



lunchidée apporte à table des menus durables, ouvre l'appétit et suscite l'envie d'agir au quotidien.

Ce que nous mangeons et buvons agit sur notre bien-être et sur notre santé et influence en même temps l'environnement, la société et l'économie: 28% des dommages écologiques en Suisse sont dus à l'alimentation, chaque année un tiers des denrées alimentaires produites sont gaspillées, et toujours plus de personnes souffrent de pathologies liées à la nutrition. Il est temps d'agir!

Ce que recherche lunchidée

Le projet pilote s'engage pour **une culture culinaire saine et durable** et sert à midi des repas savoureux et des idées inspirantes qui invitent à la réflexion et à l'action.

lunchidée combine plaisir, santé, conscience environnementale et responsabilité, et stimule les restaurants pour des repas et des boissons saines et durables.

lunchidée encourage l'action au quotidien et offre une **plateforme** attractive d'information, d'inspiration et d'échange: pour les clients, les restaurateurs et le public.

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

Ce que fait lunchidée

1 **Les restaurants** individuels reçoivent chaque mois des idées de mise en œuvre de thèmes importants pour l'avenir, comme par ex. la diminution du gaspillage alimentaire dans l'établissement, la promotion de la diversité de légumes locaux et de saison sur l'assiette ou la réduction du sel et du sucre dans les recettes.

2 **Des restaurateurs** abordent des thèmes et créent des «menus lunchidée» savoureux, équilibrés, socialement acceptables et respectueux de l'environnement.

3 Le choix pour un menu durable et sain est facilité pour les **clients à midi**: ils peuvent choisir les «menus lunchidée» et être encouragés à réfléchir et à agir avec d'intéressantes informations.

Ce qu'est lunchidée

lunchidée est un projet pilote de trois ans qui a commencé le 1er octobre 2018 dans certains restaurants de Suisse alémanique et Suisse romande. 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.

Le plus pour les restaurateurs

- gain et positionnement d'image
- nouvelles idées et impulsions
- accompagnement professionnel
- développement des connaissances et des compétences
- extension d'un réseau
- plus et/ou de nouveaux clients
- économies potentielles

Le plus pour les clients

- bien manger et faire du bien à soi-même, à l'environnement et à la société
- informations sur les tendances et les thèmes actuels à la pause de midi
- inspirations à ramener à la maison

Mais encore...

- des événements sont prévus pour les restaurateurs, les partenaires et autres parties intéressées
- de l'information de base sur des thèmes mensuels
- et les «lunchidées» réalisées dans les restaurants à disposition sur le site web www.lunchidee.ch.

Vous avez des questions sur le projet?

Direction du projet: Sophie Frei
sophie@lunchidee.ch
+41 79 227 27 05
www.lunchidee.ch
[#goutezlunchidee](https://www.facebook.com/lunchidee.ch)
[facebook.com/lunchidee.ch](https://www.facebook.com/lunchidee.ch)