



Enjeu n°5 : Valoriser l'offre de restauration et les produits du terroir

Action 5.2 : Valoriser nos produits locaux

Sous-action 5.2.1 : Valoriser auprès des visiteurs notre offre de produits locaux

Niveau de priorité



Contexte et enjeux

La gastronomie et le terroir sont des sujets clés pour les destinations de tourisme vert, associés aux questions de la qualité des produits, du fait maison, du « produit local », du Bio... qui génèrent de fortes attentes de la part des clientèles. La montée au classement du marché de Toucy (de la 12^{ème} à la 6^{ème} place) pour le plus beau marché de France atteste de la qualité de nos produits du terroir et montre tout l'intérêt porté à ce sujet. Il est donc aujourd'hui primordial de miser sur cette carte si nous voulons répondre aux attentes des visiteurs mais aussi des locaux.

Pilotage de l'action	- CCPF : service tourisme et développement durable - Office de Tourisme	
Partenaires	- Producteurs - Prestataires touristiques - ADEME	
Réf. Autres programme d'action	- Fiche action du PCAET – Promouvoir et développer le tourisme durable - Orientation 2 – action 12 du programme d'action d'orientation stratégique de l'OT (Création de paniers de produits locaux)	
	Budget prévisionnel : Budget prévu dans le cadre d'une fiche action du PCAET	Financement de la CCPF : en attente éléments PCAET

Détails de la sous-action

- Création de paniers de produits locaux à destination des visiteurs. Ces derniers pourraient-être proposés comme services par des hébergeurs.
- Réalisation d'actions et d'animations communes avec l'Office de Tourisme : animations de sensibilisation auprès des visiteurs (ex : Fantastic Picnic).
- Inciter l'Office de Tourisme à commercialiser plus de produits locaux.

Indicateurs de suivi	Planning prévisionnel			
	2019	2020	2021	2022
- Nombre d'hébergeurs proposant les paniers de produits locaux	×	×	×	×
- Nombres de producteurs participants	×	×	×	×
- Nombre de manifestations réalisées en lien avec l'Office du Tourisme	×	×	×	×
- Nombre de participants à ces animations	×	×	×	×



Enjeu n°5 : Valoriser l'offre de restauration et les produits du terroir

Action 5.2 : Valoriser nos produits locaux

Sous-action 5.2.2 : Fédérer producteurs et restaurateurs

Niveau de priorité

▲

Contexte et enjeux

Nous sommes de plus en plus en quête d'une alimentation plus sûre et plus durable et les produits locaux et bio ont le vent en poupe. Les visiteurs et d'autant plus lors de séjours de tourisme vert, souhaitent trouver dans les restaurants ce type de produits. Or, on constate un manque de qualification (ou de valorisation de cette qualification) de l'offre de restauration et des produits du terroir (le « fait maison », le bio, les circuits courts...). Il est donc important d'une part, que les restaurateurs connaissent l'offre de nos produits du terroir et tentent de les intégrer au maximum dans leur menu d'autre part.

Pilotage de l'action	<ul style="list-style-type: none"> - CCPF : pôle aménagement du territoire - Office de Tourisme - Chambre d'agriculture 	
Partenaires	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurateurs - Producteurs 	
Budget prévisionnel TTC : Non chiffré à ce jour		Financement de la CCPF : Non chiffré à ce jour

Détails de la sous-action

- Organiser une rencontre / speed-meeting des producteurs locaux à destination des restaurateurs en partenariat avec la chambre d'agriculture en vue de raisonner en circuits-courts.
- Intégrer les attendus dégagés par la future politique alimentaire du territoire.

Indicateurs de suivi	Planning prévisionnel			
	2019	2020	2021	2022
- Nombre d'acteurs impliqués (producteurs et restaurateurs) lors de la journée de rencontre			✗	✗