Présentation à FITUR de la Route Culinaire de Tunisie : une offre de tourisme créatif visant à séduire les nouveaux voyageurs en quête d’expériences authentiques !

La Route Culinaire de Tunisie a été présentée ce mardi 18 janvier, dans le cadre de Fitur, Salon du Tourisme de Madrid.

À l’acte, inauguré par Madame Fatma Omrani Chargui, Ambassadeur de Tunisie en Espagne et Madame Mouna Ghliss, Directeur général de la Coopération lnternationale au Ministère du Tourisme et de l’Artisanat de Tunisie, ont également participé Madame Leila Tekaia, directrice de l’Office de Tourisme de Tunisie en Espagne, et Madame Katrin Gerhard, Cheffe de Composante Promotion du Tourisme Durable de l’organisme de Coopération Allemand GIZ*.

La Route Culinaire est la nouvelle offre touristique impulsée par le Ministère du Tourisme et de l’Artisanat en partenariat avec la GIZ, une 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 : « 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 », choisis 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, l’ONTT, l’ Association Tunisienne des Professionnels de l’Art Culinaire, la Direction Générale de l’Agriculture Bio et la Fédération Tunisienne des Restaurants Touristiques.

La Tunisie possède tous les atouts pour séduire les voyageurs en quête d’expériences culturelles authentiques et humaines. Comme l’a souligné Madame Mouna Ghliss, *La Route Culinaire s’inscrit dans la stratégie et la vision du Ministère, qui consiste à diversifier l’offre et les marchés émetteurs, pour attirer de nouveaux profils de touristes.*

Madame l’Ambassadeur a félicité cette initiative et a exprimé son soutien pour ce projet touristique *qui véhicule les valeurs et la richesse culturelle tunisienne.*

La Route Culinaire vise en effet à promouvoir la diversité du patrimoine culinaire tunisien sous toutes ses formes, 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.

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, en invitant les acteurs locaux des secteurs agricoles, culturels et touristiques des régions concernées à bénéficier de formations délivrées par des experts internationaux, ainsi que d'un accompagnement jusqu'à la commercialisation sur les marchés émergents.

De nouvelles opportunités qu'ont notamment perçues les agents de voyage et tour-opérateurs présents, pour qui *« la Route Culinaire ouvre une infinité de possibilités tant au niveau de la diversification, de la désaisonnalisation ou de la répartition géographique, mais également du positionnement de la Tunisie comme destination culturelle et authentique. »*

La Route Culinaire se veut ainsi un levier de développement économique circulaire et durable *via* notamment la création d'emplois, par la simple optimisation des ressources existantes, qu'elles soient naturelles, culturelles ou humaines.

La Harissa en est un 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 Cap Bon, dans le cadre du programme. Les touristes pourront ainsi en découvrir, outre les saveurs, les savoir-faire, en participant eux-mêmes 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 aventurier, au tourisme premium, en passant par le MICE, 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 hors saison.

Le projet a été présenté par Caroline Couret, directrice du Réseau Tourisme Créatif – – *Creative Tourism Network(R) l*'organisme en charge de la mise en œuvre de la Route Culinaire.