

Visitez notre site Internet !  
[cultourgastrology.eu](http://cultourgastrology.eu)



## Soutenir les petits producteurs d'aliments et de boissons traditionnels et les petites entreprises touristiques dans leurs initiatives en matière de tourisme gastronomique !

Nos régions européennes présentent une forte attractivité pour la cuisine locale et les produits du terroir. La gastronomie fait définitivement partie de l'attrait touristique. Dans de nombreux pays, des initiatives locales sont lancées pour développer et promouvoir le tourisme gastronomique en milieu rural.

Cependant, les petits producteurs sont rarement impliqués dès le départ. Il existe très peu, voire aucune formation systémique qui pourraient les aider à intégrer de nouvelles offres touristiques et à mieux promouvoir leurs produits.

CultourGastronomy souhaite développer un programme complet de formation et d'outils numériques pour renforcer les compétences des agriculteurs et producteurs locaux, ainsi que des entreprises familiales dans le tourisme. L'objectif est de leur donner les moyens de contribuer au tourisme gastronomique et à la promotion du patrimoine culturel matériel et immatériel qui constitue l'identité culinaire d'une région.

### Que développons-nous à travers CultourGastronomy ?

- Une formation complète destinée aux petits producteurs locaux d'aliments et de boissons et aux prestataires de services touristiques, pour élargir leur offre et attirer des touristes en développant une offre touristique.
- La plateforme d'apprentissage en ligne CultourGastronomy qui offre un accès gratuit à tous les résultats du projet, ainsi qu'au référentiel interactif contenant divers documents sur les sujets du projet.
- Un guide de la gastronomie et du patrimoine culturel pour sensibiliser les entreprises et les communautés locales à l'importance de la production alimentaire locale et de la préservation de l'identité culinaire de nos régions.



Funded by  
the European Union

## Portugal, l'histoire des « Sardines sucrées » !



Comment expliquer que ces sardines (sucrées !) aient abouti dans la petite ville médiévale de Trancoso, près de Guarda, mais loin de la mer au Portugal ? Avec CultourGastronomy, vous découvrirez comment un groupe d'amis et citoyens de Trancoso ont réintroduit cette friandise traditionnelle. D'une vieille recette oubliée, elle fait désormais partie du patrimoine gastronomique local !!

**Vous aimeriez faire connaître des bonnes pratiques en matière de tourisme gastronomique en faveur des producteurs locaux, partagez-les avec nous !**

Envoyer vos informations et liens à Isabelle Trinquelle au Centre Méditerranéen de l'Environnement [itrinquelle@medcenv.org](mailto:itrinquelle@medcenv.org)

## La laiterie dans la montagne des Rhodopes, Bulgarie

La Fondation PAX Rhodopica a visité la laiterie familiale « Rhodopa Milk » et leur a présenté le projet. Fondée en 1993, cette ferme a commencé avec comme activité principale la transformation du lait et la production laitière traditionnelle bulgare. Située dans une zone écologiquement vierge, la laiterie respecte les normes d'hygiène de niveau européen et propose une gamme diversifiée de fromages bulgares et européens. La production est d'une qualité exceptionnelle et est disponible dans les magasins spécialisés et chez des partenaires clés.

Mais la famille exploite également un petit hôtel familial : « The Dairy House ». Un complexe qui offre tout le confort et la convivialité à ses visiteurs, spécialités laitières et surprises. C'est devenu une porte d'entrée vers l'écotourisme, la chasse, la pêche, le ski et bien plus encore, le tout accompagné de l'hospitalité des Rhodopes.

Plus d'informations sont disponibles sur : <https://mlechendom.com/?lang=en>.



## Exploration de la diversification économique chez les producteurs de Messénie, en Grèce

Le Centre Méditerranéen de l'Environnement a commencé à développer son réseau d'acteurs dans la région de Messénie dans le Péloponnèse Ouest !

Courant octobre 2023, le MCE a rencontré des producteurs locaux déjà impliqués ou souhaitant s'impliquer dans le tourisme. L'objectif était de connaître leur démarche et leurs difficultés à diversifier leurs activités et à accueillir des visiteurs.

Voici une petite présentation des personnes rencontrées par le MCE...

Depuis 2019, la famille Bousdouska accueille les touristes dans son oliveraie à Korifasio. Avec « **Messinian Story** », ils veulent mettre en valeur les traditions de la région. Les visiteurs ont la possibilité de découvrir les bases de la production d'huile d'olive et de participer à un cours de cuisine, avant de savourer le repas ensemble dans une jolie cour !



Dans le village de Maganiako, le MCE a rencontré Panagiotis et Konstantinos, deux membres de **NOSTOS**, une coopérative qui vise à redonner vie au village et à promouvoir ses produits locaux. NOSTOS produit des figes séchées de qualité, selon un procédé traditionnel. Elle a réhabilité plusieurs sentiers de randonnée, organise des événements dans le village et restauré deux bâtiments pour ses activités auprès des visiteurs.

Le MCE a ensuite rencontré Apostolis **Zontanos**, producteur des fameux raisins secs corinthiens, un produit traditionnel grec ! Apostolis nous a parlé des différentes activités attractives qui pourraient être développées autour pour faire découvrir aux visiteurs sa production traditionnelle et son savoir-faire. Une initiative à suivre ! Tout comme la ferme **Ta Dio Pigadia**, où Jules développe la permaculture. Le but de ce Français installé dans le Péloponnèse est d'utiliser la ferme comme un lieu de découverte et d'apprentissage de cette technique agricole alternative basée sur une approche holistique de l'agriculture, suivant le fonctionnement naturel des écosystèmes environnants.





# Rencontrez le partenariat CultourGastronomy !



Les 3 et 4 mai et les 11 et 12 octobre 2023, les partenaires de CultourGastronomy se sont réunis pour évaluer l'avancée du projet et ont organisé des séances de travail en face à face. Ils ont été accueillis alternativement par l'Université Polytechnique des Marches, Ancône, Italie et par l'Université Polytechnique de Guarda, Portugal.

**Le partenariat est composé de six partenaires de six pays de l'UE**

- CDE Petra Patrimoine (France - leader)
- Université de Salamanque (Espagne)
- Université Polytechnique des Marches (Italie)
- MCE Centre Méditerranéen pour l'Environnement (Grèce)
- Fondation Pax Rhodopica (Bulgarie)
- Université Polytechnique de Guarda (Portugal)

