

Consommation

L'huile d'olive de Téboursouk a des vertus sanitaires et culinaires hors normes. Elle est consommée crue pour aromatiser les salades ou les plats cuisinés ; elle est aussi utilisée pour la cuisson et l'élaboration des plats. Elle permet de donner des saveurs ensoleillées à vos poissons, viandes, légumes et surtout les salades. L'huile d'olive est une formidable source d'oligo-éléments et de bonnes graisses qui entretiendront votre corps et prendront soin de votre santé.

Certification

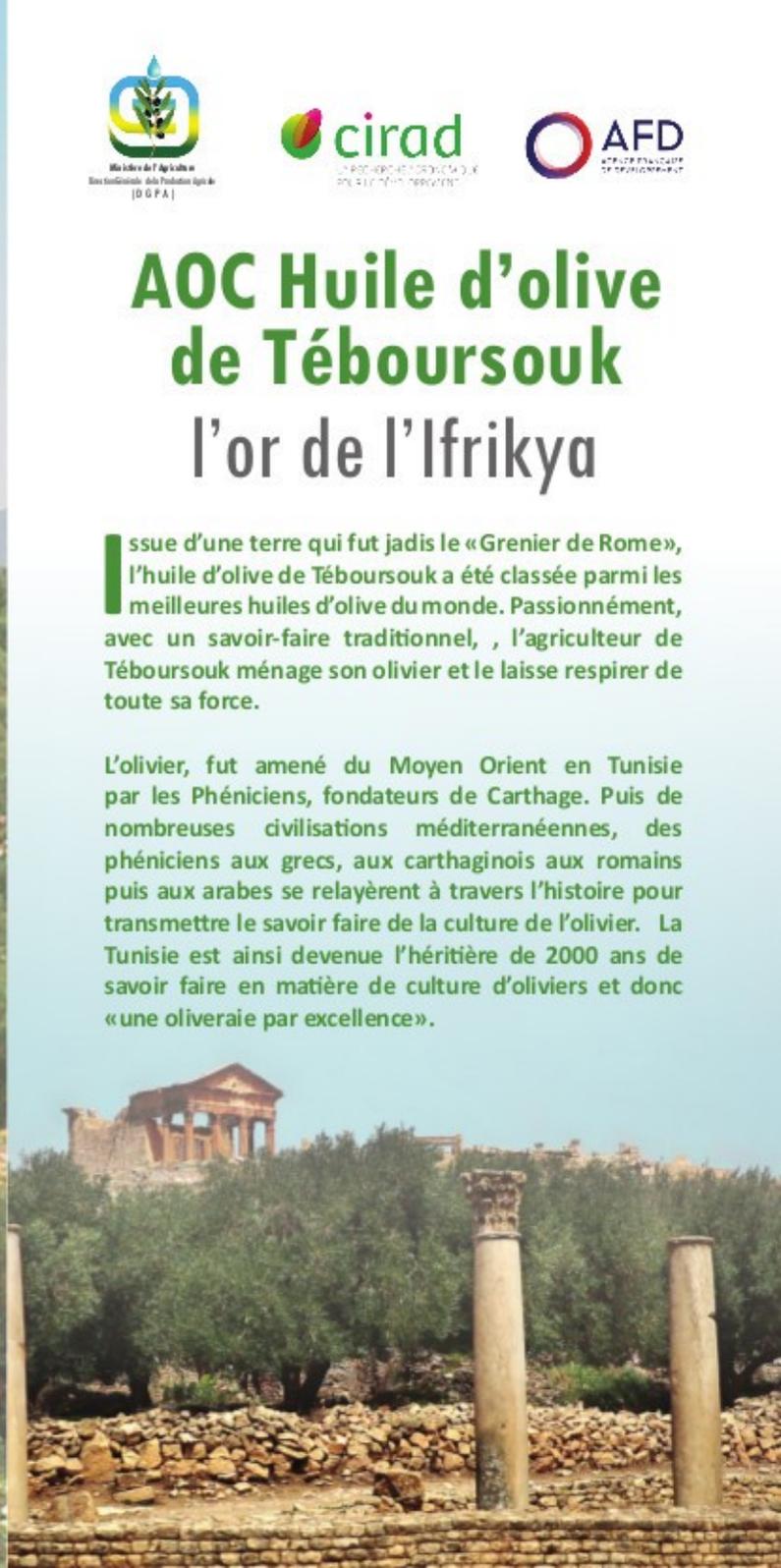


L'huile d'olive de Téboursouk est garantie par une Appellation d'Origine Contrôlée suite à l'Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 9 janvier 2018, portant délimitation de l'aire géographique conférant l'octroi de l'appellation d'origine contrôlée de « l'huile d'olive Téboursouk

» et approbation du cahier des charges relatif au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée. Les producteurs d'olives et les moulins suivent des règles strictes de production. Un contrôle exigeant des techniques culturales et du produit est réalisé par un organisme indépendant.

la Société Mutuelle des Services Agricoles Zaytouna Téboursouk

- Adresse: avenue mohamed Y Téboursouk
- Personne à contacter : Kamel becheikh ali
- E. mail : anis.bettalier@tebr.oliveoil.com
- Tél : 00216 98 214 265 / 00216 50 970 769



AOC Huile d'olive de Téboursouk

l'or de l'Ifrikya

Issue d'une terre qui fut jadis le « Grenier de Rome », l'huile d'olive de Téboursouk a été classée parmi les meilleures huiles d'olive du monde. Passionnément, avec un savoir-faire traditionnel, l'agriculteur de Téboursouk ménage son olivier et le laisse respirer de toute sa force.

L'olivier, fut amené du Moyen Orient en Tunisie par les Phéniciens, fondateurs de Carthage. Puis de nombreuses civilisations méditerranéennes, des phéniciens aux grecs, aux carthaginois aux romains puis aux arabes se relayèrent à travers l'histoire pour transmettre le savoir faire de la culture de l'olivier. La Tunisie est ainsi devenue l'héritière de 2000 ans de savoir faire en matière de culture d'oliviers et donc « une oliveraie par excellence ».

Histoire

La production d'huile d'olive est connue dès la période romaine. Les fouilles archéologiques ont dénombré de très nombreuses presses à huile romaines dans la région de Dougga et Téboursouk.



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

Le Produit

L'huile d'olive de Téboursouk est une huile extra-vierge, fruitée et légèrement piquante présentant un ou plusieurs arômes particuliers : fruits de bois, herbes aromatiques, bois, cassis, menthe et artichaut. La couleur de l'huile évolue du vert sombre au jaune selon la proximité de la récolte.



La Région d'origine

L'aire géographique conférant l'octroi d'une appellation d'origine contrôlée du produit de « l'huile d'olive Téboursouk » couvre la zone géographique délimitée par la montagne de Zeldou au Nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest.

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.



Méthode de production

La production des olives, l'extraction de l'huile sont réalisées dans une aire délimitée. L'huile d'olive Téboursouk est une huile extra vierge obtenue exclusivement à partir de variétés autochtones, majoritairement à partir de la variété Chetoui (de 85 % à 94%) et de la variété Jerbouï (de 5 % à 10%) et autres variétés autochtones (de 1 à 5%). La variété Jerbouï est endémique de la région et n'était pressée que pour satisfaire la consommation des producteurs locaux. L'AOC encourage la production de plants de ces variétés autochtones.

Les oliveraies sont des vergers de « plein vent » de 100 à 200 arbres/ha essentiellement des variétés autochtones Chetoui et Jerbouï. Traditionnellement les



agriculteurs y pratiquent la plantation d'amandiers dans les oliveraies âgées de moins de 15 ans et des cultures intercalaires de fourrages et de légumineuses qui ne nuisent pas aux oliviers. La récolte a lieu lorsque la variété Chetoui, qui est majoritaire, est « tournante »: les olives se sont ramollies (véraison) et présentent une peau parsemée de tâches rougeâtres et violettes sans être totalement noire. Les autres variétés seront récoltées durant la même période. A ce stade de maturité, l'assemblage des variétés Chetoui et Jerbouï et des autres variétés secondaires présente ses plus grandes qualités de fraîcheur en bouche, de fruité et de piquant léger qui lui sont caractéristiques.

Depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille, toutes les précautions sont prises pour maintenir cette qualité. La cueillette est organisée pour éviter les blessures du fruit et le contact avec la terre.- la cueillette est manuelle ou avec des peignes, des filets sont étendus sur le sol. Les olives sont stockées dans des cagettes ou caisses en plastique à claire-voie permettant l'aération pour une période ne dépassant pas 48 heures ; il est recommandé de procéder à la trituration dès l'arrivée des olives à l'huilerie,

L'extraction de l'huile est être faite mécaniquement par pressage ou centrifugation. Le procédé d'extraction doit être sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30° Celsius. Le stockage de l'huile d'olive est réalisé dans des citernes agréées alimentaires à température inférieure à 22 degrés Celsius, et ceci dans des locaux spécifiques pour éviter toute contamination par des odeurs étrangères.

L'huile d'olive de Téboursouk est vendue dans des bouteilles en verre opaque de 1L, 0,75L ou 0,5L. Elle se garde dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Consommation

La datte Deglet Ennour Nefzaoua se consomme traditionnellement pour les fêtes. Elle est fortement ancrée dans les habitudes alimentaires des pays arabo-musulmans. Elle se déguste en snack et en dessert, parfois associée à de la crème de lait. Elle se prête à la conservation au froid et peut se retrouver sur la table du consommateur pendant les 12 mois de l'année. C'est un fruit très équilibré et très riche en sels minéraux et en fer, il contient également des fibres et des sucres bien assimilés, les nutritionnistes recommandent ce fruit équilibré et riche en glucides aux enfants et aux sportifs comme élément reconstituant.

Certification



«Deglet Ennour Nefzaoua est garantie par une Appellation d'Origine Contrôlée conformément la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles. Les producteurs suivent des règles strictes de production et de tri. Un contrôle exigent des techniques culturales et du produit est réalisé par un organisme indépendant.

Organisation de référence

GIE

■ Groupement d'Intérêt Économique (GIE) oasis Nefzaoua

- Personne à contacter : Amer Boubaker
- E.mail : benboubakeramer@gmail.com / rimarfa28@gmail.com
- Tél: 00216 97 153 914 / 00216 29 458 874



AOC Deglet Ennour Nefzaoua



Histoire

La culture du palmier en Tunisie s'est accrue avec la conquête musulmane, et surtout grâce aux échanges de marchandises des caravanes de marchands et de pèlerins entre le VIIe et le XIVe siècle. Le géographe El Bekri (milieu du XIIe siècle) dans sa Description de de l'Afrique Septentrionale citeNefzaoua» d'où sort presque tous les jours mille chameaux chargés de dattes». La spécialisation dans la variété Deglet Nour s'est amplifiée dans la 2eme moitié du 20e siècle, en réaction à la forte demande des consommateurs.

Le produit

La « Deglet Ennour Nefzaoua » est une datte saharienne. C'est un fruit charnu, moelleux, très sucré et énergétique. La « Deglet Ennour Nefzawa » est une datte naturelle caractérisée par son arôme de miel et sa texture onctueuse, qui donne une bonne sensation en bouche. A pleine maturité, elle présente une peau jaune ocre à pourpre, légèrement fripée, qui laisse passer la lumière.

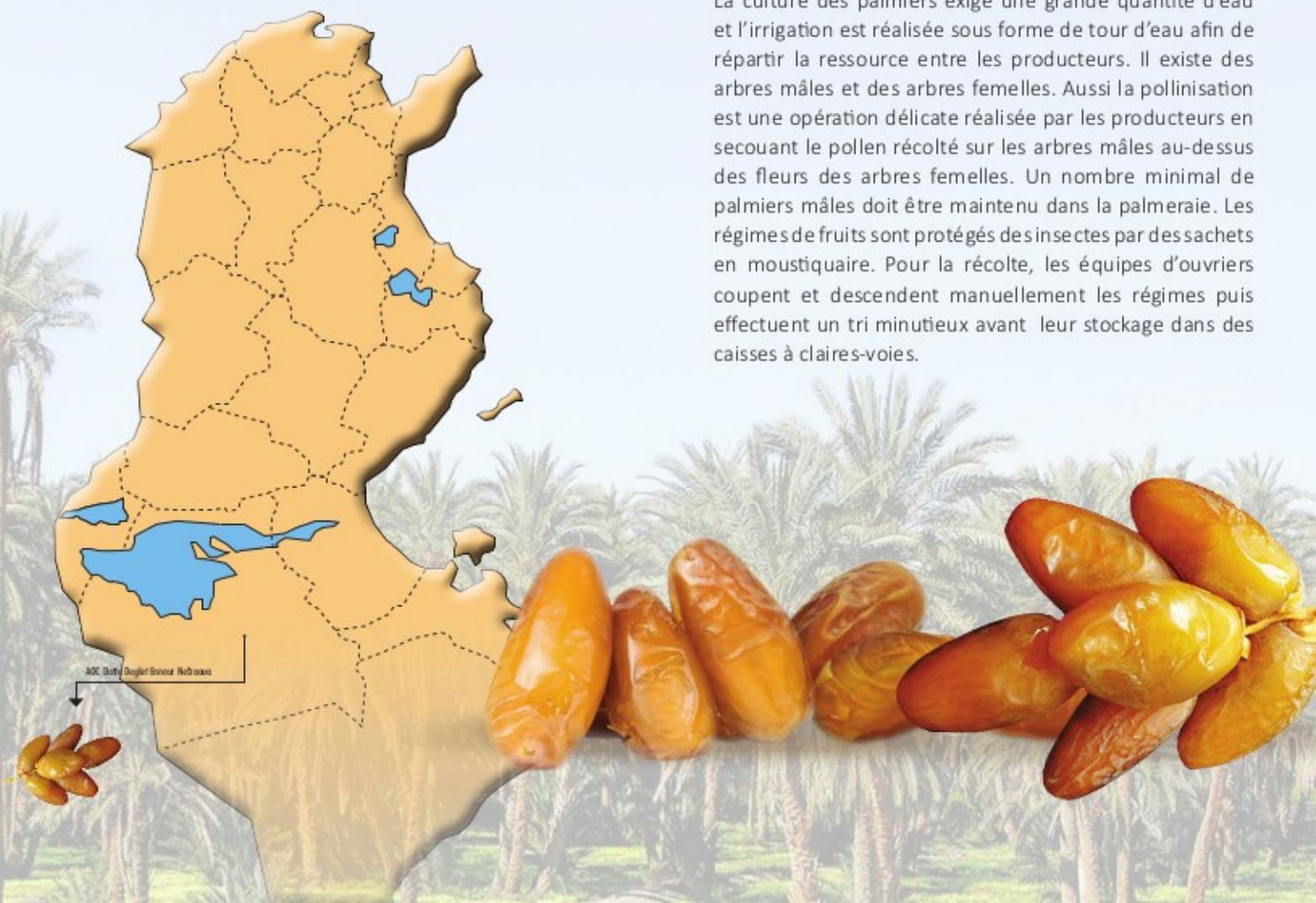
La région d'origine

La reine des dattes, et la plus prestigieuse, est produite dans le sud de la Tunisie, dont les palmeraies s'étendent en de longues coulées vertes comme des mirages de Dieu. L'aire de production est un archipel d'oasis situées sur la rive orientale du Chott El Jérid, dans le gouvernorat de Kébili. Leur existence est liée à des essaims de grosses sources, émergences naturelles d'abondantes nappes artésiennes localisées dans les sables et dans les calcaires qui affleurent dans la région.

Méthode de production

La « Deglet Ennour Nefzaoua » est l'héritière d'une longue lignée de dattes succulentes obtenues par un long processus de sélection au fil des siècles. La culture de la datte remonterait à plus de 6000 ans en Egypte et en Mésopotamie. Les palmiers constituent la plante majeure des jardins vergers ; d'autres arbres fruitiers (grenadiers, figuiers, abricotiers, bananiers) et des légumes sont cultivés sous ses frondaisons sur des strates plus basses.

La culture des palmiers exige une grande quantité d'eau et l'irrigation est réalisée sous forme de tour d'eau afin de répartir la ressource entre les producteurs. Il existe des arbres mâles et des arbres femelles. Aussi la pollinisation est une opération délicate réalisée par les producteurs en secouant le pollen récolté sur les arbres mâles au-dessus des fleurs des arbres femelles. Un nombre minimal de palmiers mâles doit être maintenu dans la palmeraie. Les régimes de fruits sont protégés des insectes par des sachets en moustiquaire. Pour la récolte, les équipes d'ouvriers coupent et descendent manuellement les régimes puis effectuent un tri minutieux avant leur stockage dans des caisses à claires-voies.



Certification

La grenade de Gabès AOC est garantie par une Appellation d'Origine Contrôlée conformément la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles. Les producteurs suivent des règles strictes de production et de tri. Un contrôle exigent des techniques culturales et du produit est réalisé par un organisme indépendant.



Organisation de référence

SMSA de Zarat
SMSA de Kettana

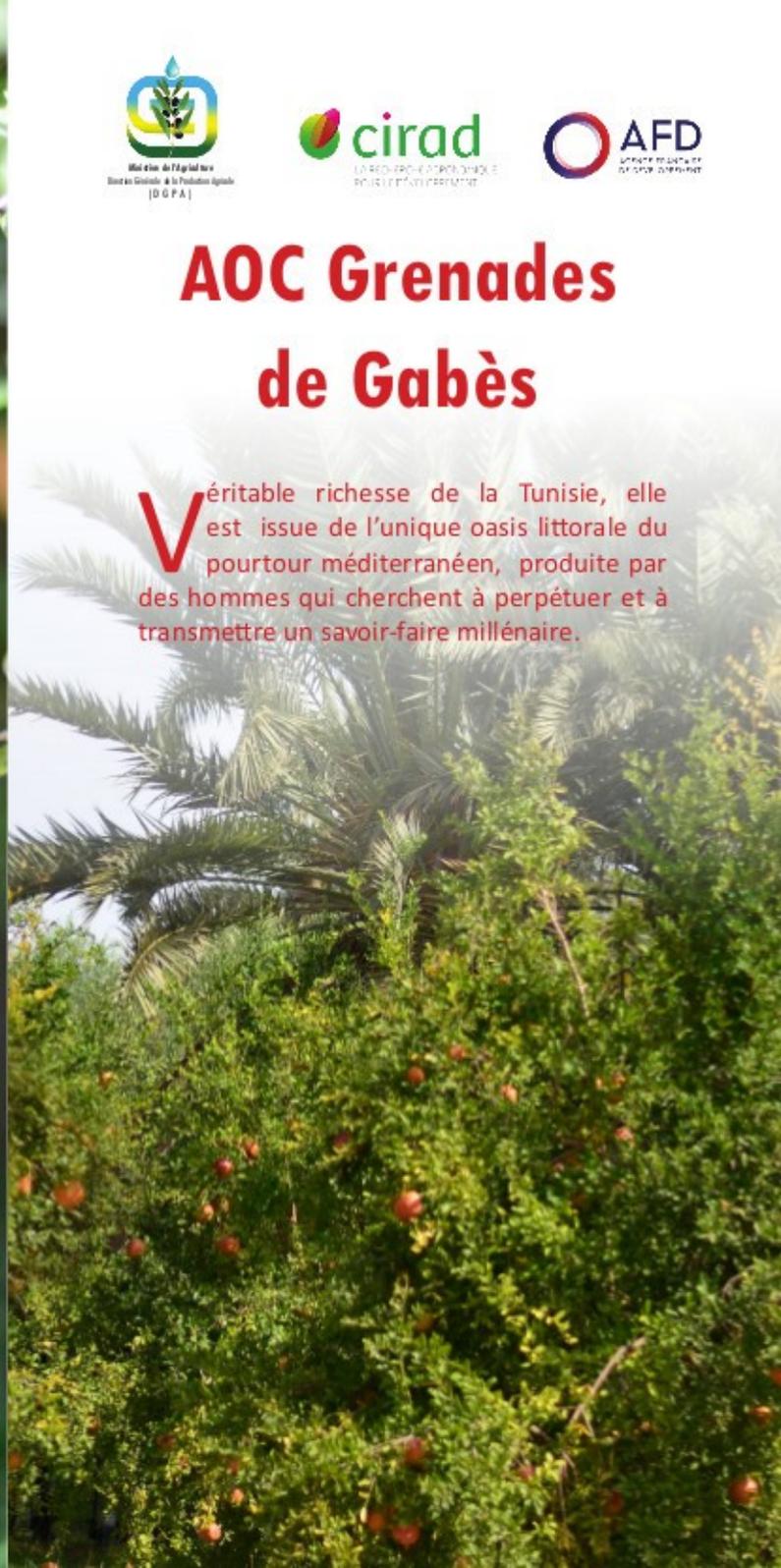
■ La société mutuelle des services agricoles Rommana + Kettana

- Adresse : Zarat - Mareth-Gabès 6036
- Personne à contacter : Mr Tarek selmi
- E.mail : samsakettana@gmail.com
- Tél : 00216 22 79 55 44 / 00216 98 66 81 13



AOC Grenades de Gabès

Véritable richesse de la Tunisie, elle est issue de l'unique oasis littorale du pourtour méditerranéen, produite par des hommes qui cherchent à perpétuer et à transmettre un savoir-faire millénaire.



Histoire

De Palestine, le Grenadier fut importé sur le littoral de l'Afrique du Nord par les Phéniciens. Ceux-ci cultivèrent des variétés remarquables parmi lesquelles on mentionne une variété dont les fruits étaient dépourvus de graines et remplis de pulpe. Cette description pourrait s'accorder avec les grenades de Gabès dont les arilles sont tendres et peuvent être mâchées.

A l'époque romaine, Pline l'ancien décrit le système oasien traditionnel des oasis de Tacapes (nom antique de Gabès), avec sa distribution régulée des eaux et ses trois étages de culture. « Là, sous un palmier très élevé, croît un olivier, sous l'olivier un figuier, sous le figuier un grenadier, sous le grenadier une vigne : sous la vigne on sème du blé, puis des légumes, puis des herbes potagères, tous dans la même année, tous s'élevant à l'ombre les uns des autres. » (Pline, Histoire Naturelle, XVIII, LI, 23-79, ed. Dubochet, Paris : 1848-1850.



Mosaïque aux grenades (Sousse-Tunisie)

Le produit

La « Grenade de Gabès » est une grenade de gros diamètre, de ton jaune avec ou sans coloration rose sur une face pour les fruits ombragés, rose ou pourpre pour les fruits exposés au soleil. Elle a une écorce peu épaisse, les graines ou arilles sont grandes à moyennes,

et composées d'une noix tendre enveloppée d'une pulpe d'un rouge écarlate au goût sucré.

Les arilles des « Grenades de Gabès » présentent un équilibre entre la teneur en sucres et une acidité soutenue, lui conférant une impression acidulée-sucrée en bouche. 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.



La région d'origine

L'aire de production de la « grenade de Gabès » correspond aux oasis littorales du gouvernorat de Gabès : Mareth, Zerkine, Kettana, Gabès, Ghanouche, Metouia, Ouedhref. Les Oasis littorales de Gabès ont été établies dans les plaines alluviales des cours d'eau descendant de la chaîne de Matmata. 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.

Méthode de production

Les variétés « Gabsi Khadhouri » et « Gabsi Wardi » sont les seules admises pour la production de grenades de Gabès. Les arbres sont cultivés dans la palmeraie ou en plein champ. Les producteurs pratiquent une taille annuelle qui permet l'obtention de gros fruits. L'irrigation est contrôlée car les fruits y sont très sensibles. La récolte est faite manuellement à pleine maturité, par passages successifs. Une fois cueillis les fruits ne mûrissent plus, et peuvent se conserver au froid pendant 3 mois. Le consommateur peut les trouver sur le marché de fin septembre à la fin de l'année.



Cuisine

La « Grenade de Gabès » peut être dégustée aussi bien comme snack et dessert. Elle peut aussi agrémenter de nombreux plats froids –salade- ou chauds. Elle donne un jus abondant rose et sucré, très désaltérant.

Certification

La grenade de Gabès AOC est garantie par une Appellation d'Origine Contrôlée conformément la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles. Les producteurs suivent des règles strictes de production et de tri. Un contrôle exigent des techniques culturales et du produit est réalisé par un organisme indépendant.



Organisation de référence

SMSA de Zarat
SMSA de Kettana

La société mutuelle des services agricoles EL AMEL de Zarat

- Adresse : Zarat 6026 - Moroth Gabes
- Personne à contacter : Mr Mourad El maayouf
- E.mail : Email : s.o.c.a.b.s.a@gmail.com
- Tél : 00216 95 957 848



AOC Grenades de Gabès

Véritable richesse de la Tunisie, elle est issue de l'unique oasis littorale du pourtour méditerranéen, produite par des hommes qui cherchent à perpétuer et à transmettre un savoir-faire millénaire.



Histoire

De Palestine, le Grenadier fut importé sur le littoral de l'Afrique du Nord par les Phéniciens. Ceux-ci cultivèrent des variétés remarquables parmi lesquelles on mentionne une variété dont les fruits étaient dépourvus de graines et remplis de pulpe. Cette description pourrait s'accorder avec les grenades de Gabès dont les arilles sont tendres et peuvent être mâchées.

A l'époque romaine, Pline l'ancien décrit le système oasien traditionnel des oasis de Tacapes (nom antique de Gabès), avec sa distribution régulée des eaux et ses trois étages de culture. « Là, sous un palmier très élevé, croît un olivier, sous l'olivier un figuier, sous le figuier un grenadier, sous le grenadier une vigne : sous la vigne on sème du blé, puis des légumes, puis des herbes potagères, tous dans la même année, tous s'élevant à l'ombre les uns des autres. » (Pline, Histoire Naturelle, XVIII, LI, 23-79, ed. Dubochet, Paris : 1848-1850.



Mosaïque aux grenades (Sousse-Tunisie)

Le produit

La « Grenade de Gabès » est une grenade de gros diamètre, de ton jaune avec ou sans coloration rose sur une face pour les fruits ombragés, rose ou pourpre pour les fruits exposés au soleil. Elle a une écorce peu épaisse, les graines ou arilles sont grandes à moyennes,

et composées d'une noix tendre enveloppée d'une pulpe d'un rouge écarlate au goût sucré.

Les arilles des « Grenades de Gabès » présentent un équilibre entre la teneur en sucres et une acidité soutenue, lui conférant une impression acidulée-sucrée en bouche. 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.



La région d'origine

L'aire de production de la « grenade de Gabès » correspond aux oasis littorales du gouvernorat de Gabès : Mareth, Zerkine, Kettana, Gabès, Ghanouche, Metouia, Ouedhref. Les Oasis littorales de Gabès ont été établies dans les plaines alluviales des cours d'eau descendant de la chaîne de Matmata. 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.

Méthode de production

Les variétés « Gabsi Khadhouri » et « Gabsi Wardi » sont les seules admises pour la production de grenades de Gabès. Les arbres sont cultivés dans la palmeraie ou en plein champ. Les producteurs pratiquent une taille annuelle qui permet l'obtention de gros fruits. L'irrigation est contrôlée car les fruits y sont très sensibles. La récolte est faite manuellement à pleine maturité, par passages successifs. Une fois cueillis les fruits ne mûrissent plus, et peuvent se conserver au froid pendant 3 mois. Le consommateur peut les trouver sur le marché de fin septembre à la fin de l'année.



Cuisine

La « Grenade de Gabès » peut être dégustée aussi bien comme snack et dessert. Elle peut aussi agrémenter de nombreux plats froids –salade- ou chauds. Elle donne un jus abondant rose et sucré, très désaltérant.