

Dossier de presse
Bayonne, le lundi 11 octobre 2021

Cinq routes gastro-touristiques transfrontalières présentées au Salon HORESTA 2021



Interreg
POCTEFA
GATURI gaturi.org
Programa financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Projet cofinanciat par le Fonds Européen de Développement Régional



PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

CCI PAU BÉARN

BASQUE TOUR

LA RIOJA TURISMO

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO

INTIA

CCI BAYONNE PAYS BASQUE



Invitation presse

Bayonne, le 04 octobre 2021

Cinq routes gastro-touristiques transfrontalières présentées au Salon HORESTA 2021



Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER)
Eskualde Garapeneko Europako Funtsak (EGEF) kofinantzatutako proiektua

Nous avons le plaisir de vous inviter à une conférence de presse
le lundi 11 octobre à 11h00
au sein du Salon HORESTA – Halle Iraty à Biarritz

Au cours de cette rencontre, nous vous présenterons les cinq thématiques qui vont créer les **premières Routes gastro-touristiques transfrontalières** élaborées dans le cadre du programme européen GATURI.

GATURI est un projet de coopération transfrontalière qui a pour objectif la création d'une destination unique concertée entre les territoires du Pays Basque, la Navarre, Euskadi, La Rioja et le Béarn : **VISIT Gastr'OH!**

Ce projet est co-financé à 65% par les Fonds Feder au travers du programme Interreg V-A Poctefa 2014 – 2020.

Après avoir identifié les produits agroalimentaires et les richesses gastronomiques de chaque territoire, les 5 partenaires de ce programme ont choisi cinq thématiques communes et convergentes et défini des routes gastro-touristiques transfrontalières.



Pays Basque, Euskadi, La Rioja, Navarre et Béarn créent une destination unique et les cinq premières routes gastro-touristiques transfrontalières

Depuis 18 mois, les partenaires de cinq territoires transfrontaliers travaillent à la création d'une destination unique et des cinq premières routes gastro-touristiques transfrontalières dans le cadre du projet GATURI validé par le Programme européen POCTEFA. Le projet est co-financé par le Fonds FEDER.

Ce projet prévoit la création d'une vitrine des produits et des ressources gastronomiques, agroalimentaires et touristiques des cinq territoires qui y participent, ce qui permet d'accroître de manière cohérente la promotion et le positionnement gastronomique et touristique du territoire transfrontalier.

Ce lundi 11 octobre 2021, les cinq partenaires présentent les avancées effectuées afin d'améliorer conjointement la compétitivité des entreprises du secteur tourisme et agroalimentaire. L'objectif est de réunir l'excellence et d'œuvrer à l'attractivité de l'espace transfrontalier au travers d'une destination unique désormais intitulée :

VISIT Gastr'OH !

L'offre de la destination unique sera matérialisée par le développement d'une plateforme web, qui servira de vitrine pour faire connaître, d'une part, les itinéraires et les expériences de la destination et, d'autre part, les ressources agroalimentaires.

Sous cet intitulé, seront également promues les cinq routes transfrontalières gastro-touristiques :

- La Destination du vin
- La Destination du fromage
- La Destination du piment
- Destination gourmet & haute gastronomie
- Les saveurs des Chemins de Saint-Jacques



CARTE DES RESSOURCES

Après un an et demi depuis son lancement, la cartographie des ressources réalisée par les partenaires avec des critères spécifiques en accord avec les lignes stratégiques du projet, a révélé l'importante culture gastronomique du territoire, des ressources gastronomiques de grande valeur et un bon nombre d'éléments transversaux d'authenticité, dans lesquels le secteur primaire joue un rôle fondamental.

Les données obtenues révèlent que l'union des cinq régions n'héberge pas moins de :

- 44 produits avec Appellation d'Origine et Indications Géographiques Protégées,
- Plus de 600 producteurs et industries agroalimentaires enregistrés qui peuvent être visités : caves, fromageries, conserveries, brasseries...
- Plus de 60 musées, fermes-écoles et centres d'interprétation,
- Plus de 500 événements gastronomiques : journées spéciales, foires, conférences...
- Plus de 70 établissements km0 qui misent sur les produits locaux, 500 restaurants authentiques (cidreries, restaurants à grill, et bars à pintxos) et près de 200 restaurants avec distinction (étoiles Michelin, Soleils Repsol et Maîtres Restaurateurs),
- 1 000 espaces de commercialisation et points de vente spécialisés dans les produits locaux, dont plus de 600 producteurs en vente directe.

GATURI démontre ainsi que la gastronomie et les produits locaux sont des lignes stratégiques fondamentales pour la mise en œuvre de destinations touristiques durables dans leurs 3 aspects (environnemental, social et économique), mais surtout que la définition d'une destination touristique gastronomique peut contribuer à l'équilibre et à la cohésion territoriale.

Le secteur primaire n'est pas une simple toile de fond du tourisme gastronomique, mais un agent actif de l'expérience touristique gastronomique, tout en façonnant le territoire pour que son développement soit plus durable et plus cohérent.

ÉLABORER UNE PROPOSITION COMMUNE ET UNE VALEUR AJOUTÉE

La proposition de valeur de la destination unique offre de nombreuses possibilités au voyageur féru de gastronomie, qu'il s'agisse de celles offertes par le secteur privé (multiples activités et expériences touristiques proposées par les producteurs, les restaurants, les hébergements et autres agents faisant partie de la chaîne de valeur), ou des festivals et événements qui s'y déroulent.

Tous font partie de la proposition et le voyageur pourra rentrer dans la destination pour connaître l'ensemble de l'offre et sélectionner les propositions qui correspondent le mieux à ses intérêts et à ses besoins :

Grâce au projet GATURI et avec la destination **VISIT Gastr'OH !**, une série de propositions touristiques et agroalimentaires ont été identifiées, en fonction des intérêts et des besoins du touriste :

1. Visiter les producteurs et l'industrie agroalimentaire,
2. Déguster la gastronomie caractéristique de chaque territoire, acheter des produits et réaliser d'autres activités gastronomiques,
3. Connaître le patrimoine gastronomique matériel et immatériel de notre territoire (musées, paysages, coutumes, métiers, ...),

4. Participer à des événements gastronomiques : festivals, traditions et événements liés à la culture gastronomique, associés à des produits locaux, protégés par des marques de qualité attribuables à l'origine (DO, IGP et autres certifications) et à la cuisine traditionnelle,
5. Vivre des expériences gastronomiques : propositions de consommation originales et uniques (berger d'un jour, journée des vendanges, ateliers de cuisine, ...), mémorables pour le touriste avec une forte composante expérientielle et clairement liées au territoire et à la culture gastronomique locale,
6. Réaliser des routes ou des itinéraires gastronomiques autour des produits ayant le plus grand pouvoir d'attraction, tels que les routes du vin, du fromage & du piment, la destination de la gastronomie gourmet et chefs étoilés et les saveurs qui jalonnent les Chemin de Saint-Jacques.

Cette offre de destination unique se matérialisera par le développement d'une plateforme web, qui servira de vitrine pour faire connaître, d'une part, les itinéraires et les expériences de la destination et, d'autre part, les ressources telles que les produits alimentaires et leurs producteurs, les points de vente et les établissements d'hébergement et de restauration.

Chacun des territoires participants recèle une importante richesse gastronomique et des ressources gastronomiques de grande valeur et chacun d'entre eux, par lui-même, peut être considéré comme une destination gastronomique.

Les prochains mois vont être consacrés à donner de la visibilité et à promouvoir cette offre originale, concertée et commune.

L'Aadt Agence d'attractivité et de développement touristiques des Pyrénées-Atlantiques est membre associé du programme européen GATURI et contribuera à la promotion des routes gastro-touristiques transfrontalières aux côtés de

- **BASQUETOUR**, Agence de développement et promotion touristique d'Euskadi,
- du Gouvernement de **la RIOJA** et de sa Direction Tourisme,
- et de l'**Association des Hôteliers-Restaurateurs de Navarre AEHN**, qui est chef de file du programme.

Contact presse :

CCI Bayonne Pays Basque

Service Communication

05.59.46.59.99

presse@bayonne.cci.fr