



VALLÉE^{DE}_{LA} GASTRONOMIE

— FRANCE —

UN PROJET FÉDÉRATEUR



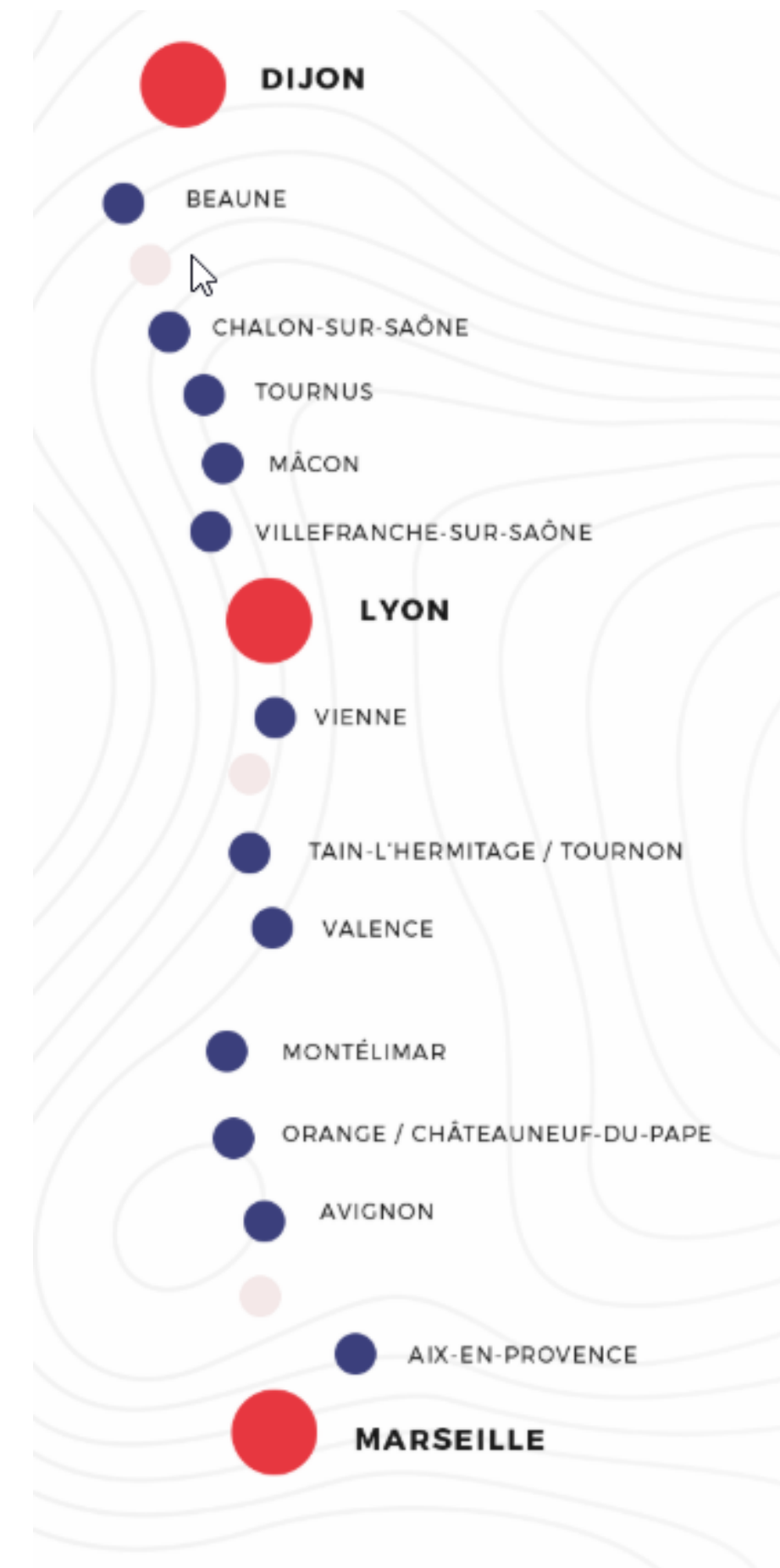
UNE AMBITION PARTAGÉE ET UNE GOUVERNANCE MUTUALISÉE POUR CONSTRUIRE UNE NOUVELLE DESTINATION

➤ 3 grandes régions :

- ✓ Auvergne-Rhône-Alpes
- ✓ Bourgogne-Franche-Comté
- ✓ Provence-Alpes-Côte d'Azur

➤ Périmètre :

- ✓ 620km de Dijon à Marseille
- ✓ Jusqu'à 45 min d'une sortie d'autoroute A6/A7



UN VOYAGE GOURMAND



QUI REPOSE SUR UN FORT PATRIMOINE CULTUREL ET HISTORIQUE

- « Le repas gastronomique des français » Inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO le 16 novembre 2010
 - La Cité Internationale de la Gastronomie à Lyon,
 - La Cité Internationale de la Gastronomie et du vin à Dijon
- D'autres initiatives comme le Pôle Gastronomie Provence à Marseille.

QUI RÉPOND AUX ATTENTES DES TOURISTES

- Une appétence des publics pour le tourisme gourmand
- Une attente forte des visiteurs pour un tourisme expérientiel, authentique, sur mesure, fait de rencontres, de participations et d'apprentissages.

UN VOYAGE GOURMAND



POSITIONNEMENT : «LE PARTAGE DE LA PASSION ET DE L'EXCELLENCE »

➤ 1 OBJECTIF

Allant de Dijon à Marseille, riche de ses **gastronomies régionales authentiques** et à la recherche permanente de **l'excellence**, cette destination a pour ambition de proposer une **sélection d'offres gourmandes et remarquables** pour mettre en lumière **l'exceptionnelle diversité de ce territoire** en répondant à la **quête d'authenticité** des visiteurs à travers **une mise en valeur des savoir-faire locaux**.

➤ 4 AXES DE TRAVAIL :

- ✓ Fédérer le réseau d'acteurs (*producteurs, artisans, restaurateurs, viticulteurs, opérateurs touristiques...*)
- ✓ Dynamiser une attractivité 360 °
- ✓ Renouveler l'offre gourmande
- ✓ Renforcer l'envergure internationale

UN VOYAGE GOURMAND



LES CLIENTÈLES CIBLES

➤ PRIORITAIRES

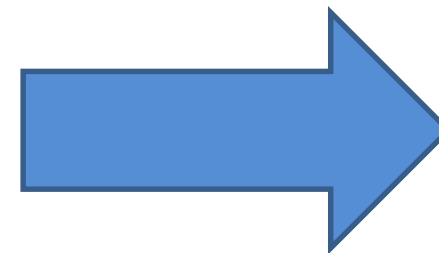
- ✓ Touristes de proximité
- ✓ Touristes franciliens
- ✓ Touristes européens de périphérie
- ✓ Touristes « long courrier »

➤ SECONDAIRES

- ✓ Groupes
- ✓ Touristes d'affaires
- ✓ Jeunes « foodies »

➤ UNE FORTE AMBITION INTERNATIONALE

- ✓ A moyen et long terme (d'ici 2025)
- ✓ Marchés prioritaires : UK, Belgique, Suisse, USA, Japon



➤ ENJEUX :

- ✓ Elargir le panel d'offres et d'expériences
- ✓ Devenir un spot touristique français incontournable
- ✓ Rendre la destination accessible à **tous types de visiteurs**, que ce soit en terme de budget ou de profil (*familles, couples sans enfants, jeunes actifs, retraités...*)

LA MARQUE VALLÉE DE LA GASTRONOMIE-FRANCE®



- Marque déposée à l'INPI pour valoriser la destination et propriété exclusive de la Région Auvergne-Rhône-Alpes



- Deux estampilles pour valoriser la destination et lui donner de la visibilité

Estampille
Offres Gourmandes



Estampille
Expériences remarquables



DES OFFRES ADAPTÉES À TOUS LES BUDGETS ET TOUTES LES ATTENTES



**Une
collection
d'expériences
gourmandes remarquables,
à vivre au moins une fois
dans sa vie**

Un socle riche d'offres gourmandes éligibles

- ▶ Restaurants et Auberges
- ▶ Caves et Domaines viticoles
- ▶ Producteurs et Artisans
- ▶ Évènements gourmands et Marchés de producteurs
- ▶ Lieux de visite
- ▶ Activités vins et gastronomie

LES CRITÈRES DE SELECTION



OFFRES GOURMANDES

- Activité touristique
- Valorisation produits locaux et/ou savoir-faire liés à la gastronomie, aux vins et aux produits du terroir
- Dans le périmètre
- Label - Réseau - Guide



EXPÉRIENCES REMARQUABLES

- Activité touristique
- Valorisation produits locaux et/ou savoir-faire
- Dans le périmètre
- Label - Réseau – Guide



- Emotion / Poly sensorialité
- Partage /histoire/apprentissage
- Personnalisation / Unique
- Anglais

LES RÉSEAUX MOBILISÉS



➤ **Restaurants / Auberges :**

Guide Michelin, Gault & Millau, Maitres Restaurateurs, Logis de France, Tables & Auberges de France, Bistrots de Pays, Collège Culinaire de France, Entreprise du Patrimoine Vivant, Bistrots Beaujolais, Toques Blanches Lyonnaises, Toqués d'Ardèche, Bouchons Lyonnais, Promenades Gourmandes en Drôme, Goûtez l'Ardèche, Saveurs de l'Ain, Monts et Coteaux du Lyonnais, Secrets de Terroir.

➤ **Domaines viticoles / Caves :**

Vignobles & Découvertes, Etapes Savoureuses d'Ardèche

➤ **Producteurs :**

Qualité Tourisme, Bienvenue à la Ferme, Accueil Paysan, Promenades Gourmandes en Drôme, Goûtez l'Ardèche, Saveurs de l'Ain, Monts et Coteaux du Lyonnais, Secrets de Terroir.

➤ **Artisans :**

Qualité Tourisme, Entreprise du Patrimoine Vivant, Entreprise et Découverte, Promenades Gourmandes en Drôme, Goûtez l'Ardèche, Saveurs de l'Ain, Monts et Coteaux du Lyonnais, Secrets de Terroir.

➤ **Marchés, fêtes / Manifestations :**

Marchés de producteurs de Pays, Sites remarquables du Goût, Goûtez l'Ardèche

➤ **Lieux de visite :**

Qualité Tourisme, Entreprise du Patrimoine Vivant, Entreprise et Découverte, Sites remarquables du Goût, Promenades Gourmandes en Drôme, Goûtez l'Ardèche, Saveurs de l'Ain, Monts et Coteaux du Lyonnais, Secrets de Terroir.

LE COMITÉ D'AGRÉMENT



➤ MISSION :

- ✓ Sélection des expériences remarquables
- ✓ Sélection des offres gourmandes sans label : food tours, cours de cuisine, marchés/évènementiels

➤ FONCTIONNEMENT :

- ✓ Jury de 4 personnes tirées au sort
- ✓ Composition du jury inconnu avant et après délibération
- ✓ Présentation anonyme des offres
- ✓ 2 à 3 sessions par an : 1^{er} Comité d'Agrément - Janvier 2020 / Prochain Comité - Avril 2020

➤ COMPOSITION DU JURY (4 collègues) :

- ✓ Professionnels du tourisme (hors thématique de la gastronomie)
- ✓ Agences de communication / événementiel
- ✓ Journalistes, auteurs, critiques gastronomiques
- ✓ Divers : enseignement, recherche, sites culturels, etc

CALENDRIER

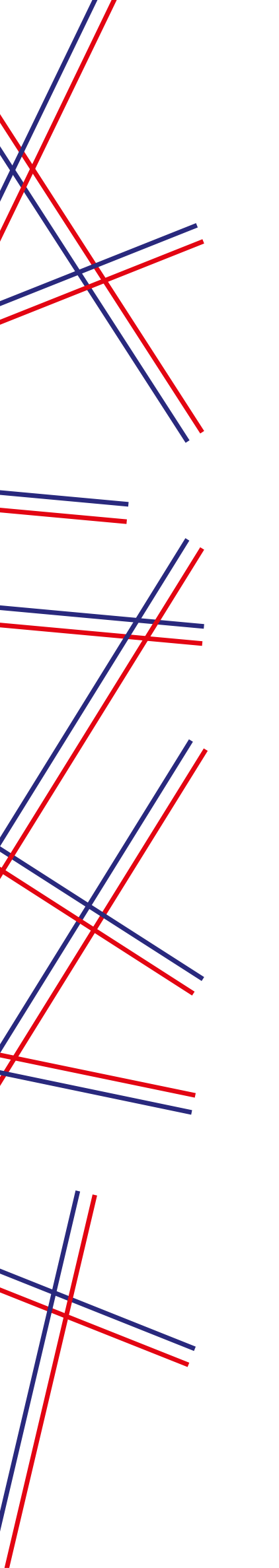


- **24 Juin 2019** : lancement institutionnel auprès des professionnels
- **A date, nombre d'offres agréées :**
 - ✓ **31 expériences** remarquables dont **11** en Auvergne Rhône-Alpes
 - ✓ + de **200 offres gourmandes** dont **60%** en Auvergne-Rhône-Alpes
- **En cours :**
 - ✓ Signature des contrat de sous-licence : offres gourmandes, expériences remarquables, organismes de promotion
 - ✓ Mise à disposition d'un kit de communication : logo + guide de marque + visuels génériques
- **1^{er} semestre 2020**
 - ✓ Développement et qualification de l'offre : offre diversifiée (territoire/cible/budget/thématique)
 - ✓ Conception des outils et supports de communication grand public : site web, contenus photos et vidéos....
- **2nd semestre 2020**
 - ✓ Actions de promotion-communication grand public : France/international
 - ✓ Relations presse
 - ✓ Accueils influenceurs



VALLÉE ^{DE} ^{LA}
GASTRONOMIE
— F R A N C E —

ÉCHANGES

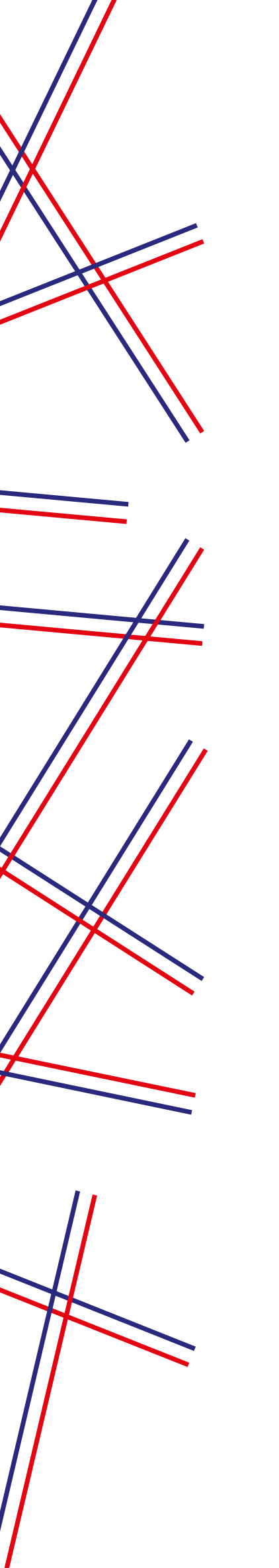


Séance de travail : 3 séquences

- Chaque séquence dure 20 min
- Désigner un rapporteur par table en début de séance

Mission du rapporteur :

- Prendre en notes toutes les propositions
- Présenter lors de la restitution les 3 propositions phares de chaque séquence

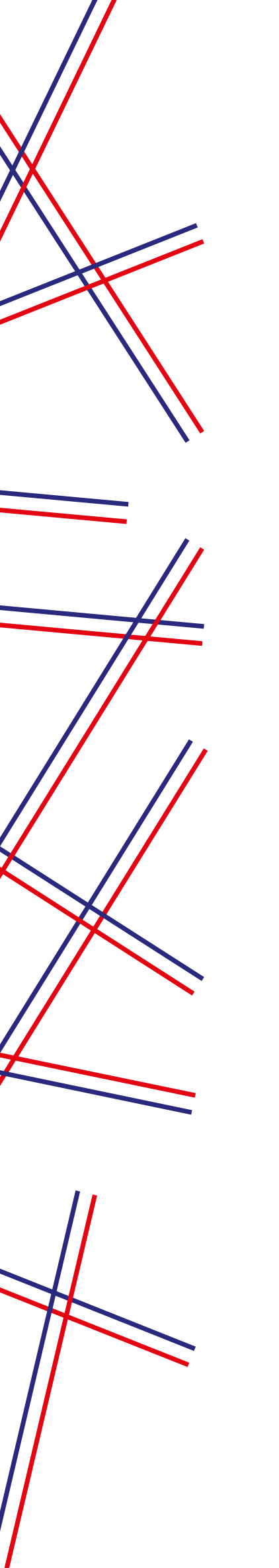


SEQUENCE 1:

Recrutement des offres

15 MIN

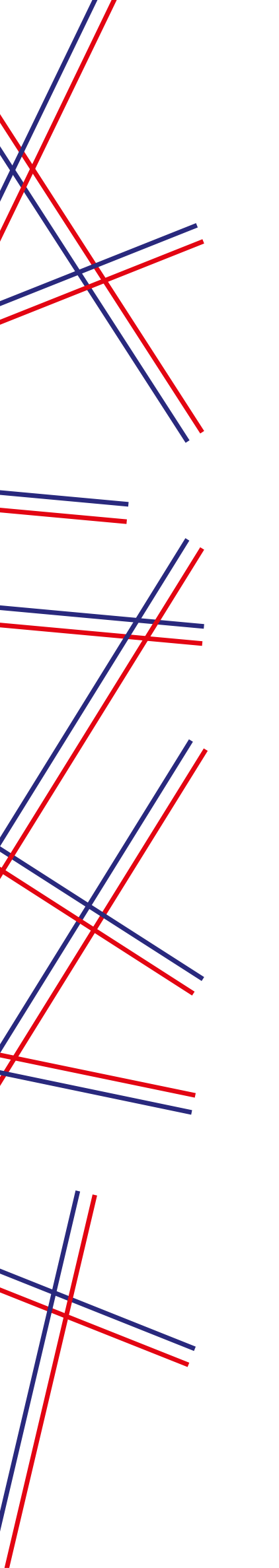
- Questions :
 - *Quels arguments pour convaincre les professionnels de nous rejoindre ?*
 - *Comment les capter pour les faire adhérer à la destination ?*
 - *Comment diffuser l'information auprès d'un maximum de professionnels ?*



SEQUENCE 2: Qualification de l'offre

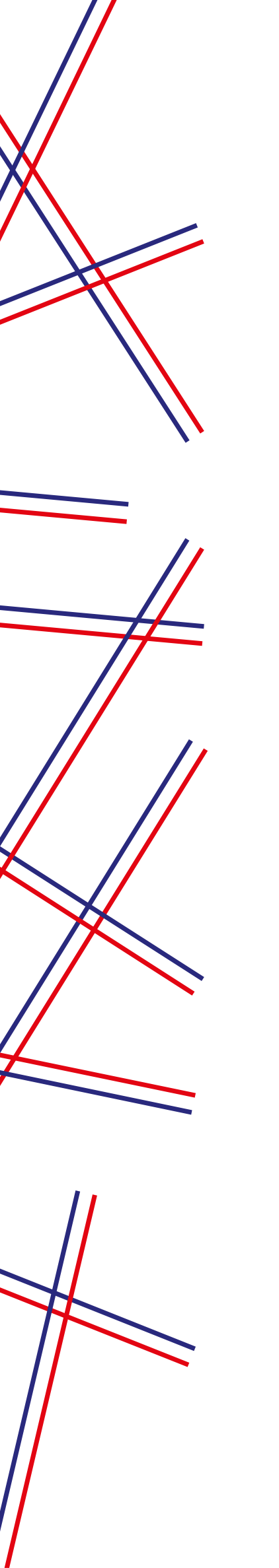
15 MIN

- Questions :
 - *Comment faire émerger une offre nouvelle (éligible)*
 - *Comment passer de l'offre gourmande à l'expérience remarquables ? Quels sont les leviers d'action pour faire franchir ce cap ?*



SEQUENCE 3 : Accompagnement des acteurs **15 MIN**

- Questions :
 - *De quelle manière les territoires et les professionnels peuvent-ils s'approprier le concept « Vallée de la Gastronomie » ?*
 - *Quels sont les besoins des professionnels et des territoires en terme d'accompagnement sur la Vallée de la Gastronomie ?*



RESTITUTION

Présenter les 3 idées principales de chaque séquence



VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

— F R A N C E —

CONTACTS

Offre – recrutement – déploiement :

Mélanie BARACHET

m.barachet@auvergnerhonealpes-tourisme.com

Coordination-pilotage de la destination

Fatima FASKA

fatima.faska@auvergnerhonealpes.fr