



Académie suisse du Goût

Déguster la durabilité



Un programme de la Fondation pour la promotion du Goût

- La Semaine suisse du Goût
- Le Mérite Culinaire suisse
- Le Swiss Wine Tour
- Les Grands Sites du Goût
- L'Académie suisse du Goût



AGENDA
2030



Stratégie Climat pour l'agriculture
et l'alimentation 2050

Vision

Développer le bien manger à travers une alimentation goûteuse, saine et durable basée sur la proximité

comme un porteur essentiel du développement durable des territoires et des villes



Approche

- ❑ *Basée sur **le plaisir** en utilisant le goût comme point d'entrée pour promouvoir la transition vers une alimentation plus durable*
- ❑ *Favorisant une meilleure compréhension mutuelle et un rapprochement entre producteurs et consommateurs et entre ville et campagne.*



AGENDA
2030



Stratégie Climat pour l'agriculture
et l'alimentation 2050

Alimentation durable

Habitudes alimentaires ayant un faible impact sur l'environnement, qui favorisent un mode de vie sain et préservent les ressources naturelles indispensables aux générations actuelles et futures.

- ❖ préserve la biodiversité et le climat,
- ❖ est goûteuse, nourrissante et saine,
- ❖ est abordable et culturellement acceptable
- ❖ garantit un revenu juste et équitable aux producteurs et acteurs de la branche alimentaire

Objectif

Fournir un cadre national pour faciliter des programmes

- ❖ d'éducation et de formation,
- ❖ de développement et valorisation des connaissances, scientifiques et sociales
- ❖ de soutien aux initiatives en faveur de la transition durable des acteurs de la branche alimentaire
- ❖ de plaider sur l'ensemble du territoire suisse.

Fonctionnement

Réseau visant à

- faciliter le travail de ses membres
- à positionner la valeur ajoutée « Goût et plaisir durable » en développant des synergies avec les organisations suisses qui portent les mêmes valeurs et poursuivent des objectifs similaires
- Développer de nouveaux projets répondant à des besoins identifiés

Membres Partenaires



Slow Mobile CH

Education
Formation



Origine
Diversité
Territoires

Développement
connaissances

**Réseau suisse
des villes du goût**

Transition durable
et Plaidoyer

La Slow Mobile en un coup d'oeil



- La Slow Mobile est une cuisine scolaire mobile.
- Elle se rend dans les écoles, les jardins d'enfants et les crèches de toute la Suisse.
- On y cuisine avec les enfants une nourriture saine et durable ainsi rendue tangible et savoureuse.
- A travers une alimentation saine et durable, enfants, parents et enseignants peuvent exercer une influence active sur des thèmes de société tels que le changement climatique, la biodiversité ou le gaspillage alimentaire.
- En dehors des heures de cours, la Slow Mobile se transforme en un lieu de manifestations publiques et privées autour de l'alimentation durable.
- Slow Mobil CH est une association à but non lucratif exonérée fiscalement.



Forum Origine Diversité Territoires



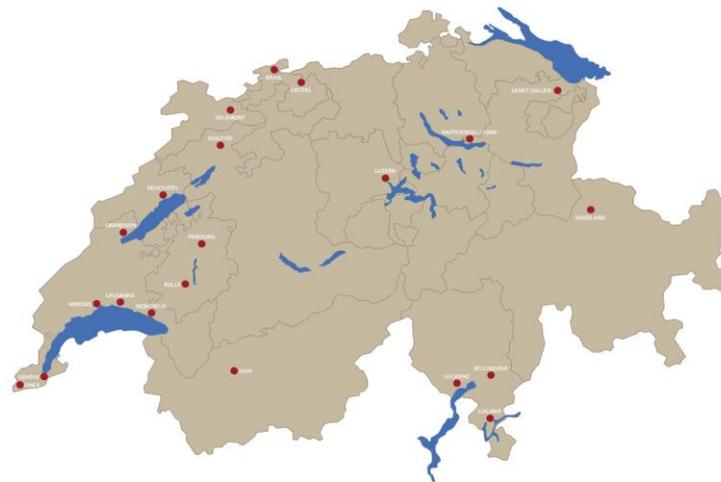
- ❖ Communauté de pratiques & Réseau international de chercheurs et praticiens intéressés à promouvoir
 - les interactions entre diversité biologique et diversité culturelle dans l'alimentation,
 - les produits avec des qualités spécifiques liées à leur origine géographique et
 - la dynamique durable de développement des territoires et communautés rurales.
- ❖ Organise chaque année une réunion internationale en alternance en Suisse et à l'étranger.
- ❖ Collabore également avec le [Système ingénieux du Patrimoine agricole mondial \(SIPAM/GIAHS\)](#) de la FAO

Réseau suisse des Villes du Goût

- ❖ Fédère les 20 villes suisses du Goût
- ❖ Plateforme d'échanges d'expérience (Réunion annuelle)
- ❖ Lien avec les initiatives internationales comme le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan (9 signataires) ou l'Initiative Ville vertes & Agenda alimentaire urbain de la FAO



Réseau des villes suisses du Goût



Nouveaux Programmes

Gusto Campus

- ❖ Formation à distance sur goût et alimentation durable
- ❖ Public cible: écoles et institutions engagées dans la formation – organisations professionnelles – organisations citoyennes
- ❖ Structure
 - ❖ Gusto Campus pour tous
 - ❖ Gusto Campus pour les écoles
 - ❖ Gusto Campus pour les professionnels
 - ❖ Gusto Campus pour programmes partenaires et clients

Innovitrine : Goût durable

- ❖ Encourager l'innovation par les acteurs de la chaîne alimentaire pour atteindre concrètement les objectifs de durabilité dans leur modèle d'entreprise
- ❖ Accent sur l'Innovation paysanne dans des petites exploitations et entreprises familiales engagées sur des approches de type agroécologie
- ❖ Compléter les initiatives nationales focalisés sur l'innovation technologique
- ❖ Concours et présentation dans des événements nationaux

Académie et



?

Merci pour votre attention

Informations additionnelles



2021

- Alimentation saine et durable*
- Réduction du gaspillage alimentaire*
- Réduction des émissions de gaz à effet de serre*
- Agriculture respectueuse de l'environnement et des animaux*

2023

- Modèles de consommation*
- Réduction du gaspillage alimentaire*
- Relations commerciales*
- Portefeuilles de production*
- Éléments fertilisants et nutritifs*
- Eau*
- Sol*
- Energie*



Stratégie Climat pour l'agriculture
et l'alimentation 2050



AGIR POUR L'AVENIR

POUR UNE ALIMENTATION DURABLE



Food Systems Summit 2021
Coalition pour l'agroécologie
et l'agriculture régénérative

XXXX

Diminution de 50%
des déchets alimentaires



<https://savefood.ch/fr/>

La proportion de la population qui se nourrit
sainement, de manière équilibrée et durable,
conformément aux recommandations de la pyramide
alimentaire suisse augmente pour atteindre un tiers



Nombre d'exploitations produisant de
manière particulièrement respectueuse
de l'environnement **augmente d'un tiers**

L'empreinte carbone de la consommation
alimentaire recule d'un quart



Améliorer la production, la nutrition, l'environnement et les conditions de vie



AGENDA
2030



Critères/indicateurs de durabilité

- ❖ Proximité
- ❖ Gaspillage alimentaire
- ❖ **Système de production (Sol – Eau – Fertilisants – Protection des plantes – Détention des animaux – Gaz à effet de serre – Biodiversité - Services environnementaux)**
- ❖ Transparence au niveau des coûts et des marges
- ❖ **Composante nutritionnelle**
- ❖ **Composante socio culturelle (terroir)**