

Influence de l'Étiquetage Nutritionnel sur la Quantité de Calories Sélectionnées ou Consommées: Une Revue Systématique et Méta-Analyse¹

Résidente Collaboratrice :
D^{re} Winnie Siu
Professeur Collaborateur :
D^r Barry Pakes



Vol. 1, No.1

EN QUELQUES MOTS : Cette revue systématique est basée sur 17 études expérimentales et quasi expérimentales hétérogènes publiées sur 14 ans. Leur analyse révèle que l'étiquetage nutritionnel strictement informatif des menus ne fait pas diminuer la quantité de calories sélectionnées ou consommées. Par contre, avec l'étiquetage contextuel ou interprétatif on a observé une réduction, bien que très modérée, dans l'apport calorique. Malgré le manque de données probantes en faveur de l'étiquetage nutritionnel sur la sélection de menu plusieurs autorités poursuivent cette politique.

Contenu: Promotion de la santé, Politique/Planification de Santé Publique.
Mots clés: Étiquetage de menus, Nutrition, Politique de Santé Publique.

Contexte : L'étiquetage nutritionnel des menus est une politique sanitaire proposée pour lutter contre l'obésité². En Amérique du Nord, il y a eu récemment plusieurs initiatives stratégiques d'étiquetage nutritionnel des menus, entre autres en Ontario et en particulier à Toronto³. On croit que la présence d'informations supplémentaires sur les menus des restaurants peut aider les consommateurs à sélectionner des options alimentaires plus saines, mais les données probantes à ce sujet ne sont pas claires.

Méthode : On a recherché à travers des bases de données des études expérimentales et quasi expérimentales contrôlées menées entre 1990 et 2013 examinant l'effet, sur les calories sélectionnées ou consommées, de l'étiquetage nutritionnel des menus de nature *informative* (présentant uniquement un contenu nutritionnel, p. ex., le nombre de calories), *contextuelle* (présentant un complément d'information pour mettre le contenu nutritionnel en contexte, p. ex., l'apport calorique quotidien recommandé) ou *interprétative* (offrant une interprétation supplémentaire du menu, p. ex. par un symbole de feux de signalisation). On a inclus des études menées au Canada, aux États-Unis et dans des pays ayant un « cadre d'étiquetage nutritionnel similaire » et portant sur des personnes de 11 ans et plus, en bonne santé, vivant hors-établissement. Les études expérimentales avec résultats similaires ont été regroupées en une méta-analyse.

Conclusions/résultats : Les données de 17 études (7 quasi expérimentales, 10 expérimentales) ont été synthétisées. L'étiquetage nutritionnel strictement informatif des calories au menu n'a pas réduit le nombre de calories sélectionnées ou consommées (-31 kcal [P=0,35] et -13 kcal [P=0,61], respectivement). L'ajout d'informations contextuelles ou interprétatives a produit une différence significative dans les calories sélectionnées et consommées (-67 kcal [p=0,008] et -81 kcal [p=0,007], respectivement). Cet effet a été observé chez les femmes, mais pas chez les hommes.

IMPLICATIONS: Cette revue indique qu'à lui seul, le nombre de calories sur le menu n'influence pas la sélection des mets. Cependant, l'ajout d'informations contextuelles ou interprétatives réduit significativement les calories sélectionnées et consommées; toute intervention stratégique d'étiquetage nutritionnel des menus devrait donc envisager l'ajout d'informations pour aider les consommateurs à choisir des mets sains.

Domaines de compétences- DSP:
Consultant en santé publique; élaboration de politiques, plans et

Domaines de compétences -COLLEGE ROYALE:
Expert Médical

Commentaires/analyse des collaborateurs

L'une des contraintes importantes de certaines études sur l'étiquetage nutritionnel des menus, dont plusieurs recensées dans la revue systématique, est que les participants ne sont pas tenus de payer pour les mets qu'ils sélectionnent. Or, le coût est probablement un facteur significatif dans les choix alimentaires, et son influence n'est pas prise en compte dans cette revue systématique.

Bien que la méta-analyse montre une baisse significative du nombre de calories sélectionnées et consommées lorsqu'on applique des informations contextuelles ou interprétatives à l'étiquetage nutritionnel des menus, on ne sait pas clairement si une baisse de 67 ou de 81 kcal (en moyenne) suffirait à entraîner des changements populationnels sur l'effet qui nous intéresse, à savoir l'obésité. De plus, une analyse coût-efficacité approfondie serait nécessaire pour déterminer si l'intervention d'étiquetage nutritionnel des menus vaut le temps, le coût et les ressources humaines considérables dont les bureaux/les autorités de santé et autres organes décisionnels auraient besoin pour appliquer une telle politique.

Notes bibliographiques:

1. Sinclair, S. E., Cooper, M., & Mansfield, E. D. (2014). *The Influence of Menu Labeling on Calories Selected or Consumed: A Systematic Review and Meta-Analysis*. [Research Support, Non-U S Gov't]. *J Acad Nutr Diet*, 114(9), 1375-1388.
2. Morestin, F., Hogue, M.-C., Jacques, M., & Benoit, F. (2011). Public Policies on Nutrition Labelling: Effects and Implementation Issues – A Knowledge Synthesis Retrieved Nov. 10, 2014, from http://www.ncchpp.ca/docs/Synthesis_nutrition_labelling_EN.pdf
3. Mah, C. L., Mamatis, D., Swimmer, L., Vanderlinden, L., Birks, A., & Ansara, D. (2013). *What's on the Menu: Making Key Nutrition Information Readily Available in Restaurants*. Toronto, Ontario: Toronto Public Health.