

Communiqué de presse de l'Union suisse des paysans, de la Chambre bernoise d'agriculture, de GastroSuisse et d'HotellerieSuisse du 16 septembre 2019

Speed dating entre agriculteurs et restaurateurs

Aujourd'hui, à l'occasion de la traditionnelle Sichlete à Berne, l'Union suisse des paysans, GastroSuisse et HotellerieSuisse ont lancé leur projet commun « De la terre à la table ». Ce dernier a pour objectif de développer des partenariats entre exploitations agricoles et restaurants. Une rencontre pour faire connaissance a eu lieu sur la Place fédérale l'après-midi.

L'Union suisse des paysans, GastroSuisse et HotellerieSuisse estiment que le renforcement de la collaboration entre exploitations agricoles et restaurants crée une situation gagnant-gagnant. C'est pourquoi elles ont lancé, aujourd'hui, le projet « De la terre à la table » lors de la Sichlete sur la Place fédérale. Elles veulent mettre en rapport, à l'échelle régionale, des exploitations agricoles et des restaurants, des hôtels ou d'autres entreprises de la restauration en organisant des manifestations spéciales, comme des *speed dating*. L'après-midi, une rencontre pour faire connaissance, organisée par la Chambre bernoise d'agriculture, a eu lieu sur la Place fédérale.

Les deux parties peuvent retirer des avantages économiques de l'achat direct de produits agricoles à la ferme. Des sondages montrent régulièrement que la population suisse est très friande d'aliments provenant de la région. L'utilisation et la déclaration de matières premières régionales fournies par une ferme à proximité représentent, aussi pour les entreprises de la restauration, une opportunité de se mettre en valeur et se distinguer. En outre, l'achat direct à proximité permet de s'approvisionner de façon rapide, économique et respectueuse de l'environnement, tout en offrant un gage de fraîcheur maximale des produits.

Des rencontres pour faire connaissance sont déjà proposées dans divers cantons aux agriculteurs et restaurateurs intéressés. D'autres rencontres sont en préparation. La plateforme nationale dédiée à la vente directe « À la ferme » se verra complétée par l'offre « De la terre à la table » : www.a-la-ferme.ch/resto. L'objectif est de permettre aux restaurateurs de trouver plus facilement des exploitations agricoles pour s'approvisionner à proximité.

Renseignements :

Michael Siebenmann, responsable Marketing GastroSuisse, tél. 044 377 53 53

Patric Schönberg, responsable communication HotellerieSuisse, tél. 079 584 90 58

Martin Rufer, responsable Production, marché et écologie, tél. 078 803 45 54

Katrina Ritter, responsable de la communication Berner Bauern Verband, tél. 078 739 11 65

www.a-la-ferme.ch/resto