

Communiqué de presse

Lausanne, juin 2017



## Assemblée générale de l'Association du Patrimoine culinaire suisse

« Dis-moi ce que tu aimes manger je te dirai d'où tu viens et qui tu es ».

En Suisse, au cœur de l'Europe, les échanges entre les cultures ont engendré une grande diversité de produits alimentaires. Cet héritage mérite d'être répertorié et valorisé afin qu'un large public puisse en apprécier toute la richesse. Nous voulons rapprocher les Suisses de leur culture culinaire en montrant comment les produits traditionnels sont enracinés dans le terroir et modelés par l'histoire, la culture et l'économie d'une région. Dans cette optique, nous cherchons :

- à mettre en lumière les produits traditionnels suisses afin qu'ils soient reconnus au niveau national;
- à faire connaître la variété des produits, leur fabrication, leur goût et leur histoire; et
- à donner envie de les déguster et de les consommer.



**L'Association du Patrimoine culinaire suisse a tenu son assemblée générale le 31 mai à Berne avec une participation active de ses membres.**

Depuis sa réorientation stratégique en 2014, l'association du patrimoine culinaire poursuit son développement avec le soutien de ces membres, des cantons et de la confédération.

Le président et directeur de la Fondation Rurale Interjurassienne, Olivier Girardin, a relevé qu'un important travail de mise à jour du site internet a été réalisé en 2016. Le nouveau site plus attractif et adapté aux nouvelles technologies a été officiellement lancé en été 2016. Les fiches des produits ont été passées en revue et des adaptations seront soumises à la nouvelle commission d'experts, garante de la qualité et du bien-fondé scientifique de l'inventaire.

KULINARISCHES ERBE DER SCHWEIZ PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE PATRIMONIO CULINARIO SVIZZERO PATRIMONI CULINAR SVIZZER

C/O AGRIDEA, JORDILS 1  
1001 LAUSANNE, CP 1080

T +41 (0)21 619 44 65

CONTACT@PATRIMOINECULINAIRE.CH  
WWW.PATRIMOINECULINAIRE.CH

L'intérêt pour les 400 produits inscrits au patrimoine culinaire se renforce comme en témoigne les divers articles et émissions dans la presse écrite et orale.

L'association a consolidé son financement et ses structures et visera encore à accroître le nombre de ses membres en 2017 et 2018. Elle compte déjà à ce jour 21 membres collectifs et 14 membres individuels, parmi eux plusieurs cantons, d'importantes organisations faitières représentant les produits régionaux, les AOP-IGP de toute la Suisse ainsi que les branches professionnelles avec les principales filières alimentaires.

Le patrimoine culinaire est un bien culturel d'une grande valeur qu'il s'agit de faire vivre, fructifier et de partager avec la population Suisse.

Informations sur les produits du Patrimoine culinaire suisse ; recherche possible par **canton** et/ou **catégorie de produits** : <http://www.patrimoineculinaire.ch/Produits#397>

*Le patrimoine culinaire et partenaire du **7e Concours suisse des produits du terroir** et invite tous les producteurs à s'inscrire jusqu'au délai du 30 juin sur [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)*

#### **Contacts:**

Olivier Girardin, président du patrimoine culinaire, 032 420 74 22/079 415 14 89, [olivier.girardin@frij.ch](mailto:olivier.girardin@frij.ch)

Astrid Gerz, secrétariat du patrimoine culinaire, 021 619 44 65/078 684 77 99, [astrid.gerz@gridea.ch](mailto:astrid.gerz@gridea.ch)

#### **Critères des produits et rôle de l'association du Patrimoine culinaire suisse**

L'inventaire du Patrimoine culinaire suisse répertorie les connaissances sur des produits alimentaires traditionnels qui :

- ont une tradition d'au moins une génération (c.-à-d. qu'ils ont été transmis et sont donc produits depuis 40 ans sans interruption).
- sont consommés, produits et disponibles à l'heure actuelle
- ont un rapport particulier avec la Suisse, que ce soit par le type de production, des habitudes alimentaires spécifiques, des variétés ou espèces locales propres ou un nom ayant une fonction identitaire régionale.

L'association est garante du patrimoine culinaire suisse. Elle est la référence pour toutes les questions liées à ce patrimoine et elle rassemble les experts et amis du patrimoine culinaire autour de soi.