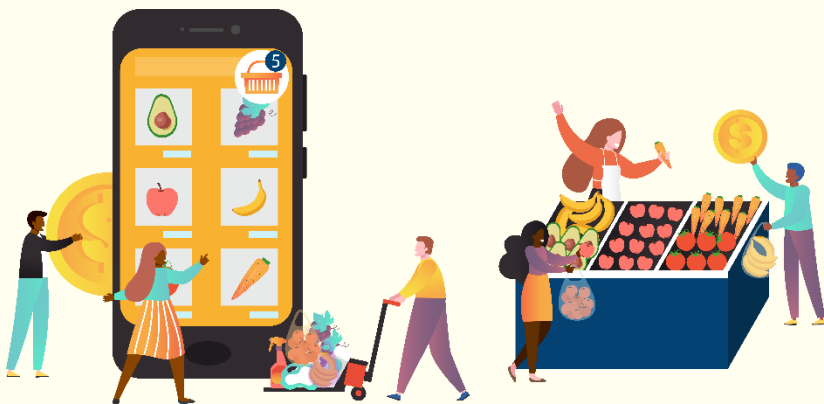


7 octobre 2021

Session n°3 :

La reprise post-COVID-19 – Renforcer les liens entre l'agriculture et le tourisme : le rôle clé des PME et des entreprises



*Série sur les entreprises
agroalimentaires des Caraïbes* ...



Caribbean Villa Chefs



Tisser des liens plus forts entre l'agriculture et le tourisme

Une relation nécessaire

- Les agriculteurs sont les créateurs et les chefs cuisiniers, les magiciens
- Les uns ne peuvent exister sans les autres
- Les chefs créent la demande de produits en les mettant en valeur dans les menus
- Les chefs transforment les produits de base en œuvres d'art
- Les agriculteurs sont à la base de la pyramide des consommateurs de produits alimentaires

Transformation

Plantain et lasagne au porc effiloché



Bol de fruit à pain



Défis

- La pandémie de COVID-19 a entraîné des perturbations majeures, tant pour les agriculteurs que pour les chefs.
- Hôtels et restaurants ont fermé, de sorte que les chefs se sont retrouvés sans travail.
- Avec ces fermetures, les agriculteurs ont perdu une grande part de leur marché.
- Les agriculteurs et les chefs ont dû faire preuve d'imagination pour maintenir leurs revenus.

Éruption volcanique

La Soufrière



Pourquoi et comment aller de l'avant

- Moins de personnes voyagent et recherchent des alternatives.
- Voyageurs à petit budget grâce aux offres de vols et d'hôtels.
- Hôtels et restaurants doivent investir dans les agriculteurs.
- 90 % des besoins en fruits et légumes de Sandals Resorts en Jamaïque sont récoltés et achetés auprès de fermiers locaux. Cela correspond à plus de **2,5 millions de kilos de produits achetés auprès des agriculteurs locaux** </3 chaque année.
- Ne négligez pas le marché touristique local, les consommateurs permanents.

L'avenir

- Les agriculteurs doivent s'unir ; l'union fait la force. Coopératives
- Les chefs et les agriculteurs doivent avoir des conversations directes.
- De la ferme à la table
- Les chefs doivent faire preuve d'esprit d'innovation et promouvoir davantage le concept de la ferme à la table. Menus uniques.
- Avec le COVID-19, l'importance d'une alimentation saine et fraîche est au premier plan et doit être promue.
- Encouragez les visites d'exploitations agricoles, par ex. [Stush in the Bush](#).



*Cette série d'événements est organisée par l'IICA et le COLEACP.
Le COLEACP intervient dans le cadre de la coopération au développement
entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique
(OACPS) et l'Union européenne (Fonds européen de développement - FED),
avec le soutien de l'Agence française de développement (AFD).*



Merci

