

Amérique Centrale et République Dominicaine : en chemin vers une « gastronomie durable »

L'Amérique Centrale et la République Dominicaine misent de plus en plus sur la durabilité appliquée de la gastronomie grâce à un partenariat avec les producteurs locaux et l'utilisation des produits « kilomètre 0 »



Ce que l'on mange en voyage est un élément clé ! C'est ce qui définit l'identité d'un pays, faisant d'un séjour une réelle expérience. Le secret d'une bonne gastronomie locale repose sur des spécialités culinaires réalisées à base de produits locaux. Ainsi la notion de **gastronomie durable** prend de l'importance et se concentre sur la chaîne de valeur de la gastronomie, de l'alimentation et du tourisme durable. Une chaîne qui crée des milliers d'emplois, favorise l'innovation et génère une économie plus durable à destination.

Depuis 2016, la **Journée Internationale de la Gastronomie Durable** est célébrée le 18 juin, date proclamée par l'Organisation des Nations Unies (ONU) afin de **promouvoir de nouvelles et meilleures habitudes alimentaires dans le monde.**

L'Amérique Centrale et la République Dominicaine sont l'exemple idéal en termes de gastronomie durable. Cette région peut se vanter de sa riche fusion de cuisines, fruit de la richesse de ses différentes ethnies et cultures : indigène, africaine et espagnole.

Initiatives écoresponsables au Belize

Ces dernières années, le Belize s'est engagé à devenir une destination plus responsable. Le pays a mis en place de nouvelles initiatives durables à travers son offre gastronomique afin de s'adapter aux exigences des touristes.

Le remplacement du plastique à usage unique par des ustensiles à base de métal et l'introduction de l'initiative *'de la ferme à la table'* font partie de ces nouvelles mesures. Cette initiative permet aux hôtels et restaurants d'avoir leurs propres jardins potagers pour approvisionner leurs cuisines.

Depuis 2016, le Belize applique également le programme *'Fish Right, Eat Right'*, qui vise à promouvoir la pêche durable et à freiner la pêche illégale.

De la durabilité chez les chefs panaméens

La durabilité au sein des cuisines est un sujet en plein essor au Panama. Les chefs panaméens s'engagent de plus en plus à promouvoir le développement agricole, la protection de la

biodiversité et la préservation de la culture. Ils travaillent avec des producteurs locaux et tirent le meilleur parti de chaque aliment, allant d'un os animal jusqu'à la coque d'un fruit.

Le Panama a soutenu le mouvement ['Ibéro-Amérique pour manger, Ibéro-Amérique à emporter'](#), une plate-forme qui mise sur le développement durable à travers une gastronomie créative de confiance.

Une agriculture raisonnée en République Dominicaine

La République Dominicaine réunit les conditions topographiques et climatologiques essentielles au développement d'un modèle d'agriculture durable.

Le pays travaille sur des recettes ancestrales dominicaines qui font partie de l'identité culturelle en utilisant 100% d'ingrédients locaux. Dans le cadre de son projet la ['Perla del Sur'](#) à Barahona, le chef Carlos Estévez travaille avec des producteurs agricoles, des coopératives et des potagers de la région.

Le Costa Rica, destination durable par excellence

Le respect de l'environnement fait partie de l'ADN 'Pura Vida' au Costa Rica. La détermination à préserver et renforcer la biodiversité du pays, ainsi que les politiques de durabilité et un travail pédagogique intense, ont fait de ce paradis d'Amérique Centrale un sanctuaire durable et la destination parfaite pour les voyageurs consciencieux.

Le Costa Rica souligne son application dans le domaine du tourisme, avec des pratiques visant à minimiser l'impact environnemental, comme la réduction des transferts de véhicules, l'enseignement de la récolte des produits naturels et la découverte de la faune et flore.

Le pays dispose d'un Plan National de la Gastronomie Costaricienne Durable et Saine de la Fondation Costaricienne de la Gastronomie (FUCOGA), une proposition de la société civile qui vise à sauvegarder les traditions culinaires locales en utilisant des ingrédients nationaux. Cette initiative a été récompensée dans le cadre du salon Fitur 2021.

Lien vers une sélection de photos [ici](#)

Plus d'informations sur l'Amérique Centrale : www.visitcentroamerica.com

A propos de CATA

La "Central America Tourism Agency" (CATA) est l'agence de promotion touristique de l'Amérique Centrale. Elle réunit le Belize, le Costa Rica, le Guatemala, le Honduras, le Nicaragua, le Panama, la République Dominicaine et le Salvador, et a pour objectif la promotion des voyages multi-destinations à travers ces différents pays. Véritable mosaïque de populations et de traditions, les pays d'Amérique Centrale profitent également d'une biodiversité incroyable. A eux tous, ils offrent aux voyageurs une diversité de possibilités pour une expérience de voyage enrichie. Site internet : www.visitcentroamerica.com