

COMMUNIQUÉ DE PRESSE**Berne, le 27 juillet 2022****9000 recettes locales et de saison**

La Suisse fera la fête la semaine prochaine, et elle n'est pas la seule: Swissmilk a aussi quelque chose à célébrer. Un beau chiffre rond, le nombre de ses recettes en ligne. Au départ, il n'y en avait que quelques-unes; aujourd'hui, c'est le plus grand livre de cuisine en ligne du pays. Swissmilk vient de publier sa 9000e recette. Avec son large choix d'idées locales et de saison, elle accompagne au quotidien les ménages suisses. Les recettes sont créées de sorte à limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Elle est le «dinosaur» du site web de Swissmilk: le gratin de poires affiche 17 ans au compteur. Si cette recette a pu se sentir seule à l'époque, elle se trouve bien entourée aujourd'hui. «Il existe une recette pour chaque situation, que ce soit un bon repas à la maison ou un plat avalé sur le pouce», déclare Sabine Heide. L'experte culinaire de Swissmilk et sa petite équipe créent environ 200 recettes par an. La particularité de ces recettes, c'est leur ancrage régional et le respect de la saisonnalité des ingrédients. Swissmilk attache en effet une grande importance à ces deux aspects et propose aux utilisateurs·trices une grande diversité de recettes majoritairement composées de produits suisses.

De saison et anti-gaspi

La saisonnalité est le fil rouge de la création des recettes. On ne trouve par exemple aucune recette associant un légume d'hiver à un légume d'été, tout simplement parce qu'ils ne sont pas disponibles en même temps. Le respect de ce critère s'étend jusqu'aux herbes aromatiques. Comme ces dernières sont rares en hiver, Swissmilk ne promeut pas de recettes nécessitant beaucoup d'herbes différentes. Elle veille aussi à ce que les quantités pour une recette correspondent, dans la mesure du possible, à un emballage habituel proposé dans le commerce. Surtout pour les denrées périssables, comme les produits laitiers – le but principal étant d'éviter le gaspillage alimentaire.

Lait suisse

Les produits laitiers suisses sont bien entendu un composant important des recettes Swissmilk. Ils permettent de cuisiner des plats modernes ou traditionnels, suisses ou internationaux. Ils ont leur place dans chaque repas et dans chaque style de vie. Naturellement disponibles toute l'année, ils se combinent aisément avec les produits de saison. Le lait et les produits laitiers sont authentiques, ancrés dans notre pays et dans notre culture.

Plus que des recettes

Outre les recettes, les visiteurs·euses trouvent sur [swissmilk.ch](https://www.swissmilk.ch) de nombreux autres contenus culinaires: des trucs et astuces, des tutos vidéo, des recueils de recettes par thématique, des pages spéciales sur des sujets définis, des informations fiables sur l'alimentation et des connaissances de fond sur la production laitière. Le site [swissmilk.ch](https://www.swissmilk.ch) est une porte ouverte sur 9000 idées de recettes, de nombreux contenus culinaires et des infos passionnantes sur la production laitière suisse.

Nous avons fouillé dans les archives pour retrouver le meilleur... et le pire 😊.
Palmarès de la recette la plus étrange à la plus réussie:

DE: www.swissmilk.ch/9000rezepte
FR: www.swissmilk.ch/9000recettes

Renseignements:

Sabine Heide, responsable de projet Cuisine et saveurs 031 359 57 53
Reto Burkhardt, responsable Communication 079 285 51 01