



Rapport annuel d'impact 2022-2023

Octobre 2023

PRÉSENTÉ PAR
L'ALLIANCE DU TOURISME CULINAIRE

Table des matières

—	MOT DE LA PRÉSIDENTE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION	3
—	MOT DE LA PRÉSIDENTE ET DIRECTRICE GÉNÉRALE	5
—	RENCONTREZ L'ÉQUIPE	8
—	CONSEIL D'ADMINISTRATION 2022-2023	9
—	BILAN DE L'ANNÉE	10
—	RÉALISATIONS IMPORTANTES	11
—	RAPPORT D'ADHÉSION	12
—	RAPPORT FEAST ON	17
—	RAPPORT GREAT TASTE OF ONTARIO	20
—	MISE À JOUR SUR LES SERVICES PROFESSIONNELS	23
—	PERSPECTIVES D'AVENIR	31
—	CONTACTEZ-NOUS	35

Mot de la présidente du conseil d'administration

2023, une année capitale

Je suis honorée de m'adresser à vous en tant que présidente du conseil d'administration pour cette année monumentale. En 2023, nous avons célébré deux étapes importantes : l'expansion de notre organisation à l'échelle nationale et le 15e anniversaire de service de notre présidente-directrice générale dévouée, Rebecca Mackenzie.

Je ne peux m'empêcher d'être impressionnée par l'aventure dans laquelle s'est lancée l'Alliance du tourisme culinaire. L'Alliance a pu étendre son champ d'action au plan national grâce au dévouement et à la vision de notre équipe et d'intervenants engagés. Nous sommes ravis de partager le patrimoine culinaire unique de notre pays avec un public plus vaste, tout en continuant à soutenir les entreprises locales et les communautés, dont les histoires enrichissent la courtepoinTE de saveurs.

Nous avons aussi eu l'immense plaisir de célébrer une réussite remarquable : Rebecca Mackenzie dirige notre organisation depuis 15 ans maintenant. Il n'est pas surprenant qu'elle ait reçu le prix de championne de l'année de Wine Growers Ontario's ET qu'elle ait été inscrite à la liste de Foodism des 40 meilleurs pionniers du tourisme.

L'engagement inébranlable de Rebecca et son leadership novateur ont contribué à faire de l'Alliance du tourisme culinaire la force qu'elle est aujourd'hui. Sa passion pour notre mission est le moteur de notre succès.

Sous la direction de Rebecca, nous avons vu l'Alliance s'épanouir en tant qu'organisation qui célèbre la diversité, la durabilité et l'authenticité, qui est ainsi devenue une voix respectée et influente du tourisme culinaire dans le monde entier. Sa capacité à inspirer

L'équipe, à engager nos partenaires et à défendre les intérêts de nos membres est vraiment remarquable.

Nous continuerons à nous développer, à innover et à avoir une incidence significative sur le tourisme culinaire au Canada. Ce voyage sera aussi passionnant que stimulant, nous sommes prêts à l'entreprendre avec le même enthousiasme dont nous avons fait preuve depuis notre fondation.

Je suis profondément reconnaissante envers nos membres et nos partenaires pour leur engagement indéfectible à l'égard de notre cause, et j'apprécie sincèrement la confiance que vous m'avez accordée en tant que présidente du conseil d'administration - merci de faire partie de ce voyage remarquable!

Lynnette Bain

LYNNETTE BAIN

PRÉSIDENTE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION
ALLIANCE DU TOURISME CULINAIRE



Mot de la PDG

L'année 2023 s'est déroulée à la vitesse de l'éclair! Nous avons entamé la nouvelle année en franchissant une étape importante : notre organisation est devenue nationale! Nous avons fixé ce but (ce que j'appelle en anglais un 'big hairy audacious goal') en 2022 et l'avons atteint en partie grâce au soutien financier de l'Association de l'industrie touristique du Canada (AITC), pour développer le programme Great Taste of Canada. Nous avons travaillé avec diligence pour inciter des membres de partout au pays à investir dans cette initiative de marketing coopératif et nous avons inclus l'adhésion de l'investissement. Je suis très heureuse de dire que nous avons recruté plus de 40 membres dans 10 des 13 provinces et territoires. Je suis persuadée que nous rejoindrons chacune des provinces et chacun des territoires en 2024.

Cette année a été marquée par le changement, l'adaptabilité et l'excellence. Deux directeurs ont quitté

l'équipe au cours du premier trimestre. Ce fut incroyable de voir l'équipe se mobiliser pour apporter un nouveau leadership et de nouvelles perspectives. En mai, nous avons engagé cinq stagiaires du programme d'études supérieures en tourisme alimentaire et en entrepreneuriat du George Brown College. Eux aussi ont apporté un nouveau flot d'idées et d'énergie. Nous avons réimaginé notre structure de ressources humaines pour répondre à l'évolution stratégique de l'organisation à compter de 2024.

Nous avons conçu, élaboré et organisé le tout premier sommet Taste Of Place en partenariat avec le George Brown College. Le sommet a attiré 200 délégués du monde entier et a permis aux participants de bénéficier d'une formation et d'un engagement significatifs. Nous sommes ravis d'annoncer que le deuxième sommet annuel Taste of Place aura lieu à Montréal, au Québec, les 27 et 28 mai 2024, en partenariat avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Assurez-vous de noter la

date et de vous joindre à nous - il y aura de nombreuses occasions d'apprendre comment mettre en valeur les aliments et les boissons de votre destination.

Notre participation a dépassé ce sommet Taste of Place : nous étions impatients de partager et de raconter les histoires de nos membres sur le terroir – le goût d'un lieu - avec les médias et les marchés du voyage, et c'est ainsi qu'en avril nous avons assisté à Rendezvous Canada (présenté par l'AITC et Destination Canada), en juin à TMAC (Travel Media Association of Canada) et en septembre à GoMedia, un événement de Destination Canada à l'intention des médias du voyage étrangers.

Notre équipe des programmes a organisé quatre événements Festin à la ferme (FeastOn® the Farm) exceptionnels, en partenariat avec Peterborough & Kawarthas, Temiskaming Shores, le comté de Wellington et le comté de Huron. Les consommateurs ont été ravis et les acteurs de la chaîne du tourisme culinaire en ont appris sur les objectifs de développement durable des Nations unies. Nous avons lancé un appel d'intérêt pour accueillir la nouvelles expérience Feast On® Signature en 2024 et nous sommes ravis de continuer à explorer l'Ontario par le biais de ces événements sur mesure.

Notre équipe de développement des destinations a fourni des services professionnels à des partenaires comme l'Université Lakehead, Indigenous Tourism Ontario, Tourism Industry Association of Ontario, Explore Waterloo et ShuswapTourism, pour en citer quelques-uns. L'équipe dirigera l'élaboration d'une stratégie canadienne en matière de gastronomie et d'agrotourisme en 2024.

Notre c.a. se lance dans la révision de nos efforts stratégiques lors de notre réunion d'octobre. À cette occasion, nous accueillons trois nouveaux membres de notre réseau national. Nous continuerons à nous concentrer sur le soutien des objectifs de développement durable et nous mettrons en place deux groupes consultatifs : l'un sur la stratégie culinaire et agrotouristique nationale, l'autre, universitaire, pour faire participer vos membres à la poursuite de nos efforts.

En tant que dirigeante, j'adhère au changement; je m'épanouis dans un environnement de travail où mes collègues sont passionnées par ce qu'ils font. Nous disposons d'une équipe, d'un conseil d'administration et d'un réseau de membres exceptionnels qui vivent et respirent le terroir. La nourriture nous relie tous. Elle relie chaque voyageur à la culture de la destination qu'il visite.

Elle nous relie à notre famille et à nos amis. C'est autour de la table que les nouvelles relations sont nourries et que les anciennes sont célébrées.

Le 1er octobre, j'ai célébré mon 15e anniversaire au sein de l'Alliance du tourisme culinaire. Je peux dire en toute honnêteté que j'ai adoré chaque minute de ce voyage et que je suis très enthousiaste quant à l'avenir de l'organisation. La grande table de l'Alliance du tourisme culinaire ne cesse de grandir, et j'adore comment elle le fait!

Thank you, Merci, Miigwech,

Rebecca Mackenzie

REBECCA MACKENZIE
PRÉSIDENTE ET DIRECTRICE GÉNÉRALE
ALLIANCE DU TOURISME CULINAIRE



L'équipe de l'ATC



Rebecca Mackenzie
Présidente et directrice générale



Nicole Brown
Directrice, Marketing



Astrid Di Paolo
Gestionnaire de programmes



Ian Worte
Gestionnaire, Développement de destinations



Royden Henry
Comptable et adjoint de direction



Mariana Worrall
Spécialiste, Événements



Gabrielle Mueller
Spécialiste, Médias numériques



Zain Alkhouri
Spécialiste, Marketing



Shayan Lallani
Spécialiste, Recherche et engagement



Kshitij Ratan
Coordonnateur, ventes de programme



James Ton
Producteur, contenus numériques



Andréanne Joly
Traduction-rédaction, marchés FR

2022-2023

Conseil d'administration

LYNNETTE BAIN

PRÉSIDENTE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Vice-présidente des programmes et du développement du tourisme,
Tourisme Windsor, Essex et île Pelée

RICHARD WILLET

VICE-PRÉSIDENTE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Vice-président, opérations du complexe hôtelier,
Niagara Casinos

KELLY O'BRIEN

SECRÉTAIRE

Directrice partenariats,
Barrett Centre of Innovation in Sustainable Urban
Agriculture
Durham College

SARAH JARVIS

TRÉSORIÈRE

Directrice, engagement communautaire,
Destination Toronto

NICK SUTCLIFFE

PRÉSIDENT SORTANT

Copropriétaire,
Southern Cliff Brands et Pommies Cider

ELEANOR MCGRATH

MEMBRE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Propriétaire, Springfield Farms

THOMPSON TRAN

MEMBRE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Propriétaire, Wooden Boat Food

ADAM MORRISON et MONICA MARALIT

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Ontario Tourism Education Corporation

ANDRIA BARRETT

MEMBRE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Représentante du grand public

Bilan de l'année

74 membres en règle, Ontario

74 récits partagés,
Ontario

42 membres en règle, national

95 récits partagés,
national

34 destinations participantes,
Great Taste of Ontario

381 entreprises en vedette,
Great Taste of Ontario

35 membres participants,
Great Taste of Canada

344 entreprises en vedette,
Great Taste of Canada

138 entreprises certifiées
Feast On®

8 projets de développement
de destination achevés

Réalisations importantes

*Great
Taste
of
Canada*

LANCEMENT DU GREAT TASTE OF CANADA

Le 1er janvier 2023, nous avons modifié nos statuts et sommes devenus une organisation nationale. Nous avons commencé à accepter des adhésions d'un océan à l'autre et avons accueilli plus de 40 nouveaux membres.

En juin, nous avons lancé canadaculinary.com et, par le fait même, le Great Taste of Canada. Nous y racontons les histoires gourmandes du Canada, depuis le sommet du mont Logan jusqu'à l'eau salée des Maritimes, en passant par les Prairies et les Grands Lacs.

Découvrez tout cela sur le site canadaculinary.com/great-taste.

PREMIER SOMMET TASTE OF PLACE

En juin, nous avons organisé le premier sommet Taste of Place en partenariat avec le Collège George Brown. Ce furent deux journées bien remplies!

Nous avons exploré les magnifiques routes rurales de la région de Waterloo et visité les coulisses de quelques-unes des entreprises agrotouristiques les plus en vue de la province. Nous nous sommes ensuite réunis au campus de l'hôtellerie et du tourisme de George Brown pour une journée de réseautage et de partage de connaissances avec des collègues de l'industrie venus du monde entier.

Visitez le site tasteofplace.ca pour suivre l'organisation du sommet de l'année prochaine!

Taste
OF PLACE
SUMMIT



2023 Rapport d'adhésion

Réseau de membres 2023

Algonquin College	Hastings County	Ontario's Southwest (RTO1)
Apple Pie Trail	Heart of Ontario (RTO 3)	Stratford Chefs School
Canadian Food & Wine Institute La	Indigenous Tourism Ontario	City of Temiskaming Shores
Chambre de commerce LGBT+ du Canada	Lanark County	Ville du Grand Sudbury
Centennial College	Leni Brem	City of Brampton
Central Counties Tourism (RTO6)	Loyalist College	County of Perth
City of Kawartha Lakes	Municipality of Chatham-Kent	Tourism Kingston
Conestoga College	Niagara Fallsview Casino	Tourism London
County of Brant	Niagara Parks Commission	Tourism Mississauga
County of Grey	Nick Sutcliffe	Tourism Muskoka
County of Huron	Northumberland Tourism	Tourism Simcoe County
County of Oxford	Ontario By Bike	Tourism Vaughan
County of Wellington (Taste Real)	Ontario Craft Brewers	Tourism Windsor Essex Pelee Island
Destination Markham	Ontario's Highlands (RTO 11)	Tourisme Ottawa
Destination Nord de l'Ontario (RTO 13)	Orillia and Lake Country	Ontario Tourism Education Corp
Destination Stratford	Ottawa Valley Tourism	Town of Bracebridge
Destination Toronto	Peterborough & the Kawarthas	Town of Essex
Durham College	Railway City Tourism (St. Thomas)	Town of Halton Hills
Eastern Ontario Agri-Food Network Elgin	Regional Municipality of Durham	Town of Lincoln (Niagara Benchlands)
County Tourism	Resorts of Ontario	Town of Whitby
Explore Waterloo	Kawarthas Northumberland (RTO 8)	SGD Counties
Festivals & Events Ontario	Société économique de l'Ontario	University of Guelph
George Brown College	Six Nations Tourism	Visit The County
Guelph Tourism Services	South Eastern Ontario (RTO9)	Wine Growers Ontario (WGO)
Haliburton Highlands		Wine Marketing Association of Ontario

OntarioCulinary.com

ALIMENTÉ PAR NOTRE COMMUNAUTÉ DE MEMBRES

Activité d'octobre 2022 à septembre 2023

784 849 pages vues (-47 973)

65 000 visiteurs, en moyenne, par mois (-4000)

47 811 visites des profils de destination (+6360)

74 partages d'articles sur des membres

0:51 temps moyen par page

Indicateurs, médias sociaux

45 408 abonnés combinés (+744)

3 154 549 impressions (+1797)

99 060 engagements (+122 610)



Réseau national de membres 2023

Alliance de l'industrie touristique du Québec

Banff & Lake Louise Tourism

Boeuf canadien

Chambre de commerce LGBT+ du Canada

Culinary Federation of Canada

Culinary Historians of Canada

Centennial College

Conestoga College

County of Oxford

Destination British Columbia

Destination Cape Breton

Destination Osoyoos

Destination Toronto

Discover Halifax

Durham College

George Brown College

Indigenous Culinary of Associated Nations

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Okanagan School of Business

Relais & Châteaux

SAIT, School of Hospitality and Tourism

Shuswap Tourism

Société du réseau ÉCONOMUSÉE

Taste of Nova Scotia

Terroir et Saveurs du Québec

Thompson Okanagan Tourism

Association Tourisme Montréal

Tourism Kamloops

Tourism Kelowna

Tourism Lethbridge

Tourism Medicine Hat

Tourism Osoyoos

Tourism Richmond

Tourism Vernon

Tourism Winnipeg

Tourism Saskatchewan

Tourisme Alberta

Travel Nunavut Industry Association

Tourism Northwest Territories

Tourism Kingston

Tourism Mississauga

TIA Yukon

CanadaCulinary.com

ALIMENTÉ PAR GREAT TASTE OF CANADA

Activité de juin 2023 à septembre 2023

19 329	page vues
4800	visiteurs, en moyenne, par mois
7788	visites de profils de destination
95	partages d'articles sur des membres
0:40	temps moyen par page

Indicateurs, médiAs sociaux

75 416	impressions
2654	engagements



2022-2023 Rapport Feast On®



FEAST ON® est un programme de certification qui reconnaît les restaurants qui s'engagent à s'approvisionner et à célébrer les aliments et boissons de l'Ontario.

ENTREPRISES CERTIFIÉES PAR RÉGION

- 11 SUD-OUEST DE L'ONTARIO
- 12 NIAGARA CANADA
- 9 HAMILTON, HALTON ET BRANT
- 41 HURON, PERTH, WATERLOO ET WELLINGTON
- 20 RÉGION DU GRAND TORONTO
- 16 YORK, DURHAM ET HEADWATERS
- 12 GREY, BRUCE, SIMCOE
- 7 KAWARTHAS NORTHUMBERLAND
- 19 SUD-EST DE L'ONTARIO
- 4 OTTAWA ET SA CAMPAGNE
- 5 HAUTE-TERRES DE L'ONTARIO ET VALLÉE DE L'OUTAOUAIS
- 6 ALGONQUIN ALMAGUIN ET MUSKOKA
- 6 NORD DE L'ONTARIO

118

RESTAURANTS CERTIFIÉS

29

FOURNISSEURS CERTIFIÉS

26

NOUVELLES ENTREPRISES AJOUTÉES AU RÉSEAU

31

ENTREPRISES EN PROCESSUS DE CERTIFICATION

Festin à la ferme Feast On®

Nos événements Feast On® the Farm ont connu un succès retentissant cette année encore. Ils ont mis en vedette plus de deux douzaines de chefs et d'équipes de restauration, nous avons organisé nos événements dans quatre lieux magnifiques dans la province :

- Lang Pioneer Village, Peterborough & the Kawarthas
- Bison du Nord, Ville de Temiskaming Shores
- Thatcher Farms, Taste Real Wellington County
- Eddington's Farm, Huron County

Les partenariats avec ces destinations nous ont permis de réunir près de 500 convives et près de 200 collègues de l'industrie pour célébrer les saveurs uniques de notre province. Nous avons également pu promouvoir nos pratiques zéro déchet et notre engagement à atteindre les objectifs de développement durable de l'ONU.

Nous tenons à remercier chaleureusement notre commanditaire signature, la Banque Royale du Canada, et notre commanditaire clé, la Wine Marketing Association of Ontario. Sans ces organisations, nos festins ne seraient pas possibles.

ÉVÉNEMENTS 2024

Nous avons élargi notre offre pour 2024! Vous souhaitez organiser une expérience signature Feast On®?

[Consultez notre site Web pour plus d'information](#)





2023 Rapport Great Taste of Ontario

Programme ontarien de relance du tourisme alimentaire

Le programme Great Taste of Ontario a connu un savoureux succès cette année. Nous avons distribué un nombre record de bons Feast On®, ce qui signifie que les voyageurs se sont inscrits et ont profité du programme.

Pour ce qui est du contenu, nous avons constaté une augmentation significative du contenu. Cela s'explique en grande partie par le succès d'un nouveau partenariat avec Destination Ontario dans le cadre de sa campagne gourmande printemps-été.

Nous avons poursuivi notre partenariat avec le Globe & Mail, avec une édition automnale du Great Taste of Ontario. Cette série comprenait 7 articles parus dans la presse écrite et en ligne et soutenus par une campagne payante dans les médias sociaux.

Bien que le Great Taste of Ontario se termine à la fin de l'année, nous sommes enthousiastes de continuer de partager les bons goûts de l'Ontario par le biais d'initiatives personnalisées en 2024. Nous sommes heureux :

- d'offrir des visites de notre équipe de contenu afin d'établir des relations avec nos destinations partenaires et les intervenants de l'industrie.
- de faire évoluer nos efforts de marketing pour accroître le nombre de nos abonnés sur TikTok et Pinterest.
- de continuer à tirer parti de nos partenariats stratégiques avec les grands médias.

3476

PASSEPORTS TÉLÉCHARGÉS
D'OCTOBRE 2022 À SEPTEMBRE 2023

381

PETITES ENTREPRISES PRÉSENTÉES

4729

INSCRIPTIONS

148 000+

VUES D'ARTICLES DE BLOGUE DE L'ONTARIO

647

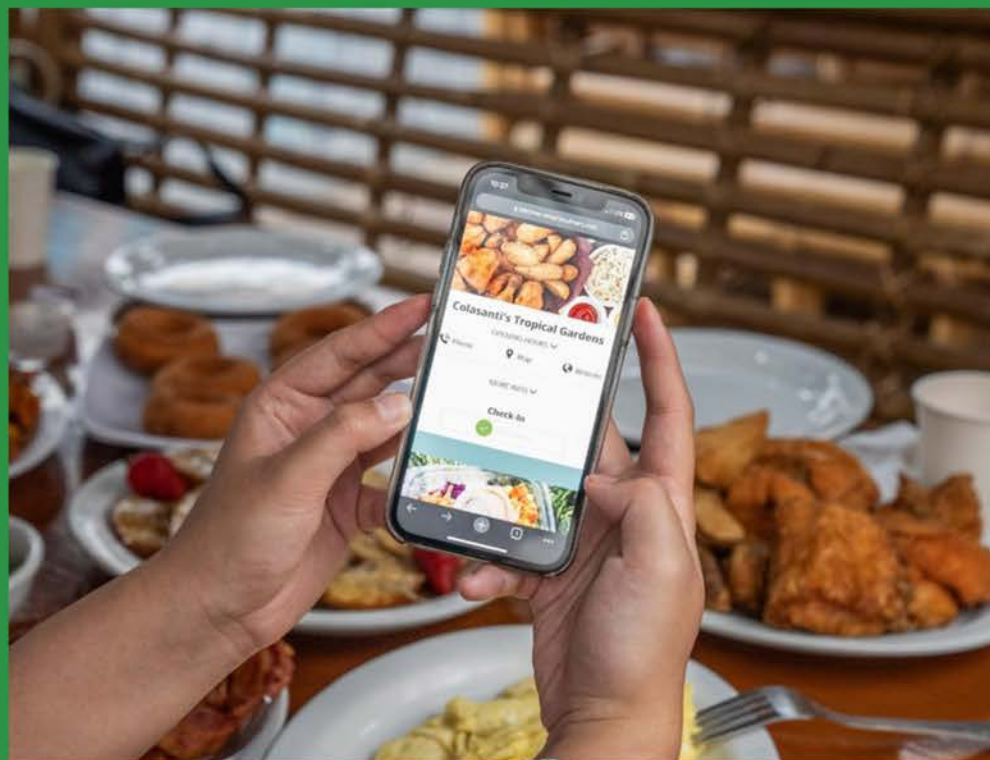
BONS FEAST ON® DISTRIBUÉS

51

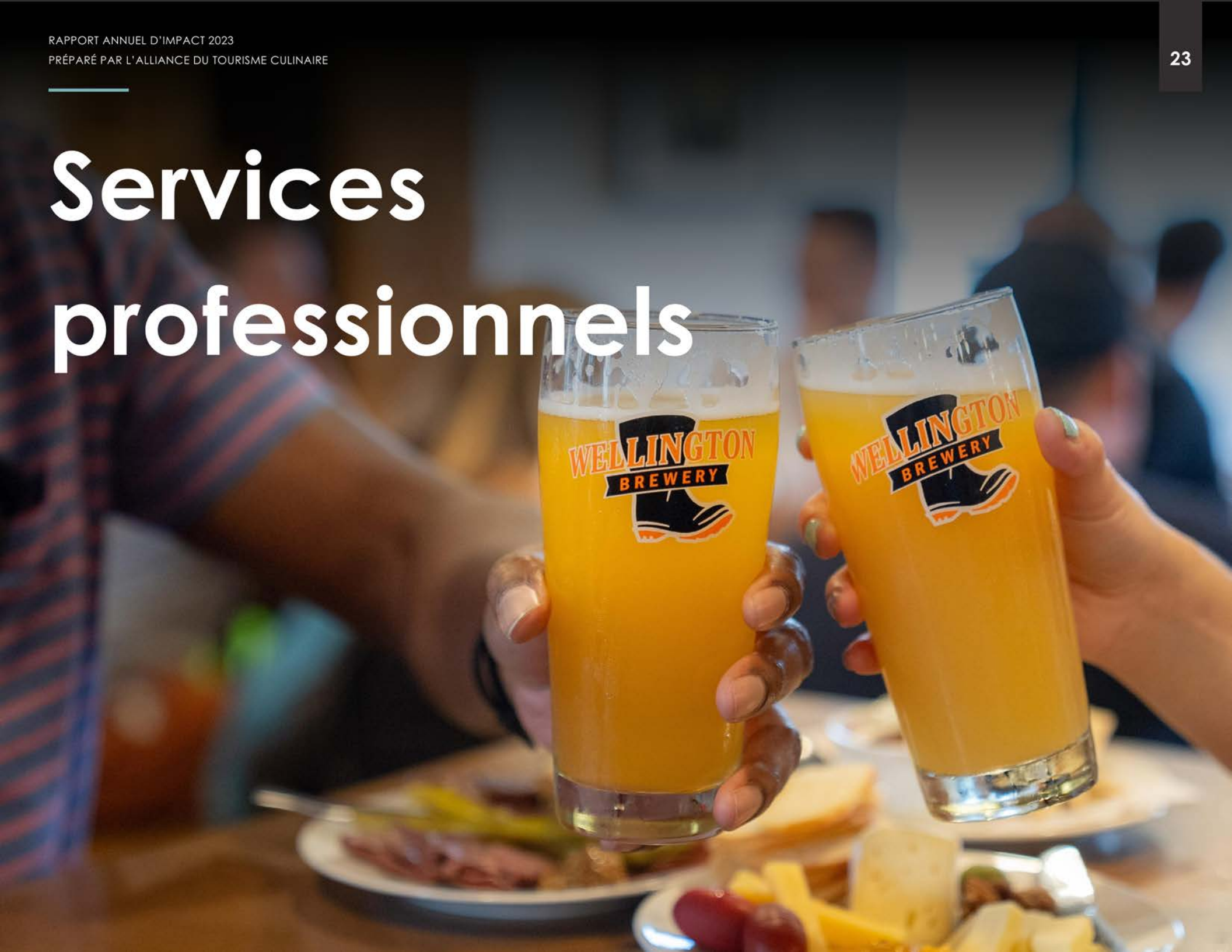
BONS FEAST ON® ÉCHANGÉS

Partenaires du programme d'investissement

- Niagara Benchlands
- Tourism London
- Explore Waterloo Region
- Tourism Thunder Bay
- Windsor Essex (Kingsville)
- Visit the County
- Chatham-Kent Tourism
- Northumberland County
- Perth County Tourism
- City of Guelph
- Middlesex + Simia Lambton
- Oxford County
- Peterborough & the Kawarthas
- Simcoe County
- Bracebridge
- Brampton
- Durham Region Tourism
- Kawartha Lakes
- Société économique de l'Ontario
- Temiskaming Shores
- Whitby



Services professionnels



Survol

Nous pensons que le développement du tourisme culinaire et de l'agrotourisme est une expérience communautaire. L'Alliance du tourisme culinaire travaille avec les communautés pour développer le tourisme alimentaire en s'appuyant sur l'histoire, le patrimoine et la culture des aliments et des boissons et qui rendent chaque destination unique. Notre équipe propose des services-conseil professionnels dans les domaines suivants

- Développement de stratégie de destination
 - Développement de produit et de programme
 - Renforcement des capacités et accompagnement
 - des entreprises
 - Éducation
- Marketing et narration storytelling

Nous développons des méthodologies pour renforcer les capacités des communautés et travaillons sans relâche pour leur fournir les connaissances, compétences, outils et ressources nécessaires pour développer collectivement, avec succès, le tourisme gourmand.



Projet en vedette

RECHERCHE SUR L'ADN CULINAIRE, GREAT TASTE OF CANADA

Juillet 2023

En prévision de l'expansion nationale de notre organisation, notre équipe de services professionnels a entrepris de cataloguer l'ADN culinaire de chaque province et territoire.

Chaque profil dépeint les habitudes alimentaires contemporaines régionales et tient compte des groupes autochtones et immigrés qui y ont contribué. Le projet met en lumière les ingrédients, plats et produits culinaires qui sont culturellement importants pour chaque province et territoire. Enfin, le projet d'ADN culinaire présente des histoires culinaires remarquables de tout le Canada.



Projets en cours

EXPLORE WATERLOO REGION

Farm Gate Trail

SHUSWAP TOURISM

Farm Gate Trail

LAKEHEAD UNIVERSITY

Microprogramme de développement
d'expériences en tourisme culinaire
pour le Nord

ONTARIO TOURISM EDUCATION CORPORATION

Recrutement et rétention de la diversité

TOURISM INDUSTRY ASSOCIATION OF ONTARIO

Projet Elevating Ontario Experiences

PROGRAMME FOOD VENTURE

Série d'ateliers virtuels interactifs
'Culinary Tourism 101' pour les
entrepreneurs en alimentation



Projets réalisés

TOURISM WINDSOR ESSEX PEELE ISLAND

Follow The Flavours Multicultural Food Trail

Avril 2023

En partenariat avec Tourism Windsor Essex Pelee Island (TWEPI) et le Multicultural Council of Windsor & Essex County (MCC), l'ATC a mis au point une caravane alimentaire pour mettre en valeur les diverses traditions culinaires du sud-ouest de l'Ontario. Les 25 entreprises incluses dans le parcours présentent l'histoire migratoire de la région et des traditions culinaires des quatre coins du monde. De quoi plaire aux visiteurs gourmands de l'Ontario et d'ailleurs.

OTTAWA VALLEY TOURISM ASSOCIATION

Développement de stratégie en tourisme culinaire

Mars 2023

L'ATC a collaboré avec l'Association touristique de la vallée de l'Outaouais (OVTA) pour évaluer le potentiel de la région en tant que destination de tourisme gourmand. Grâce à des recherches documentaires et à l'engagement des intervenants de la chaîne du

tourisme culinaire, l'ATC a rédigé un rapport stratégique évaluant les forces de la vallée de l'Outaouais en matière de tourisme alimentaire. Le rapport présente les possibilités de développer le produit gourmand de la vallée de l'Outaouais dans les années à venir, par exemple s'appuyant sur la réputation régionale de tourisme d'aventure pour produire des expériences novatrices pour les gourmets.

GEORGE BROWN COLLEGE

Microprogramme d'alcool artisanal

Janvier 2023

L'ATC a conçu et élaboré un cours sur le tourisme de l'alcool artisanal pour le George Brown College. En mettant l'accent sur des études de cas, le cours montre comment concevoir, élaborer et proposer des expériences touristiques qui font valoir le goût unique d'un terroir, et ce, par le biais des boissons alcoolisées artisanales locales. De plus, il enseigne aux apprenants comment appliquer les tendances et les meilleures pratiques du tourisme culturel à ce créneau.

TOWN OF ESSEX

Programme d'ambassadeur et boîte à outils

Mars 2023

En 2022-2023, l'ATC a collaboré avec la ville d'Essex pour l'aider à mettre en œuvre sa stratégie de développement de l'agrotourisme. Cette stratégie comprenait la création d'une boîte à outils pour le développement agrotouristique et le lancement d'un nouveau programme d'ambassadeurs. Tous ces programmes et documents sont disponibles sur le portail 'Agritourism' de la ville d'Essex.

ONTARIO CRAFT BREWERS

Boîte à outils : Best Practices for Growing Craft Beer Tourism

October 2022

Dans le cadre de son engagement à soutenir des projets stratégiques en phase avec la croissance et la reprise du secteur de la bière artisanale en Ontario, l'Ontario Craft Brewers Association (OCB), a demandé à l'ATC de mener des recherches sur les meilleures pratiques pour stimuler le tourisme dans les brasseries artisanales de l'Ontario. L'ATC a présenté les résultats lors de la conférence annuelle de l'OCB et a produit une boîte à outils complète, distribuée aux membres de l'OCB. Nous avons également créé une route des brasseries artisanales à l'échelle de la province.

INDIGENOUS TOURISM ONTARIO

Série d'ateliers sur le tourisme gourmand autochtone

Mai 2023

L'ATC a organisé une série d'ateliers en collaboration avec Indigenous Tourism Ontario, co-animés par trois chefs de file dans le domaine culinaire autochtone : les chefs Zach Keeshig, Jenni Lessard et Aicha Smith-Belghaba. L'objectif principal était d'aider les entrepreneurs autochtones à développer des expériences de tourisme culinaire qui répondent aux normes et aux meilleures pratiques du tourisme alimentaire autochtone établies par l'ITO. Les séances se concentraient sur trois sujets : offrir des expériences basées sur la communauté, offrir des expériences transformatives et développer le tourisme alimentaire autochtone.



Voyages de contenu personnalisés

Nos campagnes de contenu sont entièrement personnalisées en fonction de chaque projet. Elles comprennent généralement des publications sur les médias sociaux, des publicités payées, du contenu de blog et les droits d'utilisation complets des photos et des vidéos prises lors de la visite.

EXPERIENCE SIMCOE COUNTY

Un jour | mai 2023

SUD-EST DE L'ONTARIO

Quatre jours | mai 2023

GUELPH.BEER BUS

Un jour | juillet 2023

KINGSVILLE

Deux jours | juillet 2023

FIELD TO SHIELD SASKATCHEWAN

Cinq jours | septembre 2023

EXPLORE WATERLOO REGION

Deux jours | septembre 2023

COMTÉ DE GREY

Quatre jours | octobre 2023

VAUGHAN

Quatre jours | novembre 2023



Grands événements de l'industrie

SOMMET TOURISTIQUE THOMPSON OKANAGAN

Conférencier | Février 2023
Kamloops (C.-B.)

RENDEZVOUS CANADA

Délégués | Mai 2023
Québec (Québec)

DESTINATIONS INTERNATIONAL

Délégués | Juillet 2023
Dallas (Texas)

GOMEDIA

Délégués | Septembre 2023
Saskatoon (Saskatchewan)

TERROIR

Délégués | Octobre 2023
Calgary (Alberta)

CONFÉRENCE QUELL UNBLOCK

Délégués | Avril 2023
Ottawa (Ontario)

TMAC

Délégués | Juillet 2023
Sudbury (Ontario)

CONFÉRENCE SEE

Panéliste | Septembre 2023
Denver (Colorado)

SOMMET DE LA TIAO

Commandite d'un prix | Oct. 2023
Mississauga (Ontario)

CONGRÈS DE L'AITC

Commandite d'un prix | Nov. 2023
Ottawa (Ontario)



Perspectives d'avenir



Nouvelles initiatives

Groupe consultatif sur la stratégie culinaire et agrotouristique canadienne pour soutenir l'élaboration de la stratégie nationale

Comité consultatif universitaire pour soutenir la recherche afin d'orienter les efforts stratégiques et tactiques

Augmentation du soutien aux relations publiques et aux relations médias pour les membres

Programme READI, en partenariat avec l'Association de l'industrie touristique du Canada (AITC/TIAC)



Santé!

Pour en savoir plus à propos de
l'Alliance du tourisme culinaire, visitez le :

CulinaryTourismAlliance.com

Suivez nous :

@CulinaryTourismAlliance

@OntarioCulinary

@CanadaCulinary

#FeastOn

#GrowFoodTourism

