

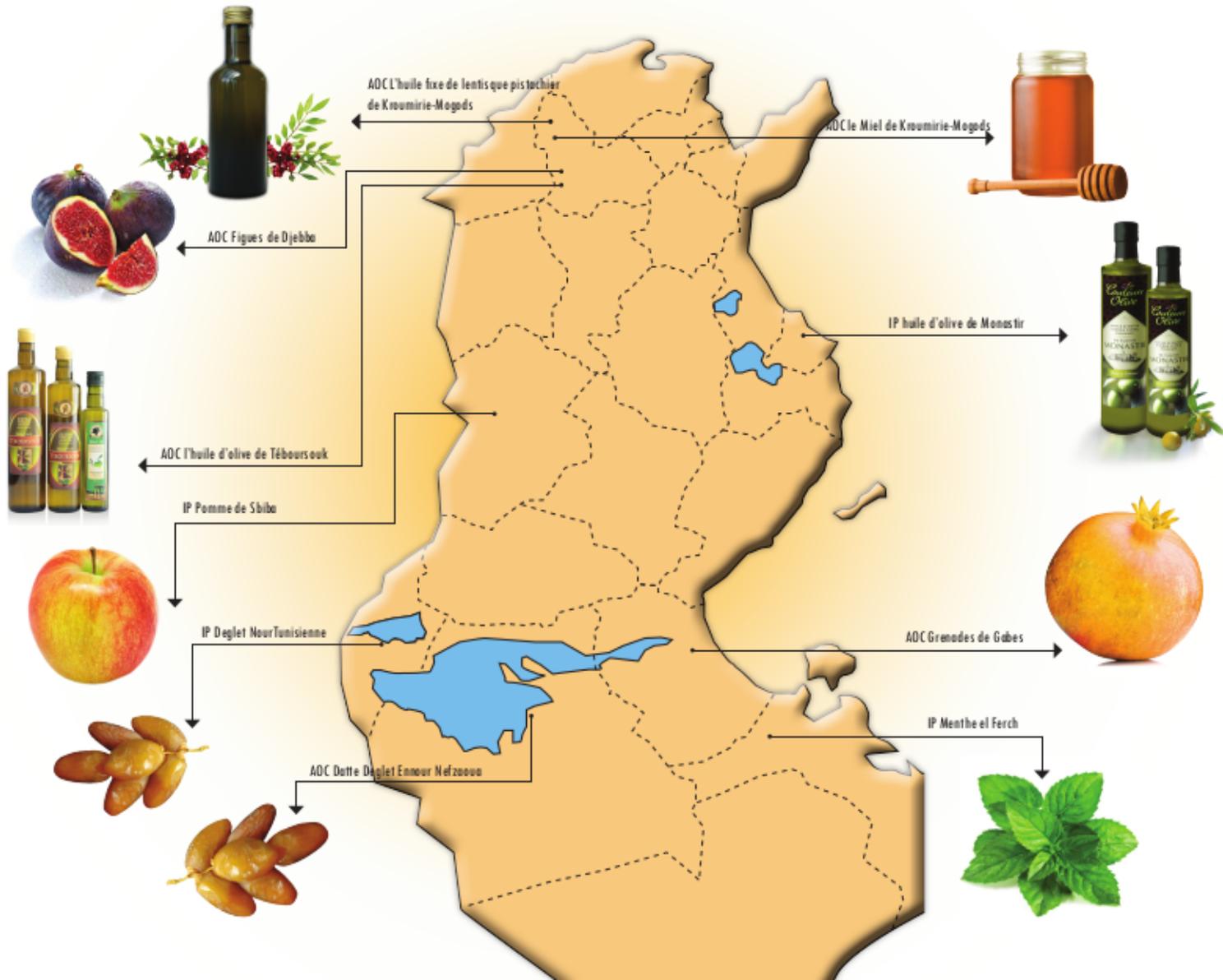


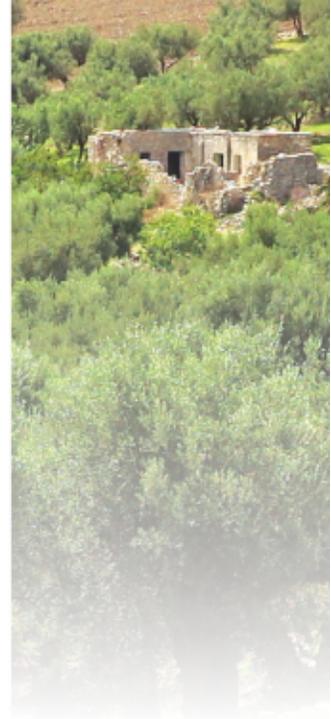
Les Indications Géographiques Appellation d'Origine Contrôlée et Indication de Provenance en Tunisie



Ministère de l'Agriculture
Direction Générale de la Production Agricole
(D.G.P.A.)

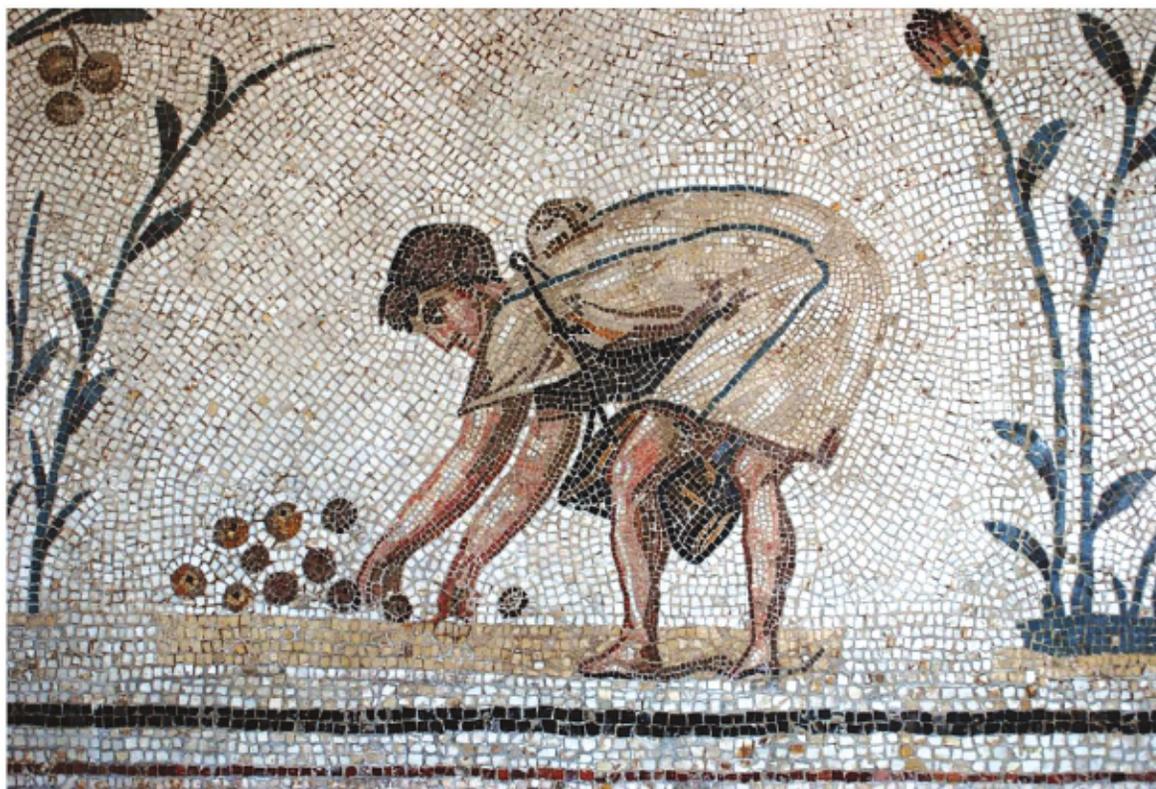






Les Indications Géographiques

Appellation d'Origine Contrôlée et
Indication de Provenance en Tunisie



Récolte des olives, mosaïque romaine, 150 après JC. Tunisie, Musée du Bardo

Les communautés humaines des différentes régions de Tunisie ont élaboré au cours du temps des savoir-faire collectifs et des produits, adaptés à leur milieu et à leurs aspirations. Les ressources naturelles et les techniques particulières mises en œuvre ont permis de confectionner des produits originaux, typiques, et qui pour certains ont acquis une certaine notoriété.

Ces « produits de terroirs » répondent aux besoins de différenciation des produits sur le marché tunisien et les marchés internationaux de plus en plus sensibles à la qualité des produits.

Pour le consommateur, le nom du produit est associé à une qualité spécifique, une image positive ou une réputation.

Afin de protéger les savoir-faire et les produits traditionnels, la Tunisie, a promulgué la loi 99-57 du 28 juin 1999 relatives aux appellations d'origine contrôlées (AOC) aux Indications de Provenance (IP) des produits agricoles, qui réservent aux communautés des producteurs des régions d'origine l'usage du nom du produit. Le nom des produits se rapportent le plus souvent au nom de la région c'est pourquoi on parle globalement d'Indications Géographiques.

L'AOC et l'IP certifient que le produit provient de sa région d'origine et qu'il est élaboré selon des règles traditionnelles, réunies dans un cahier des charges précis.

Ainsi, les Indications Géographiques protègent les producteurs en empêchant l'usurpation du nom du produit et garantissent aux consommateurs un produit traditionnel authentique.

Les produits AOC et IP sont enregistrés dans un registre tenu par le Ministère de l'Agriculture des Ressources Hydrauliques et des Pêches.

L'appellation d'Origine Contrôlée indique que toutes les qualités particulières du produit sont dues à la région d'origine, où il a été entièrement élaboré, de la matière première au produit final.

L'indication de Provenance indique qu'au moins une qualité particulière du produit est due à sa région d'origine, et qu'au moins une étape de sa production se déroule dans sa région d'origine, que ce soit la culture, la transformation ou l'affinage.

Tous ces produits labellisés sont des fleurons du patrimoine culinaire et culturel tunisien.

AOC Datte Deglet Ennour Nefzaoua

L'AOC « Datte Deglet Ennour Nefzawa » est une datte Deglet Nour exclusivement naturelle. Elle est particulière par son arôme et sa texture moelleuse, qui donne une bonne sensation en bouche.

La zone de production est constituée des oasis du gouvernorat de Kébili. La rive orientale du Chott el-Jérid bénéficie des entrées de fraîcheur et d'humidité qui permettent d'obtenir des dattes riches en eau à la texture moelleuse.

La Commission technique consultative a donné un avis favorable le 8 mai 2018.

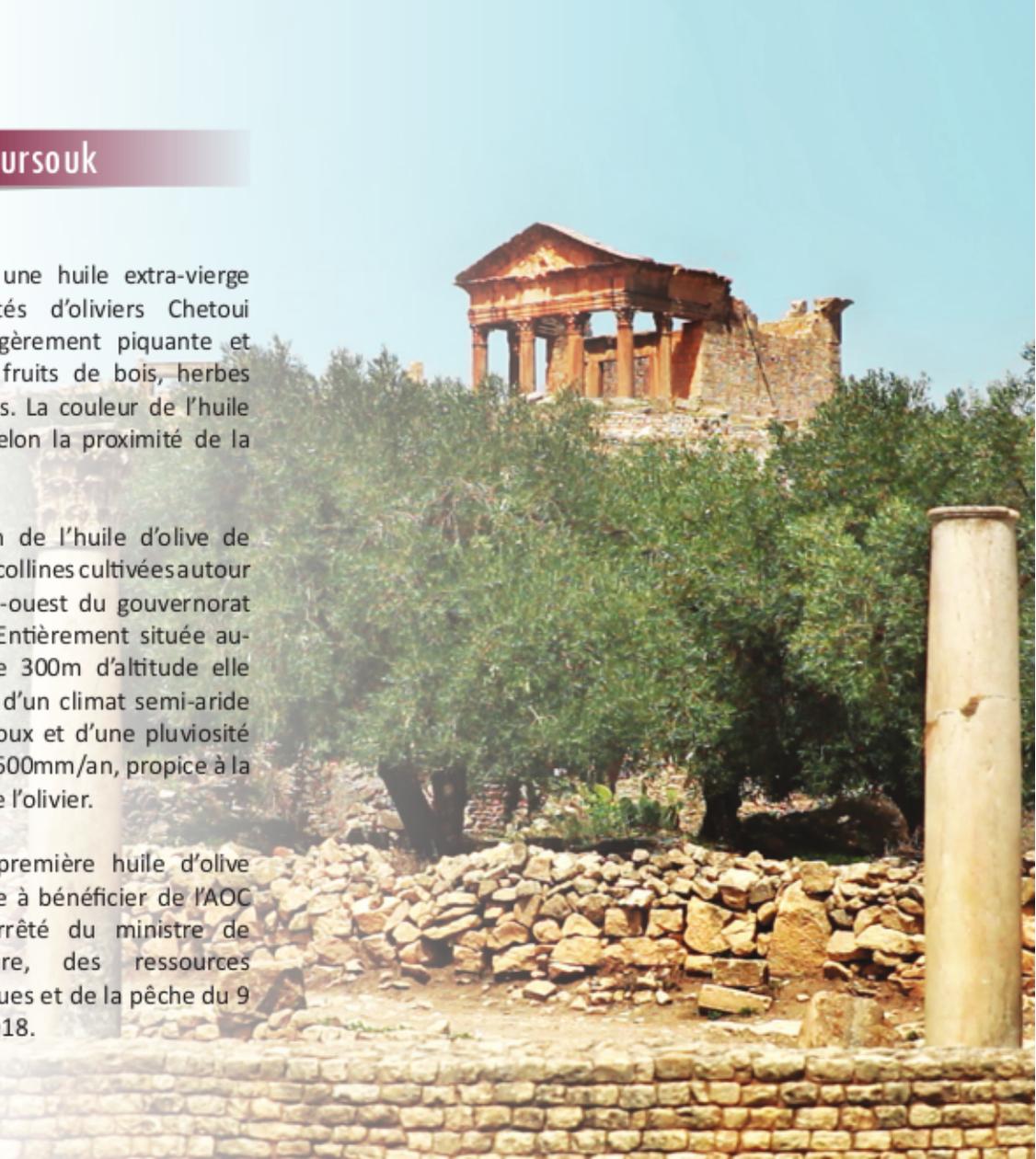


AOC huile d'olive de Téboursouk

L'huile d'olive de Téboursouk est une huile extra-vierge essentiellement issue des variétés d'oliviers Chetoui et Jerboui. Elle est fruitée et légèrement piquante et présentée des arômes particuliers : fruits de bois, herbes aromatiques, fruits de bois et cassis. La couleur de l'huile évolue du vert sombre au jaune selon la proximité de la récolte.

L'aire géographique de production de l'huile d'olive de Téboursouk présente un paysage de collines cultivées autour du plateau de Téboursouk, au sud-ouest du gouvernorat de Béja. Entièrement située au-dessus de 300m d'altitude elle bénéficie d'un climat semi-aride à hiver doux et d'une pluviosité de 400 à 600mm/an, propice à la culture de l'olivier.

C'est la première huile d'olive en Tunisie à bénéficier de l'AOC selon l'Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 9 janvier 2018.



AOC Figues de Djebba

La Figue de Djebba est principalement de variété Bouholi (80%), mais aussi Zidi, Soltani, Hamri, Khenziri, Nemri, Boukhobza, Fawari, etc.

Les Figues de Djebba sont des figues de gros diamètre, présentant une peau lisse et mince, de couleur violette avec des traits verts. La chair est rouge, très parfumée et sucrée.

L'AOC couvre uniquement la circonscription de Djebba de la délégation de Thibar du gouvernorat de Béja.

L'AOC Figues de Djebba a été officiellement promulguée le 12 Mai 2012 par arrêté du ministre de l'agriculture (JORT, 2012a).



AOC Grenades de Gabès

La «Grenade de Gabès» est une grenade de gros diamètre, des variétés «GabsiKhadhourî» et «Gabsi Wardi». Elle est de couleur jaune plus ou moins rosée pour les fruits ombragés, rose ou pourpre pour les fruits exposés au soleil. Elle a une écorce peu épaisse. Les graines, ou arilles, sont composées d'une noix tendre enveloppée d'une pulpe d'un rouge écarlate au goût acidulée-sucrée.

Elles ont un profil aromatique qui présente des notes citronnées, vertes et herbacées pour les fruits sous ombrage, des notes citronnées et florales, et herbacée pour les fruits au soleil.

L'aire de production de la «grenade de Gabès» correspond aux oasis littorales du gouvernorat de Gabès : Mareth, Zerkiné, Kettana, Gabès, Ghanouche, Metouia, Ouedhref. La proximité de la côte et l'exposition vers l'Est sont à l'origine des influences maritimes qui permettent des hivers doux et des étés plus frais, favorables à la culture et à la maturation des fruits.

L'IP Grenades de Gabès a été officiellement reconnue par la publication de l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 3 Février 2009 (JORT, 2009a). Une demande de modification du cahier des charges pour transformer l'IP en AOC a été approuvée par la commission technique consultative le 8 mai 2018.



AOC Miel de Kroumirie-Mogods

L'appellation miel de Kroumirie-Mogods englobe deux types de miels: Miel de maquis de printemps composé principalement de bruyère arborescente (*Erica Arborea*) et Miel de maquis d'automne composé principalement de bruyère à nombreuses fleurs (*Erica multiflora*).

Le miel de maquis de printemps a une couleur ambré à ambré foncée et un arôme boisé à saveur de cacao et de réglisse.

Le miel de maquis d'automne a une couleur ambré claire et un arôme boisé caractéristique avec un arrière-goût amer.

La zone de production est la région de Kroumirie, délimitée au nord par la mer méditerranée, au sud par le cours de la Medjerda, à l'ouest par la frontière algérienne et à l'est par la plaine de Bizerte-Mateur.

La Commission technique consultative a donné un avis favorable le 8 mai 2018.



IP Pomme de Sbiba

Les pommes de Sbiba sont des pommes de bon calibre issues principalement des variétés Golden Delicious à peau jaune doré et RicharedDélicious à peau rouge foncé. La chair est ferme avec une forte teneur en sucres.

La zone de production de l'IP couvre tout le gouvernorat de Kasserine.

L'IP pommes de Sbiba a été officiellement reconnue par la publication de l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 3 Février 2009 (JORT, 2009b).



IP huile d'olive de Monastir

L'huile d'olive de Monastir est en quasi-totalité (98%) issue des olives de la variété chemlali. C'est une huile douce, légèrement fruitée au goût d'amande verte.

L'aire de production de l'IP couvre les délégations de Jemmal, Zarmdine, Bni Hassen, Moknine et Ouerdanine du gouvernorat de Monastir.

L'indication de provenance «Huile d'olive de Monastir» a été officiellement promulguée le 13 décembre 2010 par arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques (JORT, 2010).



IP Deglet Nour Tunisienne

La « Deglet Ennour Tunisienne » est une datte de variété Deglet Ennour, naturelle, ou traitée et conditionnée pour l'export. Le fruit est de couleur jaune ocre à pourpre à maturité, sa texture est molle à demi-molle, son goût sucré et d'odeur agréable.

La zone de production de l'IP couvre les gouvernorats de Tozeur, Kébili et Gafsa.

L'indication de provenance Deglet Ennour Tunisienne a été officiellement promulguée le 12 Mai 2012 par arrêté du ministre de l'agriculture (JORT, 2012b).



AOC huile fixe de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods

L'huile fixe de lentisque pistachier est extraite des fruits du lentisque pistachier récoltés à maturité quand leur couleur tourne au noir. L'huile extraite présente une couleur vert-jaune, une odeur âcre et une saveur douce avec un goût de pistache.

L'huile fixe de lentisque pistachier est réputée pour ses vertus.

La zone de production est la région de Kroumirie-Mogods délimitée au nord par la mer méditerranée, au sud par le cours de la Medjerda, à l'ouest par la frontière algérienne et à l'est par la plaine de Bizerte-Mateur.

La Commission technique consultative a donné un avis favorable le 8 mai 2018.



IP Menthe el Ferch

La menthe El Ferch est caractérisée par une composition en huiles essentielles riche en carphone (40%) et limonène (26%).

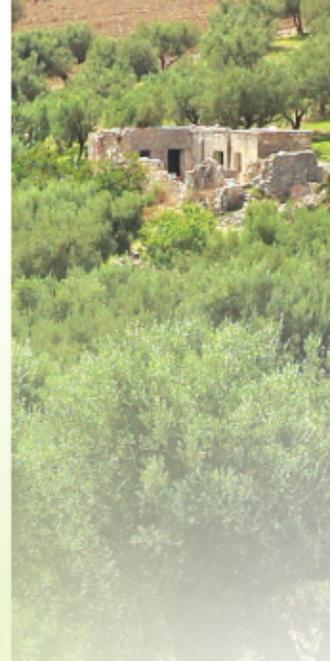
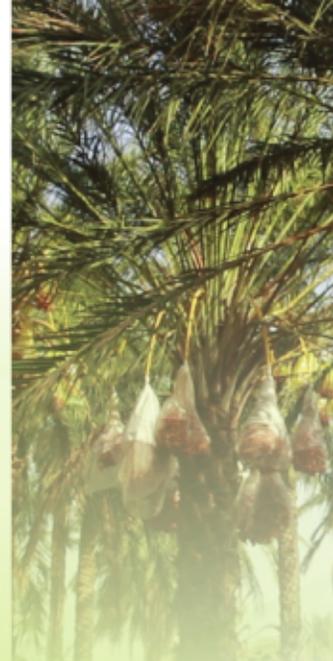
La menthe est coupée une fois par mois pendant les saisons de printemps et d'été, au stade feuille tendre et avant la floraison et ce pour une utilisation comme aromate et infusion.

La menthe coupée en été, et pendant la floraison, est utilisée pour l'extraction des huiles essentielles et de l'eau de menthe.

L'aire géographique conférant l'octroi d'une indication de provenance du produit de « Menthe El Ferch » couvre tout le gouvernorat de Tataouine.

L'indication de provenance Menthe El Ferch a été officiellement promulguée le 12 Mai 2012 par arrêté du ministre de l'agriculture (JORT, 2012c).





Ministère de l'Agriculture

Direction Générale de la Production Agricole

(D G P A)

30, rue Alain Savary – 1002 Tunis

Tél : + 00216 71 78 68 33