

Pully, le 17 juin 2023

## **Journée mondiale de la gastronomie durable**

### **VAUD, un exemple vertueux à suivre**

**Grâce à son label « VAUD CERTIFIÉ D'ICI », la richesse de ses produits locaux, le soin apporté à leur production et l'engagement responsable de nombreux restaurants de la région, le Canton de Vaud est incontestablement le bon élève de la Journée mondiale de la gastronomie durable, ce 18 juin 2023.**

Depuis 2016, les **Nations Unies** ont voulu que le 18 juin soit la **Journée mondiale de la gastronomie durable** pour promouvoir une cuisine qui se préoccupe de la provenance de ses ingrédients, de la manière dont ils sont cultivés ou élevés et comment ils arrivent dans nos marchés, dans nos commerces et, finalement dans nos assiettes.

À cet égard, le Canton de Vaud fait figure de bon élève et de référence à plusieurs niveaux. De nombreux restaurants vaudois célèbrent la cuisine traditionnelle et locale vaudoise avec un approvisionnement régional. Des **circuits courts vertueux** qui respectent des méthodes de production ou d'élevage compatibles avec des exigences durables.

De nombreux restaurants vaudois responsables s'engagent aussi pour utiliser et promouvoir une énergie propre, à savoir le gaz et l'électricité durable.

L'affiliation à la certification **VAUD CERTIFIÉ D'ICI** de 160 producteurs et plus de 1600 produits vaudois fait aussi la différence dans ce domaine. Pour qu'un produit non-composé soit affiliable, son origine doit être 100% vaudoise. Pour les produits composés, 80% de la matière première provient du Canton et les 20% restants de Suisse. Pas au-delà ! La valeur ajoutée des produits transformés doit être générée à hauteur d'au moins deux tiers (66%) sur Vaud. La base d'une gastronomie vaudoise véritablement durable.

**Pour citer quelques exemples, plusieurs producteurs/transformateurs vaudois incarnent parfaitement cet engagement durable :**

- Domaine du Pontet [Producteur: Domaine Le Pontet \(vaudplus-produits.ch\)](http://vaudplus-produits.ch)
- Fédération des Apiculteurs vaudois [Producteur: Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture \(vaudplus-produits.ch\)](http://vaudplus-produits.ch)
- Boulangerie Marius à Givrins [Producteur: Pâtisserie-Boulangerie Marius Sàrl \(vaudplus-produits.ch\)](http://vaudplus-produits.ch)

Ils travaillent en respectant les saisons et la nature, en délivrant des produits de qualité qui respectent les normes de durabilité et contribuent au développement économique de notre canton.

Certaines régions vaudoises ont également fait d'importants efforts de valorisation dans ce domaine, à l'image des destinations répertoriés dans les « [Grands Sites du Goût](#) » :

- [Morges & sa noix](#)
- [Grandson & ses truffes](#)
- [Lavaux & son Chasselas](#)
- [Le Chablais & son sel des Alpes](#)

VAUD célèbre la Journée mondiale de la gastronomie durable avec toutes ses forces responsables qui s'additionnent, de la terre préservée aux assiettes étoilées, des produits CERTIFIÉS D'ICI aux cuisines engagées.

Pour plus d'informations : [vaudplus-produits.ch](http://vaudplus-produits.ch)

**Pour tous renseignements : Service presse**  
**media@vaud-promotion.ch +41 21 613 26 25**

**RETROUVEZ-NOUS SUR :**

