



TÄTIGKEITSBERICHT 2025

---





## INHALTSVERZEICHNIS

---

1.  
DIE STIFTUNG ZUR FÖRDERUNG DES GENUSSES
2.  
DIE SCHWEIZER GENUSSWOCHE
3.  
DIE KULINARISCHEN GENUSSORTE
4.  
DIE KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ
5.  
DIE SCHWEIZER GENUSSAKADEMIE
6.  
KONTEN



# 1. DIE STIFTUNG ZUR FÖRDERUNG DES GENUSSES

---

## **Präsentation**

Die massive Industrialisierung der Landwirtschaft führt zu diesem Paradox: Die meisten Landwirte, die der intensiven Bewirtschaftung unterworfen sind, ernähren ihre Mitbürger nicht mehr. Der Wettlauf um Produktivität, Export und die niedrigsten Preise hat zur Folge gehabt, dass die Subsistenzlandwirtschaft in vielen Ländern zerstört wurde.

Kann man akzeptieren, dass unsere Kinder und Enkel weder über die Qualität noch über die Vielfalt der Lebensmittel verfügen, die heute noch fragil die unseren sind?

Wie so viele vom Aussterben bedrohte Tierarten werden Tausende von Obst-, Gemüse- und Fischarten nach und nach von unserem Speiseplan gestrichen. Wir können uns nicht damit abfinden, dieses Einheitsmenü zu essen, das als einzigen Überfluss standardisierte und geschmacklose Produkte bietet – zum Nachteil unserer Gesundheit.

Landwirtschaft, Umwelt, Gesundheit, Wirtschaft, Kultur, Bildung, Tourismus: Alle Pfeiler unserer heutigen Gesellschaft sind von dieser Ernährungsgefahr betroffen. Um diesen wachsenden Bedrohungen zu begegnen, darf der Zugang zu „gutem Essen“ kein Privileg sein, sondern ein unveräußerliches Recht, unabhängig von jeglichem Einkommen. Kein Bürger darf aus wirtschaftlichen, sozialen oder kulturellen Gründen von diesem Recht ausgeschlossen werden.

Unsere Stiftung vereint unter einem Dach mehrere Projekte, die diese Ziele umsetzen. Willkommen in der Welt der Lebensmittelbiodiversität, die wir bewahren wollen – **Gut für Mensch, Tier und Umwelt**

## **Das Ziel der Stiftung**

Die Stiftung zur Förderung des Genusses hat folgende Ziele:

- Förderung, Aufwertung und Verteidigung qualitativ hochwertiger und geschmackvoller Produkte, die die kulinarischen und önologischen Traditionen ihrer Herkunftsregion respektieren.
- Entwicklung eines frühen Bewusstseins für Geschmäcker und Gerüche bei den jungen Generationen.
- Organisation der Schweizer Genusswoche sowie aller weiteren Netzwerkaktionen, die zur Geschmacksbildung von klein auf beitragen, die Produzent\*innen der Ernährungsvielfalt hervorheben und das kulinarische Erbe bewahren.

Die Stiftung kann alle Maßnahmen ergreifen, die direkt oder indirekt zur Erreichung ihrer Ziele beitragen. Sie ist gemeinnützig und verfolgt keine Gewinnabsicht.

## **Zentrale Werte**

Die Mission der Stiftung basiert auf zentralen Werten: der Einsatz für gutes Essen und den Genuss des Geschmacks, die Förderung einer nachhaltigen, guten, sauberen und fairen Ernährung, die die Saisonalität und Nähe der Produkte achtet und gleichzeitig die Ernährungsvielfalt schützt.

Die Stiftung unterstützt die Bedeutung der Geselligkeit am Tisch, setzt sich für eine Geschmackserziehung von klein auf ein, fördert die Ernährungssouveränität, das handwerkliche Know-how sowie das kulinarische Erbe der Schweiz.

## **Partner**

Die verschiedenen Projekte der Stiftung werden von zahlreichen Partnern unterstützt – darunter der Bund, mehrere Kantone und Städte der Schweiz sowie Verbände und private Akteure aus dem Bereich der Ernährung. Detaillierte Informationen zu den jeweiligen Partnerschaften finden sich auf den folgenden Seiten.

Seit 2022 ist die Stiftung mit all ihren Projekten Mitglied von Schweiz Tourismus.

## Der Stiftungsrat



**Robert Cramer | GE**

Ehemaliger Ständerat (Präsident)



**Noémie Graff | VD**

Winzerin, domaine du Satyre (Vizepräsidentin)



**Carlo Crisci | VD**

Chefberater  
Kulinarischer Ehrenmeritum Schweiz 2024, Cossonay



**Maya Graf | BL**

Ständerätin und Bio-Bäuerin



**Bernadette Lisibach | SG**

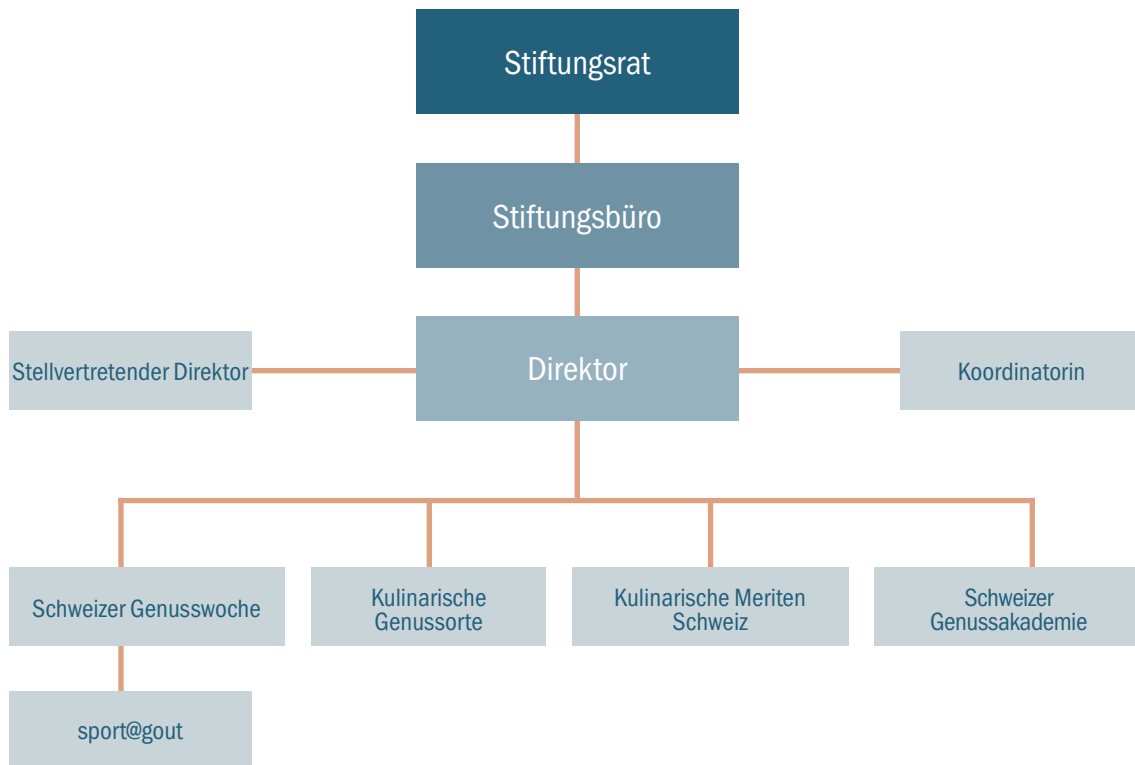
Chefköchin  
Restaurant Neue Blumenau, Lömmenschwil



**Filippo Lombardi | TI**

Stadtrat (Lugano) – Ehemaliger Ständerat  
Präsident der Auslandschweizer-Organisation (ASO)

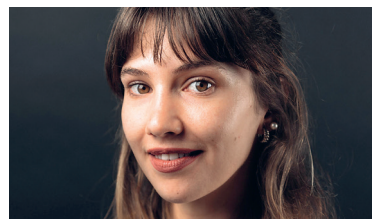
## Organigramm der Stiftung



**Josef Zisyadis**  
Direktor der Stiftung



**Alexander Barisnikov**  
Stellvertretender Direktor  
bis zum 31. Oktober 2025



**Corina Meldem**  
Koordinatorin seit Oktober 2024

## Die anderen Teammitglieder

**Anouk Andenmatten**

Magazingrafikerin

**Laura Coppex**

Kommunikationsbeauftragte

**Dora Formica**

Illustratorin

**Alphonse Garcia**

Grafiker und Sekretär der Kulinarischen Meriten Schweiz

**Manuella Magnin**

Chefredakteurin des Magazins

**Donato Mottini**

Projektleiter sport@gout

**François Pythoud**

Präsident der Genussakademie

**Barbara Schneider**

Projektleiterin der Kulinarischen Genussorte  
Verantwortliche für den Veranstaltungskalender



## 2. DIE SCHWEIZER GENUSSWOCHE

---

### **Warum eine Schweizer Genusswoche?**

Der Geschmack von Produkten, die eine Geschichte zu erzählen haben, ist oft wenig bekannt. Die Küche wird immer stärker industrialisiert. Man nimmt sich immer weniger Zeit zum Essen und isst zu oft allein.

Die Schweizer Genusswoche ist eine Veranstaltung, die jedes Jahr im September während zehn Tagen stattfindet. Diese Woche soll jeden dazu anregen, kulinarische Entdeckungen zu machen, sich Zeit zum Genießen zu nehmen, unser Verhältnis zur Ernährung zu hinterfragen und neugierig auf die Herkunft unserer Lebensmittel zu werden. Sie soll uns bewusst machen, dass Essen eine Zeit ist, um neue Energie zu tanken und Freude zu haben.

### **Die Akteure des Genusses zusammenbringen, um den Austausch zu fördern.**

Die Woche ermöglicht es, Menschen zusammenzubringen, die gerne essen, fördert den Austausch zwischen den Lebensmittelberufen und soll dazu anregen, Verbindungen innerhalb der gesamten Ernährungsgemeinschaft zu schaffen.

### **Die Organisation von Veranstaltungen fördern.**

Diese Woche möchte die Organisation von Veranstaltungen fördern, die den Genuss in den Mittelpunkt unserer Teller und Gläser stellen. Sie hebt die Geselligkeit am Tisch hervor und stellt gleichzeitig authentische Produkte in den Vordergrund.

## Jeder Veranstalter verpflichtet sich :

- eine Veranstaltung anzubieten, die den Geschmack, die Küche und die Freude am Essen in den Vordergrund stellt.
- mit authentischen Produkten zu arbeiten, bei denen der Mensch und die Herkunft noch eine zentrale Rolle spielen.
- sich dafür einzusetzen, seiner Veranstaltung einen pädagogischen Charakter zu verleihen, entsprechend einem oder mehreren Zielen dieser Chartaarte.
- den Austausch und die Geselligkeit zu fördern.

## Die 25. Schweizer Genusswoche (18.-28. September 2025)

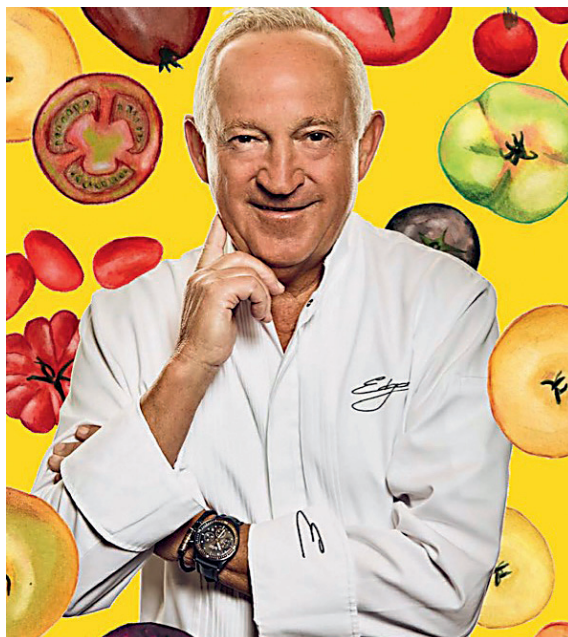


### Aigle – Genussstadt 2025

Im Jahr 2025 wurde Aigle zur Schweizer Genussstadt ernannt, eine nationale Auszeichnung, die ihre Schlüsselrolle bei der Förderung der lokalen Gastronomie und der Exzellenz im Weinbau unterstreicht. Als Welthauptstadt des Chasselas und bedeutendes Zentrum der Gemüse des Waadtländer Chablais bot die Stadt ein reichhaltiges und vielfältiges Jahresprogramm (vom 12.12.2024 bis zum 12.12.2025), das darauf abzielte, die Qualität ihres Terroirs und das Engagement ihrer Akteure hervorzuheben. Diese Auszeichnung ermöglichte es, die gesamte Region zu mobilisieren und ihrem kulinarischen und kulturellen Erbe eine außergewöhnliche Bühne zu bieten.

### Schweizer Genusspate 2025

Der Walliser Koch Edgard Bovier, bekannt für eine genussvolle Küche mit authentischen Aromen, wurde zum Paten der Genusswoche 2025 ernannt. Nach einer internationalen, mit Sternen ausgezeichneten Karriere widmet er sich heute der Aufwertung des Schweizer Terroirs und verkörpert damit perfekt den Geist dieser Ausgabe. Die Pressekonferenz, die den Start der Anmeldungen für die Ausgabe 2025 markierte, fand am 3. März in seinem Restaurant Le Cerf in Rougemont statt.



Edgard Bovier – Genusspate 2025

### Programmstart 2025

Anfang September wurden in verschiedenen Kantonen mehrere lokale Pressekonferenzen organisiert, um der Presse das Veranstaltungsprogramm sowie die zahlreichen Initiativen im Rahmen der Schweizer Genusswoche 2025 vorzustellen.

## Eröffnungsgala in Bern

Die Schweizer Genusswoche wurde am 17. September 2025 mit der traditionellen Gala im Bellevue Palace in Bern eröffnet. In diesem Jahr musste unser Ehrengast, Herr Bundesrat Beat Jans, seine Teilnahme leider aus dringenden familiären Gründen kurzfristig absagen. Dennoch war diese Veranstaltung mit rund 200 Teilnehmenden ein großer Erfolg.



Frau Staatsrätin Christelle Luisier und Frau Staatsrätin Isabelle Moret beim Eröffnungsgala der Schweizer Genusswoche 2025

Alle Parlamentarierinnen und Parlamentarier, der Genusspate oder die Genusspatin, der Stadtpräsident der Genussstadt, die verschiedenen Sponsoren und Partner sowie die Präsidentinnen und Präsidenten der Qualitätskommissionen werden jedes Jahr eingeladen, an diesem wichtigen Moment teilzunehmen, der den offiziellen Beginn der Ausgabe markiert.

Zum fünften Mal hat die Loterie Romande einen Preis in Höhe von CHF 5'000.- verliehen, der eine zugleich solidarische und innovative Initiative im Ernährungsbereich auszeichnet. Im Jahr 2024 erhielten das Agrocentre und Kilomètre Zéro in Courtételle diesen Preis. In diesem Jahr ging die Auszeichnung an die Mikrofarm Praz-Bonjour in Blonay.

## Die Veranstaltungen 2025

Für die Ausgabe 2025 engagierten sich rund 9'000 Personen in der Organisation der Veranstaltungen der Schweizer Genusswoche. Mehr als 3'000 Veranstaltungen wurden in der ganzen Schweiz angeboten, davon waren etwa 45 % für Jugendliche und Kinder bestimmt. Insgesamt nahmen über 620'000 Personen an den im Programm aufgeführten Veranstaltungen teil.

## Hinterlegung der Archive der Genusswoche beim Staatsarchiv des Kantons Waadt

Im Jahr 2025 hat die Stiftung zur Förderung des Genusses ihre Archive aus 25 Jahren beim Staatsarchiv des Kantons Waadt (ACV) hinterlegt. Die offizielle Zeremonie fand am 10. September in Anwesenheit der Präsidentin des Staatsrats, des Direktors der Stiftung und der Direktorin des Staatsarchivs statt. Diese Hinterlegung ermöglicht es, sämtliche Dokumente zur Geschichte und zu den Aktivitäten der Genusswoche seit ihrer Gründung zu bewahren und aufzuwerten und so die Erinnerung an dieses kulinarische und pädagogische Erbe für künftige Generationen zu sichern.

## Jugendgutscheine

Neben den Veranstaltungen ermöglichte die Initiative Jugendgutscheine – Gastronomie für junge Menschen Jugendlichen im Alter von 16 bis 25 Jahren (in der Deutschschweiz und im Tessin von 18 bis 25 Jahren) den Zugang zu Spitzenrestaurants in der ganzen Schweiz mit einem Menü zum Preis von CHF 60.–. Insgesamt nahmen im Jahr 2025 57 Restaurants an der Initiative teil. Von insgesamt 4'000 zur Verfügung gestellten Gutscheinen wurden 1'080 von jungen Menschen in der ganzen Schweiz reserviert. Mehrere Restaurants waren ausgebucht – einige davon bereits wenige Minuten nach der Öffnung der Anmeldungen am 15. August um 12 Uhr.

## Wettbewerbe

Die Stiftung zur Förderung des Genusses hat zudem den **Zeichenwettbewerb für Kinder** zum Jahresthema «Die Tomaten» in Zusammenarbeit mit Fourchette verte erneut durchgeführt. Er wurde in der Schweiz in über 4'500 Exemplaren kostenlos an verschiedene Schulen und andere Einrichtungen für Kinder verteilt. **Der Kurzgeschichten- und Zeichenwettbewerb** in Zusammenarbeit mit der Westschweizer Zeitung Vigousse und Swiss Wine Promotion stand in diesem Jahr unter dem Thema «Die Bitterkeit!», wobei die verpflichtende Einbindung eines Schweizer Weins vorgesehen war.

## Qualitätskomitee

Die Qualitätskomitees sind 14 Gruppen von Freiwilligen in den verschiedenen Regionen der Schweiz. Ihr Hauptziel ist es, sicherzustellen, dass die für die Schweizer Genusswoche angemeldeten Veranstaltungen den in der Charta festgelegten Grundsätzen und Zielen entsprechen. Sie organisieren jährliche Sitzungen, die in den Monaten Mai und Juni stattfinden, und validieren die für das Programm im September eingereichten Veranstaltungen. Ein jährliches Treffen aller Präsidentinnen und Präsidenten der Komitees findet ebenfalls jedes Jahr im November statt. Im Jahr 2025 fand dieses Treffen am 21. und 22. November in Winterthur statt, im Rahmen von Zürich als Schweizer Genussregion 2026.

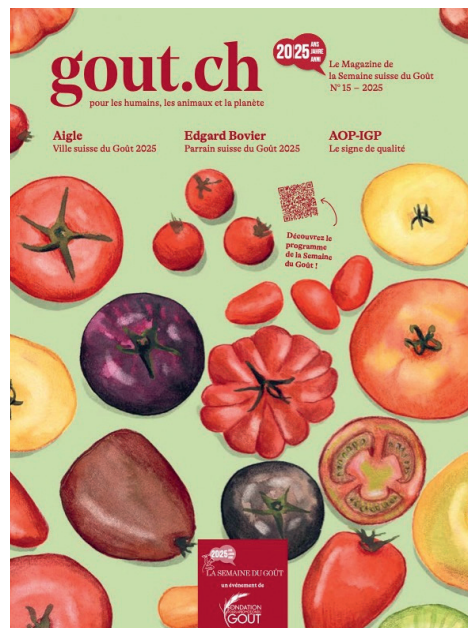
## Kommunikation

### Das Magazin gout.ch 2025

Zur Begleitung der Ausgabe 2025 veröffentlichte die Schweizer Genusswoche das Magazin gout.ch, das in einer Auflage von 120'000 Exemplaren in den drei Landessprachen verbreitet wurde.

Diese Ausgabe des Magazins, die sich um das Thema der Tomate dreht und von einem Editorial zur Dringlichkeit der Stärkung der Ernährungssolidarität begleitet wird, bietet Produzenten, Handwerkern und Partnern, die die Schweizer Terroirs unterstützen, eine Plattform. Sie erinnert zudem an die Werte der Stiftung und spielt eine zentrale Rolle bei der Förderung des Programms der Genusswoche.

Das Magazin wird jedes Jahr an die Veranstalter der Events sowie an all unsere Partner versendet. Es wurde zudem von Jugendlichen aktiv an verschiedenen Messen verteilt, wie z. B. «Le Livre sur les Quais» in Morges, der Foire de Chindon, dem Ebenraintag in Sissach, am Taste Festival im Kanton St. Gallen, festiTerroir in Genf oder dem Salon Goûts & Terroirs in Bulle. Ein großer Teil des Magazins gout.ch wird der Bevölkerung in den Poststellen der wichtigsten Schweizer Städte zur Verfügung gestellt, in den Speisewagen der Züge der SBB CFF FFS, die von Elvetino betrieben werden, oder als Beilage in den deutschsprachigen Magazinen Falstaff und Marmite verteilt.



### Tischaufsteller

Um die Sichtbarkeit der Genusswoche in den teilnehmenden Betrieben zu erhöhen, wurden Tischaufsteller an die Veranstalter der Events versendet. Diese leicht auf Tischen oder Theken platzierbaren Werbeträger enthielten einen QR-Code, der direkt auf das offizielle Programm der Veranstaltung verwies und so das Publikum darüber informierte, dass der Betrieb an der Ausgabe 2025 teilnahm.

### Neues Kommunikationskit 2025

Die Schweizer Genusswoche hat ein neues Kommunikationskit eingeführt, das die Veranstalter bei der Bewerbung ihrer Events unterstützt. Ziel dieses Kits war es, die Kommunikation einfacher, kohärenter und zugänglicher zu gestalten und gleichzeitig die Sichtbarkeit der Veranstaltung und der Organisatoren in den sozialen Netzwerken zu verbessern.

#### Das Kit umfasste:

- visuelle Inhalte, Flyer, Banner und offizielle Logos zum Herunterladen,
- anpassbare Vorlagen auf Canva, die es den Veranstaltern ermöglichen, einfach eigene Plakate und Beiträge in den Farben der SDG zu erstellen,
- fertig anpassbare Visuals für Instagram, Facebook und Stories,
- praktische Tipps für Veröffentlichungen in sozialen Netzwerken sowie zum richtigen Taggen von Accounts, um ein Reposting durch die Stiftung zu gewährleisten,
- sowie physische Werbemittel (Magazine, Tischsets, Tischaufsteller).

Wir haben einen starken Anstieg der Anfragen für Kollaborationsbeiträge auf Instagram seitens der Veranstalter festgestellt – ein Zeichen für ein erhöhtes Engagement und eine stärkere Nutzung der zur Verfügung gestellten Instrumente.

Im Jahr 2025 vereinen die sozialen Netzwerke der Schweizer Genusswoche eine breite Community: Die Facebook-Seite zählt rund 8'200 Abonnenten, der Instagram-Account etwa 2'700 Follower und der X-Account (ehemals Twitter) 1'400 Abonnenten.



Screenshot der Instagram-Posts 2025

## Plakatkampagne 2025

Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums der Schweizer Genusswoche und zu Ehren von Aigle als Genussstadt 2025 wurde eine vollständig waadtländische Kommunikationskampagne umgesetzt, um die Veranstaltungen des Kantons hervorzuheben. Diese Aktion, die in Zusammenarbeit mit Vaud Promotion, Les Vins Vaudois, GastroVaud, Bio Vaud, dem Label Fait Maison, der Gemeinde Aigle und dem Kanton Waadt durchgeführt wurde, fand vom 25. August bis zum 14. September 2025 statt.

Sie umfasste eine Plakatkampagne APG | SGA F12 in den Bahnhöfen entlang der SBB-IC1-Achse (Genf–St. Gallen) sowie in den wichtigsten Bahnhöfen des Kantons Waadt, wodurch eine hohe Sichtbarkeit in der breiten Öffentlichkeit erreicht wurde. Zudem wurde eine eigene Seite für das waadtländische Programm erstellt sowie zwei animierte Beiträge in den sozialen Netzwerken der Genusswoche veröffentlicht.

## Pressepartnerschaften

Die wöchentliche Rubrik «Gut essen» auf LeMatin.ch, die jeden Freitag erscheint, ermöglicht es, Themen rund um die Ernährung zu behandeln. Sie wird jeweils auf unseren sozialen Netzwerken sowie auf jenen der beteiligten Partner geteilt. Eine Partnerschaft mit dem Magazin Générations ermöglicht es seit September 2021, eine Tour durch die Restaurants der (West-)Schweiz zu machen, mit einer Seite, die die Vorstellung eines Küchenchefs sowie ein Rezept zum Nachkochen zu Hause enthält.

## Die Partner

Im Jahr 2025 wurde die Schweizer Genusswoche von 83 Partnern unterstützt (Gold, Silber, Bronze und Medien). Die Partner unterstützen insbesondere finanziell den von der Stiftung verfolgten Ansatz zur nachhaltigen Entwicklung und zur Bewahrung des kulinarischen Erbes, doch kann die Zusammenarbeit auch ausschließlich auf einer für beide Seiten vorteilhaften Synergie von Maßnahmen beruhen.

Die Schweizer Genusswoche wird zudem von 7 Medienpartnern unterstützt, die zur Sichtbarkeit der Veranstaltung in allen Sprachregionen der Schweiz beitragen.

Auch verschiedene Schweizer Kantone und Städte haben eine bedeutende Unterstützung geleistet.

### Partenaires OR



### Partenaires Argent



### Partenaires Bronze



### Partenaires Média



### Villes et cantons



Im Jahr 2025 konnte die Stiftung auf die Unterstützung einer großen Zahl von Partnern und Sponsoren zählen, mit denen sie in den meisten Fällen eine gemeinsame Vision und gemeinsame Ziele teilt.

## Die dritte Nacht des Boutefas AOP und des Jambons de la Borne AOP

Die Stiftung hat im Rahmen der Schweizer Genusswoche die dritte Ausgabe der «Nacht des Boutefas AOP und des Jambons de la Borne AOP» organisiert. Diese beiden Westschweizer Wurstspezialitäten sind die einzigen Wurstwaren der Schweiz mit einer AOP-geschützten Ursprungsbezeichnung (Appellation d'Origine Protégée). Die Degustationsjury, bestehend aus Köchen, Journalisten, Metzgern und Mitgliedern der Genusswoche, trat zusammen und verkostete die Kandidatenprodukte blind für den Titel Miss oder Mister Boutefas AOP sowie Miss oder Mister Jambon de la Borne AOP 2025.

Für die Wahl wurden sechs Finalisten ausgewählt, und das am 3. Oktober anwesende Publikum kürte vor Ort in Aigle (VD) die beiden Gewinner:

- Die Metzgerei Stuby in Vevey (VD), Mister Boutefas AOP 2025
- Die Jambonnière SA in Mézières (FR), Mister Jambon de la Borne AOP 2025

Die Preise wurden vom Präsidenten des Waadtländer Grossen Rates, Stéphane Montangero, überreicht.



## Sport@Goût

Das Projekt Sport@Genuss ist ein innovatives Projekt, das im Rahmen der Schweizer Genusswoche entwickelt wurde. Mit diesem Projekt möchte die Stiftung zur Förderung des Genusses durch den Beitritt von Verbänden, Vereinigungen, Sportvereinen sowie kommunalen und kantonalen Institutionen zu einer Sport&Genuss-Charta:

- das handwerkliche Know-how hervorheben und lokale sowie nachhaltige Produktionen fördern;
- junge Sportlerinnen und Sportler für den Geschmack, den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, die Freude am Kochen und am guten Essen sensibilisieren;
- Sportlerinnen und Sportler für die Saisonalität und die Produktionsweise von Lebensmitteln sensibilisieren;
- die Gesundheit durch eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung im Einklang mit Bewegung und sportlichen Aktivitäten fördern;
- den Austausch und die Geselligkeit fördern.

Im Jahr 2025 haben wir in diesem Sinne gearbeitet, indem wir die Beitritte zur Charta weiterentwickelt und die Grundlagen für einen kantonalen Tag zur Förderung dieser Werte geschaffen haben, der ein vorrangiges Ziel für 2026 darstellt.

Unser zweiter Schwerpunkt bleibt die Sensibilisierung der Jugend, mit dem Ziel, über die Bedeutung einer gesunden Ernährung im Zusammenhang mit sportlicher Aktivität zu informieren.

### **Das Label « Fait Maison »**

Die Schweizer Genusswoche bildet zusammen mit GastroSuisse, Slow Food CH und der Fédération romande des consommateurs den Verein «Promotion du Fait Maison». Dieses Label zeichnet auf freiwilliger Basis und im Sinne öffentlicher Transparenz Restaurants aus, deren Speisen vollständig oder größtenteils in ihren eigenen Küchen zubereitet werden, ohne auf vorgefertigte Gerichte und Produkte zurückzugreifen.

Das Label wurde 2017 in der Westschweiz im Rahmen der Schweizer Genusswoche lanciert und erfreut sich seither großer Beliebtheit.



### 3. DIE KULINARISCHEN GENUSSORTE

---

Anfang 2025 wurde die Koordination des Projekts der Kulinarischen Genussorte Barbara Schneider als Projektleiterin mit einem Pensum von 40 % übertragen. Da sie seit vielen Jahren für die Genusswoche arbeitet, ist Barbara Schneider mit einem großen Teil der Akteure und Produkte der Kulinarischen Genussorte vertraut.

Bis Ende August 2025 wurde die Projektleiterin von Laura Coppex als Kommunikationsverantwortliche mit einem Pensum von 20 % unterstützt.

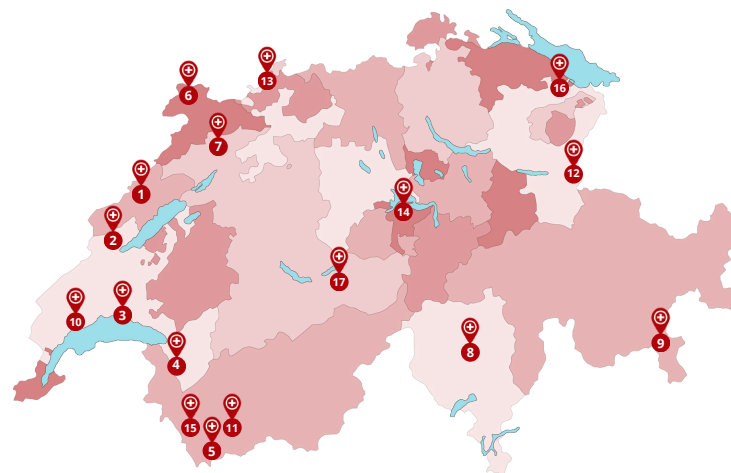
Das Jahr 2025 war ein Übergangsjahr, um dem Projekt eine neue Ausrichtung zu geben, mit einem im Vergleich zu den Vorjahren relativ reduzierten Budget, als das Projekt noch von den Innotour-Fonds des Bundes profitierte.



## Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus

Die Zusammenarbeit zwischen den Kulinarischen Genusssorten und Schweiz Tourismus, die 2022 initiiert wurde, erhielt Ende 2024 eine neue Form im Rahmen der kulinarischen Kampagne von Schweiz Tourismus mit den YouTubern Nico & Noah, die die Schweiz aus kulinarischer Perspektive bereisen. Nach dem Erfolg der Pilotkampagne im Herbst 2024, bei der die Protagonisten in vier Destinationen des Netzwerks der Kulinarischen Genusssorte Halt machten – im Culinarium Alpinum in Stans, in den Salzminen von Bex, im Lavaux, auf dem Domaine Pascal & Cécile Dance in Aran sowie in Bonvillars, der ersten Trüffelregion der Schweiz – wurde das kulinarische Abenteuer 2025 fortgesetzt: Die Sommersaison, die im August 2025 ausgestrahlt wurde, stellte Liechtenstein & Werdenberg mit ihrem Ribelmals sowie St. Gallen mit seiner Bratwurst AOP in den Mittelpunkt. Die Herbstsaison 2025, die im November mit einer kulinarischen Reise in den Jura und die Region der Drei-Seen-Region lanciert wurde, hob Bellelay und seinen Tête de Moine AOP sowie den Absinth aus dem Val-de-Travers hervor. Schließlich wird die Wintersaison, die im März 2025 in Graubünden gedreht wurde, ab Januar 2026 das Valposchiavo und seine 100 %-Produkte in den Fokus stellen. Es ist vorgesehen, die Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus auch künftig fortzuführen. Die Kulinarischen Genusssorte sowie die kulinarische Kampagne sind auf der Website von Schweiz Tourismus in der Rubrik «Essen und Trinken» aufgeführt.

## DIE 17 KULINARISCHEN GENUSSORTE



1. Das Val-de-Travers & sein Absinth
2. Bonvillars & seine Trüffel
3. Lavaux & sein Chasselas
4. Die Waadtländer Alpen & ihr Sel des Alpes
5. Das Grand Entremont & sein Raclette AOP
6. Die Ajoie & ihr Damassine AOP

7. Bellelay, die Freiberge & ihr Tête de Moine AOP
8. Das Tessin & sein Merlot
9. Der Val Poschiavo und Ihre 100% natürliche Landwirtschaft
10. Morges & die Baumnuess
11. Das Val d'Hérens & seine Eringerrasse
12. Liechtenstein, Werdenberg & ihr Ribelmals AOP

13. Basel & seine Lächerli
14. Die Zentralschweiz & ihr Alpsbrinz AOP
15. Fully & seine Petite Arvine
16. St.Gallen und seine Bratwurst und Bier Kultur
17. Grindelwald & sein Konzept "Eigerness"

## Medienpartnerschaften

Die Kulinarischen Genusssorte waren zudem in zahlreichen Artikeln präsent, insbesondere dank der Partnerschaften mit LeMatin.ch und dem Magazin Générations, das sich an Personen ab 60 Jahren richtet. Fünf Artikel im Magazin Générations waren den Kulinarischen Genusssorten gewidmet.

## Veranstaltungen

Wir haben die Kulinarischen Genussorte bei Veranstaltungen für die breite Öffentlichkeit mit einem Stand präsentiert, der die Destinationen durch Degustationen von Produkten der Partner hervorhob.

### **Bio Agri 2025 | Moudon | 10.–11. Mai 2025**

Die 8. Ausgabe dieser der biologischen Landwirtschaft gewidmeten Messe zog fast 15'000 Besucher an.

### **Slow Food Market Food Zurich 2025 | Zürich | 21. Juni 2025**

Die rund 20'000 Besucher konnten am Marktstand der Kulinarischen Genussorte verschiedene Produkte degustieren.

### **Festival des Terroirs suisses | Delémont | 27.–28. September 2025**

Anlässlich der 11. Ausgabe des Schweizer Marktes für regionale Produkte mit über 10'000 Besuchern in zwei Tagen stieß unser Stand der Kulinarischen Genussorte mit Degustationen sowie einer Animation in Form eines Glücksrads auf großes Interesse bei einem genussaffinen Publikum.

## Treffen des Netzwerks der Kulinarischen Genussorte

Anfang März fand das jährliche Treffen des Netzwerks der Kulinarischen Genussorte in der Moulin de Sévery in der Region Morges statt. Im Oktober trafen sich die Mitglieder des Expertenkomitees in Cully zu einem Strategietag, um die Vision und Mission der Kulinarischen Genussorte neu zu definieren. Dank unserer Partnerschaft mit dem Montreux International Tourism Forum konnten die Akteure des Netzwerks kostenlos an diesem grenzüberschreitenden Kongress teilnehmen.

## Partner

Mit der Partnerschaft und Unterstützung von:



Schweiz Tourismus.  
Mitglied



#### 4.

## DIE KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ

---

Die sechste Ausgabe der kulinarischen meriten schweiz fand 2025 statt.

Der Preis kulinarische meriten schweiz wurde ins Leben gerufen, um die Exzellenz der Schweizer Gastronomie hervorzuheben, insbesondere die der Berufe Koch sowie Konditor und Confiseur, wobei diese letzte Kategorie dank der Unterstützung von Villars Maître Chocolatier ausgezeichnet wird.



Jedes Jahr wird dieser prestigeträchtige Preis am Ende eines nationalen Wettbewerbs an fünf Köche und zwei Konditoren-Confiseurs verliehen, deren Tätigkeit der Branche Ehre gemacht hat oder macht und die für ihre Exzellenz, ihr handwerkliches Können sowie für die Ausübung ihres Handwerks im Respekt gegenüber den authentischen Produkten des kulinarischen Erbes der Schweiz anerkannt sind.

Alle Bewerbungen werden von einer nationalen Jury geprüft, die sich aus Expertinnen und Experten sowie Fachleuten der Lebensmittelberufe zusammensetzt und aus den drei wichtigsten Sprachregionen der Schweiz stammt. Diese Jury vergibt die Auszeichnungen in völliger Unabhängigkeit.

Der Preis der kulinarischen meriten schweiz besteht aus einem Etui mit den Insignien des Mérite, die im Anschluss an einen internationalen Wettbewerb an der École cantonale d'art de Lausanne ausgewählt wurden.

Im Jahr 2025 wurden die Meriten an zwei Ehrenpreisträger verliehen, den Küchenchef Bernard Ravet und den Konditor-Confiseur Lucien Moutarlier, sowie an sieben Preisträgerinnen und Preisträger: Zineb Hattab, Paolo Casanova, Nicolas Darnauguilhem und Franz Faeh für den Beruf des Kochs sowie Adrien und Guillaume Charlet sowie Martin Schnyder für den Beruf des Konditors-Confiseurs. Die Preisverleihung fand im Bellevue Palace in Bern in Anwesenheit von Herrn Bundesrat Guy Parmelin statt.



Ansprache von Herrn Bundesrat Guy Parmelin anlässlich der Verleihung der kulinarischen meriten schweiz 2025.

## Partner

Mit der Partnerschaft und Unterstützung von:



## 5. DIE SCHWEIZER GENUSSAKADEMIE

---

Die Genussakademie, das jüngste Projekt der Stiftung, bietet einen nationalen Rahmen, um Aktivitäten zur Förderung historischer, wissenschaftlicher und sozialer Kenntnisse zu erleichtern und durch geeignete Programme eine genussvolle, gesunde und nachhaltige Ernährung zu fördern, die auf Nähe und Regionalität basiert. Ihr Ansatz beruht auf dem Genuss, um den Übergang zu einer nachhaltigeren Ernährung zu fördern, indem der Geschmack als Ausgangspunkt genutzt wird.

Dieses Projekt basiert auf zwei bereits bestehenden Schweizer Einrichtungen, nämlich dem nationalen Netzwerk der Schweizer Genussstädte sowie dem Forum Herkunft, Vielfalt und Territorium.

Die Schweizer Genussakademie wird von François Pythoud, ehemaliger Schweizer Botschafter bei der FAO in Rom, präsiert. Das Projekt wird von einem Steuerungsausschuss koordiniert, der sich aus Vertreterinnen und Vertretern der anderen Projekte der Stiftung zusammensetzt.



## Das nationale Netzwerk der Schweizer Genussstädte

Die Städte beherbergen die Hälfte der Menschheit und 85 % der Bevölkerung in der Schweiz. Sie spielen eine Schlüsselrolle bei der Transformation der Ernährungssysteme und bei der Förderung des guten Essens. In diesem Kontext ernennt die Stiftung jedes Jahr eine Schweizer Genussstadt als Botschafterin der Werte, die die Aktivitäten der Stiftung prägen, insbesondere jene der Schweizer Genusswoche.

Im Jahr 2023 wurden die Städte, die diesen Titel bereits erhalten haben, erstmals in einem Netzwerk zusammengeschlossen, das als Plattform für den Austausch von Erfahrungen sowie für die Vernetzung mit internationalen Initiativen wie dem Mailänder Pakt für urbane Ernährungspolitik dient. Das 3. jährliche Treffen des nationalen Netzwerks der Genussstädte fand am 23. Mai 2025 in Aigle statt. Im Zentrum der Veranstaltung standen Regionalität und kurze Lieferketten. Mehrere Städte waren anwesend, darunter Zürich, Lausanne, Freiburg, Basel, Poschiavo, Aigle, Moutier und Morges.

Bei dieser Gelegenheit wurde in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe für nachhaltige Ernährung des Schweizerischen Städteverbandes ein Projekt für eine Schweizer Charta zur nachhaltigen urbanen Ernährung vorgestellt. Ziel dieser Arbeitsgruppe ist es, den Mailänder Pakt an die Realität der Schweizer Städte anzupassen.



## **Das Forum Herkunft, Vielfalt und Territorium**

Das Forum ODT wurde 2013 in der Schweiz auf Initiative verschiedener Partner aus Forschung, Praxis und Organisationen der Vereinten Nationen gegründet. Es ist eine Praxisgemeinschaft und ein internationales Netzwerk von Forschenden, Expertinnen und Experten sowie Praktikerinnen und Praktikern, die sich mit den Wechselwirkungen zwischen biologischer und kultureller Vielfalt in der Ernährung befassen, mit einem besonderen Fokus auf Produkte, deren herausragende Eigenschaften mit ihren Herkunftsgebieten verbunden sind. Es trägt zudem zur Dynamik ländlicher Gemeinschaften und Ernährungssysteme im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Resilienz bei.

Das Forum organisiert jedes Jahr ein internationales Treffen, das abwechselnd in der Schweiz, in Frankreich und in Italien stattfindet. In diesem Jahr fand das Kolloquium vom 12. bis 14. November 2025 in Bramois (VS) statt. Im Mittelpunkt stand die Rolle von Herkunftslabels als Hebel für eine nachhaltige und agroökologische Landwirtschaft – ein Instrument, das ländliche und Bergregionen unterstützen, lokales Know-how bewahren und die Dynamiken von Qualität, Biodiversität und territorialer Solidarität stärken kann.

Diese Ausgabe vereinte 64 Teilnehmende (aus 25 Ländern auf vier Kontinenten), die überwiegend aus der akademischen Welt und der Forschung stammten, aber auch aus Verbänden, öffentlichen und privaten Institutionen sowie internationalen Organisationen (darunter die FAO).



**Origin  
Diversity  
Territories**



## 6. KONTEN

---

**STIFTUNG ZUR FÖRDERUNG DES GENUSSES  
LAUSANNE**

**FINANZBERICHT PER 31. DEZEMBER 2025**

---

## FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT

LAUSANNE

### ETATS FINANCIERS AU 31 DECEMBRE 2025

---

- RAPPORT DE L'ORGANE DE REVISION SUR LE CONTRÔLE RESTREINT
  - BILANS COMPARES AU 31 DECEMBRE 2025 ET 31 DECEMBRE 2024
  - COMPTES DE RESULTAT COMPARES POUR LES EXERCICES 2025 ET 2024
  - ANNEXE AUX COMPTES ANNUELS 2025
- 

MONTREUX, LE 23 MARS 2026

---

# In Extenso

## Rapport de l'organe de révision sur le contrôle restreint au Conseil de fondation de la FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT à Lausanne

---

En notre qualité d'organe de révision, nous avons contrôlé les comptes annuels (*bilan, compte de résultat et annexe*) de la **FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT** pour l'exercice arrêté au **31 décembre 2025**.

La responsabilité de l'établissement des comptes annuels incombe au Conseil de fondation alors que notre mission consiste à contrôler ces comptes. Nous attestons que nous remplissons les exigences légales d'agrément et d'indépendance. Un collaborateur du groupe de notre société a participé durant l'exercice sous revue à la tenue de la comptabilité. Cependant, il n'a pas pris part au contrôle restreint.

Notre contrôle a été effectué selon la Norme suisse relative au contrôle restreint. Cette norme requiert de planifier et de réaliser le contrôle de manière telle que des anomalies significatives dans les comptes annuels puissent être constatées. Un contrôle restreint englobe principalement des auditions, des opérations de contrôle analytique ainsi que des vérifications détaillées appropriées des documents disponibles dans l'entreprise contrôlée. En revanche, des vérifications des flux d'exploitation et du système de contrôle interne ainsi que des auditions et d'autres opérations de contrôle destinées à détecter des fraudes ou d'autres violations de la loi ne font pas partie de ce contrôle.

Lors de notre contrôle, nous n'avons pas rencontré d'élément nous permettant de conclure que les comptes annuels ne sont pas conformes à la loi suisse et à l'acte de fondation.

### In Extenso Audit Suisse SA

#### Alberto Imondi

24 mars 2026

---

Expert-réviseur agréé ASR  
N°108'832  
(*Réviseur responsable*)

#### Laurent Bassin

25 mars 2026

---

Expert-réviseur agréé ASR  
N°104'406

Montreux, le 23 mars 2026

Annexes :

- Comptes annuels (*bilan, compte de résultat et annexe*)

# FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

## BILANS COMPARES AU 31 DÉCEMBRE

	2025 CHF	2024 CHF
<b><u>ACTIF</u></b>		
<b><u>ACTIF CIRCULANT</u></b>		
<b><u>Trésorerie et actifs cotés en bourse détenus à court terme</u></b>		
Banque Raiffeisen - compte n° 4532 6	55 114.44	19 717.10
Banque Raiffeisen - compte n° 74 6206 7	127 648.43	127 660.43
Banque Cantonale Vaudoise - compte n°E 5641.20.75	441.32	464.82
<b><u>Créances envers des tiers</u></b>		
C/c association vaudoise	50.95	0.00
<b><u>Actifs de régularisation</u></b>		
Actifs de régularisation	52 012.00	108 547.10
<b>TOTAL DES ACTIFS CIRCULANTS</b>	<b>235 267.14</b>	<b>256 389.45</b>
<b><u>ACTIF IMMOBILISE</u></b>		
<b><u>Immobilisations financières</u></b>		
Garantie de loyer - UBS	3 272.50	3 270.30
<b><u>Immobilisations corporelles meubles</u></b>		
Matériel et mobilier de bureau	1.00	1.00
Infrastructure informatique	1 430.00	1 430.00
<b><u>Immobilisations incorporelles</u></b>		
Site internet	240.00	240.00
<b>TOTAL DES ACTIFS IMMOBILISES</b>	<b>4 943.50</b>	<b>4 941.30</b>
<b>TOTAL DE L'ACTIF</b>	<b>240 210.64</b>	<b>261 330.75</b>

# FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

## BILANS COMPARES AU 31 DÉCEMBRE

2025  
CHF

2024  
CHF

### PASSIF

#### CAPITAUX ETRANGERS A COURT TERME

##### Dettes résultant de l'achat de biens et de prestations de services

Fournisseurs 47 358.41 109 029.34

##### Autres dettes à court terme

Dettes envers les organismes sociaux 3 256.40 7 812.47

Dettes envers l'AFC, décompte TVA 17 079.41 14 334.73

##### Passifs de régularisation et provisions à court terme

Passifs transitoires 7 500.00 20 274.00

Subventions reçues d'avance 13 100.00 0.00

Produits encaissés d'avance 59 455.00 8 000.00

##### Fonds affectés

Fonds affectés Grands sites du goût 11 943.67 0.00

Fonds affectés Mérite Culinaire 27 370.89 15 487.04

#### **TOTAL CAPITAUX ETRANGERS A COURT TERME**

**187 063.78**

**174 937.58**

#### **TOTAL DES CAPITAUX ETRANGERS**

**187 063.78**

**174 937.58**

### CAPITAUX PROPRES

#### Capital de la fondation

Capital initial 20 000.00 20 000.00

Capital attribué 66 393.17 140 955.58

#### Réserves facultatives issues du bénéfice ou pertes cumulées.

##### Résultat au bilan

Résultat de l'exercice (33 246.31) (74 562.41)

#### **TOTAL DES CAPITAUX PROPRES**

**53 146.86**

**86 393.17**

#### **TOTAL DU PASSIF**

**240 210.64**

**261 330.75**

# FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

## COMPTES DE RESULTAT COMPARES DES EXERCICES

	01.01.25-31.12.25 CHF	01.01.24-31.12.24 CHF
<b><u>Autres produits</u></b>		
Recettes Gala de soutien	12134.1	12 364.60
Charges TVA non récupérables	(36 265.71)	(34 556.67)
Autres produits	13706.45	510.00
<b>TOTAL DES PRODUITS</b>	<b>(10 425.16)</b>	<b>(21 682.07)</b>
<b><u>CHARGES DE PERSONNEL</u></b>		
Salaires	(385 286.65)	(353 210.78)
./. Indemnités des assurances sociales	0.00	1 244.40
Charges sociales	(51 401.15)	(63 485.05)
Autres frais du personnel	0.00	(180.00)
Salaires et charges sociales attribués aux projets	366 378.82	327 766.90
<b>TOTAL DES CHARGES DE PERSONNEL</b>	<b>(70 308.98)</b>	<b>(87 864.53)</b>
<b>MARGE BRUTE II</b>	<b>(80 734.14)</b>	<b>(109 546.60)</b>
<b><u>AUTRES CHARGES D'EXPLOITATION</u></b>		
Loyer	(12 300.00)	(12 300.00)
Charges des locaux	(428.30)	(374.05)
Assurances et taxes	(907.15)	(564.20)
Matériel de bureau et frais de port	(8 313.35)	(8 949.02)
Téléphone, internet et informatique	(8 035.34)	(5 932.24)
Honoraires fiduciaires et juridiques	(13 417.00)	(12 739.15)
Cotisations et documentations	(3 935.00)	(5 537.23)
Traductions	(555.50)	(1 467.60)
Conseil, Bureau	(3 410.00)	(6 464.10)
Charges attribuées à l'académie du goût	984.37	0.00
Charges attribuées au Swiss Wine Tour	0.00	10 000.00
Charges attribuées au Mérite Culinaire	5 000.00	3 000.00
Charges attribuées à la Semaine du Goût	92 000.00	107 000.00
<b>TOTAL DES AUTRES CHARGES D'EXPLOITATION</b>	<b>46 682.73</b>	<b>65 672.41</b>
<b>RESULTAT D'EXPLOITATION AVANT INTERETS, IMPOTS ET AMORTISSEMENTS (EBITDA)</b>	<b>(34 051.41)</b>	<b>(43 874.19)</b>

## FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

### COMPTES DE RESULTAT COMPARES DES EXERCICES

	01.01.25-31.12.25 CHF	01.01.24-31.12.24 CHF
<b>RESULTAT D'EXPLOITATION AVANT INTERETS, IMPOTS ET AMORTISSEMENTS (EBITDA)</b>	<b>(34 051.41)</b>	<b>(43 874.19)</b>
<hr/>		
<b><u>AMORTISSEMENTS ET CORRECTIONS DE VALEUR SUR LES POSTES DE L'ACTIF IMMOBILISE</u></b>		
Amortissements sur infrastructure informatique	0.00	(1 293.95)
<hr/>		
TOTAL DES AMORTISSEMENTS ET DE LA VARIATION DES PROVISIONS	<b>0.00</b>	<b>(1 293.95)</b>
<hr/>		
<b>RESULTAT D'EXPLOITATION AVANT INTERETS ET IMPOTS (EBIT)</b>	<b>(34 051.41)</b>	<b>(45 168.14)</b>
<hr/>		
<b><u>CHARGES ET PRODUITS FINANCIERS</u></b>		
Intérêts et frais bancaires	0.00	30.45
Intérêts sur emprunts à des tiers	0.00	(15.65)
<hr/>		
TOTAL DES CHARGES ET PRODUITS FINANCIERS	<b>0.00</b>	<b>14.80</b>
<hr/>		
TOTAL DES CHARGES ET PRODUITS HORS EXPLOITATION	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
<hr/>		
<b><u>CHARGES ET PRODUITS EXCEPTIONNELS, UNIQUES OU HORS PERIODE</u></b>		
Charges exceptionnelles, uniques ou hors période	0.00	(608.30)
Produits exceptionnels, uniques ou hors période	663.87	862.46
<hr/>		
TOTAL DES CHARGES ET PRODUITS EXCEPTIONNELS, UNIQUES OU HORS PERIODE	<b>663.87</b>	<b>254.16</b>
<hr/>		
<b>RESULTAT DE L'EXERCICE AVANT IMPÔTS</b>	<b>(33 387.54)</b>	<b>(44 899.18)</b>

## FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

### COMPTES DE RESULTAT COMPARES DES EXERCICES

	01.01.25-31.12.25	01.01.24-31.12.24
	CHF	CHF
<b><u>PROJET LA SEMAINE DU GOÛT</u></b>		
Revenus organisateurs	70 566.70	55 406.40
Subventions cantonales et autres	131 500.00	131 600.00
Don Loterie Romande	50 000.00	50 000.00
Recettes publicitaires	456 079.90	486 674.80
Autres produits	24 623.53	9 498.50
Charges de personnel directement liées au projet	(291 499.19)	(268 138.05)
Communication	(6 331.28)	(3 008.90)
Comités	(18 650.35)	(16 139.60)
Presse et magazine	(264 096.56)	(268 134.40)
Animations	(16 161.60)	(14 048.96)
Gala d'ouverture	(3 987.53)	(9 812.50)
Autres frais liés au projet	(39 902.39)	(47 488.72)
Réaffectation des charges fixes	(92 000.00)	(107 000.00)
<b>TOTAL DU PROJET LA SEMAINE DU GOÛT</b>	<b>141.23</b>	<b>(591.43)</b>
<b><u>PROJET LES GRANDS SITES DU GOÛT/ Innovation tourisme</u></b>		
Cotisations	73 750.00	82 500.00
Donations	12 000.00	0.00
Sponsors	21 620.00	64 162.50
Charges de personnel	(58 505.03)	(109 312.25)
Charges administratives	(6 931.10)	(6 287.35)
Matériel de communication, publicité	(20 026.15)	(75 797.93)
Frais de déplacement et de représentation	(4 422.05)	(5 452.51)
Foire	(5 542.00)	0.00
(Attribution) / Dissolution fonds affectés	(11 943.67)	25 944.27
<b>TOTAL DU PROJET LES GRANDS SITES DU GOÛT</b>	<b>0.00</b>	<b>(24 243.27)</b>
<b><u>PROJET L'ACADEMIE DU GOÛT</u></b>		
Recettes réseau Villes du Goût	5 073.12	4 500.00
Recettes Slow Mobile	0.00	24 000.00
Réseau Villes du Goût	(4 458.75)	(4 619.50)
Slow Mobile	370.00	(24 000.00)
Réaffectation des charges fixes	(984.37)	(3 385.03)
<b>TOTAL DU PROJET L'ACADEMIE DU GOÛT</b>	<b>0.00</b>	<b>(3 504.53)</b>

## FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

### COMPTES DE RESULTAT COMPARES DES EXERCICES

01.01.25-31.12.25 01.01.24-31.12.24  
CHF CHF

#### **PROJET MERITE CULINAIRE**

Subventions	10 000.00	25 000.00
Sponsors	55 405.00	25 000.00
Charges de personnel directement liées au projet	(16 500.00)	(15 279.99)
Charges administratives	(13 414.05)	(10 422.25)
Frais de déplacement et de représentation	(18 607.10)	(16 181.50)
Honoraires d'encadrement	(5 000.00)	(3 000.00)
(Attribution) / Dissolution fonds affectés	(11 883.85)	(5 116.26)

TOTAL DU PROJET MERITE CULINAIRE

**0.00**

**0.00**

#### **PROJET SWISS WINE TOUR**

Subventions	0.00	107 750.00
Interprofessions	0.00	31 337.20
Charges administratives, secrétariat, loyer	0.00	(37 934.33)
Mandat Swiss Creative	0.00	(110 835.00)
Honoraires d'encadrement	0.00	(10 000.00)
(Attribution) / Dissolution fonds affectés	0.00	18 358.13

TOTAL DU PROJET SWISS WINE TOUR

**0.00**

**(1 324.00)**

**RESULTAT DE L'EXERCICE**

**(33 246.31)**

**(74 562.41)**

## FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

### ANNEXES COMPAREES AUX COMPTES DES EXERCICES

#### 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 œnologiques de leur région de production; le développement d'une conscience précoce et aiguë 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

<b>Membres du conseil de fondation</b> Nom et Prénom	Fonction	Jetons de présence	Rémunération
Cramer Robert, de Zurich, à Genève	Président	Collective à 2	Néant
Jaques Martine, de Lausanne, à Bagnes	Vice-Présidente	Collective à 2	Néant
Crisci Carmello, de Châtel-Saint-Denis, à Cossonay	Membre	Collective à 2	Néant
Gobet Philippe, de France, à Blonay - Saint-Légier	Membre	Collective à 2	Néant
Graf Maja, de Sissach, à Sissach	Membre	Collective à 2	Néant
Lisibach Bernadette, de Luzern, à Häggenschwil	Membre	Collective à 2	Néant
Lombardi Filippo, de Airolo, à Melide	Membre	Collective à 2	Néant
Zisyadis Josef, de Lausanne, à Lausanne	Membre	Collective à 2	CHF 114000

A noter que la rémunération de M. Zisyadis s'est élevé à CHF 77'000 en 2023.

#### **Organe de révision**

Raison sociale : In Extenso Audit Suisse SA à Chailly-Montreux

Numéro de téléphone : 021 943 74 05

Personne en charge: Alberto Imondi

Contact : alberto.imondi@in-extenso.ch

#### **Organe chargé de la tenue de la comptabilité**

Nom Prénom : Madame Meldem Corina

Numéro de téléphone : 021 601 58 03

Contact : secretariat@gout.ch

# FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT - LAUSANNE

## ANNEXES COMPAREES AUX COMPTES DES EXERCICES

### 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.

#### **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 dégressive 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.

	<b>31.12.2025</b> <b>CHF</b>	<b>31.12.2024</b> <b>CHF</b>
<b>3 <u>Nombre de collaborateurs</u></b>	<hr/>	<hr/>
Moyenne annuelle des emplois à pleins temps	2	2

### 4 Evénements 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 2025 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.



Stiftung zur Förderung des Genusses | PF 99 | CH-1001 Lausanne  
Tel. +41 21 601 58 03 | Fax +41 21 601 58 06

---