

Tourisme de terroir

## Remise des nouveaux titres « Guides Gourmands Destination Occitanie »

L'Association Tourisme Gourmand en Occitanie organise la cérémonie de remise des titres « Guide Gourmand Destination Occitanie » de la promotion 2019, le 21 novembre prochain à 18h, à la Maison Ramajo à Dému (Gers). Elle récompensera les 10 animateurs<sup>1</sup> ayant suivi cette année la formation qualifiante de guide, dispensée par le Comité Régional du Tourisme d'Occitanie (CRT).

Créée en 2017, l'association « Tourisme gourmand en Occitanie » regroupe des exploitations agricoles et des entreprises agroalimentaires impliquées dans une démarche **d'accueil touristique de groupes** et ayant pour objectif de **promouvoir les produits du terroir et les spécialités gastronomiques de la région Occitanie tout en valorisant le territoire et son patrimoine**. Les **13 structures engagées dans cette démarche**<sup>2</sup> partagent cette philosophie commune : accueillir, faire visiter, faire déguster voire animer des ateliers de cuisine ou accords mets & vins, au sein de l'exploitation ou du territoire.

**Moteur depuis l'origine de cette démarche collective et structurante** qui s'inscrit dans la philosophie d'un tourisme durable, plus inclusif et en phase avec ses habitants et son économie locale, le CRT est l'organisme de formation<sup>3</sup> des « Guides gourmands Destination Occitanie ». Une fois formés, ces guides s'attacheront à faire vivre à leurs visiteurs des expériences gourmandes hors du commun en leur expliquant l'histoire de l'entreprise, en valorisant son savoir-faire et en faisant déguster ses produits à travers une approche sensorielle, incarnant ainsi toutes les valeurs de l'Occitalité.

*« Avec ses 164 000 emplois répartis sur 2 000 entreprises, le secteur agro-alimentaire est une locomotive de l'économie régionale. La formation des « Guides Gourmands Destination Occitanie », démarche unique en France, permet à des ambassadeurs d'entreprises de l'agroalimentaire de proposer une lecture des destinations en associant des territoires diversifiés, des visites de patrimoine bâti et un savoir-faire d'exception qui font toute la richesse et la singularité de notre région »,* tient à rappeler la Présidente du CRT qui précise que *« le 18 novembre, les acteurs de la filière agritourisme ont déjà eu l'occasion de se rencontrer en séminaire à Sorèze (Tarn) pour identifier les grands enjeux à venir et proposer des pistes de travail et de développement ».*

Le 14 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)

<sup>1</sup> Jean Marc THIBAUT et Valérie POCIVI de la coopérative oléicole L'Oulibo à Bize-Minervois (Aude), Emilie PEIGNE de La Coopérative fromagère Jeune Montagne à Laguiolle (Aveyron), Elodie MORERE et Aurore SEGUET de La Maison Ramajo à Dému (Gers), Pierre et Hélène VIALLA du Domaine de l'Oulivie à Combaillaux (Hérault), Catherine POIRRIER et Olivier CAMINAL de La Boutique Cémoi à Perpignan et Xavier PONSET des Vignobles Dom Brial à Baixas (Pyrénées-Orientales).

<sup>2</sup> Les 13 exploitations agricoles engagées dans la démarche sont : celles citées précédemment + la fromagerie Gabriel Coulet à Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron), la nougaterie des Fumades à Allègre-les-Fumades (Gard), La Maison Tarbouriech à Marseillan, Les Caves Richemer à Agde et Marseillan (Hérault), Le Fédou, fromagerie de Hyelzas (Lozère), la Maison Labastide à Labastide-de-Lévis et les Salaisons Oberti à Lacaune (Tarn).

<sup>3</sup> La formation « Guide Gourmand Destination Occitanie » mobilise, autour du CRT, l'OCAPIAT (ex-Opcalim), AREA et Coop de France. Des co-financements sont apportés par la Région Occitanie et l'État, dans le cadre de la charte agroalimentaire.