

La Tunisie, la destination culinaire et créative des nouveaux voyageurs en quête d'expériences authentiques !

La Route Culinaire de Tunisie : une nouvelle offre de co-création touristique qui invite les voyageurs à découvrir le patrimoine culinaire tunisien à travers des expériences créatives, déclinées autour de six produits phare.

La Tunisie possède tous les atouts pour séduire les voyageurs en quête d'expériences culturelles authentiques et humaines.

Ce projet, impulsé par la GIZ *, et géré par le Creative Tourism Network® vise à mettre en valeur les richesses du patrimoine culinaire tunisien sous tous ses angles – humains, culturels, artistiques et créatifs – grâce à une mise en tourisme répondant aux critères de qualité et d'authenticité.

Cette route offrira aux touristes la possibilité de découvrir le pays à travers ses produits phares en les invitant à l'exploration d'un patrimoine culinaire ancestral alliant immersion et expérience gustative.

En concertation avec le groupe de travail formé par des représentants des corps de métiers opérants dans la thématique, à savoir : le Ministère du Tourisme et de l'Artisanat, l'Office National du Tourisme Tunisien, l'Association Tunisienne des Professionnels de l'Art Culinaire, la Direction Générale de l'Agriculture Bio et la Fédération Tunisienne des Restaurants Touristiques, le choix a été orienté vers les produits et les régions suivants : « Le Fromage du Nord-Ouest », « La Harissa du Cap Bon », « L'Huile d'olive du Centre et du Dahar », « le Vin du Nord », « les Dattes du Sud-ouest » et « le Poulpe de Kerkennah ».

Outre la promotion de nouveaux attraits touristiques, la Route Culinaire s'offre comme un modèle de tourisme vertueux, en satisfaisant un grand nombre d'Objectifs de Développement Durable de l'Agenda 2030 des Nations Unies, notamment en ce qui concerne le respect des écosystèmes naturels, économiques et sociaux, en convertissant les savoir-faire culinaires, en de nouveaux moteurs d'attractivité et d'inclusion pour les territoires.

De fait, l'une des valeurs ajoutées de ce projet repose sur son approche participative et inclusive avec des producteurs, des agriculteurs, des viticulteurs, des artisans et des restaurateurs sur des zones géographiques liées à l'étendue des produits offerts par les terroirs concernés et ne se limitera pas aux frontières régionales.

En effet, La Route Culinaire invite les acteurs locaux des secteurs agricoles, culturels et touristiques de Tunisie, à participer à ce projet collaboratif, en bénéficiant notamment d'une meilleure visibilité, de

formations, de conseils, ainsi que d'échanges de bonnes pratiques avec des experts et entrepreneurs internationaux.

La Route Culinaire se veut ainsi un levier de développement économique durable *via* la diversification de l'offre touristique et la création d'opportunités d'emploi, tout en optimisant les ressources existantes, qu'elles soient naturelles, culturelles ou humaines.

La Harissa en est un clair exemple. Reconnue Patrimoine Immatériel de l'Humanité par l'UNESCO en décembre dernier, elle sera au cœur des expériences conçues par les professionnels de la région du Cap Bon, dans le cadre des formations imparties par les experts internationaux participants au programme. Les touristes pourront ainsi en découvrir, outre les saveurs, les savoir-faire, en participant eux-même à son élaboration. Un modèle qui sera décliné dans les 6 régions culinaires précédemment définies.

À travers une gamme d'expériences pensées pour les publics les plus divers – du voyageur encore étudiant, aux visiteurs Premium, en passant par les nouveaux profils de voyageurs, la Route Culinaire offrira un élément différentiel qui permettra de positionner la Tunisie parmi les destinations méditerranéennes les plus prisées pour un tourisme de qualité et réparti sur tous les mois de l'année.

Les actions de suivi de la route seront axées sur le développement de nouvelles expériences culinaires, l'amélioration des offres existantes, la mise en valeur des produits et le renforcement des capacités des opérateurs touristiques. Ces activités seront appuyées par la mise en place d'une stratégie de communication et de commercialisation qui assureront la promotion de la route culinaire et sa visibilité auprès des marchés émetteurs.

Cette initiative est soutenue par le projet « Promotion du Tourisme Durable » – action conjointe de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Tounes Wjhetouna » et du Ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ), mise en œuvre par la GIZ en partenariat avec le Ministère du Tourisme. Outre la Route Culinaire, la GIZ a impulsé la Route Cinématographique en 2022, visant à promouvoir les lieux de tournages de célèbres œuvres cinématographiques.

La présentation de la Route Culinaire à FITUR aura lieu au Pavillon 6 sur le stand de la Tunisie n°6E06.



