

SOMMAIRE



Résumé	P. 3
Introduction	P. 7
Groupes cibles et besoins en formation	P. 8
Modules de formation	P. 10
Guide	P. 15
Comment accéder à la plateforme e-learning ?	P. 17
Processus de certification et d'évaluation	P. 36
Recommandations pour les formateurs	P. 37
Diffusion	P. 41



RÉSUMÉ EXÉCUTIF



La **gastronomie** ne se résume pas à la nourriture : elle incarne la culture, le patrimoine, les traditions et le sens de la communauté de populations diverses. Elle favorise la compréhension entre les cultures, rapproche les peuples et les traditions. Dans ce contexte, le tourisme gastronomique apparaît comme un **moyen essentiel de préserver le patrimoine culturel** tout en **créant des opportunités**, en particulier dans les zones rurales. En promouvant les cuisines traditionnelles et les produits locaux, le tourisme gastronomique contribue à **stimuler les économies locales, à créer des emplois et à stimuler le développement régional**.



Ces dernières années, le **tourisme gastronomique** a connu une croissance rapide, devenant l'un des segments les plus dynamiques et les plus innovants de l'industrie touristique. Son rôle dans la **diversification du tourisme et le soutien aux économies locales et régionales** est particulièrement précieux dans les régions rurales, où la proximité des zones de production alimentaire offre un avantage concurrentiel pour offrir des expériences culinaires authentiques. Comme l'a souligné Taleb Rifai, ancien Secrétaire général de l'OMT, le **tourisme gastronomique offre aux communautés locales des possibilités de revenus et d'emploi** tels que des postes de guides pour des visites de vignobles, de chefs locaux, etc; tout en stimulant des secteurs comme l'agriculture. Le tourisme gastronomique a donc un **grand potentiel pour aider les communautés à surmonter les difficultés économiques**.

RÉSUMÉ EXÉCUTIF



La crise de la COVID-19 a encore davantage mis en évidence la vulnérabilité de l'activité humaine et l'importance de rééquilibrer notre relation avec la nature. Les **principales stratégies de l'UE**, notamment la stratégie en faveur de la biodiversité et la stratégie « De la ferme à la table », visent à **rétablir** cet équilibre en **promouvant des systèmes alimentaires durables et en préservant la biodiversité**.

Dans ce contexte en pleine évolution, la gastronomie est de plus en plus **reconnue comme un atout culturel précieux** dans les régions de l'UE. Soutenir le développement du **tourisme gastronomique** est considéré comme essentiel pour **stimuler les économies locales et retenir les jeunes dans les zones rurales**. Zurab Pololikashvili, le Secrétaire général de l'OMT, souligne que le tourisme gastronomique peut être un **puissant moteur de création d'emplois et d'inclusion sociale**, en particulier pour les groupes vulnérables tels que les femmes, les jeunes et les communautés rurales.



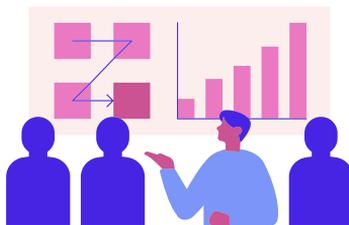
RÉSUMÉ EXÉCUTIF



Fort de ce potentiel considérable, le **projet CultourGastronomy** a été développé pour **promouvoir le tourisme gastronomique** comme **axe stratégique du développement régional durable**. Grâce à des concepts innovants, des méthodes de formation et des ressources diversifiées, le projet renforcera la collaboration et créera des synergies entre les différents acteurs du secteur du tourisme gastronomique. Il vise à **créer des pôles entrepreneuriaux intégrés, permettant aux acteurs régionaux d'améliorer leur offre touristique et de mieux servir leurs visiteurs**.

L'objectif principal du **projet CultourGastronomy** est **d'améliorer les compétences clés des agriculteurs locaux et des petits producteurs d'aliments et de boissons traditionnels dans le tourisme gastronomique, l'entrepreneuriat et le marketing numérique**.

Le projet vise également à **sensibiliser les communautés et les entreprises locales à l'importance et à la valeur du patrimoine gastronomique immatériel, au bénéfice de l'ensemble de la communauté**.



RÉSUMÉ EXÉCUTIF



Les objectifs spécifiques du projet sont les suivants :

- **Améliorer les compétences** des agriculteurs locaux et des producteurs familiaux dans la fourniture de services de haute qualité dans le tourisme gastronomique, en mettant l'accent **sur l'entrepreneuriat, le marketing numérique et le développement durable**.
- **Développer le potentiel commercial** de ces producteurs locaux en développant leur offre de tourisme gastronomique et en offrant des formations aux pratiques de gestion d'entreprise innovantes et durables.
- **Soutenir l'adoption des technologies numériques** pour former les producteurs locaux à l'entrepreneuriat, au marketing numérique et aux réseaux sociaux pour le tourisme gastronomique.
- **Développer des partenariats durables** entre les agriculteurs, les producteurs et les prestataires de services touristiques locaux pour établir des réseaux durables qui stimulent le développement local et attirent plus de touristes.
- **Souligner l'importance de préserver et de valoriser** le patrimoine gastronomique local au bénéfice des communautés locales.
- **Sensibiliser** au lien entre le patrimoine gastronomique local/régional et le potentiel de développement de la région.



INTRODUCTION



Ce manuel est conçu **pour aider les formateurs à dispenser la formation du cours en ligne CultourGastronomy de manière efficace**. Il fournit des principes pédagogiques essentiels développés par les membres du projet CultourGastronomy, s'appuyant sur leur expertise et leur expérience pour améliorer le processus d'enseignement.

Les recommandations et le contenu de ce manuel visent à favoriser un environnement d'apprentissage dynamique et positif, garantissant une expérience d'enseignement réussie.

L'objectif principal de ce projet est de placer les apprenants au centre du processus d'apprentissage. Le cours est hébergé sur une plateforme numérique, permettant aux participants de sélectionner leurs modules préférés et d'apprendre à leur propre rythme.



Les groupes cibles de CultourGastronomy sont les suivants :

1. Entrepreneurs locaux dans l'industrie culinaire :

- Cela inclut les propriétaires de restaurants, les chefs, les propriétaires de vignobles et de distilleries, les gestionnaires d'hébergements touristiques à vocation gastronomique et d'autres entrepreneurs locaux qui sont directement impliqués dans la production, la promotion et la vente d'aliments et de boissons traditionnels.

2. Producteurs traditionnels d'aliments et de boissons :

- Les producteurs impliqués dans la production d'aliments et de boissons traditionnels, tels que les agriculteurs, les pêcheurs, les vigneron, les brasseurs, les fromagers et autres, trouveront des informations précieuses sur la manière d'améliorer leurs pratiques et de connecter leurs produits au tourisme gastronomique.

3. Collectivités locales :

- Les communautés locales, qui peuvent inclure des résidents des zones rurales et urbaines, jouent un rôle essentiel dans la préservation et la promotion de la cuisine traditionnelle et du patrimoine culturel. Le guide leur fournira des connaissances sur la manière de tirer parti de leurs ressources et de leurs traditions pour renforcer l'économie locale et l'identité culturelle.



4. Professionnels du tourisme et agents de développement local :

- Les personnes impliquées dans la promotion du tourisme local et du développement communautaire, telles que les agents de tourisme, les guides touristiques et les représentants du gouvernement, peuvent utiliser le guide pour comprendre comment la gastronomie peut être un outil puissant pour attirer les visiteurs et stimuler le développement local.

5. Éducateurs et formateurs :

- Les enseignants, formateurs et éducateurs qui souhaitent enseigner aux autres le tourisme gastronomique, la promotion du patrimoine culturel et les pratiques durables peuvent utiliser ce guide comme ressource pédagogique.

6. Chercheurs et experts en gastronomie et culture :

- Même s'ils ne constituent pas le public principal, les chercheurs et experts du domaine de la gastronomie et de la culture peuvent trouver dans le guide des informations utiles pour leur propre travail et pour les partager avec d'autres.

Au travers d'une enquête, CultourGastronomy a défini des besoins de formation à combler. Le rapport de l'enquête est disponible [ici](#).

Contenus

Module 1 – Stratégie de la ferme à la table

Ce module explore les stratégies de l'UE, dont l'initiative « De la ferme à la table », conçue pour servir de pierre angulaire à la transformation des systèmes alimentaires à travers l'Europe en modèles agricoles plus équitables et plus durables. Certains défis de sa mise en œuvre seront également abordés.



Module 2 - Comprendre le tourisme mondial et local et principaux points d'attraction

Ce module examine les principales différences et similitudes entre les attractions touristiques mondiales et locales, en mettant l'accent sur la manière dont ces éléments façonnent l'expérience touristique dans le tourisme gastronomique et culturel.



Module 3 - Le tourisme gastronomique comme opportunité d'affaires

Ce module se concentre sur la conception et le développement de séjours gastronomiques mémorables et immersifs en tant qu'opportunités commerciales.



Module 4 - Motivations psychologiques et innovation

Ce module examine les motivations psychologiques derrière les expériences gastronomiques et présente des stratégies innovantes pour améliorer l'offre touristique. Il propose des idées créatives pour concevoir des offres attrayantes qui attirent à la fois de nouveaux clients et récurrents.



Module 5 – Marketing

Ce module vous fait découvrir le rôle clé du marketing dans le tourisme gastronomique. Apprenez à appliquer les principes du marketing, à créer des stratégies efficaces et à optimiser vos investissements pour réussir.



Contenus

Module 6 - Business plan



Ce module présente le rôle crucial d'un business plan (ou plan d'affaires) dans la réalisation des objectifs de l'entreprise. Découvrez ses principaux éléments, comment en créer un et comment il contribue à une stratégie commerciale réussie.

Module 7 - TIC appliquées au tourisme gastronomique et au marketing digital



Ce module explique comment les stratégies de marketing numérique sont essentielles pour promouvoir le tourisme gastronomique et culturel. Apprenez à utiliser les bons outils et techniques pour accroître votre visibilité en ligne et attirer des visiteurs passionnés par la gastronomie et la culture locales.

Module 8 - Normes de qualité et étiquetage



Ce module se concentre sur la garantie de la qualité dans le tourisme gastronomique, notamment en termes d'hygiène, de service client et de compréhension des systèmes de qualité et des programmes de certification de l'UE.

Module 9 - Chaîne d'Approvisionnement Alimentaire Courte (CAAC) et promotion de l'alimentation locale



Ce module explore les circuits de distribution courts, leurs avantages et leurs défis, ainsi que la manière dont ils soutiennent les petits producteurs, réduisent l'impact environnemental et favorisent les liens sociaux tout en bénéficiant au tourisme local et à l'économie.

Module 10 - Tourisme gastronomique et hôtellerie



Ce module explore le lien entre la gastronomie et l'hôtellerie en Europe, en mettant en évidence les opportunités pour les producteurs locaux et les entreprises familiales. Apprenez à évaluer votre préparation et à améliorer votre hospitalité pour le tourisme gastronomique.

MODULES DE COURS DE FORMATION

Objectifs et résultats

Modules	Objectifs des modules	Résultats d'apprentissage
Module 1: de la ferme à la table	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none"> - comprendre les principaux objectifs de la stratégie de la ferme à la table - identifier les opportunités qu'elle offre aux petits producteurs - apprendre à mettre en œuvre des pratiques de production et de commercialisation durables conformément aux principes de la politique « De la ferme à la table ». 	L'apprenant : <ul style="list-style-type: none"> - sera conscient des questions environnementales et sociales liées à l'agriculture au niveau de l'UE et de la capacité d'intégrer des pratiques responsables - sera capable d'établir et de maintenir des relations avec d'autres producteurs locaux, des marchés, des restaurants et des organisations de soutien afin de renforcer la communauté agricole locale
Module 2: analyse des facteurs d'attraction touristique globaux et locaux	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none"> - analyser les préférences des touristes et valoriser l'authenticité 	L'apprenant sera capable : <ul style="list-style-type: none"> - d'analyser et d'identifier les facteurs d'attraction distincts entre le tourisme mondial (international) et le tourisme local (régional ou national) - différencier les segments de marché en fonction des attentes et des préférences des publics cibles - de reconnaître les différentes motivations des touristes locaux et internationaux et d'y répondre - apprécier la reconnaissance du patrimoine mondial
Module 3: le tourisme gastronomique comme opportunité commerciale	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none"> - identifier et développer des produits touristiques gastronomiques uniques - intégrer la culture et le patrimoine locaux dans le voyage culinaire - créer des offres de tourisme culinaire innovantes, durables et axées sur le client 	L'apprenant sera capable de : <ul style="list-style-type: none"> - de concevoir des offres de tourisme gastronomique qui combinent les traditions culinaires locales avec les besoins du tourisme moderne - intégrer la culture, l'histoire et les traditions culinaires locales dans l'expérience touristique pour la rendre plus authentique et attrayante - créer des expériences mémorables qui répondent aux besoins des touristes
Module 4: Motivations psychologiques et l'innovation	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none"> - analyser les motivations des touristes dans les expériences gastronomiques - appliquer des approches innovantes dans le tourisme gastronomique 	L'apprenant sera capable de : <ul style="list-style-type: none"> - développer des stratégies pour influencer les choix des touristes - de créer des offres gastronomiques plus attrayantes et plus pertinentes
Module 5: Marketing	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none"> - comprendre les principes fondamentaux du marketing 	L'apprenant sera capable de : <ul style="list-style-type: none"> - de développer une analyse critique et intégrée permettant d'optimiser les investissements (coûts/efforts) en marketing - d'analyser les stratégies de marketing - concevoir et mettre en œuvre des outils de marketing
Module 6 : Business plan	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none"> - comprendre les principes fondamentaux, les outils et les étapes de l'élaboration d'un business plan ou plan d'affaires 	L'apprenant sera capable de : <ul style="list-style-type: none"> - planifier stratégiquement (fixer des objectifs clairs, concevoir une feuille de route détaillée, en tenant compte des ressources et des contraintes du marché) - d'analyser les aspects financiers - organiser et gérer des projets - s'adapter et résoudre des problèmes
Module 7: TIC appliquées au tourisme gastronomique et au marketing numérique	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none"> - utiliser une campagne de marketing numérique pour promouvoir les produits et obtenir de la visibilité 	L'apprenant sera capable de : <ul style="list-style-type: none"> - poser les bases d'une campagne de marketing numérique - comprendre les avantages de l'utilisation des annonces Google et des annonces sur les médias sociaux

MODULES DE COURS DE FORMATION

Objectifs et résultats

Module 8 : Qualité et processus d'étiquetage	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none">- comprendre comment fournir et assurer la qualité de leur offre touristique gastronomique et connaître les différents labels et programmes de certification	L'apprenant sera capable de : <ul style="list-style-type: none">- de mettre en œuvre des pratiques appropriées en matière de sûreté alimentaire- de mieux comprendre les différents moyens d'assurer la qualité dans le tourisme gastronomique- identifier, différencier et appliquer les labels de qualité, de durabilité et de certification pertinents dans le tourisme gastronomique- d'intégrer des pratiques durables dans les offres de tourisme culinaire
Module 9: Chaîne d'approvisionnement alimentaires courte pour promouvoir l'alimentation locale	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none">- se familiariser avec la diversité des chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes- comprendre la valeur durable (économique, sociale et écologique) des chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes	L'apprenant sera capable de : <ul style="list-style-type: none">- d'analyser les avantages et les contraintes des différents modèles de CAAC pour les producteurs.- développer une chaîne d'approvisionnement courte adaptée à une entreprise spécifique ou à un groupe d'entreprises.- lier la CAAC au tourisme (marchés locaux, restaurants, etc...).
Module 10: Accueil et prestation de services aux touristes	Amener l'apprenant à : <ul style="list-style-type: none">- se familiariser avec les éléments essentiels pour élever l'hospitalité dans le tourisme gastronomique	L'apprenant sera capable de : <ul style="list-style-type: none">- d'identifier les capacités touristiques existantes liées à la production/au patrimoine culturel- développer des activités durables dans la ferme/l'entreprise offrant une expérience vivante- améliorer l'attitude envers les visiteurs (locaux et étrangers)



GUIDE SUR LA GASTRONOMIE ET LE PATRIMOINE CULTUREL



En complément de la formation, il existe le **guide sur la gastronomie et le patrimoine culturel** qui vise à répondre aux objectifs suivants :

- Sensibiliser à l'importance du **tourisme gastronomique** et à sa relation avec le **patrimoine culturel**
- Promouvoir la **préservation** du patrimoine gastronomique
- Favoriser la **collaboration** entre les secteurs
- Encourager la **participation active**
- Sensibiliser à la **richesse des traditions locales**
- Promouvoir l'**innovation et le développement durable**
- Permettre aux lecteurs de **promouvoir leur gastronomie locale**



Contenus

1. Introduction

2. La gastronomie comme élément du patrimoine immatériel national et européen

Découvrez comment la gastronomie contribue au patrimoine immatériel aux niveaux national et européen.

3. Origines et histoire de la gastronomie

Découvrez les origines et l'histoire de la gastronomie locale et nationale, notamment : l'histoire de la gastronomie régionale, les influences culturelles sur la cuisine locale, les ingrédients et techniques traditionnels.

4. Gastronomie moderne

Analyser l'évolution de la gastronomie jusqu'à nos jours, en mettant en évidence les tendances et les changements dans la cuisine.



GUIDE SUR LA GASTRONOMIE ET LE PATRIMOINE CULTUREL



5. Protection du patrimoine alimentaire par l'UE

Expliquer les mesures de protection mises en place par l'Union européenne pour sauvegarder le patrimoine gastronomique

6. Gastronomie et tourisme

Analyser la relation entre la gastronomie locale et le tourisme, en soulignant son importance pour attirer les visiteurs.

7. Gastronomie et économie locale

Découvrez comment la gastronomie contribue au développement économique local, notamment à la création d'emplois et à la croissance des entreprises locales.

8. Régime méditerranéen

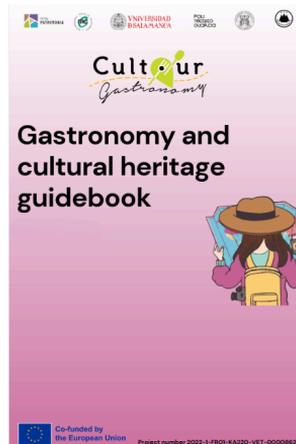
Mettre en évidence l'importance du régime méditerranéen comme élément clé de la cuisine locale et son influence sur la santé et la culture comme la conservation des ingrédients locaux, les méthodes agricoles durables et la valorisation de la gastronomie de la biodiversité.

9. Faites connaissance avec les locaux !

Découvrez des recettes uniques décrivant les traditions culinaires typiques des fêtes de Pâques et Noël dans les pays du projet.

10. Conclusions et recommandations

11. Bibliographie



COMMENT ACCÉDER À LA PLATEFORME DE E-LEARNING ?



La plateforme d'apprentissage est accessible via la page dédiée sur le site Web du projet :

<https://cultourgastrology.eu/cultourgastrology-learning-platform/>



Une fois que vous avez cliqué sur le lien, vous êtes automatiquement redirigé vers la page d'accueil de la plateforme d'apprentissage.



Pour accéder au contenu de la plateforme d'apprentissage, vous devez cliquer sur le bouton vert « Inscrire ». La plateforme vous amènera ensuite à la page de connexion où vous devrez vous inscrire (si vous êtes un nouvel utilisateur) ou fournir vos identifiants (si vous êtes déjà inscrit).

COMMENT S'INSCRIRE



Si c'est votre première connexion sur la plateforme, vous devez vous inscrire via l'écran suivant :

Cultour
Gastronomy

HOME GUIDEBOOKS AND REPOSITORY TRAINING COURSE DASHBOARD CONTACT

Dashboard

Login

Email Address * Password * Show Password

Login Remember me Lost your password?

Register

Email Address * Confirm Email Address *

Password * Confirm Password *

A strong password is required with at least 8 characters. To make it stronger, use both upper and lower case letters, numbers, and symbols.

First Name * Last Name *

Email Address *

Address Apartment, suite, etc...

Tous les champs marqués d'un astérisque sont obligatoires.

Ce sont les suivants :

- adresse email
- mot de passe : vous devez suggérer un mot de passe fort pour sécuriser votre compte.
- Nom et prénom
- Pays : c'est un menu déroulant pour sélectionner votre pays

Très important : le prénom et le nom sont les noms qui apparaîtront automatiquement sur le certificat de participation. Par conséquent, veillez à les écrire correctement.

Grâce à la traduction intelligente située dans votre barre de recherche, vous pouvez traduire toutes les pages de notre plateforme dans votre langue.

SI VOUS ÊTES DÉJÀ INSCRIT



Si vous êtes déjà inscrit sur la plateforme, il vous suffit de saisir vos propres identifiants dans la section de connexion :

Cultour
Gastronomy

HOME GUIDEBOOKS AND REPOSITORY TRAINING COURSE DASHBOARD CONTACT

Dashboard

Login

Email Address * Password * [Show Password](#)

Remember me [Lost your password?](#)

Register

Email Address * Confirm Email Address *

Password * Confirm Password *

A strong password is required with at least 8 characters. To make it stronger, use both upper and lower case letters, numbers, and symbols.

First Name * Last Name *

Email Address *

Address Apartment, suite, etc...

Très important : Veuillez noter qu'en cas d'oubli de votre mot de passe, vous devrez procéder à une nouvelle inscription avec une nouvelle adresse e-mail. La plateforme ne prend pas en charge l'option « Récupération du mot de passe ».

COMMENT NAVIGUER SUR LA PLATEFORME



Une fois que vous vous êtes inscrit et connecté, vous arriverez sur la page d'accueil. Tous les menus de la plateforme sont situés dans le coin supérieur droit.



Le contenu des menus :

- « **Guides et référentiel** » : vous trouverez ici le guide sur la gastronomie et le patrimoine culturel, le manuel des formateurs et la méthodologie/curriculum du projet.
- « **Formation** » : vous trouverez ici les 10 modules de la formation complète CultourGastronomie.
- « **Tableau de bord** » : ici vous pouvez voir les cours auxquels vous vous êtes inscrit, les certificats que vous avez obtenus ainsi que vos réalisations et vos adhésions.
- « **Contactez-nous** » : c'est un endroit prédéfini où vous pouvez envoyer vos commentaires, demandes et suggestions au coordinateur du projet.

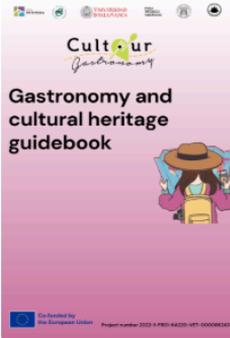


GUIDE, MANUEL ET BIBLIOTHEQUE

La première section est consacrée au guide sur la gastronomie et le patrimoine culturel.

1e Gastronomy & cultural heritage Guidebook

The Guidebook aims to raise the awareness of both business & local communities on the importance of local foods production & preservation of the culinary identity of our regions.



Introduction
2. Gastronomy as part of the intangible national & European heritage
3. Origins and history of gastronomy
4. Modern Gastronomy
5. Protection of the "food legacy" by the EU
6. Gastronomy & tourism
7. Gastronomy and the local economy
8. Mediterranean Diet
9. Get to know the locals !
10. Conclusions

[Download full version Gastronomy and cultural heritage guidebook](#)

Sur le côté droit sont présentés les différents chapitres du Guide. Une fois que vous avez cliqué sur le bouton d'un chapitre, une nouvelle fenêtre s'ouvre où le chapitre correspondant est affiché. Ce fichier est au format PDF et est disponible pour la lecture en ligne et pour le téléchargement.

Il est également possible d'ouvrir le Guide complet au format PDF. Pour cela, cliquez sur le bouton vert « Télécharger la version complète du Guide sur la gastronomie et le patrimoine culturel ». Le document complet s'ouvre alors dans une fenêtre séparée, également disponible en téléchargement.

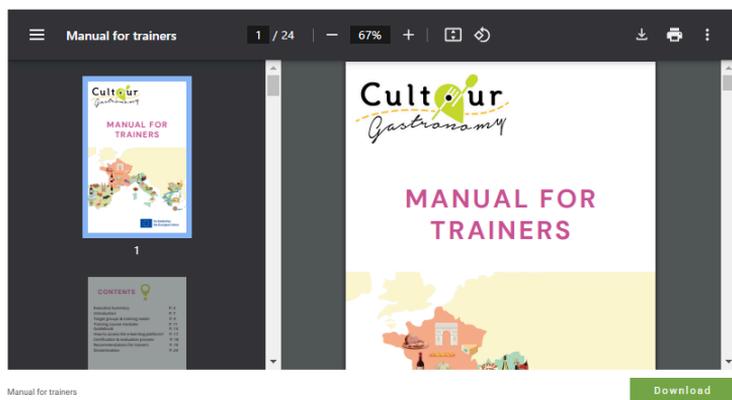
GUIDE, MANUEL ET BIBLIOTHEQUE



La deuxième section est consacrée au Manuel pour les formateurs.

The Manual for trainers

The Manual includes with methodological instructions on how to conduct the CultourGastronomy training course.



Le manuel s'affiche directement sur l'écran. Il est disponible en lecture en ligne ainsi qu'en téléchargement au format PDF grâce au bouton de téléchargement situé en bas à droite du document en vert. A côté du bouton de téléchargement, se trouve également le bouton d'impression qui vous permettra d'imprimer l'intégralité du document.

GUIDE, MANUEL ET BIBLIOTHEQUE

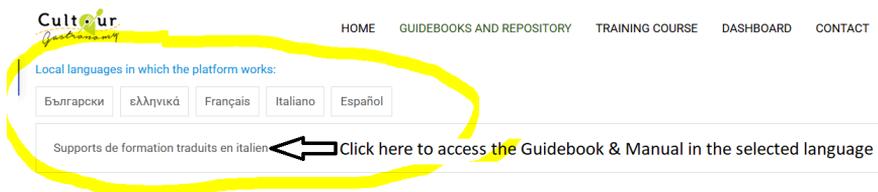


Comment changer la langue du Guide et du Manuel ?

Les deux documents sont disponibles dans toutes les langues du partenariat :

- Français
- Espagnol
- Italien
- Grec
- Bulgare
- Anglais

La langue anglaise est la langue par défaut de la plateforme et de tous les menus. Ainsi, si vous souhaitez lire le Guide et/ou le Manuel dans une autre langue, vous devez sélectionner la langue souhaitée dans le menu supérieur de la page :



The Gastronomy & Cultural heritage Guidebook

The Guidebook aims to raise the awareness of both business & local communities on the importance of local foods production & preservation of the culinary identity of our regions.

GUIDE, MANUEL ET BIBLIOTHEQUE



La troisième section est consacrée à la bibliothèque.

Repository

The Repository consist of various materials on the topic of gastronomy, gastronomy tourist and heritage. The materials are provided as .pdf files and are intended for self-learning. They are additional to all training content and developed materials under the project. So, check them out and go deeper in those topics that are of interest for you.



Circular tourism

Entrepreneurship

Short food supply chain

Gastronomy

Heritage-Story telling

Marketing

Sustainable food

Tourism

Comme on peut le voir sur la capture d'écran, la bibliothèque se compose de 8 sections.

Une fois que vous avez cliqué sur une section spécifique, une nouvelle fenêtre avec tous les documents de cette section s'ouvre. Vous pouvez y trouver des ressources supplémentaires sur le sujet sélectionné - liens vers des documents, des articles, des vidéos YouTube, etc.

À la fin du nom de chaque ressource disponible, entre parenthèses, se trouve la langue de la ressource.



HOME GUIDEBOOKS AND REPOSITORY TRAINING COURSE DASHBOARD CONTACT

Circular tourism

Boosting Sustainable Tourism Development and Capacity of Tourism SMEs through Transnational Cooperation and Knowledge Transfer (English)

Circular economy in tourism - Tools and resources (English)

L'intégration des principes de l'économie circulaire dans le tourisme (French)

Des innovations pour un tourisme plus circulaire (French)

#RTB21 : En Bretagne, les acteurs du tourisme s'unissent autour de l'économie circulaire (French)

Economie circulaire : définition & exemples | Ecologie Environnement (French)



La Bibliothèque est un espace commun en ligne où sont rassemblées diverses ressources liées à certains thèmes du tourisme culinaire et gastronomique.

Les partenaires souhaitent encourager tous les utilisateurs de la plateforme à se sentir libres de télécharger ces documents.

Cependant, pour des raisons de sécurité, le téléchargement doit être contrôlé par le coordinateur du projet.

Ainsi, si un utilisateur de la plateforme est intéressé et désireux de partager du nouveau matériel **sur** la plateforme, il/elle doit écrire à l'équipe du projet via le formulaire de contact dans le menu Contact et expliquer ce qu'il/elle souhaite télécharger.

Si le coordinateur du projet accepte la demande, l'utilisateur bénéficiera de droits élevés sur la plateforme afin de pouvoir télécharger les documents dans la section correspondante de la bibliothèque.

COURS DE FORMATION



Vous trouverez ici les dix modules de la formation CultourGastronomy :

Training Course



Module 1: The EU's Farm to Fork strategy
Number of Sessions: 10



Module 2: Understanding Global vs. Local Tourism and Key Attraction Points
Number of Sessions: 10



Module 3: Gastronomic tourism as business opportunity
Number of Sessions: 10



Module 4: Good models for innovation in designing touristic offer in gastronomy
Number of Sessions: 10



Module 5: Marketing
Number of Sessions: 14



Module 6: Business Plan
Number of Sessions: 12



Module 7: ICT Applied to Gastronomic Tourism and Digital Marketing
Number of Sessions: 14



Module 8: Quality standards & labelling
Number of Sessions: 22



Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion
Number of Sessions: 16



Module 10: Gastronomy Tourism & Hospitality
Number of Sessions: 16

COURS DE FORMATION



Chacun des dix modules a la structure suivante :

- Objectifs et résultats d'apprentissage
- Durée de la leçon
- Introduction
- Contenu de la formation
- Ressources supplémentaires
- Fichier PDF complet du module entier
- Brève présentation (PPT) du module pour les formateurs
- Activité
- Étude(s) de cas
- Bibliographie
- Quiz d'évaluation des connaissances

Chaque module comprend également une interview vidéo avec un acteur national qui partage son point de vue et son expérience sur le thème du module.

Tous les supports du module sont disponibles pour être étudiés en ligne sur la plateforme ainsi que pour être téléchargés sous forme de fichiers PDF pour une utilisation hors ligne.

Tous les modules sont accessibles séparément.

COURS DE FORMATION



Comment sélectionner la langue du cours ?

Le cours, tout comme le guide et le manuel, est disponible en anglais et dans toutes les langues du partenariat (anglais, bulgare, espagnol, français, grec, italien).

Vous pouvez sélectionner la langue des modules via le menu dans la partie supérieure du site.



[HOME](#) [GUIDEBOOKS AND REPOSITORY](#) [TRAINING COURSE](#) [DASHBOARD](#) [CONTACT](#)

Training Course

Choose a language for your training course:

- English
- Български
- ελληνικά
- Français
- Italiano



Click on the language to have only the modules on that language displayed

Note :

Par défaut, la plateforme affiche tous les modules dans toutes les langues disponibles. Ainsi, pour limiter les modules uniquement à ceux de votre langue, vous devez sélectionner une version linguistique comme indiqué ci-dessus.

COURS DE FORMATION



Si vous êtes intéressé par un module particulier, vous pouvez en sélectionner un et voir la structure du module. Cependant, pour pouvoir voir le contenu lui-même, vous devez cliquer sur le bouton vert « Inscrire » sous la vidéo du module.

Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

By 1P / October 7, 2024

Climate change challenges, loss of biodiversity, evolving consumption patterns, and economic issues faced by small producers have led to a new trend of selling some of the local productions. The necessary changes aim to encourage a market that

- Reduce transportation and packaging waste, limiting CO2 emissions.
- Ensure transparency and healthy food by reducing chemical usage.
- Preserve natural habitats and endemic species.
- Open new markets, supporting small producers and fostering social links.

In this module, you will explore short distribution channels. You will understand their benefits and constraints through examples, and assess their value for local producers, tourists, and the economy.

Duration of the lesson: 3 hours

Difficulty: 1

Categories: Level1



Free Plan

FREE

Enroll to Module

Introduction

General information 1 of 2

COMMENT NAVIGUER DANS LE MODULE



Une fois que vous avez ouvert une section du module, vous pouvez toujours revenir à la structure du module via le lien « Retour » situé sous le nom du module.

Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

Leave a Comment / By TP / September 13, 2024

Back to Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

0

Numerous modern challenges highlight the need to revitalize local food markets. Just to mention some of them:

- Climate change issues encourage the reduction of long-distance transportation of food and of packaging waste resulting from it;
- The loss of biodiversity requests preservation of endemic species;
- The Covid19 pandemic, and its transport restrictions, has demonstrated the benefits of local markets;
- More and more consumers are looking for healthy food and transparency or are fighting against the industrial food system and mass-distribution...

Une fois que vous avez terminé une section du module, vous devez la marquer comme terminée à l'aide du bouton situé sous le contenu. Gardez à l'esprit qu'une fois que vous avez marqué la section comme terminée, elle sera affichée comme terminée sur la page principale du module.

Project number 2022-1-FR01-KA220-VET-00006243

✓ Mark Complete

Previous Lesson Introduction	Next Lesson 1. What is a short sale chain?
---------------------------------	---

Training materials	
<input type="checkbox"/> Short Food Supply Chain & Local Food Promotion	1 of 8
<input checked="" type="checkbox"/> 1-What is a short sale chain?	2 of 8

Grâce aux boutons « Leçon précédente » et « Leçon suivante », vous pouvez accéder à la leçon correspondante.

COMMENT NAVIGUER DANS LE MODULE



En bas de chaque section, il y a un champ spécifique appelé « Laisser un commentaire ».

Leave a Reply

Logged in as haradinova. Edit your profile. Log out? Required fields are marked *

Comment *

Post Comment

Ici, l'apprenant a la possibilité de laisser un avis, un commentaire ou de partager des idées sur le sujet de la section spécifique ou de demander au formateur une information en rapport avec le matériel présenté dans cette section.

Le commentaire sera automatiquement vérifié pour son authenticité « humaine » et sera publié immédiatement. Le formateur peut également poster son commentaire sous la question de la même manière.

COMMENT NAVIGUER DANS LE MODULE



La dernière section de chaque module est le Quiz. Lorsque vous cliquez sur la section, vous êtes redirigé vers une nouvelle page où vous devez cliquer sur le bouton « Passer le Quiz » pour démarrer le test.

Module 9 Quiz

[Leave a Comment](#) / [By TP](#) / [September 27, 2024](#)

[Back to: Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion](#)

0

[Take Quiz](#)

[Previous Lesson](#)
[Bibliography](#)

[Back to Course](#)
[Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion](#)

La page suivante vous informe que vous avez plusieurs essais, que vous devez obtenir 80% pour réussir le test et que le quiz comporte 10 questions.

Appuyez sur le bouton « Démarrer le quiz » pour charger la première question.

Quiz M9

[By TP](#) / [September 27, 2024](#)

[Return to Lesson](#)

Quiz Information

Minimum Passing Grade: 80%

Remaining Attempts: Unlimited

Questions: 10

Module 9

[Start Quiz >](#)

COMMENT NAVIGUER DANS LE MODULE



Les questions ont 1 réponse correcte.

En cas de réponses multiples, cela est indiqué entre parenthèses dans la question.

How do SFSC contribute to tourism? (several answers)

A Direct interaction benefits both producers and tourism stakeholders.

B Local restaurants offer authentic culinary experiences.

C SFSC guarantees fixed prices for tourists.

D SFSC enables visitors to order products online.

← Previous Question

Next Question →

Une fois que vous avez répondu aux 10 questions, la plateforme calcule le score. Si celui-ci est de 80 % ou plus, vous validez le module et vous trouverez votre certificat dans la section « Mes certificats » du tableau de bord.

Le système marque les bonnes réponses en vert et les mauvaises en rouge.

Si vous cliquez sur la mauvaise réponse, un menu déroulant s'affiche dans lequel vous pouvez voir votre propre réponse, la bonne réponse et une brève explication.

One of the characteristics of a Short Food Supply Chain (SFSC) is geographical proximity, meaning limited transportation between producers and consumers.

1 / 1 points



Which of the following is NOT a consideration in the development of a sustainable SFSC?

0 / 1 points



Selected answer:

Overcoming additional costs

Correct answer:

Reducing transparency in the food chain

Clarification:

Feedback: ensuring transparency in the food chain is essential for the development of a sustainable SFSC

TABLEAU DE BORD



Le menu du tableau de bord fournit des informations sur :

- les cours auxquels vous vous êtes inscrit
- vos réalisations
- vos certificats délivrés
- vos adhésions aux cours

Dashboard

My Courses

 <p>Module 1: The EU's Farm to Fork strategy Number of lessons: 15 Status: Enrolled Enrolled: October 4, 2024</p> View All My Courses	 <p>Module 2: Understanding Global vs. Local Tourism and Key Attraction Points Number of lessons: 19 Status: Enrolled Enrolled: December 9, 2024</p>	 <p>Module 3: Gastronomic tourism as business opportunity Number of lessons: 16 Status: Enrolled Enrolled: December 12, 2024</p>
---	--	--

My Achievements

You do not have any achievements yet. Enroll in a course to get started!

[View All My Achievements](#)

My Certificates

Cert_M1
January 27, 2025

[View All My Certificates](#)

My Memberships

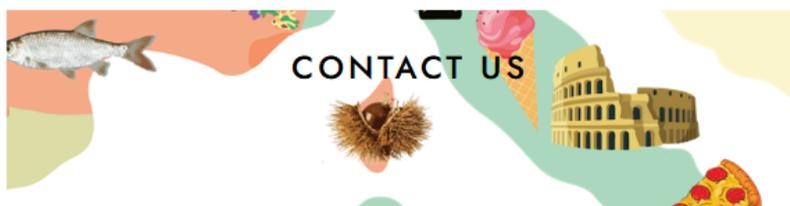
You are not enrolled in any memberships.

[View All My Memberships](#)

CONTACT



Le menu Contact fournit les coordonnées du coordinateur du projet ainsi qu'un formulaire pour rédiger vos commentaires, suggestions et recommandations et les transmettre aux partenaires du projet.



Get In Touch

Talk To Us

- EMAIL**
berhault.marina@cde-petrapatrimonia.com
 - PHONE**
Marina BÉRHAULT
CDE Petra Patrimonia
 - ADDRESS**
Couvent des Cordeliers Boulevard des
Martyrs – 04300 Forcalquier
- Follow Us:
-

PROCESSUS DE CERTIFICATION ET D'ÉVALUATION

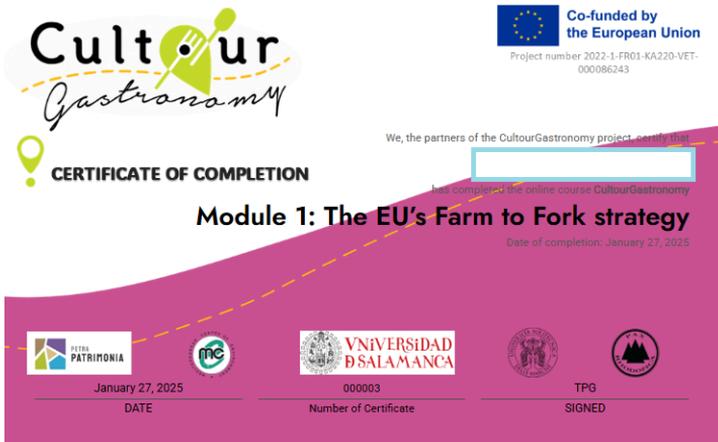


Le certificat de réussite est délivré pour chaque module. Cela signifie qu'une fois que vous avez terminé un module et marqué toutes les activités et tâches comme terminées et obtenu le nombre de points nécessaire au quiz de sortie, vous pourrez générer votre certificat pour le module concerné.

À la fin de chaque module, les apprenants doivent compléter et soumettre un test à choix multiples.

Ceux qui obtiennent un score minimum de 80 sur 100 recevront un certificat indiquant la réussite du module.

La plateforme générera automatiquement les certificats. Le certificat sera disponible pour impression et téléchargement dans la section Tableau de bord / Mes certificats.



RECOMMANDATIONS POUR LES FORMATEURS



Les **compétences clés** sur lesquelles se concentrer en tant que formateurs sont :

- **Bâtir la confiance** en offrant de la **cohérence**, de **l'engagement** à réaliser une formation qualitative et de **l'ouverture d'esprit** pour intégrer de nouveaux éléments répondant aux attentes des apprenants.
- **Écoute active.**
- Questionner - savoir formuler des questions afin d'obtenir des réponses qualitatives.



Pour **impliquer** vos participants dans le développement de votre formation, vous devez utiliser des **méthodes d'apprentissage actives**.

Tout d'abord, établissez ensemble dès le début des règles de participation simples pour favoriser un **climat respectueux et dynamique**.

Commencez chaque séance par une **activité brise-glace** liée au tourisme ou à la gastronomie pour établir une atmosphère conviviale.

- Quel est votre plat préféré et pourquoi ?
- Quel plat vous représente le mieux et pourquoi ?
- Préparez une liste d'images ou de descriptions de plats emblématiques (paella, sushi, poutine, etc.) et demandez à chacun de deviner l'origine.
- Donnez un mot lié au tourisme gastronomique (ex : « marché », « fromage », « épices »), et demandez à chaque participant de dire spontanément ce qu'il évoque en lui.

RECOMMANDATIONS POUR LES FORMATEURS



Développement du contenu : soyez le plus spontané possible, ajoutez des exemples locaux ou connus de vos apprenants pour qu'ils se fassent une idée de ce qu'il se passe et de ce qui est en jeu.

- **Alterner théorie et pratique** : éviter les longs cours magistraux. Combiner de courtes explications (10-15 minutes) avec des activités et des bonnes pratiques
- **Intégrez des anecdotes et des histoires** liées à la gastronomie locale pour captiver le public. Ex : Saviez-vous que ce fromage a été fabriqué selon une recette du 18e siècle ?
- Utilisez de courtes vidéos, des photos ou des cartes pour **modifier le format multimédia** et rendre votre session plus dynamique
- Posez des **questions directes** à des participants spécifiques pour les intégrer à la discussion.
- **Diviser les participants par groupe** pour développer les activités
- Utiliser le **jeu de rôle** comme activité immersive (simulation de scénario)
- Amener les apprenants à des **visites sur le terrain** : approcher les producteurs locaux et les prestataires touristiques pour réseauter et partager les bonnes pratiques.
- A la fin de votre formation, vous pouvez demander un retour aux apprenants pour évaluer votre propre formation par le biais de questionnaires. Pour cela, vous pouvez utiliser l'outil GoogleForm.



RECOMMANDATIONS POUR LES FORMATEURS



Exemples de mises en œuvre d'activités :

ACTIVITÉ DU MODULE STRATÉGIE "DE LA FERME À LA TABLE"

- Suis-je durable ?
- Comment puis-je m'améliorer
- Travail de groupe



ACTIVITÉ DU MODULE OPPORTUNITÉ D'AFFAIRES

- Présentation de l'entreprise



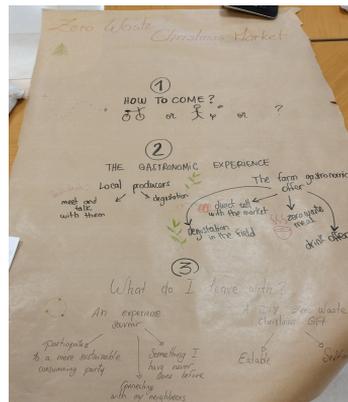
ACTIVITÉ DU MODULE DE STORYTELLING

- construisez votre storytelling sur l'un de vos produits



ACTIVITÉ DU MODULE COURTS- CIRCUITS

- Construisez votre court-circuit



RECOMMANDATIONS POUR LES FORMATEURS



Exemples de mise en œuvre d'activités :

VISITE DE TERRAIN

Visite d'une laiterie et dégustation



VISITE DE TERRAIN

Visite d'une usine de jambon

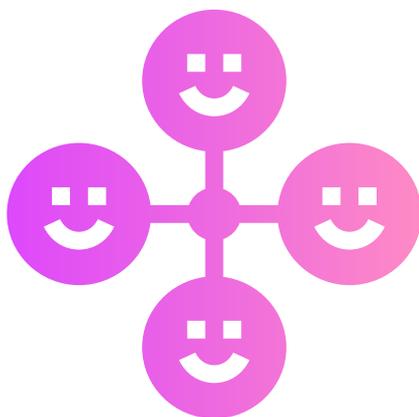




Communiquez sur vos activités de formation

Un réseau transnational d'éducateurs adultes spécialisés dans le tourisme gastronomique !

Le projet CultourGastronomy a construit un réseau international de formateurs et de praticiens et a créé des partenariats qui stimulent l'échange de bonnes pratiques, encouragent la créativité et favorisent l'expérimentation. Ce réseau ne restera actif que si nous communiquons tous sur nos actions.

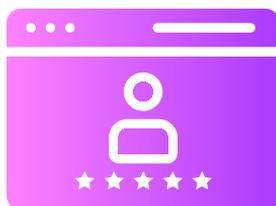




Vers une amélioration continue :

Les formateurs d'adultes et autres professionnels impliqués dans la formation des adultes au tourisme durable peuvent bénéficier des expériences des autres. Le développement durable requiert de nouvelles compétences et aptitudes transversales, telles que la pensée holistique, la pensée critique et l'approche multidisciplinaire. Ce sont des compétences qui ne sont pas toujours faciles à transmettre. En échangeant des pratiques, la communauté de formateurs enrichira les méthodes de formation et les rendra plus efficaces. N'hésitez pas à le faire en ajoutant des commentaires en fin de module.

- Cela peut démontrer les possibilités de la plateforme : chaque enseignant/formateur peut adapter l'utilisation du matériel proposé à ses groupes cibles. Décrire votre expérience peut aider d'autres formateurs à tirer le meilleur parti de la plateforme d'apprentissage qui leur est proposée !
- Partager des photos, des vidéos et une courte description des expériences est plus efficace qu'un million de mots pour les autres formateurs.
- Ce témoignage contribuera également à convaincre les représentants institutionnels et les décideurs de soutenir le développement des compétences et des aptitudes.





Des outils pour mieux communiquer et diffuser

La diffusion via les médias en ligne permet de toucher un public plus large, dans son propre pays et au-delà. C'est une manière d'impliquer toujours plus d'acteurs dans le tourisme gastronomique durable et dans le développement des destinations durables que nous attendons tous !



Communication entre formateurs/experts en gastronomie :

Il existe la fonction commentaire à la fin de chaque module sur la plateforme que vous pouvez utiliser pour partager vos expériences.

Vous pouvez également lancer des discussions sur votre compte LinkedIn ou créer un groupe pour discuter de vos propres expériences et échanger avec d'autres formateurs pour découvrir d'autres expériences, améliorer vos connaissances en matière de tourisme culturel gastronomique et de formation dans ce domaine. Cela vous offre également l'opportunité de promouvoir vos initiatives en matière de formation ou d'information sur le tourisme gastronomique et le patrimoine alimentaire de votre région.

DISSÉMINATION

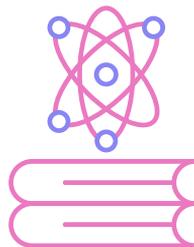


Diffusion de bonnes pratiques éducatives

Les partenaires du projet CultourGastronomy sont à votre disposition pour diffuser vos bonnes pratiques à travers les réseaux sociaux du projet !

Visitez nos réseaux et trouvez le contact CultourGastronomy de votre pays pour faciliter l'interaction et la diffusion de vos expériences.

- [Page Facebook de CultourGastronomy](#)
- [Compte Instagram CultourGastronomy](#)



Plateforme EPALE

EPALE est une plateforme européenne, financée par le programme Erasmus+ de l'UE. Il s'agit d'une communauté multilingue et ouverte de professionnels de l'éducation et de la formation des adultes, notamment d'éducateurs et de formateurs d'adultes, de personnels d'orientation et de soutien, de chercheurs et d'universitaires, ainsi que de décideurs politiques.

Vous pouvez vous connecter avec vos pairs dans toute l'Europe et apprendre d'eux, mais aussi promouvoir vos opportunités d'apprentissage pour tous les adultes, en vous inscrivant sur la plateforme.

[Pour en savoir plus : Participez | EPALE \(europa.eu\)](#)

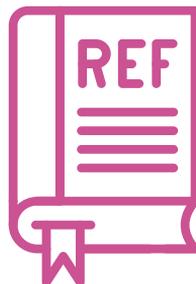
RÉFÉRENCES



Université de Salamanque. (2023). Manuel EcoOils pour les formateurs. <https://www.eco-oils.eu/wp-content/uploads/2023/05/Manuel-pour-les-formateurs-FR.pdf>

Elizabethkirk. (30 janvier 2019). Les trois C des programmes de mentorat réussis. INTOO Royaume-Uni et Irlande. <https://www.intoo.com/uk/the-key-to-successful-mentoring-programmes/>

Bath, D., Smith, C., Caroline Steel, AUTC Sessional Teaching Project Team, Denise Chalmers, Rachel Hannam, Masser, B., TEDI Educational Technologies et UQ Institute for Teaching and Learning Innovation. (s.d.). Guide du tuteur pour l'enseignement et l'apprentissage à l'UQ. <https://itali.uq.edu.au/files/4600/Tutors-Guide.pdf>



POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE PROJET,
RENDEZ-VOUS SUR
WWW.CULTOURGASTRONOMY.EU

