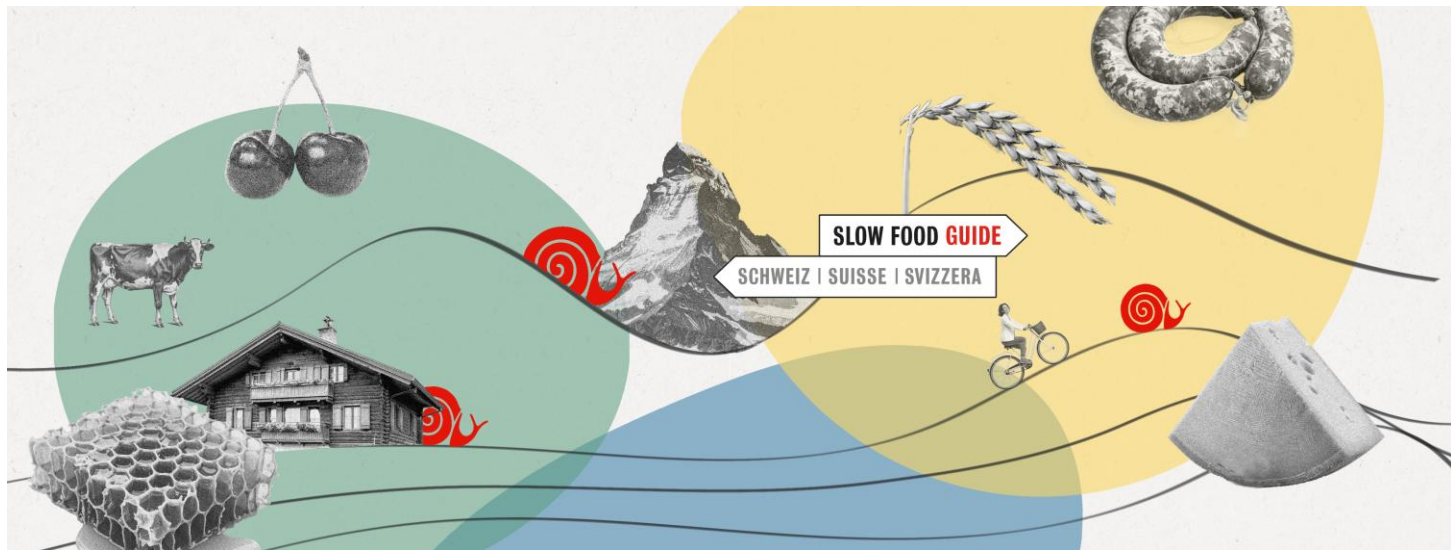




Slow Food® CH

Rapport annuel 2025



Déclaration de la Co-présidence sur l'année 2025

2025 a été une année importante pour Slow Food Suisse. Le mouvement s'est engagé avec beaucoup d'énergie pour une alimentation bonne, propre et juste. Ses priorités ont été le renforcement de projets clés, une collaboration accrue tout au long de la chaîne alimentaire et une présence renforcée auprès du grand public. Slow Food Suisse reste un défenseur engagé de la biodiversité, de l'agriculture et d'une alimentation tournée vers l'avenir.

Ancrage régional dans les Conviviums

En 2025 également, les Convivia et Slow Food Youth ont été les piliers de Slow Food Suisse. Grâce au formidable engagement bénévole de leurs membres, de nombreuses activités locales ont été organisées : marchés, visites d'exploitations, événements gastronomiques, conférences et offres de formation. Cela permet de promouvoir les échanges et la formation, qui sont au cœur de nos préoccupations. Merci pour ce formidable engagement !

Réseaux pour promouvoir le bon, propre et juste

Slow Food Suisse a soutenu en 2025 les producteur·trice·s, cuisinier·ère·s et vigneron·ne·s en Suisse qui préservent notre agro-biodiversité et perpétuent les traditions culinaires. Ces acteurs engagés tout au long de la chaîne de valeur rendent visibles des systèmes alimentaires durables et permettent aux consommateur·trice·s d'accéder à des aliments bons, propres et justes. Nous vous remercions toutes et tous pour votre engagement précieux en faveur des valeurs de Slow Food et pour votre mise en œuvre quotidienne dans un contexte économique difficile !

Slow Food fait entendre sa voix

En 2025, l'équipe du bureau a renforcé la présence de Slow Food Suisse auprès du grand public. Elle a poursuivi sa professionnalisation et a développé son travail de manière ciblée en impliquant les convivia et Slow Food Youth. Grâce au Guide Slow Food, qui offre un aperçu des différentes régions, l'équipe a accru la visibilité de l'association et touché de nouveaux publics. Dans l'ensemble, le travail de Slow Food Suisse a gagné en clarté et en visibilité. Nous remercions chaleureusement l'équipe pour son travail professionnel et engagé!

Stabilité financière

Suite aux excellents résultats de l'exercice 2024, notre association a dégagé un nouveau bénéfice en 2025. Cela a permis de consolider nos fonds propres et notre trésorerie. Une planification prévoyante et prudente de nos dépenses ainsi que la recherche de nouvelles sources de revenus resteront bien sûr essentielles.

En 2025, Slow Food Suisse a confirmé son rôle d'acteur incontournable de la transition alimentaire. Slow Food est plus qu'un mouvement : c'est une communauté partageant des valeurs communes et menant des actions concrètes, orientées vers le bien commun et ancrées dans les régions.

Ensemble, nous continuons à œuvrer pour un avenir bon, propre et juste!

*Vos Co-présidentes
Laura Rod et Toya Bezzola*



Le Comité

Le Comité de Slow Food Suisse a pu poursuivre ses travaux sans interruption ; aucun changement de personnel n'est intervenu en 2025. Ces neuf personnes ont contribué au développement de notre association à différents niveaux et selon leurs parcours professionnels et personnels :

Toya Bezzola (Co-présidente)

Laura Rod (Co-présidente)

Pius Odermatt (Trésorier)

Brigitte Streiff

Judith Krepper

Ute Dotti

Anders Gautschi

Stefania Catalano

Veronika Sadlonova



Le Bureau

Fabian Krafft ayant décidé de se consacrer pleinement à son activité de professeur de musique, Ana Odermatt nous a rejoints en novembre. Grâce à ses solides compétences techniques et linguistiques, elle est en mesure d'accompagner au mieux la Cooks' Alliance tant en Suisse romande qu'en Suisse alémanique. Ana s'est très rapidement et parfaitement intégrée à notre équipe.

Nous remercions chaleureusement Fabian pour son immense engagement au cours des six dernières années et lui souhaitons beaucoup de bonheur dans sa carrière musicale. Nous espérons que nos chemins se croiseront à nouveau bientôt – peut-être lors d'un de nos marchés Slow Food ?



L'équipe du Bureau (de g. à d.):

- Hanna Blumenrath, Content et Social Media Manager
- Marion Willim, co-directrice
- Beatrice Haldi, back-office et administration des membres
- Eléonore Vaeleau, co-directrice
- Ana Odermatt, cheffe de projet Cooks' Alliance



Organisation

Nous sommes ravis de la création de deux nouvelles Conviviums, Schaffhouse et Fribourg. Nous souhaitons aux membres des comités et aux autres membres beaucoup de plaisir dans leurs fonctions et les assurons du soutien du Comité et du Bureau.

Chaque Convivium peut envoyer une ou un délégué·e au **Conseil des Conviviums**. Ce Conseil, comparable à un parlement, décide des projets importants, approuve le budget et les comptes annuels, et mène des discussions approfondies sur les activités et la situation des régions. En 2025, il s'est réuni officiellement à quatre reprises et a tenu d'autres réunions virtuelles, plus informelles et thématiques.

Le Convivium de l'Oberland zurichois a présidé ces réunions en 2025.

Conviviums



Aargau
/Solothurn



Albis



Basel – Stadt
und Land



Bern



Fribourg/Freiburg



Genève



Jura



Nordbünden



Oberrigau



Ostschweiz



Schaffhausen



Slow Food Youth



Ticino



Valais/Wallis



Vaud



Zentralschweiz



Zürcher
Oberland



Zürich Stadt

Commissions et groupes de travail

Groupe politique

Afin de simplifier la coordination entre le Groupe politique et le Comité de Slow Food Suisse, une réorganisation du travail politique a été décidée. Le groupe sera désormais présidé par les deux membres du Comité, Pius Odermatt et Anders Gautschi. Peter Jossi, Sarah Elser et Sebastian Schäfer demeurent membres du groupe. Mariano Masserini a démissionné du groupe suite à la dissolution par le Parlement du comité FAO, qui a supprimé un lien important.

Soutien aux initiatives politiques

SFCH a été convoquée à une audition par la Commission de la science, de l'éducation et de la culture (CSEC-N) du Conseil national. Brigitte Streiff et Pius Odermatt ont milité en faveur de l'initiative « Oui à l'interdiction d'importer du foie gras provenant du gavage forcé des animaux » (Initiative foie gras), arguant que la production de foie gras est intrinsèquement cruelle et, par conséquent, incompatible avec les valeurs de SFCH. SFCH a également soumis une déclaration sur la procédure de consultation relative à la contre-proposition à l'Initiative foie gras.

SFCH apporte également son soutien en matière de communication aux initiatives pour des multinationales responsables et pour la protection des aliments. Ces deux initiatives sont en accord avec les valeurs de Slow Food.

Commissions et groupes de travail – Partie 2

Commission de gestion (CdG)

Thomas Epple et Rocco Di Candia constituent la CdG. Ils reçoivent tous les procès-verbaux des réunions du Comité et du Conseil des Conviviums et peuvent y assister. Ils peuvent également, sur demande, consulter tous les documents du Bureau.

Commission de l'Arche

Le 10 février 2025, le Comité de SFCH a élu Marie-Isabelle Bill à la présidence et Marie-Claire Pécoud à la vice-présidence de la Commission de l'Arche. D'autres candidatures potentielles pour la Commission de l'Arche sont actuellement à l'étude.

Chaque commission établit un rapport annuel, qui est soumis au Conseil des Conviviums.

Groupe de travail sur les modifications des statuts

Ce groupe de travail a élaboré des propositions de mise à jour de nos statuts et les a soumises au Conseil des Conviviums pour vote. Les nouveaux statuts seront mis aux voix lors du Congrès des membres le 6 juin 2026.

Soutien financier

En 2025, nous avons également pu compter sur le soutien des institutions suivantes :

- Fonds COOP pour le développement durable
- Seedling Foundation
- Museum Aargau
- Foundation Leenaards et Stiftung Mercator (dans le cadre du projet de consortium « Région à table »)

Nous remercions sincèrement chacun d'entre vous, nos donateurs et donatrices et nos sympathisant·es, pour votre généreux soutien !

Nous tenons également à remercier nos nouveaux membres et nos membres de longue date qui soutiennent et contribuent au développement de notre mouvement grâce à leurs cotisations annuelles et à leur engagement personnel.

C'est uniquement grâce à la somme de tous les soutiens financiers que nous pouvons plaider en faveur d'une alimentation bonne, propre et juste et d'un système alimentaire durable.



Slow Food® CH

Comptes annuels 2025

Compte de résultat

	2025	2024	
ERTRAG	715706	646254	RECETTES
Mitgliederbeiträge	204220	228419	Cotisations des membres
Beiträge Donatoren	13200	16200	Cotisations des donateurs
Beiträge Cook's Alliance	28987	30434	Cotisations de l'Alliance des chef*fes
Spenden	1306	2296	Dons
Ertrag Projekte	197416	92309	Recettes/support projects
Ertrag Presidi en)	270577	276596	Recettes/support Presidi
AUFWAND	-622189	-553353	DÉPENSES
Beiträge an Convivia + SF Internat.	-65178	-71674	Contributions aux conviviums + SFI
Projektaufwand	-26386	-27023	Dépenses projets
Aufwand Produkte	-105721	-110395	Dépenses produits
Kommunikation	-18485	-4222	Communication
Personalaufwand	-370471	-277986	Coûts du personnel
Raumaufwand und Unterhalt, Informatik- und Verwaltungsaufwand, Abschreibungen	-35572	-49336	Charges de locaux et entretien, coûts administratifs et informatique, amortissements
Gewinnsteuer (Rückstellung)	-376	-12717	Impôt sur le bénéfice (provision)
GEWINN	93517	92901	BÉNÉFICE

Bilan 2025

	Pos.	Werte in / Valeurs en '000 CHF		
		per 31.12.2025	per 31.12.2024	
AKTIVEN	1	321.2	240.2	ACTIF
Umlaufvermögen	10	321.0	240.0	Actif circulant
Flüssige Mittel	100	209	126.4	Caisse
Forderungen aus Lieferung u. Leistung	110	88.3	88.4	Créances de ventes et prestations
Übrige kfr. Forderungen	114	0	0.7	Autres créances à court terme
Aktive Rechnungsabgrenzung	130	23.7	24.5	Actifs de régularisations
Anlagevermögen	14	0.2	0.2	Immobilisations
Finanzanlagen	141	0.2	0.2	Immobilisations financières
PASSIVEN	2	-321.3	-240.2	PASSIF
Kurzfristiges Fremdkapital	20	-139.2	-160.4	Capital étranger à court terme
Verbindlichkeiten aus Lieferung u. Leistung	200	-71.7	-90.4	Comptes reçus (dettes sur prestations)
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	220	-5.5	-6.2	Autres dettes à court terme
Passive Rechnungsabgrenzung	230	-62	-63.9	Passifs de régularisations
Langfristiges Fremdkapital	24	-127.7	-118.9	Capital étranger à long terme
Zweckgebundene Gelder Projekt PTF (bis E/2026)		-93.4	-72.6	Fonds affectés au projet PTF (jusqu'à fin 2026)
Rückstellung CV Südbünden	2403	-3.4		Provision CV Südbünden
Raiffeisen Covid19-Kredit	250	-30.9	-46.3	Crédit Covid19 de Raiffeisen
Eigenkapital (grün = positives EK)	28	-54.4	39.1	Capitaux propres (vert = cap. Propres positifs)
Vereinsvermögen	2800	39.1	132.0	Capitaux de l'association
Gewinn	2970	-93.5	-92.9	Bénéfice reporté de l'année précédente



Slow Food® CH

Rapports de projet

Projets

Nos projets s'inscrivent dans la chaîne de valeur et apportent un soutien à nos parties prenantes. Dans la mesure du possible, nous nous efforçons de tirer parti des synergies avec d'autres organisations partageant nos objectifs. Nos projets actuels se répartissent dans six domaines d'activité :

- **L'Arche du Goût** – Nous répertorions les espèces végétales menacées, les races animales et les produits alimentaires artisanaux étroitement liés à la culture et aux traditions de régions spécifiques. En 2025, **l'Arche suisse** comptait une **soixantaine de membres**. La Formaggella tessinoise, fromage traditionnel à croûte fleurie, a été inscrite à l'Arche du Goût de Slow Food International. Ce fromage est profondément ancré dans la culture alpine tessinoise.
- **Produits Presidi** – Nous soutenons les produits artisanaux de haute qualité et la préservation de paysages culturels uniques en leur facilitant l'accès au marché, en renforçant leur visibilité et en garantissant leur qualité. En Suisse, grâce au généreux soutien du Fonds COOP pour le développement durable, nous promouvons une **vingtaine de projets Presidi**.

Deux ateliers sensoriels Presidi ont été organisés, axés sur les catégories « pain » et « aliments conservables ». Ces ateliers ont permis aux participants d'échanger directement des informations sur les spécialités des produits avec leurs producteurs et de s'immerger dans le monde de l'analyse sensorielle professionnelle.



Mise à jour du projet

Nous développons des réseaux tout au long de la chaîne de valeur alimentaire afin de favoriser la création de communautés d'intérêts, la cohésion et les échanges.



Cooks' Alliance – Ce réseau de **120 cheffes et chefs** privilégie les produits locaux et de saison. Ils partagent la même philosophie : transmettre leur savoir-faire culinaire, cultiver un lien fort avec leur région et résister aux tentations de l'industrie agroalimentaire.

Slow Wine – Le réseau rassemble des vigneronnes et vignerons engagé·e·s en faveur de la biodiversité, de l'authenticité et du goût, de la vigne au vin. En 2024, **79 producteurs suisses** ont signé la Charte Slow Wine. Ces vignerons sont invités à participer à nos marchés Slow Food et aux visites de producteurs organisées pour nos membres.



En 2025, le domaine viticole Domaine de Canali (membre de Slow Wine) a créé l'« Assemblage Carlo » en hommage au fondateur du mouvement Slow Food en Italie. Pour chaque bouteille vendue, 4 CHF sont reversés à Slow Food Suisse pour soutenir le projet Slow Wine, qui promeut une viticulture bonne, propre et juste. Merci infiniment pour cette merveilleuse initiative et votre précieux soutien !



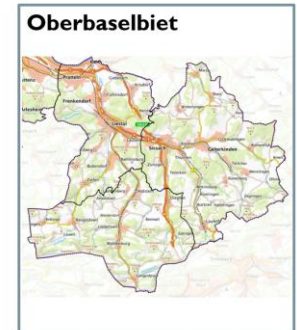
**Ana Odermatt succède à Fabian Krafft au poste de manager de la CA*

Projet „Région à table“

Ce projet vise à renforcer et à promouvoir les systèmes alimentaires agroécologiques en Suisse. S'appuyant sur des approches régionales et participatives, il collabore avec les acteurs des systèmes alimentaires locaux afin de développer des solutions concrètes et d'initier des processus de transformation. Le projet accompagne trois régions suisses dans la mise en place de stratégies efficaces pour un système alimentaire durable. En collaboration avec des acteurs des secteurs de l'agriculture, des entreprises, de l'administration, de la politique, de la société civile et de l'éducation, nous recherchons des solutions bénéfiques pour les populations, l'environnement et le territoire.

Durée du projet : 2024 – 2027

Plus d'informations sur le projet : [Région à table](#)

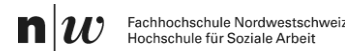


L'organisation du projet „Région à table“

Le projet, qui englobe trois régions et est mis en œuvre par un consortium comprenant Slow Food Suisse, a été officiellement lancé au printemps 2026, après le lancement du sous-projet en Suisse romande à l'automne 2025. Le siège central de Slow Food est responsable de la gestion du projet, tandis que les sections régionales respectives (Conviviums) soutiennent activement le projet.

Consortium

Composé des quatre organisations suivantes :



Regionen / Régions Gestion de projet régionale

Yverdon-les-Bains	Biovision
Knonauer Amt / ZH	ZHAW
Oberbaselbiet	FHNW

Slow Food Convivium

Waadt
Albis
Basel

Tâches principales SFCH

Activation et échange dans les 3 régions

Membre du comité de pilotage

Assistance en matière de : levée de fonds, gestion de projets et financière, évaluation et rapports, communication et relations publiques

Financé par les fondations suivantes :



Les marchés Slow Food

En début d'année, le Marché Slow Food s'est tenu à Zurich-Oerlikon. Notre Bureau était présent sur le stand des Conviviums Zurich ville et l'Oberland zurichois. La Roue de la Fortune Slow Food a une fois de plus attiré de nombreux visiteurs et visiteuses et nous a permis d'échanger avec eux. Au Marché Slow Food organisé en juin sur l'Europaallee, près de la gare centrale, dans le cadre de FOOD ZURICH, nous avons enregistré de nombreux nouveaux abonnements à la newsletter Slow Food et accueilli plusieurs nouveaux membres. Slow Food Suisse était également représentée avec un grand stand au "Tulpenzwiebel- und Genussmarkt" du Château de Wildegg, qui s'est déroulé dans un cadre magnifique fin septembre. Nous avons bénéficié du soutien de nos collègues du Convivium Albis, qui ont su expliquer aux visiteurs, de manière captivante, ce que signifie faire partie de notre mouvement et d'un Convivium.

D'autres marchés Slow Food régionaux ont été organisés par les Conviviums, par exemple le Mercato Slow Food de Mendrisio, connu au-delà du Tessin.

C'est formidable que nos marchés favorisent les échanges directs entre producteurs et consommateurs, ce qui contribue à valoriser les aliments produits de manière bon, propre et juste.



Communication

Grâce au soutien de la Seedling Foundation, nous avons pu poursuivre la professionnalisation et le développement de nos mesures de communication en 2025.

Dans le cadre de la campagne Planting the Future, nous avons renforcé nos activités sur les réseaux sociaux, mis en oeuvre des campagnes numériques et lancé de nouveaux formats. Parmi eux figurent notamment des campagnes de communication pour mettre en valeur nos membres (Cooks' Alliance) et pour recruter de nouveaux membres. Le principal projet de communication développé a été le Slow Food Guide, qui est un guide de voyage numérique qui invite à redécouvrir les régions de Suisse, à rendre visibles les personnes et les initiatives qui s'engagent pour une alimentation bonne, propre et juste - tout en collaborant avec les Conviviums locaux. En 2025, les régions de Zurich, du Tessin et du Valais ont été mises en lumière.

À la fin de l'année 2025, Slow Food Suisse comptait au total 24'952 abonnées et abonnés sur les réseaux sociaux.





Slow Food® CH



Association Slow Food CH
Heinrichstrasse 147 • 8005 Zurich
www.slowfood.ch