

Appel au droit à bien manger

Nous vivons aujourd'hui une véritable fracture alimentaire.

Tandis qu'une frange privilégiée de la population a accès à une éducation au goût et à des produits de qualité, la majorité des citoyens est soumise à un paysage de consommation dicté par l'industrie agro-alimentaire. Cette fracture est certes largement liée au niveau des revenus et aux catégories sociales, mais elle est aussi profondément culturelle. Elle est liée à la place de l'alimentation dans la vie, à une culture des goûts qui se construit dès l'enfance, à un savoir-faire qui se transmet ou s'apprend.

Une autre fracture sépare le monde agricole des consommateurs. 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 ? Peut-on accepter que notre alimentation et ses modes de production soient cancérigènes et sources de maladies quand elle devrait apporter santé et bien-être ? Peut-on accepter de léguer aux générations futures des territoires pollués ?

Comme tant d'espèces animales en voie de disparition, des milliers de variétés de fruits, légumes et poissons, sont progressivement rayés 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 : tous les piliers de notre société contemporaine sont concernés par ce péril alimentaire. Il ne s'agit pas d'un débat de riches ou de pauvres, ni d'une question régionaliste ou nationaliste : au-delà des clivages politiques, les enjeux alimentaires dépassent aujourd'hui de très loin les frontières et nous affectent tous, citoyens, producteurs ou mangeurs, au quotidien.

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. Si l'on ne fait rien, la majorité des agriculteurs et éleveurs ne seront bientôt plus que de simples ouvriers à la solde de multinationales « hors sol ». Ce fléau impacte directement nos sphères privées ou publiques, que l'on mange à la maison, à la cantine ou au restaurant.

Nous revendiquons un droit au bien manger pour tous les citoyens. Ce n'est ni un luxe ni une utopie: il est possible et impératif de mettre en place des actions concrètes pour défendre une alimentation goûteuse et saine, ainsi qu'une agriculture qui soit durable pour ses producteurs comme ses consommateurs, pour les hommes comme pour la Terre.

De nombreuses études prouvent qu'une agriculture paysanne, réduisant les intrants chimiques, utilisant des semences rustiques et fondée sur des principes agro-écologiques plutôt que sur des bases productivistes, peut nourrir une population grandissante, avec des produits de meilleure qualité, en réduisant l'empreinte écologique des cultures ainsi que les dangers pour la santé de tous.

Il est nécessaire d'instaurer une véritable éducation du goût dans les écoles publiques, qui s'inscrive dans le programme et l'alimentation scolaire.

Cette déclaration se veut aussi un appel aux responsables politiques

Nous leur demandons de prendre la mesure du péril alimentaire qui nous guette, nous leur demandons de répondre autrement à cet enjeu que par des décisions anecdotiques ou purement symboliques.

Ils doivent prendre des mesures dans les domaines agricoles, alimentaires, culinaires et éducatifs, pour soutenir et développer ce droit de tous au bien manger. Ce droit va de pair avec une alimentation plus équilibrée et mieux partagée, une agriculture plus respectueuse des hommes et de la nature, et plus généralement, de meilleures pratiques citoyennes.

La Constitution fédérale doit être modifiée pour y inscrire la formation au goût, comme pour la pratique sportive et la musique.

Il est essentiel de se mobiliser et d'agir dès maintenant, pour que les générations futures puissent manger et vivre mieux demain qu'aujourd'hui.

"Appel initié en France par des chefs et relayé en Suisse dans un texte modifié"

Premiers signataires / Die ersten Unterzeichner / Primi firmatari

Franck Giovannini, cuisinier-chef, Crissier

Philippe Chevrier, Satigny-Genève

Didier de Courten, cuisinier-chef, Sierre

Guy et Bernard Ravet, cuisiniers-chefs, Vufflens-le-Château

André Jaeger, cuisinier-chef, Schaffhouse

Carlo Crisci, cuisinier-chef, Cossonay

Pierrot Ayer, cuisinier-chef, Fribourg

Rolf Fliegau, cuisinier-chef, Ascona

Stéphane Decotterd, cuisinier-chef, Brent

Edgard Bovier, cuisinier-chef, Lausanne

Irma Dütsch, cuisinière-chef, Saas-Fee

Claude Froté, cuisinier-chef, Saint-Blaise

Fabian Fuchs, cuisinier-chef, Zürich

Franck Reynaud, cuisinier-chef, Crans-Montana

Jean-Marc Soldati, cuisinier-chef, Sonceboz

David Tarnowski, cuisinier-chef, St-Légier

Marie Robert, cuisinière-chef, Bex

Dario Ranza, cuisinier-chef, Lugano

Lorenzo Albrici, cuisinier-chef, Bellinzona

Christian Bertogna, cuisinier-chef, Lugano

Andrea Muggiano, cuisinier-chef, Lugano

Bernard Fournier, cuisinier-chef, Campione d'Italia

Luca Bellanca, cuisinier-chef, Lugano-Paradiso

Andrea Levratto, cuisinier-chef, Riva San Vitale

Luca Bassan, cuisinier-chef, Capolago

Ambrogio Stefanetti, cuisinier-chef, Chiasso

Alessandro Fumagalli, cuisinier-chef, Mezzovico

Alain Bächler Restaurant, cuisinier-chef, Bourguillon

Jean-Yves Drevet, cuisinier-chef, Neuchâtel

Frédéric Kondratowicz, cuisinier-chef, Fribourg

Fernando Martins, cuisinier-chef, Genève

Marie-Josèphe Raboud, cuisinière-chef, Gy

Christophe Rod, cuisinier-chef, La Conversion

Frédéric Marchand, cuisinier-chef, Le Locle

Claire Guerrier, cuisinière-chef, Basel

Rafael Rodriguez, cuisinier-chef, Lausanne

Charles-Henri Zuchuat, cuisinier-chef, Le Châble

Appel initié par / Die Initianten dieses Appells / Appello lanciato da:

Josef **Zisyadis**, Président Slow Food Suisse, Directeur de la Semaine suisse du Goût, Alexandre **Fricker**, Directeur Slow Food Suisse, Robert **Cramer**, Président de la Fondation pour la promotion du Goût, **Martine Jaques-Dufour**, Vice-présidente de la Fondation pour la promotion du Goût, Michel **Rochat**, CEO EHL Ecole Hôtelière de Lausanne, Dominik **Flammer**, auteur, Parrain de la Semaine suisse du Goût 2018, Sophie **Michaud Gigon**, Secrétaire générale de la Fédération romande des consommateurs, Jean-Marc **Amez-Droz**, Directeur de Swisswine, Alain **Farine**, Directeur des AOP-IGP, Gianni **Moresi**, Presidente Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese, François Philippe **Devenoge**, ancien vice-président de BIO Suisse, Olivier **Girardin**, Directeur Fondation Rurale Interjurassienne, Président Patrimoine culinaire suisse, Cassiano **Luminati**, Direttore Polo Poschiavo & Lead Partner Progetto AlpFoodway, Stéphane **Montangero**, secrétaire général d'ONG, spécialiste des questions liées à l'alimentation, Jacques **Demierre**, Gérant IP-Suisse Romandie, Herman **Lutke Schipholt**, Président de la fédération Demeter Suisse, Aline **Haldemann**, responsable Marketing Demeter Suisse, Michael **Higi**, Präsident Slow Mobil, Vorstand Slow Food CH, Raoul **Cruchon**, vigneron, Jacques **Duttweiler**, fromager-affineur, Giulia **Onori**, coordinatrice de la Semaine suisse du Goût, Marie-Thérèse **Chappaz**, vigneronne, Noémie **Graff**, vigneronne, Violaine et Raymond **Paccot**, vignerons, Paolo **Basso**, sommelier, Dany **Stauffacher**, CEO Sapori Ticino, Pierre-Emmanuel **Buss**, journaliste spécialisé en vin, Romano **Hasenauer**, Président Lausanne à Table, restaurateur, Donato **Mottini**, Directeur, Pierre-Alain **Bapst**, Directeur Terroir Fribourg, Niels **Rodin**, agrumiculteur, Michel **Schlup**, historien de la gastronomie, José **Vouillamoz**, un des leaders mondiaux en matière d'origine et de parenté des cépages par le test ADN, Pierre **Thomas**, journaliste, Nicolas **Bezençon**, Spécialiste en développement rural chez AGRIDEA, Patrick **Morier-Genoud**, journaliste, Yvan **Schneider**, Président Slow Food Vaud, formateur HEP, Manuel **Jurot**, Président Slow Food Jura, Patricia **Lafarge**, restauratrice, présidente comité qualité Valais Semaine suisse du Goût, Bernard **Pignat** ancien Député au Grand Conseil Valaisan et Chevalier d'Honneur de la Confrérie des Chevaliers du Bon Pain Valaisan, Jean-Louis **Porchet**, producteur cinématographique, Lionel **Gilliotte**, Fondation Rurale Interjurassienne, Concours suisse des produits du terroir, Olivier **Boillat**, Fondation Rurale Interjurassienne, président comité qualité Jura & Jura bernois Semaine suisse du Goût, Daniel **Fazan**, chroniqueur gastronomique, Serge **Guidoux**, pêcheur professionnel, Chantal **Lonati**, présidente du comité qualité Genève, Semaine suisse du Goût, Jeanne **Lutz-Simon**, cheffe de Projets Terroir Fribourg & présidente du comité qualité Fribourg de la Semaine suisse du Goût, Manuella **Magnin**, rédactrice en cheffe du Magazine gout.ch, Frédéric **Dumoulin**, vigneron et président de Sion-Fête du Goût, Charles Bernard **Bolay**, président de Uniterre, Lucienne **Lanaz**, cinéaste et présidente de la Fondation Banneret Wisard, René **Longet**, ancien Maire de la Ville d'Onex (Ville du Goût en 2010) et expert en développement durable, Jean-Louis **Boverat**, enseignant et pâtissier, Marianna **Massa**, enseignante au Secondaire II et vice-présidente Slow Food Genève, Blaise **Corminboeuf**, boucher, Giacomo **Newlin**, Giornalista ed Enogastronomo, Joël **Saurina** & son équipe, Directeur de VitaVerDura, Luigi **Bosia**, giornalista, Philippe **Ligron**, chef de cuisine, maître d'enseignement, Patrick **Dujany**, microphoniste, Ernest **Dällenbach**, secrétaire général de la Fédération suisse des spiritueux, Andrea **Conconi**, Direttore Ticinowine, Didier **Cornut**, œnologue, Michelle **Zufferey**, secrétaire Uniterre, Isabella **Charbon**, insegnante di educazione alimentare, Jean-Louis **Kursner**, vigneron, Giuseppe **Piffaretti**, Maestro panettiere pasticceria, Meret **Bissegger**, cuoca, insegnante, autrice di libri, Maryline **Tièche**, Diététicienne ASDD, Philippe **Gex**, vigneron, Marika **Zisyadis**, Responsable de la Maison des Terroirs à Grandson, Dora **Formica**, illustratrice, Marco **Pasotti**, docente professionale del settore pasticceria del Centro professionale di Lugano-Trevano, Eliane **Schnyder**, agricultrice, animatrice de ferme pédagogique et présidente du comité qualité vaudois de la Semaine du Goût, Esther **Lohri**, Co-Présidente Slow Food Basel, Tania **Brasseur Wibaut**, représentante de Slow Food CH au comité du Patrimoine culinaire suisse, traductrice, Mario **Ferrari**, presidente Slow Food Ticino, Jürg **Ewald**, ehem. Präsident von Slow Food Basel-Stadt und Land, Stavros **Rantas**, medico, Jean-Marc **Imhof**, co-fondateur de VitaVerDura et Slow Food Travel, Rachel **Bircher May**, enseignante d'économie familiale, Anne **Müller**, vigneronne, Gregory **Martin**, technicien informatique et audiovisuel, Estèle **Geiger**, spécialiste en gastronomie et économiste d'entreprise, responsable du projet "Alliance des Chefs Slow Food CH", Brigitte **Streiff**, conceptrice de team buildings culinaires, vice-présidente Slow Food Vaud, Anna **Pearson**, Köchin und Kochbuchautorin, Sylvain **Gaildraud**, spécialiste en développement local, Edy **Zihlmann**, syndicaliste, Slow Food Neuchâtel, Mareike **Biegert**, Vorstand Slow Food Youth CH, Timothée **Olivier**, consultant alimentation et communication, Stéphane **Boisseaux**, Spécialiste du patrimoine culinaire suisse, membre de la commission fédérale des AOP et des IGP, Lucienne **Pasquier Willemin**, conseillère en personnel, Slow Food Fribourg, Aurèle **Morf**, viticulteur-encaveur, Gabriele **Bianchi**, Œnologue, Emanuel **Lobeck**, Projektleiter Slow Food CH, Martina **Walthert**, Designerin FH, Slow Food, Giuseppe **Vinciguerra**, cuisinier, Rainer **Riedi**, Slow Food Graubünden, Beat **Riedi**, Slow Food Graubünden, Valentina **Pizzogalli**, secrétaire, Louis **Droz**, épcurien, Laura **Manzoni**, neuropsychologue, conseillère communale, Joaquim **Manzoni**, enseignant d'éthique, coordinateur du groupe de travail Sport & Goût

Appell für das Recht auf gutes Essen

In der Ernährung erleben wir heute eine grosse Spaltung.

In der Schweiz hat eine privilegierte Schicht der Gesellschaft Zugang zu einer Geschmackserziehung und zu hochwertigen Produkten. Gleichzeitig ist die Mehrheit der Bevölkerung einer von der Nahrungsmittelindustrie diktierten Konsumlandschaft ausgeliefert. Diese Spaltung hat zwar viel mit der Höhe der Einkommen und den sozialen Kategorien zu tun, sie ist aber auch stark kulturell bedingt. Sie ist mit dem Platz der Ernährung im Leben, mit einer Geschmackskultur und einem Wissen verbunden, die in der Kindheit vermittelt oder gelernt werden.

Eine andere Kluft trennt Landwirtschaft und Konsumenten. Die massive Industrialisierung der Landwirtschaft führt zu einem Paradox: Mehrheitlich zu intensiver Landwirtschaft gezwungene Bauern ernähren ihre Landsleute nicht mehr. In vielen Ländern hat das Wettrennen um Produktivität, Exporte und tiefere Preise zur Zerstörung der Subsistenz-Landwirtschaft geführt.

Können wir akzeptieren, dass unsere Kinder und Enkel zu der Qualität und Vielfalt der Nahrungsmittel, die uns heute bedingt noch zur Verfügung stehen, keinen Zugang mehr haben werden? Können wir akzeptieren, dass unsere Lebensmittel und ihre Produktionsmethoden Krebs und andere Krankheiten verursachen, statt Gesundheit und Wohlbefinden zu schenken? Können wir akzeptieren, dass wir den künftigen Generationen verseuchte Böden hinterlassen?

Wie viele Tierarten vom Aussterben bedroht sind, verschwinden nach und nach auch Tausende Frucht-, Gemüse- und Fischarten von unserer Lebensmittelkarte.

Wir dürfen uns aber nicht mit einem Einheitsmenü abfinden, das im Überfluss vor allem standardisierte und geschmacksarme, mit einer gesunden Ernährung unvereinbare Produkte anbietet.

Landwirtschaft, Umwelt, Gesundheit, Wirtschaft, Kultur, Bildung: Sämtliche Grundpfeiler unserer heutigen Gesellschaft sind von den Gefahren einer schlechten Ernährung betroffen. Bei dieser Debatte geht es nicht um arm oder reich, und es ist keine regionale oder nationale Frage: Die Herausforderungen unserer Ernährung gehen heute weit über unsere Landesgrenzen hinaus und betreffen uns alle, jeden Tag – als Bürger, Produzenten und Konsumenten.

Diese wachsenden Bedrohungen müssen wir bekämpfen. Der Zugang zu „gutem Essen“ darf kein Privileg sein, er muss vielmehr ein unveräusserliches, einkommensunabhängiges Recht sein, von dem niemand ausgeschlossen werden darf, weder aus wirtschaftlichen noch aus sozialen oder kulturellen Gründen. Wenn wir nichts unternehmen, werden Landwirte und Viehzüchter bald Mehrheitlich bloss Arbeiter im Sold multinationaler „hors sol“-Konzerne sein. Diese Ausbeuter nehmen starken Einfluss auf unsere Privatsphäre und den öffentlichen Raum, ob wir zuhause, in einer Kantine oder einem Restaurant essen.

Wir fordern ein Recht auf gutes Essen für alle. Das ist weder Luxus noch Utopie: Es ist möglich und äusserst wichtig, konkrete Massnahmen zu ergreifen und uns für eine

geschmackvolle und gesunde, für Produzenten und Konsumenten, für die Menschen und die Erde nachhaltige Ernährung einzusetzen.

Zahlreiche Studien beweisen, dass eine bäuerliche Landwirtschaft, die möglichst wenig Chemikalien einsetzt, robustes Saatgut verwendet und auf agro-ökologischen statt auf produktivistischen Prinzipien basiert, eine wachsende Bevölkerung mit Produkten von besserer Qualität ernähren und zugleich den ökologischen Fussabdruck der Kulturen und die gesundheitlichen Gefahren für alle verkleinern kann.

An den öffentlichen Schulen muss im Unterricht wie auch in der Schulernährung eine solide Geschmackserziehung eingeführt werden.

Diese Erklärung ist auch ein Aufruf an die politischen Entscheidungsträger

Wir fordern sie auf, die von industrialisierten Lebensmitteln ausgehenden Gefahren ernst zu nehmen und sie wirksam und nicht nur mit bedeutungslosen oder symbolischen Massnahmen zu bekämpfen.

Sie müssen in den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittel, Küche und Erziehung Massnahmen ergreifen, um das Recht aller auf gutes Essen zu verteidigen und zu stärken. Dieses Recht geht mit einer ausgewogeneren und besser verteilten Ernährung, einer Mensch und Natur respektvoller behandelnden Landwirtschaft und allgemein mit einer breiteren Bürgerbeteiligung einher.

Die Bundesverfassung ist zu ergänzen: Der Bund muss die Geschmackserziehung fördern, wie er den Sport und die musikalische Bildung fördert.

Es ist entscheidend, jetzt aktiv zu werden und zu handeln, damit künftige Generationen morgen besser essen und leben können als heute.

Appello per diritto di mangiare bene

Viviamo oggi una vera e propria frattura alimentare

Mentre una fascia privilegiata della popolazione ha accesso a un'educazione al gusto e a prodotti di qualità, la maggioranza dei cittadini è spinta a forme di consumo dettate dall'industria agro-alimentare. Questa frattura dipende senza dubbio ampiamente dal livello di reddito e dalle categorie sociali, ma è anche profondamente culturale. È legata al posto che ha l'alimentazione nella vita, a una cultura dei sapori che si costruisce durante l'infanzia, a un savoir-faire che si trasmette o si apprende.

Un'altra frattura separa il mondo agricolo dai consumatori. La massiccia industrializzazione dell'agricoltura ha provocato questo paradosso: la maggior parte degli agricoltori, costretti a optare per le colture intensive, non nutre più i propri concittadini. La corsa alla produttività, all'esportazione e ai prezzi bassi ha avuto come conseguenza l'annientamento dell'agricoltura alimentare in molti paesi.

Possiamo accettare che i nostri figli e i nostri nipoti non dispongano né della qualità né della varietà alimentari che noi abbiamo ancora – almeno in parte? Possiamo accettare che i generi alimentari a nostra disposizione e i loro modi di produzione siano cancerogeni e fonti di malattie quando dovrebbero apportare salute e benessere? Possiamo accettare di lasciare in eredità alle future generazioni territori inquinati?

Come tante specie animali in via di estinzione, migliaia di varietà di frutta e verdura e molti pesci spariscono via via dalla nostra alimentazione.

Non possiamo rassegnarsi a mangiare sempre gli stessi prodotti standardizzati e insipidi – unica forma di abbondanza offerta da questo menu a piatto unico – a scapito della nostra salute.

Agricoltura, ambiente, salute, economia, cultura, educazione, tutti questi pilastri della società contemporanea risentono del pericolo alimentare. Non si tratta di un problema di ricchi o di poveri, né di una questione regionalista o nazionalista. Al di là delle differenze politiche le sfide alimentari superano le frontiere e ci riguardano da vicino, come semplici cittadini, produttori o consumatori. Nella nostra vita quotidiana.

Per lottare contro queste minacce sempre più incombenti, l'accesso al «mangiar bene» non deve essere un privilegio ma un diritto inalienabile e indipendente dal reddito. Nessun cittadino deve essere escluso dal godimento di questo diritto per ragioni economiche, sociali o culturali. Se non si fa nulla, agricoltori e allevatori presto non saranno altro che semplici operai al soldo di multinazionali prive di qualsiasi legame con il territorio. Questo flagello ha un impatto diretto sulla nostra sfera privata e pubblica, che si mangi in casa, alla mensa o al ristorante.

Noi rivendichiamo il diritto di mangiare bene per tutte le cittadine e tutti i cittadini. Non si tratta di un lusso né di un'utopia: è possibile è assolutamente necessario avviare azioni concrete per difendere un'alimentazione gustosa e sana e un'agricoltura sostenibile, per i produttori e per i consumatori, per gli esseri umani e per la Terra.

Molti studi provano che l'agricoltura contadina, riducendo i concimi chimici e utilizzando sementi rustiche, in quanto forma di coltivazione fondata su principi agro-ecologici piuttosto che sull'esigenza della massima produttività, può nutrire una popolazione in crescita. Non solo fornisce infatti prodotti di migliore qualità ma riduce l'impronta ecologica delle colture e i pericoli per la salute di tutti.

È indispensabile educare al gusto nelle scuole pubbliche integrando questa educazione nei programmi e nell'alimentazione scolastica.

Questa dichiarazione è anche un appello ai responsabili politici

Noi chiediamo ai responsabili politici di valutare a fondo il rischio alimentare e di rispondere in modo diverso a questa sfida, non solo tramite prese di posizione generiche o puramente simboliche.

Chiediamo loro di prendere le misure necessarie in ambito agricolo, alimentare, culinario ed educativo in modo da sostenere ed estendere questo diritto di mangiare bene. Un diritto che va di pari passo con un'alimentazione più equilibrata e meglio condivisa, un'agricoltura più rispettosa degli esseri umani e della natura, e in generale con una maggiore partecipazione e una migliore consapevolezza da parte dei cittadini.

La Costituzione federale deve essere modificata per iscriverci la formazione al gusto, come già avvenuto per la pratica sportiva e la musica.

È fondamentale mobilitarsi e agire fin da subito affinché le generazioni future possano mangiare e vivere meglio domani di quanto non accada oggi