

Communiqué de presse

Lausanne, juin 2018



## Inventaire du Patrimoine culinaire suisse : Le taux de clics en forte hausse



**L'intérêt pour l'histoire et les modes de production des 400 produits traditionnels dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse s'est renforcé. En effet, son nouveau site mis en ligne en 2016, a attiré un nombre de visiteurs sans précédent ; un nombre ayant triplé en 2017 par rapport à 2016.**

La tendance à la hausse pour la Cuisine du Terroir se poursuit et invite à revisiter les traditions des fromages, charcuteries, pâtisseries, épices, plantes et boissons. Les quasi 150'000 clics sur le site [www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch) (PCUS) ne se sont pas limités aux visiteurs suisses, au contraire, les spécialités helvétiques du Jura, du Plateau suisse et des régions alpines au sud et au nord du Gothard, connaissent également un engouement à l'étranger. Le secrétariat de l'association a également reçu diverses demandes des pays voisins ainsi que des Etats Unis. A cet égard, le fait que de plus en plus des fiches produits – rédigées dans la langue maternelle des auteur-e-s – soient traduites dans d'autres langues nationales, constitue un atout indéniable.

Les multiples demandes d'informations de la part des médias et du grand public suisses et étrangers, tout comme les articles et émissions dans la presse écrite et orale en témoignent également. Ainsi, la chaîne franco-allemande ARTE s'est par exemple intéressée aux poires séchées et un journaliste de la BBC aux macaronis du chalet (Älplermagronen).

Dix ans après la publication de l'inventaire du patrimoine culinaire suisse en 2008, ce projet connaît donc un nouvel élan, encourageant et réjouissant.

*Le patrimoine culinaire est présent à l'exposition « [Was isst die Schweiz](#) » qui a lieu du 2 mars au - 23 septembre 2018 au « Landesmuseum Zürich ».*

**L'assemblée générale de l'association Patrimoine culinaire suisse a eu lieu le 03 mai dernier à Berne.**

Le président et directeur de la Fondation Rurale Interjurassienne, Olivier Girardin, a relevé que le travail d'actualisation de l'ensemble des fiches produits inscrits au patrimoine culinaire suisse a été poursuivi et

finalisé en 2017. Ces fiches passées en revue ont été examinées et validées par la commission d'experts, avant d'être mises en ligne ; une tâche faisant partie des activités 2018 de l'association.

La stratégie de l'association pour consolider son financement et acquérir des nouveaux membres a porté ces fruits : un bilan financier positif et l'adhésion de 2 nouveaux cantons, à savoir le « Service de l'agriculture et de la géoinformation des Grisons » en 2017 et le canton de Genève; représenté par l'office de la promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) en 2018. Ainsi l'association compte à ce jour 19 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.

Lors de son assemblée, le président et les autres membres du comité ont été réélus à l'unanimité pour une période de 2 ans :

- Olivier Girardin, Président et Directeur de la Fondation rurale Interjurassienne
- Paul Imhof, représentant d'IPPACS.
- Jasmine Said Bucher, représentante d'alpinaVERA
- Astrid Gerz, représentante d'AGRIDEA
- Tania Brasseur-Wibaut, représentante de Slow Food Suisse

Le président a également présenté les grandes lignes du programme d'activités 2018, parmi la mise en ligne de l'ensemble des fiches produits actualisées en 2016 et 2017, la traduction des fiches des 3 cantons en autres langues nationales et le projet de publication du livre sur le patrimoine culinaire romande en français.

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

#### **Contacts:**

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

Astrid Gerz, secrétariat de l'association du patrimoine culinaire suisse, 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.