

VOTRE AVENIR DANS L'ALIMENTATION

# Exigences en matière d'étiquetage des aliments



**L'emballage et l'étiquetage des produits vont de pair – ces deux processus exigent de la recherche, de la planification et la consultation de sources diverses. La conception de votre étiquette doit être intégrée à votre emballage. L'étiquette est l'endroit où présenter votre récit et fournir des renseignements qui aideront à vendre votre produit.**

La présente fiche d'information énonce les renseignements qui doivent figurer sur l'étiquette en vertu de la loi. La conception graphique et la valorisation de la marque sur votre produit sont des aspects importants à prendre en compte aux fins de marketing. Pour élaborer une étiquette, il est essentiel de travailler avec un graphiste ayant de l'expérience des exigences en matière d'étiquetage.

Il est aussi important de rester informé de la réglementation sur l'étiquetage, qui évolue régulièrement, ces modifications pouvant avoir des répercussions sur votre produit ou votre étiquette. Veuillez consulter le site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca) pour obtenir l'information la plus récente.

## Où pensez-vous vendre votre produit?

Un premier pas sur le chemin de la réussite est de déterminer les endroits où vous commercialiserez votre produit. Diverses possibilités sont à envisager :

- les marchés de producteurs locaux
- les épicerie
- la province
- les stations-service
- le Canada
- les boutiques locales
- l'extérieur du Canada
- les restaurants
- les sites de vente en ligne
- les établissements de restauration

Le marché que vous choisirez déterminera la réglementation applicable à votre produit.

[Farmers' Market Guidelines \(gov.mb.ca\) – en anglais seulement](http://Farmers' Market Guidelines (gov.mb.ca) – en anglais seulement)

[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

[Règlement sur la salubrité des aliments au Canada \(justice.gc.ca\)](http://Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (justice.gc.ca))

## Quelles exigences techniques et réglementaires une étiquette de produit alimentaire doit-elle respecter?

Tous les produits alimentaires doivent avoir un étiquetage de base, que ce soit dans le contexte de la vente au détail ou de services alimentaires. Les renseignements suivants doivent figurer sur cette étiquette :

- le nom usuel;
- l'étiquette doit être bilingue\*;
- la quantité nette;
- le nom et l'adresse;
- la liste des ingrédients et les allergènes;
- la date limite de conservation\*;
- les directives d'entreposage\*;
- les renseignements nutritionnels\*.

VOTRE AVENIR DANS L'ALIMENTATION

# Exigences en matière d'étiquetage des aliments



\* Il existe des exemptions. Pour obtenir des détails à ce sujet, consultez le site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

Les exigences susmentionnées en matière d'étiquetage varient selon le type de produit et le point de vente. Voici trois grands types de produits (il en existe d'autres) :

## Produits de consommation préemballés (vente au détail)

Par « produits de consommation préemballés », on entend tous les aliments préemballés vendus dans les magasins de détail ou aux comptoirs où le produit est vendu directement à l'utilisateur final. De tels points de vente comprennent les épiceries, les boutiques locales, les dépanneurs, les stations-service, les sites de vente en ligne et certaines ventes à la ferme.

## Aliments destinés à des entreprises commerciales ou industrielles ou à des institutions (services de restauration)

Par « aliments destinés à des entreprises commerciales ou industrielles ou à des institutions », on entend les produits vendus en portions multiples et prêts à servir (qui peuvent être expédiés congelés ou décongelés, mais qui doivent être précuits, s'il y a lieu) destinés uniquement à être servis dans une entreprise commerciale ou industrielle ou une institution (p. ex., restaurant, cafétéria ou hôpital).

## Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments (service alimentaire)

Par « aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments », on entend les produits préemballés destinés à être utilisés comme ingrédients

- dans la fabrication d'autres produits préemballés destinés à être vendus au consommateur au niveau du commerce de détail ou
- dans la préparation d'aliments par une entreprise commerciale ou industrielle ou une institution.

Ces aliments doivent être cuits avant d'être consommés, ou être combinés à un autre ingrédient pour préparer un aliment.

## Connaissez-vous les normes d'identité?

Une norme d'identité énonce les ingrédients qu'un produit doit contenir et toute exigence liée à la fabrication. Certains produits alimentaires sont assujettis à une norme d'identité et doivent en vertu du droit fédéral respecter des règlements particuliers.

Informez-vous sur les règlements relatifs aux normes applicables à votre produit, le cas échéant. La norme d'identité pourrait avoir une incidence sur le nom commun du produit, sur la liste des ingrédients ou sur les tailles d'emballages utilisées, entre autres exigences.

Vous trouverez d'autres détails sur les normes d'identité dans l'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca), le [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada \(justice.gc.ca\)](http://www.justice.gc.ca) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(justice.gc.ca\)](http://www.justice.gc.ca).

Visitez le site de l'ACIA pour connaître les exigences applicables à chaque type de produit alimentaire : [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

# Exigences en matière d'étiquetage des aliments



## Votre étiquette respecte-t-elle les dispositions réglementaires relatives à la mise en page?

Tous les éléments d'une étiquette alimentaire sont réglementés, qu'il s'agisse de la hauteur des caractères ou de la taille du Tableau de la valeur nutritive (TVN). Ces paramètres varient selon divers aspects de l'emballage.

Surface exposée disponible (SED) – Surface d'un emballage, d'une étiquette ou d'un emballage décoratif disponible pour y présenter l'information sur le produit (identification, graphiques, allégations, etc.). Des surfaces précises des différents types d'emballage peuvent être exemptées des calculs liés à la SED. La SED est importante et sert à établir la taille et le format du TVN. Voir le site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca) pour obtenir des renseignements complémentaires.

Espace principal – Surface calculée de l'emballage qui est exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente. Des renseignements précis doivent être fournis sur l'espace principal. La taille des caractères de la déclaration de la quantité nette est dictée par la taille de l'espace principal en vertu de la réglementation.

En vous informant sur les exigences de mise en page et en faisant réviser votre étiquette par un fournisseur de services compétent, il vous sera plus facile de respecter les exigences énoncées. Pour obtenir des détails relatifs à la lisibilité et à l'emplacement de l'étiquetage, allez sur le site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

## Avez-vous indiqué chacun de vos ingrédients et des allergènes?

La liste des ingrédients est un élément important de votre étiquette. Les ingrédients devraient être mentionnés en ordre décroissant selon leur proportion du poids du produit préemballé. Dans la liste, les ingrédients à base de sucres doivent être regroupés sous la mention « Sucres ». Des règles particulières s'appliquent à la lisibilité et à l'emplacement de la liste d'ingrédients et des déclarations concernant les allergènes. Pour obtenir des détails, allez sur le site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

À la réception des ingrédients, il est important de vérifier les renseignements concernant les produits auprès de votre fournisseur. Des changements touchant les ingrédients peuvent avoir une incidence sur la liste des ingrédients, les allergènes, la valeur nutritive et les allégations.

## Votre étiquette permet-elle l'inclusion d'un code universel des produits?

Les codes universels des produits (CUP) sont des codes à 12 chiffres lisibles par balayage aux fins d'établissement des prix et de contrôle de l'inventaire. Ces codes ne sont pas imposés par la loi, mais un grand nombre de détaillants et de distributeurs veulent que vous les utilisiez. Afin de connaître la marche à suivre pour se voir attribuer un code, voir la page [www.gs1.org/standards](http://www.gs1.org/standards).

Faites-vous des allégations concernant votre produit alimentaire?

VOTRE AVENIR DANS L'ALIMENTATION

# Exigences en matière d'étiquetage des aliments



Lorsque vous faites une allégation, celle-ci doit être véridique et ne pas avoir un caractère trompeur. Toutes les déclarations doivent être exactes. Veillez à suivre les lignes directrices pour connaître les allégations qui peuvent être faites sur le contenu canadien des aliments.

Voici une vidéo (en anglais) sur la voie à suivre pour identifier les aliments canadiens :

[www.youtube.com/watch?v=5vBD9VqKyBQ](http://www.youtube.com/watch?v=5vBD9VqKyBQ).

Une panoplie d'outils (graphiques, images, messages, etc.) vous permettant de valoriser la marque de vos produits et de tirer profit des perceptions positives des consommateurs à l'égard du Canada est accessible en ligne. Allez sur le site <https://marquecanadabrand.agr.gc.ca/intro/index-fra.html>.

Votre produit alimentaire devra satisfaire certaines exigences pour que les allégations suivantes puissent être utilisées :

- Produit du Canada
- Fabriqué au Canada
- Utilisation de la marque Canada
- Biologique
- Composition et qualité

Pour en savoir plus sur les allégations concernant les produits alimentaires, allez à

[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

## Votre étiquette est-elle conforme aux dispositions réglementaires concernant la valeur nutritive prescrite?

Le Règlement sur les aliments et drogues prescrit expressément où et comment les renseignements nutritionnels doivent être présentés sur chaque aliment préemballé, que ce soit dans un tableau de la valeur nutritive (TVN) apposé sur le contenant ou par un autre processus permis.

Tableau de la valeur nutritive

Les exigences graphiques et techniques s'appliquant au TVN sont très normatives et particulières à chaque produit. Les renseignements à fournir dans le TVN varient selon le produit, ses ingrédients et les types d'allégations faites. Certains produits alimentaires pourraient être admissibles à une exemption.

Allez sur le site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca) pour connaître les exigences graphiques et techniques s'appliquant au TVN.

## L'étiquetage nutritionnel sur le devant des emballages

Santé Canada introduit de nouvelles obligations relatives à l'étiquetage nutritionnel des aliments emballés, qui exigent l'affichage, sur le devant des emballages, d'un symbole indiquant que l'aliment

VOTRE AVENIR DANS L'ALIMENTATION

# Exigences en matière d'étiquetage des aliments



est riche en graisses saturées, en sucres ou en sodium. L'industrie alimentaire a jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2026 pour se conformer à ces obligations. Consultez le site de [Santé Canada](#) pour obtenir des renseignements détaillés.

## Obtenir de l'aide pour créer votre tableau de la valeur nutritive

Prenez contact avec une ou un spécialiste du développement des entreprises d'Agriculture Manitoba pour obtenir une liste de fournisseurs de services pouvant vous aider à créer votre TVN et à examiner votre étiquette pour garantir qu'elle respecte les exigences établies par Santé Canada.

Pour commencer à travailler sur votre étiquetage nutritionnel, vous devrez transmettre au fournisseur de services :

- la version finale de la recette, avec la liste de tous les ingrédients par poids (recette établie selon le poids et non le volume)
- une description détaillée des ingrédients (nom du produit, nom de la marque et fournisseur)
- la valeur nutritive des ingrédients, de préférence par portion de 100 g
- les étapes de la transformation (p. ex., cuisson au four, fumaison, déshydratation)
- les rendements liés à la transformation (p. ex., pertes d'humidité liées à la cuisson au four, à l'ébullition, à la fumaison)
- la taille des portions (p. ex., une tranche [50 g])

## L'étiquetage des aliments établi par l'ACIA pour l'industrie – Outil d'étiquetage de l'industrie

L'Outil d'étiquetage de l'industrie de l'ACIA vous aidera à comprendre les considérations et les exigences importantes liées à l'étiquetage. Vous le trouverez sur le site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

Vous êtes tenus d'emballer et d'étiqueter vos produits correctement. En suivant ces dispositions réglementaires, vous serez en mesure de présenter aussi clairement que possible l'information sur vos produits de manière à ce que votre clientèle puisse lire et comprendre ce qu'elle achète.

Faites d'Agriculture Manitoba votre premier point de contact pour obtenir de l'aide pendant que vous bâtissez votre avenir dans l'industrie alimentaire. Les spécialistes du développement des entreprises peuvent offrir des services de consultation et d'orientation, des ateliers, de la formation et des activités de développement des marchés qui vous aideront à gérer et faire croître votre entreprise.

Renseignements complémentaires :

Allez à la page [www.manitoba.ca/agriculture/food-and-ag-processing](http://www.manitoba.ca/agriculture/food-and-ag-processing) (en anglais seulement)

Allez à la page [www.manitoba.ca/foodbusiness/index.fr.html](http://www.manitoba.ca/foodbusiness/index.fr.html)

Courriel : [mbagrifood@gov.mb.ca](mailto:mbagrifood@gov.mb.ca)

Suivez-nous sur Twitter @MBGovAg

et sur la chaîne [YouTube d'Agriculture Manitoba](#)