



# UN INVENTAIRE QUI MET L'EAU À LA BOUCHE

## DESCRIPTION DU PROJET

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

CASE POSTALE 128  
1000 LAUSANNE 6

T +41 21 619 44 60  
F +41 21 601 53 79

CONTACT@PATRIMOINECULINAIRE.CH  
WWW.PATRIMOINECULINAIRE.CH

## RESUMÉ ET CONTENU

L'Inventaire du patrimoine culinaire suisse a vu le jour sous l'impulsion de la Confédération. Pour la première fois, les produits alimentaires traditionnels suisses, leur mode de production, leurs caractéristiques et leur histoire sont répertoriés de manière systématique. L'Inventaire conduit par l'Association Patrimoine culinaire suisse met ainsi en valeur un chapitre important de l'histoire culturelle helvétique.

Pour en savoir plus sur le projet, voir page 3

L'Association Patrimoine culinaire suisse a été fondée en 2004. Elle réunit des représentants des cantons, de Slow Food Suisse, d'Agridea ainsi que d'IPPACS. Depuis janvier 2005, une équipe exécutive réalise l'Inventaire en collaboration étroite avec les cantons et un réseau de spécialistes.

Pour en savoir plus sur l'Association, voir page 5

Tous les acteurs de la branche alimentaire pourront profiter de l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse : producteurs, entreprises de transformation, commerçants et consommateurs. Un des objectifs principaux de l'Association est de rapprocher les Suisses de leur culture culinaire.

Pour en savoir plus sur les objectifs et le public cible, voir page 7

La qualité de la recherche est une préoccupation primordiale. Nous visons à récolter les données de manière indépendante et rigoureuse, afin qu'elles répondent à un niveau élevé d'exigences scientifiques.

Pour en savoir plus sur le déroulement de la recherche, voir page 9

Sur le modèle d'un partenariat public-privé, la Confédération et les cantons assument chacun un tiers du financement. Le dernier tiers est couvert par des contributions privées.

Pour en savoir plus sur le budget et le financement, voir page 10

# 1| LE PROJET PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE

## 1|1 INTRODUCTION

« Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai ce que tu es », affirmait le grand Brillat-Savarin. Nos habitudes alimentaires ne sont pas le fruit du hasard, elles se sont construites au cours des siècles ; elles varient d'un pays à l'autre, voire d'une région à l'autre. C'est précisément cette dimension géographique et historique qui recueille toute l'attention du Patrimoine culinaire suisse : quels sont les produits alimentaires traditionnels ? Que révèlent-ils au sujet de nos traditions culinaires régionales et nationale ? Comment se sont-ils développés ? En quoi consiste aujourd'hui notre patrimoine culinaire ?

L'Inventaire du patrimoine culinaire suisse est né à l'initiative de la Confédération. Après une étude préliminaire de faisabilité, qui en a confirmé l'intérêt, le Conseil fédéral a décidé sa réalisation en 2003. Celle-ci a été confiée en 2004 à l'Association Patrimoine culinaire suisse.

## 1|2 NOS ACTIVITÉS

Pour la première fois en Suisse, une association à vocation à la fois culturelle et scientifique, le Patrimoine culinaire suisse, s'est fixé comme but de recenser au niveau national les produits alimentaires traditionnels. L'Inventaire s'intéresse aux multiples facettes de ces produits : mode de production, habitudes de consommation, histoire, particularités locales. Par ce travail, l'Inventaire entend mettre en valeur un pan important de l'histoire culturelle helvétique.

### **Les produits racontent des histoires... et parlent de l'Histoire**

Pourquoi le Vacherin Mont d'Or est-il ceint d'une sangle en épicéa ? Comment le Cervelas est-il devenu la star des pique-nique estivaux ? Le carac est-il vraiment une spécialité suisse ? Pourquoi dit-on de certaines saucisses valaisannes « Si on les plante en terre, elles poussent » ? Quand les St.-Nicolas en pâte se sont-ils implantés en Suisse romande ? Pourquoi les meules d'Emmental sont-elles si grosses ?

Notre alimentation reflète une multitude d'aspects culturels et historiques. Les produits nous parlent des clivages sociaux entre riches et pauvres, de la vie quotidienne et des fêtes, de l'inventivité des peuples et de leur conception de la santé. Ils renvoient à la force des conditions naturelles, mais aussi à la puissance de l'organisation sociale.

### **Les critères d'entrée dans l'Inventaire**

L'Inventaire du patrimoine culinaire suisse répertorie les produits alimentaires qui ont une signification particulière pour les gens d'une région, d'un canton ou de la Suisse entière. Ces produits doivent être élaborés en Suisse depuis au moins 40 ans (transmission d'une génération à la suivante) et encore être produits et consommés à l'heure actuelle. Ces produits locaux, régionaux voire nationaux se distinguent par le rapport particulier qu'ils entretiennent avec la Suisse.

## 1|3 PERTINENCE DE LA RECHERCHE

L'Inventaire du patrimoine culinaire suisse fait écho de manière étonnante au contexte culturel, social et politique actuel :

- **Le mode de production et l'origine** des produits alimentaires intéressent les consommateurs. Des informations de qualité accroissent la confiance des gens.
- Le **besoin en produits authentiques**, porteurs d'une histoire et d'une haute valeur culturelle, est de plus en plus largement ressenti.
- **L'intérêt pour les produits régionaux** est en plein essor.
- Le « **Swissness** » est très tendance, surtout en milieu urbain.
- Manger et boire sont des thèmes conviviaux par excellence ; ils constituent un point de départ idéal pour **approcher et comprendre une culture**.
- L'engouement actuel pour une **alimentation saine** passe aussi par une meilleure connaissance des produits et de leurs particularités.

## 1|4 OPPORTUNITES DE DEVELOPPEMENT

L'Inventaire du patrimoine culinaire suisse se prête à de nombreux développements futurs. Il offre un socle de connaissances solides et pratiques à utiliser, qui pourront être mises en valeur par de nombreux acteurs (producteurs, gastronomes, marques de produits régionaux, acteurs du tourisme, ...).

Des projets de valorisation sont déjà planifiés : un livre richement illustré pour une diffusion à grande échelle, des expositions dans les musées, des formations pour les professionnels, etc. Une base de données accessible aux publics intéressés soutiendra tous ces efforts.

Notre vision d'avenir, c'est aussi de transformer l'Association en centre de compétence et de conseil en matière de produits alimentaires traditionnels pour la Suisse. Ce centre pourrait fonctionner comme point d'information pour les questions relatives à l'art culinaire. Parallèlement, l'Inventaire pourrait constamment être actualisé et étendu.

## 2| PORTRAIT DE L'ASSOCIATION PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE

L'Association Patrimoine culinaire suisse a été fondée en 2004. Ses membres sont : les cantons, Slow Food Suisse, Agridea (Association suisse pour le conseil en agriculture, Lindau et Lausanne) et IPPACS (Inventaire des Produits du Patrimoine Culinaire Suisse, organisation d'experts en matière d'alimentation). Chaque organisation membre occupe un siège dans le Comité. Depuis janvier 2005, une équipe exécutive est en charge de la réalisation de l'Inventaire en étroite collaboration avec les cantons et divers réseaux de spécialistes. Le **Comité de patronage**, composé de personnalités, soutient publiquement l'Inventaire au niveau national.

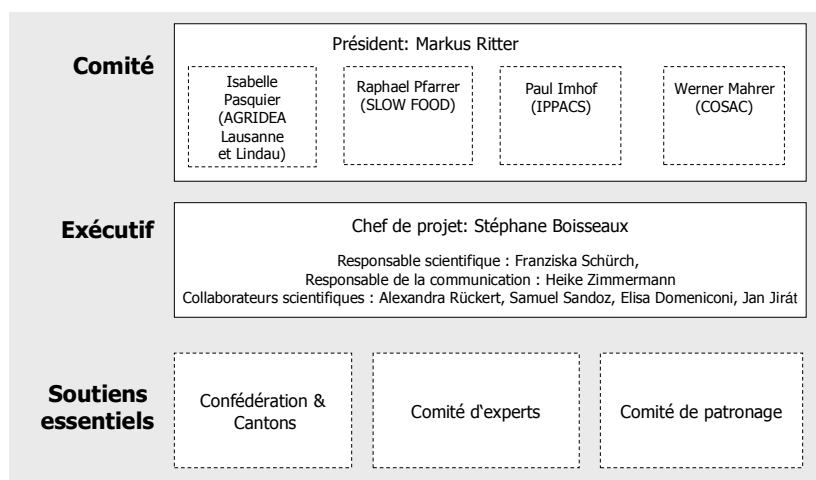


Fig. 1: Organisation de l'Association Patrimoine culinaire suisse

Le **Comité** est présidé par M. Markus Ritter, adjoint au Chef du Département de justice du canton de Bâle-Ville, et se compose de représentants des principales organisations membres.

- Représentante d'Agridea – Développement de l'agriculture et de l'espace rural, Lausanne et Lindau : Isabelle Pasquier, adjointe à la direction d'Agridea Lausanne, également membre de la Commission des AOC-IGP.
- Représentant de Slow Food : Raphael Pfarrer, membre du Comité de Slow Food Suisse et responsable pour la Suisse de l'« Arche du Goût ».
- Représentant d'IPPACS (Inventaire des Produits du Patrimoine Culinaire Suisse, organisation d'experts en matière d'alimentation) : Paul Imhof, rédacteur des pages gastronomiques du Tages-Anzeiger.
- Représentant de la COSAC (Conférence des chefs des offices cantonaux de l'agriculture) : Werner Mahrer, Président de la COSAC et directeur du centre agricole de Bâle-Campagne à Sissach - Ebenrain.

Une **équipe exécutive** réalise l'Inventaire « au quotidien » :

- Stéphane Boisseaux, Dr. sc. pol., est chef du projet. A étudié les sciences politiques à Grenoble et à Lausanne. Travaille depuis plus de dix ans dans le domaine des produits de terroir, en particulier les AOC. Auteur avec Dominique Barjolle de « La bataille des AOC en Suisse » (PPUR Lausanne). Adore découvrir de nouveaux produits typiques, surtout si l'expérience est périlleuse pour les papilles. Vit à Lausanne.

- Franziska Schürch, Dr. des., est responsable scientifique de l'Inventaire et responsable pour la Suisse alémanique. A étudié l'ethnologie européenne, le théâtre et la musicologie à Berne et à Bâle. Thèse en ethnologie européenne sur les collections d'art populaire. Cuisine dans les grandes occasions, mais apprécie plus encore de s'asseoir à la table d'un bon cuisinier. Vit à Binningen près de Bâle.
- Heike Zimmermann, lic. phil., est en charge de la communication de l'Inventaire et responsable pour la Suisse alémanique. A étudié l'ethnologie européenne, la langue allemande et le cinéma à Zurich. Son mémoire de licence portait sur la tendance « Swiss ethno » dans la gastronomie. Aime les expérimentations culinaires et les petites fêtes en bonne compagnie. Vit à Zurich.
- Alexandra M. Rückert, lic. phil., est collaboratrice scientifique. A étudié l'histoire, le néerlandais et les sciences économiques et sociales à Zurich et Leiden (NL). Son intérêt pour le patrimoine culinaire s'épanouit depuis plusieurs années, au travers de cours, de visites guidées et d'expositions qu'elle met en scène. Apprécie tout particulièrement la cuisine de terroir. Vit à Zurich.
- Samuel Sandoz est collaborateur scientifique. Etudie la géographie, l'ethnologie et le journalisme à Neuchâtel (mémoire en cours sur les anciennes usines Suchard à Neuchâtel-Serrières). Consacre ses loisirs à la bière, dont il est producteur. Vit à Neuchâtel.
- Elisa Domeniconi, lic. phil., est collaboratrice scientifique. A étudié l'ethnologie et la sociologie à l'Université de Neuchâtel. Aime la proximité des lacs, pour leur paix et leur beauté... mais aussi leurs savoureux poissons. Vit à Neuchâtel.
- Jan Jirát, lic. phil., est collaborateur scientifique. A étudié l'histoire, l'ethnologie européenne et la communication à Zurich. Aime la cuisine simple et forte, si possible accompagnée de bière, plutôt que les plats sophistiqués. Vit à Schaffhouse.

Des collaborateurs engagés au mandat, mais aussi des stagiaires, prêtent régulièrement main forte à l'équipe. Certaines recherches ont été confiées à des partenaires externes.

L'Association est soutenue par les **institutions et les personnes** suivantes :

- La Confédération suisse : en particulier l'Office fédéral de l'agriculture.
- Les cantons : les offices cantonaux de l'agriculture. Le soutien de ces derniers prend en particulier la forme d'un appui de la part d'experts locaux.

#### ▪ **Comité de patronage**

Manfred Bötsch (directeur de l'Office fédéral de l'agriculture),  
 Jacques Bourgeois (directeur de l'Union suisse des paysans),  
 Christophe Darbellay (conseiller national et Président du PDC),  
 Josef Zisyadis (conseiller national),  
 Frédy Girardet (cuisinier),  
 Werner Inderbitzin (ancien membre du Conseil d'Etat du canton de Schwyz),  
 Theo Maissen (conseiller aux Etats),  
 Elisabeth Zölch-Balmer (ancienne membre du Conseil d'Etat du canton de Berne).

- Comité d'experts : Walter Leimgruber (professeur d'anthropologie culturelle à l'université de Bâle), François de Capitani (historien de l'alimentation et conservateur au Musée national suisse de Prangins), Jakob Tanner (professeur d'histoire contemporaine à l'université de Zurich), Laurence Bérard et Philippe Marchenay (chercheurs en ethnologie au CNRS, responsables de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France), Dominique Barjolle (directrice d'Agriidea Lausanne et chercheuse en économie rurale).

### 3| OBJECTIFS

- 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.
- Nous voulons valoriser les produits traditionnels suisses afin qu'ils soient reconnus au niveau national.
- Nous voulons transmettre un savoir sur la variété, la fabrication, le goût et l'histoire des produits.
- Nous voulons donner envie de déguster et de consommer des produits traditionnels.

#### 3|1 PUBLICS CIBLES ET GROUPES CONSULTÉS

En matière d'alimentation, tout le monde est expert, c'est pourquoi le public cible est aussi hétérogène et varié que le paysage culinaire suisse. Que ce soit les producteurs, les entreprises de transformation, les commerçants ou les consommateurs, tous prennent une part active au patrimoine culinaire. Pour atteindre une efficacité optimale, tous les acteurs principaux du secteur alimentaire ont été impliqués dès le départ dans le projet.

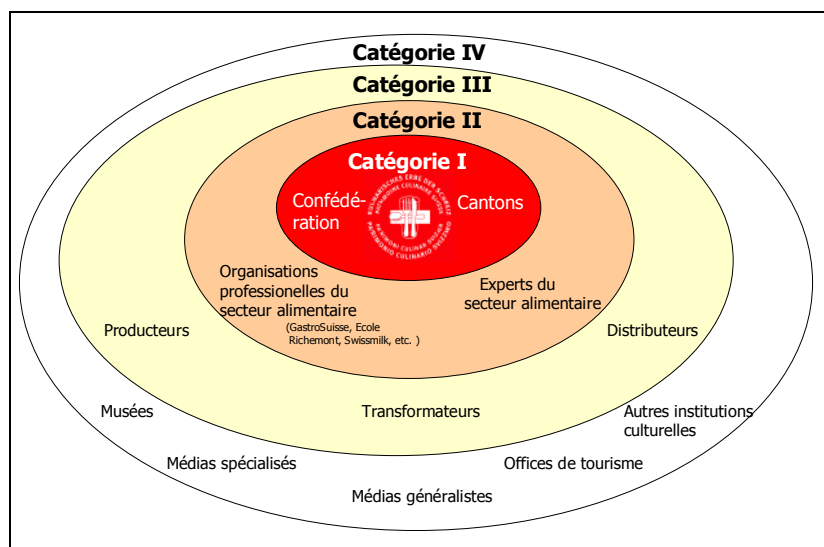


Fig. 2: Catégories de réseaux considérés pour l'étude du Patrimoine culinaire suisse

**Catégorie I: Personnes et organisations fortement impliquées dans notre projet:**  
Confédération et cantons.

**Catégorie II: Experts, organisations professionnelles du secteur alimentaire :**

Experts en alimentation: notamment Pierre Lavanchy, Peter Dürr, Ernst Roth, Georges Wenger, Franziska Wirz. Organisations professionnelles du secteur alimentaire : GastroSuisse, Ecole spécialisée Richemont, Centre de formation professionnelle des bouchers ABZ Spiez, Swissmilk, Agroscope (la liste exhaustive est disponible auprès du Patrimoine culinaire suisse).

**Catégorie III: Producteurs, prestataires de services financiers, entreprises de transformation, distributeurs :**

Entreprises directement ou indirectement impliquées dans le domaine de l'alimentation. En font partie

les producteurs (agriculture et industrie), les entreprises de transformation, les distributeurs et, de manière indirecte, les prestataires de services financiers.

**Catégorie IV: Multiplicateurs (médias et institutions culturelles)**

Les médias généralistes et spécialisés publiant des contributions sur le projet. Les institutions culturelles locales, régionales et nationales (musées, offices du tourisme, etc.).

### 3|2 COMMENT NOUS ENTENDONS ATTEINDRE NOS OBJECTIFS

Tous les acteurs de la branche alimentaire profitent de l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse : producteurs, entreprises de transformation, commerçants et consommateurs.

**Catégorie I:** Nous sommes en contact permanent avec nos mandataires, c'est-à-dire avec la Confédération et avec les cantons. Ceux-ci nous soutiennent en outre en mettant à notre disposition une personne de contact impliquée dans la recherche quantitative. A l'achèvement du projet, nous adresserons à la Confédération et aux cantons un rapport final contenant toutes les descriptions de produits et dont ils pourront disposer en fonction de leurs besoins.

**Catégories II et III:** Afin de mener notre recherche efficacement, nous collaborons étroitement avec des spécialistes. Nous entendons utiliser le savoir disponible et renforcer les synergies entre les réseaux existants.

⇒ Jusqu'à présent, nos travaux rencontrent beaucoup d'intérêt auprès des réseaux participants. Les experts et les associations impliqués soutiennent vigoureusement notre projet.

**Catégorie IV:** Les médias et les institutions culturelles, en tant que multiplicateurs de l'information, jouent un rôle clé. Nous nous investissons à fond dans le contact avec les médias afin que les spécialistes et le grand public soient constamment informés sur le Patrimoine culinaire suisse. Les premiers échanges avec les institutions culturelles potentiellement intéressées ont par ailleurs déjà eu lieu.

⇒ Les références consultables en annexe à ce document témoignent de l'écho positif que le Patrimoine culinaire suisse a déjà reçu dans la presse (généraliste et spécialisée) ainsi qu'à la radio et à la télévision. Un service de veille médiatique est assuré par un mandataire externe qui observe la présence du Patrimoine culinaire suisse dans les médias.



## 4| DÉROULEMENT DE LA RECHERCHE

Experts et associations appartenant au secteur alimentaire, producteurs, cantons : tous ces acteurs sont impliqués dans notre projet de recherche, dont la qualité est un des objectifs centraux. Nous entendons garantir à chaque étape du projet un travail indépendant et fiable, afin que les données recueillies répondent à un niveau élevé d'exigences scientifiques.

### 4|1 ÉCHÉANCIER

2005				2006				2007				2008				2009	
1 <sup>er</sup> tr.	2 <sup>e</sup> tr.	3 <sup>e</sup> tr.	4 <sup>e</sup> tr.	1 <sup>er</sup> tr.	2 <sup>e</sup> tr.	3 <sup>e</sup> tr.	4 <sup>e</sup> tr.	1 <sup>er</sup> tr.	2 <sup>e</sup> tr.	3 <sup>e</sup> tr.	4 <sup>e</sup> tr.	1 <sup>er</sup> tr.	2 <sup>e</sup> tr.	3 <sup>e</sup> tr.	4 <sup>e</sup> tr.	1 <sup>er</sup> tr.	2 <sup>e</sup> tr.
1																	
	2																
		3															
		4															
				5													
														6			

1 Mise en place du projet

2 Recherche quantitative : Définition des produits dignes de figurer dans l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse. Etablissement des listes de produits en coopération avec les cantons.

*Pour la première fois, une liste de 700 produits traditionnels, locaux, régionaux, cantonaux ou nationaux a été établie. La diversité des produits est impressionnante, non seulement dans le domaine des fromages et produits carnés, mais aussi - plus surprenant - de la pâtisserie. La Suisse peut être fière d'une telle diversité.*

3 Evaluation des listes de produits avec les spécialistes. Mise en place de la liste définitive des produits qui sont répertoriés dans l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse.

*Etat actuel de la liste : env. 430 produits sont étudiés (par ex. le Vacherin fribourgeois, la fine salée de Corcelles, la saucisse d'Ajoie, les pizzoccheri, le Schabziger de Glaris, les Leckerli de Bâle, la double crème de la Gruyère, l'absinthe...).*

4 Phase pilote de la recherche qualitative.

5 Recherche qualitative : recueil d'informations relatives aux produits, visites chez les producteurs, travail avec les documents d'archives. Elaboration de descriptions approfondies.

6 Rassemblement des descriptions de produits sous une forme adéquate

## 5| FINANCEMENT

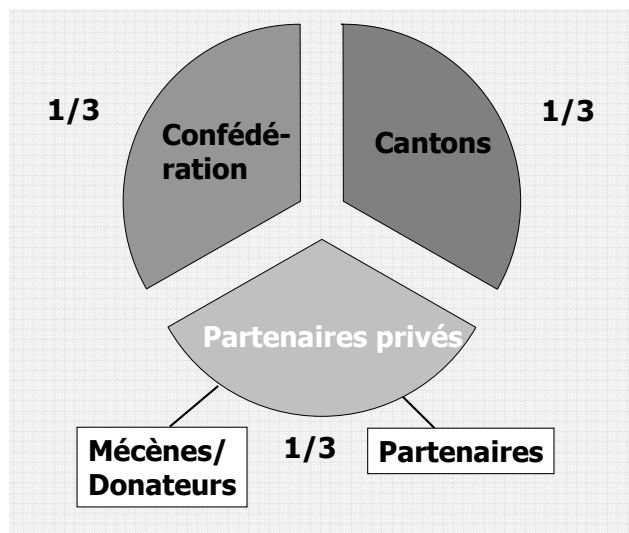


Fig. 3: Concept de financement

La Confédération et les cantons, en tant qu'instigateurs de l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse, prennent en charge chacun un tiers du financement. Le troisième tiers devant être couvert par des contributions privées, nous invitons des partenaires et donateurs de rejoindre notre projet (cf. 5/2 ci-dessous).

### 5|1 BUDGET DE LANCEMENT DU PROJET (ANNEE 2004)

La conception et la planification initiales, ainsi que le lancement du projet, ont été assurées bénévolement par les membres du Comité, au cours de l'année 2004. Les tâches réalisées incluaient en particulier :

Constitution de l'Association, établissement des statuts.

Construction du réseau de soutiens privilégiés (Comité de patronage, Comité d'experts).

Elaboration du plan de financement et négociations avec les cantons et la Confédération. Premières recherches de fonds privés.

Recrutement de la direction exécutive du projet.

Elaboration des premiers documents de communication, organisation de la conférence de presse de lancement.

Le volume de travail correspondant, non rémunéré, est évalué à 60 jours.

## 5|2 BUDGET (DE JANVIER 2005 À DÉCEMBRE 2008)

<i>Dépenses</i>	CHF	Total CHF
<b>1. Personnel</b>		<b>1'570'000</b>
Personnel de l'Association	1'320'000	
Prestations en travail des Cantons	250'000	
<b>2. Communication</b>		<b>135'000</b>
Supports de communication et fundraising	50'000	
Base de données, édition des résultats	85'000	
<b>3. Overhead</b>		<b>295'000</b>
Administration de l'Association (Comités)	25'000	
Infrastructure, secrétariat, matériel	270'000	
<b>TOTAL</b>		<b>2'000'000</b>

<i>Recettes</i>	CHF	Total CHF
<b>1. Contributions publiques (Confédération et cantons)</b>		<b>1'450'000</b>
Office fédéral de l'agriculture	750'000	
Cantons	450'000	
Temps de travail mis à disposition par les cantons	250'000	
<b>2. Partenariats et sponsoring</b>		<b>130'000</b>
Slow food Suisse		
Raiffeisen		
<b>3. Dons</b>		<b>194'000</b>
Loterie romande	125'000	
SV Fondation	25'000	
Bindella SA	20'000	
Fondation pour une alimentation saine inscrite dans la durabilité	15'000	
Pour cent culturel Migros	5'000	
Fondation Merian	3'000	
Amis et Donateurs du patrimoine culinaire	1'000	
<b>4. Ressources propres</b>		<b>12'000</b>
Cotisations annuelles des organisations membres	12'000	
Honoraires non réclamés des membres du Comité pendant l'élaboration du projet	Voir 5.1	
<b>5. Contributions manquantes (partenariats, sponsoring, dons)</b>		<b>214'000</b>
<b>TOTAL</b>		<b>2'000'000</b>