



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2025



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.
L'ACADÉMIE SUISSE DU GOÛT
6.
COMPTES



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 dans 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)



Noémie Graff | VD

Vigneronne, domaine du Satyre (Vice-présidente)



Carlo Crisci | VD

Chef consultant
Mérite culinaire suisse d'honneur 2024, Cossonay



Maya Graf | BL

Conseillère aux États et paysanne Bio



Bernadette Lisibach | SG

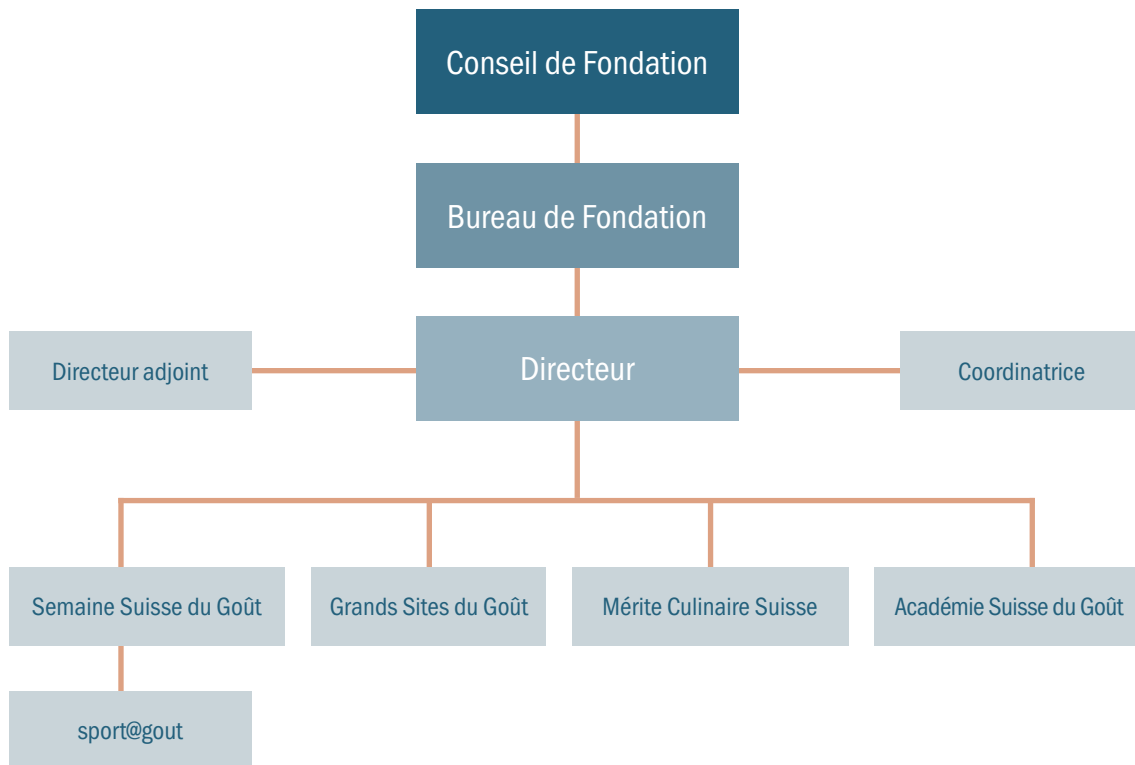
Cheffe cuisinière
Restaurant Neue Blumenau, Lömmenschwil



Filippo Lombardi | TI

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

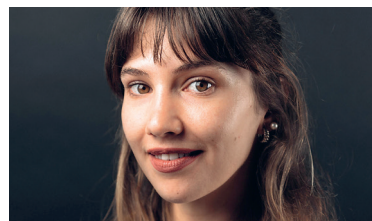
Organigramme de la Fondation



Josef Zisyadis
Directeur de la Fondation



Alexander Barisnikov
Directeur adjoint
jusqu'au 31 octobre 2025



Corina Meldem
Coordinatrice

Les autres membres de l'équipe

Anouk Andenmatten

Graphiste magazine

Laura Coppex

Chargée de communication

Dora Formica

Illustratrice

Alphonse Garcia

Graphiste et Secrétaire du Mérite Culinaire Suisse

Manuella Magnin

Rédactrice en chef du Magazine

Donato Mottini

Chargé de projet sport@gout

François Pythoud

Président Académie du Goût

Barbara Schneider

Chargée de projet Grands Sites du Goût
Responsable calendrier des événements



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 25^{ème} Semaine du Goût (18-28 septembre 2025)

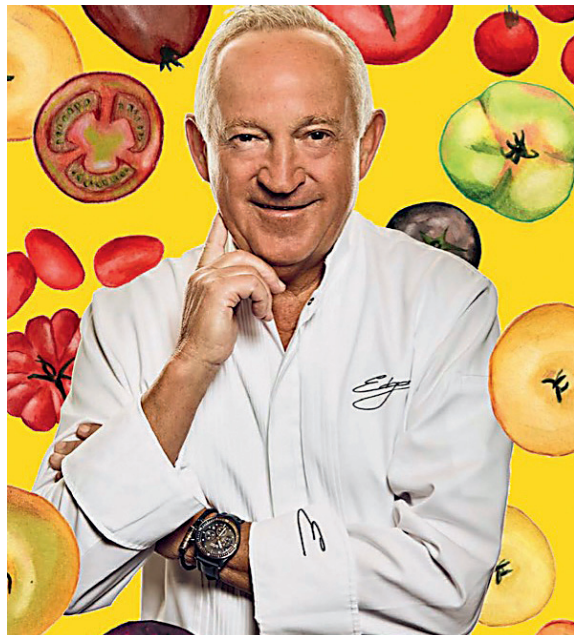


Aigle Ville du Goût 2025

En 2025, Aigle a été désignée Ville suisse du Goût, une reconnaissance nationale qui souligne son rôle clé dans la valorisation de la gastronomie locale et de l'excellence viticole. Capitale mondiale du Chasselas et pôle majeur des saveurs du Chablais vaudois, la ville a proposé un programme annuel riche et varié (du 12.12.2034 au 12.12.2025) visant à mettre en lumière la qualité de son terroir et l'engagement de ses acteurs. Cette distinction a permis de mobiliser l'ensemble de la région et d'offrir une vitrine d'exception à son patrimoine culinaire et culturel.

Parrain suisse du Goût 2025

Le chef valaisan Edgard Bovier, reconnu pour une cuisine de goût aux saveurs authentiques, a été nommé Parrain de la Semaine du Goût 2025. Après une carrière internationale couronnée d'étoiles, il se consacre aujourd'hui à la valorisation du terroir helvétique, incarnant parfaitement l'esprit de cette édition. La conférence de presse, qui a marqué l'ouverture des inscriptions à l'édition 2025, a eu lieu le 3 mars dans son restaurant Le Cerf, à Rougemont.



Edgard Bovier - Parrain du Goût 2025

Lancement du programme 2025

Plusieurs conférences de presses locales ont été organisées début septembre dans les divers cantons, pour présenter à la presse le programme des événements ainsi que les nombreuses initiatives organisées dans le cadre de la Semaine suisse du Goût 2025.

Le Gala d'ouverture à Berne

La Semaine suisse du Goût a été inaugurée le 17 septembre 2025 par le traditionnel Gala au Bellevue Palace de Berne. Cette année, notre invité d'honneur, Monsieur le Conseiller fédéral Beat Jans, a malheureusement dû annuler sa venue à la dernière minute pour des raisons familiales urgentes. Cet événement a tout de même été un grand succès, avec près de 200 participants.



Madame la Conseillère d'Etat Vaudois Christelle Luisier et Madame la Conseillère d'Etat Vaudois Isabelle Moret au Gala d'ouverture de la Semaine suisse du Goût 2025

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.

Pour la cinquième 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 2024, l'Agrocentre et Kilomètre Zéro de Courtételle ont reçu ce prix. Cette année, c'est la micro-ferme de Praz-Bonjour, à Blonay, qui a obtenu cette récompense.

Les événements 2025

Pour l'édition 2025, près de 9'000 personnes se sont engagées dans l'organisation des événements de la Semaine suisse du Goût. Plus de 3'000 rendez-vous ont été proposés dans toute la Suisse, dont environ 45% étaient destinés aux jeunes et aux enfants. Au total, plus de 620'000 personnes ont participé aux événements inscrits au programme.

Dépôt des archives de la Semaine du Goût aux Archives cantonales vaudoises

En 2025, la Fondation pour la promotion du Goût a déposé ses 25 années d'archives aux Archives cantonales vaudoises (ACV). La cérémonie officielle a eu lieu le 10 septembre, en présence de la présidente du Conseil d'État, du directeur de la Fondation et de la directrice des ACV. Ce dépôt permet de conserver et de valoriser l'ensemble des documents retraçant l'histoire et les activités de la Semaine du Goût depuis sa création, assurant ainsi la mémoire de ce patrimoine culinaire et éducatif pour les générations futures.

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 CHF 60.-. Au total, 57 restaurants ont participé à l'initiative en 2025. Sur un total de 4'000 bons mis à disposition, 1'080 ont été réservés par des jeunes dans toute la Suisse. Plusieurs restaurants ont affiché complet – dont certains quelques minutes seulement après l'ouverture des inscriptions le 15 août à midi.

Concours

La Fondation pour la Promotion du Goût a également renouvelé **le Concours de dessin pour les enfants** sur la thématique annuelle « les tomates », en collaboration avec Fourchette verte. Il a été distribué gratuitement à plus de 4 500 exemplaires en Suisse, auprès de différents établissements scolaires et autres structures accueillant des enfants. **Le Concours de nouvelles et de dessins** en collaboration avec le journal romand Vigousse et Swiss Wine Promotion avait pour thème cette année « L'amertume ! », 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 durant les mois de mai et juin, et valident les événements inscrits au programme de septembre.

Une rencontre annuelle de tous les présidents des comités a aussi lieu chaque année au mois de novembre. En 2025, la rencontre annuelle a eu lieu les 21 et 22 novembre à Winterthur, dans le cadre de Zürich Région suisse du Goût 2026.

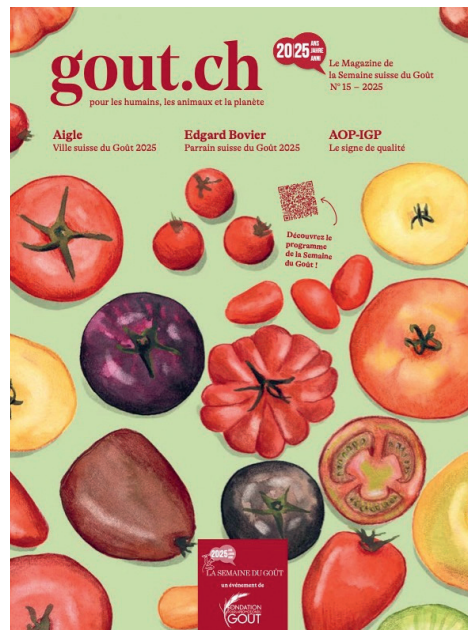
Communication

Le magazine gout.ch 2025

Pour accompagner l'édition 2025, la Semaine suisse du Goût a publié le magazine gout.ch, diffusé à 120'000 exemplaires, dans les trois langues nationales.

Cette édition du Magazine, articulée autour du thème de la tomate et accompagnée d'un éditorial sur l'urgence de renforcer la solidarité alimentaire, offre une vitrine aux producteurs, artisans et partenaires qui soutiennent les terroirs suisses. Elle permet également de rappeler les valeurs de la Fondation et joue un rôle central dans la promotion du programme de la Semaine du Goût.

Le Magazine est envoyé chaque année aux organisateurs des événements et à l'ensemble de nos partenaires. Il a aussi été distribué activement par des jeunes lors de plusieurs foires, comme p.ex. Le Livre sur les Quais à Morges, la Foire de Chindon, le Ebenrintang à Sissach, au Taste Festival dans le canton de St. Gall, festi'Terroir à Genève ou encore le Salon Goûts & Terroirs à Bulle. Une grande partie du Magazine goût.ch est mise à disposition à la population dans les bureaux de La Poste des principales villes suisses, dans les wagons restaurant des trains SBB CFF FFS, gérés par Elvetino ou encore encarté avec les magazines en langue allemande Falstaff et Marmite.



Chevalets de table

Afin de renforcer la visibilité de la Semaine du Goût dans les établissements participants, des chevalets de table ont été envoyés aux organisateurs d'événements. Ces supports, facilement disposés sur les tables ou comptoirs, comportaient un QR code renvoyant directement au programme officiel de la manifestation, permettant ainsi d'informer le public que l'établissement prenait part à l'édition 2025.

Nouveau kit de communication 2025

La Semaine suisse du Goût a mis en place un nouveau kit de communication destiné à accompagner les organisateurs dans la promotion de leurs événements. Ce kit avait pour objectif de rendre la communication plus simple, cohérente et accessible, tout en améliorant la visibilité de la manifestation et des organisateurs sur les réseaux sociaux.

Le kit comprenait:

- des visuels, flyers, bannières et logos officiels à télécharger,
- des modèles personnalisables sur Canva, permettant aux organisateurs de créer facilement leurs propres affiches et publications aux couleurs de la SDG,
- des visuels prêts à adapter pour Instagram, Facebook et les stories,
- des conseils pratiques pour publier sur les réseaux sociaux et taguer les bons comptes afin d'assurer le repartage par la fondation,
- ainsi que des éléments de promotion physique (magazines, sets de table, chevalets).

Nous avons constaté une forte augmentation des demandes de posts en collaboration sur Instagram de la part des organisateurs, signe d'un engagement accru et d'une appropriation des outils mis à disposition.

En 2025, les réseaux sociaux de la Semaine suisse du Goût rassemblent une large communauté : la page Facebook compte environ 8'200 abonnés, le compte Instagram environ 2'700 followers et le compte X (ancien Twitter) 1'400 abonnés.



Capture d'écran des publications 2025 sur Instagram

Campagne d'affichage 2025

À l'occasion des 25 ans de la Semaine suisse du Goût et en l'honneur d'Aigle, Ville du Goût 2025, une campagne de communication entièrement vaudoise a été mise en place pour valoriser les événements du canton. Cette opération, menée en collaboration avec Vaud Promotion, Les Vins Vaudois, GastroVaud, Bio Vaud, le Label Fait Maison, la Commune d'Aigle et l'État de Vaud, s'est déroulée du 25 août au 14 septembre 2025.

Elle comprenait une campagne d'affichage APG | SGA F12 dans les gares de l'axe CFF IC1 (Genève–Saint-Gall), ainsi que dans les principales gares vaudoises, permettant une forte visibilité auprès du grand public. Une page dédiée au programme vaudois a également été créée, ainsi que deux publications animées sur les réseaux sociaux de la Semaine du Goût.

Partenariats presse

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.

Les partenaires

En 2025, La Semaine suisse du Goût a été soutenue par 83 partenaires (or, argent, bronze et média). 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 7 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 Média



Villes et cantons



La Fondation a pu compter en 2025 sur le soutien d'un grand nombre de partenaires et sponsors avec lesquels elle partage dans la plupart des cas une vision et des objectifs communs.

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

La Fondation, dans le cadre de la Semaine suisse du Goût, a organisé la troisième édition de 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 2025.

Pour l'élection, 6 finalistes ont été retenus et le public présent le 3 octobre a élu sur place, à Aigle (VD), les deux gagnants :

- La Boucherie Stuby à Vevey (VD), Mister Boutefas AOP 2025
- La Jambonnière SA à Mézières (FR), Mister Jambon de la Borne AOP 2025

Les prix ont été remis par le Président du Grand Conseil vaudois, Stéphane Montangero.



Sport@Goût

Le projet Sport@Goût est un projet innovateur conçu dans le cadre de la Semaine suisse du Goût. Avec ce projet, la Fondation pour la Promotion du Goût souhaite, à travers l'adhésion des fédérations, associations, sociétés sportives ainsi que des institutions communales et cantonales à une Charte Sport&Goût,

- Mettre en valeur le savoir-faire artisanal et encourager les productions locales et durables ;
- Sensibiliser les jeunes sportives et sportifs au goût, au respect de la nourriture, au plaisir de cuisiner et de bien manger ;
- Rendre les sportives et sportifs attentifs à la saisonnalité, au mode de production des produits ;
- Promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée en accord avec la mise en mouvement et les activités sportives ;
- Favoriser les échanges et la convivialité.

Nous avons œuvré dans ce sens en 2025, en développant les adhésions à la charte et en posant les bases d'une journée cantonale de promotions de ces valeurs, objectif prioritaire pour 2026.

Notre deuxième axe reste la sensibilisation auprès de la jeunesse, avec une volonté d'information sur l'importance d'une nutrition saine liée à une activité sportive.

Le Label « Fait Maison »

La Semaine suisse du Goût, avec GastroSuisse, Slow Food CH et la Fédération romande des consommateurs forment ensemble l'Association « Promotion du Fait Maison ». 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 rencontre un franc succès au fil des années.



3. LES GRANDS SITES DU GOÛT

Début 2025, la coordination du projet des Grands Sites a été confiée à Barbara Schneider en tant que cheffe de projet à 40%. Travaillant depuis de nombreuses années pour la Semaine du Goût, Barbara Schneider est familière avec une bonne partie des acteurs et produits des Grands Sites du Goût.

Jusqu'à fin août 2025, la cheffe de projet était appuyée par Laura Coppex en tant que chargée de communication à 20%.

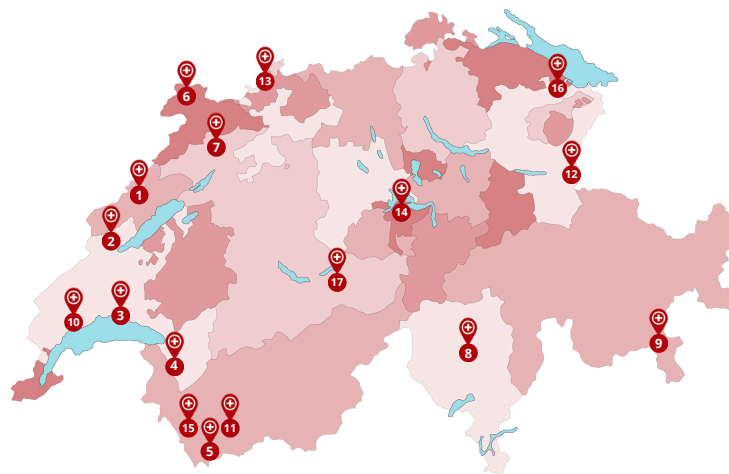
L'année 2025 a été une année transitoire pour donner au projet une nouvelle orientation, avec un budget relativement réduit comparé aux années précédentes lorsque le projet bénéficiait encore des soutiens des fonds Innotour de la Confédération.



Collaboration avec Suisse Tourisme

La collaboration entre les Grands Sites du Goût et Suisse Tourisme, initiée en 2022, a pris une nouvelle forme fin 2024 avec la Campagne Culinaire de Suisse Tourisme avec les youtubeurs Nico & Noah qui visitent la Suisse sous un angle culinaire. Après le succès de la campagne pilote en automne 2024 lors de laquelle les protagonistes ont fait halte dans quatre destinations du réseau des Grands Sites du Goût, à savoir au Culinarium Alpinum à Stans, aux Mines de Sel à Bex, dans le Lavaux, au Domaine Pascal & Cécile Dance à Aran et à Bonvillars, première région truffière de Suisse, l'aventure culinaire s'est poursuivie en 2025: La saison d'été, diffusée en août 2025 à mis à l'honneur Liechtenstein & Werdenberg et leur Ribelmals ainsi que Saint-Gall et sa Bratwurst AOP. La saison d'automne 2025, lancée en novembre avec un voyage culinaire dans le Jura et la région des Trois-Lacs à mis en valeur Belleley et sa Tête de Moine AOP ainsi que l'Absinthe du Val-de-Travers. Enfin, la saison d'hiver, tournée en mars 2025 dans les Grisons, mettra en lumière la Valposchiavo & ses produits 100% dès janvier 2026. Il est prévu de continuer la collaboration avec Suisse Tourisme à l'avenir. Les Grands Sites du Goût ainsi que la campagne culinaire sont référencés sur le site web de Suisse Tourisme, sous la rubrique « à manger et à boire ».

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 Ribelmals AOP

13. Bâle & ses Läckleri
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"

Partenariats Médias

Les Grands Sites du Goût ont également été présents dans de nombreux articles, notamment grâce aux partenariats avec le Lematin.ch et la revue Générations qui s'adresse aux personnes de 60 ans et plus. Cinq articles ont été dédiés au Grands Sites du Goût dans le magazine Générations.

Événements

Nous avons fait la promotion des Grands Sites du Goût lors d'événements grand public avec un stand mettant en valeur les sites en faisant déguster les produits issus des destinations partenaires.

Bio Agri 2025 | Moudon | 10 - 11 mai 2025

La 8ème édition de cette foire dédiée à l'agriculture biologique a attiré presque 15'000 visiteurs.

Slow Food Market Food Zurich 2025 | Zürich | 21 juin 2025

Les presque 20'000 visiteurs ont pu déguster des produits sur le stand de marché des Grands Sites du Goût.

Festival des Terroirs suisses | Delémont | 27-28 septembre 2025

Lors de la 11ème édition du Marché suisse des produits du terroir avec plus de 10'000 visiteurs en 2 jours, notre stand dédié aux Grands Sites du Goût avec des dégustations ainsi qu'une animation grâce une roue de la fortune a suscité un vif intérêt auprès du public de gourmands avertis.

Rencontre du Réseau des Grands Sites du Goût

Début mars, la rencontre annuelle du réseau des Grands Sites du Goût a eu lieu au Moulin de Sévery dans la région de Morges. En octobre, les membres du comité d'experts se sont réunis à Cully pour une journée stratégie afin de redéfinir la vision et mission des Grands Sites du Goût. Grâce à notre partenariat avec le Montreux International Tourisme Forum, les acteurs du réseau ont bénéficié de la gratuité pour participer à ce congrès transfrontalier.

Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:



Suisse Tourisme.
Membre



4.

LE MÉRITE CULINAIRE SUISSE

La sixième édition du « Mérite Culinaire Suisse » a eu lieu en 2025. 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 et de pâtissier confiseur, cette dernière catégorie étant récompensée 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 2025, les Mérites ont été remis à deux lauréats d'honneur, cuisinier-chef Bernard Ravet et pâtissier-confiseur Lucien Moutarlier, et à sept lauréats : Zineb Hattab, Paolo Casanova, Nicolas Darnauguilhem, Franz Faeh, pour le métier de cuisinier, Adrien et Guillaume Charlet, ainsi que Martin Schnyder, pour le métier de pâtissier-confiseur. La cérémonie de remise s'est tenue au Bellevue Palace à Berne, en présence de Monsieur le Conseiller fédéral Guy Parmelin.



Prise de parole de Monsieur le Conseiller fédéral Guy Parmelin lors de la cérémonie du Mérite Culinaire Suisse 2025.

Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:





5. L'ACADÉMIE SUISSE DU GOÛT

L'Académie du Goût, petit dernier des projets de la Fondation, fournit un cadre national pour faciliter des activités destinées à valoriser les connaissances historiques, scientifiques et sociales et à 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 deux entités suisses déjà existantes, respectivement le Réseau national suisse des Villes du Goût 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 de représentants des autres projets de la Fondation.



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 ayant déjà reçu ce titre ont été réunies pour la première fois au sein d'un réseau fonctionnant comme une plateforme d'échange d'expériences et de mise en lien avec des initiatives internationales, telles que le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan. La 3e réunion annuelle du Réseau national des Villes du Goût s'est tenue à Aigle le 23 mai 2025. Le thème central de la rencontre portait sur la régionalité et les circuits courts. Plusieurs villes étaient présentes pour l'occasion, notamment Zurich, Lausanne, Fribourg, Bâle, Poschiavo, Aigle, Moutier et Morges.

À cette occasion, le projet pour une Charte suisse de l'alimentation urbaine durable a été présenté, en collaboration avec le Groupe de travail sur l'alimentation durable de l'Union des villes suisses. Le but des démarches de ce groupe de travail est d'adapter le Pacte de Milan à la réalité des villes suisses.



Le Forum Origine Diversité et Territoires

Créé en 2013 en Suisse à l'initiative de partenaires variés de la recherche, de la pratique et des organisations des Nations Unies, le Forum ODT est une communauté de pratiques et un réseau international de chercheurs, d'experts et de praticiens, fédérés autour des interactions entre diversités biologique et culturelle dans l'alimentation, avec un prisme sur les produits dont les qualités remarquables sont liées à leurs territoires. Il contribue également à la dynamique des communautés rurales et des systèmes alimentaires dans une perspective de durabilité et de résilience.

Le Forum organise chaque année une réunion internationale, alternant entre la Suisse, la France et l'Italie. Cette année, le colloque s'est tenu du 12 au 14 novembre 2025 à Bramois (VS). Il avait pour thème le rôle des labels d'origine comme levier pour une agriculture durable et agroécologique : un outil capable de soutenir les territoires ruraux et de montagne, de préserver les savoir-faire locaux et de renforcer les dynamiques de qualité, de biodiversité et de solidarité territoriale.

Cette édition a réuni 64 participants (représentant 25 pays répartis sur quatre continents), issus majoritairement du monde académique et de la recherche, mais aussi d'associations, d'institutions publiques et privées ainsi que d'organisations internationales (dont la FAO).



**Origin
Diversity
Territories**



6. COMPTES

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT
LAUSANNE
ÉTATS FINANCIERS AU 31 DÉCEMBRE 2025

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT

LAUSANNE

ETATS FINANCIERS AU 31 DECEMBRE 2025

- RAPPORT DE L'ORGANE DE REVISION SUR LE CONTRÔLE RESTREINT
 - BILANS COMPARES AU 31 DECEMBRE 2025 ET 31 DECEMBRE 2024
 - COMPTES DE RESULTAT COMPARES POUR LES EXERCICES 2025 ET 2024
 - ANNEXE AUX COMPTES ANNUELS 2025
-

MONTREUX, LE 23 MARS 2026

In Extenso

Rapport de l'organe de révision sur le contrôle restreint au Conseil de fondation de la FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT à Lausanne

En notre qualité d'organe de révision, nous avons contrôlé les comptes annuels (*bilan, compte de résultat et annexe*) de la **FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT** pour l'exercice arrêté au **31 décembre 2025**.

La responsabilité de l'établissement des comptes annuels incombe au Conseil de fondation alors que notre mission consiste à contrôler ces comptes. Nous attestons que nous remplissons les exigences légales d'agrément et d'indépendance. Un collaborateur du groupe de notre société a participé durant l'exercice sous revue à la tenue de la comptabilité. Cependant, il n'a pas pris part au contrôle restreint.

Notre contrôle a été effectué selon la Norme suisse relative au contrôle restreint. Cette norme requiert de planifier et de réaliser le contrôle de manière telle que des anomalies significatives dans les comptes annuels puissent être constatées. Un contrôle restreint englobe principalement des auditions, des opérations de contrôle analytique ainsi que des vérifications détaillées appropriées des documents disponibles dans l'entreprise contrôlée. En revanche, des vérifications des flux d'exploitation et du système de contrôle interne ainsi que des auditions et d'autres opérations de contrôle destinées à détecter des fraudes ou d'autres violations de la loi ne font pas partie de ce contrôle.

Lors de notre contrôle, nous n'avons pas rencontré d'élément nous permettant de conclure que les comptes annuels ne sont pas conformes à la loi suisse et à l'acte de fondation.

In Extenso Audit Suisse SA

Alberto Imondi

24 mars 2026

Expert-réviseur agréé ASR
N°108'832
(Réviseur responsable)

Laurent Bassin

25 mars 2026

Expert-réviseur agréé ASR
N°104'406

Montreux, le 23 mars 2026

Annexes :

- Comptes annuels (*bilan, compte de résultat et annexe*)

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

BILANS COMPARES AU 31 DÉCEMBRE

2025
CHF

2024
CHF

ACTIF

ACTIF CIRCULANT

Trésorerie et actifs cotés en bourse détenus à court terme

Banque Raiffeisen - compte n° 4532 6	55 114.44	19 717.10
Banque Raiffeisen - compte n° 74 6206 7	127 648.43	127 660.43
Banque Cantonale Vaudoise - compte n°E 5641.20.75	441.32	464.82

Créances envers des tiers

C/c association vaudoise	50.95	0.00
--------------------------	-------	------

Actifs de régularisation

Actifs de régularisation	52 012.00	108 547.10
--------------------------	-----------	------------

TOTAL DES ACTIFS CIRCULANTS

235 267.14 **256 389.45**

ACTIF IMMOBILISE

Immobilisations financières

Garantie de loyer - UBS	3 272.50	3 270.30
-------------------------	----------	----------

Immobilisations corporelles meubles

Matériel et mobilier de bureau	1.00	1.00
Infrastructure informatique	1 430.00	1 430.00

Immobilisations incorporelles

Site internet	240.00	240.00
---------------	--------	--------

TOTAL DES ACTIFS IMMOBILISES

4 943.50 **4 941.30**

TOTAL DE L'ACTIF

240 210.64 **261 330.75**

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

BILANS COMPARES AU 31 DÉCEMBRE

2025
CHF

2024
CHF

PASSIF

CAPITAUX ETRANGERS A COURT TERME

Dettes résultant de l'achat de biens et de prestations de services

Fournisseurs 47 358.41 109 029.34

Autres dettes à court terme

Dettes envers les organismes sociaux 3 256.40 7 812.47

Dettes envers l'AFC, décompte TVA 17 079.41 14 334.73

Passifs de régularisation et provisions à court terme

Passifs transitoires 7 500.00 20 274.00

Subventions reçues d'avance 13 100.00 0.00

Produits encaissés d'avance 59 455.00 8 000.00

Fonds affectés

Fonds affectés Grands sites du goût 11 943.67 0.00

Fonds affectés Mérite Culinaire 27 370.89 15 487.04

TOTAL CAPITAUX ETRANGERS A COURT TERME

187 063.78

174 937.58

TOTAL DES CAPITAUX ETRANGERS

187 063.78

174 937.58

CAPITAUX PROPRES

Capital de la fondation

Capital initial 20 000.00 20 000.00

Capital attribué 66 393.17 140 955.58

Réserves facultatives issues du bénéfice ou pertes cumulées.

Résultat au bilan

Résultat de l'exercice (33 246.31) (74 562.41)

TOTAL DES CAPITAUX PROPRES

53 146.86

86 393.17

TOTAL DU PASSIF

240 210.64

261 330.75

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

COMPTES DE RESULTAT COMPARES DES EXERCICES

01.01.25-31.12.25 01.01.24-31.12.24
CHF CHF

Autres produits

Recettes Gala de soutien	12134.1	12 364.60
Charges TVA non récupérables	(36 265.71)	(34 556.67)
Autres produits	13706.45	510.00

TOTAL DES PRODUITS

(10 425.16) **(21 682.07)**

CHARGES DE PERSONNEL

Salaires	(385 286.65)	(353 210.78)
./. Indemnités des assurances sociales	0.00	1 244.40
Charges sociales	(51 401.15)	(63 485.05)
Autres frais du personnel	0.00	(180.00)
Salaires et charges sociales attribués aux projets	366 378.82	327 766.90

TOTAL DES CHARGES DE PERSONNEL

(70 308.98) **(87 864.53)**

MARGE BRUTE II

(80 734.14) **(109 546.60)**

AUTRES CHARGES D'EXPLOITATION

Loyer	(12 300.00)	(12 300.00)
Charges des locaux	(428.30)	(374.05)
Assurances et taxes	(907.15)	(564.20)
Matériel de bureau et frais de port	(8 313.35)	(8 949.02)
Téléphone, internet et informatique	(8 035.34)	(5 932.24)
Honoraires fiduciaires et juridiques	(13 417.00)	(12 739.15)
Cotisations et documentations	(3 935.00)	(5 537.23)
Traductions	(555.50)	(1 467.60)
Conseil, Bureau	(3 410.00)	(6 464.10)
Charges attribuées à l'académie du goût	984.37	0.00
Charges attribuées au Swiss Wine Tour	0.00	10 000.00
Charges attribuées au Mérite Culinaire	5 000.00	3 000.00
Charges attribuées à la Semaine du Goût	92 000.00	107 000.00

TOTAL DES AUTRES CHARGES D'EXPLOITATION

46 682.73 **65 672.41**

**RESULTAT D'EXPLOITATION AVANT INTERETS, IMPOTS
ET AMORTISSEMENTS (EBITDA)**

(34 051.41) **(43 874.19)**

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

COMPTES DE RESULTAT COMPARES DES EXERCICES

	01.01.25-31.12.25 CHF	01.01.24-31.12.24 CHF
RESULTAT D'EXPLOITATION AVANT INTERETS, IMPOTS ET AMORTISSEMENTS (EBITDA)	(34 051.41)	(43 874.19)
<u>AMORTISSEMENTS ET CORRECTIONS DE VALEUR SUR LES POSTES DE L'ACTIF IMMOBILISE</u>		
Amortissements sur infrastructure informatique	0.00	(1 293.95)
TOTAL DES AMORTISSEMENTS ET DE LA VARIATION DES PROVISIONS	0.00	(1 293.95)
RESULTAT D'EXPLOITATION AVANT INTERETS ET IMPOTS (EBIT)	(34 051.41)	(45 168.14)
<u>CHARGES ET PRODUITS FINANCIERS</u>		
Intérêts et frais bancaires	0.00	30.45
Intérêts sur emprunts à des tiers	0.00	(15.65)
TOTAL DES CHARGES ET PRODUITS FINANCIERS	0.00	14.80
TOTAL DES CHARGES ET PRODUITS HORS EXPLOITATION	0.00	0.00
<u>CHARGES ET PRODUITS EXCEPTIONNELS, UNIQUES OU HORS PERIODE</u>		
Charges exceptionnelles, uniques ou hors période	0.00	(608.30)
Produits exceptionnels, uniques ou hors période	663.87	862.46
TOTAL DES CHARGES ET PRODUITS EXCEPTIONNELS, UNIQUES OU HORS PERIODE	663.87	254.16
RESULTAT DE L'EXERCICE AVANT IMPÔTS	(33 387.54)	(44 899.18)

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

COMPTES DE RESULTAT COMPARES DES EXERCICES

01.01.25-31.12.25 01.01.24-31.12.24
CHF CHF

PROJET LA SEMAINE DU GOÛT

Revenus organisateurs	70 566.70	55 406.40
Subventions cantonales et autres	131 500.00	131 600.00
Don Loterie Romande	50 000.00	50 000.00
Recettes publicitaires	456 079.90	486 674.80
Autres produits	24 623.53	9 498.50
Charges de personnel directement liées au projet	(291 499.19)	(268 138.05)
Communication	(6 331.28)	(3 008.90)
Comités	(18 650.35)	(16 139.60)
Presse et magazine	(264 096.56)	(268 134.40)
Animations	(16 161.60)	(14 048.96)
Gala d'ouverture	(3 987.53)	(9 812.50)
Autres frais liés au projet	(39 902.39)	(47 488.72)
Réaffectation des charges fixes	(92 000.00)	(107 000.00)

TOTAL DU PROJET LA SEMAINE DU GOÛT

141.23

(591.43)

PROJET LES GRANDS SITES DU GOÛT/ Innovation tourisme

Cotisations	73 750.00	82 500.00
Donations	12 000.00	0.00
Sponsors	21 620.00	64 162.50
Charges de personnel	(58 505.03)	(109 312.25)
Charges administratives	(6 931.10)	(6 287.35)
Matériel de communication, publicité	(20 026.15)	(75 797.93)
Frais de déplacement et de représentation	(4 422.05)	(5 452.51)
Foire	(5 542.00)	0.00
(Attribution) / Dissolution fonds affectés	(11 943.67)	25 944.27

TOTAL DU PROJET LES GRANDS SITES DU GOÛT

0.00

(24 243.27)

PROJET L'ACADEMIE DU GOÛT

Recettes réseau Villes du Goût	5 073.12	4 500.00
Recettes Slow Mobile	0.00	24 000.00
Réseau Villes du Goût	(4 458.75)	(4 619.50)
Slow Mobile	370.00	(24 000.00)
Réaffectation des charges fixes	(984.37)	(3 385.03)

TOTAL DU PROJET L'ACADEMIE DU GOÛT

0.00

(3 504.53)

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

COMPTES DE RESULTAT COMPARES DES EXERCICES

01.01.25-31.12.25 01.01.24-31.12.24
CHF CHF

PROJET MERITE CULINAIRE

Subventions	10 000.00	25 000.00
Sponsors	55 405.00	25 000.00
Charges de personnel directement liées au projet	(16 500.00)	(15 279.99)
Charges administratives	(13 414.05)	(10 422.25)
Frais de déplacement et de représentation	(18 607.10)	(16 181.50)
Honoraires d'encadrement	(5 000.00)	(3 000.00)
(Attribution) / Dissolution fonds affectés	(11 883.85)	(5 116.26)

TOTAL DU PROJET MERITE CULINAIRE

0.00

0.00

PROJET SWISS WINE TOUR

Subventions	0.00	107 750.00
Interprofessions	0.00	31 337.20
Charges administratives, secrétariat, loyer	0.00	(37 934.33)
Mandat Swiss Creative	0.00	(110 835.00)
Honoraires d'encadrement	0.00	(10 000.00)
(Attribution) / Dissolution fonds affectés	0.00	18 358.13

TOTAL DU PROJET SWISS WINE TOUR

0.00

(1 324.00)

RESULTAT DE L'EXERCICE

(33 246.31)

(74 562.41)

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

ANNEXES COMPAREES AUX COMPTES DES EXERCICES

1 Organisation de la Fondation

Fondation au sens des articles 80ss du Code Civil Suisse. La Fondation a pour but la promotion, la mise en valeur, la défense de produits de qualité et de bon goûts, respectueux des traditions culinaires et œnologiques de leur région de production; le développement d'une conscience précoce et aiguë des saveurs et des odeurs pour les jeunes générations; l'organisation de manifestations en vue de promouvoir et de sensibiliser à la nécessité de soutenir les projets visant à mettre en oeuvre concrètement ces soutiens; l'organisation de la Semaine suisse du Goût, ainsi que toutes autres actions de réseau qui participe 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 est inscrite auprès du Registre du Commerce du Canton de Vaud, le 26 mars 2015.

Bases juridiques

Statuts

24.04.2017

Membres du conseil de fondation Nom et Prénom	Fonction	Jetons de présence	Rémunération
Cramer Robert, de Zurich, à Genève	Président	Collective à 2	Néant
Jaques Martine, de Lausanne, à Bagnes	Vice-Présidente	Collective à 2	Néant
Crisci Carmello, de Châtel-Saint-Denis, à Cossonay	Membre	Collective à 2	Néant
Gobet Philippe, de France, à Blonay - Saint-Légier	Membre	Collective à 2	Néant
Graf Maja, de Sissach, à Sissach	Membre	Collective à 2	Néant
Lisibach Bernadette, de Luzern, à Häggenschwil	Membre	Collective à 2	Néant
Lombardi Filippo, de Airolo, à Melide	Membre	Collective à 2	Néant
Zisyadis Josef, de Lausanne, à Lausanne	Membre	Collective à 2	CHF 114000

A noter que la rémunération de M. Zisyadis s'est élevé à CHF 77'000 en 2023.

Organe de révision

Raison sociale : In Extenso Audit Suisse SA à Chailly-Montreux

Numéro de téléphone : 021 943 74 05

Personne en charge: Alberto Imondi

Contact : alberto.imondi@in-extenso.ch

Organe chargé de la tenue de la comptabilité

Nom Prénom : Madame Meldem Corina

Numéro de téléphone : 021 601 58 03

Contact : secretariat@gout.ch

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

ANNEXES COMPAREES AUX COMPTES DES EXERCICES

2 Informations sur les principes mis en application dans les comptes annuels

Les présents comptes annuels ont été établis conformément aux directives de la loi suisse, en particulier les articles 957 à 962 du Code des Obligations traitant de la comptabilité commerciale et de la présentation des comptes.

Les principes utilisés sont conformes à la loi. Aucun choix n'a été opéré, ni aucune décision discrétionnaire prise, qui pourrait avoir un effet significatif sur l'établissement des présents comptes annuels. Par ailleurs, aucune particularité nécessitant une présentation séparée n'est à signaler dans le bilan.

Liquidités:

Les liquidités comprennent les espèces et les avoirs en comptes bancaires.

Immobilisations corporelles et incorporelles:

Les actifs immobilisés figurent au bilan pour leur valeur d'acquisition, déduction faite de l'amortissement nécessaire relatif à la dépréciation durable subie (cf. directive pour les taux). Les amortissements sont comptabilisés selon les méthodes dégressive et indirecte.

Autres actifs:

Les autres actifs sont évalués à la valeur nominale.

Provision:

La justification d'une provision est appréciée par le Conseil de fondation à la date du bilan.

	<u>31.12.2025</u> CHF	<u>31.12.2024</u> CHF
3 <u>Nombre de collaborateurs</u>		
Moyenne annuelle des emplois à pleins temps	2	2

4 Evénements importants survenus après la date du bilan

Après la date d'établissement du bilan et jusqu'à l'adoption des comptes annuels par le Conseil de fondation, aucun événement important, qui aurait pu altérer la validité des comptes annuels 2025 ou qui aurait dû être publié à ce point, ne s'est produit.

5 Autres informations prescrites par la loi

Il n'existe aucune autre information à mentionner selon l'article 959c du Code des Obligations.

Le capital de Fondation était augmenté en raison de la volonté du Conseil de Fondation de prendre toutes les mesures pour assurer la pérennité de la Fondation et de couvrir les besoins de trésorerie d'une année d'exploitation.



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