

ET SI LE FAST-FOOD ÉTAIT BON POUR LA SANTÉ?

ALIMENTATION Le label «D-li vert» attribué aux fast-foods ou takeaway proposant des menus équilibrés a été lancé dans trois cantons romands. Objectif: lutter contre le surpoids des jeunes.

Un hamburger, des frites, une salade et une boisson sans sucre comme repas de midi. S'il est accompagné de la mention «D-li vert», le consommateur peut ingurgiter son menu la conscience tranquille. La Société suisse de nutrition et

37% DES ADULTES ET ENVIRON 20% DES ENFANTS SOUFFRENT DE SURCHARGE PONDÉRALE

Fourchette verte ont lancé hier ce nouveau label dans trois cantons romands: Vaud, Fribourg et le Valais. Le précieux sésame, qui devrait à terme «permettre d'attirer de nombreux clients soucieux de leur alimentation», sera attribué aux fast-foods ou takeaway proposant des menus équilibrés et qui souhaitent faire partie du concept.

UNE QUESTION DE TEMPS

«De plus en plus de gens se rabattent sur les fast-foods à midi car ils n'ont pas suffisamment de temps pour se nourrir correctement, explique Thomas Burgener, conseiller d'Etat valaisien en charge de la Santé et président de Fourchette verte. Or ces repas sont rarement équilibrés et contribuent à l'augmentation de l'obésité.» Selon le dernier rapport sur nos habitudes alimentaires publié par l'Office fédéral de la statistique, 37% des adultes et environ 20% des enfants souffrent de surcharge pondérale en Suisse. Entre 15 et 24 ans, les jeunes consomment du fast-food plus de deux fois par semaine.

En lançant «D-li vert» (contraction de *daily*, *food delivery* et délicieux), la Société suisse de nutrition espère combattre ce fléau. Pour faire partie du label, le restaurateur doit répondre à un certain nombre de critères nutritionnels. Les boissons ne devront pas contenir plus de 3% de sucre. Une portion devra contenir au minimum 120 grammes de fruits ou légumes, au maximum 120 grammes de viande ou de poisson, des farines à discrétion et seul un mets gras (frites ou



INITIATIVE

Thomas Burgener dans le premier fast-food labellisé D-li vert à Martigny (VS), Chick'n'More. Christian Bonzon

mayonnaise) sera admis. «L'idée est de proposer des menus sains, bons mais aussi adaptés aux petits budgets», explique Alexia Fournier Fall, responsable du projet. Le label pourra être décerné aux restaurateurs, cantines scolaires, boulangeries, tea-rooms ou grands distributeurs qui en feront la demande. Pour autant qu'ils répondent aux critères évalués par une diététicienne. Pour l'instant, seul un restaurateur de Martigny est détenteur du label.

L'intention de ce concept est louable. Mais peut-on véritablement en attendre une diminution de l'obésité? Si la quantité de chaque aliment est contrôlée, aucune analyse des taux de graisse n'est prévue. «Nous ne voulons pas être trop restrictifs. Cela deviendrait trop compliqué pour les restaurateurs», explique Pascale Mühlemann, de la Société suisse de nutrition. ■

Elly Tzogalis

INTERVIEW

Thomas Burgener, conseiller d'Etat valaisien en charge de la Santé et président de Fourchette verte

«J'AI CHANGÉ MES HABITUDES»

■ **S'attaquer à l'obésité en valorisant les fast-foods, n'est-ce pas un peu paradoxal?**

Pas du tout. Car c'est le lieu où se trouvent les jeunes, qui font beaucoup appel à ce type de restaurants, cantines et fast-foods. Il vaut mieux leur offrir un plat équilibré avec moins de graisses et avec des boissons sans sucre que de les laisser s'alimenter avec les menus qu'on trouve actuellement et qui ne sont souvent pas sains.

■ **Pourquoi vous êtes-vous engagé dans «D-li vert»?**

Je préside l'association suisse Fourchette verte. Dans le cadre de la promotion de la santé, je pense qu'il s'agit d'une action très concrète, visible. Ce n'est pas de la théorie. Nous ne distribuons pas de tracts.

■ **A titre personnel, quelles étaient vos motivations?**

J'ai eu un problème cardiaque et deux pontages coronariens. Après cet événement, j'ai pris conscience de l'importance d'une alimentation saine. J'ai changé mes habitudes: je ne mange plus de croissant le matin, par exemple. Car un croissant seul représente la moitié de la graisse journalière qui m'est nécessaire.

■ **Votre santé ne vous préoccupait pas avant?**

J'étais moins sensible à cette question. Depuis mon opération, j'ai aussi commencé à faire du sport, beaucoup de mountain bike. Je pense que les gens qui ont subi une intervention cardiaque en ont tiré quelques conséquences.

PUB



ACHAT - VENTE
Estimations gratuites



MONNAIES ANCIENNES - OR - BIJOUX - PIERRES PRÉCIEUSES
Alexandre de Miguel - Numismate, gemmologue - T (022) 731 05 65
Rue J.-J. Rousseau 36 - 1201 Genève - adm@alexandredemiguel.com