



## LES GRANDS SITES DU GOÛT

POSITIONNER ET PROMOUVOIR LA SUISSE COMME UNE DESTINATION GOURMANDE



# LA GASTRONOMIE, PILIER DE L'OFFRE TOURISTIQUE



## SUR LE PLAN DES PRATIQUES: UN MOMENT FORT DE L'EXPÉRIENCE TOURISTIQUE...

- Par la **consommation alimentaire**: une région, ça se déguste!
- Par la **découverte du patrimoine gastronomique**: avec les visites, les dégustations, les repas, la gastronomie est aussi un **moment de rencontre privilégié avec la culture de la région**.
- Par l'**achat de souvenirs gastronomiques**: les spécialités locales, les traditions culinaires sont emblématiques du lieu, les acheter et les consommer est une manière de **prolonger symboliquement le séjour**.







## SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE: DES RETOMBÉES SUBSTANTIELLES...

- Selon les destinations, la **consommation alimentaire représente entre 10 et 30% des dépenses touristiques.**
- Le tourisme encourage les producteurs locaux à offrir **des produits de qualité écoulés directement dans les restaurants et sur les marchés.**
- La filière gastronomique (producteurs, vignerons, restaurateurs, ...) contribue à **maintenir des emplois dans les régions touristiques.**





## SUR LE PLAN SYMBOLIQUE: UNE COMPOSANTE MAJEURE DE L'IMAGE DES DESTINATIONS

- La gastronomie à une place de choix dans la **communication des destinations touristiques**; pas de guide de voyage sans une rubrique sur **la nourriture et les meilleurs restaurants**.
- De nombreux guides édités par les institutions en charge de la promotion des territoires touristiques mettent en avant les productions agroalimentaires locales
- Les **territoires sont souvent associés à leur gastronomie ou leurs produits emblématiques** (les truffes du Piémont, le foie gras du Périgord, les vins de Bordeaux, ...)





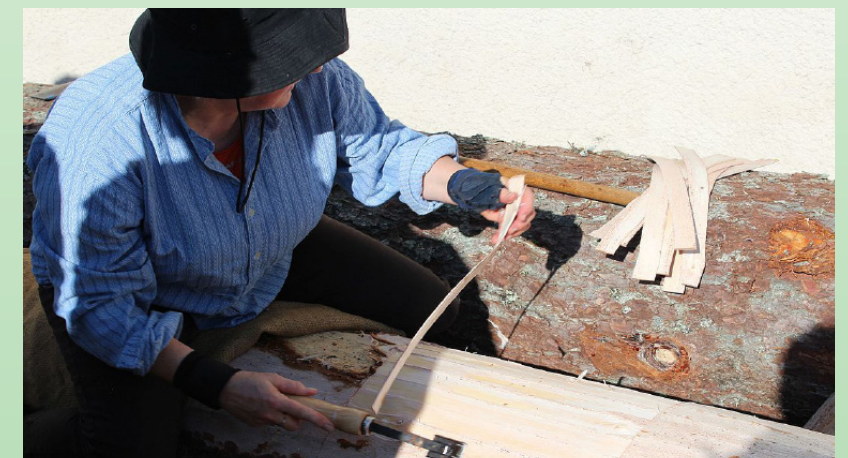
# QU'EST-CE QU'UN GRAND SITE DU GOÛT?

Un «GRAND SITE DU GOÛT» est un **territoire touristique dont l'identité est fortement liée à celle d'un produit emblématique issu du terroir agricole ou viticole**. Il s'agit de positionner une destination à travers un ou plusieurs produits qui montrent le rapport entre les hommes et un territoire et qui racontent l'histoire, la culture, le paysage et la géographie d'un lieu.

Par définition, un «GRAND SITE DU GOÛT» est singulier et unique en valorisant:

- un produit emblématique;
- un paysage singulier;
- un savoir-faire traditionnel;
- un patrimoine bâti exceptionnel;
- une fierté locale partagée par la population;
- une vie de village, des marchés et fêtes autour de ses produits;
- une offre touristique autour du terroir, des saveurs;

Créer un réseau de territoire qui placent la gastronomie comme étendard de leur offre touristique





# LE VAL-DE-TRAVERS ET SON ABSINTHE: UN GRAND SITE DU GOÛT!



PATRIMOINE



ARCHITECTURE



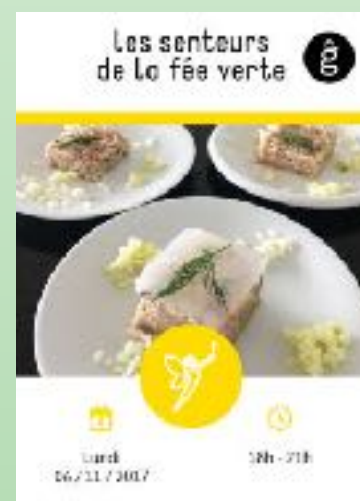
ROUTES TOURISTIQUES



ICI ET NUL PART AILLEURS...



ESPACE D'ACCUEIL ET DE PROMOTION



SENTIERS THÉMATIQUES



ARTISANAT



GASTRONOMIE DU TERROIR



# UNE OFFRE TOURISTIQUE EN ADÉQUATION AVEC LES ATTENTES DES AMOUREUX DU GOÛT

- SOUTENIR LA CRÉATION D'HÉBERGEMENTS INSOLITES
- VALORISER LE TOURISME « NATURE » ET L'OFFRE LIÉE AU TERROIR ET À LA GASTRONOMIE
- DÉVELOPPER LES ACTIVITÉS DE GROUPES AVEC LES GUIDES PATRIMOINES
- PRIVILÉGIER LA MOBILITÉ DOUCE





# UNE SUISSE INNOVANTE & BRANCHÉE



# UNE SUISSE ÉLÉGANTE & GLAMOUR



# UNE SUISSE JEUNE & MODERNE



# UNE SUISSE AUTHENTIQUE & CHALEUREUSE



# UN OBJECTIF DE 20 À 25 GRANDS SITES DU GOÛT EN 2021



# NOTRE COMITÉ D'EXPERTS

- Alimenter le comité de pilotage d'idées, de réflexions et de propositions pour enrichir le projet;
- Valider la charte nationale, étudier les demandes d'adhésion des sites et veiller aux respect des engagements.



## COMPOSITION

- Monsieur **Jean-Marc Amez-Droz**: directeur de Swiss Wine Promotion;
- Monsieur **Alain Farine**: directeur de l'Association suisse des AOP-IGP;
- Monsieur **Paul Imhof**: journaliste et écrivain, co-auteur du Patrimoine Culinaire Suisse;
- Monsieur **Dany Stauffacher**: directeur de «SAPORI TICINO», Président de Lugano Città del Gusto;
- Monsieur **Erik Thévenod-Mottet**: Spécialiste des produits de terroir et des indications géographiques;
- Madame **Isabelle Raboud**, directrice du Musée Gruérien (rejoint le comité en novembre 2019)





## LE SOUTIEN INNOTOUR



### EVALUATION DU SECO

- *« Les GRANDS SITES DU GOÛT promeuvent l'image de marque d'une Suisse fière de son savoir-faire, de ses produits et de ses vins. La gastronomie joue un rôle stratégique pour le tourisme. La consommation alimentaire représente une part importante des dépenses touristiques. »*
- *« Les GRANDS SITES DU GOÛT structurent la gastronomie et ouvrent les circuits courts de production à un marché national et international. Ceci contribue à une durabilité économique. La durabilité écologique est donnée par la nature même des produits locaux. La durabilité sociale s'inscrit dans la fierté des Suisses à promouvoir leurs plats et vins régionaux. »*



BUDGET TOTAL DU PROJET : 590'000.-

SOUTIEN FINANCIER INNOTOUR: 299'400.-

DURÉE DU PROGRAMME: 3 ANS (oct. 2018 - sept. 2021)





GRANDS SITES  
DU GOÛT



FONDATION  
pour la  
PROMOTION  
du  
GOÛT

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT  
Av. Dapples 21 - CP 99  
1001 Lausanne  
021 601 58 03 - [secretariat@gout.ch](mailto:secretariat@gout.ch)