



neu

Dossier restaurateurs

menu



www.d-livert.ch

D-li vert
Ligues de la Santé
Av. de Provence 12
1007 Lausanne
T 021 623 37 90
F 021 623 37 38



Des chiffres parlants

- 37% des adultes et environ 20% des enfants suisses ont une surcharge pondérale¹
- 20% environ des jeunes de 15 à 24 ans consomment des repas rapides plus de deux fois par semaine²
- Les repas rapides sont rarement équilibrés et, consommés souvent, ils contribuent au développement d'une surcharge pondérale
- Après les campagnes anti-tabac, les médias pointent du doigt la malbouffe et les fast-foods

A terme, les conséquences sont :

- Une mauvaise image sur l'ensemble de la profession
- Un impact négatif sur le chiffre d'affaires

pas top



trop bien

Le label D-li vert, un label d'avenir

Une vision

L'objectif de ce label est d'offrir aux adolescents, aux jeunes et au public la possibilité de choisir un menu équilibré, délicieux et à un prix raisonnable. **Décerné aux restaurants, fast-foods et take away qui proposent des plats à l'emporter correspondant à des critères spécifiques**, ce label répond à l'attente d'un public attentif à son image et à son alimentation. Il lui permettra de mieux identifier les menus qu'il recherche.

Un label pour fast-foods équilibrés

Les établissements qui peuvent faire une demande de labellisation sont :

- Les restaurants
- Les restaurants de collectivité ou restaurants scolaires offrant une restauration rapide / sandwicherie
- Les fast-foods, take away, kebabs
- Les boulangeries, tea-rooms
- Les supermarchés

Un label pour les manifestations

Un menu peut être labellisé D-li vert uniquement le temps d'une manifestation. La démarche est gratuite. (cf. Formulaire d'inscription manifestation)

trop bon

D-li vert est un projet développé par Fourchette verte suisse en collaboration avec la Société Suisse de Nutrition, soutenu par la Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales, la Fondation SV et Promotion Santé Suisse.

www.fourchetteverte.ch
www.sge-ssn.ch
www.promotionsante.ch
www.sv-group.ch

original



Les critères de labellisation

Pour obtenir le label D-li vert, les menus doivent répondre à différents critères :

- Le label est lié à un ou plusieurs menus mais pas à toute l'offre.
- Le menu comprend une boisson.
- Le prix du menu doit être attractif et inférieur à l'achat d'un plat et d'une boisson pris séparément (le prix du menu labellisé se situe dans les prix moyens de la gamme).
- Le label est payant : CHF 100.- et CHF 1.- par place assise, payables annuellement (gratuit pour les manifestations).
- Le menu doit respecter les critères nutritionnels de D-li vert.



Les critères nutritionnels

- Boissons : eaux (avec/sans gaz), eaux aromatisées (jusqu'à 3% de sucre), jus de fruits/légumes, smoothies.
Boissons light non admises.
- Fruits/légumes : 120 g minimum.
- Viande/poisson/fromage/légumineuses/œufs : au maximum 120 g pour la viande et le poisson, 60 g pour le fromage, 2 œufs ou 150 g de légumineuses cuites (lentilles, pois chiches, etc)*.
- Farineux (pain, riz, pâtes, pommes de terre, céréales) : à discrétion.
- Graisses/huiles : utilisation de graisses/huiles avec un profil équilibré en acides gras 5 g minimum*.
- Mets gras : un mets gras est admis pour un apport en lipides inférieur à 15 g / portion (exemple : frites, mayonnaise, charcuterie etc.).
Pour les manifestations : au maximum un par menu.

*Selon les recommandations de Fourchette Verte et de la Société Suisse de Nutrition

Recommandations :

- Les produits sont de saison et de proximité.
- Les farineux sont de préférence complets.
- Les modes de préparation préservent les vitamines et les sels minéraux.
- L'apport de sel dans la cuisine est modéré.
- La présentation du menu est attractive.
- Les emballages sont recyclables.
- Le tri des déchets est réalisé.



now

more

trend

Labellisez un de vos menus. Vous avez tout à gagner !

Avec le label D-li vert, vous gagnez en visibilité.

Vous bénéficiez de :

- **une page personnalisée sur notre site Internet www.d-livert.ch**
Plus qu'un simple lien, votre établissement est référencé par genre, par lieu et par différents critères de recherche. Un plan sur Google map permet à vos clients de vous repérer directement.
- **nos plans de communication**
Chaque année, notre budget marketing prévoit des actions publicitaires à plusieurs niveaux (affichage/print/événements, viral/buzz, etc.) qui soutiennent activement le label et les restaurateurs qui y adhèrent.
- **nos relations presse**
Notre plan média prévoit des émissions de télévision/radio, du rédactionnel presse renforçant là encore notre présence auprès du public.

Avec le label D-li vert, vous gagnez des clients.

En effet, proposer des menus D-li vert, vous permet de diversifier votre offre et de répondre à une demande en forte croissance. Soutenue par le plan de communication, votre nouvelle offre attirera une clientèle supplémentaire – les personnes soucieuses de leur alimentation – générant ainsi du chiffre d'affaires.

Avec D-li vert, vous gagnez en notoriété.

Soutenu par des institutions reconnues en matière de promotion de la santé et de prévention, notamment dans le domaine de l'alimentation, D-li vert est synonyme de qualité. La procédure de labellisation et son suivi en sont garants sur le long terme. Pour vos clients, c'est l'assurance de se voir proposer des menus équilibrés de qualité. Pour vous, c'est l'assurance de les voir revenir. Sur ces bases, le processus de fidélisation s'opère plus facilement.

Pour les restaurateurs qui demandent le label D-li vert le temps d'une manifestation : non seulement vous gagnez en notoriété mais le nom, la date de la manifestation, votre établissement et le(s) menu(s) labellisé(s) seront inscrits sur le site internet www.d-livert.ch.

avanti



Comment obtenir le label D-li vert ?

Soit en vous inscrivant sur le site www.d-livert.ch, soit en utilisant le formulaire papier ci-après.

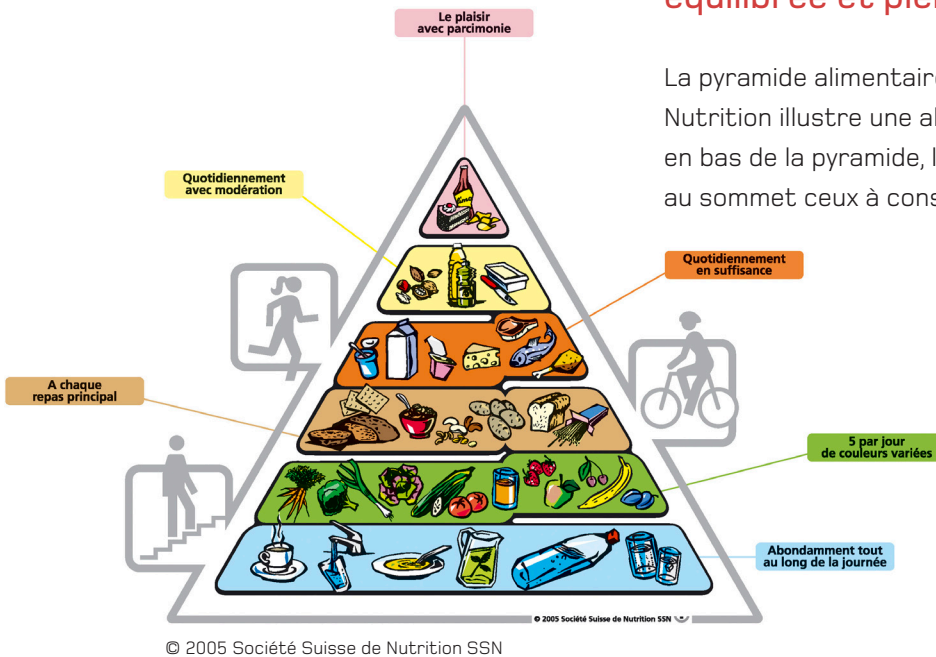
- 1 Votre demande devra comporter le descriptif des menus D-li vert avec boissons et la liste de prix de votre établissement. Retournez ensuite votre dossier à D-li vert.
- 2 Les menus sont évalués par une diététicienne qui vous contactera.
- 3 Le dossier est transmis à D-li vert pour aval.
- 4 Le label est décerné pour une année. Vous vous engagez alors à proposer le ou les menu(s) labellisé(s) au prix indiqué lors de la labellisation. Vous bénéficiez des actions de promotion organisées par D-li vert tout au long de l'année et l'adresse de votre établissement figure sur le site Internet de D-li vert.
- 5 Des contrôles sont effectués par des mandataires de D-li vert et permettent le renouvellement du label.

Pour les labels décernés lors de manifestations : le label peut être reconduit l'année suivante, pour le même menu, après l'avoir annoncé à D-li vert. Il y aura ainsi une remise à jour des informations sur le site internet.

www.d-livert.ch

Pour une alimentation variée, équilibrée et pleine de saveurs

La pyramide alimentaire de la Société Suisse de Nutrition illustre une alimentation équilibrée : en bas de la pyramide, les aliments à privilégier, au sommet ceux à consommer avec modération.



slurp

Comment utiliser les matières grasses ?

Pour une alimentation équilibrée, un rapport adéquat entre les différents acides gras doit être respecté avec une attention particulière pour les oméga 3. On recommande les huiles riches en oméga 3 (colza, noix, soja) ou en acides gras monoinsaturés (olive, tournesol high oleic).

gusto

matières grasses	utilisation à froid sauces à salade, sauces froides, sur les aliments après cuisson	cuisson à chaleur moyenne moins de 180° étuver, braiser, cuire à feu doux	cuisson à chaleur élevée saisir, sauter, rissoler, poêler
huile d'olive vierge ou extra-vierge, huile de colza pressée avec ménagement, huiles de noix, de soja	oui	non	non
huile de colza raffinée	oui	(oui)*	non
huiles d'olive raffinée, de tournesol high oleic	(oui)	oui	oui au maximum 190°

() préférer les autres huiles conseillées pour une utilisation à froid.

*avec prudence, car présence d'acide alpha-linolénique [oméga 3], sensible à la chaleur

L'huile d'arachide est à réserver aux fritures uniquement.

Le beurre et certaines margarines conviennent pour les sandwiches.

Formulaire d'inscription

Demande d'obtention du label D-li vert
Restaurant / Fast-food



* Nom de l'établissement :

Nombre de places assises :

Personne de contact :

* Adresse postale (rue, n°pa, ville) :

.....
.....

Adresse facturation (si différente de l'adresse postale) :

.....
.....

* Téléphone établissement :

° Tél. portable : ° Fax :

E-mail : *° Site internet :

*° Type d'établissement :

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> Fast-food / Take away / Kebab | <input type="radio"/> Boulangerie / tea-room |
| <input type="radio"/> Restauration collective (type self) | <input type="radio"/> Restaurant |
| <input type="radio"/> Supermarché | <input type="radio"/> Autres |

*° Type de cuisine :

- | | | |
|---------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="radio"/> Bio | <input type="radio"/> Végétarien | <input type="radio"/> Autres |
|---------------------------|----------------------------------|------------------------------------|

*° Description de l'établissement (facultatif) :

.....
.....

*° Terrasse : Oui Non

*° Infrastructure particulière :

- | | | |
|----------------------------|--|------------------------------------|
| <input type="radio"/> Wifi | <input type="radio"/> Jeux électroniques | <input type="radio"/> Autres |
|----------------------------|--|------------------------------------|

*° Jours et heures d'ouverture :

*° Transport public (ligne et arrêt le plus proche) :

.....

*° Annexe (possibilité de joindre une photo)



* Informations reprises sur le site internet : www.d-livert.ch et pouvant être utilisées à des fins commerciales

° Informations facultatives

Formulaire d'inscription

Menus D-li vert proposés

Restaurant / Fast-food

Ces données restent confidentielles



Souhaitez-vous offrir un ou plusieurs menus D-li vert ? Oui Non

Menu 1 :

Boisson et grammes de sucre pour 100 ml :

Prix :

Ingrédients du menu :	Poids :
.....
.....
.....
.....



Menu 2 :

Boisson et grammes de sucre pour 100 ml :

Prix :

Ingrédients du menu :	Poids :
.....
.....
.....
.....

Prévoyez vous un tournus pour vos menus ? Oui Non

Si oui, fréquence :

Joindre la carte et les prix de l'ensemble de l'offre (boissons comprises) de l'établissement.

Prix du menu actuel le moins cher : CHF et du plus cher : CHF

Formulaire d'inscription

Menus D-li vert proposés

Restaurant / Fast-food



Informations complémentaires :

Matières grasses utilisées (noms et marque) et leur emploi (à froid, pour la cuisson <180°C ou la friture >180°C)

à froid :

.....

.....

cuisson <180°C :

.....

.....

friture >180°C :

.....

.....

sauces à salade :

.....

.....

Si les conditions ci-dessus sont conformes aux critères nutritionnels de

D-livert, le label sera attribué à votre menu.



Formulaire d'inscription

Signature

Restaurant / Fast-food



J'ai pris note des conditions nécessaires à l'obtention du label D-li vert et je m'engage à :

Proposer le menu qui a obtenu le label D-li vert et à respecter ses critères nutritionnels.

Mettre en évidence le menu D-li vert avec le matériel promotionnel fourni.

Promouvoir le menu D-li vert.

Avertir D-li vert si je renonce à proposer le menu et à en indiquer les raisons.

Avertir D-li vert si je change la recette du menu D-li vert.

Payer la finance annuelle adressée par D-li vert.

Date :

Signature :



A retourner à :

D-li vert

Ligues de la Santé

Av. de Provence 12

1007 Lausanne

Formulaire d'inscription

Demande d'obtention du label D-li vert

Manifestation



* Nom de la manifestation :

* Lieu et date :

Personne de contact :

Adresse postale (rue, n°pa, ville) :

.....
.....
.....
.....

Téléphone :

Tél. portable : Fax :

E-mail : Site internet :



* Informations reprises sur le site internet : www.d-livert.ch et pouvant être utilisées à des fins commerciales

Formulaire d'inscription

Menus D-li vert proposés

Manifestation

Ces données restent confidentielles



Menu 1 :

Boisson et grammes de sucre pour 100 ml :

Prix :

Ingrédients du menu :	Poids :
.....
.....
.....
.....

Menu 2 :

Boisson et grammes de sucre pour 100 ml :

Prix :

Ingrédients du menu :	Poids :
.....
.....
.....
.....



Joindre la carte et les prix de l'ensemble de l'offre (boissons comprises) de l'établissement.

Prix du menu actuel le moins cher : CHF et du plus cher : CHF

Formulaire d'inscription

Menus D-li vert proposés

Manifestation



Informations complémentaires :

Matières grasses utilisées (noms et marque) et leur emploi (à froid, pour la cuisson <180°C ou la friture >180°C)

à froid :

.....

.....

cuisson <180°C :

.....

.....

friture >180°C :

.....

.....

sauces à salade :

.....

.....

Si les conditions ci-dessus sont conformes aux critères nutritionnels de D-livert, le label sera attribué à votre menu, pour la manifestation susmentionnée.



Formulaire d'inscription

Signature

Manifestation



J'ai pris note des conditions nécessaires à l'obtention du label D-li vert pour les manifestations et je m'engage à :

Proposer le menu qui a obtenu le label D-li vert et à respecter ses critères nutritionnels.

Mettre en évidence le menu D-li vert avec le matériel promotionnel fourni.

Promouvoir le menu D-li vert.

Avertir D-li vert si je renonce à proposer le menu et à en indiquer les raisons.

Avertir D-li vert si je change la recette du menu D-li vert.

Date :

Signature :

