

Charte de la Semaine suisse du Goût

Le goût des produits, qui ont une histoire à raconter, est souvent méconnu. La cuisine s'industrialise toujours davantage. On prend de moins en moins de temps pour se nourrir et on mange trop souvent seul.



Pourquoi une Semaine suisse du Goût ?

Promouvoir le goût et le plaisir de manger

Cette Semaine doit 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. Elle doit nous rendre attentifs au fait que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir.

Réunir les acteurs du goût, créer des échanges

La Semaine permet de réunir ceux qui aiment manger, favorise les échanges entre les métiers de la bouche et doit donner envie de créer des liens avec toute la communauté de la nourriture.

Susciter l'organisation d'événements

Cette Semaine veut encourager l'organisation d'événements qui mettent le plaisir du goût au cœur de nos assiettes et de nos verres. Elle valorise 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.

Ces systèmes alimentaires doivent fournir des aliments sains et abordables à tous dans le respect des droits fondamentaux des humains et des animaux. Ils doivent minimiser le gaspillage alimentaire, préserver la biodiversité et la qualité des sols et de l'eau, contribuer substantiellement à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique. Ils doivent également reconnaître le rôle important joué par l'artisanat traditionnel et innovant du champ à la table.

→ Ces objectifs correspondent au Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan (octobre 2015)



Objectifs de la Semaine du Goût

Avec ses événements disséminés sur le territoire et son Magazine, la Semaine du Goût est une fête nationale joyeuse qui participe pleinement à :

→ Valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires présents 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 des produits et à la souveraineté alimentaire

→ Promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée

Chaque organisateur 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 et le terroir ont encore toute leur importance

→ s'impliquer pour donner un aspect pédagogique à son événement, conformément à un ou plusieurs objectifs de cette charte

→ favoriser les échanges et la convivialité.

Parrains & Marraines

2025	Edgard Bovier
2024	Gian-Battista & Johann-Baptista von Tschanner
2023	Pierrot Ayer
2022	Tanja Grandits
2021	Philippe Chevrier
2020	Franck Giovannini
2019	Les Artisanes du Vin suisse
2018	Dominik Flammer
2017	Claude Frôté
2016	Theres & Markus Dettwiler
2015	Paolo Basso
2014	Carlo Crisci
2013	Vreni Giger
2012	Gérard Rabaey
2011	Martin Dalsass
2010	† Philippe Rochat
2009	Marie-Thérèse Chappaz
2008	André Jaeger
2007	Georges Wenger
2006	Irma Dütsch
2005	Frédry Girardet

Villes du Goût

2025	Aigle	2011	Bellinzona
2024	Valposchiavo	2010	Onex und
2023	Freiburg		Luzern
2022	Basel	2009	Delémont
2021	Genf	2008	St. Gallen
2020	Heidiland	2007	Grandson
2019	Montreux	2005	Bulle
2018	Lugano	2004	Rapperswil-
2017	Neuenburg		Jona
2016	Liestal	2003	Sion
2015	Locarno	2002	Morges
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Lausanne		



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCH
SETTIMANA DEL GUSTO