





ÉDITO | EDITORIAL | SAR HITZA

Le projet GATURI2, lancé en 2024, s'inscrit dans la continuité d'une initiative débutée en 2021, visant à créer une destination touristique internationale unique alliant gastronomie et tourisme durable. Ce projet fédère les acteurs clés de la chaîne de valeur (producteurs, commerçants, restaurateurs et hôteliers) pour offrir une expérience culinaire authentique, de la ferme à la table, et pour renforcer l'attractivité des territoires de la Navarre, du Pays Basque et du Béarn à l'échelle mondiale. GATURI2 a pour objectif de consolider cette destination transfrontalière et de promouvoir un tourisme responsable, qui respecte l'environnement, soutient un développement socio-économique équitable par les circuits-courts et préserve les traditions culturelles locales et l'accessibilité de tous les visiteurs.

Le projet, cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER), bénéficie de la richesse gastronomique et de l'expertise des territoires impliqués, tous réputés pour la diversité de leurs produits locaux et la passion de leurs artisans.

Au-delà de la simple promotion touristique, GATURI2 incarne une véritable vision de durabilité et de responsabilité, en s'engageant pour un avenir respectueux des ressources naturelles et des patrimoines culturels. Ce projet est une invitation à un voyage culinaire où les saveurs authentiques, les produits locaux de qualité et l'accueil chaleureux et inclusif se combinent pour offrir une expérience unique et enrichissante, tant pour les visiteurs que pour les acteurs locaux.

El proyecto GATURI2, lanzado en 2024, es la continuación de una iniciativa iniciada en 2021 para crear un destino turístico internacional único que combine gastronomía y turismo sostenible. Este proyecto reúne a los principales agentes de la cadena de valor (productores, comerciantes, restauradores y hoteleros) para ofrecer una auténtica experiencia culinaria, de la granja a la mesa, y potenciar el atractivo de Navarra, el País Vasco y Béarn a escala mundial. GATURI2 tiene como objetivo consolidar este destino transfronterizo y promover un turismo responsable que respete el medio ambiente, apoye el desarrollo socioeconómico equitativo a través de circuitos cortos y preserve las tradiciones culturales locales y la accesibilidad para todos los visitantes.

El proyecto, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), se beneficia de la riqueza gastronómica y la experiencia de las regiones implicadas, todas ellas famosas por la diversidad de sus productos locales y la pasión de sus artesanos.

Más allá de la mera promoción turística, GATURI2 encarna una auténtica visión de la sostenibilidad y la responsabilidad, apostando por un futuro respetuoso con los recursos naturales y el patrimonio cultural. Este proyecto es una invitación a un viaje culinario donde sabores auténticos, productos locales de calidad y una bienvenida cálida e inclusiva se combinan para ofrecer una experiencia única y enriquecedora, tanto para los visitantes como para los actores locales.

2024an abiarazi den GATURI 2 proiektua 2021ean hasitako egitasmo baten jarraipena da. Helburua gastronomia eta turismo iraunkorra uztartzeko nazioarteko helmuga turistikoa paregabe bat sortzea da. Horretarako, produktuen balio-kateko funtsezko eragileak (ekoizleak, merkatariak, sukaldariak eta ostalaritza) biltzen ditu proiektu honek, baseritik mahaira aparteko sukaldaritzako esperientzia eskainiz eta Nafarroaren, Ipar Euskal Herriaren eta Biarnoaren erakargarritasuna mundu mailan sustatuz. GATURI 2ren helburua mugaz gaindiko lurralde hori helmuga gisa sendotzea da eta baita ingurumena errespetatu, bidezko garapen sozioekonomikoa babestu eta tokiko kultur tradizioei eutsiko dien turismo arduratsua sustatzea ere.

Eskualde Garapeneko Europako Funtsen (EGEF) bidez kofinantzatutako proiektu honek inplikaturako lurraldeek gastronomiarloan duten aberastasuna eta esperientzia azaleratzen ditu, horretarako tokiko produktuen aniztasunak zein bertako artisauen grinak duten ospea baliatuz.

Sustapen turistiko hutsetik harago, iraunkortasunaren eta erantzukizunaren aldeko bisioa gorpuzten du GATURI 2 proiektuak, natura-baliabideak eta kultura-ondarea errespetatuko dituen etorkizunaren alde eginez. Tokiko zaporeak, kalitatezko produktuak eta harrera beroa uztartzen dituen sukaldaritza bidaia baterako gonbidapena da egitasmo hau, bisitariei zein tokiko eragileei esperientzia paregabea eta aberasgarria eskaintzea xede duena.

OBJECTIFS | OBJETIVOS | HELBURUAK

OBJECTIF GÉNÉRAL

Consolider le territoire transfrontalier de Navarre, du Pays Basque et du Béarn comme une destination touristique et gastronomique internationale, responsable, durable et de qualité.

OBJETIVO GENERAL

Consolidar el territorio transfronterizo de Navarra, País Vasco Francés y Bearn como un destino turístico y gastronómico internacional, responsable, sostenible y de calidad.

HELBURU OROKORRA

Nafarroako, Ipar Euskal Herriko eta Biarnoko mugaz gaindiko lurraldea sendotzea nazioarteko helmuga turistiko eta gastronomiko arduratsu, iraunkor eta kalitatezko gisa.

RESPONSABILITÉ | RESPONSABILIDAD | ERANTZUKIZUNA



INCLUSION SOCIALE | INTEGRACIÓN SOCIAL | GIZARTERATZEA

OBJECTIF SPÉCIFIQUE

Renforcer le rôle de la culture et du tourisme durable dans le développement économique, l'inclusion sociale et l'innovation sociale.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Reforzar el papel de la cultura y el turismo sostenible en el desarrollo económico la inclusión social y la innovación social.

HELBURU ESPEZIFIKOA

Kulturak eta turismo iraunkorrak garapen ekonomikoan, gizarteratzean eta berrikuntza sozialean duten zeregina indartzea.

CHIFFRES CLÉS | CIFRAS CLAVE | ZENBAKI NAGUSIAK

BONNES PRATIQUES | BUENAS PRÁCTICAS

JARDUNBIDE EGOKIEN KOPURUA

- 83 Commercialisation en circuit court
Comercialización en circuito corto
Zuzeneko salmenta eta zirkuitu laburrak
- 20 Durabilité environnementale et sociale
Sostenibilidatza medioambiental eta sozial
Garapen iraunkorra
- 20 Accessibilité
Aksesibilitatza
Irigarritasuna

PERSONNES AYANT ASSISTÉ AUX DÉMOS

PARTICIPANTES EN LAS DEMOSTRACIONES

ERAKUSTALDIETARA JOAN DEN PERTSONA KOPURUA

- 54 A la 1^{ère} rencontre du 10 octobre 2024
En la 1^ª reunión del 10 de octubre de 2024
Lehen topaketan, 2024ko urriaren 10ean
- 39 A la 2^{ème} rencontre du 21 février 2025
En la 2^ª reunión del 21 de febrero de 2025
Bigarren topaketan, 2025eko otsailaren 21ean

83



AMBASSADEURS
EMBAJADORES
ENBAXADORE KOPURUA

69

20



PERSONNES FORMÉES
PERSONAS FORMADAS
TREBATUTAKO PERTSONA KOPURUA

30

20



CRITÈRES POUR ACCÉDER AUX ROUTES GASTRONOMIQUES
DURABLES | CRITERIOS PARA ACCEDER A RUTAS
GASTRONOMICAS SOSTENIBLES | BIDE GASTRONOMIKO
IRAUNKORRETAN PARTE HARTZEKO IRIZPIDEAK

51

43



Critères communs obligatoires
Criterios comunes obligatorios
Nahitaezko irizpide komunak

10

54



Critères spécifiques
Criterios específicos
Irizpide espezifikoak

41



CRITÈRES POUR LE CHOIX DE BONNES PRATIQUES

VENTE DIRECTE ET CIRCUIT COURT

1. **Promouvoir les ventes** en encourageant ou contribuant positivement aux ventes directes et/ou aux circuits courts.
2. **Rendre visible les producteurs** en contribuant à faire connaître les producteurs locaux et en renforçant la confiance.
3. **Répliquer ce qui marche** pour pouvoir être reproduit par d'autres acteurs du secteur.
4. **Communiquer sur les valeurs** permettant ainsi de sensibiliser à l'importance de la consommation de produits locaux.
5. **Faciliter l'accès aux produits commercialisés directement** par les producteurs.

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

1. **Diffuser les habitudes durables** en promouvant ou contribuant positivement à l'économie des ressources, à la réduction de l'empreinte écologique, à la valorisation des déchets, etc.
2. **Rendre visible les produits écologiques et «km zéro»** permettant ainsi de mieux faire connaître les producteurs écologiques, locaux et saisonniers.
3. **Répliquer ce qui marche** pour pouvoir être reproduit par d'autres acteurs du secteur.
4. **Communiquer sur les valeurs** permettant ainsi de sensibiliser à l'importance d'une production et d'une consommation responsables.

DURABILITÉ SOCIALE / ACCESSIBILITÉ

1. **Rendre visible les initiatives d'accessibilité universelle** pour garantir l'accès aux produits et services pour tous.
2. **Rendre visible la diversité** pour contribuer à la prise de conscience des différents besoins des consommateurs et des utilisateurs.
3. **Répliquer ce qui marche** pour pouvoir être reproduit par d'autres acteurs du secteur.
4. **Communiquer sur les valeurs** pour contribuer à sensibiliser à l'importance de la conception, de la communication, de l'alimentation, de la distribution et de l'appréciation des produits pour tous.
5. **Faciliter l'accès aux produits commercialisés directement** par les producteurs.
6. **Faciliter l'accès au travail** dans les secteurs du tourisme, de la restauration et de la production agroalimentaire pour toutes les personnes.



CRITERIOS PARA LA ELECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS

VENTA DIRECTA Y CANALES CORTOS

1. **Promover las ventas** fomentando o contribuyendo positivamente a las ventas directas y/o a los canales cortos.
2. **Dar a conocer a los productores** ayudando a dar a conocer a los productores locales y generando confianza.
3. **Replicar lo que funciona** para que pueda ser reproducido por otros agentes del sector.
4. **Comunicar valores** para concienciar sobre la importancia de consumir productos locales.
5. **Facilitar el acceso de productos comercializados directamente** por los productores y productoras.

SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL

1. **Difundir hábitos sostenibles** promoviendo o contribuyendo positivamente al ahorro de recursos, la reducción de la huella ecológica, el reciclaje de residuos, etc.
2. **Aumentar la visibilidad de los productos ecológicos y de «kilómetro cero»**, dando así a conocer a los productores ecológicos, locales y de temporada.
3. **Replicar lo que funciona** para que pueda ser reproducido por otros agentes del sector.
4. **Comunicar valores** para concienciar sobre la importancia de la producción y el consumo responsables.

SOSTENIBILIDAD SOCIAL / ACCESIBILIDAD

1. **Dar visibilidad a las iniciativas de accesibilidad universal** para garantizar el acceso de todos a los productos y servicios.
2. **Hacer visible la diversidad** para ayudar a concienciar sobre las distintas necesidades de consumidores y usuarios.
3. **Replicar lo que funciona** para que pueda ser reproducido por otros agentes del sector.
4. **Comunicar valores** para ayudar a concienciar sobre la importancia de diseñar, comunicar, alimentar, distribuir y disfrutar de productos para todos.
5. **Facilitar el acceso de productos comercializados directamente** por los productores y productoras.
6. **Facilitar el acceso al trabajo** en los sectores del turismo, la restauración y la producción agroalimentaria a todo tipo de personas.

JARDUNBIDE EGOKIEN HAUTATZEKO IRIZPIDEAK

ZUZENENKO SALMENTA ETA ZIRKUITU LABURRA

1. **Salmentak sustatzea**, zuzeneko salmenta eta/edo zirkuitu laburrak indartuz zein horiei ekarpen positiboa eginez.
2. **Ekoizleei ikusgarritasuna ematea**, tokiko ekoizleak ezagutarazten lagunduz eta konfiantza indartuz.
3. **Funtzionatzen duena errepikatzea**, sektoreko beste eragile batzuek berdina egin ahal dezaten.
4. **Balioak komunikatzea**, horrela tokiko produktuen kontsumoaren garrantziaz sentsibilizatuz.
5. **Ekoizleek zuzenean merkaturatzen dituzten produktuen sarbidea errezea**.

INGURUMEN-IRAUNKORTASUNA

1. **Jardunbide iraunkorrak hedatzea**, besteak beste, baliabideak aurrezte, hondakinak berrerabiltzea sustatuz eta ekintza horiei ekarpen positiboa eginez.
2. **Produktu ekologikoak eta «zero kilometrokoak» ikusaraztea**, ekologikoak, tokikoak eta sasoikoak diren produktuen ekoizleak hobeto ezagutarazteko.
3. **Funtzionatzen duena errepikatzea**, sektoreko beste eragile batzuek berdina egin ahal dezaten.
4. **Balioak komunikatzea**, horrela tokiko produktuen ekoizpenaren eta kontsumoaren garrantziaz sentsibilizatuz.

IRAUNKORTASUN SOZIALA/IRISGARRITASUNA

1. **Irisgarritasun unibertsaleko ekimenei ikusgarritasuna ematea**, produktu eta zerbitzuetarako guztiontzako sarbidea bermatzeko.
2. **Berdintasunari ikusgarritasuna ematea**, kontsumitzaile eta erabiltzaileen behar desberdinen inguruko kontzientzia osoa sustatzeko.
3. **Funtzionatzen duena errepikatzea**, sektoreko beste eragile batzuek berdina egin ahal dezaten.
4. **Balioak komunikatzea** guztiontzako diseinuak, komunikazioak, elikadurak, banaketak eta produktuen balioespenak duen garrantziaz sentsibilizatzeke.
5. **Ekoizleek zuzenean merkaturatzen dituzten produktuen sarbidea errezea**.
6. **Lanerako sarbidea errezea** turismo, ostalaritza eta nekazaritzako elikagaien ekoizpen sektoreetan, pertsona guztientzat.



AMBASSADEURS | EMBAJADORES | ENBAXADOREAK

BÉARN - L'alliance de la gastronomie locale et de l'écoresponsabilité

Patxi et Marilyn Massonde, fondateurs du Domaine Mont-Riant à Pau, sont des acteurs incontournables de GATURI2. Leur restaurant Flaveurs, offrant également un hébergement de qualité, a récemment remporté un Best Of Wine Tourism d'Or (catégorie «Expériences culinaires»).

Le Domaine Mont-Riant bénéficie d'un accompagnement particulier dans le cadre de GATURI2 pour la mise en place d'une restauration écoresponsable et rentable, en valorisant les produits locaux tout en limitant l'empreinte écologique.

Le restaurant Flaveurs, labellisé «Vignobles & Découvertes», se distingue par une cuisine gastronomique où le végétal occupe une place centrale. Patxi Massonde, Chef du restaurant, privilégie les produits issus d'élevages locaux, de la charcuterie artisanale et de la pêche responsable. www.domaine-montriant.fr

NAVARRRE

Restauration, produits locaux et durabilité, hébergement

Donamaria'ko Benta, situé au nord de la Navarre, près des Pyrénées navarraises, est un restaurant familial dirigé par Haizea et Lorea, ses propriétaires et alma mater. Il propose une cuisine de saison élaborée à partir de produits locaux, misant sur une gastronomie durable qui respecte l'environnement naturel dans lequel il se trouve.

www.donamariako.com

Vin et expériences

Reyna de Copas est un lieu unique à Olite, situé dans la Zone Moyenne de Navarre, qui promeut le vin et les produits locaux de Navarre. Sous la houlette de Bea et de son équipe, il propose des expériences uniques alliant vins, histoire et gastronomie. Les touristes peuvent découvrir l'essence de la terre à travers des dégustations et des visites guidées dans un cadre authentique et riche en culture.

www.reynadecopasolite.es

PAYS BASQUE - L'innovation au service du terroir, de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la promotion du circuit court

Etxetik est une entreprise familiale dynamique, fondée par Jef Béderède et Karine Orellana. Spécialisée dans la collecte de fruits d'arbres inexploités chez des particuliers, pour les transformer en produits artisanaux de qualité (pâtes de fruits, gelées, confitures et vinaigres), l'originalité d'Etxetik repose également sur un modèle économique innovant, centré sur le troc et la valorisation locale. En récupérant des fruits souvent laissés à l'abandon, Etxetik soutient une économie circulaire et permet aux producteurs locaux d'échanger leurs récoltes contre des produits finis. Cette approche compense la rareté des fruits locaux au Pays Basque, soutient la mise en place de circuits courts, réduit la dépendance à l'importation de fruits et participe ainsi à la réduction de l'empreinte carbone associée à la production alimentaire.

BEARNE - Combinar gastronomía local y ecorresponsabilidad

Patxi y Marilyn Massonde, fundadores del Domaine Mont-Riant de Pau, son actores clave de GATURI2. Su restaurante Flaveurs, que también ofrece alojamiento de alta calidad, ganó recientemente el premio Best Of Wine Tourism d'Or en la categoría «Experiencias culinarias».

En el marco de GATURI2, el Domaine Mont-Riant recibe un apoyo especial para crear un negocio de restauración eco-responsable y rentable, que aproveche al máximo los productos locales y limite al mismo tiempo su huella ecológica.

El restaurante Flaveurs, galardonado con el sello «Vignobles & Découvertes», destaca por su cocina gastronómica en la que las plantas desempeñan un papel central. Patxi Massonde, chef del restaurante, privilegia los productos de las granjas locales, la charcutería tradicional y la pesca responsable. www.domaine-montriant.fr

NAVARRA

Restauración, productos locales y sostenibles, alojamiento

Donamaria'ko Benta, situado en el norte de Navarra, cerca del Pirineo navarro, es un restaurante familiar regentado por Haizea y Lorea, sus propietarias y alma mater. Ofrece una cocina de temporada elaborada con productos de la tierra, apostando por una gastronomía sostenible y respetuosa con el entorno natural en el que se encuentra.

www.donamariako.com

Vino y experiencias

Reyna de Copas es un espacio único en Olite, situado en la Zona Media de Navarra, que promociona el vino y los productos locales de Navarra. Bajo la dirección de Bea y su equipo, ofrece experiencias únicas que combinan vino, historia y gastronomía. Los turistas pueden descubrir la esencia de la tierra a través de catas y visitas guiadas en un entorno auténtico y rico en cultura.

www.reynadecopasolite.es

PAÍS VASCO FRANCÉS - La innovación al servicio de los productos locales, la lucha contra el desperdicio alimentario y el fomento de los canales cortos de distribución

Etxetik es una dinámica empresa familiar fundada por Jef Béderède y Karine Orellana. Etxetik está especializada en recoger fruta de árboles en desuso de casas particulares y transformarla en productos artesanales de alta calidad (jaleas de frutas, gelatinas, mermeladas y vinagres). La originalidad de Etxetik reside también en su innovador modelo de negocio, basado en el trueque y el valor añadido local. Al recoger fruta que a menudo se abandona, Etxetik apoya una economía circular y permite a los productores locales intercambiar sus cosechas por productos acabados. Este enfoque compensa la escasez de fruta local en el País Vasco, apoya el desarrollo de circuitos cortos, reduce la dependencia de la fruta importada y contribuye así a reducir la huella de carbono asociada a la producción de alimentos.

BIARNOA - Tokiko gastronomiaren eta ingurumenarekiko erantzukizunaren arteko aliantza

Patxi eta Marilyn Massonde, Paueko Domaine Mont-Riant establezimenduaren sortzaileak, GATURI 2 egitasmoaren funtsezko eragileak dira. Flaveurs jatetxeak, kalitatezko ostaturia ere eskaintzen duenak, urrezko Best Of Wine Tourism saria irabazi berri du («Sukaldaritza esperientziak» kategorian).

Domaine Mont-Riant-ek sukaldaritza ekologikoa eta errentagarria ezartzeko laguntza berezia jasotzen du GATURI 2ren esparruan, tokiko produktuak balioetsiz eta aztarna ekologikoa mugatuz.

Flaveurs jatetxeak «Vignobles & Découvertes» labela du, eta barazkiak erdigunean dituen sukaldaritza gastronomikoa da bere bereizgarri nagusia. Horrez gain, Patxi Massonde jatetxeo sukaldariak bertako abeltzaintzatik, artisaurodaitegitik eta arrantza arduratsutik datozen produktuei ematen die lehenetsuna. www.domaine-montriant.fr

NAFARROA

Sukaldaritza, tokiko produktuak eta iraunkortasuna, ostaturia

Nafarroako iparraldean, Pirinioetatik gertu dago Donamariako Benta, Haizea eta Lorea jabe eta alma mater dituen jatetxe familiarra. Tokiko produktuekin egindako sasoiko sukaldaritza eskaintzen du, ingurune naturala errespetatzen duen gastronomia iraunkorraren alde eginez.

www.donamariako.com

Ardoa eta esperientziak

Reyna de Copas, Erriberrin, Nafarroako Erdialdean, Nafarroako ardoa eta bertako produktuak sustatzen dituen leku paregabea da. Ardoak, historia eta gastronomia uztartzen dituzten esperientzia apartak eskaintzen ditu Bea eta bere lan-taldearen gidaritzapean. Dastaketa eta bisita gidatuen bidez bisitariak lurraren esentzia deskubritu dezakete, kultur aberastasun handiko ingurune batean.

www.reynadecopasolite.es

IPAR EUSKAL HERRIA - Lurraren, elikagaiak alferri galtzearen aurkako borrokaren eta zirkuitu laburraren sustapenaren aldeko berrikuntza

Etxetik familiako enpresa dinamikoa da, Jef Béderède eta Karine Orellanak sortua. Jabego pribatuetako ustiatu gabeko zuhaitzen fruituak bildu eta kalitatezko artisauroproduktu (fruta-oreak, jaleak, marmeladak eta ozpinak) bihurtzen espezializatua, Etxetik proiektuaren originaltasuna eredu ekonomiko berritzaile batean oinarritzen da, trukea eta tokiko balioespena ardatz dituenak. Sarritan usteltzen uzten diren fruitak berreskuratuz, Etxetik programak ekonomia zirkularra bultzatzen du eta bertako ekoizleei aukera ematen die beren produktuekin trukatzeko. Jardunbide honek Ipar Euskal Herriko fruituen berezitasuna balioan jartzen du, zirkuitu laburrak sortzen laguntzen du eta fruituak inportatzeko mendekotasuna murrizten du, horrela, elikagaien ekoizpenari lotutako karbono aztarna murrizten lagunduz.



MISE EN VALEUR DU TERRITOIRE | DESARROLLO DEL TERRITORIO | LURRALDEAREN BALIOA HANDITZEA

BÉARN

Aux portes du Parc national des Pyrénées, le Béarn est un territoire de caractère, à la croisée des cultures gasconnes et montagnardes. Son paysage, entre plaines vallonnées, coteaux viticoles et sommets alpins, en fait une terre de diversité et d'authenticité. Dans le cadre de GATURI2, le Béarn met en avant la richesse de son terroir et son savoir-faire gastronomique, incarnés par des produits de qualité tels que le fromage de brebis Ossau-Iraty AOP, le vin de Jurançon AOC, le haricot maïs du Béarn, ou encore la garbure traditionnelle. Porté par une forte tradition rurale et une gastronomie généreuse, le Béarn s'engage dans un tourisme durable fondé sur la mise en valeur de ses ressources locales et de son patrimoine.

NAVARRRE

Située au cœur des Pyrénées occidentales, la Navarre se distingue par la diversité de ses paysages et sa forte identité culturelle et gastronomique. Des Pyrénées à la Ribera del Ebro, son territoire allie nature, tradition et excellence agroalimentaire. Dans le cadre de GATURI2, la Navarre apporte toute la valeur de son excellence gastronomique et de son potentiel touristique, fondés sur un profond respect de la terre et de ses produits. Beaucoup d'entre eux sont protégés par des appellations d'origine et des indications géographiques protégées, comme l'asperge de Navarre, le piment piquillo de Lodosa, le pacharán navarro, le fromage Roncal ou le vin AOC Navarre. Sa gastronomie, fondée sur le respect de la terre, est un moteur de développement touristique et durable.

PAYS BASQUE

Situé entre mer et montagne, le Pays Basque est un territoire au caractère affirmé, riche d'un patrimoine naturel, culturel et gastronomique exceptionnel. De la côte atlantique aux contreforts pyrénéens, il séduit par ses paysages contrastés, ses traditions vivantes et son art de vivre unique. Dans le cadre de GATURI2, le Pays Basque valorise son dynamisme touristique et gastronomique à travers des produits emblématiques, souvent labellisés, tels que le piment d'Espelette AOP, le fromage Ossau-Iraty AOP, le jambon de Bayonne IGP ou encore le gâteau basque. Porté par un attachement profond à son identité et à la qualité de ses produits, le Pays Basque fait de sa gastronomie un levier d'attractivité et de développement durable.

BEARNE

A las puertas del Parque Nacional de los Pirineos, Béarn es una tierra con carácter, encrucijada de las culturas gascona y montañesa. Su paisaje, con sus llanuras onduladas, sus laderas vitícolas y sus cumbres alpinas, es una tierra de diversidad y autenticidad. En el marco de GATURI2, Béarn da a conocer la riqueza de su terroir y su saber hacer gastronómico, encarnados por productos de calidad como el queso de oveja DOP Ossau-Iraty, el vino DOP Jurançon, las alubias de maíz de Béarn y la garbure tradicional. Apoyado en una fuerte tradición rural y una generosa gastronomía, Béarn apuesta por un turismo sostenible basado en la valorización de sus recursos locales y su patrimonio.

NAVARRA

Situada en el corazón de los Pirineos occidentales, Navarra destaca por la diversidad de sus paisajes y su fuerte identidad cultural y gastronómica. Desde los Pirineos hasta la Ribera del Ebro, su territorio combina naturaleza, tradición y excelencia agroalimentaria. En el marco de GATURI2, Navarra pone en valor toda su excelencia gastronómica y su potencial turístico, desde un profundo respeto por la tierra y sus productos. Muchos de estos productos están protegidos por Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, como los espárragos de Navarra, el pimiento del piquillo de Lodosa, el pacharán de Navarra, el queso de Roncal o el vino D.O. Navarra. Su gastronomía, basada en el respeto a la tierra, es un motor turístico y de desarrollo sostenible.

PAÍS VASCO FRANCÉS

Situado entre el mar y la montaña, el País Vasco es un territorio de fuerte carácter, con un patrimonio natural, cultural y gastronómico excepcional. Desde la costa atlántica hasta las estribaciones de los Pirineos, sus paisajes contrastados, sus tradiciones vivas y su modo de vida único le conquistarán. En el marco de GATURI2, el País Vasco da a conocer su dinamismo turístico y gastronómico a través de productos emblemáticos, a menudo con la etiqueta GATURI, como el pimiento de Espelette DOP, el queso Ossau-Iraty DOP, el jamón de Bayona IGP o el pastel vasco. Impulsado por un arraigado apego a su identidad y a la calidad de sus productos, el País Vasco está convirtiendo su gastronomía en una palanca de atractivo y desarrollo sostenible.

BIARNOA

Pirinioetako Parke Nazionalaren atarian, kultura gaskoia eta menditarra uztartzen dituen nortasun handiko lurraldea da Bearno. Lautada-uhinez, mahasti-magalez eta gailur alpetarrez osatutako paisaiak, dibertsitate eta benetakotasun handiko lurraldea eskaintzen du. GATURI 2 proiektuaren bidez, Bearnok bere lurraldearen aberastasuna eta gastronomia arloan duen esperientzia nabarmentzen ditu, kalitatezko produktuak eskainiz, hala nola Ossau-Iraty JDBko ardi gazta, Jurançon JDKko ardoa, Bearnoko babarrun zuria edo bertako eltzeko tradizionala. Landa-ohiturak eta gastronomia emankorrak bultzatuta, Bearnok tokiko baliabideen eta ondarearen balioan oinarritutako turismo iraunkoraren aldeko apustua egiten du.

NAFARROA

Mendebaldeko Pirinioen bihotzean kokatuta, bertako paisaien aniztasunagatik eta bere izaera kultural eta gastronomiko sendoagatik bereizten da Nafarroa. Pirinioetatik Ebro ibairainoko lurraldeak natura, tradizioa eta nekazaritzako elikagaien bikaintasuna uztartzen ditu. GATURI 2ren esparruan, Nafarroak bere bikaintasun gastronomikoa eta ahalmen turistikoa eskaintzen ditu, lurraldeko eta produktuekiko errespeturik sakonean oinarrituta. Produktuetako asko jatorri deitura eta adierazpen geografiko babestuek bereizten dituzte, hala nola Nafarroako zainzuria, Lodosako pikillo piperra, Nafarroako patxarana, Erronkariko gazta edota Nafarroako JDK duten ardoak. Lurraldeko errespetuan oinarritutako gastronomia, garapen turistiko eta iraunkoraren motorra da.

IPAR EUSKAL HERRIA

Itsasoaren eta mendiaren artean, Ipar Euskal Herria nortasun bereziko lurraldea da, ondare natural, kultural eta gastronomiko paregabea duena. Atlantikoko kostaldetik Pirinioetako inguruetaraino hedatzen den kontraste handiko paisaiak, tradizio biziak eta bertako bizimodu paregabeak erakargarri egiten du lurraldea. GATURI 2ren esparruan, Ipar Euskal Herriak bertako produktu enblematikoen bidez sustatzen du bere dinamismo turistikoa eta gastronomikoa; izan ere, ugari dira jatorri izendapena duten produktuak, hala nola Ezpeletako piperra JDB, Ossau-Iraty gazta JDB, Baionako urdaiazpikoa AGB edo euskal pastela. Bere nortasunarekiko eta produktuen kalitatearekiko atxikimenduak bultzatuta, Ipar Euskal Herriak erakargarritasunaren eta garapen iraunkoraren zerbitzura jartzen du bertako gastronomia.

TERRES DE SAVEURS ET D'AUTENTICITÉ !
¡TIERRAS DE SABORES Y DE AUTENTICIDAD!
ZAPORE ETA EGIAZKOTASUN LURRAK!

PAYS BASQUE
PAÍS VASCO FRANCÉS
IPAR EUSKAL HERRIA



Parmi les actions majeures initiées par le projet GATURI2, la mise en place d'un plan de professionnalisation avec la définition et la mise en œuvre d'actions de formation tient une place majeure. Organisées par les différents partenaires du projet, le programme des formations dispensées balaye les thématiques et objectifs du projet. Nous vous présentons quelques formations passées. Le programme des formations est mis à jour sur le site gaturi.org.

14 novembre 2024 | Améliorer l'expérience chez les prestataires de l'agritourisme et de l'artisanat des métiers de bouche

De 2024 à 2026, l'agence Emotio Tourisme accompagnera chaque année 20 structures de l'artisanat, des métiers de bouche, de l'agritourisme et de l'œnotourisme pour améliorer l'expérience client. Elle vise à optimiser l'offre des prestataires et à répondre aux attentes des visiteurs. La formation est dispensée par François et Margot Perroy, experts en marketing touristique et développement.

24 février 2025 | Apprendre à identifier ce qu'est un produit local et où l'acheter **© Professionnels de la restauration et du tourisme**

Dispensée par Jordi Vidal Ragoût, cette formation a permis de comprendre ce qu'est un produit local, d'identifier les labels de qualité différenciée et autres garanties certifiant son origine, et d'apprendre à lire les étiquettes pour éviter toute confusion. Les participants ont découvert les canaux de vente et participé à des dégustations, afin de mieux choisir les produits et de renforcer le message de la destination auprès des visiteurs.

10 mars 2025 | Comment faire ses propres dégustations de produits locaux ? **© Professionnels de la restauration et du tourisme**

Dispensée par Jordi Vidal Ragoût, de 2024 à 2026, cette formation a permis d'apprendre à organiser des dégustations de produits locaux. À travers une initiation à la dégustation, les participants ont découvert les objectifs, conditions et techniques de cette pratique, en utilisant leurs sens pour apprécier les produits locaux (vin, huile, patxaran, fromage et pâté). L'objectif est de proposer des expériences sensorielles inédites aux visiteurs, en exploitant la richesse agroalimentaire locale, tout en dynamisant les entreprises.

19 mars 2025 | Rejoignez un label de qualité différencié et d'autres alliances qui peuvent vous aider à renforcer votre positionnement

© Producteurs et transformateurs de produits locaux

Également animée par Jordi Vidal Ragoût, cette formation visait à expliquer comment les labels de qualité différenciée et autres alliances peuvent aider à se distinguer sur un marché concurrentiel. Les découvertes de la formation : obtenir un label, avantages et atouts.

2 avril 2025 | Rejoignez la production biologique et ouvrez de nouveaux marchés **© Producteurs et transformateurs actifs**

Cette formation dispensée par Juan Antonio Lezáun San Martín et Esther Sotil Arrieta s'intègre dans la stratégie « De la ferme à la table » du Pacte Vert de la CEE. Elle aborde le contexte, l'introduction, les normes et les étapes pour obtenir la certification « production biologique ».

19 mai 2025 | Pour une restauration éco-responsable « de la terre à l'assiette »

Dispensée par FIG (Food Index for Good) qui accompagne 20 restaurants des Pyrénées-Atlantiques et de Navarre vers une transition éco-responsable entre septembre 2024 et juin 2026. Chaque participant reçoit un diagnostic initial, un plan d'action personnalisé, un suivi mensuel et un bilan final avec des outils concrets pour réduire l'impact environnemental tout en préservant la rentabilité. Les formateurs, Élise Baron et Eva Genel, apportent leur expertise dans la gestion de projets écologiques et l'accompagnement de la transition des restaurants vers des pratiques durables.

Entre las grandes acciones iniciadas por el proyecto GATURI2, la puesta en marcha de un plan de profesionalización con la definición y puesta en marcha de acciones de formación desempeña un papel primordial. Organizado por los distintos socios, el programa de formación cubre los temas y objetivos del proyecto. He aquí una selección de las formaciones impartidas en el pasado. El programa de formación se actualiza en el sitio web gaturi.org.

14 noviembre 2024 | Mejorar la experiencia del visitante en los proveedores del agroturismo y comida artesanal

De 2024 a 2026, la agencia Emotio Tourisme trabajará cada año con 20 empresas de artesanía, gastronomía, agroturismo y enoturismo para mejorar la experiencia del cliente. El objetivo es optimizar la oferta de los proveedores de servicios y responder a las expectativas de los visitantes. El curso lo imparten François y Margot Perroy, expertos en marketing y desarrollo turístico.

24 febrero 2025 | Aprender a identificar qué es producto local y dónde comprar **© Profesionales de la restauración y el turismo**

Impartido por Jordi Vidal Ragoût, el curso ayudó a los participantes a entender qué es un producto local, identificar los sellos de calidad diferenciados y otras garantías que certifican su origen, y aprender a leer las etiquetas para evitar cualquier confusión. Los participantes conocieron los canales de venta y participaron en degustaciones, para ayudarles a elegir mejor los productos y reforzar el mensaje del destino a los visitantes.

10 marzo 2025 | Cómo hacer tus propias catas de producto local

© Profesionales de la restauración y el turismo

Impartido por Jordi Vidal Ragoût, de 2024 a 2026, este curso permitió a los participantes aprender a organizar degustaciones de productos locales. A través de una introducción a la cata, los participantes descubrieron los objetivos, las condiciones y las técnicas de esta práctica, utilizando los sentidos para apreciar los productos locales (vino, aceite, patxaran, queso y paté). El objetivo es ofrecer nuevas experiencias sensoriales a los visitantes, aprovechando la riqueza de la industria agroalimentaria local, al tiempo que se impulsa el comercio.

19 marzo 2025 | Súmate a un sello de calidad diferenciada y otras alianzas que pueden ayudarte a reforzar tu posicionamiento

© Productores y transformadores de productos locales

También impartido por Jordi Vidal Ragoût, este curso de formación tenía como objetivo explicar cómo los sellos de calidad diferenciados y otras alianzas pueden ayudarle a destacar en un mercado competitivo. Los descubrimientos de la sesión de formación: obtención de una etiqueta, ventajas y beneficios.

2 abril 2025 | Súmate a la producción ecológica y abre nuevos mercados **© Productores y transformadores activos**

Este curso de formación, impartido por Juan Antonio Lezáun San Martín y Esther Sotil Arrieta, forma parte de la estrategia « De la granja a la mesa » del Pacto Verde de la CEE. Abarca el contexto, la introducción, las normas y los pasos necesarios para obtener la certificación de « producción ecológica ».

19 mayo 2025 | Para una restauración eco-responsable « de la tierra al plato »

Proporcionado por FIG (Food Index for Good), que está ayudando a 20 restaurantes de las regiones de Pirineos Atlánticos y Navarra a realizar la transición hacia la ecorresponsabilidad entre septiembre de 2024 y junio de 2026. Cada participante recibe un diagnóstico inicial, un plan de acción personalizado, un seguimiento mensual y una evaluación final con herramientas prácticas para reducir el impacto medioambiental manteniendo la rentabilidad. Las formadoras, Élise Baron y Eva Genel, aportan su experiencia en la gestión de proyectos ecológicos y en ayudar a los restaurantes a realizar la transición hacia prácticas sostenibles.

GATURI2 proiektuak abiarazitako ekintza nagusien artean, profesionalizazio plan baten ezarpena nabarmentzen da; izan ere, haren bidez prestakuntza ekintzak definitu eta martxan jarri dira. Proiektuko bazkideek antolatuta, prestakuntza-programak proiektuaren gaiak eta helburuak hedatzen ditu. Jarraian, emandako prestakuntza batzuk aurkezten ditugu. Horiez gain, gaturi.org webgunean prestakuntza-programa eguneratua aurkituko duzu.

2024ko azaroak 14 | Nekazaritza turismoko eta artisautza gastronomikoko hornitzaileen esperientzia hobetu

2024tik 2026ra, Emotio Tourisme agentziak urtero lagunduko die artisautzako, gastronomiako, nekazaritza turismoko eta enoturismoko 20 eragileri, bezeroaren esperientzia hobetzeko. Hornitzaileen eskaintza

optimizatzea eta bisitarien beharrei erantzutea da helburua. François eta Margot Perroy turismo-marketineko eta garapeneko adituek emango dute prestakuntza.

2025eko otsailak 24 | Tokiko produktua zer den eta non erosten den identifikatu **© Turismoko eta ostalaritzako profesionalak**

Jordi Vidal Ragoûték emandako prestakuntzak tokiko produktu bat zer den argitzen, kalitate bereiziko etiketak eta jatorria ziurtatzen duten beste berme batzuk identifikatzen eta labelak irakurtzen irakatsi du. gerta daitezkeen nahasketak saihesteko. Parte-hartzaileek salmenta bideak ezagutu eta dastaketetan parte hartu zuten horrela, produktuak hobeto aukeratzeko eta bisitarien artean helmugaren nortasuna hedatzen laguntzeko.

2025eko martxoak 10 | Nola antolatu tokiko produktuen dastaketak? **© Sukaldaritzako eta turismoko profesionalak**

Jordi Vidal Ragoûték 2024tik 2026ra emango den ikastaroari esker, tokiko produktuen dastaketak antolatzen ikasiko dute parte-hartzaileek. Dastaketa saio baten bidez, parte hartzaileek praktika horren helburuak, baldintzak eta teknikak ezagutu eta, era berean, zentzumenak erabiliko dituzte bertako produktuak (ardo, olio, patxarana, gazta eta pate) dastatzeko. Helburua bisitarien esperientzia sensorial berriak eskaintzea da, tokiko nekazaritzako elikagaien oparotasunaz baliatuz eta enpresak dinamizatuz.

2025ko martxoak 19 | Bat egin kalitate-zigilu berezitu batekin eta posizionamendua indartzen lagun dezaketen beste aliantza batzuekin **© Tokiko produktuen ekoizleak eta eraldatzaileak**

Prestakuntza hau ere Vidal Ragoûték eman du eta kalitate bereiziko markek eta beste aliantza batzuek merkatu lehiakor batean nabarmentzen nola lagun dezaketen azaltzea du helburu. Prestakuntzaren aurkikuntza: marka bat lortzearen, abantailak eta onurak.

2025eko apirilak 2 | Bat egin ekoizpen ekologikoarekin eta merkatu berrietara zabaldu **© Ekoizle eta eraldatzaile aktiboak**

Juan Antonio Lezáun San Martinek eta Esther Sotil Arrietak emandako prestakuntza hau EBren Itun Berdearen « Baserritik mahaira » estrategiaren barruan kokatzen da. « Ekoizpen ekologikoa » ziurtagiria lortzeko testuingurua, sarrera, arauak eta urratsak lantzen ditu.

2025eko maiatzak 19 | «Lurretik platerera» sukaldaritza ekologiko eta arduratsu baten alde

FIG (Food Index for Good) elkarteak Pirinio Atlantikoetako eta Nafarroako 20 jatetxeri trantsizio ekologiko eta arduratsu bateranzko bidea egiten lagunduko die, 2024ko irailetik 2026ko ekainera. Parte-hartzaile bakoitzak hasierako diagnostiko bat, ekintza plan pertsonalizatu bat, hileroko jarraipena eta azken balantze bat jasoko ditu, errentagarritasunik galdu gabe ingurumen inpaktua murrizteko tresna zehatzez gain. Élise Baronek eta Eva Genelek eskainiko dute prestakuntza eta proiektu ekologikoen kudeaketan eta jatetxeen praktika iraunkorretarako trantsizioan duten esperientzia eskainiko dute.



PROCHAINES ÉTAPES | PRÓXIMOS PASOS | HURRENGO PAUSOAK

Le projet GATURI2 vise à renforcer le tourisme transfrontalier entre le Pays Basque, le Béarn et la Navarre en s'appuyant sur des pratiques responsables, durables et de qualité. Il se structure autour de quatre axes principaux: **transfert de connaissances, professionnalisation, promotion et internationalisation.**

El proyecto GATURI2 pretende potenciar el turismo transfronterizo entre el País Vasco, Béarn y Navarra, basado en prácticas responsables, sostenibles y de calidad. Se estructura en torno a cuatro ejes principales: **transferencia de conocimiento, profesionalización, promoción e internacionalización.**

GATURI 2 proiektuaren helburua Ipar Euskal Herria, Bearn eta Nafarroaren arteko mugaz gaindiko turismoa indartzea da, jardunbide arduratsu, iraunkor eta kalitatezkoetan oinarrituta. Lau ardatz nagusiren inguruan egituratzen da: **ezagutzen transferentzia, profesionalizazioa, sustapena eta nazioartekotzea.**



Échanges de savoir-faire et bonnes pratiques

Le transfert de connaissances favorise le partage d'expériences entre acteurs locaux, notamment sur la durabilité et les circuits courts. Des initiatives comme celles du Moulin de Sabathier ou d'Etzetik illustrent la mise en valeur de la production locale et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Intercambio de conocimientos y buenas prácticas

La transferencia de conocimientos fomenta el intercambio de experiencias entre agentes locales, sobre todo en materia de sostenibilidad y canales cortos de distribución. Iniciativas como Moulin de Sabathier y Etzetik ilustran el valor de la producción local y la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Ezagutza eta jardunbide egokien trukea

Ezagutza transferentziak tokiko eragileen artean esperientziak trukatzeko laguntzen du, iraunkortasunaren eta zirkuitu laburren arloan bereziki. Moulin de Sabathier edo Etzetik bezalako ekimenek tokiko ekoizpenaren balioespina eta elikagaiak alferrik galtzearen aurkako borroka islatzen dute.



Formation et professionnalisation des acteurs

Un plan de professionnalisation est mis en place pour renforcer les compétences des professionnels du tourisme. La formation dispensée par FIG aide par exemple les restaurateurs à adopter des pratiques éco-responsables tout en maintenant leur rentabilité.

Formación y profesionalización de los agentes

Se ha puesto en marcha un plan de desarrollo profesional para mejorar las competencias de los profesionales del turismo. El curso de formación proporcionado por el FIG, por ejemplo, ayuda a los restauradores a adoptar prácticas ecológicas manteniendo su rentabilidad.

Eragileen prestakuntza eta profesionalizazioa

Turismoko profesionalen konpetentziak indartzeko profesionalizazio plan bat jarri da martxan. FIGek ematen duen prestakuntzak, adibidez, praktika ekologiko eta arduratsuak bereganatzen laguntzen die jabetxei, errentagarritasuna galdu gabe.



Promotion de la destination transfrontalière

Le projet met en avant des produits locaux et itinéraires touristiques durables, avec le soutien d'ambassadeurs engagés dans des pratiques respectueuses de l'environnement. Ils valorisent des savoir-faire locaux tout en contribuant à renforcer l'attractivité touristique de la région.

Promoción del destino transfronterizo

El proyecto promueve los productos locales y las rutas turísticas sostenibles, con el apoyo de embajadores comprometidos con las prácticas respetuosas con el medio ambiente. Promueven el saber hacer local al tiempo que contribuyen a potenciar el atractivo de la región como destino turístico.

Mugaz gaindiko helmuga sustatzea

Proiektuak tokiko produktuak eta ibilbide turistiko iraunkorrak nabarmentzen ditu, ingurumena errespetatzen duten praktikekin konprometitutako enbaxadoreen laguntzari esker. Enbaxadoreek tokiko esperientzia balioan jartzen dute, eskualdeko erakargarritasun turistiko indartzen lagunduz.



Rayonnement international

Des actions spécifiques visent à faire connaître la destination à l'international, via des événements, rencontres B2B et campagnes de communication. Des entreprises comme Truite de Banka sont mises en avant pour leur exemplarité en matière de durabilité.

Difusión internacional

Se están llevando a cabo acciones específicas para dar a conocer el destino a nivel internacional, a través de eventos, reuniones B2B y campañas de comunicación. Empresas como Banka Trout están siendo destacadas por su enfoque ejemplar de la sostenibilidad.

Nazioarteko proiektzioa

Proiektuak lurraldea nazioartean ezagutarazteko ekintza espezifikoak barne hartzen ditu, ekitaldien, B2B topaketen eta komunikazio kanpainen bidez. Horrela, Truite de Banka bezalako enpresak ezagutzera ematen dira, iraunkortasunean duten eredugarritasunagatik.

GATURIZ

CHEF DE PROJET

- Association des entrepreneurs de l'hôtellerie et du tourisme de Navarre (AEHN)

PARTENAIRES

- Institut Navarrais de Technologies et Infrastructures Agroalimentaires (INTIA)
- Chambre de Commerce et d'industrie Bayonne Pays Basque (CCIBPB)
- Agence Départementale du Tourisme Béarn Pays Basque (ADT64)
- Gouvernement de Navarre (GN)

LÍDER DEL PROYECTO

- Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Navarra (AEHN)

ENTIDADES SOCIAS

- Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA)
- Cámara de Comercio e Industria Bayona País Vasco
- Agencia Departamental de Turismo Bearne País Vasco Francés 64 (ADT 64)
- Dirección General de Turismo del Gobierno de Navarra

PROIEKTUAREN KUDEATZAILEA

- (AEHN) Nafarroako Ostalaritza eta Turismo Enpresarien Elkartea

BAZKIDEAK

- (INTIA) Nekazaritzako Elikagaien Teknologien eta Azpiegituren Nafarroako Institutua
- Baiona - Euskal Herriko Merkataritza eta Industria Ganbera
- Biarno Euskal Herriko Departamenduko Turismo Agentzia (ADT 64)
- Nafarroako Gobernu (GN)

PARTENAIRES ASSOCIÉS

- Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques
- Cluster Tourisme Béarn

ENTIDADES ASOCIADAS

- Cámara de Agricultura de los Pirineos Atlánticos
- Clúster de Turismo de Bearn

ELKARGOKIDEAK

- Pirinio Atlantikoetako Laborantza Ganbera
- Biarno Turismo Clusterra

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
— NAVARRA



Partenaires Entidades Socias Bazkideak



Associés Entidades Asociadas Elkargokideak



CONTACT PRESSE | CONTACTO DE PRENSA | PRENTSA HARREMANA

NAVARRA

Andrea CHOCARRO
comunicacion@hostelerianavarra.com
+34 948 26 84 12

PAYS BASQUE & BÉARN

Service presse CCIBPB
presse@bayonne.cci.fr
+33 (0)5 59 46 59 46

Naia LECONTE
n.leconte@tourisme64.com
+33 (0)6 19 12 89 70