



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2024



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)



Noémie Graff | VD

Vigneronne, domaine du Satyre (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

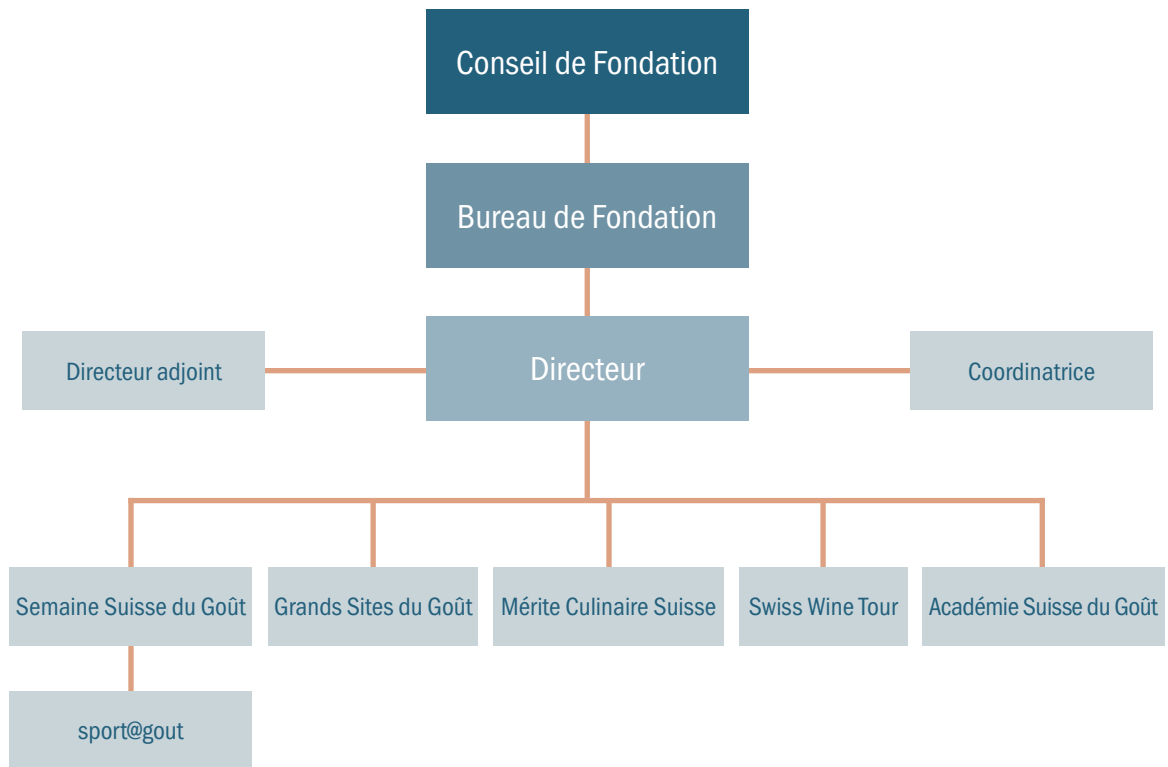
Cheffe cuisinière
Restaurant Neue Blumenau, Lömmenschwil



Filippo Lombardi | TI

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

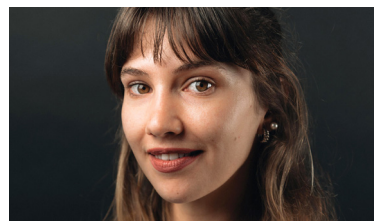
Organigramme de la Fondation



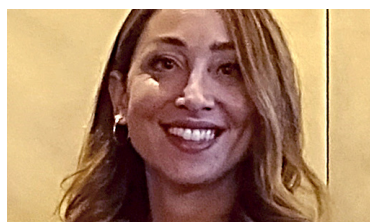
Josef Zisyadis
Directeur de la Fondation



Alexander Barisnikov
Directeur adjoint



Corina Meldem
Coordinatrice depuis oct 2024



Giulia Onori
Coordinatrice jusqu'à oct. 2024

Les autres membres de l'équipe

Anouk Andenmatten

Graphiste magazine

Laura Coppex

Chargée 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 calendrier des événements

Philipp 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 24^{ème} Semaine du Goût (12-22 septembre 2024)

Ouverture des inscriptions et Parrains suisses du Goût 2024

Premier moment phare de l'année 2024: la conférence de presse au Château Reichenau, domaine viticole des Parrains du Goût 2024, les vignerons de père en fils Gian Battista et Johann Baptista von Tscharner. La conférence de presse a eu lieu le 4 mars, marquant également l'ouverture des inscriptions à l'édition 2024.



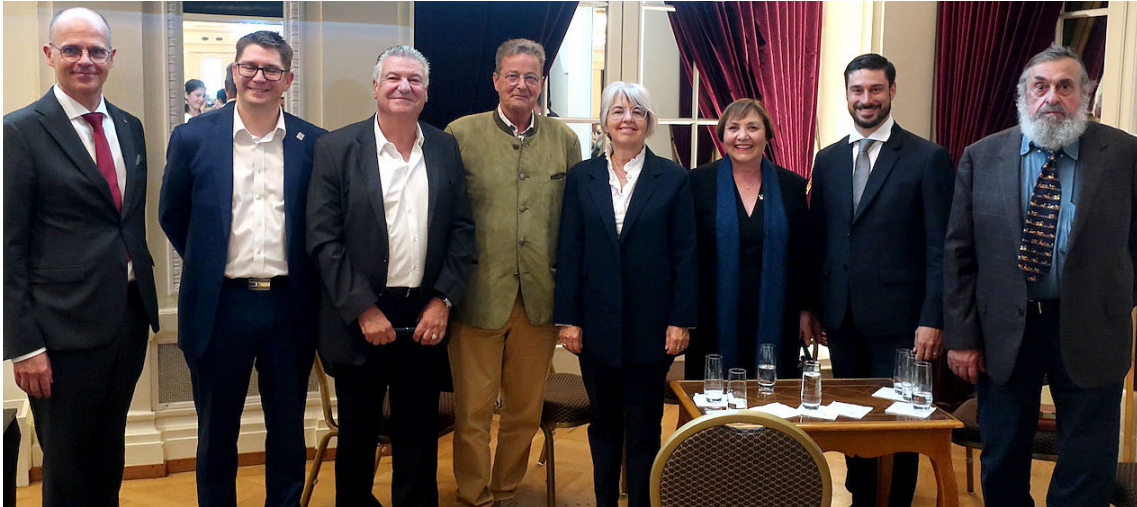
Gian-Battista et Johann-Baptista von Tscharner, Parrains du Goût 2024

Lancement du programme 2024

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 2024

Le Gala d'ouverture avec la Conseillère fédérale

La Semaine suisse du Goût a été ouverte le 11 septembre 2024 avec le traditionnel Gala au Bellevue Palace de Berne, en présence de Madame la Conseillère fédérale Elisabeth-Baume Schneider.



La Conseillère fédérale Elisabeth Baume Schneider a ouvert le Gala de la Semaine suisse du Goût 2024

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 2024, 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 CHF 5'000.- 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 2024, c'est l'Agrocentre & Kilomètre Zéro de Courtételle qui a obtenu cette récompense.

Les événements 2024

Pour l'édition 2024 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 600'000 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, 52 restaurants ont participé à l'initiative en 2024. Sur un total de 3'300 bons mis à disposition, 1'137 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 minuit.

Opération 1 et demi

Pour la 7ème 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 céréales », 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 « La dictature ! », 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.

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 2024, la rencontre annuelle a eu lieu les 15 et 16 novembre à Aigle, dans le cadre de Aigle Ville suisse du Goût 2025.

Communication

Pour communiquer et promouvoir les objectifs de la Fondation pour la Promotion du Goût, ainsi que pour présenter le programme des événements de la Semaine suisse du Goût, un magazine est publié chaque année en français, allemand et italien, à 120 000 exemplaires.

Le magazine gout.ch 2024 contenait 25 reportages de partenaires, 18 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.



Cette année pour la deuxième 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 2024 portait sur **les céréales**, en collaboration avec Fourchette verte. Le fil rouge thématique du magazine tournait donc autour des céréales, mais également des pseudo-céréales. Leurs bienfaits et des recettes ont notamment été mis en avant dans le magazine.

L'éditorial, axé sur la nourriture en tant que bien commun, 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 2024.

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 2024, 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.

Tout au long de l'année, des publications régulières ont mis à l'honneur nos partenaires, tant dans la presse que sur nos réseaux sociaux. Facebook et Instagram ont également relayé activement les différents événements de la Semaine suisse du Goût, contribuant à leur rayonnement.

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 ou cuisinière.

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

En 2024, la Fondation a pu compter sur le soutien précieux de nombreux partenaires et sponsors, avec lesquels elle partage, dans la plupart des cas, une vision et des objectifs communs.

En 2024, La Semaine suisse du Goût a été soutenue par 73 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 2024, tels qu'ils figurent dans le magazine Gout.ch 2024

La deuxième 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 2024 pour la deuxième 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 2024.

Pour l'élection, 6 finalistes ont été retenus et le public présent le 5 septembre a élu sur place, à Romont (FR), les deux gagnants : Mister Boutefas AOP, Boucherie La Jambonnière à Mezières et Mister Jambon de la Borne AOP, Boucherie Au Jambon d'Or à Prez-vers-Siviriez. 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 ». 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.

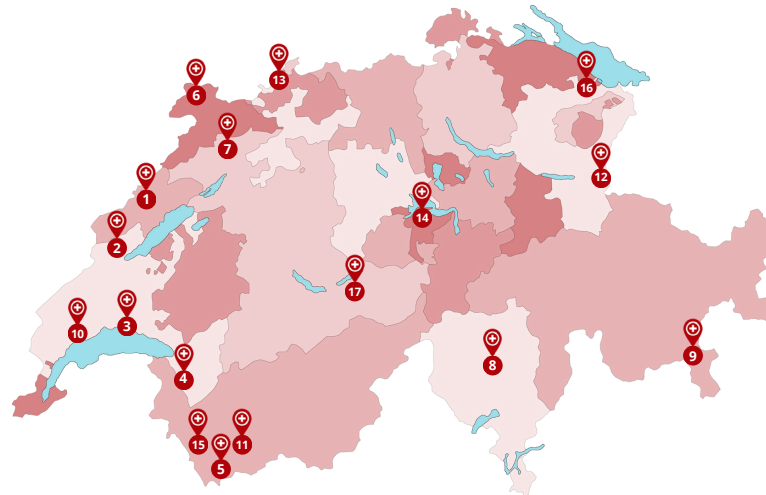
En 2024, le développement des Grands Sites du Goût a été assuré par deux chefs de projet, Jean-Marc Imhof pour la Suisse romande (à temps partiel depuis mai 2021) et Philipp Steiner pour la Suisse alémanique (à temps partiel depuis janvier 2022), appuyés par un chargé de communication, Dario Failla, jusqu'en juin, dont la mission a ensuite été reprise par Laura Coppex (à temps partiel).



A ce jour, on compte 17 Grands Sites du Goût en Suisse. Alors qu'une journée d'échange entre les Grands Sites du Goût s'est tenue le 1er juillet aux Salines suisses à Bâle, leur rencontre annuelle s'est à nouveau déroulée dans le cadre du Montreux International Tourism Forum le 20 et 21 novembre 2024.

Les Grands Sites du Goût sont désormais référencés sur le site de Suisse Tourisme, en 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 Ribelmais 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, le partenariat avec la marque « Sel des Alpes » a permis la réalisation de 17 vidéos promotionnelles, dont le dernier a été tournée en octobre 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. Les films ont été réalisés en collaboration avec Canal 9.



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

Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:

GASTROVAUD



4. LE MÉRITE CULINAIRE SUISSE

La cinquième édition du « Mérite Culinaire Suisse » a eu lieu en 2024.

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 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 2024, le foulard a été remis à huit lauréats –Marie Robert, Dominique Gauthier, Peter Knogl, Nenad Mlinarevic, et Fabrizio Zanetti pour le métier de cuisinier, Séverin Gerber & Grégory Wyss, ainsi que Thomas Schwarzenberger pour le métier de pâtissier-confiseur – ainsi qu'à un lauréat d'honneur – Carlo Crisci – au cours d'une cérémonie au Bellevue Palace 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 2024.

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.

Le Swiss Wine Tour est un projet qui a été soutenu par Innotour d'avril 2021 à avril 2024. Les travaux du Swiss Wine Tour ont permis la création d'une plateforme de réservation, swisswinetour.com, en ligne depuis mars 2022, sur laquelle plus de 120 activités et de nombreuses inspirations ont été intégrées. Cette plateforme offre aux visiteurs l'opportunité d'avoir un guichet unique, une vision de l'ensemble des offres œnotouristiques suisses réservables de suite.

En outre, le Swiss Wine Tour a officié comme projet pilote pour le développement d'un agrégateur national, permettant, notamment, l'affichage des offres œnotouristiques du Swiss Wine Tour sur myswitzerland.com – offrant une visibilité à haute valeur ajoutée aux prestataires œnotouristiques partenaires du projet.



Le Swiss Wine Tour a également permis de construire un réseau national et d'identifier l'offre œnotouristique de notre pays. Ce projet symbolise l'union interrégionale et intersectorielle entre plusieurs secteurs d'activité et contribue à faire de la Suisse une destination œnotouristique reconnue sur le marché national et international.

Ce projet a ainsi apporté une valeur ajoutée significative au développement de l'œnotourisme, tant du point de vue des professionnels du secteur que des consommateurs.

Au-delà, le Swiss Wine Tour a commencé une démarche de fond sur le long terme, fondamentale pour anticiper l'avenir de la professionnalisation et de la commercialisation de l'offre œnotouristique ou plus largement celui du secteur du goût.

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.

Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:



6. 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 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.



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 pour la première fois 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 2ème réunion annuelle du Réseau national des villes du Goût s'est déroulée à Poschiavo le 24 mai 2024. A 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 celui d'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 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 durable de développement des communautés rurales.

Le Forum organise chaque année une réunion internationale, alternant entre la Suisse et d'autres pays. Cette année, le colloque a rencontré un succès remarquable, attirant plus de 180 participants venus des quatre coins du monde. Ces "Journées scientifiques de l'agroécologie" ont rassemblé des chercheurs, des experts et des praticiens des secteurs agricoles et alimentaires autour des principes de l'agroécologie et de leur rôle essentiel dans la construction de systèmes alimentaires durables. Cette conférence, qui s'est tenue les 3 et 4 octobre 2024 à l'Université de Lausanne, a permis à la communauté scientifique, aux acteurs locaux, aux agriculteurs, aux responsables politiques et aux experts internationaux d'échanger sur ces enjeux cruciaux lors de sept ateliers enrichissants.

Pour la première fois, le Forum ODT a été suivi d'un événement culturel ouvert à toutes et tous, intitulé « Les Papilles Cultivées ». Cette journée publique a offert un moment festif, pour une meilleure compréhension de notre relation à l'alimentation, à la terre et à celles et ceux qui la cultivent, grâce à des activités ludiques et accessibles à toutes et tous, quel que soit l'âge.



**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
