

Pour diffusion immédiate

Le 7 juillet 2007

2007/nr-152

**LE GOUVERNEMENT MCGUINTY ÉLARGIT LES MENUS DES CONCESSIONS
D'ALIMENTS ITINÉRANTES**

Les nouvelles possibilités de choix favoriseront une alimentation saine et multiculturelle

TORONTO – Le gouvernement McGuinty appuie les choix d'aliments multiculturels et les aliments santé en modifiant le Règlement sur les dépôts d'aliments afin de donner aux municipalités la possibilité d'élargir les menus des vendeurs itinérants d'aliments, a annoncé aujourd'hui le ministre de la Santé et des Soins de longue durée, George Smitherman.

« En tant qu'Ontariennes et qu'Ontariens, nous sommes à notre meilleur lorsque nous profitons de la diversité de notre population et de notre culture, a dit le ministre Smitherman. En élargissant les possibilités pour les aliments vendus dans la rue, nous faisons en sorte qu'ils puissent refléter notre multiculturalisme. Nous aidons également un nouveau groupe d'entrepreneurs à mettre en valeur la contribution culinaire de leur culture à leurs villes. »

Le gouvernement a apporté des modifications au Règlement sur les dépôts d'aliments (Règl. de l'Ontario 562, en anglais seulement) qui entreront en vigueur le 1^{er} août 2007, afin de permettre aux vendeurs itinérants d'aliments d'offrir des menus plus variés :

- des aliments déjà préparés et emballés comme des salades, des fruits et des produits de boulangerie et de pâtisserie;
- des aliments pré-cuits qui sont réchauffés sur place, comme des samossas, des pizzas, des burritos, des hamburgers et des saucisses chaudes;
- des aliments associés à un risque moins élevé comme le jus d'orange, les épis de maïs, et les frappés aux fruits entiers sans produits laitiers;
- les médecins hygiénistes locaux pourront, à leur discrétion, approuver d'autres articles sur les menus s'ils sont satisfaits que des mesures sont en place pour protéger le public.

« Les vendeurs itinérants d'aliments pourront dorénavant faire preuve d'une plus grande créativité, a indiqué M. Susur Lee, auteur et chef de cuisine de renommée internationale. L'Ontario trouvera sa place sur la scène culinaire en mettant en vedette le grand talent et la diversité culinaires de notre province. »

Les municipalités auront toujours la responsabilité de déterminer les exigences en matière de permis, qui comprennent les menus et les emplacements. Tout comme les autres services d'alimentation, les concessions d'aliments itinérantes seront assujetties aux inspections de salubrité.

Ce type de réglementation place l'Ontario au premier rang au Canada. L'expansion des menus devrait créer des occasions pour les petites entreprises et avoir des retombées positives sur le tourisme. À l'étranger, de grandes villes comme New York et Washington ont déjà adopté des politiques favorisant la diversité des aliments vendus dans la rue.

L'initiative annoncée aujourd'hui s'inscrit dans le cadre du plan du gouvernement McGuinty visant à innover dans le domaine des soins de santé publics et à édifier un système de santé qui répond à trois objectifs prioritaires : maintenir les Ontariennes et les Ontariens en bonne santé, réduire les temps d'attente et améliorer l'accès aux médecins et au personnel infirmier.

-30-

Renseignements (médias) :

David Spencer
Bureau du ministre
416 327-4320

A.G. Klei
Ministère de la Santé et des Soins de longue durée
416 314-6197

Public : 1 866 532-3161.

Ce communiqué ainsi que d'autres documents médiatiques sont affichés dans la section *Médias d'information* de notre site Web à l'adresse suivante : www.health.gov.on.ca/indexf.html.

Pour en savoir plus sur les résultats dans le domaine de la santé, rendez-vous sur www.resultsontario.gov.on.ca.

Also available in English