FONDATION
POUR LA PROMOTION DU
GOÛT

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2021

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT

SOMMAIRE

1.
LA FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT

2.
LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT

3.
LES GRANDS SITES DU GOÛT

4.
LE MÉRITE CULINAIRE SUISSE

5.
LE SWISS WINE TOUR

1.
LA FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT

Présentation

L'industrialisation massive de l'agriculture aboutit à ce paradoxe : la plupart des agriculteurs, soumis à la culture intensive, ne nourrissent plus leurs concitoyens. La course à la productivité, à l'export, et aux tarifs les plus bas, a eu pour conséquence l'anéantissement de l'agriculture vivrière de nombreux pays.

Peut-on accepter que nos enfants et petits-enfants ne disposent ni de la qualité, ni de la diversité alimentaire qui sont encore fragilement les nôtres aujourd'hui ?

Comme tant d'espèces animales en voie de disparition, des milliers de variétés de fruits, légumes et poissons, sont progressivement rayées de notre carte alimentaire. Nous ne pouvons-nous résigner à manger ce menu unique, offrant pour seule abondance des produits uniformisés et insipides, au détriment de notre santé.

Agriculture, environnement, santé, économie, culture, éducation, tourisme : tous les piliers de notre société contemporaine sont concernés par ce péril alimentaire.

Pour lutter contre ces menaces grandissantes, l'accès au « bien manger » ne doit pas être un privilège mais un droit inaliénable et indépendant de toute notion de revenu. Aucun citoyen ne doit être mis à l'écart de ce droit pour des raisons économiques, sociales ou culturelles.

Notre Fondation réunit sous le même toit plusieurs projets qui mettent en œuvre ces objectifs. Bienvenue dans le monde de la biodiversité alimentaire que nous voulons préserver. Manger est un acte agricole !

La Mission de la Fondation

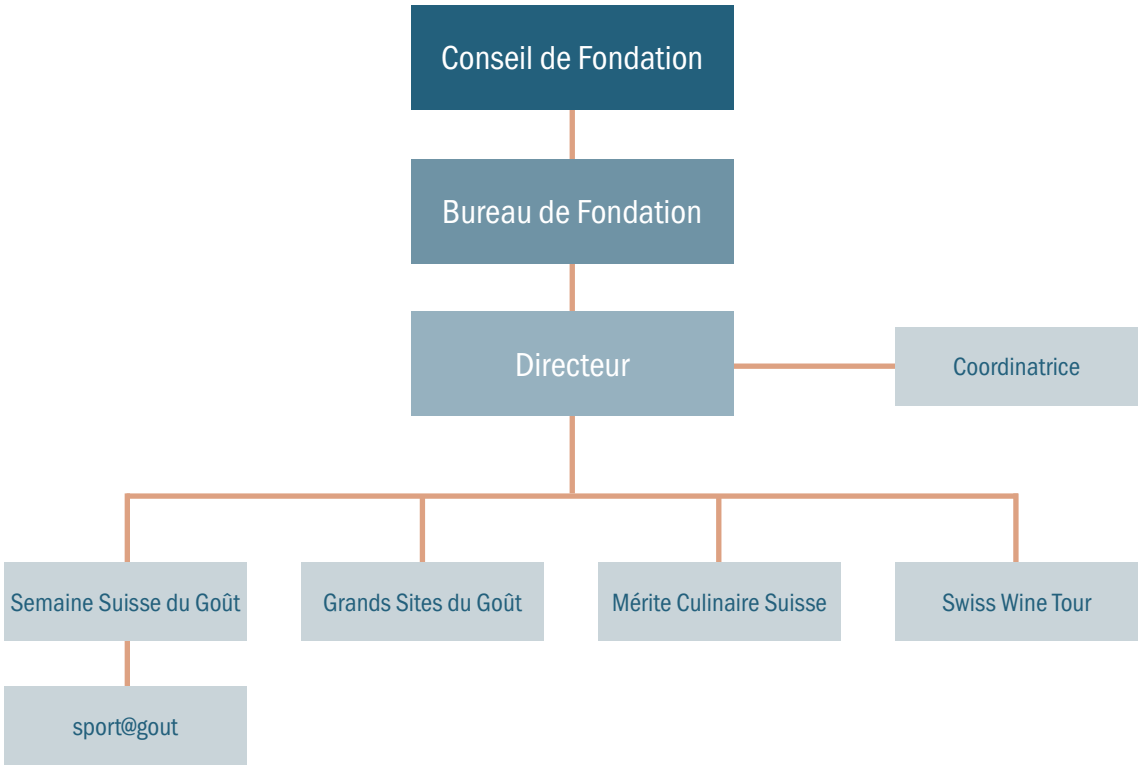
La Fondation pour la Promotion du Goût a pour buts:

- la promotion, la mise en valeur, la défense de produits de qualité et de bon goût, respectueux des traditions culinaires et œnologiques de leur région de production.
- le développement d'une conscience précoce des saveurs et des odeurs pour les jeunes générations.
- l'organisation de la Semaine suisse du Goût, ainsi que toutes autres actions de réseau qui participent à l'éducation au goût dès le plus jeune âge, à la mise en valeur des producteurs de la biodiversité alimentaire, dans l'esprit de la préservation du patrimoine culinaire.

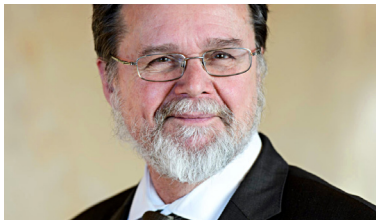
La Fondation peut entreprendre toute action permettant d'atteindre directement ou indirectement ses buts.

La Fondation est d'utilité publique, sans but lucratif.

Organigramme de la Fondation



Le Conseil de Fondation



Robert Cramer
Ancien Conseiller aux États (Président de Fondation)

Martine Jaques
Coordinatrice PDR Grand-Entremont (Vice-présidente)

Elisabeth Baume-Schneider
Conseillère aux États

Carlo Crisci
Chef consultant, restaurant La Fleur de Sel, Cossonay

Vreni Giger
Cheffe cuisinière, restaurant Rigiblick, Zurich

Filippo Lombardi
Ancien Conseiller aux États

Philippe Gobet
Ambassadeur de l'Excellence EHL
Meilleur Ouvrier de France Cuisine

2.
LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT

La 21ème Semaine du Goût (16-26 septembre 2021)

Pourquoi une Semaine suisse du Goût ?

Le goût des produits, qui ont une histoire à raconter, est souvent méconnu. La cuisine s'industrialise toujours davantage. On prend de moins en moins de temps pour se nourrir et on mange trop souvent seul.

La Semaine suisse du Goût est une manifestation qui se déroule chaque année durant le mois de septembre, pendant dix jours. Cette Semaine doit donner envie à chacun de faire des découvertes culinaires, de s'arrêter pour déguster, de s'interroger sur notre rapport à l'alimentation et nous rendre curieux quant à l'origine de notre nourriture. Elle doit nous rendre attentifs au fait que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir.

Réunir les acteurs du goût pour créer des échanges.

La Semaine permet de réunir ceux qui aiment manger, favorise les échanges entre les métiers de la bouche et doit donner envie de créer des liens avec toute la communauté de la nourriture.

Susciter l'organisation d'événements.

Cette Semaine veut encourager l'organisation d'événements qui mettent le plaisir du goût au cœur de nos assiettes et de nos verres. Elle valorise la convivialité autour de la table tout en mettant en avant des produits authentiques.

Ouverture des inscriptions et Parrain suisse du Goût 2021

Le premier moment phare de l'année 2021 devait être la conférence de presse du 1er mars, au Domaine de Châteauvieux à Satigny (GE). En raison des conditions sanitaires, l'annonce de notre Parrain du Goût 2021 Philippe Chevrier, Chef au Domaine de Châteauvieux à Satigny (GE), ainsi que de l'ouverture des inscriptions s'est faite par le biais d'un communiqué de presse envoyé aux médias, aux partenaires et aux potentiels organisateurs d'événements.

La conférence de presse a finalement eu lieu le 25 mai au Domaine de Châteauvieux à Satigny, en présence d'un marché avec les productrices et producteurs du Chef Philippe Chevrier, dans le but de le présenter officiellement.

Philippe Chevrier, Parrain du Goût 2021, Robert Cramer, Président de la Fondation pour la Promotion du Goût, et Josef Zisyadis, directeur de la Semaine suisse du Goût, lors de la Conférence de presse du 25 mai 2021 au Domaine de Châteauvieux à Satigny, Genève.

Chaque organisateur s'engage à :

- proposer un événement qui valorise le goût, la cuisine et le plaisir de manger
- travailler avec des produits authentiques où l'homme et le terroir ont encore toute leur importance
- s'impliquer pour donner un aspect pédagogique à son événement conformément à un ou plusieurs objectifs de cette charte
- favoriser les échanges et la convivialité

Pour l'édition 2021 de la Semaine suisse du Goût, plus de 3'000 dates de rencontres ont été proposées dans toute la Suisse, dont environ 50% étaient destinées aux jeunes et aux enfants. Environ 480'000 personnes ont participé aux événements faisant partie du programme.

Bons Jeunes

En plus des événements, l'initiative Bons jeunes - la gastronomie pour les jeunes a permis aux jeunes de 16 à 25 ans (de 18 à 25 ans en Suisse alémanique et au Tessin) d'avoir accès à des grandes tables de Suisse avec un menu à seulement 60.- CHF. Au total, 54 restaurants ont participé à l'initiative. Sur un total de 2'963 bons mis à disposition, 1'728 ont été réservés par des jeunes dans toute la Suisse. 34 restaurants ont affiché complet – dont certains quelques minutes seulement après l'ouverture des inscriptions le 15 août à minuit.

Opération 1 et demi

Pour la 4ème fois, la Fondation pour la Promotion du Goût a collaboré avec Chic Kids pendant la Semaine suisse du Goût avec l'Opération 1 et demi, qui proposait aux enfants accompagnant les adultes au restaurant le même menu à prix réduit et en petite portion. Cette année, 30 restaurants faisant partie de l'Alliance des Chefs Slow Food ont rejoint l'opération.

Concours

La Fondation pour la Promotion du Goût a également renouvelé le **Concours de dessin pour les enfants** sur la thématique annuelle « les huiles et plantes oléagineuses suisses », en collaboration avec Fourchette verte. Le **Concours de nouvelles et de dessins** en collaboration avec le journal romand Vigousse et Swiss Wine Promotion a aussi été renouvelé avec le thème « Les faussaires du goût », avec la présence obligatoire d'un vin suisse.

Lancement du programme 2021

Une conférence de presse a été organisée le 6 septembre à l'École Hôtelière de Lausanne pour présenter à la presse le programme des événements ainsi que les nombreuses initiatives organisées dans le cadre de la Semaine suisse du Goût 2021.

Comités Qualité

Les Comités qualité sont 14 groupes de bénévoles dans les différentes régions de la Suisse, dont le but primaire est celui de veiller à ce que les événements inscrits à la Semaine suisse du Goût répondent aux principes et aux objectifs énoncés dans la Charte.

Ils organisent des séances annuelles qui ont lieu entre le 15 mai et le 15 juin, dont le but est la validation des événements inscrits au programme de septembre.

Cette année, la majorité des comités se sont retrouvés en présentiel, contrairement à la précédente édition. Une occasion de pouvoir discuter de vive voix des événements à venir et de la direction à prendre par canton.

Une rencontre annuelle de tous les membres des comités a aussi lieu chaque année au mois de novembre. En 2021, la rencontre annuelle a eu lieu les 19 et 20 novembre à Bâle, Ville suisse du Goût 2022.

Communication

Pour communiquer et promouvoir les buts de la Fondation pour la Promotion du Goût et pour présenter le programme des événements de la Semaine suisse du Goût, un magazine est tiré chaque année à 120'000 exemplaires.

Le magazine gout.ch 2021 contenait 19 reportages de partenaires, 19 publicités et divers pavés. Le magazine a été distribué à tous les partenaires et organisateurs de la Semaine du Goût, mais également dans les bureaux de La Poste des principales villes suisses, dans les wagons Elvetino des trains SBB CFF FFS, et Swiss International Airlines en a proposé une version numérique sur ses vols.

La thématique choisie pour l'édition 2021 portait sur **les huiles et plantes oléagineuses suisses**, en collaboration avec Fourchette verte. Le fil rouge thématique du magazine a été la diversité des huiles produites en Suisse. Leurs bienfaits et des recettes ont notamment été mis en avant dans le magazine.

L'éditorial « Pour le droit à une bonne nourriture » a été largement apprécié par les lecteurs.

En plus du magazine, les événements ont été largement couverts par les différents médias nationaux et locaux dans toutes les régions, avec plusieurs centaines d'articles parus en 2021.

Finalement, la communication sur les réseaux sociaux a continué en 2021. La page Facebook de la Semaine suisse du Goût compte 7870 abonnés en 2021, le compte Instagram a 1830 followers et le compte Twitter 1480. Le but pour les prochaines éditions est de continuer à accroître le nombre de followers, afin de toucher toujours davantage de personnes intéressées par le domaine de la gastronomie et notamment des publics plus jeunes.

Au cours de l'année, des publications régulières ont mis en valeur nos partenaires, à la fois dans la presse et sur nos réseaux sociaux.

Sur les réseaux sociaux, un quiz-concours sur la thématique annuelle des huiles suisses a par exemple permis à 5 internautes de gagner un abonnement de 3 mois au journal Terre & Nature durant le mois d'août. Des publications régulières sur Facebook et Instagram ont mis en valeur les 14 événements « Coups de cœur » des Comités qualité de la Semaine du Goût (un par région).

La rubrique hebdomadaire « Bien manger » sur LeMatin.ch, publiée tous les vendredis, permet d'aborder des sujets en lien avec la gastronomie. Elle est toujours partagée sur nos réseaux sociaux ainsi que ceux des partenaires concernés. Un partenariat avec le magazine Générations permet, depuis le mois de septembre 2021, de faire un tour des tables de Suisse (romande) – avec une page contenant la présentation d'un Chef et une recette à réaliser chez soi.

Ces différents canaux de communication permettent de maintenir la visibilité de la Semaine du Goût toute l'année – et pas seulement entre les mois de mars et de septembre.

Les partenaires

La Fondation a pu compter en 2021 sur le soutien d'un grand nombre de partenaires et sponsor, avec lesquels elle partage souvent une vision et des objectifs communs.

En 2021, La Semaine suisse du Goût a été soutenue par 57 partenaires (or, argent et bronze). Les partenaires soutiennent notamment de manière financière la démarche de développement durable et de sauvegarde du patrimoine culinaire menée par la Fondation, mais la collaboration peut aussi être basée uniquement sur une synergie d'actions réciproquement bénéfiques.

Partenaires Or

Partenaires Argent

Partenaires Bronze

Partenaires Medias

Cantons et Villes

Les partenaires or, argent et bronze, les partenaires médias ainsi que les villes et cantons ayant soutenu l'édition 2021, tels qu'ils figurent dans le magazine Gout.ch 2021.

Gala d'ouverture avec le Conseil fédéral

La Semaine suisse du Goût a été ouverte le 15 septembre 2021 avec le traditionnel Gala au Bellevue Palace de Berne, en présence de Madame la Conseillère fédérale Karin Keller-Sutter.

La Conseillère fédérale Karin Keller-Sutter a ouvert le Gala de la Semaine suisse du Goût 2021

Tous les parlementaires, le Parrain ou la Marraine du Goût, le Syndic de la Ville du Goût, les divers sponsors et partenaires ainsi que les Présidentes et Présidents des comités qualité sont invités chaque année à prendre part à ce moment important qui marque le début officiel de l'édition. En 2021, le Gala de la Semaine suisse du Goût a réuni près de 160 invités au Bellevue Palace à Berne. Le nombre des présents a dû être réduit en raison de la crise sanitaire.

Pour la deuxième année, la Loterie Romande a remis un prix d'un montant de CHF 5'000.- qui récompense une initiative à la fois solidaire et innovante dans le domaine alimentaire. En 2020, le Lait équitable a reçu ce prix. Cette année 2021, c'est le Label Fait Maison qui a obtenu cette récompense, qui permettra de se développer davantage en Suisse alémanique.

Le Label « Fait Maison »

La Fondation, dans le cadre de la Semaine suisse du Goût, réunie avec GastroSuisse, Slow Food CH et la Fédération romande des consommateurs sous l'Association « Promotion du Fait Maison » est devenue l'un des membres fondateurs du Label « Fait Maison » (figure 5). Ce label distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés. C'est une démarche de transparence publique.

Le label a été lancé en 2017 en Suisse Romande durant la Semaine suisse du Goût et il a rencontré un franc succès au fil des années : 360 établissements sont labellisés aujourd'hui et la responsable de projet vise les 500 à fin 2022, avec le développement du label dans les grandes villes de Suisse alémanique.

3.
LES GRANDS SITES DU GOÛT

La Fondation a obtenu en 2018 un crédit du SECO (Secrétariat d'État à l'économie), dans le cadre du modèle Innotour, pour l'implémentation d'un nouveau projet qui se propose de valoriser la Suisse en tant que destination gourmande et encourager un tourisme lié à la gastronomie. Sylvain Gaildraud a été engagé en tant que chef de projet dès octobre 2018. En mars 2021, Alexandre Fricker et Jean-Marc Imhof ont rejoint la Fondation pour la promotion du goût en tant que coordinateurs des Grands Sites du Goût. Au mois d'octobre 2021, Alexandre Fricker et Sylvain Gaildraud ont quitté le projet et la Fondation.

Les Grands Sites du Goût se développent de plus en plus en Suisse. Actuellement, 9 Grands Sites du Goût sont confirmés. En Suisse romande, 5 sites sont en cours de discussion tandis que les premiers contacts ont été pris en Suisse alémanique pour les 4 Grands Sites du Goût suivants : « L'Emmental et son fromage mythique », « La « Bündner Herrschaft » et son Pinot Noir », « Berne et ses marchés », « Stans et son Sbrinz ». D'ici fin 2022, les 20 Grands Sites du Goût seront réunis – et pourront ensuite être communiqués à Suisse Tourisme pour une intégration dans leur stratégie touristique.

La première rencontre annuelle des Grands Sites du Goût – reportée depuis 2020 en raison de la situation sanitaire – a eu lieu le 12 novembre 2021. Les invités ont eu l'occasion de découvrir le Grand Site du Goût « Lavaux et son Chasselas », tandis que les partenaires et soutiens ont pu prendre la parole pour se présenter.

Les Grands Sites du Goût comptent sur le soutien de deux partenaires principaux: SWIZA et Sel des Alpes. En 2019, un contrat d'une durée de 4 ans a été signé avec la société SWIZA, entreprise de coutellerie à Delémont (JU), assurant un financement jusqu'en 2023. SWIZA a créé un couteau-Ambassadeur des Grands Sites du Goût: HELVETIX. Ce couteau est en vente dans les différents sites adhérant au projet ainsi que sur le site internet de SWIZA. Le hashtag #HELVETIX permet à chacun de le faire voyager en Suisse et de partager ses expériences et ses coups de cœur.

Un concours annuel permet à 4 détenteurs du couteau de gagner un week-end pour 2 personnes dans un Grand Site du Goût de leur choix. Le prix est remis par Grégoire Bouille, CEO de SWIZA, lors de la rencontre annuelle des Grands Sites du Goût.

En 2021, un contrat d'une durée de 4 ans a été signé avec Sel des Alpes, assurant un financement jusqu'en 2024. Le partenariat consiste en la réalisation de 20 vidéos (environ 5 vidéos par année). Chaque vidéo mettra en exergue la beauté d'un Grand Site du Goût et présentera un Chef-Ambassadeur du Grand Site du Goût en question, membre des Grandes Tables de Suisse. Dans chaque vidéo, le Chef ou la Cheffe proposera une recette avec le produit emblématique du site et du « Sel des Chefs », spécialement créé par Sel des Alpes.

Ces vidéos seront réalisées en collaboration avec Canal 9, ce qui devrait également permettre une large diffusion de ces vidéos sur les chaînes de télévision romandes, voire alémaniques et italophones.

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT

4.
LE MÉRITE CULINAIRE SUISSE

La deuxième édition du « Mérite Culinaire Suisse » a eu lieu en 2021.

Le prix du « Mérite Culinaire Suisse » a été créé afin de mettre en valeur l'excellence de la gastronomie suisse et en particulier celle du métier de cuisinier.

Chaque année, à l'issue d'un concours national, ce prix prestigieux est remis à quatre cuisiniers dont l'activité a fait ou fait honneur à la profession, reconnus pour leur excellence, leur savoir-faire et pour l'exercice de leur art dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse.

Toutes les candidatures sont examinées par un Jury national, composé d'experts et de professionnels des métiers de bouche, issu des trois principales régions linguistiques de la Suisse. Ce Jury attribue les distinctions en tout indépendance. Le prix du « Mérite Culinaire Suisse » consiste en un écrin contenant les insignes du Mérite, choisis à la suite d'un concours international à l'École cantonale d'art de Lausanne.

En 2021, le foulard a été remis à quatre lauréats – Lorenzo Albrici, Pierre-André Ayer, Rebecca Clopath et Andreas Caminada – ainsi qu'à un lauréat d'honneur – Anton Mosimann – au cours d'une cérémonie au Bellevue Palace Berne, en présence de Monsieur le Conseiller fédéral Guy Parmelin

Lorenzo Albrici, Pierre-André Ayer, Guy Parmelin et Anton Mosiman lors de la cérémonie de remise du Mérite Culinaire Suisse 2021 au Bellevue Palace à Berne, décorés des foulards du Mérite Culinaire Suisse..

5.
LE SWISS WINE TOUR

Le projet Swiss Wine Tour a rejoint les autres projets de la Fondation pour la promotion du goût en 2021.

« Swiss Wine Tour » est un projet œnotouristique national innovant, qui souhaite mettre en valeur l'offre viticole et touristique de chaque canton. Ses objectifs sont de créer et regrouper grâce à cette plateforme, un réseau national de prestataires-partenaires de qualité et partageant le même état d'esprit, afin de promouvoir la grande qualité de nos vins en proposant des offres œnotouristiques originales et authentiques. Cette plateforme sera mise en ligne dès le mois de mars 2022.

L'agence Swiss Creative, basée à Echallens, est mandatée pour gérer ce projet qui entre en synergie avec d'autres projets de la Fondation, comme par exemple les Grands Sites du Goût. A terme, ils formeront une offre touristique d'envergure nationale en lien avec la gastronomie, la viticulture et le tourisme.

Ce projet est soutenu par un fonds Innotour sur une durée de trois ans et devra être pérenne à partir de 2024.

Fondation pour la Promotion du goût | CP 99 | CH-1001 Lausanne
Tél. +41 21 601 58 03 | Fax +41 21 601 58 06