus petit (soit de repas complets à l'élément principal de l'assiette aux plats d'accompagnement)

Gras saturés

- Les limites sont réduites proportionnellement pour tenir compte de l'apport du plus grand produit au plus petit et sont conformes à la CFBAI américaine
- Les gras saturés contenus dans du fromage présent dans un repas complet ne sont pas pris en compte si ce fromage satisfait aux critères correspondant à sa catégorie Lait et substituts

Sodium

- Les limites sont réduites proportionnellement pour tenir compte de l'apport du plus grand produit au plus petit
- Pour les repas complets, la limite est la même que celle de la CFBAI américaine
- Pour les plats d'accompagnement et l'élément principal de l'assiette, les limites sont inférieures à celles de la CFBAI américaine

Sucres totaux

- Les limites sont conformes à la CFBAI américaine
- Pour les repas complets, les sucres des produits admissibles des catégories Lait et substituts ou Légumes et fruits, qui sont présents dans un repas, ne sont pas pris en compte, mais les limites sont établies pour tenir compte des sucres de tous les autres produits; ainsi la limite supérieure reflète la présence d'un tel produit dans un repas et elle est réduite si deux produits semblables sont présents

Composants à favoriser

- Les plats composés qui comportent des portions des groupes alimentaires du Guide alimentaire canadien permettent d'observer les recommandations pour une alimentation équilibrée
- Pour les repas complets, les composants à favoriser respectent la définition réglementaire de « repas »

8. REPAS PRÊTS À MANGER

La catégorie Repas prêts à manger comprend les repas disponibles dans les restaurants à service rapide et autres établissements de restauration de même que les repas prêts à manger qui sont préparés par les épicerie et autres points de vente au détail. Les produits répondent à la définition réglementaire de « repas », et l'unité de mesure pour les critères nutritionnels est le repas tout entier.

Produit	Unité	Composants devant être limités				Composants devant être favorisés
		Calories (kcal)	Gras saturés (g)	Sodium (mg)	Sucres totaux (g)	
Repas prêts à manger	Repas	≤ 510	≤ 10 % de calories Respectent les limites volontaires de Santé Canada en matière de gras trans ¹	≤ 660	≤ 20 ² OR ≤ 15 ³	≥ 1 portion de Légumes et fruits ou de Produits céréaliers (contenant 8 g de grains entiers ou 2 g de fibres) ET ≥ 1 portion de Viandes et substituts ou de Lait et substituts
<i>Exemple : wrap-éclair au poulet grillé + yogourt + lait 1 % + tranches de pomme</i>						

¹ Limite la teneur en gras trans des huiles végétales et des margarines molles à tartiner à 2 % de la teneur totale en lipides; et limite la teneur en gras trans de tous les autres aliments à 5 % de la teneur totale en lipides, y compris les ingrédients vendus dans les restaurants.

² Les sucres provenant d'une boisson qui accompagne un repas ne sont pas pris en compte si celle-ci s'inscrit dans la catégorie Lait et substituts et si elle contient ≤ 25 g de sucres totaux par 250 ml (conformément à la catégorie Lait et substituts) ou s'il s'agit d'un jus de fruit 100 % pur; les sucres d'un yogourt ou d'un fruit présent dans un repas ne sont pas pris en compte si le produit satisfait aux critères correspondant à sa catégorie Lait et substituts ou Légumes et fruits et si le yogourt contient ≥ 175 g et ≤ 24 g de sucres totaux (conformément à la catégorie Lait et substituts) ou si le fruit est égal à ≥ ½ portion de fruits et ne contient pas de sucres ajoutés (conformément à la catégorie Légumes et fruits).

³ Si une combinaison de deux ou plusieurs boissons, yogourts et fruits admissibles ci-dessus est présente dans un repas, les sucres de ces produits ne sont pas pris en compte, mais la limite des sucres totaux est abaissée à 15 g.

Utilisant l'exemple de repas ci-dessus : total du repas = 31 g de sucres totaux moins 12 g (lait) et 8 g (pomme) = 11 g de sucres totaux, ce qui est inférieur à 15 g (incluant les sucres contenus dans le yogourt).

Calories

- La limite repose sur les besoins énergétiques quotidiens des enfants « peu actifs » (de 4 à 8 ans), qui sont de 1350 à 1750 kcal répartis sur trois repas par jour, pour une limite de 450 à 583 kcal par repas
- La limite est conforme au critère nutritionnel de l'EU Pledge, qui est de ≤ 510 kcal pour le repas du midi ou du soir

Gras saturés

- La limite repose sur l'allégation « faible teneur en gras saturés » de l'ACIA
- La limite est conforme aux recommandations du *School Foods Report* de l'IOM concernant les repas du midi
- La limite répond à l'exigence réglementaire des allégations « faible teneur en »

Sodium

- La limite repose sur l'apport maximal tolérable quotidien de sodium pour les enfants (de 4 à 12 ans), qui est de 1900 à 2200 mg répartis sur trois repas par jour, pour une limite de 633 à 733 mg par repas
- La limite se situe dans la fourchette s'appliquant aux enfants âgés de 5 à 9 ans (640 mg) et aux enfants âgés de 10 à 13 ans (710 mg) du *School Foods Report* de l'IOM

Sucres totaux

- La limite de base de 15 g est calculée à l'aide de la recommandation de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS)
- La limite est augmentée à 20 g afin de permettre que les boissons, yogourts et fruits admissibles soient présents dans un repas, mais elle est de 15 g si deux ou plusieurs produits sont présents

Composants à favoriser

- Les Repas prêts à manger qui comportent des portions des groupes alimentaires du *Guide alimentaire canadien* permettent d'observer les recommandations pour une alimentation équilibrée
- Les composants à favoriser répondent à la définition réglementaire de « repas »

Critères nutritionnels des participants de 2013 (par portion) pour les produits annoncés directement aux enfants de moins de 12 ans

	Calories (kcal)	Gras saturés (g)	Gras trans (g)	Lipides totaux (g)	Sodium (mg)	Sucres (g)	
Burger King	≤ 560	< 10 % de calories	< 5 % des lipides totaux	< 30 % de calories	≤ 600	≤ 10 % de calories provenant de sucres ajoutés	
Campbell Soupes :		≤ 2	0	≤ 3	≤ 480	≤ 12	Source de vitamines A et C, de fer, de calcium, d'acide folique ou de fibres; une portion de légumes; répond aux critères de <i>Visez santé</i> ^{MC} de la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC Conforme au <i>Guide alimentaire canadien</i>
Craquelins :	≤ 170	≤ 2	0	≤ 35 % de calories	≤ 195	≤ 8	
Danone		< 2	0	< 3	< 140	< 12,5 (ajoutés)	≥ 5 % VQ de calcium (« source de » calcium)
General Mills							Doit contenir des fibres ou un minimum d'au moins une vitamine ou un minéral
Céréales et grignotines : (l'une ou l'autre)	≤ 175	≤ 2		≤ 3	230	≤ 12	Fibres (g) 2 Vit. A (% VQ) 5 Vit. C (% VQ) 5 Calcium (% VQ) 5 Fer (% VQ) 5 Cholesterol (mg) ≤ 60
OU Plats principaux et mets d'accompagnement : (l'une ou l'autre)	≤ 175	≤ 2			230		Au moins ½ portion d'un groupe alimentaire ciblé par Santé Canada comme devant être consommé davantage (soit des grains entiers, des légumes et des fruits, des produits laitiers faibles en gras, des substituts de viandes incluant des haricots, des lentilles ou du tofu)
OU	≤ 175	≤ 2		≤ 3	480	≤ 12	2 5 5 5 5 ≤ 60
OU	≤ 175	≤ 2			480		Au moins ½ portion d'un groupe alimentaire ciblé par Santé Canada comme devant être consommé davantage (soit des grains entiers, des légumes et des fruits, des produits laitiers faibles en gras, des substituts de viandes incluant des haricots, des lentilles ou du tofu)
Kellogg	≤ 200	≤ 2	0		≤ 230 ≤ 460**	≤ 12*	
*Excluant les sucres naturels des fruits et des produits laitiers **Le critère pour les produits <i>Eggo</i> est de 460 g par portion, ces produits étant servis comme plat principal et nécessitant des agents de levage							
McDonald's	≤ 600	≤ 10 % de calories		≤ 35 % de calories		≤ 25 % de calories provenant de sucres ajoutés	
Parmalat Ficello :	≤ 70	3,5	0,3	≤ 15 mg de cholestérol	≤ 160	0	Conforme à la Loi sur les aliments et drogues. 15 % VQ e calcium, de protéines et de vitamine A Fait de lait enrichi d'ADH. L'ADH, un acide gras oméga-3, contribue au développement normal du cerveau, des yeux et des nerfs principalement chez les enfants de moins de 2 ans
Astro KIK:	160	2	0	15 mg de cholestérol	95	26	Source d'énergie. Source de 7 vitamines et minéraux essentiels
Post	≤ 160	≤ 1	0	≤ 1	≤ 160	≤ 10	

Annexe 2: Liste des sources

Apports nutritionnels de référence – Valeurs de référence du sodium

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/reference/table/ref_elements_tbl-fra.php

L'étiquetage des aliments pour l'industrie de l'ACIA (Outil d'étiquetage de l'industrie de l'ACIA)

<http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/fra/1383607266489/1383607344939>

Définition de repas de l'ACIA

<http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/nom-usuel/repas/fra/1348157925518/1394902356457>

Bien manger avec le Guide alimentaire canadien (Guide alimentaire canadien)

Santé Canada, Cat. :H164-38/1-2007E, 2007

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php>

Besoin énergétique estimatif

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/reference/table/index-fra.php>

Critères nutritionnels de l'EU Pledge

http://www.eu-pledge.eu/sites/eu-pledge.eu/files/releases/EU_Pledge_Nutrition_White_Paper_Nov_2012.pdf

Loi sur les aliments et drogues et son Règlement

<http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/F-27/index.html>

http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/index.html

Guidelines for Food and Beverage Sales in BC Schools

http://www.bced.gov.bc.ca/health/healthy_eating/food_guidelines

http://www.bced.gov.bc.ca/health/2013_food_guidelines.pdf

Document du Groupe de travail sur le sodium de Santé Canada

Document d'orientation destiné à l'industrie alimentaire sur la réduction du sodium dans les aliments transformés, Juin 2012

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/guide-lid/2012-sodium-reduction-indust-eng.php>

Programme *Visez santé*^{MC} de la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC

<http://www.visezsante.org/>

<http://www.visezsante.org/page/crit%C3%A8res-nutritionnels-0>

http://www.visezsante.org/sites/default/files/Marketa/EpicerieCriteresNutritionnels_Sep11.pdf

Interagency Working Group (IWG) on Food Marketed to Children Added Sugars Proposal

http://cspinet.org/new/pdf/IWG_food_marketing_proposed_guidelines_4.11.pdf

IOM School Foods Report *Nutrition Standards for Foods in Schools*

<http://www.iom.edu/Reports/2007/Nutrition-Standards-for-Foods-in-Schools-Leading-the-Way-toward-Healthier-Youth.aspx>

Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles de l'Ontario

<http://www.edu.gov.on.ca/fre/healthyschools/policy.html>

<http://www.edu.gov.on.ca/extra/fre/ppm/150.html>

<http://www.edu.gov.on.ca/extra/fre/ppm/Appendix150f.pdf>

Recommandations du Groupe d'étude sur les gras trans – Les gras trans dans l'alimentation

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/gras-trans-fats/index-fra.php>

U.S. Children's Food and Beverage Advertising Initiative (CFBAI)

White Paper on CFBAI's Uniform Nutrition Criteria

<http://www.bbb.org/storage/0/Shared%20Documents/White%20Paper%20on%20CFBAI%20Uniform%20Nutrition%20Criteria%20July%202011.pdf>

U.S. Department of Agriculture “Extra Lean” Definition – 9 CFR 317.362(e)
<http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/CFR-2011-title9-vol2/pdf/CFR-2011-title9-vol2-sec317-362.pdf>

U.S. Food and Drug Administration “Extra Lean” Definition – 21 CFR 101.62(e)
<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.62>

Whole Grains Council
<http://wholegrainscouncil.org>
<http://wholegrainscouncil.org/whole-grain-stamp/le-timbre-canadien>

Recommandation de l'Organisation mondiale de la Santé sur le sucre
<http://www.who.int/dietphysicalactivity/marketing-food-to-children/fr/>
<http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/recsmarketing/fr/>



Advertising Standards Canada
Les normes canadiennes de la publicité

Les normes canadiennes de la publicité

175, rue Bloor Est

Tour Sud, bureau 1801

Toronto (Ontario) M4W 3R8

Adresse électronique : info@normespub.com

Site Web : www.normespub.com