

Un inventaire qui met en appétit



Les origines

Le 6 octobre 2000, Josef Zisyadis, conseiller national, a soumis un postulat dans lequel il invitait le Conseil fédéral à dresser l'inventaire des produits alimentaires traditionnels suisses. En 2001 et 2002, l'Office fédéral de l'agriculture a donc mené un projet pilote auquel ont participé 19 cantons. Fort de ces résultats, le Conseil fédéral s'est déclaré prêt à appuyer un projet de cet ordre à condition qu'un organisme privé en assume la responsabilité. Dès le début, l'objectif était de répertorier la variété des spécialités culinaires suisses traditionnelles, de les faire connaître et d'en renforcer ainsi les ventes.

Le 21 janvier 2004, quatre organisations fondaient l'association « Patrimoine culinaire suisse »:

- le Service Romand de Vulgarisation agricole (sièges de Lausanne et de Lindau, chacun devenant membre, aujourd'hui AGRIDEA)
- la fondation Slow Food Suisse
- l'association « Inventaire des Produits du Patrimoine Culinaire Suisse IPPACS », un regroupement de spécialistes
- la Conférence des offices cantonaux de l'agriculture de Suisse COSAC, représentant les cantons.
- La Conférence des chefs des offices cantonaux s'est assuré l'appui des cantons le 29 janvier 2004.

La formation de l'inventaire

Personnel

En 2004, l'association s'est occupée d'organiser son travail et a commencé à recruter du personnel, dont les trois personnes principales: Stéphane Boisseaux, gérant, Franziska Schürch, responsable de projet en Suisse alémanique et responsable scientifique, Heike Zimmermann, responsable de projet en Suisse alémanique et chargée de communication.

Au cours des années 2006 et 2007, le personnel est monté à 8 personnes, pour diminuer de nouveau en 2008. La plupart des collaboratrices et collaborateurs avaient un emploi à temps partiel.

Sources d'information

Afin de rassembler les informations sur les produits traditionnels, il était nécessaire d'avoir des sources fiables. L'association a collaboré avec les organismes suivants:

- offices cantonaux spécialisés: les offices cantonaux de l'agriculture ont mis à notre disposition des spécialistes qui sont allés à la recherche de produits traditionnels pour le compte de l'association. De leur côté, ils se sont tournés vers des historiens et des gastronomes.

- organisations professionnelles et institutions: à titre représentatif, nous citerons parmi de multiples autres partenaires, le centre de formation en boucherie-charcuterie de Spiez, Fromarte, des bibliothèques cantonales, la Bibliothèque nationale, l'école professionnelle de Richemont, le musée de plein air de Ballenberg et bien d'autres.
- Pour apprendre à connaître la recette, la fabrication et les conditions cadres, il y a eu recherche d'un site de fabrication pour chaque produit et accompagnement de sa fabrication.
- Le dernier groupe contacté comprenait de nombreux experts du secteur alimentaire.

Comité d'experts chargé du contrôle qualité

Pour veiller à la qualité de l'inventaire et de la description des produits, l'association s'est assurée dès le début la collaboration d'experts: le Prof. Dr François de Capitani du Musée national suisse, Prangins et Zurich; le Prof. Dr Walter Leimgruber du séminaire d'anthropologie culturelle de l'université de Bâle; le Dr Jakob Tanner, du centre de recherche en histoire sociale et économique de l'université de Zurich; le Dr Dominique Barjolle, directrice d'AGRIDEA à Lausanne; les Dr Philippe Marchenay et Laurence Bérard du Centre National de la Recherche Scientifique de Bourg-en-Bresse, France

Comité de patronage

L'association a obtenu le soutien moral de personnalités importantes du monde politique, de l'administration et de la gastronomie pour l'inventaire du patrimoine culinaire qui forment le 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 parti démocrate-chrétien; Frédy Girardet, grand cuisinier; Werner Inderbitzin, ancien conseiller d'Etat du canton de Schwyz et ancien président de la Conférence des chefs des offices cantonaux; Theo Maissen, conseiller aux Etats, Josef Zisyadis, conseiller national, qui a demandé l'inventaire; Elisabeth Zölch-Balmer, ancienne conseillère d'Etat du canton de Berne.

Résultats

Dès le début, l'objectif de ce travail était de publier les connaissances acquises et de les rendre ainsi accessibles au grand public. La solution qui s'est imposée est celle, moderne, d'une base de données en ligne. Quelque 400 fiches sont disponibles en ligne depuis la fin de l'année 2008 et peuvent être consultées par chacun à l'adresse suivante: www.kulinarischeserbe.ch.

Remerciements

L'association Patrimoine culinaire suisse remercie tous ceux qui ont contribué de manière directe ou indirecte à la réussite de ce projet:















- l'Office fédéral de l'agriculture pour son soutien financier et moral
- la Conférence des chefs des offices cantonaux et la Conférence des offices cantonaux de l'agriculture pour les décisions de fond et pour leur participation
- les cantons pour leur contribution financière et leurs prestations
- le comité de patronage pour son soutien moral et politique
- les sponsors pour leurs dons généreux
- le comité d'experts qui a donné son avis à titre gracieux sur les fiches de produits
- toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs qui ont œuvré avec enthousiasme et dévouement
- d'innombrables spécialistes, indépendants ou relevant des cantons, ainsi que les responsables des sites de production qui ont épaulé l'association et lui ont fourni des informations
- et, last but not least, le bureau:
 - Isabelle Raboud, la première présidente, qui a donné beaucoup de son temps libre et consacré encore plus d'enthousiasme à l'inventaire
 - Markus Ritter, à titre de second président, qui a apporté à l'association une grande stabilité
 - Werner Mahrer, qui s'est occupé bénévolement de la trésorerie pendant 5 ans
- Raphael Pfarrer, qui a su éclairer certains points grâce à ses grandes connaissances
- Elisabeth Bavaud, Paul Imhof, Dominique Barjolle, Frédéric Brand et Isabelle Pasquier
- ainsi que les réviseurs Kurt Trachsel, Felix Schibli et Markus Gehri

Août 2009
Le bureau

Sponsors

Le bilan du projet connaît des entrées et des sorties à hauteur de près de 2 millions de francs. La description d'un produit dans la langue d'origine a coûté en moyenne moins de 5'000 francs, tous frais compris.

Les moyens publics et privé suivants ont permis de financer le projet:

 <p>Schweizerische Eidgenossenschaft Confédération suisse Confederazione Svizzera Confederaziun svizra</p> <p>Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD Bundesamt für Landwirtschaft BLW</p>	Office fédéral de l'agriculture	795'000 Fr.
	Cantons	475'815 Fr.
	Cantons avec prestations propres	269'780 Fr.
	Loterie Romande	125'000 Fr.
	Slowfood Suisse, Berne	100'000 Fr.
	Raiffeisen Schweiz, Saint-Gall	60'000 Fr.
	SV-Stiftung, Dübendorf	50'000 Fr.
	Fondation pour une alimentation durable assurée par l'agriculture suisse, USP, Brugg	30'000 Fr.
	Bindella, Zurich	20'000 Fr.
	Fondation Ernst Göhner, Zoug	20'000 Fr.
	Fondation Hermann Herzer, Bâle	20'000 Fr.
	Lächerli-Huus AG, Münchenstein	5'000 Fr.
	FROMARTE, Berne	5'000 Fr.
	Pour-cent culturel Migros, Zurich	5'000 Fr.

Autres dons:

Fondation Christoph Merian, Bâle, 3'000 Fr.; Wander AG, Neueneegg, 1'500 Fr.; Stéphane Boisseaux, Lausanne, 1'000 Fr.; donateur anonyme, 1'000 Fr.; Urs Benz, Sonne, Winterthour, 500 Fr.; Peter Naef, Bâle, 100 Fr.; Carl Bieler, Choire, 100 Fr.; Thomas Herzog, Obernau, 100 Fr.; Monika Aubert-Wittlin, Blonay, 50 Fr.