

## Rencontres professionnelles

### **Destinations & Saveurs Occitanie : la filière agritourisme et des produits agricoles sous signe de qualité de la région en séminaire à Sorèze**

A l'initiative du Comité Régional du Tourisme Occitanie (CRT), cinq des plus importants réseaux de la filière agritourisme de la région ainsi que les institutionnels, organismes consulaires et opérateurs touristiques concernés<sup>1</sup>, se réunissent à l'abbaye de Sorèze (Tarn), le 18 novembre prochain. Echanges d'expériences, enjeux et perspectives de développement sont au programme de cette journée de travail.

En organisant ces rencontres animées par le cabinet de consultants, KIPIK, le CRT ancre sa nouvelle gouvernance sur un mode coopératif dédié à la qualification, la structuration et la valorisation des destinations saveurs d'Occitanie. Après avoir présenté l'écosystème touristique régional, le CRT laissera la main à chacun des cinq réseaux invités pour qu'ils développent leurs succès et les problématiques auxquelles ils sont confrontés. Dans un second temps, l'ensemble des participants partagera ses « bonnes pratiques » autour de 4 ateliers thématiques<sup>2</sup> destinés à optimiser les actions prévues pour 2020.

Partant du postulat que des produits agricoles sous signe de qualité font des terroirs de qualité, et par extension des destinations rurales attractives, cette première rencontre organisée par le CRT a pour objectif de rapprocher acteurs de l'agroalimentaire et acteurs touristiques afin de conforter leurs valeurs identitaires et leurs enjeux au service du développement local et durable.

<sup>1</sup> Les participants à ces rencontres :

- 5 des réseaux agritouristiques de la région : Vignobles & Découvertes, Tourisme Gourmand en Occitanie, Sites Remarquables du Goût, les Qualivores d'Occitanie, Bienvenue à la Ferme
- la chambre régionale d'agriculture d'Occitanie et les chambres d'agriculture de l'Ariège, de l'Aude, de l'Aveyron, de la Haute-Garonne, des Hautes-Pyrénées et du Tarn
- l'IRQUALIM([www.irqualim.fr](http://www.irqualim.fr)), la fédération régionale des CIVAM d'Occitanie (<http://civam-occitanie.fr>), l'INTERBEV Occitanie ([www.interbevoccitanie.fr](http://www.interbevoccitanie.fr)), l'Interbio Occitanie([www.interbio-occitanie.com](http://www.interbio-occitanie.com)), l'Interprofession Inter-Rhône et le CIVR -fédération du tourisme de terroir en Pyrénées-Orientales ([www.vinsdroussillon.com](http://www.vinsdroussillon.com))
- les Conseils départementaux de la Haute-Garonne et des Pyrénées-Orientales
- les Agences de Développement Touristiques (ADT/CDT) du Gard, du Gers, de l'Hérault et du Tarn-et-Garonne
- des Offices du Tourisme des 6 départements limitrophes, le PETR Garrigues et Costières de Nîmes, le parc naturel régional du Haut-Languedoc

<sup>2</sup> Les ateliers proposés :

- «Structurer des produits touristiques au sein des destinations»
- «Développer des ambassadeurs de destinations»
- «Animer et valoriser les destinations de l'agritourisme auprès du grand public»
- «Créer des liens entre les réseaux de l'agritourisme et les partenaires territoriaux»

**tourisme-occitanie.com**

Un temps de parole sera également accordé afin de présenter les « **Terroirologues** », concept novateur à mi-chemin entre le guide touristique et les rencontres autour des plaisirs culinaires, lancé par Gwenaël Cadoret et Matthieu Viglietti, deux passionnés du goût.

*« L'agritourisme, à travers ses réseaux à la notoriété grandissante, permet de valoriser les produits agricoles et savoir-faire régionaux. En accompagnant cette filière, le CRT ambitionne le développement et la montée en gamme de projets agritouristiques structurants au sein des exploitations agricoles et des entreprises agro-alimentaires. Ces projets concourent à l'attractivité du territoire et ont pour effet de participer à la création d'emploi et de valeur ajoutée »* souligne la Présidente du CRT qui précise *« qu'avec près de 250 produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), la région Occitanie est un territoire où qualité et savoir-faire s'allient au service de l'authenticité et du goût »*.

Le 15 novembre 2019

Contacts Presse :

Sophie PELLEGRIN-PONSOLE [spp@crtoccitanie.fr](mailto:spp@crtoccitanie.fr)

Patrick FONTANEL [patrick.fontanel@crtoccitanie.fr](mailto:patrick.fontanel@crtoccitanie.fr)