

## Label "D-li vert" décerné aux fast food sains

**27.01.2009 - Manger sain au fast food, c'est possible. 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 food ou take away proposant des menus équilibrés.**

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 mardi dans un communiqué. Consommés souvent, ils contribuent au développement d'une surcharge pondérale qui touche aujourd'hui en Suisse 37 % des adultes et 20 % des enfants. Les jeunes consolident les habitudes en matière d'alimentation équilibrée lors de leur passage au niveau des écoles obligatoires et post-obligatoires. C'est pourquoi il est important de les aiguiller le plus possible vers des menus sains, bons et d'un prix raisonnable, a expliqué à l'ATS Alexia Fournier Fall, responsable du projet. Payant, le label sera décerné aux restaurateurs, cantines scolaires, boulangeries, tea room 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. Le label aura aussi des avantages pour le restaurateur. Délivré par des institutions reconnues, il sera synonyme de qualité et devrait attirer une clientèle supplémentaire, note Fourchette verte.

*Agir*

[Retour](#)