

Modelo de valorización turística de los productos agroalimentarios artesanos.

La experiencia en 4 valles de los Pirineos.

PLAN

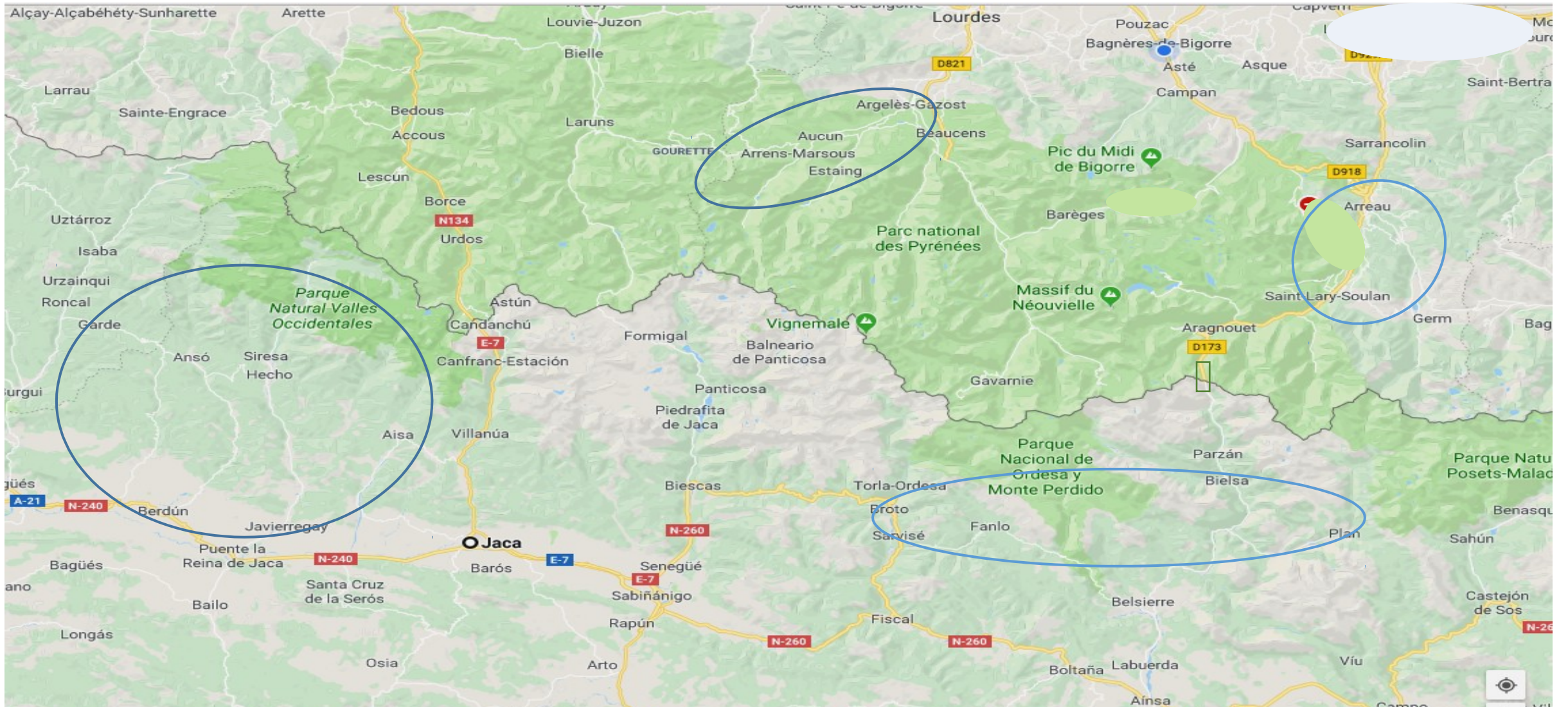
I-EL MODELO TURÍSTICO: LOS ELEMENTOS QUE CONSTITUYEN LOS CIRCUITOS TURÍSTICOS

II- INTERESES DEL PROYECTO

1. Tendencias del turismo
2. Tendencias gastronómicas y gastronómicas
3. Modelo de estructuración para el territorio
4. Comercialización de productos locales
5. Marketing de ofertas turísticas

III- TEMAS Y ACTIVIDADES PROPUESTAS / ENTRATAMIENTOS

Los territorios



EL MODELO TURÍSTICO: LOS ELEMENTOS QUE CONSTITUYEN LOS CIRCUITOS TURÍSTICOS

Hotel, adaptado al tema de la estancia y al tipo de público



Restaurante, comidas adaptadas al tema de la estancia y al tipo de público

Solo productos locales

(para el público que viene especialmente para estos viajes temáticos)



Picnic

Adaptado al tema

Solo productos locales



Estancia temática

Turismo de experiencia , de aprendizaje ...)

Una o más actividades



"Cesta"

20 € productos alimenticios

10 € de artesanía : un objeto artístico



+ oportunidad de comprar más productos antes de partir

+ Contactos de productores y posibilidades de comprar estos productos (*por internet*)



INTERESES DEL PROYECTO

1- EL PROYECTO CUMPLE 3 NUEVAS TENDENCIAS EN EL TURISMO

1-Turismo de confort y relajación, complementario al turismo deportivo o naturaleza

2- Experiencia auténtica y experiencia de aprendizaje

3- Turismo responsable y sostenible

Valorización del paisaje y los bienes culturales.

Alojamiento de calidad

Restauración de calidad

Oferta de relajación (baños termales, oferta artística de calidad, ...).

El turista debe sentir que:

Le ofrecemos lo mejor, escuchamos su interesante solicitud de

aprendizaje,

Lo consideramos así con respeto y atención

El turista debe sentirse como un compañero, un amigo, una persona útil, que participa en la economía del territorio y su desarrollo



II- INTERESES DEL PROYECTO

2- EL PROYECTO CUMPLE LAS NUEVAS TENDENCIAS SOCIALES PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA RESTAURACIÓN

« Clean Supreme »

Transparencia (trazabilidad) en los productos y la cadena de suministro. Productos locales / terroir.

"Alternativa verde"

Cocina vegetariana o "mixta". Más espacio para productos vegetales (y hongos). Agricultura circular ...

"Escuchando su cuerpo »

Mejor equilibrio de gusto y salud

Enfóquese en las fuentes de azúcares ("lento" y "rápido" = conceptos erróneos) // hiperglucemia, diabetes, obesidad

"Sinfonía en la cocina"

Innovaciones, estética, cocinas étnicas

"Sofisticación simple"

De gama alta, pero simple

II- INTERESES DEL PROYECTO

II.2- EL PROYECTO CUMPLE LAS NUEVAS TENDENCIAS SOCIALES PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA RESTAURACIÓN

Conclusiones

- 1. oportunidades para la alta cocina y la cocina simple*
- 2. productos locales con trazabilidad*
- 3. oferta más equilibrada: productos de origen animal / productos vegetales; Sabor / salud; Calidad / simplicidad*
- 4. Innovaciones*

II- INTERÉS DEL PROYECTO

II.4 - EL PROYECTO BUSCA PROMOVER LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y LA RESTAURACIÓN

Comercialización de productos agrícolas:

1. Cortocircuitos agricultores / restaurantes
2. Cortocircuitos agricultores / empresas agroalimentarias
3. Contactos / productores turísticos a través de actividades turísticas (visitas a fincas, "cestas de recuerdos")
4. Desarrollo de tiendas de venta colectivos que ya existen o crearlos

II- INTERÉS DEL PROYECTO

II.5 - COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS TURÍSTICAS

Comercialización por **HOTEL-RESTAURANTES:**

Parece interesante que los hoteles desarrollen esta función de actor central y animador de los territorios

Comercialización por **ORGANIZADORES DE VIAJES LOCALES.**

Las pequeñas empresas locales que organizan estadías turísticas deben desarrollar relaciones más estrechas con los hoteles-restaurantes, para desarrollar realmente proyectos conjuntos.

Esto significa que los hoteles y restaurantes deben poder adaptarse al público (por ejemplo, comidas temáticas)

II- INTERÉS DEL PROYECTO

II.5 - COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS TURÍSTICAS

Marketing a través de **ROADTRIP Pirineos**

ROADTRIP Pyrenees está buscando ofertas de turismo local, además de los principales sitios turísticos.

Comercialización por **Tur-operadores líderes**

...Estarán interesados si existe una sinergia real entre una actividad turística determinada y una interesante oferta territorial local.

Ejemplo: un importante TO de Castilla y León está buscando proyectos territoriales originales y diversos sobre el tema de los hongos silvestres, por un lado, y las trufas, por otro. Este TO líder intervendrá en asociación con empresas locales que organizan estadias.

III- TEMAS Y ACTIVIDADES DE TURISMO (que se estudian actualmente)

LOS SECRETOS DE LAS SETAS

CAMINO DE SANTIAGO

BIENESTAR ALTITUD

SABORES EN LA CIMA

LOS GIGANTES DE LA MONTAÑA

« LOS SECRETOS DE LAS SETAS »

Actividad 1: "Vivir un día de recolección" y comida micológica.

La aventura de buscar tesoros micológicos, en un día ...

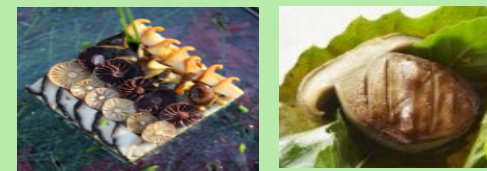
(+ Picnic basado en productos forestales Comidas de setas y productos locales)



Actividad 2: "El taller de cocina micológica"

Iniciación a los secretos de la cocina micológica, en un día.

(+ Harina de champiñones y productos locales)



«Actividad 3:" El pequeño taller de procesamiento de hongos "

(+ Comida de setas ...)



Actividad 4: El descubrimiento sensorial de las setas

(+ Degustación de setas cocinadas de diferentes maneras, asociaciones con productos locales)



Actividad 5: "El taller de cultivo de setas"

Introducción a los secretos del cultivo de setas

(+ Comida de setas ...)



Actividad 6: cómo promover la producción de hongos comestibles en su Bosque : para los propietarios silvicultores y aficionados apasionados.

(+ Comida de setas ...)



Oportunidades para crear objetos, productos agroalimentarios locales



Lys Import

Herramientas de enseñanza para dar explicaciones y dejar un recuerdo a los turistas.



6 - « Au fil des saisons, nous naissons et vivons d'air, d'eau et de lumière et puis nous donnons vie au sol tout en protégeant ses habitants. Savez-vous qui nous sommes et ce que nous apportons aux cèpes ? » *

* Réponse: Les feuilles se développent en utilisant les molécules organiques qu'elles fabriquent elles-mêmes en réalisant la photosynthèse. Nous avons vu précédemment que les feuilles alimentent également les champignons grâce à la photosynthèse. Quand elles tombent au sol, elles forment la litière. La litière de l'année forme un tapis organique qui protège les mycéliums et les petites fructifications contre le dessèchement. Les feuilles des années précédentes se sont transformées en humus, si important pour la vie du sol.



* Réponse: La callune ressemble à la bruyère mais les pétales de ses fleurs ne sont pas soudées en « urnes ». La callune est favorable à l'installation des cèpes car ses racines excrètent dans le sol des substances qui sont toxiques vis-à-vis de nombreux autres champignons qui pourraient concurrencer le cèpe. Elle est également favorable car les plantes vivantes protègent les fructifications de cèpes vis-à-vis de l'ensolaillement excessif et du vent desséchant. La callune morte constitue un tapis organique qui est propice au développement des racines mycorhizées, du mycélium et des primordia. Il est également possible que le mycélium de cèpe puisse utiliser cette callune morte comme une source nutritionnelle. Ceci reste à vérifier cependant.

- « Pour l'éleveur et pour le forestier je suis signe de ivreté mais pour le cueilleur je suis signe d'abondance. s bienfaits se comptent au moins par trois » *

Formaciones, para "finalizar" las ofertas



Estas capacitaciones permiten vincular a los actores de las ofertas y probar el interés de las actividades ante una audiencia de prueba.



Capacitación en cultivo de hongos (Valle de Chistau y Valle de Louron).



Cocinar setas y hacer terrines con champiñones (+ trucha o pollo o ternera o verduras)



« BIENESTAR ALTITUDE »

Actividad 1: "Pequeña sesión de despertar energético y desayuno de vitalidad"

Ejercicios de fitness

"Gestionar" el desayuno → adaptado al propósito del bienestar

Actividad 2: "La caminata consciente" y el picnic de bienestar.

Senderismo en las montañas como una forma de descubrir los secretos de caminar

Actividad 3: Intermedios "meditación natural"

Desarrollar habilidades naturales de escucha y observación de la naturaleza, durante breves momentos



Actividad 4: Iniciación o desarrollo de una disciplina tradicional:

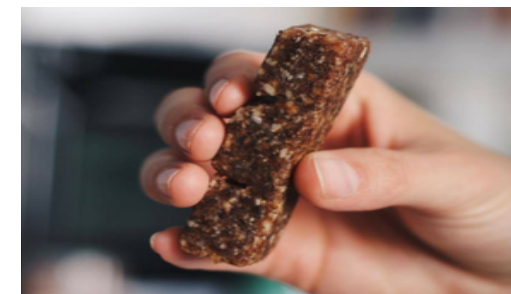
Yoga, Qi-Gong, Tai-Chi-Chuan, ... Descubre o desarrolla una práctica tradicional en un contexto excepcional de la naturaleza.



Actividad 5: "La comida del bienestar"

Demostrar y explicar los principios básicos de una comida adaptada al bienestar, principios que luego se valoran fácilmente en el hogar.

Oportunidades para crear objetos, productos agroalimentarios locales



Entratamientos



Entrenamientos: Análisis de las peticiones del público aficionado amateur, concepción de las actividades de bienestar (yoga, Qi-gong, danza en la naturaleza, meditación). Cocina para el placer y el bienestar.

« CAMINOS DE SANTIAGO »

Actividad 1: "La meditación del camino"

Descubra los beneficios de caminar asociado con la respiración consciente y nuestra capacidad de conectarnos con los elementos de la naturaleza



Actividad 2: "Los tesoros ocultos del patrimonio, en el camino"

picnic hecho con productos locales



Actividad 3: "El diario de viaje"

Recoge sus impresiones y descubrimientos en un cuaderno, mientras desarrolla sus habilidades de observación y creatividad.



Actividad 4: El picnic y la cena del peregrino de Santiago

« CAMINOS DE SANTIAGO »

Oportunidades para crear objetos, productos agroalimentarios locales



http://mariagemed.over-blog.com/pages/Sac_de_pelerin-152404.html



« CAMINOS DE SANTIAGO »

Les chemins secrets de Saint-Jacques

Le Carnet de Voyage



La méditation du chemin

« Le guide du pas »

Il y a deux façons de marcher: En nous laissant guider par notre pensée ou bien par notre souffle.

Trois secrets de la marche avec le souffle

1

Una herramienta educativa para turistas:
un "diario de viaje",
para dirigir la atención a elementos esenciales, anotar, recordar, aprender a dibujar y hacer acuarelas.

L'aquarelle



Les couleurs, les valeurs, les lumières et les ombres

L'aquarelle en étapes :

- 1) Peindre le ciel
- 2) Peindre l'arrière plan, en évitant une valeur trop forte. Cela va mettre en valeur le sujet principal : le château d'Arreau ici.
- 3) Peindre les autres éléments paysagers des premiers plans

- 4) Peindre le château, en veillant qu'il y ait un contraste entre le sujet (le château) et son environnement. Ici: Un contraste de couleurs et un contraste de lumières.



16

Les trésors cachés du patrimoine

Les repas du pèlerin

« A chaque bouchée de fromage, retrouvant les arômes des plantes de montagne, je prends à nouveau conscience de ce miracle de la transformation :

L'herbe et la chèvre font le lait
Le lait, le savoir-faire fromager et l'air des montagnes font le fromage... »

(Extrait du journal d'un touriste Pyrénéen).



27

« SABORES EN LA CIMA »

Actividad 1: “El sendero gourmet”: descubre algunos lugares de producción haciendo tu "mercado nómada", luego degustar los productos.

Actividad 1bis: “ El sendero gourmet y naturaleza”

Descubra algunos lugares de producción haciendo su "mercado nómada", elija algunas plantas de alimentos silvestres y luego pruebe los productos.

Actividad 2: “El sendero gourmet y el taller de cocina”

Haga su mercado nómada para elegir los productos adecuados y aprenda a sublimarlos a través de una cocina que simplemente valora sus cualidades naturales.

Los mas :

Un diario de viaje, con algunos paisajes de acuarela, lugares de producción y producto + algunos elementos clave en estos productos + guía de degustación de productos



Recogiendo plantas silvestres y cocinando plantas silvestres + productos locales (Jacetania y Val d'Azun)



Curso de cocina saludable.
Jacetania (Villanua)



Comercialización de productos agrícolas (Jacetania).



Relaciones entre actores

Empresa de organización de viajes, guía de montaña, alcalde de una comuna forestal, dueño de un restaurante, prueba pública



Empresa de organización de viajes, guía de montaña, prueba pública.



Restauradores, productor de trufas, prueba pública.



- 3 Restauradores (Casa Anita, Casa Ruche, Lamiana)
- 2 productores de patés ("Paté de Ainsa y un nuevo productor)
- 1 empresa de organización de viajes.



Para valorar el trabajo y perpetuar las relaciones entre actores:

1- Realización de folletos de presentación para una presentación a los operadores turísticos.

2- Implementación de ofertas turísticas desde invierno y primavera.

"Grupo de enfoque" para ciertas ofertas por finalizar (bienestar, sabores de la montaña)

Público real para ciertas ofertas ya finalizadas (vieiras, hongos)

3- Creación de una asociación "Actuamos juntos en los Pirineos" con una comida de lanzamiento el 14 de diciembre en Val d'Azun (Gaillagos)

Comidas con productos locales, entretenimiento sobre nutrición y cocina saludable, eventos culturales ...



¡Gracias por tu tiempo y atención!

Contacts projet :

Jean Rondet 06 86 18 53 68

jeanrondet@gmail.com