

La Route Culinaire de Tunisie célèbre la Journée Mondiale du Tourisme en présentant les expériences créées par ses Ambassadrices et Ambassadeurs locaux !



**WORLD
TOURISM
DAY 2023**

#WorldTourismDay
#JournéeMondialeduTourisme
#TunisianCulinaryRoute

**LA ROUTE
CULINAIRE
DE TUNISIE**



**WORLD
TOURISM
DAY 2023**

#WorldTourismDay
#JournéeMondialeduTourisme
#TunisianCulinaryRoute

**LA ROUTE
CULINAIRE
DE TUNISIE**

Ce mercredi 27 septembre a eu lieu le lancement officiel de la plateforme digitale de La Route Culinaire de Tunisie, dans le cadre des actes promus par l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT).

On ne pouvait imaginer une date plus emblématique pour cette inauguration que la Journée Mondiale du Tourisme, qui plus est, dédiée cette année au « tourisme vert », défini par l'OMT comme : « *un tourisme qui puisse (...) offrir des débouchés à la population et améliorer la résilience, pour accélérer l'action climatique et progresser vers une plus grande durabilité pour la planète, ou pour assurer une prospérité partagée reposant sur l'innovation et l'entrepreneuriat* ».

Ce sont précisément ces vertus qui caractérisent La Route Culinaire de Tunisie, projet qui vise à

mettre en valeur la richesse du patrimoine culinaire tunisien grâce à des expériences, cocrées par des actrices et acteurs du terroir issus de divers secteurs : société civile, agriculture, artisanat, restaurations, industries créatives et tourisme.

Les voyageurs en quête d'authenticité pourront ainsi apprendre à préparer l'harissa au Cap Bon, élaborer leurs propres fromages dans le Nord-Ouest, participer aux activités œnologiques dans le Nord, découvrir les vertus alimentaires et cosmétiques de l'huile d'olive dans le Centre et le Dahar, s'initier aux techniques ancestrales de la pêche au poulpe aux îles Kerkennah, ou encore, mettre en avant leur agilité en participant à la pollinisation des dattes, à la cime d'un palmier, dans le Sud-Ouest.

Comme dans toute recette savoureuse, la Route intègre également d'autres produits emblématiques de la cuisine tunisienne et méditerranéenne en général !

La plateforme inaugurée ce jour n'est toutefois que la partie visible d'un processus qui, grâce à une vision inclusive du tourisme, un soutien aux acteurs locaux sous forme de formations, accompagnement personnalisé, et promotion internationale des projets incubés, favorise la création d'une chaîne de valeur sur l'ensemble des territoires, tout en positionnant la Tunisie comme destination de tourisme vert et durable.

Ainsi, la Route Culinaire représente désormais un modèle de tourisme vertueux, satisfaisant un grand nombre d'Objectifs de Développement Durable de l'Agenda 2030 des Nations Unies, notamment en termes de respect des écosystèmes naturels, économiques et sociaux, en faisant des savoirs culinaires de nouveaux moteurs d'attractivité.

De fait, les prochaines semaines seront dédiées à la promotion de la plateforme et des expériences dans le cadre d'évènements internationaux comme le salon B2B Top Resa à Paris, le Forum du Tourisme Gastronomique de l'Organisation Mondiale du Tourisme à Saint Sébastien (Espagne), ou le World Travel Market de Londres, parmi d'autres actions et campagnes.

La Route Culinaire de Tunisie est soutenue par le projet « Promotion du Tourisme Durable » mis en œuvre par le Ministère du Tourisme avec l'appui de la GIZ et financé conjointement par le ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ) et par l'Union européenne dans le cadre de son programme « Tounes Wijhetouna ».