

La mise en valeur des talents et la réduction des déchets au cœur du Forum de l'OMT sur le tourisme de gastronomie

Nara (Japon), 15 décembre 2022 – « Un tourisme de gastronomie pour la population et la planète : innover, donner les moyens d'agir et préserver » : tel a été le thème abordé par les experts nationaux et internationaux réunis à Nara pour la septième édition du Forum de l'OMT sur le tourisme de gastronomie.

Le Forum, organisé par l'OMT et le Basque Culinary Center (BCC), offre une plateforme pour promouvoir la contribution du tourisme de gastronomie à l'autonomisation des femmes et des jeunes et à l'appui de la durabilité. Cette édition a bénéficié de la participation de plus de 450 délégués de 30 pays et plus de 1 000 participants ont suivi les travaux en ligne depuis 125 pays, au cours des deux jours qu'a duré la rencontre.

Dans son allocution d'ouverture du Forum, le Secrétaire général de l'OMT, Zurab Pololikashvili, a déclaré : « Le Forum de cette année est une occasion privilégiée, pour les experts, d'échanger les meilleures pratiques et de renforcer le rôle du tourisme de gastronomie dans la promotion des talents, la durabilité, l'innovation et l'inclusion sociale, et aussi de mettre en lumière son importance pour le développement régional et rural. »

Le Directeur général du Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, a ajouté pour sa part : « Dans la gastronomie, il y a de nombreux défis, mais aussi beaucoup de possibilités à explorer. C'est un secteur vaste et varié, une chaîne de valeur regroupant les producteurs, l'hôtellerie, le tourisme et les restaurants, avec des facettes culturelles, sociales et économiques. Ce forum a permis d'aborder le secteur du tourisme de gastronomie dans toute sa complexité et aussi de faire valoir son immense potentiel. »

Quant à lui, le Gouverneur de la Préfecture de Nara a déclaré : « Les discussions que nous avons eues ici sont très importantes pour le développement durable des sociétés à l'échelle mondiale et régionale. Elles ont fait émerger de nouvelles idées et analyses pour inspirer notre action. »

Un tourisme au service de l'autonomisation des jeunes et des femmes

Pour que le tourisme de gastronomie ait un effet de levier pour promouvoir l'autonomisation des femmes et des jeunes, les participants ont souligné le besoin d'offrir de meilleures conditions de travail et de se mobiliser pour attirer et retenir

les talents. Parallèlement, le Forum a aussi étudié les meilleurs moyens de concevoir, en matière de tourisme de gastronomie, des stratégies et des pratiques qui assurent une utilisation durable des ressources et la promotion des produits et du savoir-faire locaux, et la consommation responsable.

L'accent a été mis plus spécialement sur la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire pour que le système alimentaire mondial soit plus durable. L'OMT a lancé, en cette occasion, une consultation publique sur la Feuille de route mondiale pour la réduction du gaspillage alimentaire dans le tourisme, mise au point dans le cadre du programme tourisme durable du réseau One Planet, pour permettre une action concertée et améliorer la circularité.

L'engagement des entreprises en faveur d'un tourisme éthique

Nara accueillait par ailleurs le [troisième Concours mondial de l'OMT de start-up de gastronomie](#) organisé par l'OMT et le BCC. Six entrepreneurs de talent ont présenté leurs solutions aux défis dans le contexte des objectifs de développement durable. C'est [Byfood](#), du Japon, qui a remporté le concours, au cours duquel [Local Food](#) (Bulgarie), [24921OneArmenia](#) (Arménie), [Tenemos Filo](#) (Colombie), [Beyondnext](#) (République de Corée) et [Soplaya](#) (Italie) ont aussi exposé leurs propositions innovantes.

Dans ce cadre, neuf entreprises du Japon ont signé l'Engagement du secteur privé envers le Code mondial d'éthique du tourisme, en présence du Secrétaire général de l'OMT, du Vice-Commissaire de l'Agence japonaise de tourisme, du Chef du Bureau d'appui régional de l'OMT pour l'Asie-Pacifique et du Gouverneur de la Préfecture de Nara.

Le Forum 2023 aura lieu à Donostia/Saint-Sébastien, au pays Basque (Espagne). Le dîner de clôture à Nara était offert par Basquetour et le département du tourisme, du commerce et de la consommation du gouvernement basque. La gastronomie basque y a été à l'honneur, portant la signature des chefs basques Diego Guerrero (membre du conseil d'administration du Basque Culinary Center et DSTAgE concept restaurant), Álvaro Garrido (restaurant Mina) et Gorka Txapartegi (restaurant Alameda).

Liens utiles

[Tourisme de gastronomie de l'OMT](#)

[Septième Forum mondial de l'OMT sur le tourisme de gastronomie](#)

[Feuille de route mondiale pour la réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur du tourisme](#)

[Code mondial d'éthique du tourisme](#)

[Basque Culinary Center](#)