

# La Tunisie Culinaire & Créative conçoit ses premières expériences !



*Je participe à la Tunisie Culinaire & Créative!*

Formation CDV, Tunisie culinaire & créative. 12 avril 2023  
MODULE: CONCEPTION DES EXPERIENCES TOURISTIQUES  
SEANCE 2: COTATION DES EXPERIENCES  
ANIMEE PAR Prof. Dr. Mohamed BOUKHEROUK

The slide features a collage of six images showing people engaged in various activities: a man with a turban, a man with cheese, a woman with a bowl, a woman with a headscarf, a man with a woven basket, and a man with a plant. Logos for the European Union, Tunisia, GIZ, and Creative Tourism Network are visible. A QR code and a diagram are also present. The Zoom interface on the right shows five participants in a vertical grid, with a 'MB' icon and '+12' indicating more participants.

Une trentaine de personnes issues de différents secteurs (agriculture, tourisme, tissu associatif, culture, etc.) ont participé aux ateliers de conception de produits touristiques animés par Caroline Courtet, directrice du Creative Tourism Network®, et le Professeur Mohamed Boukherouk, expert pour l'Organisation Mondiale du Tourisme.

Après une première phase de sensibilisation des acteurs potentiels de La Route Culinaire, qui s'articule autour de 6 produits phares de la gastronomie tunisienne - le fromage, l'harissa, les olives, le vin, le poulpe et les dattes -, ces deux séances ont permis d'approfondir la méthodologie de conception des expériences touristiques dans le but de les promouvoir commercialement auprès des touristes nationaux et internationaux au cours de l'année 2023.

En parallèle, des coachings personnalisés sont proposés afin d'affiner les projets qui souhaitent intégrer le volet Tunisie Culinaire & Créative et obtenir la labellisation du Creative Tourism Network®.

Prochaines étapes à suivre : l'élaboration d'une stratégie digitale cohérente pour les différents acteurs et le lancement des projets pilotes !