

GATURI

GASTRONOMIE ET ALIMENTATION POUR UNE DESTINATION TOURISTIQUE INTERNATIONALE UNIQUE

EFA 338/19 - POCTEFA 2014-2020

LE PROJET

GATURI vise à améliorer la compétitivité des PME dans les secteurs du tourisme et de l'agroalimentaire de l'espace transfrontalier à travers la construction d'**une «Destination Unique» entre Navarre, Euskadi, La Rioja, le Pays Basque et le Béarn**, en concevant des stratégies conjointes de marketing et d'internationalisation.

Le projet a été cofinancé à 65% par le Fonds européen de développement régional (FEDER) à travers le programme Interreg V-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2014-2020).

Durée du projet: 1 janvier 2020 - 31 mai 2022

PARTENAIRES

- Association des entrepreneurs de l'hôtellerie et du tourisme de Navarre AEHN.
- Institut Navarre pour le transfert et l'innovation dans le secteur agroalimentaire INTIA
- Agence Basquetour de Tourisme Basque Société Anonyme
- Tourisme La Rioja
- Chambre de Commerce et de l'industrie Bayonne Pays Basque
- Chambre de Commerce et d'industrie Pau Béarn

ANTÉCÉDENTS

Des filières et des ressources de qualité à fort potentiel de développement ont été identifiées dans les territoires, comme l'agroalimentaire, le tourisme et la gastronomie. Ces secteurs sont constitués de PME qui actuellement ont non seulement une méconnaissance des ressources existantes sur le territoire, mais aussi un besoin d'améliorer leur compétitivité et garantir leur pérennité, ainsi qu'un très faible niveau d'internationalisation.

OBJECTIF GÉNÉRAL DU PROJET

Créer un modèle commun d'internationalisation des entreprises des secteurs tourisme-gastronomie-agro-alimentaire de l'espace transfrontalier à travers la conception d'une destination touristique gastronomique unique et des stratégies de marketing conjointes pour améliorer leur compétitivité.

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

1. Échange de connaissances sur les produits agroalimentaires, les modes d'élaboration et l'offre touristique de chacune des régions favorisant ensemble l'amélioration de la compétitivité des PME et le fort potentiel d'internationalisation. (producteurs, transformateurs, HORECA et professionnels du tourisme).
2. Fournir aux entreprises un modèle commun pour leur internationalisation et les outils nécessaires (Destination Unique, plateforme, guides, catalogue et structure de gestion) pour améliorer leur compétitivité et assurer leur viabilité et durabilité futures.
3. Signature d'accords internationaux pour la commercialisation et la pérennité de la destination unique avec des agents clés.

RÉSULTATS ATTENDUS

Le projet devrait atteindre les résultats suivants:

- Etude de la demande des marchés cibles au niveau international.
- Carte des ressources et agents des 5 régions des secteurs du tourisme, de l'agroalimentaire et de l'HORECA.
- Séances de transfert de connaissances entre producteurs, restaurateurs et voyagistes des 5 territoires.
- Création d'une stratégie et d'une marque commune pour la promotion de la Destination Unique.
- Création de 4 itinéraires touristiques gastronomiques.
- Plateforme de marketing à destination unique qui comprend:
 - o 4 itinéraires touristiques gastronomiques.
 - o Un catalogue d'expériences accessible qui reflète le potentiel des 5 territoires en:
 - Produit local
 - Elaboration-gastronomie
 - Lieu Destination Culturelle et Nature
- Plateforme de commercialisation de produits locaux des 5 territoires.
- Guide pour soutenir l'internationalisation.

- Décalogue des actions promotionnelles pour l'internationalisation.
- Accords commerciaux.

LA COOPÉRATION

GATURI entend prendre comme base le Produit et les Ressources du Territoire comme axe de l'Internationalisation de la Gastronomie, des produits agroalimentaires et du tourisme.

Le partenariat abordera les défis posés par l'échange de connaissances intersectorielles et interrégionales sur les produits alimentaires et la transformation, la création d'un modèle conjoint d'exploitation du tourisme à travers une destination unique d'expériences et d'itinéraires qui comprend des outils d'internationalisation tels que des cartes des ressources, guides d'internationalisation, plateforme de distribution et de marketing de produits et développement d'activités promotionnelles pour l'internationalisation.

La coopération transfrontalière permettra aux entreprises de:

- Fournir des outils et des ressources pour son internationalisation
- Générer des synergies, mutualiser les ressources, créer la destination unique avec ses itinéraires et ses expériences avec un environnement transfrontalier qui monopolise une multitude de produits et de ressources est un attrait majeur et permet donc d'élargir le potentiel d'internationalisation.
- Apprendre des entreprises d'autres régions du même secteur.
- Dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la restauration, la coopération permettra aux producteurs d'enseigner et de proposer le produit et comment le traiter à la chaîne HORECA dans le reste des territoires.
- Le secteur du tourisme bénéficiera de la coopération car, grâce à la création d'une destination unique, il facilitera l'accès de ses entreprises aux marchés internationaux qui individuellement ne pourraient pas le faire.

La coopération transfrontalière permettra également l'échange de connaissances mutuelles transfrontalières issues du développement de nouveaux modèles commerciaux pour les PME afin d'accroître leur compétitivité, leur part de marché et leur visibilité internationale.

FINANCEMENT DU PROJET

Le projet a été cofinancé à 65% par le Fonds européen de développement régional (FEDER) à travers le programme Interreg V-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2014-2020). L'objectif de POCTEFA est de renforcer l'intégration économique et sociale de la

zone frontalière Espagne-France-Andorre. Son aide se concentre sur le développement d'activités économiques, sociales et environnementales transfrontalières à travers des stratégies communes en faveur d'un développement territorial durable.

ACTIONS PRÉVUES

1. COORDINATION ET GESTION DE PROJET

- 1.1. Définition du système de coordination et de gestion
- 1.2. Coordination, gestion et suivi technique du Consortium
- 1.3. Coordination et suivi financiers

RESPONSABLE: AEHN / ASSOCIATION DES ENTREPRENEURS DE L'HÔTEL ET DU TOURISME DE NAVARRA

2 COMMUNICATION ET DIFFUSION

- 2.1. Préparation du plan de communication du projet
- 2.2. Développement d'outils de promotion et de diffusion
- 2.3. Diffusion du projet et de ses résultats auprès des acteurs du territoire POCTEFA

RESPONSABLE: INTIA / NAVARRO INSTITUT DE TRANSFERT ET D'INNOVATION DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE

AEHN / ASSOCIATION DES ENTREPRENEURS DE L'HÔTEL ET DU TOURISME DE NAVARRE

3. CARTE DES RESSOURCES ET TRANSFERT DES CONNAISSANCES INTERSECTORIELLES ET INTERRÉGIONALES SUR LA GASTRONOMIE ET LE TOURISME

- 3.1. État de l'art de l'offre et de la demande de la Destination Unique au niveau international. Rapport de diagnostic sur la motivation d'achat du public cible et cartographie des ressources (produits) et agents potentiels (Tourisme, agroalimentaire, HORECA) de la Destination Unique.
- 3.2. Transfert de connaissances sur les produits agroalimentaires de chaque région à fort potentiel d'internationalisation aux restaurateurs et professionnels du tourisme des régions participantes, en format exposition et gastro-démo.

RESPONSABLE: INTIA / NAVARRO INSTITUT DE TRANSFERT ET D'INNOVATION DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE

4. CONCEPTION DE LA DESTINATION UNIQUE POUR L'INTERNATIONALISATION

- 4.1. Définition et construction du produit DESTINATION UNIQUE
- 4.2. Diagnostic de la compétence technique des entreprises intéressées par l'internationalisation de leurs produits
- 4.3. Création d'un guide pour accompagner l'internationalisation des entreprises à destination unique
- 4.4. Catalogue d'offres de destination unique

RESPONSABLE: BASQUETOUR, CCI PAU BÉARN, CCI BAYONNE PAYS BASQUE

5. MISE EN ŒUVRE DESTINATION UNIQUE DE RÉFÉRENCE INTERNATIONALE

5.1. Plan de promotion et de communication pour l'internationalisation de la destination unique.

5.2. Exécution du plan

5.3. Plateforme marketing et communication

5.4. Plan de durabilité

RESPONSABLE: LA RIOJA TURISMO

www.Gaturi.org / info@gaturi.org