




FONDATION POURLAPROMOTIONDU GOÛT

GASTROVAUD

innovation
tourism

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



 GRANDES
TABLES
SUISSES



 SWISS WINE



Sommaire

1. La Fondation: portrait
2. La Semaine du Goût
3. Le Mérite Culinaire
4. Les Grands Sites du Goût
5. Le Swiss Wine Tour
6. L'Académie du Goût
7. Projet : Destination Suisse Gourmande





La Fondation

La Fondation (pour la Promotion) du Goût est une fondation **d'utilité publique, sans but lucratif**, qui poursuit les objectifs suivants :

- 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 toute autre action de réseau qui participe à l'éducation au goût dès le plus jeune âge, à la mise en valeur des producteurs Suisses de la biodiversité alimentaire, dans l'esprit de la préservation du patrimoine alimentaire.

Sous la direction de Josef Zisyadis, elle réunit sous le même toit plusieurs projets qui mettent en œuvre ces desseins.

Membres du Conseil de Fondation



Cramer Robert, Ancien Conseiller aux Etats (Président)



Jaques Martine, coordinatrice PDR Grand Entremont (Vice-présidente)



Crisci Carlo, Cuisinier chef



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



Graf Maya, Conseillère aux Etats et paysanne bio



Lisibach Bernadette, Cheffe cuisinière au restaurant Neue Blumenau à Lömmenschwil



Lombardi Filippo, Ancien Conseiller aux Etats

Pourquoi une Semaine Suisse du Goût?

Pour promouvoir le goût et le plaisir de manger

- 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.
- Nous rendre attentifs au fait que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir.

Pour réunir les acteurs du goût, créer des échanges

- Réunir ceux qui aiment manger, favorise les échanges entre les métiers de la bouche
- Donner envie de créer des liens avec toute la communauté de la nourriture.

Pour susciter l'organisation d'événements

- Encourager l'organisation d'événements qui mettent le plaisir du goût au cœur de nos assiettes et de nos verres.
- Valoriser la convivialité autour de la table tout en mettant en avant des produits authentiques.

Pour les humains, les animaux et la planète

La Semaine suisse du Goût et son «réseau des Villes du Goût» ont pour objectif de travailler au développement de systèmes alimentaires durables, inclusifs, résilients, sûrs et diversifiés de sorte à

- Fournir des aliments sains et abordables à tous dans le respect des droits fondamentaux des humains et des animaux.
- Minimiser le gaspillage alimentaire, préserver la biodiversité et la qualité des sols et de l'eau.
- Contribuer à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique.
- Reconnaître le rôle important joué par l'artisanat traditionnel et innovant du champ à la table.

La Semaine du Goût

Objectifs

- valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires présentes dans notre pays;
- préserver la tradition et encourager l'innovation culinaire;
- mettre en valeur le savoir-faire artisanal;
- encourager les productions locales et durables;
- sensibiliser les jeunes au goût, au respect de la nourriture, au plaisir de cuisiner et de bien manger;
- rendre les consommateurs attentifs à la saisonnalité, aux modes de production et à la souveraineté alimentaire;
- promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée.

Chaque partie prenante 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, les animaux et le terroir ont toute leur importance;
- s'impliquer pour donner un aspect pédagogique à son événement conformément à un ou plusieurs des objectifs donnés ci-dessus (et exprimés à travers une charte dédiée);
- favoriser les échanges et la convivialité.



La Semaine du Goût

Fonctionnement

Depuis 23 ans chaque année pendant 10 jours en septembre dans toute la Suisse :

Chaque année une ville ou région est nommée « Ville ou Région Suisse du Goût » sur appel à candidature. Elle est sélectionnée pour son programme d'activités autour d'un thème central lié au goût entre mars et octobre de l'année en question. Elle est pendant une année l'ambassadrice et la ville/région emblématique du goût, avec un parrain ou une marraine issu(e) de la gastronomie de sa région.

Les Villes du Goût depuis 2002 :

2002 Morges

2003 Sion

2004 Rapperswil - Jona

2005 Bulle

2007 Grandson

2008 St-Gall

2009 Delémont

2010 Onex & Lucerne

2011 Bellinzona

2012 Lausanne

2013 ViaStoria

2014 Moutier

2015 Locarno

2016 Liestal

2017 Neuchâtel

2018 Lugano

2019 Montreux

2020 Heidiland

2021 Genève

2022 Bâle

2023 Fribourg

2024 Valposchiavo

Le Mérite Culinaire

Le Mérite Culinaire Suisse



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

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

www.meriteculinaire.ch

Concept

- Réseau de territoires qui, à travers un produit ou une démarche emblématique de leur région, souhaitent placer leur patrimoine culinaire et leurs produits régionaux au centre de leur offre touristique.
- Groupement d'intérêts transsectoriel (agriculture, tourisme, gastronomie).
- Actuellement 15 destinations membres et 5 en cours d'adhésion.
- Buts :
 - ✓ Positionner sa destination sur la carte de la Suisse gourmande;
 - ✓ Faire partie d'une entité nationale active dans la défense de son terroir et de ses producteurs;
 - ✓ Renforcer sa communication thématique sur le plan national (bénéfice d'échelle par le réseau);
 - ✓ Valoriser la structuration d'un tourisme doux (slow/durable) dans sa destination à travers des échanges entre consommateurs et producteurs autour de la gastronomie locale.

Les Grands Sites du Goût



Panorama actuel et futur



Grands Sites actuels

1. Le Val-de-Travers et son Absinthe
2. La région de Grandson et ses Truffes
3. Lavaux et son Chasselas
4. Le Chablais et son Sel des Alpes
5. Le Grand Entremont et son Raclette du Valais AOP
6. L'Ajoie et sa Damassine AOP
7. Bellelay, les Franches-Montagnes et leur Tête de Moine AOP
8. Le Tessin et son Merlot
9. Valposchiavo et son agriculture 100% nature
10. Morges et sa Noix
11. Bâle-Ville et ses Lækkerli
12. Le Liechtenstein, Werdenberg et leur Ribelmais AOP
13. Le Val d'Hérens et sa Race d'Hérens
14. La Suisse centrale et son Sbrinz AOP
15. Fully et sa Petite Arvine

Grands Sites en discussion

16. Bâle-Campagne, ses pruneaux et ses cerises
17. La région de Gstaad et son Berner Hobelkäse AOP
18. Genève et ses saveurs ville-campagne
19. Le Gros-de-Vaud, son blé et son pain
20. Les préalpes fribourgeoises et leur Gruyère AOP
21. St-Gall et sa Saucisse de veau IGP
22. Berne et ses marchés
23. L'Emmental et son Emmentaler AOP
24. Appenzell et ses 3 viandes séchées IGP
25. La Bündner Herrschaft et son Pinot Noir
26. La Thurgovie et ses vergers
27. Zug et son Kirsch AOP
28. Zürich Oberland
29. Toggenbourg
30. Glaris
31. Schaffhouse

Avantages

- Promotion du réseau et de chaque destination touristique membre
 - ✓ de manière conjointe avec un focus sur la thématique donnée;
 - ✓ à travers un site web dédié en 4 langues;
 - ✓ grâce à l'intégration dans le site web de Suisse Tourisme en 6 langues adressé au public international;
 - ✓ via les réseaux sociaux (Instagram, Facebook, LinkedIn, TikTok);
 - ✓ à travers des partenariats dédiés
(Les Salines Suisses, La Poste, Les Grandes Tables Suisses, SWIZA, etc.)

- projet Innotour d'octobre 2018 à septembre 2022
- fonctionnement autonome depuis lors !

Le réseau national de l'oenotourisme

Ce projet symbolise la volonté de notre pays de vin de haute qualité de devenir une destination oenotouristique reconnue sur le plan national et international.

La plateforme de réservation www.swisswinetour.com est la partie visible du projet, qui comprend également un concept de qualité engagé avec de nombreux prestataires/partenaires aussi bien institutionnels que privés à l'échelle nationale. Les fournisseurs de services impliqués font tous partie du réseau de l'oenotourisme suisse dès lors qu'ils ont obtenu le titre de « Swiss Wine Tour Partner ».

Avec ce projet, tout est mis en oeuvre de sorte à :

- proposer une expérience globale de l'offre oenotouristique suisse;
- offrir l'opportunité d'acheter des activités oenotouristiques qualitatives en ligne, à n'importe quel moment et où qu'on soit;
- permettre de découvrir les multiples facettes du vin suisse, de ses régions vitivinicoles, de ses producteurs et de ses lieux touristiques,

La plateforme de réservation www.swisswinetour.com est appelée à évoluer et être optimisée au fil du temps. De nouvelles offres sont prévues progressivement étoffer le catalogue existant, notamment de la région alémanique.

Vision : déguster la durabilité – faire de la durabilité un plaisir

Objectif : développer le savoir goûter/manger

L'Académie suisse du Goût privilégie et soutient des programmes

- d'éducation et de formation;
- de développement des connaissances, scientifiques et sociales;
- de soutien aux initiatives en faveur de la transition durable des acteurs de la branche alimentaire;
- de plaider sur l'ensemble du territoire suisse.

Activités/Projets

- Le concept [Slow Mobil\(e\)](#) (2 roulottes de chantier aménagées en cuisines itinérantes)
- Le Réseau suisse des villes du goût (signataires du [Pacte de Milan](#))
- Le [Forum ODT](#) (co-construction et capitalisation de savoirs sur l'Origine la Diversité et le Territoire)
- Le Gusto Campus (projet de formation en ligne, didactique et ludique, à l'alimentation durable)
- L'Innovitrine Goût Durable (mise en exergue d'initiatives paysannes agroécologiques innovatrices)

Projet Innotour : Destination Suisse Gourmande

Vision : Suisse = destination gourmande de qualité et coordonnée, reconnue sur le plan national et international.

Objectif : doter notre pays d'outils propres à valoriser puis à commercialiser les offres touristiques autour de son patrimoine culinaire ainsi que de sa gastronomie novatrice et durable.

En particulier parce que

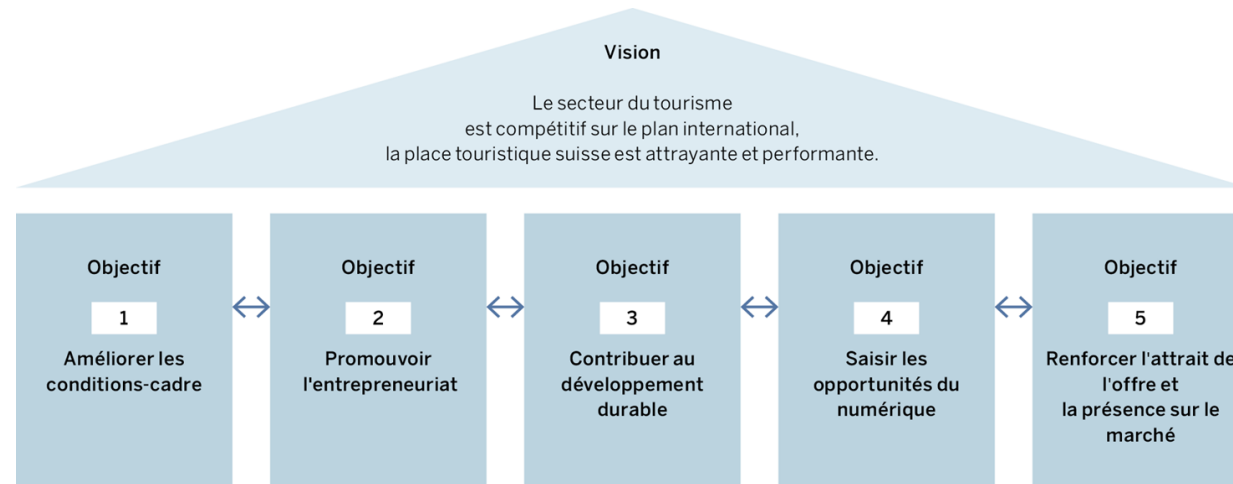
- Le [Patrimoine Culinaire Suisse](#) recense 404 produits uniques en leur genre dont se targuer;
- La Suisse compte le plus grand nombre de restaurants primés par habitant en Europe ([138 étoilés Michelin en 2023](#));
- Un touriste passe en moyenne plus de **4 heures par jour à table** durant ses vacances. Hors apéro (selon Sapori Ticino)
- Chaque région de notre pays dispose de ses propres spécialités oenogastronomiques, quelle que soit sa configuration géographique, ses infrastructures ou encore sa langue. La thématique efface simplement le « Röstigraben »;
- Manger local profite à l'économie locale, est plus durable (*) !

Nous avons donc tout pour bien faire, or

- La Suisse bénéficie d'une renommée mondiale pour son fromage et son chocolat mais [n'est pas suffisamment réputée](#) pour la richesse et la qualité de sa gastronomie.
- Son offre est trop segmentée pour en assurer une bonne visibilité !

(*) si la nourriture compte pour un bon tiers dans l'émission globale de gaz à effet de serre, sa production à proprement parler n'en représente que 14.3% en Suisse.

Projet Innotour : Destination Suisse Gourmande



Le tourisme du goût

s'intègre de manière transversale dans toute stratégie touristique

- ✓ 4 saisons !
- ✓ Leisure & MICE
- ✓ Swisstainable

Il répond ainsi aux 5 objectifs de la politique fédérale du tourisme et... valorise les régions rurales !

Projet Innotour : Destination Suisse Gourmande

Spécialités régionales = avantage concurrentiel !

Leur valorisation suppose une structuration qui

- ✓ mobilise plusieurs secteurs d'activités autour d'un intérêt commun
 - ✓ offre un dénominateur commun sur le plan national (chaque région a ses spécialités !)
 - ✓ s'adresse autant à un public régional qu'international
- = intersectorielle
 - = fédératrice
 - = tout public
y compris familles !

La visite de lieux de production offre une forte valeur ajoutée au tourisme suisse

- ✓ exponentielle mondialement, favorable à la communication (storytelling !)
 - ✓ circuits courts, infrastructures humanisées et activités proches de la nature
 - ✓ favorise la compréhension de l'histoire et de la culture (= identité)
- = tendance
 - = durable
 - = éducatif

Le tourisme du goût contribue à comprendre et perpétuer un savoir-faire et un savoir-être !

Projet Innotour : Destination Suisse Gourmande

Les principaux axes du projet

1. Inventaire, analyse et structuration de l'offre et des initiatives existantes
 - a) Projets / réseaux / événements;
 - b) Labels
 - c) Formations,
 - d) outils de distribution / commercialisation)
2. Accompagnement et formation des parties prenantes pour
 - a) le développement d'une offre touristique adaptée
 - b) la digitalisation et la commercialisation de l'offre.
3. Structuration d'un catalogue de prestations utiles aux parties prenantes.
Développement d'une route gourmande (Swiss Taste Tour).
4. Proposition d'une vision commune et de modèle(s) de gouvernance.

Projet Innotour : Destination Suisse Gourmande

Quel intérêt pour les régions touristiques ?

- Professionnalisation de l'offre du goût à l'échelle nationale (avec formations dédiées)
= on formera vos prestataires sur le terrain !
(catalogue d'exigences, journées de formation et modules de formation en ligne)
- Coordination et mise en réseau de l'offre du goût à l'échelle nationale
= structuration de prestataires, coordination des projets existants et analyses subconséquentes (HES-SO) avec mapping (labels, réseaux, etc.) afin d'émettre un catalogue de prestations à disposition des prestataires institutionnels.
- Un seul interlocuteur thématique >> intégration d'un circuit gourmand à l'échelle nationale
- Agrégation des prestations œnogastronomique à l'échelle nationale
= optimisation de la chaîne de commercialisation de l'offre
- Préparation du terrain dans la perspective de l'inscription du patrimoine alimentaire alpin à l'UNESCO
- Projet exemplaire en termes de durabilité : fédération des ressources, valorisation des produits locaux et circuits courts, perspective d'économie circulaire !
- Fédération multisectorielle et interrégional exemplaire
- Rencontre annuelle fusionnée (goût et oenotourisme)

Projet Innotour : Destination Suisse Gourmande

Quels coûts pour les régions touristiques et pourquoi ?

Grâce au soutien prévisionnel du fond Innotour, un projet qui rapporte à chaque région plus de CHF 2 pour CHF 1 dépensé !

Concrètement : CHF 25'000 par année sur 4 ans pour

- Pérenniser et optimiser pro-activement les actions déjà engagées sur la base des expériences acquises (PDR, Interreg, Swiss Wine Tour, Grands Sites du Goût, Agritourisme Suisse, etc.)
- Renforcer et promouvoir les acteurs du goût et des différents projets régionaux (PDR, etc.)
- Bénéficier d'analyses (HES-SO) et de propositions de plans d'action selon les besoins = catalogue de prestations
- Intégrer une démarche volontaire sur concept qualité

Ce projet stimule la coopération transsectorielle dans la perspective de favoriser une offre touristique intégrée, intelligible et durable avec la disposition de solutions digitales pour sa commercialisation multicanale

Projet Innotour : Destination Suisse Gourmande

Quelle gouvernance ?

1. Bureau constitué des porteurs du projet : Fondation du Goût, Agritourisme Suisse, Institut Tourisme Sierre
2. Comité consultatif (Beirat) : Structures intéressées au bon déroulement du projet (*)
 - ✓ Assure que le projet ait l'appui des principales organisations concernées du pays.
 - ✓ Suit et commente l'avancement du projet.
 - ✓ Donne des inputs et directions (3-4 séances/ an)

(*) discussions en cours avec notamment

- Conférence des directeurs d'offices de tourisme régionaux de Suisse (CDR/RDK)
- [Culinarium Alpinum](#)
- [Ernährungsforum](#)
- [Food Zürich](#)
- [Gastrosuisse](#)
- [Patrimoine Culinaire Suisse](#)
- [Regio Garantie](#)
- [Suisse Tourisme](#)
- [Swiss Wine Promotion](#)

Projet Innotour : Destination Suisse Gourmande

Quel rôle est attendu de la part des régions touristiques ?

Une fonction de support et d'échanges, en particulier pour

- Coordination avec les prestataires, les institutions et membres concernés à l'interne de la région partenaire
- Concept de qualité
 - ✓ Aide au déploiement du concept de qualité à l'interne de la région partenaire
 - ✓ Aide au recrutement des prestataires du goût de la région partenaire
- Communication
 - ✓ B2B (membres et institutions de la région) – promotion concept de qualité et du projet Destination Suisse Gourmande en général
 - ✓ B2C - promotion du projet Destination Suisse Gourmande à travers les canaux existants
- Appui à la commercialisation de l'offre en fonction de la stratégie et des outils commerciaux mis en place

Estimation : entre 3 et 5% de taux d'activité utile à la réalisation des objectifs par année, par répondant.

Projet Innotour : Destination Suisse Gourmande

Quelle suite à l'issue du financement Innotour ?

Solution retenue :

- Création d'une association ou coopérative ou communauté d'intérêts post-projet envisagée (sur le modèle du Grand Train Tour of Switzerland)
- Financement public-privé (implication de sponsors et donateurs)
- Cotisation annuelle avec prestations de communication et commercialisation incluses

Et maintenant ?

- Questions ?
- Pouvons-nous compter sur votre soutien ?

Nous avons à ce jour déjà des lettres de soutien de la part des organisations suivantes :

Association suisse des AOP-IGP, graubündenVIVA, HotellerieSuisse, Suisse Tourisme et Valposchiavo Turismo