

VALLÉE <sup>DE</sup>  
LA  
GASTRONOMIE  
== FRANCE ==

CHARTRE ET CRITERES DE SELECTION DES OFFRES





Initié par la Région Auvergne-Rhône-Alpes en 2017, le projet de la Vallée de la Gastronomie® rassemble et fédère des partenaires institutionnels et des professionnels du tourisme autour de la création d'une destination touristique gourmande expérientielle, d'intérêt mondial allant de Dijon à Marseille.

Riche de ses gastronomies régionales françaises authentiques et à la recherche permanente de l'excellence, cette destination offrira des expériences gourmandes personnalisées à partager, dans un environnement patrimonial de grande qualité.

Aux côtés de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, plusieurs partenaires se sont mobilisés pour créer cette destination touristique :

- Atout France
- Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme
- La Région Bourgogne-Franche-Comté
- Bourgogne-Franche-Comté Tourisme
- Gard Tourisme
- Provence Tourisme
- L'Institut Paul Bocuse



- **Notre positionnement** : « Le partage de la passion et de l'excellence »
- **Nos ambitions** :
  - Devenir l'une des destinations touristiques françaises - phares,
  - Devenir le fer de lance de la France en tant que destination gastronomique d'excellence mondiale,
  - Participer au renforcement de l'attractivité des territoires constitutifs de la Vallée.
- **Nos enjeux** :
  - Fédérer le réseau d'acteurs,
  - Dynamiser une attractivité à 360 °,
  - Renouveler l'offre gourmande,
  - Renforcer l'envergure internationale.
- **Notre stratégie repose sur 2 composantes** :
  - **Un socle d'offres gourmandes existantes**, liées à la gastronomie, aux vins et autres produits du terroir ;
  - **Une collection d'expériences remarquables** qui rend la destination unique. Cette collection d'expériences constituera la vitrine de la destination.
- **Nos valeurs** :
  - Qualité et authenticité des produits et des services proposés,
  - Fierté d'appartenance au territoire (du patrimoine, des paysages, des produits, des savoir-faire, etc.),
  - Pédagogie et partage avec les visiteurs (relations humaines riches, création de liens),
  - Convivialité et confiance (conditions d'un accueil sincère),
  - Générosité des produits et de l'accueil.
- **Le périmètre de la destination**:
  - Vallées de la Saône et du Rhône de Dijon à Marseille en passant par Lyon et Nîmes.
  - Offre touristique située à 45 minutes maximum d'une sortie d'autoroute (A6/A7)



## CRITERES D'ELIGIBILITE DES OFFRES

Toute offre touristique peut prétendre à intégrer la destination « Vallée de la Gastronomie-France® », dès lors qu'elle répond à minima aux trois exigences suivantes :

- Être située sur le périmètre de la Vallée de la Gastronomie-France®,
- Être une activité basée sur la valorisation des produits locaux (production ou transformation) et/ou des savoir-faire d'hier et d'aujourd'hui liés à la gastronomie, aux vins et aux produits du terroir,
- Être une prestation touristique.

Sont ainsi concernées par la démarche toutes les activités touristiques grand public permettant de valoriser la gastronomie quelle que soit la structure qui les propose aux visiteurs.

L'agrément est attribuée pour l'offre concernée et non à la structure

# CRITERES DE SELECTION DES OFFRES GOURMANDES

L'offre proposée devra obligatoirement être référencée par un label, une marque, un réseau ou un guide ayant des critères de sélection notamment sur la qualité de l'accueil touristique (voir liste des référentiels éligibles à date en annexe).

Certains cas particuliers ne disposent pas de référentiels (guides/marques/labels/réseaux) qui peuvent constituer une base de sélection. Ces offres seront soumises à la validation du comité d'agrément. Dans le cas d'inexistence de référentiels, sont concernés par ces cas particuliers les offres suivantes :

- **Les fêtes et manifestations gourmandes** (dont les marchés de producteurs de pays) répondant aux 3 critères suivants : grand public / à minima d'envergure régionale / valorisant majoritairement des produits/savoir-faire de la destination ;
- **Les marchés** répondant aux 3 critères suivants : Régularité (à minima mensuel) / Cadre authentique (halles, place historique, ...) / Valorisant majoritairement des produits locaux.
- **Les cours de cuisine** dispensés par des structures ad hoc (hors restaurants)
- **Les circuits de visites de type Food Tour/Wine Tour** portés par des structures dédiées à ces activités exerçant des activités de guide touristique



- **Processus de sélection des Offres Gourmandes**

Toute structure souhaitant proposer une offre éligible dans le cadre de cette démarche pourra manifester son intérêt via le formulaire mis en place sur le site internet.

Si l'offre de la structure candidate est sélectionnée, son adhésion prendra la forme d'un contrat de sous-licence conclu avec le référent territorial spécifiant les conditions d'utilisation de l'estampille « offre socle ».

- **Les droits**

- Utiliser l'estampille « Vallée de la Gastronomie » :

- Bénéficier d'une visibilité :

- Sur le site internet [www.valleedelagastronomie.com](http://www.valleedelagastronomie.com), en tant qu'Offre Gourmande,
- Dans le cadre d'opérations de communication et de promotion collectives au niveau régional, national et international.





- **Les engagements relatifs aux Offres Gourmandes**

- Respecter strictement le contrat de sous-licence pendant toute la durée d'utilisation de l'estampille « offre socle ».
- Informer son référent territorial de toute évolution concernant l'offre agréée Vallée de la Gastronomie (changement de contenu, suspension ou arrêt d'activité, perte du label ou sortie du réseau/guide lié à l'éligibilité, ...).
- Informer les visiteurs de son appartenance au projet par tout moyen ou support de communication qui sera demandé dans le cadre de la démarche (macaron, plaque, panneau, etc.).
- Être un ambassadeur de la destination.
- Respecter les valeurs de la marque et laisser libre accès pour tout contrôle.
- Avoir une démarche de suivi de son e-réputation.
- Participer le cas échéant aux études de clientèles commanditées dans le cadre de la destination.

# CRITERES DE SELECTION DES EXPERIENCES REMARQUABLES

Une expérience remarquable doit susciter chez le visiteur des émotions positives qui lui donnent envie de raconter ses souvenirs. Elle doit lui donner le sentiment d'avoir vécu un moment exceptionnel, privilégié, et authentique. Ainsi, pour être qualifiée de remarquable, l'expérience proposée devra :

- Être **Polysensorielle** (mobilisation des sens du visiteur dans toutes leurs dimensions)
- Mettre la **rencontre et le partage** au cœur de la prestation : le visiteur doit pouvoir **rencontrer les hommes et les femmes** qui font le produit. Les **détenteurs du savoir-faire** doivent être partie prenante de l'expérience pour raconter l'histoire de leur produit aux visiteurs
- **Etre Immersive et source d'apprentissage** (transmission de la passion et du savoir-faire) : l'expérience permet au visiteur de vivre une expérience dans laquelle il devient acteur. Ainsi l'offre proposée doit lui permettre d'apprendre un savoir-faire, un geste, une recette, par une participation active ;
- Aller au-delà de la prestation de base (repas, visite, ...), en proposant des prestations ou services complémentaires et dédiés : une expérience **complète et personnalisée** ;
- Pouvoir être dispensée à minima en **anglais**.



## • Processus de sélection des Expériences Remarquables

Toute structure souhaitant proposer une offre au titre des expériences remarquables pourra candidater via le formulaire mis à disposition sur le site internet. Toutes les candidatures seront étudiées par le référent territorial concerné puis soumises à la validation du Comité d'Agrément qui décidera d'attribuer ou non l'agrément « Expériences Remarquables ».

Si l'offre de la structure candidate est sélectionnée, son adhésion prendra la forme d'un contrat de sous-licence conclu avec le référent territorial spécifiant les conditions d'utilisation de la marque.

## • Les droits

- Utiliser les estampilles «Expériences remarquables »



- Bénéficier d'une visibilité :

- Sur le site internet [www.valleedelagastronomie.com](http://www.valleedelagastronomie.com), au sein d'une rubrique dédiée, vitrine de la destination, avec une présentation éditorialisée,
- Dans le cadre d'opérations dédiées de communication et de promotion collectives au niveau régional, national et international,
- Dans le cadre de mises en avant particulières, notamment auprès de la presse et des organisateurs de voyages.



- **Les engagements**

- Respecter strictement le contrat de sous-licence pendant toute la durée d'utilisation de l'estampille « Expériences Remarquables »,
- Disposer de supports en anglais
- Disposer de photos de qualité sur l'expérience proposée
- Informer son référent territorial de toute évolution concernant l'offre qui a été agréée « Expérience Remarquable » (changement de contenu, suspension ou arrêt d'activité, ...)
- Informer les visiteurs de son appartenance au projet par tout moyen ou support de communication qui sera demandé dans le cadre de la démarche (macaron, plaque, panneau, etc.)
- Être un ambassadeur de la destination
- Respecter les valeurs de la marque et laisser libre accès pour tout contrôle
- Avoir une démarche de suivi de son e-réputation
- Assurer un suivi quantitatif des expériences vendues
- Participer le cas échéant aux études de clientèles commanditées dans le cadre de la destination
- Accepter d'être mis en relation avec des organisateurs de voyages (BtoB)



## LE COMITE D'AGREMENT

Dédié à la sélection d'offres de la Vallée de la Gastronomie-France® a pour rôles :

- Offres Gourmandes : validation des candidatures concernant les fêtes & manifestations gourmandes, des marchés, cours de cuisine, Food Tour et Wine Tour (circuits, visites guidées). Décision d'attribution ou non de l'agrément.
- Expériences Remarquables : la validation des candidatures, décision d'attribution ou non de l'agrément.

L'agrément est accordé pour une durée de 3 ans, et ce pour les deux types d'offres. Si l'offre répond toujours aux critères de sélection, le prestataire pourra demander le renouvellement de son agrément.

Au cours de ces 3 ans, le Comité d'Agrément se réserve le droit (sur décision motivée), d'exclure temporairement ou définitivement tout opérateur dont l'offre ne répondrait plus aux critères de sélection ou qui ne respecterait pas les conditions d'utilisation de la marque et/ou ses valeurs.

## Annexe - liste des labels / guides / marques / réseaux éligibles à date

- Accueil Paysan
- Auxois Naturellement
- Bienvenue à la Ferme
- Bistrots de Pays
- Bistrots Beaujolais
- Bouchons Lyonnais
- Collège Culinaire de France
- Détours Savoir-Faire (Gard)
- Entreprise du Patrimoine Vivant
- Entreprise et Découverte
- Gault & Millau (1 à 5 Toques)
- Goûtez l'Ardèche / Etapes savoureuses de l'Ardèche
- Guide Michelin (1, 2 et 3 étoiles, Bib Gourmand, Assiette Michelin, Etoile Verte Michelin)
- Logis de France (1 à 3 cocottes)
- Maitres Restaurateurs
- Marché de Producteurs de Pays
- Marchés paysans
- Marseille Provence Gastronomie
- Meilleur Ouvrier de France
- Militant du Goût (Gard)
- Monts et Coteaux du Lyonnais
- Pescatourisme
- Qualité Tourisme
- Routes des arts et gourmandises
- Route de la lavande
- Route des moulins oléicoles
- Route des vins de Provence
- Saveurs de l'Ain
- Sélection « Omnivore »
- Sélection « Fooding »
- Secrets de Terroir
- Sites Remarquables du Goût
- Tables 13
- Tables et Auberges de France
- Terroir d'accueil / Interrhone (« Distinction Œnotourisme »)
- Toques Blanches Lyonnaises
- Toqués d'Ardèche
- Vignobles & Découvertes
- Visites gourmandes en Provence
- Vive la Bourgogne-Franche-Comté

# VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE



● DIJON

● BEAUNE

● CHALON-SUR-SAÔNE

● TOURNUS

● MÂCON

● VONNAS

● VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

● LYON

● VIENNE

● TAIN-L'HERMITAGE / TOURNON

● VALENCE

● MONTÉLIMAR

ORANGE / CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AVIGNON

● AIX-EN-PROVENCE

● MARSEILLE