

Sweet Truth

Foire aux questions (FAQs)

Q: Pourquoi en faire toute une affaire ? Pourquoi les sucres ajoutés dans les menus des restaurants en chaine de New York devraient-ils m'inquiéter ?

R: Si les membres de votre famille, vos amis, vos voisins y compris vous-même avez combattu le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires, les maladies pulmonaires, le surpoids ou le cancer, alors les sucres ajoutés devraient vous inquiéter¹. La surconsommation des sucres ajoutés peut favoriser la prise de poids, le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires, les caries dentaires et les autres maladies chroniques.^{2,3}

Même si vous n'avez pas encore été affecté personnellement par ces problèmes de santé, vous êtes toujours concerné à travers les sommes d'argent colossales que ces pathologies absorbent du budget de la ville⁴ et l'impact négatif qu'elles ont sur la santé de la main-d'œuvre de la ville de New York et de l'État de New York⁵.

Q: Quel changement apporterait ce projet de loi ?

R: Ce projet de loi exigerait l'apposition d'icônes de mise en garde sur les produits contenant 50 grammes ou plus de sucres ajoutés⁶ figurant sur les panneaux de menus et les enseignes des chaines de restaurants. Ils sont très semblables aux icônes de mise en garde sur le sodium institués par les autorités de la ville à la fin de l'année 2015⁷.

Q: Pourquoi 50 grammes ? Pourquoi ni plus ni moins ?

R: Cinquante (50) grammes de sucres ajoutés est le taux limite **journalier** de sucres ajoutés tel que recommandé par la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis pour quelqu'un qui consomme 2 000 calories par jour. Figurez-vous que c'est l'équivalent de **12 cuillères à café et demie** de sucre en une seule fois. Cela représente une grande quantité de sucre.



Q: Pourquoi les sucres ajoutés et pas les sucres totaux ?

R: Contrairement aux sucres naturels présents dans les fruits et les légumes, qui contiennent les fibres et les nutriments bénéfiques, les sucres ajoutés sont concentrés et sont des calories simples utilisées pour amener les consommateurs à acheter plus d'aliments et de boissons transformés⁹.

Q: J'ai appris que de nombreux restaurants ont eu beaucoup de difficultés à cause des effets de la pandémie de la COVID-19. Cette exigence ne sera-t-elle pas un fardeau pour eux ?

R: Cette mesure est applicable uniquement aux chaînes de restaurants ayant quinze (15) emplacements ou plus dans les cinq agglomérations. Selon des données récentes sur l'industrie de la restauration, les plus grandes chaînes de restaurants se sont très bien remises de la crise causée par la pandémie. En effet, les 500 plus grandes chaînes de restaurants (en tant que groupe) ont vu leurs ventes accroître de 18 % en 2021. Elles se sont effectivement remises de la pandémie en générant des centaines de milliards de dollars de ventes¹⁰.

Les grandes chaînes de restaurants peuvent calculer facilement les taux de sucres ajoutés à partir de leurs recettes homologuées. Ceci est déjà exigé chez les producteurs de produits alimentaires qui ont commencé en 2020 à mettre les informations relatives aux sucres ajoutés sur les étiquettes des aliments conformément à la nouvelle réglementation fédérale.

En effet, la plus grande chaîne de la ville de New York, Dunkin' Donuts, publie déjà les informations relatives aux sucres ajoutés de leurs menus en ligne¹¹.

Q: Les New-Yorkais soutiennent-ils ce projet de loi ?

R: Oui. Un sondage effectué en 2021 a révélé un solide soutien bipartisan pour ce projet : 85 % des résidents de New York soutiennent l'apposition des mises en garde sur les menus des chaînes de restaurants contenant plus de sucres ajoutés¹² que le taux journalier recommandé.

Q : Comment cette campagne soutient-elle l'équité en matière de santé ?

R : Les communautés à prédominance noire et hispanique sont davantage exposées à la restauration rapide, un produit de la ségrégation résidentielle ancré dans des politiques historiques telles que le redlining, le désinvestissement et le marketing ciblé¹³. Ces quartiers sont plus susceptibles d'avoir des restaurants fast-food¹⁴ dans ces quartiers que d'avoir des repas sains¹⁵. En outre, les jeunes enfants noirs et latino sont les cibles de nombreuses publicités de boissons sucrées et de la malbouffe. En 2019, les chaînes de restaurants telles que McDonald's, Domino's et Taco Bell ont dépensé plus de 1,5 milliard de dollars pour les publicités télévisées qui ciblent les enfants et adolescents noirs et hispaniques ; presque toutes ces publicités de la restauration rapide faisaient la promotion des menus réguliers à calories élevées pour adultes et non des repas pour enfants¹⁶.

Q : La mairie de la ville n'a-t-elle pas déjà un projet de loi sur cette problématique ?

R : Pas tout à fait. La version du projet de loi qui a été voté en fin 2021 avait des manquements pour certaines raisons et ne concerne que des aliments pré-emballés à l'instar des boissons fraîches. Le nouveau projet de loi couvre tous les éléments des menus, y compris les boissons à pression¹⁷.

¹ Per the World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research "being overweight or obese throughout adulthood increases the risk of cancers of the mouth, pharynx and larynx; esophagus (adenocarcinoma); stomach (cardia); pancreas; gallbladder; liver; colorectum; breast (postmenopause); ovary; endometrium; prostate (advanced); and kidney." World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research (2018). Continuous Update Project Expert Report 2018. "Body fatness and weight gain and the risk of cancer." Available at HYPERLINK "http://www.dietandcancerreport.org/" dietandcancerreport.org

Cf also Rock, C. L., Thomson, C., Gansler, T., Gapstur, S. M., McCullough, M. L., Patel, A. V., et al. (2020). American Cancer Society guideline for diet and physical activity for cancer prevention. *CA: a cancer journal for clinicians*, 70(4), 245-271.

² Malik, V. S., Schulze, M. B., & Hu, F. B. (2006). Intake of sugar-sweetened beverages and weight gain: a systematic review. *The American journal of clinical nutrition*, 84(2), 274-288. <https://doi.org/10.1093/ajcn/84.1.274>

³ Hu F. B. (2013). Resolved: there is sufficient scientific evidence that decreasing sugar-sweetened beverage consumption will reduce the prevalence of obesity and obesity-related diseases. *Obesity reviews : an official journal of the International Association for the Study of Obesity*, 14(8), 606-619. <https://doi.org/10.1111/obr.12040>

⁴ Waters, H., & Graf, M. (2018). *The costs of chronic disease in the US*. Santa Monica, CA: The Milken Institute. Available at https://milkeninstitute.org/sites/default/files/reports-pdf/ChronicDiseases-HighRes-FINAL_0_1.pdf

⁵ Chronic illness hinders workforce productivity by increasing absenteeism, reducing the focused energy of workers, and depleting critical workplace skills." Singh, M., James, P. S., & Ganguli, S. (2018). Managing employees with chronic illness. *Human Resource Management International Digest* 26(1), 7-10.

⁶ CSPI (2021). "New York City passes the Sweet Truth Act, requiring warnings on chain restaurants' prepackaged foods and drinks that are high in added sugars." Available at <https://www.cspinet.org/press-release/new-york-city-passes-sweet-truth-act-requiring-warnings-chain-restaurants-prepackaged>

⁷ New York City Department of Health and Mental Hygiene (2016). "New sodium (salt) warning rule: What food service establishments need to know." Available at: <https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/sodium-warning-rule.pdf>

⁸ U.S. Food and Drug Administration (2022). "Added sugars on the new nutrition facts label." [webpage]. Available at <https://www.fda.gov/food/new-nutrition-facts-label/added-sugars-new-nutrition-facts-label>

⁹ Lee, A. K., Chowdhury, R., & Welsh, J. A. (2015). Sugars and adiposity: The long-term effects of consuming added and naturally occurring sugars in foods and in beverages. *Obesity Science & Practice*, 1(1), 41-49.

Moss, M. (2021). *Hooked: Food, free will, and how the food giants exploit our addictions*. Random House.

¹⁰ Restaurant Business (2022). "A look at which chains stood out in 2021." Available at: <https://www.restaurantbusinessonline.com/financing/look-which-chains-stood-out-2021>

¹¹ Dunkin' Donuts (n.d.) "Nutrition." Available at: <https://www.dunkindonuts.com/en/menu/nutrition>

¹² Center for Science in the Public Interest (2021). "New York added sugars warning label poll." Available at <https://www.cspinet.org/resource/new-york-added-sugars-warning-label-poll>

¹³ New York Law School Racial Justice Project., "Unshared Bounty: How Structural Racism Contributes to the Creation and Persistence of Food Deserts. (with American Civil Liberties Union)." (2012). Racial Justice Project. Book 3.

¹⁴ Kwate, N. O. A., Yau, C. Y., Loh, J. M., & Williams, D. (2009). Inequality in obesigenic environments: Fast food density in New York City. *Health & Place*, 15(1), 364-373.

James, P., Arcaya, M. C., Parker, D. M., Tucker-Seeley, R. D., & Subramanian, S. V. (2014). Do minority and poor neighborhoods have higher access to fast-food restaurants in the United States?. *Health & Place*, 29, 10-17.

¹⁵ Johnson, N., Vazquez, A., Pond, C., Rivera, C. & Popa, L. (2019). Growing food equity in New York City: A City Council agenda. New York City Council. Available at: <http://council.nyc.gov/data/wp-content/uploads/sites/73/2019/08/growing-food-equity-1.pdf>

¹⁶ Harris, J.L., Fleming-Milici, F., Phaneuf, L., Jensen, M., Choi, Y.Y., McCann, M., et al. (2021). Fast food facts 2021: Fast food advertising: Billions in spending, continued high exposure by youth. UConn Rudd Center for Food Policy & Obesity. Available at <https://media.ruddcenter.uconn.edu/PDFs/FACTS2021.pdf>

¹⁷ CSPI (2021)