



WORLD REGION OF **GASTRONOMY**

DYNAMISER LES
COMMUNAUTÉS

IGCAT



IGCAT est un institut à but non lucratif travaillant en partenariat avec des consortiums d'acteurs régionaux dans les domaines de la gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme. **IGCAT** est l'organe administratif et le secrétariat officiel de la Plate-forme et du Prix de la Région Mondiale de la Gastronomie. **L'IGCAT** et les Régions Mondiales de la Gastronomie sont reconnues par des organisations intergouvernementales spécialisées.

© IGCAT 2021

Le programme **de la Région Mondiale de la Gastronomie** renforce les communautés, soutient la biodiversité, sauvegarde le patrimoine immatériel et innove pour garantir que les aliments, les recettes et les traditions culturelles restent en vie et continuent d'enrichir notre monde commun.

En renforçant le potentiel créatif des personnes dans les régions du monde, nos principes sous-jacents sont d'accéder à une alimentation saine et de favoriser une vie culturelle active pour le bien-être de chacun, ainsi que de soutenir la croissance économique et la durabilité environnementale.

Nous vous invitons à vous joindre à notre mouvement des Régions Mondiales de la Gastronomie afin de produire ensemble, un impact positif au sein des communautés via la célébration de notre riche diversité alimentaire et culturelle.

Diane Dodd PhD
Présidente, IGCAT





INDEX

Introduction	7
Principes fondateurs du prix	8
Domaines d'intérêt	9
- Nourrir la planète	
- Innovation, créativité et création d'emploi	
- Éduquer pour notre avenir	
- Tourisme équilibré et durable	
- Relier les zones urbaines et rurales	
- Bien-être et vie plus saine	
Adhésion à la Plateforme	22
Avantages de la Plateforme	24
Coûts et avantages	26
Appel à Candidature pour le Prix	28
Futurs programmes de collaboration	30
Questions fréquentes	32
Contact	33



INTRODUCTION

Le programme **de la Région Mondiale de la Gastronomie** vise à dynamiser les communautés, assurer la sécurité alimentaire à long terme et contribuer à une meilleure qualité de vie en sensibilisant le public à l'importance de l'unicité culturelle et alimentaire.

Nos domaines d'intervention sont conçus pour:

- Renforcer la **sécurité alimentaire** en célébrant des cultures alimentaires distinctives.
- Créer de **l'emploi** en stimulant la créativité et l'innovation gastronomique.
- Nourrir les enfants et les adultes par **l'éducation culinaire et culturelle.**
- Promouvoir **la durabilité environnementale** dans les secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de l'agriculture.
- Soutenir des **pratiques touristiques équilibrées et durables.**
- Mettre en valeur et soutenir l'expertise au sein des **communautés rurales et urbaines**, en créant des liens et en

partageant les bonnes pratiques.

- Contribuer à la **santé et au bien-être** de la communauté.

Toutes les régions qui candidatent pour le titre font partie d'une Plate-forme d'échange de connaissances et collaborent à des projets internationaux proposés par l'IGCAT.

L'IGCAT vise à autonomiser les communautés locales en guidant, facilitant et en soutenant les dirigeants des régions afin qu'ils comprennent le potentiel de leurs biens alimentaires, culturels, artistiques et de tourisme durable.

L'IGCAT est un institut à but non lucratif créé en 2012, travaillant avec des consortiums régionaux d'intervenants dans les domaines de la gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme. Il compte sur l'expertise d'un réseau mondial d'experts et travaille en partenariat avec des organisations intergouvernementales spécialisées

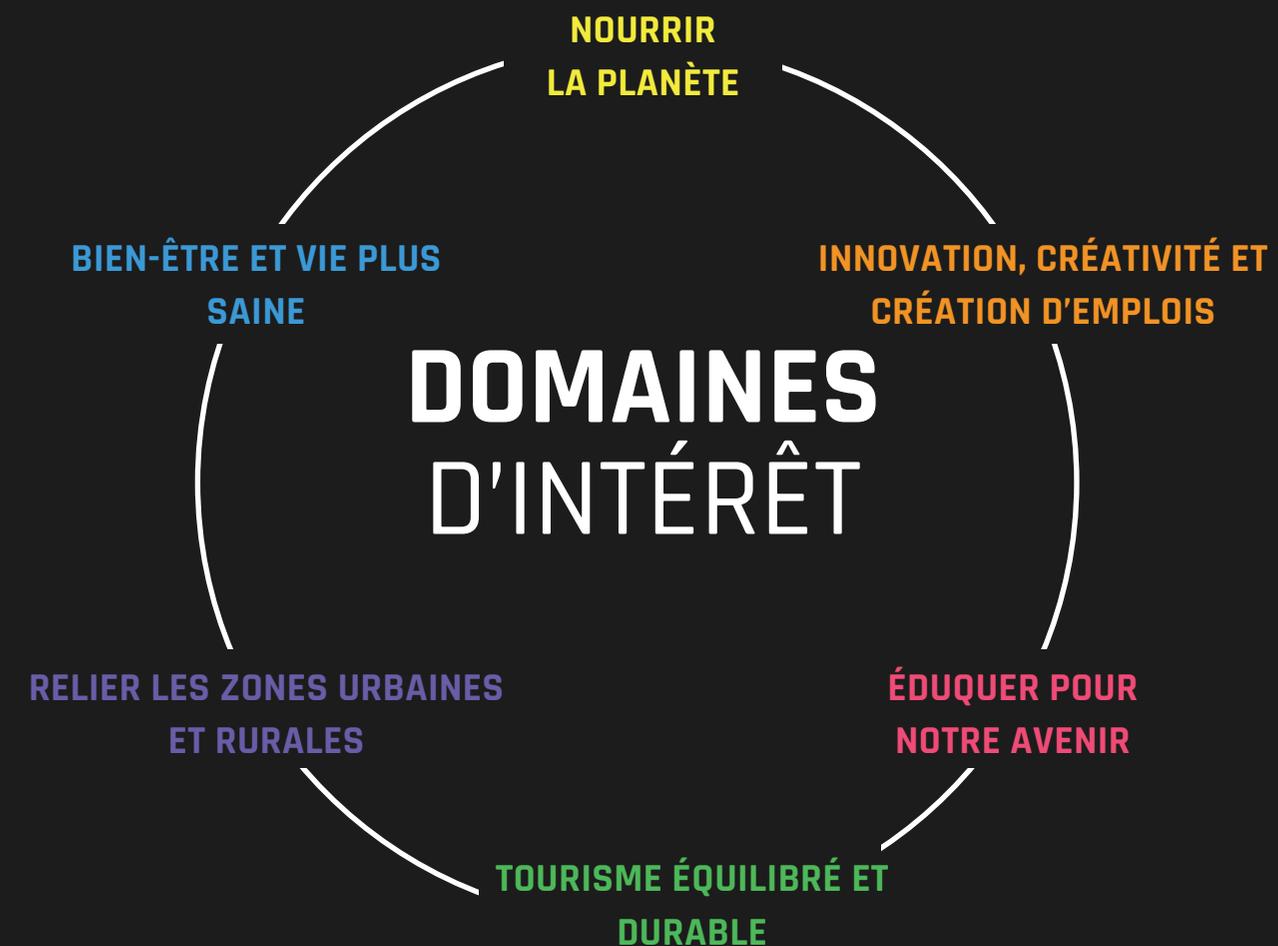
PRINCIPES

FONDATEURS DU PRIX

Le titre de Région de la Gastronomie est décerné chaque année pour stimuler l'alimentation, l'hôtellerie, le tourisme, la culture, la santé et la durabilité. Il sert également pour soutenir le développement économique, culturel, social et environnemental, dans le cadre d'une stratégie régionale à long terme.

Le prix a débuté en 2016 et en seulement cinq ans, il a reçu une reconnaissance internationale de la part de guides de voyage (Lonely Planet, Traveller, National Geographic, Rough Guide, etc.), de magazines de compagnies aériennes, de conférences intergouvernementales et d'événements mondiaux, ainsi que de journaux respectés (New York Times, FT, Observer, etc.) et de nombreuses chaînes nationales de diffusion d'informations.

Sgrassa e vinci - Plat innovant présenté par Daniele Coccetti, Ambassadeur chef régional de l'IGCAT et finaliste de Terra di Marca au Prix européen des jeunes chefs 2018.





DOMAINE D'INTÉRÊT

NOURRIR LA PLANÈTE

À l'appui des objectifs de développement durable des Nations Unies, les Régions mondiales de la gastronomie de l'IGCAT visent à stimuler le débat sur la production d'une alimentation suffisante et saine pour tous. Il y a assez de nourriture pour nourrir le monde si nous protégeons la biodiversité de la planète. Les kilomètres alimentaires, les pratiques agricoles durables, l'importance des

pollinisateurs et le gaspillage alimentaire ne sont que quelques-uns des domaines abordés par nos régions lauréates et candidates. En partageant des connaissances, en soutenant des idées de projets et en nous donnant mutuellement accès à des modèles et à des outils, nous contribuons à notre future sécurité alimentaire collective.

Les Régions de la Gastronomie s'engagent à :

- a. Développer des activités afin de sensibiliser à l'importance des variétés alimentaires, des méthodes agricoles traditionnelles et des abeilles.
- b. Encourager les programmes permettant aux communautés de devenir autosuffisantes en matière d'approvisionnement alimentaire et de minimiser le gaspillage.
- c. Favoriser la fierté envers la diversité culturelle et les traditions alimentaires par le biais d'événements et d'activités visant à célébrer l'unicité régionale.
- d. Éduquer aux risques des pesticides pour l'écosystème, en particulier pour les populations d'abeilles, et autres domaines connexes.
- e. Élaborer des plans de développement à long terme qui envisagent des mesures préventives pour éviter la perte de variétés végétales et animales locales, ainsi que des connaissances alimentaires traditionnelles.



DOMAINE D'INTÉRÊT

INNOVATION, CRÉATIVITÉ ET OPPORTUNITÉS D'EMPLOI

La créativité sous forme de narration et de visuels peut générer à la fois de nouveaux produits et services. L'élargissement des marchés alimentaires offre des opportunités uniques pour des systèmes alimentaires régionaux durables. En mettant en valeur les produits locaux et en profitant de la croissance des marchés alimentaires spécialisés et de niche, les producteurs régionaux peuvent élargir leur clientèle grâce aux technologies numériques. Exploiter les opportunités de

commercialisation de produits auprès des touristes et des visiteurs peut augmenter les ventes à l'exportation, créer des liens cognitifs entre une région et ses produits uniques, ainsi que susciter la fierté du patrimoine et des traditions alimentaires locaux. Les artistes, le paysage, l'artisanat et la culture traditionnelle ou contemporaine d'une région sont le point de vente distinctif d'une variété de nouveaux services et expériences créatifs.

Les Régions de la Gastronomie s'engagent à :

- a. Développer des événements visant à sensibiliser à la singularité de la cuisine locale et la diversité culturelle.
- b. Protéger et promouvoir la production alimentaire et artisanale traditionnelle à travers des pôles de développement d'entreprises.
- c. Explorer les expériences des visiteurs contemporains
- d. Prendre des mesures pour augmenter la quantité de produits IG protégés dans la région.
- e. Développer et utiliser des outils numériques tels que des applications et des plateformes en ligne qui facilitent la promotion et la valorisation de la diversité culturelle et alimentaire de la région, ainsi qu'encouragent une consommation responsable.
- f. Soutenir l'apprentissage des adultes et encourager de nouvelles compétences telles que la narration, la conception créative, l'emballage durable, le marketing croisé et l'exportation de produits et services de producteurs locaux.

1 - A L'indication géographique (IG) est un signe utilisé sur les produits qui ont une origine géographique spécifique et possèdent des qualités ou une réputation qui sont dues à cette (Organisation mondiale de la propriété intellectuelle - DMPI. Indications géographiques. Une introduction) (accessible 29_05_2017)



DOMAINE D'INTÉRÊT

ÉDUCUER POUR NOTRE AVENIR

Assurer une bonne alimentation pour tous commence par comprendre l'importance des options alimentaires locales et saines. Nourrir les enfants et les adultes grâce à une éducation culinaire et culturelle pour une production et une consommation responsables améliore la santé des gens, encourage le développement durable et inspire la fierté des cultures alimentaires locales. C'est aussi un moyen

essentiel de s'assurer que la bonne nourriture peut atteindre tout le monde. Les Régions Mondiales de la Gastronomie accordent la priorité à la collaboration avec les secteurs de l'éducation et de la connaissance. Ces collaborations sont vitales pour la diffusion de l'information sur l'importance de la gastronomie régionale pour la santé et le bien-être futurs des citoyens.

Les Régions de la Gastronomie s'engagent à :

- Accroître l'accès des enfants à des sujets créatifs, au jardinage et à la cuisine à l'intérieur et à l'extérieur de l'école, sensibilisant ainsi les écoles à l'unicité culturelle et alimentaire de la région.
- Prendre des mesures pour s'assurer, dans la mesure du possible, que les procédures de passation des marchés publics priorisent les options saines (y compris les aliments d'origine locale et les aliments naturels).
- Encourager la coopération avec les secteurs agricole et éducatif, afin que les connaissances alimentaires locales soient partagées.
- Veiller à ce que les enfants aient accès à au moins un repas sain par jour et à faire des efforts pour réglementer la teneur en sucre et en sel.
- Améliorer les connaissances sur le plastique et le gaspillage alimentaire et encourager un comportement responsable à l'égard du recyclage.



DOMAINE D'INTÉRÊT

TOURISME ÉQUILIBRÉ ET DURABLE

La gastronomie régionale offre une riche diversité, non seulement en termes d'aliments, mais également dans les nombreuses façons de manger, de présenter et de servir ces aliments. Les traditions développées au fil des siècles forment « l'ADN » vital des cultures alimentaires et représentent d'importantes sources potentielles d'innovation dans les industries des services et de l'hôtellerie. La sensibilisation des industries hôtelières aux avantages de l'intégration de l'alimentation, des recettes et des traditions locales dans l'offre touristique ainsi que la collaboration avec les services d'événements alimentaires et culturels de la région, contribueront à une

plus grande durabilité environnementale, économique et culturelle. Les visiteurs sont les meilleurs ambassadeurs d'une région grâce aux médias sociaux et peuvent augmenter la clientèle pour l'exportation alimentaire. Des stratégies intelligentes donnent à la région une visibilité sans précédent pour une fraction des coûts des méthodes promotionnelles traditionnelles. Soutenir les initiatives de tourisme gastronomique de qualité présente l'avantage supplémentaire de garantir que les revenus du tourisme peuvent atteindre les zones rurales où ils sont souvent très nécessaires.

Les Régions de la Gastronomie s'engagent à :

- a. Favoriser l'émergence d'expériences alimentaires créatives et de qualité, visant à surprendre les visiteurs, tout en répondant aux objectifs pédagogiques et de durabilité.
- b. Soutenir les nouveaux festivals et marchés culturels et alimentaires en misant sur l'alimentation saine et locale, ainsi que l'augmentation de la variété des aliments locaux dans les festivals existants et les événements publics.
- c. Encourager les chefs des restaurants et hôtels, à utiliser et à promouvoir les produits locaux, à innover sur les recettes traditionnelles, ainsi qu'à partager et à promouvoir des histoires sur la région.
- d. Envisager des politiques visant à rééquilibrer les objectifs touristiques afin d'atteindre des objectifs de qualité plutôt que de quantité visant à assurer une approche équilibrée du tourisme.
- e. Augmenter la vente et l'exportation de cadeaux alimentaires locaux en encourageant des produits innovants et conçus localement tels que les ustensiles de cuisine, la céramique et les livres de recettes.
- f. Lutter contre le gaspillage alimentaire.



DOMAINE D'INTÉRÊT

RELIER LES ZONES URBAINES ET RURALES

Les Régions du Monde de la Gastronomie s'efforcent de reconnecter les milieux ruraux et urbains en rapprochant la campagne de la ville et la ville de la campagne, encourageant une revalorisation des savoirs traditionnels et autochtones sur les coutumes et les systèmes alimentaires. Le clivage se creuse entre les zones rurales et urbaines, notamment dans les domaines de l'alimentation et de la culture. Les

gens en milieu urbain sont moins conscients de l'origine de leur nourriture et sont déconnectés des rituels liés à l'alimentation qui ont soutenu leurs communautés pendant des siècles. Nous nous concentrons sur les initiatives qui offrent des opportunités pour relier les environnements ruraux et urbains, connecter les citoyens et favoriser la cohésion sociale.

Les Régions de la Gastronomie s'engagent à :

- Mettre en œuvre des programmes de démonstration et d'éducation des citoyens sur la provenance de leur nourriture.
- Augmenter la superficie des terres consacrées à l'agriculture propre, naturelle et traditionnelle.
- Offrir des possibilités de programmes et de projets de jardinage urbain.
- Soutenir le développement de l'infrastructure nécessaire pour encourager les citadins et les visiteurs à explorer le paysage rural et à renouer avec la nature de manière durable et responsable.
- Encourager les initiatives privées et publiques à devenir indépendantes de l'énergie en utilisant leurs propres systèmes de gestion de l'énergie.
- Soutenir les programmes de banques de semences pour protéger les espèces végétales menacées.



DOMAINE D'INTÉRÊT

BIEN-ÊTRE ET VIE PLUS SAIN

L'IGCAT plaide pour la promotion de modes de vie plus sains grâce à une plus grande sensibilisation et à l'engagement des citoyens dans l'agriculture naturelle, les loisirs de plein air, les traditions culinaires et culturelles. Développer des expériences (visites de fermes, masterclasses culinaires, événements sensoriels, cueillettes, etc.) peut être enrichissant tant pour les visiteurs que pour les citoyens locaux. Pour parvenir à des modes de vie et à des systèmes alimentaires sains et durables, il faut prêter attention

à la manière dont les aliments et les biens sont produits à partir de semences, de sols, d'emballages et de transports. La transparence et la sensibilisation aux ingrédients des produits et à la valeur nutritionnelle des aliments locaux doivent être revalorisées et nous travaillons avec les producteurs locaux pour faire progresser les connaissances des consommateurs. En utilisant la créativité pour présenter des aliments régionaux et locaux sains et sains?, nous contribuons à une approche plus holistique du bien-être.

Les Régions de la Gastronomie s'engagent à :

- a. Mettre en avant des aliments régionaux et locaux sains, grâce à des événements, des rituels et des célébrations durables.
- b. Encourager les pratiques liées au bien-être et promouvoir la recherche sur les remèdes et traitements traditionnels, basés sur les plantes et les rituels locaux.
- c. Promouvoir des campagnes visant à éliminer les plastiques à usage unique et à trouver des alternatives locales durables pour l'emballage des aliments.
- d. Sensibiliser le public à l'importance du miel et veiller à ce que les fleurs sauvages soient préservées pour la bonne santé des abeilles.
- e. Encouragez les espaces verts et la plantation d'arbres pour garder l'air propre et soutenir un environnement dynamique et nourrissant.

INTÉGRER LA PLATE-FORME

Pour pouvoir Candidater pour le titre de Région Mondiale de la Gastronomie, les régions doivent être membres de la Plate-forme Régions Mondiales de la Gastronomie de IGCAT. Cette section décrit le processus à suivre pour devenir membre de la Plate-forme:

1. Les régions potentielles doivent d'abord convoquer une réunion des intervenants dans la région et **créer un Comité Régional des parties prenantes**. Ce comité d'intervenants fondateurs doit comprendre des institutions publiques, privées, issus du secteur tertiaire et des acteurs du monde de l'éducation (normalement une université). Plus tard, ce groupe comprendra probablement beaucoup plus d'intervenants.

2. La région doit nommer deux représentants pour assister aux réunions de la Plate-forme et **exposer par écrit** l'intérêt de la région à devenir membre. Ces représentants conviennent de partager les informations de la Plate-forme avec toutes les parties prenantes régionales.

3. Le Comité régional des parties prenantes doit **signer un protocole d'accord** avec l'IGCAT (l'organe administratif de la Plate-forme de la Région Mondiale de la Gastronomie). Seules une ou deux institutions représentantes doivent signer le protocole avec l'IGCAT, mais il doit y avoir des preuves de l'accord des parties prenantes à signer. En signant l'accord de protocole avec l'IGCAT, les parties prenantes régionales conviennent de se joindre conjointement à la Plate-forme, de promouvoir le label et de participer aux réunions des partenaires chaque année.

4. Une fois **que l'adhésion a** été approuvée, une facture sera envoyée à la région candidate pour le paiement d'une cotisation une fois le paiement reçu, son adhésion au statut de candidat à la Plate-forme de la Région Mondiale de la Gastronomie sera annoncée.

L'engagement de temps minimum envers la Plate-forme est de 5 ans.

PROCESSUS D'ADHÉSION ET COÛTS

AVANTAGES DE LA PLATEFORME

L'IGCAT dispose d'une structure pour les paiements régionaux afin d'assurer un accès égal à la plateforme et de répandre la solidarité à travers le monde.

Veuillez consulter IGCAAT pour connaître le montant des frais d'adhésion pour votre région. Les frais d'adhésion doivent être payés en totalité au moment de la soumission d'un dossier de candidature.

Les frais d'adhésion et les avantages de la cotisation annuelle comprennent :



Visibilité internationale

- Visibilité sur les sites Web et les outils de médias sociaux de l'IGCAT.
- Possibilité de participer à des projets internationaux conjoints à haute visibilité tels que European Young Chef Award, Food Film Menu, World Food Gift Challenge, World Bee Day Celebrations et Top Websites for Foodie Travelers Visitor Experience Portal (notez que ceux-ci sont soumis à disponibilité et peut entraîner des frais d'inscription supplémentaires).
- Des articles dans la newsletter internationale de l'IGCAT.
- Visibilité dans les conférences et événements mondiaux.

Dans les 5 premières années :

- Plus de 120 000 spectateurs du festival touchés chaque année avec du matériel audiovisuel faisant la promotion des valeurs et des principes des régions récompensées.
- Plus de 500 articles de presse internationaux ont présenté les régions récompensées avec plus de 1,5 million de vues en ligne, notamment The Independent, BBC Good Food Magazine, Forbes, Lonely Planet, National Geographic, The Guardian, Business Insider et bien d'autres.

Dynamiser les communautés

- Modèle de travail intersectoriel pour faciliter de nouvelles collaborations.
- Droit d'utiliser le logo du candidat, de développer la fierté et d'identifier les bonnes pratiques dans la région.
- Assistance en ligne du secrétariat de l'IGCAT pour développer de nouveaux projets durables.
- Accès à des boîtes à outils, des modèles et des exemples de meilleures pratiques d'autres régions mondiales de la gastronomie.

Dans les 5 premières années :

- Plus de 300 000 enfants apprennent l'importance de la culture alimentaire régionale à travers des programmes scolaires
- Plus de 190 jeunes chefs qui innovent dans les traditions pour promouvoir un avenir alimentaire durable.

Partage des connaissances

- Des webinaires dédiés à l'équipe candidate et aux principales parties prenantes de la région pour partager les bonnes pratiques et les idées pour un processus d'appel d'offres réussi. Les webinaires portent sur le renforcement de la gouvernance du label, l'engagement des citoyens et nos domaines d'intervention.
- Invitation à rejoindre les réunions de la Plateforme pour apprendre des autres régions qui ont déjà

traversé la transformation.

Dans les 5 premières années:

- Plus de 500 experts de 45 pays à travers le monde ont été connectés par l'IGCAT pour partager les meilleures pratiques en matière de protection et de promotion de la diversité culturelle et alimentaire.
- Les jeunes chefs talentueux de toutes les régions récompensés signent un engagement commun à promouvoir les produits de leur région en tant que chefs ambassadeurs régionaux.

Économie

- Le budget pour héberger ce titre international est très faible par rapport à d'autres car il capitalise sur les avantages de travailler dans tous les secteurs pour produire de nouveaux résultats à partir des budgets existants.
- Obtenir le label attire les investissements publics, privés et du secteur tertiaire.
- Dans le cadre de la Plateforme, les régions sont invitées à participer aux opportunités de financement transnationales.

Dans les 5 premières années :

- Plus de 25 millions d'euros de fonds externes versés aux régions récompensées pour leur engagement en faveur du développement durable

PROCESSUS D'ADHÉSION ET COÛTS

COÛTS ET AVANTAGES

Le jury sera composé d'experts d'au moins quatre secteurs différents et, si possible, qui connaîtront une ou plusieurs régions mondiales de la gastronomie afin de pouvoir favoriser l'apprentissage et l'échange dans et entre les régions. Veuillez consulter IGCAT pour connaître le montant des frais de candidature pour votre région. Les frais de candidature sont fixés pour assurer la transparence et la crédibilité quant à l'indépendance des membres du jury. Un membre du conseil d'administration de l'IGCAT accompagnera également le jury.

* Les frais mentionnés ci-dessus ne doivent pas représenter plus de 2% du budget alloué pour accueillir l'année du Prix.

Les frais sont fixés selon un guide des coûts et visent à couvrir les frais des quatre membres du jury et du représentant de l'IGCAT. Les avantages incluent:

- Une visite de la région par quatre experts indépendants pour évaluer sa préparation à l'obtention du titre, apporter conseils, accompagnement et propositions de futures collaborations internationales.
- Des rapports d'experts indépendants couvrant quatre secteurs et tous les domaines d'intervention de l'IGCAT pour aider les parties prenantes locales à faire avancer la candidature, y compris des liens vers des ressources en ligne, des vidéos et des webinaires.
- Communiqués de presse et conférences de presse de l'IGCAT présentant la candidature de la région.
- Campagne sur les réseaux sociaux mettant en avant les atouts de la région et la visite du jury.
- Soutien organisationnel de l'IGCAT lors de la visite du jury.

- Coordination IGCAT d'une cérémonie de remise des prix.
- Remise d'un certificat officiel.

Montants variables à régler directement par la région:

- Hébergement pour la visite du jury (de préférence dans des hôtels détenus et gérés localement).
- Les repas tout au long de la visite du jury doivent être locaux et frais et couvrir tout l'éventail des aliments disponibles dans la région, de la haute gastronomie à l'alimentation de rue.
- Visites du jury aux meilleures expériences de visite, projets éducatifs et autres initiatives locales impliquées dans la candidature.
- Les vols internationaux pour le jury ainsi que les frais de transport locaux.
- Les frais d'hébergement pour la cérémonie de remise des prix et les frais de déplacement d'au moins un représentant de l'IGCAT pour présenter le certificat.

APPEL À CANDIDATURE POUR LE PRIX

Après avoir rejoint la Plate-forme, la région devra produire un Bid Book / ouvrage de présentation qui comprend les éléments suivants:

Page de couverture - un titre et le logo du candidat et l'année du candidat.

Thème - décrire les besoins, les opportunités et les attentes sur ce qui pourrait être réalisé après l'obtention du label.

Brève description du programme - décrivant les principales activités et événements phares (y compris les cérémonies de début et de clôture). Si un appel à projets est lancé, le délai doit également être indiqué.

Liste des principaux partenaires et parties prenantes - y compris les organisations publiques, privées, du secteur tertiaire de l'éducation et de recherche travaillant dans différents secteurs (agriculture, patrimoine, hôtellerie, santé, formation, etc.).

Domaines d'intérêt - démontrant comment la région reflétera les « zones d'orientation » des Régions de la Gastronomie (lequel de ces domaines sera particulièrement mis en évidence et comment).

Collaboration sur la plate-forme - mise en évidence des collaborations prévues avec d'autres régions de gastronomie primées ou candidates.

Projets conjoints - expliquant comment la région collaborera au Film Food Menu, au World Food Gift Challenge et au Top Websites for Foodie Travelers et/ou à d'autres initiatives conjointes de la Plate-forme com l'European Young Chef Award.

Héritage - indiquant comment les activités organisées pour l'année titre de la Région de la Gastronomie seront durables à plus long terme.

Durabilité - décrivant la méthodologie et le calendrier d'élaboration d'un plan de développement durable gastronomique.

Engagement citoyen - expliquant comment les esprits et le cœur des citoyens locaux seront touchés (campagnes de communication locales).

Éducation - décrivant des projets avec des étudiants et d'autres cours éducatifs.

PME - décrivant les mesures qui seront prises pour s'assurer que les PME sont impliquées et peuvent également bénéficier des résultats du label.

Budget - détaillant la provision économique pour chaque activité prévue et les sources de financement.

Plan de marketing externe - décrivant les principaux groupes cibles et les principaux moyens de communication auprès de ces groupes.

Programme d'évaluation - accord avec une université locale indépendante ou un institut de recherche sur la méthodologie pour évaluer les impacts à court et à long terme.



FUTURS PROGRAMMES DE COLLABORATION

La Plate-forme de la Région Mondiale de la Gastronomie est un projet-cadre pour de nombreuses initiatives différentes. Un certain nombre d'entre elles sont déjà à l'étude et sont énumérées ci-dessous. Cette liste n'est pas exhaustive, les nouvelles régions sont les bienvenues pour se joindre aux projets existants et sont encouragées à en élaborer de nouvelles. En tant qu'actions de collaboration internationale, ces initiatives pourraient également être admissibles à un financement externe.



Food Film Menu



Les Food Film Menu Awards favorisent le développement de films culinaires de fiction selon huit catégories. Les films mettent en lumière les Régions mondiales de la gastronomie ; offrent l'opportunité de promouvoir les produits alimentaires et artisanaux locaux à l'échelle internationale ; encouragent les jeunes réalisateurs à devenir les ambassadeurs de leur région. L'IGCAT a conclu des accords avec plusieurs festivals de films internationaux à travers le monde pour accroître la visibilité des films gagnants.

World Food Gift Challenge



Les régions sont encouragées à sélectionner des produits alimentaires et artisanaux locaux de qualité de la région reconnus comme «cadeaux alimentaires officiels pour leur année de récompense». Ce projet soutient les petits et moyens producteurs de produits traditionnels et crée de la valeur ajoutée pour le territoire en liant les produits aux histoires de la région. Les régions se voient proposer une formation par l'IGCAT et sont encouragées à travailler avec les producteurs alimentaires locaux et à lier leurs produits à des associations d'hôtels ou à d'autres opportunités de vente au détail. La plateforme a ensuite développé les World Food Gift Awards qui donnent une visibilité supplémentaire aux régions et à leurs incroyables produits alimentaires.

Prix jeune chef



L'IGCAT a créé une boîte à outils pour soutenir les concours régionaux annuels de jeunes chefs en collaboration avec les écoles hôtelières. L'objectif est de créer des chefs ambassadeurs pour la région, de promouvoir l'utilisation des produits locaux et d'encourager l'innovation des recettes traditionnelles. La plate-forme des régions européennes de la gastronomie l'a développé en un concours interrégional très réussi dans le cadre duquel les gagnants régionaux sont sélectionnés pour la finale du European Young Chef Award organisée par la région labellisée.

Top Websites for Foodie Travelers



L'objectif est de récompenser et de valoriser les portails publics et privés qui valorisent le territoire en proposant des expériences alimentaires/culturelles/créatives participatives sur tout ou partie du territoire. Lors d'un événement public, sur les réseaux sociaux et sur notre site Web, l'IGCAT récompensera et donnera de la visibilité aux portails de haute qualité qui aident nos régions à se positionner comme des régions gastronomiques d'excellence et qui, à leur tour, incitent les entreprises privées à créer des expériences de visite durables et créatives liées à l'alimentation / la gastronomie.

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Qu'entend-on par « gastronomie »?

La gastronomie se réfère globalement à l'agriculture, à la culture, à l'hospitalité, à la production, aux traditions et aux cultures alimentaires.

Qu'entend-on par « Région »?

La Région peut être une province, un comté ou un pays défini par les partenaires (y compris au moins trois municipalités et les zones rurales adjacentes).

Quelles sont les dates de début et de fin - avons-nous besoin d'organiser une année complète d'activités?

Les partenaires peuvent décider quand célébrer l'ouverture et la clôture de leur année officielle. Des événements phares qui mobilisent de larges parties prenantes devraient avoir lieu tout au long de l'année.

Que se passe-t-il à l'issue de la labellisation Région de la Gastronomie?

Les régions récompensées complètent un engagement d'au moins 5 ans envers la Plateforme de la Région Mondiale de la Gastronomie. On s'attend à ce que les régions développent un héritage durable à partir du label et poursuivent ainsi leurs activités et la coopération entre les membres à l'avenir.

Combien de régions peuvent détenir le titre chaque année?

Jusqu'à 3 régions par continent peuvent être sélectionnées chaque année par un jury externe d'experts.

Quel est le titre qui sera attribué?

Le titre décerné sera RÉGION [NOM DU MONDE/CONTINENT] DE LA GASTRONOMIE - [NOM DE LA RÉGION] - ATTRIBUÉ [ANNÉE].



IGCAT* est enregistré (à partir de 2010) au ministère de la Justice à Barcelone avec le numéro d'inscription 43994.

info@igcat.org

www.igcat.org



WORLD REGION OF GASTRONOMY