Hauts-de-France
1ère région française labélisée région Européenne de la gastronomie 2023

RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE

HAUTS-DE-FRANCE 2023

Le label « Région Européenne de la gastronomie »

Label qui récompense les territoires qui entreprennent de multiples projets pour promouvoir leur identité culturelle et leur gastronomie, qui démontrent une volonté de sensibiliser les habitants et apprenants à la valeur de ce qu'ils mangent aux produits locaux, et qui innovent pour protéger leurs productions et leurs savoir-faire

Le label est décerné par l'IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts & Tourism) et offre aux régions labélisées

- Une **VISIBILITE** et un **RAYONNEMENT** international
- Une **CREDIBILITE** par l'évaluation des experts externes qui attribuent le prix
- Une **SOLIDARITE** par le partage de connaissances et de bonnes pratiques

La région Hauts-de-France est la première région Française labélisée !

Les objectifs du label

FAIRE DE LA GASTRONOMIE UN LEVIER D'ATTRACTIVITE, DE TRANSFORMATION ET DE DEVELOPPEMENT DES TERRITOIRES

Promouvoir les Hauts-de-France comme une grande région de gastronomie : 100 projets, 100 personnalités

Accélérer les mutations alimentaires durables

Promouvoir les métiers de l'alimentation et de la restauration et les nouvelles pratiques

Nos points forts

Une diversité de produits de la mer & de la terre impressionnante :

- 807 vignerons producteurs de Champagne soit 10% de l'AOC Champagne
- Leader Français de la conserverie
- Boulogne-sur-Mer : 1er port de pêche Français : 34 000 tonnes de poissons pêchés
- 1er centre Européen de transformation de poisson
- Région avec le plus grand panel de fromage : + de 200 variétés
- 17 restaurants étoilés dont 2 étoiles vertes
- 10 sucreries installées sur 25 en France et une multitude de spécialités sucrières
- 23 races historiques : Mouton Boulonnais, lapin Géant des Flandres…)
- …….

Les filières de l'alimentation représentent un bassin d'emploi important

- 225 000 emplois
- 11 000 apprenants

Une région tournée vers des pratiques plus durables :

- 873 producteurs BIO

L'événement « Hauts-de-France, Région européenne de la gastronomie 2023 »

✓ *L'ambition*

- Évènement à l'image des Hauts-de-France et de ses valeurs : sincérité, hospitalité, convivialité, simplicité….
- Faire reconnaitre la région comme une grande région de gastronomie et valoriser les acteurs du « manger mieux en Hauts-de-France »

✓ *Cibles*

- Public large et sensibilisé aux enjeux de la gastronomie en Hauts-de-France et plus particulièrement les lycéens et apprenants des métiers de l'alimentation et les professionnels des métiers de bouche pour renforcer l'attractivité vis-à-vis des clientèles étrangères

✓ *Evénements*

- Les fêtes populaires, les salons et festivals culinaires, un programme de conférence, valoriser les nouveaux événements et les actions portées vers « manger mieux en Hauts-de-France », événements culturels autour de la gastronomie….

Le consortium

« Région Européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023 » est pilotée

- Par le Campus des métiers et qualifications « Tourisme et Innovation » qui réunit tous les organismes de formation en hôtellerie et restauration de la région Hauts-de-France
- Par la région Hauts-de-France
- Ils s'appuient sur un consortium de 7 membres : UMIH, Unilasalle, CRTC, POT, Chambre régionale d'agriculture, Chambre de Commerce et d'Industrie Hauts-de-France, Chambre régionale de métiers et l'artisanat
- Alexandre Gauthier, Chef doublement étoilé des Hauts-de-France est le parrain de l'opération

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS Tourisme et innovation Hauts-de-France

Mission Attractivité Hauts-de-France Comité Régional du Tourisme et des Congrès

HAUT & FORT HAUTS-DE-FRANCE

PLATEFORME DES ORGANISMES DE TOURISME HAUTS-DE-FRANCE POT'

UMIH

CCI HAUTS-DE-FRANCE

CMA HAUTS-DE-FRANCE Votre réflexe pour l'artisanat

UniLaSalle Terre & Sciences

Région Hauts-de-France

Critères

La démarche est ouverte aux entreprises, associations, producteurs, éleveurs, pécheurs, institutionnels, indépendants qui se placent dans une démarche de progrès et œuvrent à faire en sorte que l'on mange mieux en Hauts-de-France. Les projets doivent répondre à un plusieurs critères :

1- Nourrir la planète

- Valoriser les produits régionaux
- Développer des filières de qualité
- Réinventer la manière de se nourrir
- …..

2- Créer de la valeur, de l'emploi, innover

- Encourager les pratiques culturelles culinaires
- Accompagner la numérisation des métiers de la gastronomie
- Favoriser le bien-être des professionnels de l'alimentation et de la restauration
-…

3- Renforcer le lien urbain-ruralité

- Faire de la gastronomie un levier de développement territorial en la valorisant auprès des scolaires

Critères

4- Assurer la durabilité touristique

- Favoriser la transition écologique dans le secteur de la gastronomie
- Valoriser le patrimoine culturel gastronomique
- Renforcer l'authenticité et l'identité culinaire des Hauts-de-France
- …

5- Eduquer pour le futur

- Eduquer au terroir, aux produits, spécialités et savoir-faire régionaux
- Eduquer le grand public aux enjeux de nutrition, aux recettes, savoir-faire, produits
- …

6- Favoriser le bien-être

- Répondre aux enjeux nutrition/santé
- Placer la convivialité et le plaisir au centre de l'expérience culinaire
- …

Les ambitions des Hauts-de-France

1. Être reconnus comme une grande région de gastronomie en plus d'être une très grande région agricole et agroalimentaire

2. Valoriser l'ensemble des initiatives à cette transition vers le manger mieux en favorisant l'innovation, la créativité et l'audace

3. Porter haut notre patrimoine culinaire, nos produits locaux, nos savoir-faire

4. Accompagner les mutations vers plus de durabilité écologique de recours

5. Engager la mutation de l'appareil éducatif pour créer de la valeur non délocalisable et favoriser l'employabilité et l'emploi

6. Développer le sentiment de fierté et d'appartenance des habitants des Hauts-de-France

7. Renforcer l'attractivité scientifique, économique, touristique et résidentielle des Hauts-de-France

Concrètement que va apporter le label aux projets labélisés ?

- ✓ Valoriser l'initiative, projet, produit au travers des outils de communication mis en place par la démarche (site web, réseaux sociaux)
- ✓ Obtenir un kit de communication pour valoriser l'engagement dans la démarche
- ✓ Participer à différents échanges pour se faire connaître et appréhender les nouvelles tendances, attentes de la clientèle…
- ✓ Faire valoir un événement au cours de l'année 2023 en intégrant la programmation officielle
- ✓ Intégrer un réseau d'ambassadeurs et de se développer par la rencontrer de nouveaux acteurs

Organiser des événements

PROGRAMMATION ÉVÈNEMENTIELLE 2023

USAGE PRIVÉ DANS LE CADRE D'UNE CONSULTATION de la SAS VALENTINA - Nom commercial "Sublimeurs" - Capital de 30 000 € - RCS LILLE 841 596 125

LES TYPOLOGIES DES ÉVÈNEMENTS

MARCHÉS

DES ÉVÈNEMENTS CENTRÉS SUR LE PRODUIT

Les grands marchés autour de spécialités et de produits locaux.

FÊTES

Les fêtes populaires et foires culinaires.

TABLÉES

DES ÉVÉNEMENTS CENTRÉS SUR LA CUISINE ET LA CRÉATIVITÉ DES ASSIETTES

Des déjeuners, pique-niques, dîners insolites, festivals, cours de cuisine, etc. révélant les talents de chefs et des cuisiniers amateurs.

VISITES

DES ÉVÉNEMENTS DE VALORISATION DU TERRITOIRE

Des parcours à la rencontre des chefs et des artisans, des visites d'entreprises, ateliers de découverte à la ferme, ...

SALONS

DES SALONS SPÉCIALISÉS VALORISANT NOTRE GASTRONOMIE

Des salons spécialisés régionaux et nationaux où la région est représentée.

RENCONTRES

DES RENCONTRES ET ÉCHANGES PROFESSIONNELS

Un programme de conférences, débats, colloques, séminaires sur les enjeux de l'alimentation locale et des formations pour les pros.

STRATÉGIE MEDIA

PARTENAIRES

france bleu · france 3 · NEO TV · La Voix du Nord · Région Hauts-de-France · Hauts-de-France Tourisme

STRATÉGIE DIFFUSION

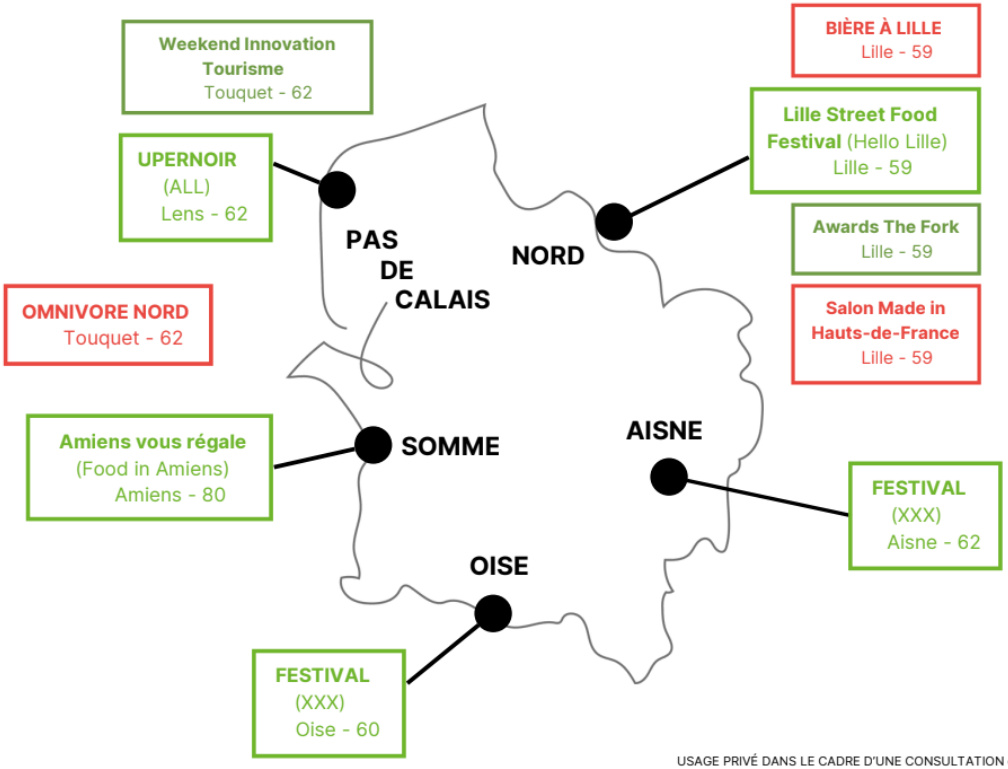
AFFICHAGES

- 5 ADT (RÉGION)
- OFFICES DE TOURISME (POT)
- GARE & TER (RÉGION)

Organiser des événements

PROGRAMMATION ÉVÈNEMENTIELLE 2023

LES 10 TEMPS FORTS DE RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE



ET TOUTE L'ANNÉE

FÊTES 54 référencées
Les plus belles fêtes culinaires locales

MARCHÉS
Les plus beaux marchés des Hauts-de-France

TABLÉES 13 référencées
Les 5 festivals food des Hauts-de-France
Les dîners chefs-producteurs Sublimeurs

VISITES 10 référencées
Bienvenue à la Ferme : 4 saisons
Parcours et visites autour de la bière

SALONS 13 référencés
Les 3 salons emblématiques

RENCONTRES 15 référencées
2 rencontres ciblées apprenants et professionnels
4 évènements IGCAT

USAGE PRIVÉ DANS LE CADRE D'UNE CONSULTATION de la SAS VALENTINA - Nom commercial "Sublimeurs" - Capital de 30 000 € - RCS LILLE 841 596 125

RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE HAUTS-DE-FRANCE 2023
gastronomy.hautsdefrance.fr

Comment postuler ?

Adhésion gratuite et rapide en présentant sa structure et son projet sur le site https://gastronomy.hautsdefrance.fr

Plus de100 projets labélisés à l'heure actuelle : quelques exemples

Bulles d'Opale – La boisson de la côte d'Opale

Assurer la durabilité touristique, Produire autrement pour manger mieux

Oh my Good !

Assurer la durabilité touristique, Eduquer pour le futur, Favoriser le bien-être des habitants et des visiteurs, Innover pour créer de la valeur et des emplois durables, Renforcer ces liens qui nous unissent

NUTREATIVE

Nutreative

Innover pour créer de la valeur et des emplois durables