



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2022



SOMMAIRE

1.
LA FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT
2.
LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT
3.
LES GRANDS SITES DU GOÛT
4.
LE MÉRITE CULINAIRE SUISSE
5.
LE SWISS WINE TOUR



1. LA FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT

Présentation

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 ?

Comme tant d'espèces animales en voie de disparition, des milliers de variétés de fruits, légumes et poissons, sont progressivement rayées 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, tourisme : tous les piliers de notre société contemporaine sont concernés par ce péril alimentaire.

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.

Notre Fondation réunit sous le même toit plusieurs projets qui mettent en œuvre ces objectifs. Bienvenue dans le monde de la biodiversité alimentaire que nous voulons préserver. Manger est un acte agricole !

La Mission de la Fondation

La Fondation pour la Promotion du Goût a pour buts:

- la promotion, la mise en valeur, la défense de produits de qualité et de bon goût, respectueux des traditions culinaires et œnologiques de leur région de production.
- le développement d'une conscience précoce des saveurs et des odeurs pour les jeunes générations.
- l'organisation de la Semaine suisse du Goût, ainsi que toutes autres actions de réseau qui participent à l'éducation au goût dès le plus jeune âge, à la mise en valeur des producteurs de la biodiversité alimentaire, dans l'esprit de la préservation du patrimoine culinaire.

La Fondation peut entreprendre toute action permettant d'atteindre directement ou indirectement ses buts.

La Fondation est d'utilité publique, sans but lucratif.

Les valeurs-clés

La mission de la Fondation s'articule autour de valeurs clé: la défense du bien manger et du plaisir du goût, la recherche et la promotion d'une alimentation durable, bonne, propre et juste, qui respecte la saisonnalité et la proximité des produits tout en protégeant la biodiversité alimentaire. Elle soutient l'importance de la convivialité autour de la table, d'une éducation au goût dès le plus jeune âge, encourage la souveraineté alimentaire, le savoir-faire artisanal et le patrimoine culinaire suisse.

Les partenaires

Les divers projets de la Fondation sont soutenus par des nombreux partenaires, parmi lesquels la Confédération, plusieurs cantons et villes suisses, ainsi que des associations et entités privées proches du milieu de l'alimentation. Le détail des partenariats respectifs à chaque projet se trouve dans les pages suivantes.

Depuis 2022, la Fondation avec l'ensemble de ses projets, est membre de Suisse Tourisme.

Le Conseil de Fondation



Robert Cramer

Ancien Conseiller aux États (Président de Fondation)



Martine Jaques

Coordinatrice PDR Grand-Entremont (Vice-présidente)



Carlo Crisci

Chef consultant, restaurant La Fleur de Sel, Cossonay



Philippe Gobet

Ambassadeur de l'Excellence École Hôtelière Lausanne
Meilleur Ouvrier de France Cuisine



Maya Graf

Conseillère aux États et paysanne Bio



Bernadette Lisibach

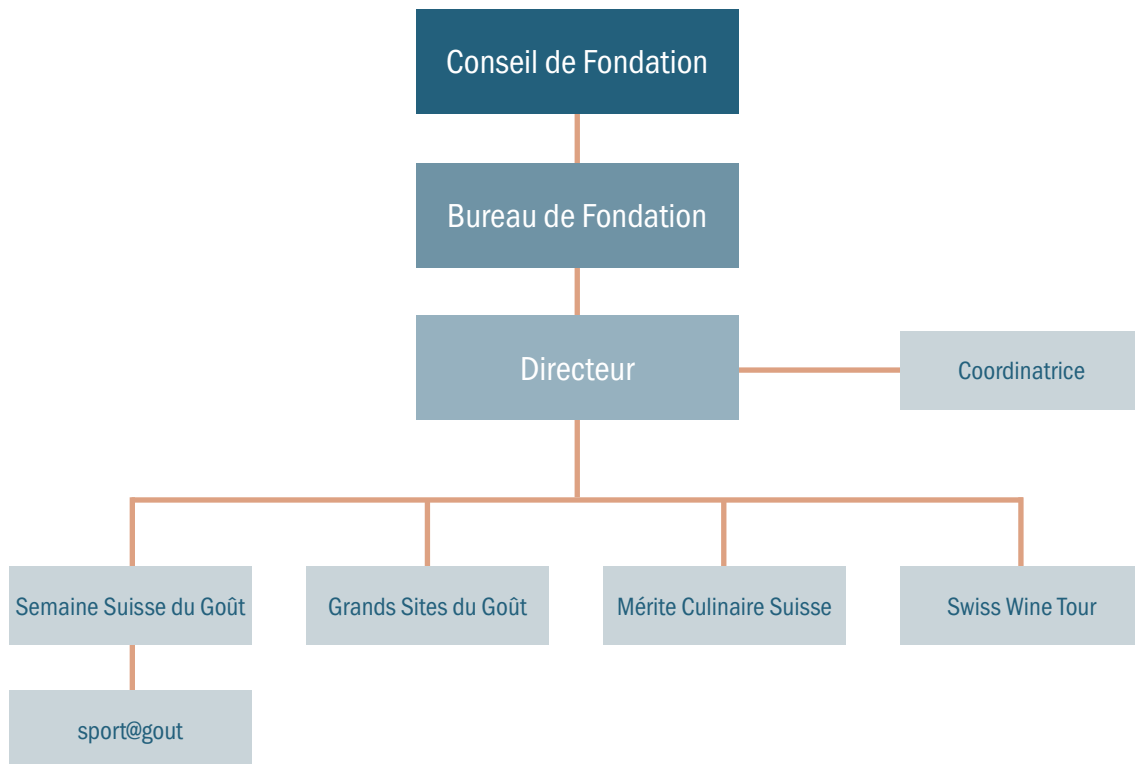
Cheffe cuisinière, restaurant Neue Blumenau, Lömmenschwil



Filippo Lombardi

Municipal (Lugano) - Ancien Conseiller aux États
Président de l'Organisation des Suisses de l'étranger

Organigramme de la Fondation



Josef Zisyadis
Directeur de la Fondation



Giulia Onori
Coordinatrice



2. LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT

Pourquoi une 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.

La Semaine suisse du Goût est une manifestation qui se déroule chaque année durant le mois de septembre, pendant dix jours. 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 pour 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.

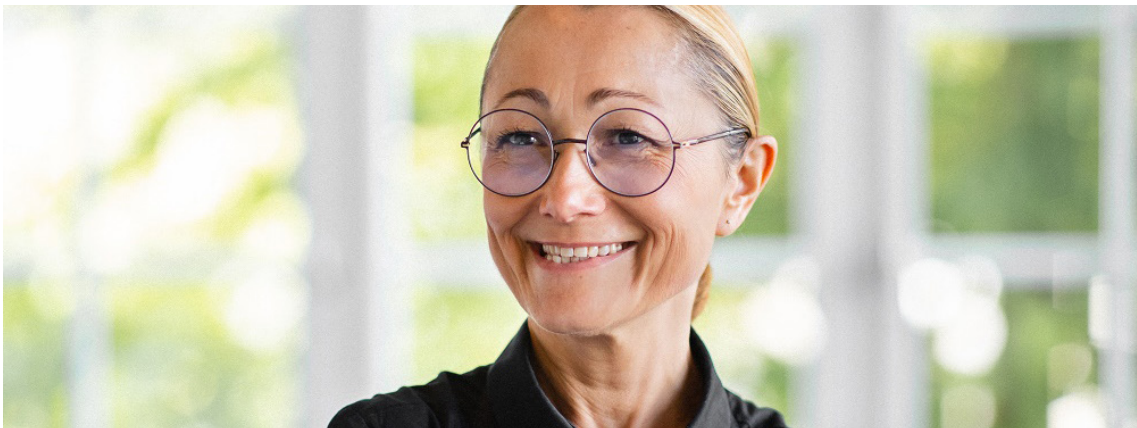
Chaque organisateur s'engage à :

- 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

La 22^{ème} Semaine du Goût (15-25 septembre 2022)

Ouverture des inscriptions et Marraine suisse du Goût 2022

Le premier moment phare de l'année 2022 a été l'annonce de Tanja Grandits comme Marraine du Goût 2022. Tanja Grandits est cuisinière cheffe au restaurant Stucki à Bâle (BS), établissement qu'elle fait étinceler au sommet de la gastronomie helvétique depuis 14 ans.



Tanja Grandits - Marraine du Goût 2022

Une conférence de presse a eu lieu le 22 mars au restaurant Stucki pour déclarer la Marraine et marquer l'ouverture des inscriptions à l'édition 2022. La conférence de presse a vu la participation des personnalités bâloises impliquées dans l'organisation de Bâle Ville suisse du Goût 2022, de nombreux médias ainsi que de plusieurs représentants des partenaires Or de la Semaine suisse du Goût.



Plusieurs personnalités ont pris la parole au nom de la Semaine du Goût et de Bâle, Ville du Goût 2022, lors de la conférence de presse. De gauche à droite: Josef Zisyadis, directeur de la Fondation pour la promotion du goût, Daniel Nussbaumer, responsable de projet Genusswoche Basel et Lukas Ott, chef du développement cantonal et urbain du Canton de Bâle-Ville.

Lancement du programme 2022

Une conférence de presse a été organisée le 5 septembre à l'École Hôtelière de Lausanne pour présenter à la presse le programme des événements ainsi que les nombreuses initiatives organisées dans le cadre de la Semaine suisse du Goût 2022.

Pour l'édition 2022 de la Semaine suisse du Goût, plus de 3'000 dates de rencontres ont ainsi été proposées dans toute la Suisse, dont environ 50% étaient destinés aux jeunes et aux enfants. Ce sont au total plus de 600'000 personnes qui participeront aux événements faisant partie du programme 2022.

Bons Jeunes

Au cœur des événements, l'initiative « Bons jeunes - la gastronomie pour les jeunes » a permis aux jeunes de 16 à 25 ans (de 18 à 25 ans en Suisse alémanique et au Tessin) d'avoir accès à des grandes tables de Suisse avec un menu à seulement CHF 60.-. 1'540 bons ont été réservés par des jeunes dans toute la Suisse sur un total de 2'763 bons mis à disposition par les 62 restaurants qui ont pris part à l'initiative. 32 restaurants ont affiché complet – dont certains quelques minutes seulement après l'ouverture des inscriptions le 15 août à midi.

Opération 1 et demi

Pour la cinquième fois, la Fondation pour la Promotion du Goût a organisé l'Opération 1 et demi, laquelle propose aux enfants accompagnant les adultes au restaurant le même menu à prix réduit et en petite portion.

Concours

La Fondation pour la Promotion du Goût a également renouvelé le **Concours de dessin pour les enfants** sur la thématique annuelle « les épices », en collaboration avec Fourchette verte. Les sets de table avec le concours de dessin sont distribués gratuitement à ceux qui en font demande (écoles et réfectoires scolaires, mais également restaurants et autres organisateurs). **Le Concours de nouvelles et de dessins** en collaboration avec le journal romand Vigousse et Swiss Wine Promotion a aussi été renouvelé avec le thème 2022 « Epicé ! ». A noter que chaque nouvelle doit obligatoirement évoquer un vin suisse.

Comités Qualité

Les Comités qualité sont 14 groupes de bénévoles dans les différentes régions de la Suisse, dont le but premier est celui de veiller à ce que les événements inscrits à la Semaine suisse du Goût répondent aux principes et aux objectifs énoncés dans la Charte. Ils soutiennent l'organisation d'événements dans leur région et organisent des séances annuelles qui ont lieu entre le 15 mai et le 15 juin afin de valider les événements inscrits au programme de la Semaine du Goût en septembre.

Cette année, la majorité des comités se sont retrouvés en présentiel, une occasion de pouvoir discuter de vive voix des événements à venir et de la direction à prendre dans chaque canton.

Une rencontre annuelle de tous les membres des comités a aussi lieu chaque année au mois de novembre. En 2022, la rencontre annuelle a eu lieu les 11 et 12 novembre à Fribourg, Ville suisse du Goût 2023. Elle a permis un riche échange d'expériences et d'idées.

Communication

Pour communiquer et promouvoir les buts de la Fondation pour la Promotion du Goût et pour présenter le programme des événements de la Semaine suisse du Goût, un magazine est tiré chaque année à 120'000 exemplaires. Il est publié dans les trois langues officielles.

Le magazine gout.ch 2022 contenait 19 reportages de partenaires, 18 publicités et annonces. Il a été distribué à tous les partenaires et organisateurs d'événements et grandes manifestations de la Semaine du Goût, mais également dans les bureaux de La Poste des principales villes suisses, dans les wagons Elvetino des trains SBB CFF FFS ainsi que sur les vols de Swiss International Airlines.

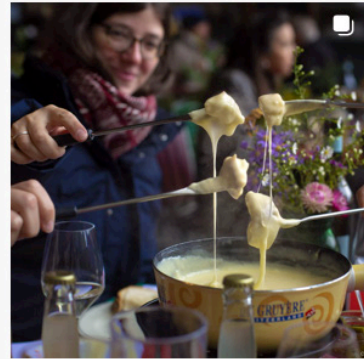
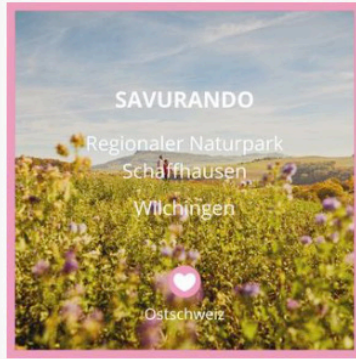
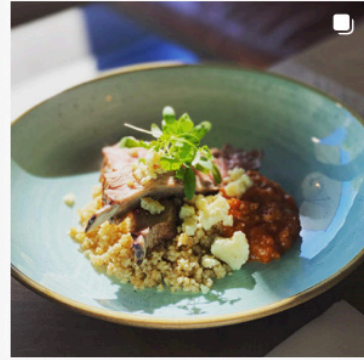


La thématique choisie en collaboration avec Fourchette verte pour l'édition 2022 portait sur **les épices**, leurs bienfaits, leur production en Suisse et ailleurs. Plusieurs recettes ont notamment été mises en avant dans le magazine.

L'éditorial, qui reprenait le sous-titre du magazine, « Pour les humains, les animaux et la planète » a été largement apprécié par les lecteurs. C'est la première fois que le magazine affichait un « sous-titre » visant à synthétiser les objectifs et la mission de la Fondation.

En plus du magazine, les événements ont été largement couverts par les différents médias nationaux et locaux dans toutes les régions, avec plusieurs centaines d'articles parus en 2022.

La communication sur les réseaux sociaux a fait l'objet d'une réflexion attentive et d'une attention particulière, avec une personne de référence dans l'équipe qui a pour objectif d'en améliorer l'efficacité et d'élargir le nombre de personnes touchées. La page Facebook de la Semaine suisse du Goût compte 8062 abonnés en 2022, le compte Instagram a 2094 followers et le compte Twitter 1501. Le but pour les prochaines éditions est de continuer à accroître le nombre de followers, afin de toucher toujours davantage de personnes intéressées par le domaine de la gastronomie – et notamment des publics plus jeunes.



Capture d'écran des publications sur Instagram, avec une mise en avant d'une initiative de notre partenaire Association AOP-IGP, la Semaine du Goût dans les casernes, Fribourg Ville du Goût 2023, un coup de cœur des Comités Qualité et autres événements

Au cours de l'année, des publications régulières ont mis en valeur nos partenaires, à la fois dans la presse et sur nos réseaux sociaux.

Des publications régulières sur Facebook et Instagram ont mis en valeur les divers événements de la Semaine suisse du Goût.

La rubrique hebdomadaire « Bien manger » sur LeMatin.ch, publiée tous les vendredis, permet d'aborder des sujets en lien avec l'alimentation. Elle est toujours partagée sur nos réseaux sociaux ainsi que ceux des partenaires concernés. Un partenariat avec le magazine Générations permet, depuis le mois de septembre 2021, de faire un tour des tables de Suisse (romande) – avec une page contenant la présentation d'un Chef et une recette à réaliser chez soi.

Ces différents canaux de communication permettent de maintenir la visibilité de la Semaine du Goût toute l'année.

Les partenaires

La Semaine du Goût a pu compter en 2022 sur le soutien d'un grand nombre de partenaires et sponsor, avec lesquels elle partage souvent une vision et des objectifs communs.

Les 59 partenaires (or, argent et bronze) ont soutenu la démarche de développement durable et de sauvegarde du patrimoine culinaire menée par la Fondation soit financièrement, soit par la synergie d'actions réciproquement bénéfiques. La Semaine suisse du Goût peut aussi compter sur le soutien de 9 partenaires médias qui renforcent la visibilité de la manifestation dans toutes les régions linguistiques de la Suisse.

Divers cantons et villes suisses apportent également un soutien important à la Semaine du Goût (Figure 4), reflétant ainsi l'importance que revêt le bien manger et l'alimentation pour les institutions publiques de notre pays.

Partenaires Or



Partenaires Argent



Partenaires Bronze



Partenaires Médias



Cantons et Villes



Les partenaires or, argent et bronze, les partenaires médias ainsi que les villes et cantons ayant soutenu l'édition 2022, tels qu'ils figurent dans le magazine Gout.ch 2022.

Le Gala d'ouverture avec le Conseil fédéral

La Semaine suisse du Goût a été ouverte le 14 septembre 2022 avec le traditionnel Gala au Bellevue Palace de Berne, en présence de Monsieur le Conseiller fédéral Ueli Maurer et de 180 invités.



Le Conseiller fédéral Ueli Maurer a ouvert le Gala de la Semaine suisse du Goût 2022.

Tous les parlementaires, le Parrain ou la Marraine du Goût, le Syndic de la Ville du Goût, les divers sponsors et partenaires ainsi que les Présidentes et Présidents des comités qualité sont en effet invités chaque année à prendre part à ce moment important qui marque le début officiel de l'édition.

Pour la troisième année, la Loterie Romande a remis un prix d'un montant de CHF 5'000.- qui récompense une initiative à la fois solidaire et innovante dans le domaine alimentaire. En 2021, c'était le Label Fait Maison qui recevait ce prix. En 2022, c'est l'Association des paysans et artisans de Sarreyer et environs qui a obtenu cette récompense



Jean-Luc Moner Banet, directeur de la Loterie Romande, remet le prix d'une valeur de CHF 5'000.- à l'Association des paysans et artisans de Sarreyer et environs.

Un réseau de Villes du Goût

Les villes accueillent la moitié de l'humanité et 85% de la population suisse. Elles ont un rôle clé à jouer pour la transformation des systèmes alimentaires et dans la promotion du bien manger. C'est dans cette perspective que Bâle est devenue Ville suisse du Goût en 2022. Elle entend donner vie à une politique publique municipale en matière de nourriture sur le long terme face aux défis du réchauffement climatique. Désormais, les Villes suisses du Goût doivent adhérer aux objectifs du Pacte de Milan en matière de politique alimentaire urbaine.

Sport@Goût

Le projet Sport@Goût est un projet innovateur conçu dans le cadre de la Semaine suisse du Goût. Né de constats effectués au fil des années sur l'alimentation et les boissons proposées dans le cadre des grandes manifestations sportives amateurs, il veut proposer aux sportifs amateurs des produits locaux naturels ou faiblement transformés, mais ayant des propriétés nutritionnelles analogues aux produits habituels consommés par ce public lors de la pratique du sport, plus largement de l'activité physique.

Le projet Sport@Goût apporte ainsi une véritable plus-value en faisant la promotion de la santé en alliant mouvement physique, activité sportive avec des produits alimentaires sains, locaux et bons. Durant cette année post-covid, une charte « sport@goût » a été mise en place et diffusée dans les restaurants et autres buvettes sportives afin de promouvoir le plaisir de manger des produits locaux en association avec la pratique sportive.

Le Label « Fait Maison »

La Fondation, dans le cadre de la Semaine suisse du Goût, réunie avec GastroSuisse, Slow Food CH et la Fédération romande des consommateurs sous l'Association « Promotion du Fait Maison » est devenue l'un des membres fondateurs du Label « Fait Maison ». Ce label distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés. C'est une démarche de transparence publique.

Le label a été lancé en 2017 en Suisse Romande durant la Semaine suisse du Goût et il a rencontré un franc succès au fil des années : environ 500 établissements sont labellisés aujourd'hui et la responsable de projet vise les 2500 à fin 2023, avec le développement du label dans les grandes villes de Suisse alémanique.





3. LES GRANDS SITES DU GOÛT

La Fondation a obtenu en 2018 un crédit du SECO (Secrétariat d'État à l'économie), dans le cadre du modèle Innotour, pour l'implémentation d'un nouveau projet qui se propose de valoriser la Suisse en tant que destination gourmande et encourager un tourisme lié à la gastronomie. En 2022, le projet a été conduit par deux coordinateurs, Jean-Marc Imhof pour la Suisse romande et Philipp Steiner pour la Suisse alémanique et Sophie Duperrex en a assuré la communication.

Les Grands Sites du Goût se positionnent petit à petit en Suisse. Actuellement, 13 Grands Sites du Goût constituent les premiers piliers du réseau. En Suisse romande, plusieurs autres Sites sont encore en cours de discussion tandis que des contacts prometteurs ont été établis en Suisse alémanique. Parmi les plus intéressés, on relève notamment le Rheintal et son Ribelmaïs, la Suisse Centrale et son Sbrinz, Fully et sa Petite Arvine, le Gros-de-Vaud et son pain ou encore les Grisons et leur viande séchée, sans oublier Genève, conquis par la démarche mais encore en négociation sur son contenu. D'ici fin 2023, le réseau devrait compter 20 Grands Sites du Goût qui pourraient être directement intégrés à la stratégie touristique de Suisse Tourisme, avec qui un partenariat est en cours de finalisation.

La deuxième rencontre annuelle des Grands Sites du Goût a eu lieu le 16 novembre 2022 dans le cadre du MITF (Montreux International Tourism Forum), un événement qui a réuni quelque 180 participants parmi lesquels les représentants des Grands Sites du Goût qui ont pu partager lors du repas de midi leurs expériences et leurs questions.

En 2021, un contrat d'une durée de 4 ans a été signé avec Sel des Alpes, assurant un financement du projet jusqu'en 2024. Le partenariat consiste en la réalisation de 20 vidéos. Chaque vidéo met en exergue la beauté d'un Grand Site du Goût et présente un Chef-Ambassadeur du Grand Site du Goût, membre des Grandes Tables de Suisse. Dans chaque vidéo, le Chef ou la Cheffe propose une recette avec le produit emblématique du site et du « Sel des Chefs », spécialement créé par Sel des Alpes.

Trois films sont terminés: Le Val-de-Travers et son Absinthe avec Claude Frôté, Chef du Restaurant Le Bocca à St-Blaise, Bâle et ses Läckerli avec Pascal Steffen, Chef au Restaurant Roots à Bâle ainsi que Morges et son Huile de noix AOP avec Romain Dercile, Chef du Restaurant La Fleur de Sel à Cossonay. Fin novembre, un quatrième film a été tourné dans les Mines de Sel avec Marie Robert, Cheffe du Restaurant Le Café Suisse à Bex. Il devrait être disponible prochainement.



Extrait du film réalisé pour le Grand Site du Goût «Bâle et ses Läckerlis» avec Pascal Steffen, Chef au Restaurant Roots.

Ces vidéos seront réalisées en collaboration avec Canal 9, ce qui devrait également permettre leur diffusion sur les chaînes de télévision romandes, voire alémaniques et italophones.

Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:





4. LE MÉRITE CULINAIRE SUISSE

Le prix du « Mérite Culinaire Suisse » a été créé afin de mettre en valeur l'excellence de la gastronomie suisse et en particulier celle du métier de cuisinier.

Chaque année, à l'issue d'un concours national, ce prix prestigieux est remis à quatre cuisiniers dont l'activité a fait ou fait honneur à la profession, reconnus pour leur excellence, leur savoir-faire et pour l'exercice de leur art dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse.



Toutes les candidatures sont examinées par un Jury national, composé d'experts et de professionnels des métiers de bouche, issu des trois principales régions linguistiques de la Suisse. Ce Jury attribue les distinctions en toute indépendance.

Le prix du « Mérite Culinaire Suisse » consiste en un écrin contenant les insignes du Mérite, choisis à la suite d'un concours international à l'École cantonale d'art de Lausanne.

Pour la troisième édition du Mérite Culinaire en 2022, le foulard a été remis à cinq lauréats – Philippe Chevrier, Fabian Fuchs, Amédée Kalbermatten, Franz Wiget et Meret Bissegger – ainsi qu'à un lauréat d'honneur – Georges Wenger – au cours d'une cérémonie au Bellevue Palace Berne, en présence de Monsieur le Conseiller fédéral Guy Parmelin.

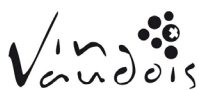
Durant l'année 2022, un travail a été mené pour pouvoir également ouvrir le concours aux pâtisseries-confiseurs. Grâce à un partenariat conclu avec Villars Maître Chocolatier, cette nouvelle catégorie du Mérite Culinaire sera honorée dès 2023.



Les lauréats et plusieurs membres du jury, décorés des foulards du Mérite Culinaire Suisse, entourent le Conseiller fédéral Guy Parmelin lors de la cérémonie du Mérite Culinaire Suisse 2022. De gauche à droite: Amédée Kalbermatten, Fabian Fuchs, Franz Wiget, Irma Dütsch, Philippe Chevrier, Guy Parmelin, Meret Bissegger, Dario Ranza, Georges Wenger, André Jaeger, Pierre-André Ayer, Bernadette Lisibach.

Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:





5. LE SWISS WINE TOUR

Le projet Swiss Wine Tour a rejoint les autres projets de la Fondation pour la promotion du goût en 2021.

« Swiss Wine Tour » est un projet œnotouristique national innovant, qui souhaite mettre en valeur l'offre viticole et touristique de chaque canton. Ses objectifs sont de créer et regrouper grâce à cette plateforme, un réseau national de prestataires-partenaires de qualité et partageant le même état d'esprit, afin de promouvoir la grande qualité de nos vins en proposant des offres œnotouristiques originales et authentiques. La plateforme est en ligne depuis le 24 mai 2022.

L'agence Swiss Creative, basée à Echallens, est mandatée pour gérer ce projet qui entre en synergie avec d'autres projets de la Fondation, comme par exemple les Grands Sites du Goût. A terme, ils formeront une offre touristique d'envergure nationale en lien avec la gastronomie, la viticulture et le tourisme.

Ce projet est soutenu par un fonds Innotour sur une durée de trois ans et devra être pérenne à partir de 2024.



Partenaires

Avec le partenariat et le soutien de:





6. COMPTES

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT LAUSANNE ÉTATS FINANCIERS AU 31 DÉCEMBRE 2022

- RAPPORT DE L'ORGANE DE RÉVISION SUR LE CONTRÔLE RESTREINT
 - BILANS COMPARÉS AU 31 DÉCEMBRE 2022 ET 31 DÉCEMBRE 2021
 - COMPTES DE RÉSULTATS COMPARÉS POUR LES EXERCICES 2022 ET 2021
 - ANNEXE AUX COMPTES ANNUELS 2022
 - TABLEAU DE RÉPARTITION DU RÉSULTAT POUR L'EXERCICE CLOS LE 31 DÉCEMBRE 2022
-

BLONAY-SAINT-LÉGIER, LE 22 MARS 2023

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT LAUSANNE

BILANS COMPARÉS AU 31 DÉCEMBRE	2022	2021
	CHF	CHF
ACTIF		
ACTIF CIRCULANT		
Trésorerie et actifs cotés en bourse détenus à court terme		
Caisse	0.00	0.00
Banque Raiffeisen - Compte n° 74 6205 1	232'506.67	212'485.30
Banque Raiffeisen - Compte n° 74 6206 7	108'104.46	55'116.46
Actifs de régularisation		
Actifs transitoires	19'536.00	59'942.70
TOTAL DE L'ACTIF CIRCULANT	360'147.13	327'544.46
ACTIF IMMOBILISÉ		
Immobilisations financières		
Garantie de loyer - UBS	3'239.85	3'239.85
Immobilisations corporelles		
Matériel et mobilier de bureau	1.00	1.00
Infrastructure informatique	360.00	600.00
Immobilisations incorporelles		
Site internet	1'160.00	1'920.00
TOTAL DE L'ACTIF IMMOBILISÉ	4'760.85	5'760.85
TOTAL DE L'ACTIF	364'907.98	333'305.31

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT LAUSANNE

BILANS COMPARÉS AU 31 DÉCEMBRE	2022	2021
	CHF	CHF
PASSIF		
CAPITAUX ÉTRANGERS A COURT TERME		
Dettes résultant de l'achat de biens et de prestations de services		
Fournisseurs	29'866.48	29'159.10
Dettes à court terme portant intérêt		
AFC, taxe sur la valeur ajoutée à payer	12'315.65	16'089.19
Autres dettes à court terme		
C/c salarié	0.00	757.05
Passifs de régularisation		
Passifs transitoires	46'805.15	76'362.10
Produits encaissés d'avance	66'000.00	54'310.00
Fonds affectés		
Fonds affectés Grands sites du goût	27'442.71	11'624.31
Fonds affectés Mérite Culinaire	13'201.04	13'258.94
Fonds affectés Projet Swiss Wine Tour	31'166.61	21'214.25
TOTAL DES CAPITAUX ÉTRANGERS	226'797.64	222'774.94
CAPITAUX PROPRES		
Capital de la fondation		
Capital initial	20'000.00	20'000.00
Capital attribué	88'000.00	35'000.00
Réserves facultatives issues du bénéfice ou pertes cumulées, en diminution des capitaux propres		
Résultat reporté	2'530.37	1'886.40
Résultat de l'exercice	27'579.97	53'643.97
TOTAL DES CAPITAUX PROPRES	138'110.34	110'530.37
TOTAL DU PASSIF	364'907.98	333'305.31

ANNEXE AUX COMPTES ANNUELS

1 ORGANISATION DE LA FONDATION

Fondation au sens des articles 80ss du Code Civil Suisse. La Fondation a pour but la promotion, la mise en valeur, la défense de produits de qualité et de bon goûts, respectueux des traditions culinaires et oenologiques de leur région de production; le développement d'une conscience précoce et aigüe des saveurs et des odeurs pour les jeunes générations; l'organisation de manifestations en vue de promouvoir et de sensibiliser à la nécessité de soutenir les projets visant à mettre en oeuvre concrètement ces soutiens; l'organisation de la Semaine suisse du Goût, ainsi que toutes autres actions de réseau qui participe à l'éducation au goût dès le plus jeune âge, à la mise en valeur des producteurs de la biodiversité alimentaire, dans l'esprit de la préservation du patrimoine culinaire.

La Fondation est inscrite auprès du Registre du Commerce du Canton de Vaud, le 26 mars 2015.

Bases juridiques

Statuts 24.04.2017

Membres du Conseil de Fondation

Nom et prénom	Fonction	Signature
Cramer Robert, de Zurich, à Genève	Président	Collective à 2
Jaques Martine, de Lausanne, à Bagnes	Vice-Présidente	Collective à 2
Crisci Carlo, de Châtel-Saint-Denis, à Cossonay	Membre	Collective à 2
Giger Orthmann Verena, de Nesslau, à Saint-Gall	Membre	Collective à 2
Lombardi Filippo, de Airolo, à Melide	Membre	Collective à 2
Rochat Michel, du Lieu, à Jouxens-Mézery	Membre	Collective à 2
Savary Junod Géraldine, de Sâles, à Lignièrès	Membre	Collective à 2
Zisyadis Josef, de Lausanne, à Lausanne	Membre	Collective à 2

Organe de révision

Raison sociale: GF Audit SA à Blonay
Numéro de téléphone: 021 943 74 05
Personne en charge: Alberto Imondi
Contact: a.imondi@gfaudit.ch

Organe chargé de la tenue de la comptabilité

Nom Prénom: Madame Onori Giulia
Numéro de téléphone: 021 601 58 03
Contact: secretariat@gout.ch.

2 INFORMATIONS SUR LES PRINCIPES MIS EN APPLICATION DANS LES COMPTES ANNUELS

Les présents comptes annuels ont été établis conformément aux directives de la loi suisse, en particulier les articles 957 à 962 du Code des Obligations traitant de la comptabilité commerciale et de la présentation des comptes.

Les principes utilisés sont conformes à la loi. Aucun choix n'a été opéré, ni aucune décision discrétionnaire prise, qui pourrait avoir un effet significatif sur l'établissement des présents comptes annuels. Par ailleurs, aucune particularité nécessitant une présentation séparée n'est à signaler dans le bilan.

Liquidités:

Les liquidités comprennent les espèces et les avoirs en comptes bancaires.

Créances résultant de la vente de biens et de prestations de services:

Les créances sont enregistrées à leur valeur nominale. Les créances sont des droits inexécutés envers des tiers. Le du croire comprend les correctifs de valeurs apportés aux créances douteuses réévaluées de manière individuelle (provision économique). Lorsque l'évaluation individuelle des créances à risques n'est pas possible, les critères d'ajustement forfaitaires sont conformes à la directive.

ANNEXE AUX COMPTES ANNUELS

Immobilisations corporelles et incorporelles:

Les actifs immobilisés figurent au bilan pour leur valeur d'acquisition, déduction faite de l'amortissement nécessaire relatif à la dépréciation durable subie (cf. directive pour les taux). Les amortissements sont comptabilisés selon les méthodes linéaire et indirecte.

Autres actifs:

Les autres actifs sont évalués à la valeur nominale.

Provision:

La justification d'une provision est appréciée par le Conseil de fondation à la date du bilan..

3 NOMBRE DE COLLABORATEURS	2022	2021
Moyenne annuelle des emplois à pleins temps	2	2

4 ÉVÉNEMENTS IMPORTANTS SURVENUS APRÈS LA DATE DU BILAN

Après la date d'établissement du bilan et jusqu'à l'adoption des comptes annuels par le Conseil de fondation, aucun événement important, qui aurait pu altérer la validité des comptes annuels 2022 ou qui aurait dû être publié à ce point, ne s'est produit.

5 AUTRES INFORMATIONS PRESCRITES PAR LA LOI

Il n'existe aucune autre information à mentionner selon l'article 959c du Code des Obligations.

Le capital de Fondation était augmenté en raison de la volonté du Conseil de Fondation de prendre toutes les mesures pour assurer la pérennité de la Fondation et de couvrir les besoins de trésorerie d'une année d'exploitation.



Fondation pour la Promotion du goût | CP99 | CH-1001 Lausanne
Tél. +41 21 601 58 03 | Fax +41 21 601 58 06
