

**UN PROGRAMME  
DE CERTIFICATION  
QUI RECONNAÎT LES  
RESTAURANTS ENGAGÉS  
À UN APPROVISIONNEMENT LOCAL  
EN ONTARIO**



# Bonjour!



**Valérie Keast**  
Gestionnaire de programme  
**Culinary Tourism Alliance**



# LE PROGRAMME

- Qu'est-ce que le programme Feast On et pourquoi existe-t-il?
- Les avantages
- Comment s'inscrire
- La stratégie de relance du secteur post-pandémie : « *The Great Taste of Ontario* »
- Questions





# QU'EST-CE QU'UN PRODUIT LOCAL?



**PRODUITS  
CANADIENS**

**PRODUITS  
ONTARIENS**

**PRODUITS  
RÉGIONAUX**

**PRODUIT ICI VS CULTIVÉ ICI**





## QU'EST-CE QUE FEAST ON?

Feast On<sup>MD</sup> est un programme provincial qui certifie que les entreprises en restauration se sont engagées à s'approvisionner en aliments et en boissons provenant de l'Ontario.



# Nous voulons que plus de gens s'approvisionnent, servent et promeuvent les aliments cultivés et produits en Ontario.

L'année dernière, les restaurants certifiés Feast On<sup>MD</sup> ont dépensé plus de

**30 340 000\$**

en produits alimentaires ontariens provenant directement des agriculteurs, des artisans et des distributeurs en s'assurant de s'approvisionner et d'identifier les aliments cultivés et produits localement.

Ce montant a augmenté de

**5 000 000\$**

en achats de produits alimentaires et de boissons de l'Ontario en 2019 par rapport à 2018. C'est le cas d'année en année depuis le début du programme en 2014.

En moyenne, le pourcentage d'aliments locaux sur les menus des restaurants certifiés est de

**54%**

Ce pourcentage d'aliments locaux par rapport aux autres produits a augmenté en moyenne de 2% par an. Établir des liens directs entre les chefs et les agriculteurs est, en grande partie, la raison de cette croissance.



# POUR LES ENTREPRISES EN RESTAURATION

Cela est un programme pour les restaurants, mais aussi pour les...

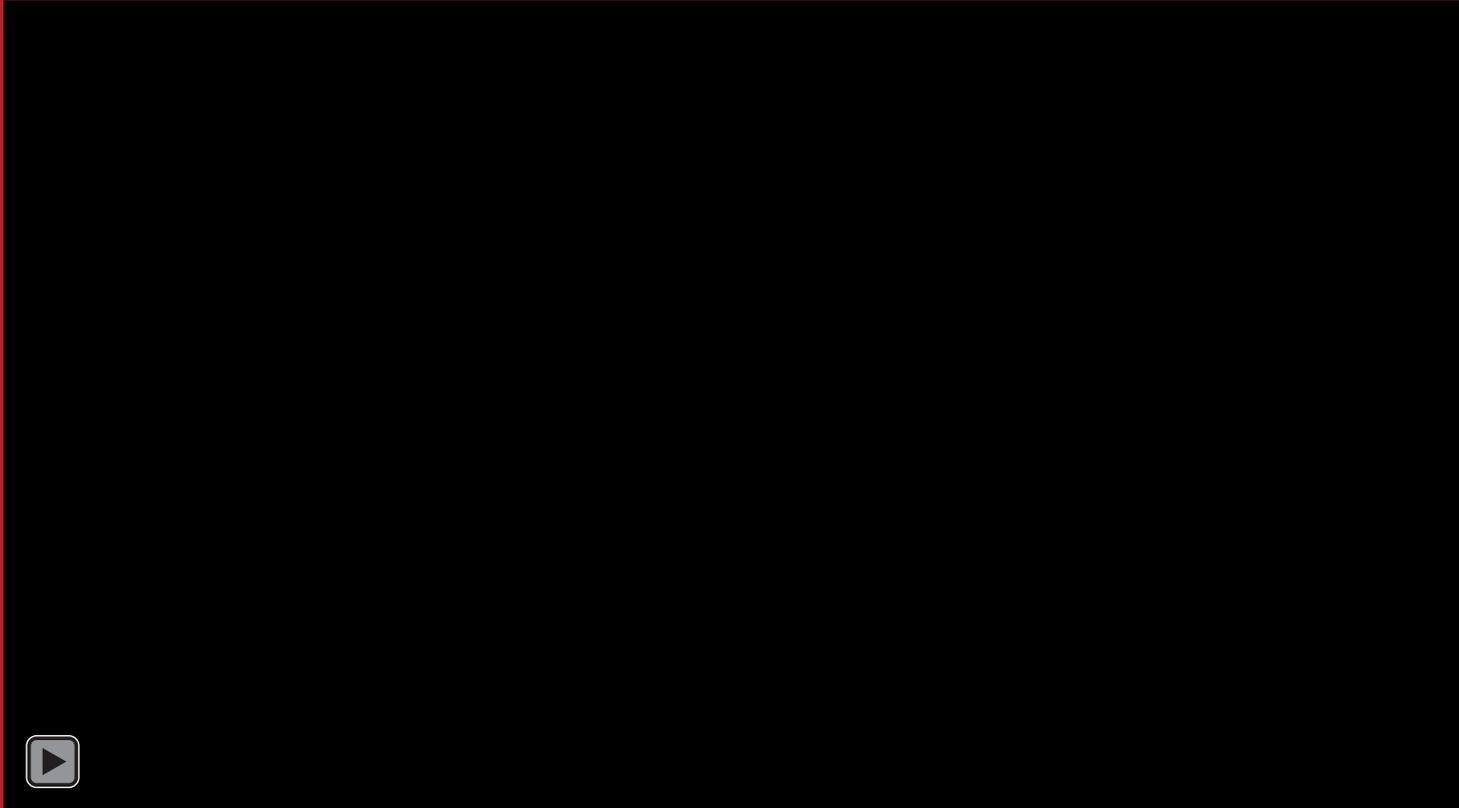
- Traiteurs
- Camions-restaurants
- Restaurants éphémères
- Hôtels
- Expériences culinaires



# JOIGNEZ-VOUS À LA CARTE ET À VOS COLLÈGUES INNOVANTS À L'ÉCHELLE PROVINCIALE



# POURQUOI FEAST ON?



*Brad Long, chef et propriétaire  
Cafe Belong, Toronto*



# LE MANIFESTE

En tant que restaurant certifié  
Feast On<sup>MD</sup>, je m'engage à :

- Me procurer des aliments et des boissons de l'Ontario dans la mesure du possible
- Identifier la provenance des aliments et des boissons de l'Ontario au menu
- Suivre et retracer les achats d'aliments et de boissons en Ontario
- Développer l'identité culinaire de l'Ontario en faisant la promotion des produits locaux de saison
- Éduquer le public sur les aliments et les boissons de l'Ontario



# LES CRITÈRES

Les restaurants intéressés doivent accepter de se conformer au manifeste Feast On<sup>MD</sup> et fournir la preuve que leurs pratiques d'achat respectent les normes suivantes :

- 25% des dépenses alimentaires annuelles totales doivent provenir de l'Ontario.
- 25% des dépenses annuelles totales en alcool doivent provenir de l'Ontario.



## LES AVANTAGES

- Certificat de désignation
- En vedette sur [ontarioculinary.com](http://ontarioculinary.com)
  - La carte
  - Le profil de l'entreprise
  - Les articles du blogue
  - La priorité dans nos autres contenus
  - Nouvelles et abonnement à l'infolettre
- Le droit d'utiliser le logo Feast On<sup>MD</sup>
- Une présentation personnalisée aux fournisseurs privilégiés
- La possibilité de participer à des événements exclusifs
- Un accès aux programmes de formation





## POUR LES ENTREPRISES AVEC DES RESSOURCES POUR LES CHEFS

Certification

- + Avantages marketing
- + Réseautage
- + Ateliers éducatifs

<https://www.culinarytourismalliance.com/workshop>



**IL FAUT TOUT UN  
VILLAGE POUR  
CRÉER UN  
MOUVEMENT**

**PARTENAIRE DU  
PROGRAMME**

**FOURNISSEUR  
FEAST ON**

**PRODUCTEUR**

**ARTISAN**

**FABRICANT DE  
BOISSONS**

**ENTREPRISE  
TOURISTIQUE**

**... ET ENCORE PLUS !**



**RESTAURANT  
CERTIFIÉ**

**DESTINATIONS**

**INDUSTRIE  
ALIMENTAIRE**

**GOVERNEMENT**



# ÉTAPE 1 : REMPLIR CE FORMULAIRE À

[culinarytourismalliance.com/for-restaurants](http://culinarytourismalliance.com/for-restaurants)

## Interested in getting your business Feast On® Certified?

Fill out the form below.

We'll be in touch with next steps and to set up a call shortly.

Contact Name \*

First Name

Last Name

Email \*

Phone \*

(###)

###

####

Restaurant Name \*

City/Town \*

# ÉTAPE 2 : PLANIFIEZ UN APPEL

POWERED BY  
Calendly

Valerie Keast

Welcome to my scheduling page. Please follow the instructions to add an event to my calendar.

## Feast On Application

Interested in applying for the Feast On certification program (<https://www.culinarytourismalliance.com/feast-on>) ? Gather your team for a group chat with me. We'l...

## Feedback Call

We're always happy to hear your feedback on how to ever better leverage our programming to support and celebrate our local food culture & the culinary tourism commu...

## 15 Minute Meeting

Please let me know what you'd like to discuss, share any information you'd like me to review prior, and whether you'd like me to call you directly or set up a confe...

## 30 Minute Meeting

Please let me know what you'd like to discuss, share any information you'd like me to review prior, and whether you'd like me to call you directly or set up a confe...



The background is a solid red color. There are two stylized, rounded clouds in a lighter shade of red. One is on the left side, and the other is on the right side, partially cut off. A white banner with a slight shadow is positioned horizontally across the middle of the image.

*THE GREAT TASTE OF*

*Ontario*



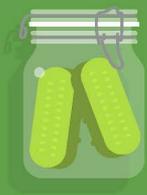
## Le concept

Le programme de relance post-pandémie du secteur du tourisme culinaire commence par une série de formations permettant aux destinations et aux entreprises d'adhérer à des protocoles sanitaires; de comment répondre aux attentes des visiteurs; et d'accroître la collaboration entre les secteurs de l'agriculture et de l'hôtellerie et enfin de faire appel à la touristes gastronomiques.

Cette formation sera suivie d'une campagne de marketing stratégique et collaborative intitulée « Great Taste of Ontario (GTOO) ». La campagne GTOO est centrée sur une collection de passeports hyper-locaux qui inciteront les résidents de l'Ontario à (re) découvrir puis à voyager dans la province. Pour assurer le succès du programme, un ensemble de critères d'inclusion des entreprises a été établi pour aider les partenaires à choisir les entreprises à présenter dans un passeport GTOO.



cheese please  
HAMILTON



pickles  
ABERFOYLE

bacon



bacon  
WINDSOR

## CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE POUR PARTICIPER

IL FAUT QUE VOTRE ENTREPRISE DEMEURE OUVERTE SUR UNE BASE RÉGULIÈRE, QUE VOS HEURES D'EXPLOITATIONS SOIENT AFFICHÉES ET QUE VOUS ACCUEILLIEZ DES VISITEURS DE MANIÈRE ACTIVE.

OBTENIR LE SCEAU DU CONSEIL MONDIAL DU VOYAGE ET DU TOURISME (WTTC #SAFETRAVELS). VEUILLEZ NOTER QUE DÉTENIR LE SCEAU D'ASSURANCE AU CLIENT 'DINE SAFE', 'STAY SAFE' OU 'P.O.S.T. PROMISE,' SIGNIFIE QUE VOUS RÉPONDEZ AUX CRITÈRES DU SCEAU WTTC #SAFETRAVELS ET QUE VOUS ÊTES ADMISSIBLE AU PROGRAMME.

SI VOUS ÊTES PROPRIÉTAIRE D'UN RESTAURANT, VOUS DEVEZ OBTENIR OU AVOIR DÉJÀ ACQUIS LA CERTIFICATION FEAST ON® POUR L'EXPLOITATION DE SERVICES ALIMENTAIRES.

## CE QUE VOUS OBTENEZ EN PARTICIPANT

ÊTRE INCLUS AU PASSEPORT DE MARQUE RÉGIONALE AVEC FONCTION D'INSCRIPTION EN LIGNE ET SYSTÈMES DE LUDIFICATION POUR INCITER À LA CONSOMMATION LOCALE.

ÊTRE INTÉGRÉ AU CONTENU DE L'ITINÉRAIRE QUI Y EST PRÉSENTÉ SUR ONTARIOCULINARY.COM.

ÊTRE INTÉGRÉ DANS LE CONTENU ET LES PROMOTIONS DE NOS ORGANISATIONS DE TOURISME RÉGIONALES POUR 'THE GREAT TASTE OF ONTARIO'.

LA POSSIBILITÉ D'ACCÉDER AU LOGO AINSI QU'AUX RESSOURCES ET IDÉES CRÉATIVES DE LA MARQUE AFIN DE LES UTILISER SUR VOS CANAUX.

POSSIBILITÉ D'ÊTRE PRÉSENTÉ DANS L'UN DES SIX REPORTAGES SPÉCIAUX EN TOURISME GASTRONOMIQUE DISTRIBUÉS AVEC LE GLOBE & MAIL.



# DES QUESTIONS?

Nous sommes là pour vous aider.

Valerie Keast, Gestionnaire de programme  
valerie@culinarytourismalliance.com

<https://www.culinarytourismalliance.com/for-restaurants>

