

## AOC Grenades de Gabes

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, Zerkine, 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.



## 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-Gabes 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.



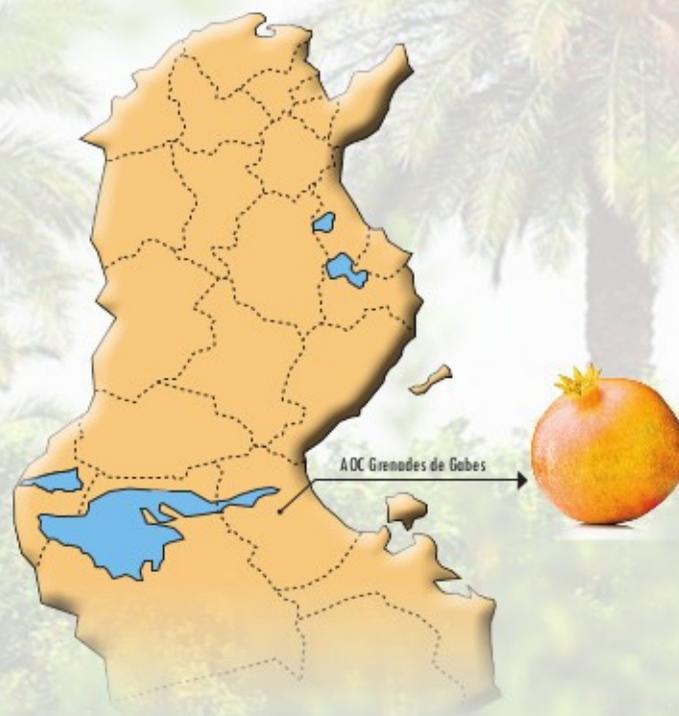
Mosaïque aux grenades (Sousse-Tunisie)

## 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.



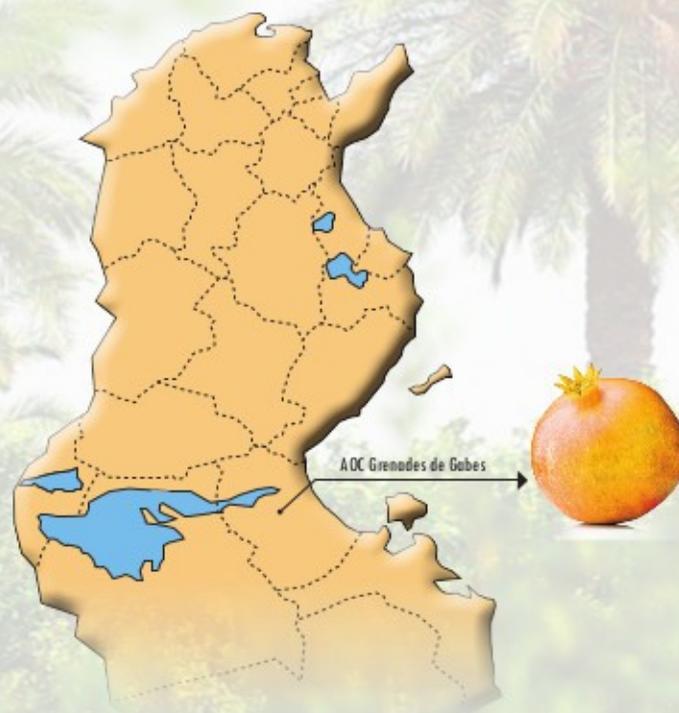
Mosaïque aux grenades (Sousse-Tunisie)

## 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.