

## Manger sain au fast-food, ça doit être possible

### DIÉTÉTIQUE

Fourchette verte et la Société suisse de nutrition ont lancé dans les cantons de Vaud, Fribourg et Valais le label D-Li vert. Il sera attribué aux fast-foods ou take-away proposant des menus équilibrés.

Payant, le label sera décerné aux restaurateurs, cantines scolaires, boulangeries, tea-rooms ou grands distributeurs proposant

des plats à l'emporter correspondant aux critères D-li vert. Les prix devront être attractifs pour les jeunes et les menus évalués par une diététicienne. Quelque 20% des jeunes de 15 à 24 ans consomment des repas rapides plus de deux fois par semaine. Or, ces plats sont rarement équilibrés, souligne Fourchette verte. Consommés souvent, ils contribuent au développement d'une surcharge pondérale qui touche aujourd'hui en Suisse 37% des adultes et 20% des enfants. **ATS**