



Communiqué de presse librement disponible

Manger à la ferme - SWISS TAVOLATA connaît également le succès avec son service traiteur

Winterthour, janvier 2017; au bout d'un peu plus de deux ans, le bilan de SWISS TAVOLATA est positif. 40 hôtesses et 1 hôte proposent aujourd'hui dans toute la Suisse des repas à la ferme ou chez eux. L'année passée, 2'340 personnes ont profité de cette nouvelle offre qui propose *des repas comme à la maison* ou *chez des amis*, soit deux fois plus que l'année précédente. Outre son activité de base, SWISS TAVOLATA a mis sur pied une offre de service traiteur, car la demande d'organisation d'apéritifs et d'événements basés sur les produits du terroir et faits maison à la ferme est importante, en particulier dans les zones urbaines. Cette constatation a incité le Museum für Gestaltung de Zurich à miser pour ses manifestations sur ce produit 100% suisse. Les responsables comptent pour 2017 sur une nouvelle augmentation du nombre des hôtesses et des hôtes.

Les retours des convives sur la qualité et l'expérience réalisée avec SWISS TAVOLATA sont enthousiastes et montrent à quel point ce produit est apprécié. Ils aiment le contact avec la communauté locale, les repas faits maison avec des produits provenant de la ferme ou de la région ainsi que la possibilité de visiter les fermes et d'en savoir plus sur l'agriculture et la vie quotidienne des paysannes et des femmes rurales.

L'organisation de SWISS TAVOLATA est limitée et de taille modeste. Le bureau basé à Winterthour s'occupe du marketing et de l'administration. La mise à jour et le suivi du site Internet swisstavolata.ch où toutes les hôtesses répertoriées présentent leur profil et leurs offres personnelles font partie de ses tâches ainsi que le système de réservation, la facturation, l'encaissement et le paiement aux hôtesses. Les médias internationaux s'intéressent eux aussi de près à SWISS TAVOLATA: ils ont en effet publié l'année passée, grâce à leur collaboration avec des partenaires marketing dédiés, de nombreux





articles importants (dans la presse et sous forme d'images animées) sur le sujet, comme par exemple Suisse Tourisme, les parcs suisses, WHES World Heritage Experience Switzerland, Bed and Breakfast Switzerland et d'autres offices de tourisme régionaux et locaux.

Outre les recettes engrangées, SWISS TAVOLATA est financée par les contributions de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et par des entreprises privées qui croient en cette idée et sa mise en œuvre concrète, notamment Kenwood, Coop, Rimuss Secco et Viande Suisse.

SWISS TAVOLATA offre la plateforme www.swisstavolata.ch qui permet de réserver des repas chez des paysannes et des femmes rurales dans toute la Suisse. 40 hôtesses proposent aujourd'hui leur cuisine maison. Le principe qui préside à cette offre est d'utiliser des ingrédients de saison, de la ferme ou de la région. Outre les menus préparés avec ferveur, qui incluent l'apéritif et les boissons, les convives vivront une expérience authentique à la ferme. Chaque établissement – cuisine, salon, salle à manger, jardin ou cave à vin – est unique et représente sa région. Un moment culinaire plein de charme et de passion et une expérience gustative et exclusive vous attendent à coup sûr. SWISS TAVOLATA est une association née de l'initiative de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales USPF et de Home Food Media GmbH et lancée et mise sur pied notamment par Christine Bühler (Présidente de l'USPF et de SWISS TAVOLATA), Brigit Langhart (Home Food Media GmbH) et Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler.

Pour de plus amples informations: www.swisstavolata.ch ou 052 232 66 88

Vidéo de la Deutsche Welle, août 2016:

<http://www.dw.com/de/swiss-tavolata-bauernhof-statt-restaurant/a-19544603>

Contact:

Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler

Consultante RP à la SSRP

abeisl@goldnet.ch

079 634 73 03

