

## D-li vert: Fourchette verte... sans fourchette

Il y a quinze ans naissait à Genève le label Fourchette verte. Son but: proposer des assiettes de midi saines et équilibrées dans les restaurants tout public et de collectivités. Aujourd'hui, le label, soutenu par Promotion Santé Suisse, orne 871 établissements dans toute la Romandie et le Tessin.

Seulement voilà, les repas assis ont moins la cote auprès des 15 à 24 ans: 20% d'entre eux disent consommer des repas rapides deux fois par semaine. Des mets rarement équilibrés qui peuvent contribuer au développement d'une surcharge

pondérale... Pour conquérir ce nouveau public, la Fédération Fourchette verte suisse vient de créer un nouveau label, en collaboration avec la Société suisse de nutrition.



Nommé D-li vert, il est destiné aux fast-foods, kebabs, boulangeries, supermarchés et restaurants pro-

posant de la restauration rapide. Les menus dignes de porter ce label doivent être équilibrés et peu gras. Les frites y sont toutefois admises, mais pas les boissons édulcorées!

A. O.

**Information et liste des établissements sur [www.d-livert.ch](http://www.d-livert.ch)**