

Skordili, Sophia, Anthopoulou, Theodosia,
Tsakopoulou, Konstantina, Ministry of Tourism, Dept. of Social Policy,
Panteion University, Dept. of Geography, Harokopio, Athens, Greece
University,
Forum Origine, Diversité et Territoires
[Atelier n°4], [Session n°2]

Le tourisme culinaire comme stimulateur de la production agroalimentaire locale : situation actuelle et perspectives potentielles sur l'île de Santorin

Les petites îles des Cyclades ont historiquement été des lieux contraints à l'autonomie alimentaire, car ce sont des territoires circonscrits soumis à des sols pauvres, des ressources en eau rares et des vents violents. Les insulaires dépendaient de leur ingéniosité et de leur travail acharné pour produire des aliments de base capables de s'adapter à la dureté du paysage local. C'était certainement le cas de Santorin, une petite île isolée de la mer Égée. L'île s'est longtemps spécialisée dans un nombre limité de cultures marquées par son terroir, principalement la viticulture, la culture de la fève et des tomates cerises, qui fournissaient à la population locale un régime alimentaire pauvre et à peine suffisant.

Depuis la fin des années 1970, Santorin est devenue l'une des principales destinations touristiques de la Méditerranée. Dans ce cadre, les terres agricoles à faible productivité ont subi une réduction spectaculaire au profit d'activités rentables liées au tourisme. Il va sans dire que la production agroalimentaire locale réduite est incapable d'offrir une quelconque autonomie alimentaire à l'île. Le modèle touristique dominant fournit, dans une large mesure, des modèles d'alimentation internationaux faisant un usage intensif de produits importés standardisés et bon marché, proches des préférences nutritionnelles du client international "moyen". Ces évolutions ont entraîné une perturbation notable des systèmes de production agroalimentaire de longue date, l'abandon des spécialités locales et la perte progressive de l'identité locale, ainsi qu'une dégradation critique du paysage naturel et une augmentation des inégalités intrarégionales.

Dans ce contexte, les gouvernements régionaux et les communautés locales utilisent les uns après les autres le tourisme alimentaire ou culinaire comme un outil puissant pour régénérer les économies rurales, soutenir leur riche patrimoine agricole et préserver les diverses identités régionales. Le tourisme culinaire peut prendre plusieurs formes : visites d'exploitations agricoles et d'entreprises de transformation locales, festivals gastronomiques, cours de cuisine, parcours à travers l'histoire des produits artisanaux, dégustations, ou simplement un bon repas dans un hôtel ou un restaurant local. Le remplacement de plusieurs produits agroalimentaires importés par des aliments d'origine locale devrait stimuler la base productive locale, revitaliser les systèmes de production locaux oubliés et les savoir-faire traditionnels, et réduire les distances parcourues par les aliments. En outre, l'exposition des touristes à des aliments locaux et authentiques et à des cultures différentes enrichit leurs expériences et empêche l'homogénéisation alimentaire mondiale et l'érosion de la culture locale.

La présentation a pour but de faire la lumière sur l'interface actuelle et les perspectives potentielles entre l'agriculture locale et le tourisme à Santorin. Elle est basée sur les résultats

d'une enquête de terrain approfondie auprès d'informateurs clés, d'agriculteurs locaux, de coopératives et d'entreprises hôtelières implantées sur l'île.

L'article se concentre sur les trois groupes de questions suivants :

Il est largement admis que la nourriture et la gastronomie locales sont devenues une partie intégrante de l'expérience des touristes et un stimulateur du développement rural. Quel est le marché réel et potentiel des aliments locaux à Santorin ? Quel est l'attrait des produits locaux pour les visiteurs ? Quelles sont les perceptions des touristes à l'égard des produits "locaux" ? Y a-t-il des variations notables liées à l'origine et au revenu des visiteurs ? Quels sont les points de vue et les priorités des entreprises locales liées à l'hôtellerie ?

Quelles sont les principales formes de tourisme culinaire que l'on trouve sur l'île ? L'offre alimentaire et culinaire locale pour qui et quel est l'impact social pour les communautés locales ? Quels sont leurs liens réels avec l'économie locale ?

Les synergies entre les deux secteurs restent limitées. Quels sont les principaux défis et opportunités du renforcement des liens entre l'agriculture locale et l'hôtellerie sur l'île ? Quels sont les points de vue des différents groupes de parties prenantes ? Existe-t-il des actions collectives au nom des agriculteurs ?

Références Bibliographiques

Anthopoulou, T. and Melissourgos, Y. (2012) «Agritourism: In Between Rural change, Tourism Restructuring and Environmental Imperatives», In A. Holden and D. Fennell (eds) *Handbook of Tourism and the Environment*, London: Routledge, 359-370.

Everett, S. and Slocum, S. (2013) "Food and tourism: an effective partnership? A UK-based review", *Journal of Sustainable Tourism*, 21(6), 789-809, <https://doi.org/10.1080/09669582.2012.741601>.

Hjalager, Anne-Mette, Tervo-Kankare, Kaarina, & Tuohino, Anja (2016), "Tourism value chains revisited and applied to rural well-being tourism", *Tourism Planning & Development*, 13 (4), 379 – 395, <https://doi.org/10.1080/21568316.2015.1133449>.

Richards, G. W. (2013) "Tourism development trajectories: From culture to creativity?", In M. Smith, & G. Richards (Eds.), *The Routledge handbook of cultural tourism*, London: Routledge, 297-303.

Skordili, S. and Tsakopoulou, K. (2019) "Culinary tourism and rural development: exploring the dynamic of "the Greek breakfast" initiative in Santorini", *Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών*, 152, 209-226, doi:<http://dx.doi.org/10.12681/grsr.21716>

Tsakopoulou, K. (2022) "Tourism development and local agrifood systems The case of culinary tourism in Santorini", *Doctoral Thesis submitted at Harokopio University (in greek)*.