
Compte rendu du colloque World Food Travel

En octobre dernier, le *World Food Travel Association* a tenu un colloque virtuel de recherche intitulé *Food Travel Research Summit*. M. Ronaldo Tavares de Souza, étudiant au doctorat à la Chaire de recherche en partenariat sur l'attractivité et l'innovation en tourisme (Québec-Charlevoix) de l'Université Laval, y a participé.

Voici un résumé des sujets abordés par la communauté scientifique lors de ce sommet sur l'agrotourisme lors des treize conférences qui ont été offertes aux participants. Il est important de mentionner que les recherches présentées se sont principalement concentrées sur des études de cas en Europe. Par contre, d'autres études effectuées en Amérique du Nord, en Amérique du Sud, ainsi qu'en Afrique ont aussi été présentées. La diversité des thématiques autant que pour les terrains de recherches a contribué à donner différentes perspectives de ce phénomène.

Le tourisme gourmand à l'ère de la pandémie

Tout d'abord, la pandémie fut au cœur de quatre présentations. Il a été démontré que le secteur de l'agrotourisme a durement été touché par les mesures de distanciation physique. Pour survivre à la crise sanitaire, de nombreuses adaptations ont dû être nécessaires dans ce secteur d'activité. Ainsi, Mme Vargas (2020) a présenté les meilleures pratiques d'affaires pour faire face aux défis de la pandémie et sept recommandations ont été faites. Elles s'articulent autour de la sécurité (mesures sanitaires), de la transparence (accès aux informations telles que le temps d'attente et les mesures à suivre) et de l'innovation (telles les livraisons et les applications mobiles).

Afin de s'adapter à la pandémie, de nombreuses innovations ont vu le jour. Pour comprendre ce phénomène, M. Gregorash (2020) s'est penché sur l'innovation dans le domaine de la restauration. Le chercheur a effectué une recherche qualitative auprès des restaurateurs de Thunder Bay. Il a recensé les nouvelles pratiques innovantes dans ce secteur d'activité et les résultats préliminaires de cette étude ont révélé que certains restaurateurs ont observé une

hausse de leur revenu suite à une adaptation de leur produit. À titre d'exemple, certains restaurateurs ont innové en adaptant leurs menus pour offrir une expérience gastronomique « à emporter » (ex. : contenants pour emporter adaptés et sophistiqués afin d'offrir une expérience à la maison).

Parmi des nouvelles tendances en 2020, M. Colvo (2020) a soulevé une recrudescence de la cuisine « fait maison ». Redécouvrir le plaisir de cuisiner est devenue une option de loisirs pendant le confinement. La soudaine rareté de la levure et la farine pour faire son pain « maison » en sont témoin. Nombreux sont les nouveaux adeptes qui se sont consacrés à la préparation maison de leurs repas, ce qui a permis d'accroître l'intérêt envers la gastronomie. Les changements d'habitudes alimentaires ont-ils laissé place à une nouvelle passion gourmande? Ces nouvelles habitudes persisteront après la pandémie ? Les questions demeurent.

Toujours sous le thème de la crise sanitaire, Mme Garibaldi (2020) a présenté ses travaux sur le tourisme viticole et les impacts de la pandémie. D'une part, les pertes de revenus anticipés ont été compensées par l'augmentation du tourisme local et par la vente en ligne. Par contre, le nombre d'employés a été restreint (perte d'emploi) dû à la diminution des visites et des dégustations dans les vignobles. Pour atténuer ces problèmes, l'État a joué un rôle important en permettant la cueillette des raisins aux visiteurs. Les vignerons ont aussi innové en créant des émissions en ligne, de même que des sélections musicales et cinématographiques pour accompagner les vins.

Au-delà de la crise sanitaire ; le développement des destinations gourmandes

Au-delà de la Covid-19, les conférenciers (ères) se sont penchés sur plusieurs autres thématiques de recherche. Le thème du développement des destinations a été au cœur de quatre présentations. Deux études de cas ont été présentées sur la formation d'une image de marque de calibre international. Le cas du Pérou, où le tourisme gourmand a été une voie de diversification de l'offre touristique, a démontré le rôle clé de ce secteur. L'agrotourisme agit comme agent de transformation sociale et d'innovation tout en permettant de préserver les traditions culinaires. À terme, Mme Cherro Osorio (2020) a catégorisé les chefs péruviens en quatre grands groupes d'influence : « initiators of high Peruvian cuisine », « interpreters », « keepers of traditional cuisine » et « innovators ».

Dans un autre ordre d'idée, une étude de cas sur la Côte d'Ivoire a démontré le potentiel du patrimoine culinaire comme élément attractif. À titre d'exemple, le cacao, principale denrée agricole du pays, pourrait servir de point d'ancrage pour raconter l'histoire des habitudes alimentaires de ce pays. D'après Mme Fofana (2020), bien que l'industrie touristique de la Côte d'Ivoire soit encore marginale, l'offre agrotouristique doit faire partie prenante des stratégies de développement touristique du pays.

Par la suite, une recherche menée sur l'ensemble du territoire étasunien a démontré les problèmes auxquels les opérateurs agrotouristiques font généralement face. Les résultats préliminaires de cette étude réalisée par les chercheuses Wang et Chase (2020) soulèvent les défis suivants en agrotourisme : la disponibilité de capital opérationnel, l'aménagement territorial, les lois (responsabilités, impôts et règlements), la connectivité numérique et l'opposition ville-campagne.

Pour finir, Mme Palermo *et al.* (2020) a analysé un événement italien nommé « Caseifici Agricoli Open Day ». Au cours d'une fin de semaine, les fermes fromagères ouvrent leurs portes pour accueillir les visiteurs intéressés au processus de fabrication du fromage. Les résultats de l'étude démontrent que les principales retombées sont la création d'une proximité entre les consommateurs et les producteurs ainsi que le renforcement du réseau des producteurs et l'ancrage territorial.

La créativité pour renouveler l'expérience du tourisme gourmand

Un autre thème abordé par plusieurs chercheurs lors de ce colloque fut celui de la créativité. Ainsi Mme Ifigeneia (2020) a présenté les résultats préliminaires de son étude sur l'agrotourisme et la cocréation en Grèce. Elle affirme que les expériences agrotouristiques en cocréation peuvent rendre une visite plus mémorable et satisfaisante pour les touristes. Elle indique que son analyse finale permettra de démontrer comment l'industrie touristique peut créer des expériences agrotouristiques en cocréation. Le tout permettra d'influencer positivement la mémorabilité d'un voyage.

Pour sa part, M. Pozzi (2020) met en exergue l'approche du tourisme créatif appliqué au tourisme gastronomique. L'analyse finale de cette étude servira à mettre en lumière les interrelations entre le tourisme créatif et le tourisme gourmand afin de comprendre comment ils s'influencent. Les résultats serviront au développement de nouveaux produits touristiques.

Le tourisme gourmand ; encore plus de thématiques présentées

Les trois dernières conférences présentes des sujets distincts. M. Stone (2020) a analysé les discours de plusieurs acteurs afin de trouver des pistes de solution pour éveiller l'intérêt des jeunes au tourisme gourmand. Ses conclusions proposent cinq axes de travail : l'éducation, les expériences pratiques, l'information, les opportunités professionnelles et le lien avec les autres défis de l'actualité (ex. durabilité, diversité, équité sociale).

Ensuite, M. Levitt et M. DiPietro (2020) ont présenté les résultats d'une modélisation mathématique pour comprendre l'évaluation de l'authenticité des restaurants. Les principales conclusions sont que l'authenticité influence de manière positive la satisfaction des clients et, par conséquent, l'attachement à la destination. De plus, il n'y a pas de différence entre la satisfaction des visiteurs épicuriens et celle des visiteurs dits « réguliers ».

Finalement, M. Fusté-Forné (2020) a présenté une étude sur l'importance des produits fromagers pour les destinations urbaine et rurale. En milieu rural, les fromages artisanaux représentent la préservation des traditions et des habitudes culturelles à travers les différentes échelles géographiques (ex. les fromages avec appellation réservée). Dans les villes, les fromages sont davantage utilisés comme symbole du cosmopolitisme de la gastronomie (ex. la variété de choix et l'accès aux innovations fromagères).

Si vous voulez en savoir plus, n'hésitez pas à communiquer avec Ronaldo Tavares de Souza. Il se fera un plaisir de répondre à vos questions.

Pour en savoir plus sur Ronaldo Tavares de Souza :

Étudiant au doctorat en sciences géographiques
Université Laval

Courriel : ronaldo.tavares-de-souza.1@ulaval.ca

Titre du projet : Produits du terroir et montagne : analyse de l'influence du lieu de consommation d'un produit du terroir sur la valeur et l'attractivité du territoire

Projet de recherche réalisé avec le soutien :



Références

- Cherro Osorio, S., Frew, E., Lade, C., & Williams, K. (2020). Using elements of local culture to innovate traditional cuisines : The new Peruvian gastronomic discourse. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 4-8. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Corvo, P. (2020). The passion of cooking is back. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 23-27. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Fofana, Y.-H. (2020). Culinary tourism as a tool for destination development in Côte D'Ivoire. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 34-39. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Fusté-Forné, F. (2020). Tourism value for cheese : Rural vs. Urban. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 19-22. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Garibaldi, R. (2020). The impact of Covid-19 on wine tourism. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 15-18. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Gregorash, B. J. (2020). Take-out during the Covid-19 pandemic : The good, the bad and the ugly. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 54-55. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Ifigeneia, L. (2020). Food tourists' experiences in Greece. How experience co-creation lead to unforgettable food tourism experiences. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 9-14. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Levitt, J., & DiPietro, R. (2020). A comparison of the influence of restaurant authenticity on food tourists and general tourists. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 60-65. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Palermo, M. S., Ferrara, A., & Ferrara, C. (2020). Innovation and authenticity in rural tourism : A case from Italy. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 28-33. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Pozzi, A. (2020). Creativity, gastronomy and tourism : How to develop a creative approach to gastronomy tourism? *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 44-48. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Stone, M. (2020). Getting young people interested in learning about food and drink tourism. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 56-59. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>
- Vargas, M. J. (2020). Suggested Covid-19 action plan for businesses in the gastronomic sector. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 40-43. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>

Wang, W., & Chase, L. (2020). Access to resources for agritourism operators in the US: a regional view. *Proceedings of the 2020 FoodTreX Food Travel Research Summit*, 49-53. <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>

Pour plus d'information, consulter le site du World Food Travel (<https://worldfoodtravel.org/food-tourism-events/foodtrex-research-summit/>).

Pour citer cet article : Tavares de Souza, R. (2021). Le colloque World Food Travel, Chaire de recherche en partenariat sur l'attractivité et l'innovation en tourisme (Québec et Charlevoix), Capsules touristiques, Université Laval, mis en ligne le 8 janvier 2021, 6 pages, https://www.chairedetourisme.ulaval.ca/assets/documents/colloque_World_Food_Travel_TDS.pdf

Nos remerciements à madame Florence Gilbert pour la révision linguistique.