

lunch idée

Communiqué de presse: Démarrage du projet lunchidée le 1^{er} octobre 2019

Les restaurants s'engagent pour une culture culinaire durable et saine

25 restaurants de toute la Suisse lancent à partir d'aujourd'hui une offensive culinaire pour une culture culinaire durable et saine. Avec le projet pionnier «lunchidée», soutenu par le fonds de soutien Engagement Migros, les restaurateurs montrent qu'il est possible d'associer plaisir, santé et conscience environnementale – et ils incitent les clients à essayer eux-mêmes en proposant des idées.

La majorité de la population suisse mange dehors à midi – que ce soit à la cantine, au snack ou au restaurant. «Le repas de midi est souvent avalé trop vite et machinalement. Ce faisant, le choix du menu peut affecter non seulement l'estomac, mais aussi l'environnement», dit Sophie Frei, nutritionniste et cheffe du projet lunchidée. En Suisse, 28% des dommages environnementaux sont causés par l'alimentation, chaque année un tiers de toutes les denrées alimentaires produites est gaspillé, et toujours plus de personnes souffrent de maladies dues à la nutrition.

Le projet pionnier lunchidée montre qu'il est possible de faire autrement et il collabore avec les restaurants pour une cuisine et des habitudes alimentaires en pleine conscience: à partir du 1^{er} octobre 2019, 25 restaurants de toute la Suisse serviront à midi de délicieux menus liés à des thèmes différents chaque mois pour manger et boire sainement. Il sera ainsi plus facile pour les clients de midi de choisir et de savourer un menu lunchidée, de se sentir bien et de recueillir des idées inspirantes qui stimulent la réflexion et l'envie passer à l'action. «Nous sommes convaincus qu'une telle approche est beaucoup plus efficace pour faire changer les habitudes que de faire un appel moral.», déclare Leila Hauri du fonds de soutien Engagement Migros.

Une valeur ajoutée pour les restaurateurs

De plus en plus de clients veulent aujourd'hui savoir ce qu'ils mangent, d'où proviennent les denrées alimentaires et comment elles sont produites. lunchidée aide les restaurants à faire du bien et à en parler avec des opérations de communication attrayantes. Avec une offre durable et saine, les restaurants peuvent en même temps marquer des points avec leurs clients et se démarquer sur le marché. «Les collaborateurs profitent de nouvelles idées et dynamiques, d'un élargissement des connaissances et des compétences, d'un réseau et d'échanges avec des restaurateurs partageant les mêmes idées», explique Michel Gygax de KG Gastrokultur et membre du groupe d'accompagnement de lunchidée.

C'est parti en octobre avec des variétés de légumes suisses

Aucune saison n'offre autant de légumes indigènes de toutes les couleurs que l'automne. Celui qui mange chaque jour une variété bariolée de légumes ne fait pas que du bien à lui-même, mais aussi à l'environnement. Par rapport aux produits d'origine animale, la production d'aliments d'origine végétale nécessite beaucoup moins de ressources comme le sol, l'eau ou les énergies fossiles. «Une cuisine respectueuse du climat et saine, c'est facile», dit Sophie Frei: «Plus d'aliments d'origine végétale, de saison et de la région dans la marmite et sur l'assiette.»

Goûtez ! Pour une culture culinaire durable qui profite à tous.

Plus d'informations et des photos sur le projet, les thèmes et les restaurants: www.lunchidee.ch/fr

Contacts média pour toute question:

Sophie Frei

Cheffe de projet lunchidée

Tel. + 41 79 227 27 05

sophie@lunchidee.ch

lunch idée

Leila Hauri
Responsable de Projet Engagement Migros
leila.hauri@mgb.ch
Tel. +41 58 570 30 41, Centrale +41 58 570 22 20

Sur lunchidée: Le projet pilote lunchidée est rendu possible grâce à **Engagement Migros** (www.engagement-migros.ch), le fonds de soutien du groupe Migros. Le développement et la réalisation du projet incombe à Sophie Frei, **freistil** (www.frei-stil.ch). Les restaurants qui prennent part au projet le mettent en œuvre en toute autonomie et de manière indépendante du groupe Migros.

lunchidée est un projet pilote de trois ans qui a commencé le 1er octobre 2018 dans 8 restaurants de Suisse alémanique et Suisse romande. Les résultats de l'évaluation de la première phase pilote sont pris en compte et intégrés dans la deuxième phase pilote. Un groupe de suivi avec des expert(e)s dans les domaines de la restauration, de la nutrition, du développement durable et de la santé, accompagne le projet et conseille lors de la planification, de la mise en œuvre et de l'évaluation.

A propos d'Engagement Migros

Le fonds de soutien Engagement Migros permet le développement de projets pionniers qui ouvrent de nouvelles voies en expérimentant des solutions innovantes dans une société en mutation. Cette approche pragmatique combine soutien financier et services de coaching dans le cadre du Pionierlab. Engagement Migros existe grâce à l'apport annuel de quelque dix millions de francs des entreprises du groupe Migros; depuis 2012, il constitue un complément au Pour-cent culturel Migros.