



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2023



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
6.
L'ACADÉMIE SUISSE DU GOÛT



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. Pour les humains, les animaux et la planète.

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.

Les valeurs-clés

La mission de la Fondation s'articule autour de valeurs clé: la défense du bien manger et du plaisir du goût, la recherche et la promotion d'une alimentation durable, bonne, propre et juste, qui respecte la saisonnalité et la proximité des produits tout en protégeant la biodiversité alimentaire. Elle soutient l'importance de la convivialité autour de la table, d'une éducation au goût dès le plus jeune âge, encourage la souveraineté alimentaire, le savoir-faire artisanal et le patrimoine culinaire suisse.

Les partenaires

Les divers projets de la Fondation sont soutenus par des nombreux partenaires, parmi lesquels la Confédération, plusieurs cantons et villes suisses, ainsi que des associations et entités privées proches du milieu de l'alimentation. Le détail des partenariats respectifs à chaque projet se trouve dans les pages suivantes.

Depuis 2022, la Fondation avec l'ensemble de ses projets, est membre de Suisse Tourisme.

Le Conseil de Fondation



Robert Cramer | GE

Ancien Conseiller aux États (Président)



Martine Jaques | VS

Coordinatrice PDR Grand-Entremont (Vice-présidente)



Carlo Crisci | VD

Chef consultant
Mérite culinaire suisse d'honneur 2024, Cossonay



Philippe Gobet | VD

Ambassadeur de l'Excellence École Hôtelière Lausanne
Meilleur Ouvrier de France Cuisine



Maya Graf | BL

Conseillère aux États et paysanne Bio



Bernadette Lisibach | SG

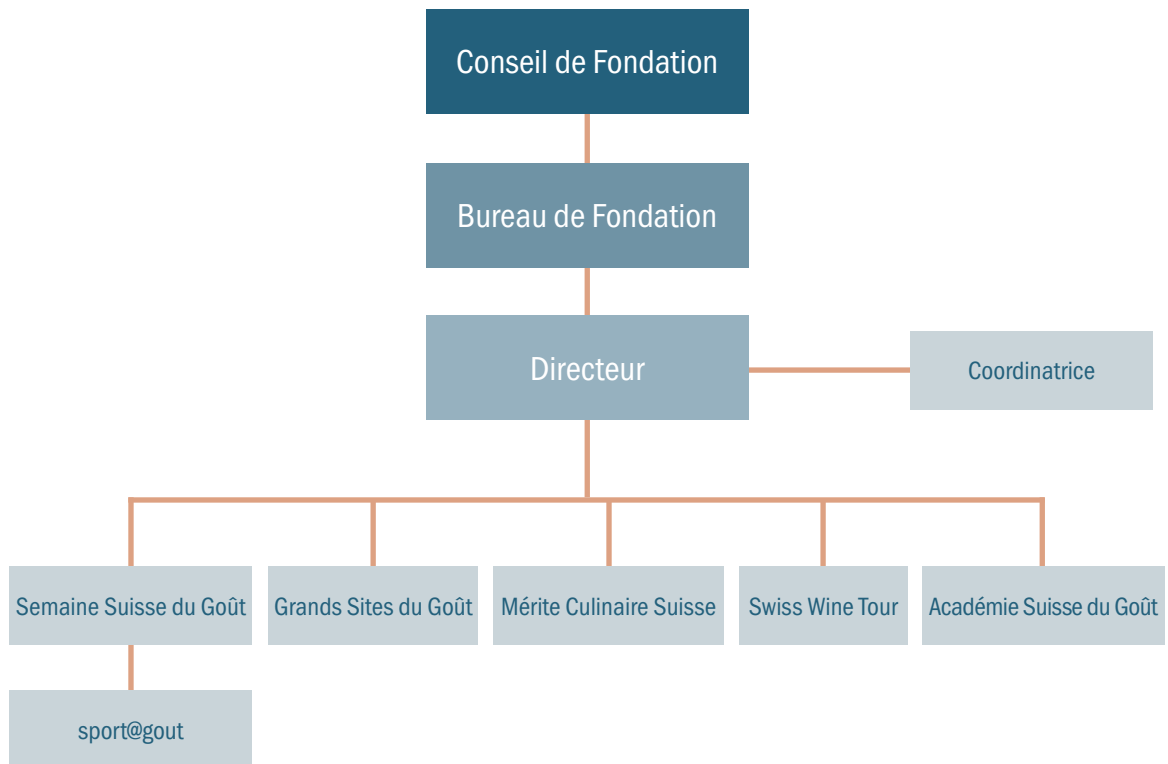
Cheffe cuisinière
Restaurant Neue Blumenau, Lömmenschwil



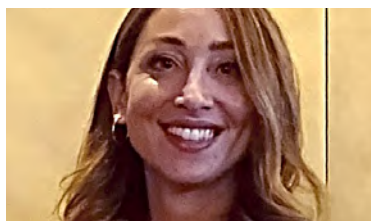
Filippo Lombardi | TI

Municipal (Lugano) - Ancien Conseiller aux États
Président de l'Organisation des Suisses de l'étranger

Organigramme de la Fondation



Josef Zisyadis
Directeur de la Fondation



Giulia Onori
Coordinatrice

Les autres membres de l'équipe

Anouk Andenmatten

Graphiste magazine

Sandra Dénéreaz

Rédactrice / Traductrice

Sophie Duperrex

Chargée de communication jusqu'à août 2023

Dario Failla

Chargé de communication

Dora Formica

Illustratrice

Alphonse Garcia

Graphiste et Secrétaire Mérite Culinaire Suisse

Jean-Marc Imhof

Chargé de projet Grands Sites du Goût

Jaap Kluvers

Responsable concept qualité Swiss Wine Tour

Manuella Magnin

Rédactrice en cheffe du Magazine

Joaquim Manzoni

Chargé de projet sport@gout

Landry Pahud

Responsable concept qualité Swiss Wine Tour

François Pythoud

Président Académie du Goût

Barbara Schneider

Responsable inscriptions

Philippe Steiner

Chargé de projet Grands Sites du Goût

Yann Stucki

Chef de projet Swiss Wine Tour



2. LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT

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.

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

La 23^{ème} Semaine du Goût (14-24 septembre 2023)

Ouverture des inscriptions et Parrain suisse du Goût 2023

Le premier moment phare de l'année 2023 c'est l'annonce de notre Parrain du Goût 2023 Pierrot Ayer, Chef cuisinier au restaurant Le Pérolles à Fribourg.



Pierrot Ayer - Parrain du Goût 2023

Une conférence de presse a eu lieu le 7 mars au restaurant Le Pérolles pour présenter le Parrain et pour marquer également l'ouverture des inscriptions à l'édition 2023. La conférence de presse a vu la participation des personnalités fribourgeoises impliquées dans l'organisation de Fribourg Ville suisse du Goût 2023, de nombreux médias ainsi que de plusieurs représentants des partenaires Or de la Semaine suisse du Goût.



Plusieurs personnalités ont pris la parole au nom de la Semaine du Goût et de Fribourg, Ville du Goût 2023, lors de la conférence de presse. De gauche à droite : Josef Zisyadis, directeur de la Fondation pour la promotion du Goût, Thierry Steiert, Syndic de Fribourg.

Le Gala d'ouverture avec le Conseil fédéral

La Semaine suisse du Goût a été ouverte le 13 septembre 2023 avec le traditionnel Gala au Bellevue Palace de Berne, en présence de Monsieur le Conseiller fédéral Ignazio Cassis.



Le Conseiller fédéral Ignazio Cassis a ouvert le Gala de la Semaine suisse du Goût 2023

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 2023, le Gala de la Semaine suisse du Goût a réuni près de 200 invités au Bellevue Palace à Berne.

Pour la quatrième année, la Loterie Romande a remis un prix d'un montant de 5'000.- CHF qui récompense une initiative à la fois solidaire et innovante dans le domaine alimentaire. En 2021, le Label Fait Maison a reçu ce prix. Cette année 2023, c'est l'Association suisse des Microfermes qui a obtenu cette récompense.



Jean-René Fournier, Président de la Loterie Romande, remet le prix d'une valeur de CHF 5'000.- à David Bichsel, de l'Association suisse des micro-fermes.

Les événements 2023

Une conférence de presse a été organisée le 4 septembre 2023 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 2023.

Pour l'édition 2023 de la Semaine suisse du Goût, plus de 3'000 dates de rencontres ont été proposées dans toute la Suisse, dont environ 50% étaient destinés aux jeunes et aux enfants. Plus de 620'000 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 60.- CHF. Au total, 66 restaurants ont participé à l'initiative. Sur un total de 3'524 bons mis à disposition, 1'355 ont été réservés par des jeunes dans toute la Suisse. 23 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 6ème fois, la Fondation pour la Promotion du Goût a organisé l'Opération 1 et demi, qui propose aux enfants accompagnant les adultes au restaurant le même menu à prix réduit et en petite portion.

Concours

La Fondation pour la Promotion du Goût a également renouvelé le **Concours de dessin pour les enfants** sur la thématique annuelle « les légumes racines », en collaboration avec Fourchette verte et distribué gratuitement les sets de table du concours à ceux qui en font demande (écoles et réfectoires scolaires, mais également restaurants et autres organisateurs). **Le Concours de nouvelles et de dessins** en collaboration avec le journal romand Vigousse et Swiss Wine Promotion avait pour thème cette année « Trop c'est trop ! », avec la présence obligatoire d'un vin suisse..

Comités Qualité

Les Comités qualité sont 14 groupes de bénévoles dans les différentes régions de la Suisse, ils ont essentiellement pour but 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, et valident les événements inscrits au programme de septembre.

Cette année, la majorité des comités se sont retrouvés en présentiel, 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 2023, la rencontre annuelle a eu lieu les 10 et 11 novembre à Poschiavo, dans le cadre de Valposchiavo Région du Goût 2024.

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 2022 contenait 22 reportages de partenaires, 16 publicités et divers pavés. Le magazine a été distribué à tous les partenaires et organisateurs d'événements et grandes manifestations 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 sur les vols de la compagnie d'aviation Swiss.

Cette année pour la première fois, des jeunes ont été engagés pour faire une distribution active du magazine lors de plusieurs événements phare dans divers cantons.



La thématique choisie pour l'édition 2023 portait sur les légumes racines, en collaboration avec Fourchette verte. Le fil rouge thématique du magazine tournait donc autour des légumes racines produites en Suisse et ailleurs. Leurs bienfaits et des recettes ont notamment été mis en avant dans le magazine.

L'éditorial, axé sur notre droit à l'alimentation, 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 2023.

La communication sur les réseaux sociaux a fait l'objet d'une réflexion attentive et d'une attention particulière, avec une personne de référence dans l'équipe qui a pour objectif d'en améliorer l'efficacité et d'élargir le nombre de personnes touchées. La page Facebook de la Semaine suisse du Goût compte environ 8200 abonnés en 2023, le compte Instagram a environ 2400 followers et le compte X (ancien Twitter) 1500. 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.



Capture d'écran des publications sur Instagram, avec une mise en avant de la Nuit du Boutefas AOP et du jambon de la Borne AOP, Valposchiavo Région du Goût 2024, un coup de cœur des Comités Qualité et autres événements.

Pour mieux poursuivre ces objectifs, un compte sur le réseau social « TikTok » a été créé durant l'année 2023.

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.

Des publications régulières sur Facebook et Instagram ont mis en valeur les divers événements de la Semaine suisse du Goût.

La rubrique hebdomadaire « Bien manger » sur LeMatin.ch, publiée tous les vendredis, permet d'aborder des sujets en lien avec l'alimentation. 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. Notre partenariat avec Femina nous permet de mettre en valeur chaque mois une adresse d'une productrice.

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 2023 sur le soutien d'un grand nombre de partenaires et sponsors, avec lesquels elle partage souvent une vision et des objectifs communs.

En 2023, La Semaine suisse du Goût a été soutenue par 67 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.

La Semaine suisse du Goût jouit aussi du soutien de 9 partenaires médias, qui soutiennent la visibilité de la manifestation dans toutes les régions linguistiques de la Suisse.

Divers cantons et villes suisses ont également apporté un soutien important.

Partenaires Or



Partenaires Argent



Partenaires Bronze



Partenaires Médias



Cantons et Villes



Les partenaires or, argent et bronze, les médias ainsi que les villes et cantons ayant soutenu l'édition 2023, tels qu'ils figurent dans le magazine Gout.ch 2023

La première Nuit du Boutefas AOP et du Jambon de la Borne AOP

La Fondation, dans le cadre de la Semaine suisse du Goût, a organisé en 2023 pour la première fois la « Nuit du Boutefas AOP et du Jambon de la Borne AOP ». Ces deux charcuteries romandes sont les seules charcuteries labélisées AOP (Appellation d'Origine Protégée) de Suisse. Le Jury de dégustation, composé de cuisiniers, journalistes, bouchers et membres de la Semaine du Goût s'est réuni et dégusté à l'aveugle les produits candidats au titre de Miss ou Mister Boutefas AOP et Miss ou Mister Jambon de la Borne AOP 2023.

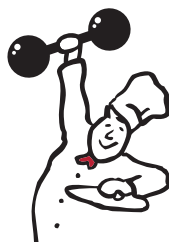
Pour l'élection, 7 finalistes ont été retenus et le public présent le 29 septembre a élu sur place les deux gagnants : Miss Boutefas AOP, Boucherie Ogiz à Yverdon-les-Bains, et Mister Jambon de la Borne AOP, Boucherie La Jambonnière à Mezières. La remise du prix a eu lieu en présence de la Conseillère d'Etat vaudoise Valérie Dittli et du Conseiller d'Etat fribourgeois Didier Castella.



Sport@Goût

Le projet Sport@Goût est un projet innovateur conçu dans le cadre de la Semaine suisse du Goût. Né de constats effectués au fil des années sur l'alimentation et les boissons proposées dans le cadre des grandes manifestations sportives amateurs, il veut proposer aux sportifs amateurs des produits locaux naturels ou faiblement transformés, mais ayant des propriétés nutritionnelles analogues aux produits habituels consommés par ce public lors de la pratique du sport, plus largement de l'activité physique.

Le projet Sport@Goût apporte ainsi une véritable plus-value en faisant la promotion de la santé en alliant mouvement physique, activité sportive avec des produits alimentaires sains, locaux et bons. Durant cette année post-covid, une charte « sport@goût » a été mise en place et diffusée dans les restaurants et autres buvettes sportives afin de promouvoir le plaisir de manger des produits locaux en association avec la pratique sportive.



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 au sein de l'Association « Promotion du Fait Maison » est devenue l'un des membres fondateurs du Label « Fait Maison » (Figure 10). Ce label distingue, sur une base volontaire et dans une démarche de transparence publique, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés.

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

De 2018 à 2022, la Fondation a obtenu un financement du SECO (Secrétariat d'État à l'économie), dans le cadre du modèle Innotour, pour initier le projet des Grands Sites du Goût, soit un modèle de structuration de destinations touristiques intéressées à se mettre en avant à travers leur terroir. L'objectif du projet est d'encourager un tourisme doux, durable, faisant la part belle aux produits agricoles régionaux.

En 2023, le développement des Grands Sites du Goût a été assuré par deux chefs de projet, Jean-Marc Imhof pour la Suisse romande (à temps partiel depuis mai 2021) et Philipp Steiner pour la Suisse alémanique (à temps partiel depuis janvier 2022), appuyés par une chargée de communication, Sophie Duperrex, jusqu'en août, dont la mission a ensuite été reprise par Dario Failla (à temps partiel).



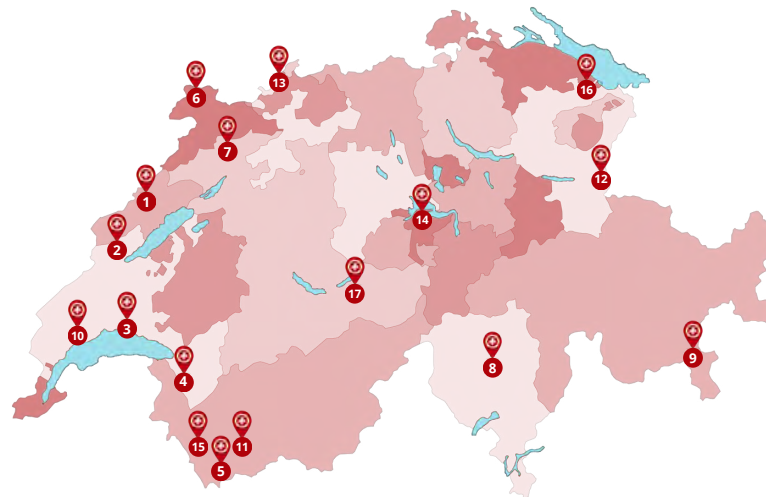
Le site internet du projet a subi une refonte intégrale, il a ainsi été redynamisé mais également, enfin, traduit en allemand, italien et anglais.

A ce jour, on compte 15 Grands Sites du Goût en Suisse. Le Val d'Hérens (et sa race d'Hérens), Fully (et sa Petite Arvine), la Suisse Centrale (et son Sbrinz) le Liechtenstein & Werdenberg (et leur Ribelmaïs) sont les plus récents membres du réseau. Des pourparlers sont en cours avec de nombreuses destinations qui s'y intéressent, en particulier de manière avancée à Genève et dans les Grisons.

Alors qu'une journée d'échange entre les Grands Sites du Goût s'est tenue le 30 mai à Lucerne, leur rencontre annuelle s'est à nouveau déroulée dans le cadre du Montreux International Tourism Forum le 9 novembre 2023.

Les Grands Sites du Goût sont désormais référencés sur le site de Suisse Tourisme, en rubrique « à manger et à boire » et La Poste en assure une communication également active à travers son volet « Randonnées » avec des concours réguliers à la clé.

LES 17 GRANDS SITES DU GOÛT



1. Le Val-de-Travers & son Absinthe
2. Bonvillars & ses Truffes
3. Lavaux & son Chasselas
4. Les Alpes Vaudoises & leur Sel des Alpes
5. Le Grand Entremont & sa Raclette AOP
6. L'Ajoie & sa Damassine AOP

7. Bellelay, les Franches-Montagnes & leur Tête de Moine AOP
8. Le Tessin & son Merlot
9. Val Poschiavo & son agriculture 100% nature
10. Morges & sa Noix
11. Le Val d'Hérens & sa Race d'Hérens
12. Liechtenstein, Werdenberg & son Ribelmaïs AOP

13. Bâle & ses Lækkerli
14. La Suisse centrale & son Alpsbrinz AOP
15. Fully & sa Petite Arvine
16. Saint-Gall & sa culture de la saucisse grillée et de la bière
17. Grindelwald & son concept "Eigerness"

Initié en 2021, un partenariat avec la marque « Sel des Alpes » vise à la réalisation de 20 vidéos jusqu'à fin 2024. Chaque film tourné met en exergue la beauté d'un Grand Site du Goût et présente un Chef-Ambassadeur du Grand Site du Goût en question, membre des Grandes Tables de Suisse. Le Chef ou la Cheffe y propose une recette avec le produit emblématique du site et une pincée de « Sel des Chefs », spécialement créé par Sel des Alpes. A ce jour, huit films ont été réalisés en collaboration avec Canal 9 :



Une image prise lors du tournage d'un des films réalisés.

- Le Val-de-Travers et son Absinthe avec Claude Frôté, Restaurant Le Bocca à St-Blaise
- Bâle et ses Lächerli avec Pascal Steffen, Restaurant Roots à Bâle
- Morges et son Huile de noix AOP avec Romain Dercile, Restaurant La Fleur de Sel à Cossonay
- Chablais et son Sel de Alpes avec Marie Robert, Restaurant Le Café Suisse à Bex
- Bellelay & Les Franches-Montagnes et sa tête de moine AOP avec Jean-Marc Soldati, Hôtel-Restaurant du Cerf à Sonceboz
- Valposchiavo et son agriculture 100% Valposchiavo avec Flavio Lardi, Hôtel La Romantica à Le Prese.
- Ajoie et sa Damassine AOP avec Clément Bourgeois, Restaurant Le Soleil à Châtillon
- Lavaux et son Chasselas avec Guy Ravet, Chef au Grand Hôtel du Lac à Vevey.

Une diffusion en est prévue sur les chaînes de télévision romandes, voire alémaniques et italophones mais également à travers les offices du tourisme des destinations impliquées et les réseaux sociaux des différents acteurs.

Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:



4. LE MÉRITE CULINAIRE SUISSE

La quatrième édition du « Mérite Culinaire Suisse » a eu lieu en 2023..

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. En 2023, pour la première fois, le concours a étendu sa reconnaissance d'excellence également au métier de pâtissier-confiseur, grâce au soutien de Villars Maître Chocolatier.



Chaque année, à l'issue d'un concours national, ce prix prestigieux est remis à cinq cuisiniers et deux pâtisseries-confiseurs 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 toute 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.

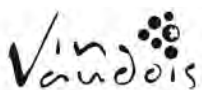
En 2023, le foulard a été remis à six lauréats – Dominik Hartmann, Silvia Manser, Franck Reynaud et Pierrick Suter pour le métier de cuisinier, David Pasquet et Giuseppe Piffaretti pour le métier de pâtissier-confiseur – ainsi qu'à un lauréat d'honneur – Gérard Rabaey – au cours d'une cérémonie au Bellevue Palace Berne, en présence de Monsieur le Conseiller fédéral Guy Parmelin.



Parmi tous les lauréats de l'année, Pierrick Suter et Gérard Rabaey, entourent le Conseiller fédéral Guy Parmelin lors de la cérémonie du Mérite Culinaire Suisse 2023.

Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:



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 vitivinicole 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. La plateforme est en ligne depuis le mois de mars 2022. Ce projet doit contribuer à la sensibilisation de la commercialisation coordonnée de l'offre et son optimisation.

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. À terme, ils formeront une offre touristique d'envergure nationale réunissant la gastronomie, la viticulture et le tourisme.

Ce projet est soutenu par un fonds Innotour sur une durée de trois ans (mi-2024).



Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:



Suisse Tourisme.



innovation
tourism



GENÈVE
terroir





6. L'ACADÉMIE SUISSE DU GOÛT

En 2023 l'Académie suisse du Goût - le petit dernier des projets de la Fondation - est venu se rajouter à la famille des activités qui poursuivent les objectifs de promotion du bien-manger et d'éducation à une alimentation saine, savoureuse et durable comme porteur essentiel du développement durable des territoires et des villes.

L'Académie du Goût fournit un cadre national pour faciliter des activités destinées à valoriser les connaissances historiques, scientifiques et sociales et promouvoir à travers des programmes appropriés une alimentation savoureuse, saine et durable basée sur la proximité et le territoire. Son approche repose sur le plaisir pour promouvoir la transition vers une alimentation plus durable en utilisant le goût comme point d'entrée.

Ce projet a comme base trois entités suisses déjà existantes, respectivement, le Réseau national suisse des Villes du Goût, la Slow Mobile et le Forum Origine, Diversité et Territoire.

L'Académie suisse du Goût est présidée par François Pythoud, ancien ambassadeur suisse à la FAO à Rome. Le projet est coordonné par un comité de pilotage formé par des représentants des autres projets de la Fondation.



Académie suisse du Goût



Schweizer Genussakademie



Accademia svizzera del Gusto

Le Réseau national suisse des Villes du Goût

Les villes accueillent la moitié de l'humanité et 85% de la population en Suisse. Elles ont un rôle clé à jouer pour la transformation des systèmes alimentaires et dans la promotion du bien manger. C'est dans cette perspective que la Fondation nomme chaque année une Ville suisse du Goût, ambassadrice des valeurs qui animent les activités de la Fondation et notamment de la Semaine suisse du Goût.

En 2023, les villes qui avaient reçu ce titre par le passé, ont été réunies dans un réseau qui fonctionne comme plateforme d'échange d'expérience et de lien avec les initiatives internationales telles que le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan.

La 1^{ère} réunion annuelle du Réseau national des villes du Goût s'est déroulée à Fribourg le 28 avril 2023. A cette occasion 6 villes du Goût (Fribourg, Morges, Sion, Bulle, Onex et Moutier) ont signé le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan et ont rejoint Bâle, Berne, Genève et Zurich. En collaboration avec le Groupe de travail sur l'alimentation durable de L'Union des villes suisses des travaux sont en cours pour adapter le Pacte de Milan à la réalité des villes suisses.



La Slow Mobile

Du constat de l'importance croissante de donner aux enfants une compréhension de l'origine de leurs aliments dans une perspective à la fois ludique et didactique est né le projet « Slow Mobile ».

Initiée en Suisse orientale en 2013, la construction d'une roulotte de chantier aménagée sous forme de cuisine mobile a permis à une première Slow Mobile de prendre la route des écoles alémaniques dès 2014 pour y dispenser des cours de cuisine.

Le concept s'est étendu à la Suisse romande pour répondre aux demandes. Cofinancée par la Ville de Genève, l'Agenda 2030 de l'Etat du Valais, la Fondation Les Enfants d'abord et le groupe Valora, une deuxième Slow Mobile roule ainsi depuis juin et est engagée depuis la rentrée dans les écoles genevoises et valaisannes et, à l'avenir, d'autres régions de notre pays.

Le projet vise un impact éducatif et écologique. Il participe à éveiller les élèves et leurs parents à des enjeux sociétaux importants, tels que l'origine des aliments, le changement climatique, la perte de biodiversité ou le gaspillage alimentaire. Ses modules de cours aboutissent à de délicieuses préparations à déguster.

Durant les semaines aérées et autres passeports vacances, la Slow Mobile fait également halte dans des exploitations agricoles dont les produits sont récoltés et consécutivement apprêtés. Les enfants découvrent ainsi la vie à la ferme. Hors cadre scolaire et parascolaire, la Slow Mobile sert de lieu d'échanges pour toutes et tous au fil d'ateliers ou événements autour de l'alimentation régionale durable.



Slow Mobile CH

Le Forum Origine Diversité et Territoires

Créé en 2013 à l'initiative de chercheurs suisses, le Forum ODT est une communauté de pratiques et un réseau international de chercheurs et praticiens intéressés à promouvoir les interactions entre diversité biologique et diversité culturelle dans l'alimentation, les produits avec des qualités spécifiques liées à leur origine géographique et la dynamique durable de développement des territoires et communautés rurales.

Le Forum organise chaque année une réunion internationale en alternance en Suisse et à l'étranger.



**Origin
Diversity
Territories**



Fondation pour la Promotion du goût | CP99 | CH-1001 Lausanne
Tél. +41 21 601 58 03 | Fax +41 21 601 58 06
