11e CONGRÈS MONDIAL
DU TOURISME DE NEIGE ET DE MONTAGNE

23 · 25 mars 2022 · Canillo · ANDORRA

www.mountainlikers.com

S'il est un mot qui fait partie de la définition du tourisme de demain, c'est bien la **durabilité**. Par conséquent, le **Congrès mondial du tourisme de neige** et de montagne, qui se tiendra en **Andorre du 23 au 25 mars 2022**, consacrera une session à l'importance de la consommation durable dans le secteur du tourisme. Comment pouvons-nous mener une gestion durable du tourisme? Tout indique que la **gastronomie** sera l'un des éléments clés pour y parvenir, car ces dernières années, elle est devenue l'une des meilleures ressources dont disposent les destinations pour développer **un plan de tourisme durable.**

Lorsque nous parlons de **tourisme gastronomique**, nous faisons référence aux activités qui permettent aux voyageurs de connaître, de goûter et de vivre de première main la gastronomie d'un territoire. Promouvoir ce type de tourisme contribue non seulement à diversifier l'offre de la destination, mais permet également d'avancer vers un tourisme durable sur les plans **environnemental, économique mais aussi socioculturel.**

Si l'on se concentre **sur l'environnement**, l'apport du tourisme gastronomique est évident : il profite à la biodiversité des territoires en valorisant les **produits locaux**, favorise le maintien de certaines cultures et la conservation des **paysages.**

La session, qui se tiendra sous le titre **« Gastronomie locale et consommation durable »** et sera animée par **David Mora**, coordinateur du **Master Gastronomie, Basque Culinary Center (BCC)**, présentera quelques exemples d'initiatives de consommation durable qui ont pour but de permettre à la population locale de bénéficier du développement du tourisme, notamment dans les zones les plus rurales.

Nous aurons l'occasion d'entendre **Michele Rumiz**, directeur du programme **Slow Food Travel**, un projet conçu pour aider les territoires à développer leur potentiel pour devenir des destinations gastronomiques de qualité. De plus, nous aurons la présence de **Vee Bougani, PDG du Mouvement Alimentaire Durable**, une initiative qui s'attaque au gaspillage alimentaire et promeut la durabilité dans l'industrie culinaire en Grèce. **Jordi Grau**, chef du restaurant **IBAYA** à **Soldeu, Andorre**, expliquera également comment la combinaison parfaite de l'identité, du bon goût, de la créativité, du territoire et de la tradition a été la clé pour obtenir la reconnaissance d'une **étoile Michelin.**

Si vous êtes un professionnel du secteur et que vous souhaitez prendre de l'avance sur le tourisme de neige et de montagne de demain en écoutant des initiatives innovantes comme celle-ci, nous vous attendons au Congrès mondial du tourisme de neige et de montagne !

Réservez les 23, 24 et 25 mars 2022 !

INSCRIVEZ-VOUS ICI !

Organisé par

COMÚ DE CANILLO

Govern d'Andorra

UNWTO Organisation mondiale du tourisme

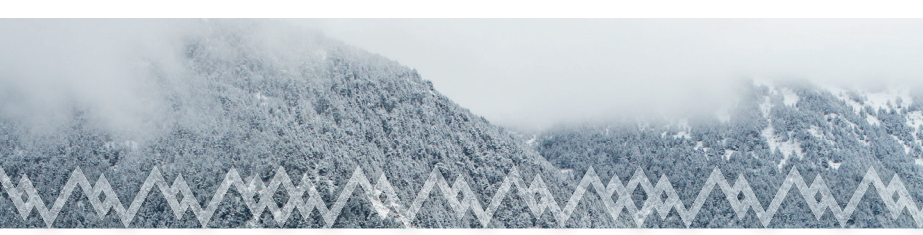
Andorra visitandorra.com

Partenaire Technologique

andorra telecom

Silver Sponsor

Crèdit Andorrà



MONTAGNES 2022

Année internationale du développement durable de la montagne