



GUIDE D'INTRODUCTION

# L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS AU QUÉBEC

PRÉPARÉ POUR :

LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE  
L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

Tous droits réservés © 2024 par l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ)

Rédigé par Mélanie Girard, T.Sc.A et Stéphane Renaud, B.Sc.A  
Professeurs en technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPQA) pour l'Institut  
de technologie agroalimentaire du Québec

Révision par Isabelle Desroches, B.Sc.A  
Conseillère à la formation continue de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec

En collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du  
Québec (MAPAQ) et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec.

Publié à Québec, Canada  
Dépôt légal 2024

Québec 

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>AVANT-PROPOS</b> .....	<b>5</b>
<b>OBJECTIFS DE L'ÉTIQUETAGE</b> .....	<b>5</b>
<b>RÉGLEMENTATION</b> .....	<b>6</b>
RÉGLEMENTATION FÉDÉRALE .....	6
RÉGLEMENTATION PROVINCIALE.....	6
APPELLATIONS RÉSERVÉES .....	6
PRINCIPES DE L'ÉTIQUETAGE ET DE LA PUBLICITÉ .....	7
<b>EXIGENCES DE BASE D'ÉTIQUETAGE</b> .....	<b>8</b>
ALIMENTS DEVANT PORTER UNE ÉTIQUETTE .....	8
BILINGUISME .....	8
LISIBILITÉ ET EMPLACEMENT DES RENSEIGNEMENTS .....	8
INFORMATIONS OBLIGATOIRES .....	9
LISTE DES INGRÉDIENTS.....	11
MODE DE DÉCLARATION DES CONSTITUANTS ET GÉNÉRATION DES INGRÉDIENTS.....	11
DÉCLARATION DES SUCRES .....	13
DÉCLARATION DES ALLERGÈNES .....	14
MISE EN GARDE SUR LA CONTAMINATION CROISÉE .....	15
DATATION ET DIRECTIVES D'ENTREPOSAGE .....	16
ORIGINE DU PRODUIT .....	16
<b>ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL</b> .....	<b>17</b>
ALIMENTS DEVANT PORTER UN TABLEAU DE LA VALEUR NUTRITIVE (TVN).....	17
CONTENU OBLIGATOIRE.....	17
EXACTITUDE DES VALEURS NUTRITIVES.....	18
MODÈLES DE TABLEAUX DE LA VALEUR NUTRITIVE.....	19
ÉTAPES À SUIVRE POUR CHOISIR LE TVN APPROPRIÉ .....	19
LES PETITS EMBALLAGES .....	20
<b>EXIGENCES SPÉCIFIQUES</b> .....	<b>21</b>
SPÉCIFICITÉS D'ÉTIQUETAGE FÉDÉRALES .....	21
SPÉCIFICITÉS D'ÉTIQUETAGE PROVINCIALES.....	21

SPÉCIFICITÉS D'ÉTIQUETAGE POUR CERTAINES DENRÉES POUVANT MENER À DES RISQUES AU NIVEAU DE L'INNOUITÉ .....	22
FABRICATION DE SEMI-CONSERVES .....	22
POISSONS FUMÉS .....	22
<b>ALLÉGATIONS ET MENTIONS PUBLICITAIRES .....</b>	<b>23</b>
<b>OUTIL D'ÉTIQUETAGE ET FORMATION .....</b>	<b>24</b>
OUTIL D'ÉTIQUETAGE PROVINCIAL .....	24
FORMATION SUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS AU QUÉBEC.....	24
<b>LIENS WEB .....</b>	<b>25</b>

# AVANT-PROPOS

---



Ce présent guide vise à soutenir les exploitants québécois désirant commercialiser des produits alimentaires au Québec. Il est un outil de vulgarisation et de repérage permettant d'introduire les exigences relatives à l'étiquetage des aliments au Québec dans le but de respecter les normes fédérales et provinciales en vigueur.

Vous y trouverez:

- La réglementation applicable;
- Les exigences de base en étiquetage des aliments;
- Les exigences en matière d'étiquetage nutritionnel;
- Les spécificités d'étiquetage pour divers aliments.

Ce guide vient compléter les informations contenues dans [l'Outil d'étiquetage pour l'industrie](#) diffusé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

# OBJECTIFS DE L'ÉTIQUETAGE

---

L'étiquette d'un produit alimentaire est un outil de promotion et de transmission d'informations entre le commerçant et le consommateur. C'est l'un des principaux moyens pour les consommateurs de faire la distinction entre divers aliments et marques de commerce afin de faire un choix éclairé lors de l'achat.

**Les trois principaux objectifs de l'étiquetage sont :**

1. fournir des renseignements de base sur le produit;
2. fournir des renseignements sur les aspects santé, sécurité et nutritionnel du produit;
3. servir d'outil pour la commercialisation, la promotion et la publicité.

# RÉGLEMENTATION

## RÉGLEMENTATION FÉDÉRALE

Au Canada, la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (RAD) ont pour but de protéger les Canadiens contre les dangers pour la santé et les fraudes liés à la vente d'aliments, de drogues, de cosmétiques et d'instruments médicaux produits au Canada ou importés.

De plus, la [Loi](#) et le [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#) (RSAC) améliorent le système de salubrité des aliments afin de protéger les familles canadiennes. Cette loi s'applique généralement à tous les aliments (y compris les ingrédients) destinés à l'alimentation humaine qui sont importés, exportés ou vendus sur le marché interprovincial.

## RÉGLEMENTATION PROVINCIALE

Au Québec, la [Loi](#) et le [Règlement sur les produits alimentaires](#) (P-29, r.1) ont pour but d'encadrer la composition et la dénomination de certains aliments vendus sur le territoire québécois. L'article 3.3.3 du règlement indique les inscriptions obligatoires de tout produit conditionné en vue de la vente. Ce cadre réglementaire est complémentaire à la réglementation canadienne et doit être appliqué à tous les aliments vendus au Québec.

La majorité des exigences en matière d'étiquetage proviennent de la réglementation fédérale, mais des exigences sont ajoutées à certaines catégories de produits au niveau de la réglementation provinciale. Ces spécificités sont présentées dans la section des [spécificités de catégorie](#) de ce document. Ainsi, s'il y a des éléments de précisions dans d'autres articles de la réglementation provinciale, notamment en relation avec des spécificités de catégories d'aliments, il est à noter que celles-ci prédominent sur les exigences générales de l'article 3.3.3. du règlement provincial et des exigences d'étiquetage fédérales.

## APPELLATIONS RÉSERVÉES

Au Québec, la [Loi](#) et le [Règlement sur les appellations réservées](#) sont régis par le [Conseil des appellations réservées et des termes valorisants](#) (CARTV). Ce règlement précise les définitions des différentes catégories d'appellations, explique les pièces justificatives exigées ainsi que les contenus attendus dans les cahiers des charges pour certains produits, tels que les produits biologiques et l'agneau de Charlevoix.

## PRINCIPES DE L'ÉTIQUETAGE ET DE LA PUBLICITÉ

Il est de la responsabilité de l'exploitant de se conformer aux lois et règlements applicables pour la vente de ses produits au Québec. Cette réglementation permet aux consommateurs de faire des choix alimentaires éclairés fondés sur des renseignements véridiques et non trompeurs.

- La Loi sur les aliments et drogues (LAD), paragraphe 5 (1) stipule que :

« Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de traiter, de préparer ou de vendre un aliment – ou d'en faire la publicité – de manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté. »

Le règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) cible de quelles façons les étiquettes peuvent être jugées trompeuses à l'égard de la quantité nette et de la composition. Par exemple, une étiquette comportant :

- des expressions, mots, chiffres, descriptions ou symboles qui induisent un consommateur en erreur quant à la quantité nette d'un aliment de consommation préemballé;
- des indications pouvant laisser croire qu'un ingrédient ou une substance est présent dans un aliment préemballé alors qu'il n'y est pas, ou qu'il est absent alors qu'il est présent.

En ce qui concerne la réglementation provinciale, la Loi sur les produits alimentaires (P-29) au paragraphe 4 stipule que :

« Nul ne peut faire emploi sur un produit, son récipient, son étiquette, son emballage, sur un écriteau afférent ou dans un document concernant la publicité, la détention, la manutention ou la mise en circulation d'un produit pour la vente, d'une indication inexacte, fausse, trompeuse ou susceptible de créer chez l'acheteur une confusion sur l'origine, la nature, la catégorie, la classe, la qualité, l'état, la quantité, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. »

De plus, l'article 1.5.1 du règlement sur les aliments (chapitre P-29, r.1) stipule que :

« Est prohibée toute tromperie ou tentative de tromperie, toute déclaration ou indication fausse, inexacte ou trompeuse, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit :

- a) sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la destination, la qualité, la quantité, la valeur, le prix ou une particularité du produit;
- b) sur le lieu, la date ou les procédés de préparation, fabrication, conservation ou conditionnement du produit;
- c) sur le mode d'emploi ou de conservation du produit;
- d) sur l'identité, les qualités ou aptitudes du producteur, préparateur, fabricant, conserveur, conditionneur, distributeur ou de l'agent de vente ou de livraison du produit. »

# EXIGENCES DE BASE D'ÉTIQUETAGE

## ALIMENTS DEVANT PORTER UNE ÉTIQUETTE

La plupart des aliments préemballés vendus au Québec doivent avoir une étiquette qui y est apposée ou attachée.

Les aliments préemballés qui sont exemptés de porter une étiquette sont :

1. les friandises emballées individuellement;
2. les fruits ou légumes tenus par une bande élastique de 13 mm et moins;
3. les fruits ou légumes emballés par un film protecteur transparent.

Le présent guide a été basé sur les notions d'étiquetage s'appliquant aux aliments [de consommation préemballés](#). Des exigences pourraient être différentes pour d'autres aliments préemballés, par exemple les [contenants d'expédition](#).

## BILINGUISME

L'étiquette des produits alimentaires doit se retrouver dans les deux langues officielles du pays, soit le français et l'anglais. Cette exigence s'applique à l'ensemble de l'étiquette sauf au nom et à l'adresse du fournisseur.

Les informations sur l'étiquette des [aliments locaux](#) qui sont vendus exclusivement dans une communauté locale peuvent être affichées en français uniquement, si certaines conditions sont respectées.

## LISIBILITÉ ET EMPLACEMENT DES RENSEIGNEMENTS

Tout renseignement obligatoire doit :

- être clairement présenté et bien en vue;
- être facilement visible et lisible pour le consommateur dans les conditions habituelles d'achat et d'utilisation;
- figurer, sauf exception, en caractères dont la hauteur est d'au moins 1,6 mm (1/16 pouce) mesurée sur le « o » minuscule.

Certains renseignements doivent se retrouver dans des espaces définis, par exemple l'espace principal de l'étiquette ou la principale surface exposée d'un contenant. Des précisions quant à la lisibilité et l'emplacement des renseignements sont énoncées dans l'Outil d'étiquetage pour l'industrie à la section « [Lisibilité et emplacement des renseignements figurant sur les étiquettes des aliments](#) ».



## INFORMATIONS OBLIGATOIRES

Les [éléments obligatoires](#) devant figurer sur l'espace principal de l'étiquette et sur la [principale surface exposée](#) du contenant d'un aliment de consommation préemballé sont représentés sur ce schéma.



## INFORMATIONS OBLIGATOIRES

Les autres éléments obligatoires devant figurer sur l'étiquette d'un aliment de consommation préemballé sont représentés par ce schéma. Sauf exception, ceux-ci peuvent se retrouver sur n'importe quelle surface exposée de l'emballage à l'exception du dessous.

### La datation

Les aliments ayant une durée de conservation de 90 jours ou moins doivent indiquer une datation.

La date doit comprendre le mois puis le jour. Les [symboles bilingues](#) pour les mois doivent être utilisés (ex.: **JN** pour **juin**). Dans certaines situations, il est obligatoire que l'année soit mentionnée. Elle précède alors le mois.

Meilleur avant / Best before  
JN 28 M-2023 15 : 49

### La traçabilité

L'exploitant doit avoir un moyen d'assurer la traçabilité de l'aliment. Par exemple un [code de lot](#) permettant d'identifier une quantité donnée d'aliments.

### Le tableau de la valeur nutritive (TVN)

Le TVN doit être présent à moins d'une [exemption](#). Il doit figurer sur un espace continu de l'emballage.

Une section complète du Guide d'introduction traite du tableau de la valeur nutritive.

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 1 tasse (250 mL) Per 1 cup (250 mL)	
<b>Calories 170</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Lipides / Fat 2,5 g</b>	3 %
saturés / Saturated 1,5 g + trans / Trans 0,1 g	8 %
<b>Glucides / Carbohydate 29 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 25 g	25 %
<b>Protéines / Protein 8 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 10 mg</b>	
<b>Sodium 160 mg</b>	7 %
<b>Potassium 400 mg</b>	9 %
<b>Calcium 250 mg</b>	19 %
<b>Fer / Iron 0,75 mg</b>	4 %
<b>Vitamine A / Vitamin A 150 µg</b>	17 %
<b>Vitamine D / Vitamin D 2,5 µg</b>	13 %

\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup  
\*5% or less is a little, 15% or more is a lot

### La liste des ingrédients

Les ingrédients doivent être présentés par ordre décroissant de leurs proportions respectives en poids net.

Les allergènes doivent être mentionnés dans la liste des ingrédients ou dans une mention « **Contient** ».

Une section complète du Guide d'introduction traite de la liste des ingrédients.

**Ingrédients:** Lait partiellement écrémé, Sucre, Cacao, Sel, Arôme artificiel, Carraghénine, Caramel, Palmitate de vitamine A, Vitamine D3.

**Contient:** Lait.  
**Ingrédients:** Partly skimmed milk, Sugar, Cocoa, Salt, Artificial flavour, Carrageenan, Caramel, Vitamin A palmitate, Vitamin D3.  
**Contains:** Milk.

### Les directives d'entreposage

Les directives d'entreposage sont obligatoires pour les aliments dont l'étiquette doit indiquer la date « Meilleur avant » et qui exigent des conditions d'entreposage différentes des conditions ambiantes normales.

Garder réfrigéré / Keep refrigerated

### Nom et adresse du principal lieu d'affaires

Le [nom et l'adresse du principal lieu d'affaires](#) du fabricant, préparateur, conditionneur, emballer, fournisseur ou distributeur doivent être présents.

**Fabriqué par :**  
Les bons aliments ltée  
Montréal, Québec  
G0W 3Y9

### Origine, état et utilisation

Bien que ce ne soit pas présenté dans l'exemple, d'autres aliments nécessitent des instructions sur l'état, les directives d'utilisation (exemple : cuire jusqu'à 71°C) et la déclaration du pays d'origine du produit.

## LISTE DES INGRÉDIENTS

La liste des ingrédients est obligatoire pour les produits préemballés à moins d'une [exemption](#) complémentaire aux [exigences provinciales](#). Les ingrédients et leurs constituants doivent être déclarés par leurs noms usuels et dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives en poids net.

Certains ingrédients et constituants doivent être déclarés par un [nom usuel spécifique](#) et d'autres peuvent être désignés collectivement par un [nom usuel de catégorie](#).

Certains ingrédients peuvent se retrouver dans n'importe quel ordre à la fin de la liste des ingrédients. Ce sont :

- les épices et les fines herbes;
- les assaisonnements autres que les épices, les fines herbes et le sel ajoutés séparément, si le poids combiné total de ces assaisonnements n'est pas supérieur à 2 % du poids total de tous les ingrédients utilisés dans la fabrication du produit, à l'exclusion de l'eau ajoutée comme ingrédient qui a été éliminée durant la fabrication du produit;
- les additifs alimentaires, sauf les ingrédients de préparation d'additifs alimentaires ou les mélanges de substances devant être utilisés comme additifs alimentaires;
- les substances aromatisantes naturelles et artificielles;
- les substances qui rehaussent le goût;
- les vitamines et les minéraux nutritifs ajoutés et leurs sels.

Certains ingrédients n'ont généralement pas à être déclarés dans la liste des ingrédients des aliments. Ce sont :

- les composés d'enduits de cire (sur les pommes par exemple);
- les boyaux de saucisse à moins qu'ils proviennent d'une espèce animale différente de celle de la viande à saucisse;
- l'hydrogène utilisé pour l'hydrogénation;
- l'eau ajoutée utilisée comme ingrédient qui a été éliminée lors de la fabrication du produit.

## MODE DE DÉCLARATION DES CONSTITUANTS ET GÉNÉRATION DES INGRÉDIENTS

Les ingrédients sont composés de constituants. On pourrait dire que ce sont les ingrédients des ingrédients. L'Outil présente plusieurs exemples pour le [mode de déclaration des constituants](#) et la façon de déclarer les générations d'ingrédients.

Les constituants peuvent être déclarés entre parenthèses après le nom usuel de l'ingrédient dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives dans l'ingrédient ou dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives dans l'aliment fini, comme s'ils étaient des ingrédients.

La génération d'ingrédients désigne tous les ingrédients ajoutés pour former un produit en même temps.

Les constituants des ingrédients peuvent être désignés par génération, selon les explications qui suivent :

- un **ingrédient** = la **première** génération;
- un ingrédient d'un ingrédient (un **constituant**) = la **deuxième** génération;
- un **ingrédient d'un constituant** = la **troisième** génération et ainsi de suite.

Il n'est généralement pas obligatoire d'indiquer les ingrédients à partir de la **troisième** génération sauf pour les allergènes, sources de gluten et sulfites ajoutés à déclaration obligatoire.

Certains ingrédients, préparations et mélanges alimentaires sont exemptés de la déclaration de leurs constituants lorsqu'ils sont utilisés comme ingrédients dans d'autres aliments. Les liens suivants permettent d'accéder aux listes de ces ingrédients (Liste A) et ces préparations et mélanges alimentaires (Liste B).

- Les [ingrédients dont la déclaration de leurs constituants est exemptée.](#)
- Les [préparations alimentaires dont les constituants n'ont généralement pas à être déclarés.](#)

Cependant, certains constituants de ces préparations et mélanges alimentaires doivent **toujours** être déclarés lorsque ces derniers servent d'ingrédients dans d'autres aliments (Liste C). Certains constituants d'aliments ne sont jamais exemptés de déclaration (Liste D). Le lien suivant permet d'accéder à ces listes.

- Les [listes des constituants de préparations et mélanges et des constituants d'aliments qui ne sont jamais exemptés.](#)

Il y a des particularités qui s'appliquent pour certains ingrédients. Par exemple, les arômes ajoutés doivent avoir la mention « artificiel » ou « naturel » à la suite de l'ingrédient.

Des [critères pour l'utilisation et l'étiquetage des additifs alimentaires](#) incluant les colorants alimentaires sont également définis dans l'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA.

## DÉCLARATION DES SUCRES

Les ingrédients à base de sucres doivent être regroupés, entre parenthèses, après la mention « Sucres » selon leurs proportions totales dans l'aliment. La [liste des ingrédients à base de sucres qui doivent être regroupés](#) est présentée sur le site de l'ACIA.

Dans l'exemple suivant de la liste d'ingrédients d'une tartinade de fraises, le sucre, le glucose-fructose et le miel sont des ingrédients qui doivent être regroupés entre parenthèses après la mention « Sucres ».

**Ingrédients:** Sucres (sucre, glucose-fructose, miel), Fraises, Pectine, Acide citrique, Gomme de xanthane, Benzoate de sodium, Rouge allura.

**Contient:** Sulfites.

**Ingredients:** Sugars (sugar, glucose-fructose, honey), Strawberries, Pectin, Citric acid, Xanthan gum, Sodium benzoate, Allura red.

**Contains:** Sulphites.

## CRITÈRES VISUELS DE LA LISTE DES INGRÉDIENTS

Plusieurs [critères visuels](#), dont certains sont décrits dans la liste suivante, s'appliquent à la déclaration des ingrédients :

- chaque élément de la liste doit être inscrit en lettres minuscules, mais la première lettre de chaque ingrédient doit être en majuscule;
- les ingrédients doivent être séparés par une puce ou une virgule;
- les constituants des ingrédients et les ingrédients à base de sucre faisant partie du regroupement doivent être inscrits en lettres minuscules et séparés par une virgule;
- les caractères gras, italiques ou soulignés ne sont pas permis sauf pour les titres comme « Ingrédient » et « Contient » qui doivent être en caractères gras;
- la police utilisée ne doit pas être décorative ou contenir des empattements;
- des exigences sont définies quant à la couleur de la police et du fond.

## DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

La déclaration des allergènes est obligatoire et s'adresse à toutes les générations d'ingrédients. L'Outil d'étiquetage pour l'industrie présente la [façon de déclarer les allergènes](#) sur l'étiquette. Des renseignements se trouvent également sur les pages « [Infographie : Étiquetage des allergènes alimentaires](#) » de l'ACIA et « [Allergies alimentaires : prévention, étiquetage et contamination](#) » du MAPAQ.

Les allergènes et autres substances à déclaration obligatoire au Canada sont les suivants :

### Allergènes à déclaration obligatoire :

- amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches et noix de Grenoble;
- arachides;
- graines de sésame;
- blé ou triticales;
- oeufs;
- lait;
- soja;
- poissons, crustacés, mollusques;
- graines de moutarde.

### Autres substances à déclaration obligatoire :

- gluten (avoine, blé, orge, triticales, seigle);
- sulfites.

La déclaration des allergènes et autres substances à déclaration obligatoire doit être faite soit dans la liste des ingrédients, soit dans la « mention des sources d'allergènes alimentaires ou de gluten et des sulfites ajoutés ». Lorsque cette mention est préconisée, elle doit comprendre tous les allergènes et substances à déclaration obligatoire et suivre la liste des ingrédients.

Plusieurs [critères visuels](#) s'appliquent à la déclaration des allergènes.

## MISE EN GARDE SUR LA CONTAMINATION CROISÉE

Une [mise en garde sur la contamination croisée par des allergènes alimentaires](#) sur l'étiquette d'un produit préemballé indique au consommateur la présence possible d'un ou de plusieurs allergènes dans l'aliment.

Les exploitants peuvent déclarer une mise en garde sur la contamination croisée par des allergènes alimentaires lorsqu'il y a présence non délibérée d'allergènes dans l'aliment, bien qu'ils aient pris toutes les mesures raisonnables pour l'éviter. Cette mise en garde ne remplace pas l'application de bonnes pratiques de fabrication. C'est la responsabilité de l'exploitant de mettre en place des moyens pour contrôler la contamination croisée par les allergènes. Des moyens de prévenir la contamination des aliments (par exemple les séquences de production et de nettoyage, la ségrégation lors de l'entreposage, etc.) sont énumérés dans le document « Allergies alimentaires: prévention, étiquetage et contamination » du MAPAQ.

La mise en garde sur la contamination croisée par des allergènes alimentaires doit figurer immédiatement après la mention « des sources d'allergènes alimentaires ou de gluten et des sulfites ajoutés » ou, en l'absence d'une telle mention, immédiatement à la suite de la liste des ingrédients. D'autres règles d'écritures sont énoncées sur l'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA.

Il est recommandé d'utiliser seulement le titre « **Peut contenir (le nom prescrit de la ou des sources d'allergènes)** » pour indiquer la mise en garde sur la contamination croisée. Il est cependant interdit d'indiquer « Peut contenir tous les allergènes ».

## DATATION ET DIRECTIVES D'ENTREPOSAGE

Des exigences de [datation et de directives d'entreposage](#) sont requises sur les aliments dans certaines conditions.

Un aliment emballé dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins et qui est [emballé sur les lieux de vente au détail](#) doit porter sur son étiquette l'un ou l'autre des renseignements suivants :

- la date d'emballage (aussi appelée date « emballé le ») et la durée de conservation de l'aliment sur l'étiquette ou sur une affiche apposée près de l'aliment.
- la date limite de conservation (aussi appelée date « meilleur avant ») et les directives d'entreposage (si elles diffèrent des conditions ambiantes normales).

Un aliment emballé dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins, et qui est emballé ailleurs que sur les lieux de vente au détail, doit porter sur son étiquette les renseignements suivants :

- la date limite de conservation (aussi appelée date « meilleur avant ») et les directives d'entreposage (si elles diffèrent des conditions ambiantes normales).

### DÉTERMINATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION D'UN PRODUIT

- Durée de conservation :  
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/dureeconservation/Pages/Duree-de-conservation.aspx>
- Comment déterminer la durée de conservation :  
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/dureeconservation/Pages/comment-determiner-duree-conservation.aspx>

## ORIGINE DU PRODUIT

Le pays d'origine de certains aliments doit être indiqué sur l'étiquette. Pour de plus amples renseignements à ce propos, consulter le [Règlement sur les aliments](#) (P-29, r.1) et le [Règlement sur l'indication de l'origine des fruits et légumes frais](#) (P-29, r.3.1).



# ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

## ALIMENTS DEVANT PORTER UN TABLEAU DE LA VALEUR NUTRITIVE (TVN)

Certains aliments font l'objet d'une [interdiction d'afficher un TVN](#) sur leur étiquette, d'autres sont [habituellement exemptés de présenter le TVN](#), alors que d'autres sont [toujours exemptés de présenter le TVN](#).

### CONTENU OBLIGATOIRE

Le tableau de la valeur nutritive (TVN) doit présenter les renseignements exigés dans l'ordre établi avec les unités et les règles d'arrondissement prescrits par le Règlement sur les aliments et drogues.

Le tableau de la valeur nutritive ci-dessous présente les éléments obligatoires que doit contenir un tableau standard bilingue.

#### Portion indiquée

Les renseignements nutritionnels présentés dans le TVN sont basés sur une quantité particulière d'un aliment qu'on appelle la portion indiquée.

La [portion indiquée](#) est inscrite sous le titre du tableau et est précédée de l'expression « par », « pour » ou « portion ».

Elle est d'abord indiquée par une mesure domestique facile à visualiser pour le consommateur, ensuite par une mesure métrique entre parenthèses.

Elle est basée sur une [quantité de référence](#) qui correspond à la quantité d'un aliment qui peut être consommée raisonnablement en 1 seule occasion.

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 1 tasse (250 ml)	
Per 1 cup (250 ml)	
<b>Calories 110</b>	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
<b>Lipides / Fat 0 g</b>	0 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
<b>Glucides / Carbohydate 26 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 22 g	22 %
<b>Protéines / Protein 2 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 0 mg</b>	
<b>Sodium 0 mg</b>	0 %
Potassium 450 mg	10 %
Calcium 30 mg	2 %
<b>Fer / Iron 0 mg</b>	0 %
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	

#### Pourcentage de la valeur quotidienne

Le [% de la valeur quotidienne](#) est basé sur des valeurs quotidiennes de référence en fonction de groupes d'âge particuliers.

Il montre si une portion contient peu ou beaucoup d'éléments nutritifs.

#### Renseignements nutritionnels principaux

Les [renseignements nutritionnels principaux](#) illustrés doivent être présentés dans cet ordre.

## EXACTITUDE DES VALEURS NUTRITIVES

Il incombe à l'entreprise de s'assurer que les valeurs nutritives déclarées dans le TVN sont exactes.

Il existe différentes façons d'obtenir les valeurs d'un TVN, par exemple :

- les méthodes analytiques validées par des laboratoires certifiés;
- les calculs à l'aide de bases de données ou de logiciels crédibles.

Pour faire un tableau de la valeur nutritive, il faut tenir compte de divers facteurs tels que la nature de l'aliment, les pertes liées à la transformation, les variations saisonnières, les variations géographiques, etc. Ces facteurs peuvent influencer le choix de la méthode de détermination des valeurs nutritives.

Ainsi, le tableau qui suit dresse une liste de certaines options disponibles selon la situation.

OPTIONS	CARACTÉRISTIQUES
Embauche d'un consultant	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Coût plutôt abordable selon le cas</li><li>➤ Utilise une base de données</li></ul>
Utilisation d'un logiciel de calcul de la valeur nutritive	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Coût relativement abordable selon les options nécessaires et la fréquence d'utilisation</li><li>➤ Utilise une base de données</li></ul>
Analyses de laboratoire	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Coûteux si tous les éléments nutritifs sont analysés</li><li>➤ Utile pour les produits à haute valeur ajoutée qu'on souhaite caractériser (riches en vitamines, produits diététiques)</li></ul>

Des entreprises et experts peuvent aider les exploitants à choisir la méthode permettant d'obtenir des valeurs nutritives exactes.

Un répertoire d'experts en innovation alimentaire est proposé sur le site de « Aliments santé créneau d'excellence » :

[https://alimentssante.ca/wp-content/uploads/2021/05/repertoire\\_dexperts\\_en\\_innovation\\_alimentaire-2021.pdf](https://alimentssante.ca/wp-content/uploads/2021/05/repertoire_dexperts_en_innovation_alimentaire-2021.pdf)

## MODÈLES DE TABLEAUX DE LA VALEUR NUTRITIVE

Le fabricant dispose d'une latitude à l'égard de la présentation du tableau et peut choisir parmi un certain nombre de « familles » de modèles. Au sein de chacune de ces familles, plusieurs styles de présentation sont offerts. Le [choix du modèle](#) et de la taille du tableau se fonde sur une combinaison d'étapes.

## ÉTAPES À SUIVRE POUR CHOISIR LE TVN APPROPRIÉ

1. Calculer la surface exposée disponible (SED) de l'emballage.
2. Choisir une famille de modèles de tableau de la valeur nutritive.
3. Choisir le tableau de la valeur nutritive approprié à l'aide des arbres de décision.

### 1. SURFACE EXPOSÉE DISPONIBLE (SED)

La [surface exposée disponible](#) (SED) est définie comme la totalité de la surface d'un emballage sur laquelle une étiquette peut être apposée. Elle est habituellement déterminée par calcul.

Pour la majorité des emballages, elle comprend:

- la totalité de la surface de l'emballage;
- le dessous de l'emballage, si le produit ne fuit pas ou n'est pas endommagé s'il est retourné.

### LES SURFACES EXCLUES DE LA SED POUR LA MAJORITÉ DES EMBALLAGES

- Le dessous d'un emballage si le produit fuit ou est endommagé s'il est retourné.
- Toute surface sur laquelle il est impossible d'apposer une étiquette.
- Toute surface d'un emballage qui est détruite lors de l'ouverture (sauf s'il s'agit d'un emballage à portion individuelle).
- Tout espace occupé par le code universel des produits (CUP).
- Toute surface sur laquelle les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement ou être vus aisément. Des précisions et des exemples sont apportés sur l'Outil d'étiquetage pour l'industrie.

Des précisions sont également apportées quant à la définition de la SED pour les emballages décoratifs ainsi que pour les emballages pouvant porter une étiquette mobile sur l'Outil d'étiquetage pour l'industrie.

### 2. FAMILLE DE MODÈLES DE TVN

Plusieurs familles de modèles sont proposées dans l'Outil d'étiquetage pour l'industrie et les situations où ces familles de modèles peuvent et/ou doivent être utilisées sont énoncées.

### 3. ARBRES DE DÉCISION DE CHAQUE FAMILLE DE MODÈLES DE TVN

Plusieurs variations de modèles sont disponibles pour chacune des familles. La version la plus grande du modèle doit être utilisée sauf si:

- cette version occupe (la surface du TVN) plus de 15 % de la SED de l'emballage;
- cette version ne peut s'insérer sur un espace continu de l'emballage.

Un guide d'utilisation, des arbres de décision présentant une stratégie par étapes pour déterminer le modèle et la version du tableau de la valeur nutritive qui conviennent, est présenté dans l'Outil d'étiquetage pour l'industrie.

Pour connaître toutes les options de tableaux disponibles, il faut se référer au [répertoire des modèles](#) de l'Outil d'étiquetage pour l'industrie.

## LES PETITS EMBALLAGES

Sur les petits emballages dont la SED est de moins de 100 cm<sup>2</sup>, il n'est pas obligatoire d'inclure un TVN sur l'étiquette à condition qu'un énoncé figurant sur l'étiquette indique comment le consommateur peut obtenir les renseignements nutritionnels.

### **CRITÈRES VISUELS DU TABLEAU DE LA VALEUR NUTRITIVE**

Le Règlement sur les aliments et drogues indique que le TVN doit être présenté d'une certaine manière lorsqu'il figure sur l'étiquette d'un aliment.

Notamment, le TVN doit être écrit en noir sur un fond blanc. Il est aussi interdit de modifier la forme du tableau pour l'ajuster à la forme de l'emballage.

L'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA présente les [exigences graphiques et techniques pour le TVN](#).

# EXIGENCES SPÉCIFIQUES

## SPÉCIFICITÉS D'ÉTIQUETAGE FÉDÉRALES

Il existe des exigences en matière d'étiquetage spécifiques à certains produits. Il est important, pour les exploitants dans l'une de ces catégories d'aliments, de se référer à la dernière section « Exigences en matière d'étiquetage spécifiques à certains produits » de l'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA. Certaines des exigences qui y sont énoncées s'appliquent uniquement pour le commerce interprovincial, l'importation et l'exportation, alors que d'autres s'appliquent à l'ensemble des aliments de la catégorie.

[L'Outil d'étiquetage pour l'industrie](#) présente les spécificités pour plusieurs catégories de produits.

- Les boissons alcooliques.
- Les confiseries, chocolats et grignotines;
- Les produits laitiers.
- Les oeufs transformés.
- Les oeufs en coquille.
- La graisse et les huiles.
- Le poisson et ses dérivés.
- Les aliments à usage diététique spécial.
- Les fruits et légumes frais.
- Les produits céréaliers et de boulangerie.
- Le miel.
- Les aliments pour bébés et les préparations pour nourrissons.
- Les produits de l'érable.
- La viande et la volaille.
- Les produits de fruits et de légumes transformés.
- Les aliments de détail.
- Le sel.
- Les contenants d'expédition.
- L'eau et la glace.

## SPÉCIFICITÉS D'ÉTIQUETAGE PROVINCIALES

En plus des spécificités d'étiquetage fédérales, la [réglementation provinciale P-29, r.1](#) ajoute certains éléments notamment pour :

- les œufs en coquille et œufs transformés (Chapitre 5);
- les viandes (Chapitre 6);
- les produits de l'érable et leurs succédanés (Chapitre 8);
- les produits marins (Chapitre 9);
- les produits d'eau douce (Chapitre 10);
- les produits laitiers (incluant les fromages au lait cru) et leurs succédanés (Chapitre 11).

# SPÉCIFICITÉS D'ÉTIQUETAGE POUR CERTAINES DENRÉES POUVANT MENER À DES RISQUES AU NIVEAU DE L'INNOCUITÉ

## FABRICATION DE SEMI-CONSERVES

Les semi-conserves sont des aliments prêts-à-manger, peu acides ou ayant une activité de l'eau élevée qui subissent un traitement thermique de pasteurisation associé au conditionnement dans des contenants dont l'air interne est réduit en oxygène tels que des contenants de verre (pots Mason), des sachets souples ou des pellicules ou contenants de plastique. Une définition plus complète est donnée dans le carnet d'information sur la fabrication de semi-conserves.

Une entreprise fabriquant ce type de produit doit se référer au [Carnet d'information sur la fabrication de semi-conserve](#). Ce carnet traite des procédés de fabrication et des mesures de contrôle qui y sont associées. Le procédé utilisé par l'entreprise a un impact sur la durée de conservation du produit, sur les conditions d'entreposage et les exigences d'étiquetage.

Étant donné que le traitement thermique, appliqué aux semi-conserves, est insuffisant pour assurer la conservation du produit à la température pièce, le produit doit obligatoirement être réfrigéré à 4°C ou moins, et **l'étiquette doit obligatoirement contenir la mention « Garder réfrigéré »**.

## POISSONS FUMÉS

Des exigences d'entreposage, de durée de conservation et d'étiquetage spécifiques sont applicables aux poissons fumés.

Mode de conservation	Exigences
Poisson fumé congelé	<ul style="list-style-type: none"><li>Inscrire la mention « <b>Garder congelé jusqu'à utilisation</b> » sur l'emballage.</li></ul>
Poisson fumé réfrigéré	<ul style="list-style-type: none"><li>Conserver les produits à une température inférieure ou égale à 4 °C.</li><li>Inscrire une date limite de conservation « Meilleur avant » qui correspond à une <b>durée de conservation maximale de 14 jours</b> suivant l'emballage initial du poisson fumé. Au moment du réemballage d'un produit réfrigéré, il ne faut donc jamais dépasser la date limite de conservation inscrite sur le produit original.</li><li><b>Inscrire la mention « Garder réfrigéré » sur l'emballage.</b></li></ul>

Référez-vous à la page [Poissons fumés](#) et la [fiche résumée](#) sur le site du MAPAQ pour en savoir plus sur les conditions d'entreposage et d'étiquetage de ce type de produit.

# ALLÉGATIONS ET MENTIONS PUBLICITAIRES

---

Une allégation est une mention faite volontairement par l'exploitant « qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée possède des caractéristiques particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa production, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité » (Codex alimentarius).

Les allégations et mentions volontaires doivent respecter les [principes généraux relatifs à l'étiquetage et la publicité](#) afin d'être en conformité avec les articles de loi présentés dans la section réglementation de ce guide.

La section centrale « Allégations et mentions » de [l'Outil d'étiquetage pour l'industrie](#) présente des informations réglementaires et des directives d'interprétation concernant:

- l'origine des produits;
- la composition et la qualité des produits;
- les images, vignettes, logos et marques de commerce;
- les mentions sur les allergènes et le gluten;
- les méthodes de production;
- la mention biologique;
- la teneur en éléments nutritifs;
- les allégations santé;
- la publicité.

Au Québec, le [Conseil des appellations réservées et des termes valorisants](#) (CARTV) encadre l'utilisation d'appellations réservées et de termes valorisants.

En ce qui concerne l'utilisation du logo « Aliments du Québec », il est nécessaire, pour connaître les conditions d'utilisation, de consulter le site Web de l'organisme [Aliments du Québec](#).

# OUTIL D'ÉTIQUETAGE ET FORMATION

---

## OUTIL D'ÉTIQUETAGE PROVINCIAL

Le MAPAQ met à la disposition des exploitants des fiches explicatives détaillées en matière d'étiquetage par catégorie de produit. Elles sont complémentaires à l'Outil d'étiquetage pour l'industrie et à ce guide d'introduction.

Référez-vous au <https://www.quebec.ca/sante/alimentation/etiquetage-aliments-industrie> pour de plus amples renseignements.

## FORMATION SUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS AU QUÉBEC

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, en collaboration avec l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), met à la disposition des exploitants une formation interactive sur l'étiquetage des aliments au Québec. Cette formation est complémentaire à l'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA et ce guide d'introduction.



## LIENS WEB

---

### **Lois et règlements**

Gouvernement du Québec. (2023). *Loi sur les produits alimentaires*.

Repéré à : <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/P-29%20/>

Gouvernement du Québec. (2023). *Règlement sur les aliments*.

Repéré à : <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/rc/P-29,%20r.%201%20/>

Gouvernement du Québec. (2023). *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*.

Repéré à : <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/A-20.03>

Gouvernement du Québec. (2023). *Règlement sur les appellations réservées*.

Repéré à : <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/rc/A-20.03,%20r.%202>

Gouvernement du Québec. (2023). *Règlement sur l'indication de l'origine des fruits et légumes frais*.

Repéré à <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/rc/P-29,%20r.%203.1>

Gouvernement du Canada. (2023). *Loi sur les aliments et drogues*.

Repéré à <https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/f-27/>

Gouvernement du Canada. (2023). *Règlement sur les aliments et drogues*.

Repéré à [https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/c.r.c.,\\_ch.\\_870/](https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/c.r.c.,_ch._870/)

Gouvernement du Canada. (2023). *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*.

Repéré à : <https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/s-1.1/>

Gouvernement du Canada. (2023). *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.

Repéré à : <https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2018-108/index.html>

### **Documents de références (outils et organismes) :**

Agence canadienne d'inspection des aliments. (2023). *L'Outil d'étiquetage pour l'industrie*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/fra/1383607266489/1383607344939>

Aliments du Québec. (2023). *Aliments du Québec*.

Repéré à : <https://www.alimentsduquebec.com/fr/>

Aliments santé créneau d'excellence. (2021). *Répertoire d'expert en innovation alimentaire*.

Repéré à : [https://alimentssante.ca/wpcontent/uploads/2021/05/repertoire\\_dexperts\\_en\\_innovation\\_alimentaire-2021.pdf](https://alimentssante.ca/wpcontent/uploads/2021/05/repertoire_dexperts_en_innovation_alimentaire-2021.pdf)

Codex alimentarius. (2009). *Directives générales concernant les allégations*. CAC/GL 1-1979 (Rév. 1-1991 – Amendements 2009).

Repéré à : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/>

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants. (2023). *Les appellations réservées et termes valorisants du Québec*.

Repéré à : <https://cartv.gouv.qc.ca/>

---

## **Exigences générales**

Gouvernement du Canada. (2022). *Contenants d'expédition*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/contenants-d-expedition/fra/1625072963936/1625073023844#c2>

Gouvernement du Canada. (2018). *Définition des termes « préemballé » et « de consommation préemballée »*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/preemballe-et-consommation-preemballe/fra/1525441423474/1525441423693>

Gouvernement du Canada. (2022). *Principes généraux relatifs à l'étiquetage et à la publicité*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/principes-generaux/fra/1627406110683/1627407577542#a22>

Gouvernement du Canada. (2023). *Étiquetage bilingue des aliments*.

Repéré à <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/etiquetage-bilingue-des-aliments/fra/1627499530063/1627499821742>

Gouvernement du Canada. (2022). *Lisibilité et emplacement des renseignements figurant sur les étiquettes des aliments*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/lisibilite-et-emplacement/fra/1627064615681/1627064668279>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2022). *Étiquetage*.

Repéré à :

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/inspection/methodeinspection/Pages/etiquetage.aspx>

## **Nom usuel**

Gouvernement du Canada. (2022). *Nom usuel sur les étiquettes des aliments*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/nom-usuel/fra/1625662827512/1625662978189>

## **Quantité nette**

Gouvernement du Canada. (2022). *Quantité nette sur les étiquettes des aliments*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/quantite-nette/fra/1625703526033/1625703680279>

## **Liste d'ingrédients**

Gouvernement du Canada. (2023). *Liste des ingrédients et allergènes sur les étiquettes des aliments*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/liste-d-ingredients-et-allergenes/fra/1628716222800/1628716311275#s7c2>

Gouvernement du Canada. (2022). *Noms usuels d'ingrédients et de constituants*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/a-propos-de-l-acia/lois-et-reglements/liste-des-lois-et-reglements/documents-incorpores-par-renvoi/noms-usuels-d-ingredients-et-de-constituants/fra/1629832804662/1629832805224>

Gouvernement du Canada. (2022). *Additifs alimentaires*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/additifs-alimentaires/fra/1623872657859/1623873217667>

## **Allergènes alimentaires et mise en garde sur la contamination croisée :**

Gouvernement du Canada. (2023). *Liste d'ingrédients et allergènes sur les étiquettes des aliments*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/liste-d-ingredients-et-allergenes/fra/1628716222800/1628716311275#s8c2>

Gouvernement du Canada. (2023). *Mise en garde sur la contamination croisée par des allergènes*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/allergenes-et-gluten/fra/1388152325341/1388152326591?chap=4>

Gouvernement du Canada. (2018). *Comment étiqueter les allergènes sur vos produits alimentaires*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/comment-etiqueter-les-allergenes/fra/1462469921395/1462472833650>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2020). *Allergies alimentaires : prévention, étiquetage et contamination*.

Repéré à : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/allergiesalimentaires/Pages/prevention.aspx>

### **Datation et directive d'entreposage :**

Gouvernement du Canada. (2023). *Datation et directive d'entreposage sur les étiquettes des aliments*.

Repéré à :

<https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/datation-et-directives-d-entreposage/fra/1627497005658/1627497193134>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2018). *Étiquette et durée de conservation*.

Repéré à :

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/Pages/Etiquette.aspx>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2020). *Durée de conservation*.

Repéré à :

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/dureeconservation/Pages/Duree-de-conservation.aspx>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2022). *Comment déterminer la durée de conservation*.

Repéré à :

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/dureeconservation/Pages/comment-determiner-duree-conservation.aspx>

### **Nom et principal lieu d'affaires**

Gouvernement du Canada. (2022). *Nom et principal lieu d'affaires sur les étiquettes des aliments*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/nom-et-principal-lieu-d-affaires/fra/1624031910385/1624031958465>

### **Traçabilité**

Gouvernement du Canada. (2020). *Ce qu'il faut savoir pour établir un code de lot afin de satisfaire aux exigences en matière de traçabilité du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/tracabilite/code-de-lot/fra/1607618442777/1607618443168>

### **Étiquetage nutritionnel**

Gouvernement du Canada. (2023). *Étiquetage nutritionnel*.

Repéré à : <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/etiquetage-nutritionnel/fra/1386881685057/1386881685870>

Gouvernement du Canada. (2022). *Tableau des quantités de référence pour les aliments*.

Repéré à : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/documents-techniques-exigences-etiquetage/tableau-quantites-reference-aliments.html>

Gouvernement du Canada. (2016). *Répertoire des modèles de tableaux de la valeur nutritive*.  
Repéré à : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/documents-techniques-exigences-etiquetage/repertoire-modeles-tableaux-valeur-nutritive.html>

-----

### **Exigences spécifiques**

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2016). *Fabrication de semi-conserves*.

Repéré à :

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/pris/Pages/Semi-conserves.aspx>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2014). *Votre carnet d'information – Fabrication de semi-conserves*.

Repéré à : [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Carnet\\_Semi-conserves.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Carnet_Semi-conserves.pdf)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2023). *Poissons fumés*.

Repéré à :

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/Pages/poissonsfumes.aspx>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (s.d.). *Résumé des exigences de préparation des POISSONS FUMÉS selon le mode de conservation*.

Repéré à : [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Affiche\\_poisson\\_fume.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Affiche_poisson_fume.pdf)