

L'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité apporte à tous les acteurs touristiques un nouveau et formidable levier de valorisation des terroirs et de différenciation des offres gastronomiques.

Si le lien entre gastronomie et tourisme n'est plus à faire, miser sur ce qu'il peut offrir en termes de transmission, de convivialité, de plaisir et de rituels partagés va contribuer à doter le territoire d'un avantage concurrentiel propre, d'un espace d'intervention favorable à la création de ressources durables, permettant à chacun - touriste, habitant, professionnel - d'innover autour de ce patrimoine vivant, en perpétuelle évolution.

Cette journée technique, décentralisée à Dijon, s'adresse à tous les gestionnaires de destinations afin de les aider à identifier les leviers permettant de mieux valoriser les richesses gastronomiques de leur terroir dans la promotion touristique de leur destination, notamment en s'inspirant du contenu de l'inscription du repas gastronomique à l'UNESCO.

Il s'agira, au cours de cette journée d'échanges et de présentation de bonnes pratiques de :

- détailler les différentes composantes de la filière « gastronomie », afin d'en mesurer l'ampleur et d'en préparer la mobilisation ;
- de cerner précisément ce que recouvre l'inscription sur la liste du patrimoine mondial immatériel, et décrire ses valeurs sous-jacentes afin d'éviter les erreurs d'interprétation possibles ;
- d'identifier les leviers permettant la valorisation de cette inscription sur le plan touristique à travers des initiatives puisées notamment auprès des cinq régions pilotes.

[en savoir plus](#)

Consultez la source sur Veille info tourisme: [Journée technique Reconnaissance par IUNESCO du repas gastronomique une nouvelle opportunité de valorisation des territoires le 3 juillet 2012](#)