



Lausanne, le 10 septembre 2009

## Communiqué de presse

Aux médias vaudois et romands,  
Aux personnes intéressées

### 1<sup>er</sup> établissement labellisé « D-li vert » sur sol vaudois

**Manger équilibré dans un fast food vaudois est désormais possible. La sandwicherie yverdonnoise l'Enka (fraîcheur à l'emporter) vient d'être labellisée D-li vert, ce qui atteste que cet établissement propose un ou plusieurs menus à l'emporter équilibrés.**

Le label D-li vert a été lancé au début de l'année par la Fédération Fourchette verte Suisse (FV-CH) et la Société Suisse de Nutrition (SSN). Ce nouveau label a pour objectif d'offrir aux adolescents et aux jeunes la possibilité de choisir un menu équilibré, bon et à un prix raisonnable. Décerné aux restaurants, fast-foods et take away qui proposent des plats rapides correspondant à des critères spécifiques, ce label répond à l'attente d'un public jeune, attentif à son image. D-li vert doit permettre aux clients de mieux identifier les menus qu'ils recherchent. Sachant que les jeunes consolident les habitudes en matière d'alimentation équilibrée acquises lors de leur passage au niveau des écoles obligatoires et post-obligatoires, il importe de les aiguiller le plus possible vers des menus équilibrés. Rappelons que ce projet est soutenu par la Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales, Promotion Santé Suisse et la Fondation SV.

« L'Enka : fraîcheur à l'emporter », take away yverdonnois proposant notamment des barquettes à l'emporter, vient d'obtenir le label D-li vert. L'établissement a pu prouver qu'il respecte les critères nécessaires à certifier certains de ses menus. Ceux-ci doivent être équilibrés (minimum de 120g de fruits/légumes, des protéines en quantité raisonnable, des farineux selon la faim), cuisinés avec des matières grasses selon les recommandations de FV-CH et SSN. Dans le menu est comprise une boisson (eau, eau aromatisée, jus de fruit/légumes), et le tout doit être vendu à un prix attractif par rapport à l'ensemble de l'offre. A noter qu'un mets gras est possible, pour autant que l'apport en lipides n'excède pas 15g / portion.

Des démarches en vue de la labellisation d'établissements sont en cours sur les cantons de Vaud, Valais et Fribourg auprès d'établissements concernés. Les promoteurs de D-li vert sont bien conscients qu'il faut du temps pour ancrer un nouveau label dans le paysage gastronomique. Ils sont par ailleurs persuadés, vu l'évolution de notre société, de la pertinence et de l'importance d'une telle démarche. C'est pourquoi, ils sont heureux de voir le premier établissement labellisé sur sol vaudois. Et souhaitent vivement que bien d'autres restaurateurs adhèrent à cette démarche et soient persuadés qu'il en va de leur intérêt, tout comme de celui de leurs clients, de proposer des menus équilibrés et attractifs dans des établissements de ce type.

#### Contacts presse

- Laurence Margot, coordinatrice Fourchette verte Vaud, 021 623 37 22
- L'Enka (fraîcheur à l'emporter), David Brugeron, Rue de la Plaine 24, 1400 Yverdon, 079 422 59 51 ou 024 420 31 62

[www.d-livert.ch](http://www.d-livert.ch)

D-li vert  
Ligues de la santé – Av. de Provence 12 – 1007 Lausanne  
T 021 623 37 93 – F 021 623 37 38 – [www.d-livert.ch](http://www.d-livert.ch)

Un projet de 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.