



Terre & Goût

La charte *Terre & Goût*

Les racines culturelles de toute population humaine sont intimement liées à sa production agricole et à la manière de s'alimenter qui en découle. Une excellente manière de comprendre un territoire et ses habitants revient ainsi à s'initier à ses traditions gastronomiques.

Un voyage *Terre & Goût* est conçu en respect des principes suivants :

Planification du voyage

1. Offrir l'opportunité de découvrir un territoire à travers sa biodiversité gastronomique, agroalimentaire et culturelle en accord avec la philosophie de Slow Food ; ainsi sensibiliser et éduquer les voyageurs à la conservation de la biodiversité et des patrimoines culturels, identitaires et gastronomiques locaux en proposant un projet de tourisme durable. ;
2. Impliquer les acteurs des communautés locales dans les destinations, notamment par le biais du réseau Slow Food (Conviviums, Communautés, produits et projets), de sa conception à sa réalisation ;
3. Informer les voyageurs sur les principaux projets visant les [objectifs de développement durable \(ODD\)](#) dans les régions visitées, notamment à travers les expériences proposées par les Conviviums, Communautés, produits et projets du réseau Slow Food ;
4. Focaliser sur la découverte de produits et producteurs "traditionnels", "typiques" et "artisanaux" selon les critères définis pour la sélection des exposants à [Terra Madre Salone del Gusto](#) ;
5. Loger les participants dans des hébergements de taille raisonnable, harmonieusement intégrés dans l'environnement, attentifs à la qualité de leur hospitalité, au respect de l'identité, de la culture ainsi que de la biodiversité locale et visant un impact écologique minimal ;
6. Impliquer des restaurateurs valorisant la biodiversité locale, la saisonnalité et la durabilité (gestion des déchets, de l'eau, etc.), s'approvisionnant en circuits courts, en particulier les établissements promus par Slow Food ;
7. Agencer les itinéraire selon les principes directeurs d'un tourisme responsable et durable, soit contribuant au respect et à la préservation des ressources naturelles, culturelles et sociales à long terme, favorisant une interaction positive entre les communautés locales et les voyageurs ;
8. Eviter les filières qui ne respectent pas les principes de durabilité, soit favoriser dans la mesure du possible les ingrédients locaux en alternative aux produits industriels.



Terre & Goût

Sélection du partenaire local (agence réceptive) et principes de vente

9. Travailler avec des réceptifs ayant une expérience avérée et une crédibilité dans le domaine du tourisme responsable et durable ou des organismes qui exercent leurs activités selon les critères suivants :
 - Équité et respect des droits de l'homme ;
 - Durabilité environnementale, économique et sociale ;
 - Transparence dans l'organisation constitutive, financière et opérationnelle ;
 - Valorisation des principes du tourisme responsable ;
10. Collaborer avec les prestataires impliqués de manière aussi transparente que possible, notamment dans le domaine financier.
11. Comprendre un nombre limité de participants (moins de 20 par voyage, idéalement de 10 à 15), afin d'assurer la qualité des échanges, notamment entre hôtes et voyageurs.
12. Offrir une réduction tarifaire aux membres de réseaux partenaires à vocation environnementale et/ou sociale ;
13. Soutenir par le biais d'associations et/ou directement des projets dans les destinations visitées.