

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 L'huile fixe de lentisque pistachier de Kroumirie-Mogods

### AOC le Miel de Kroumirie-Mogods



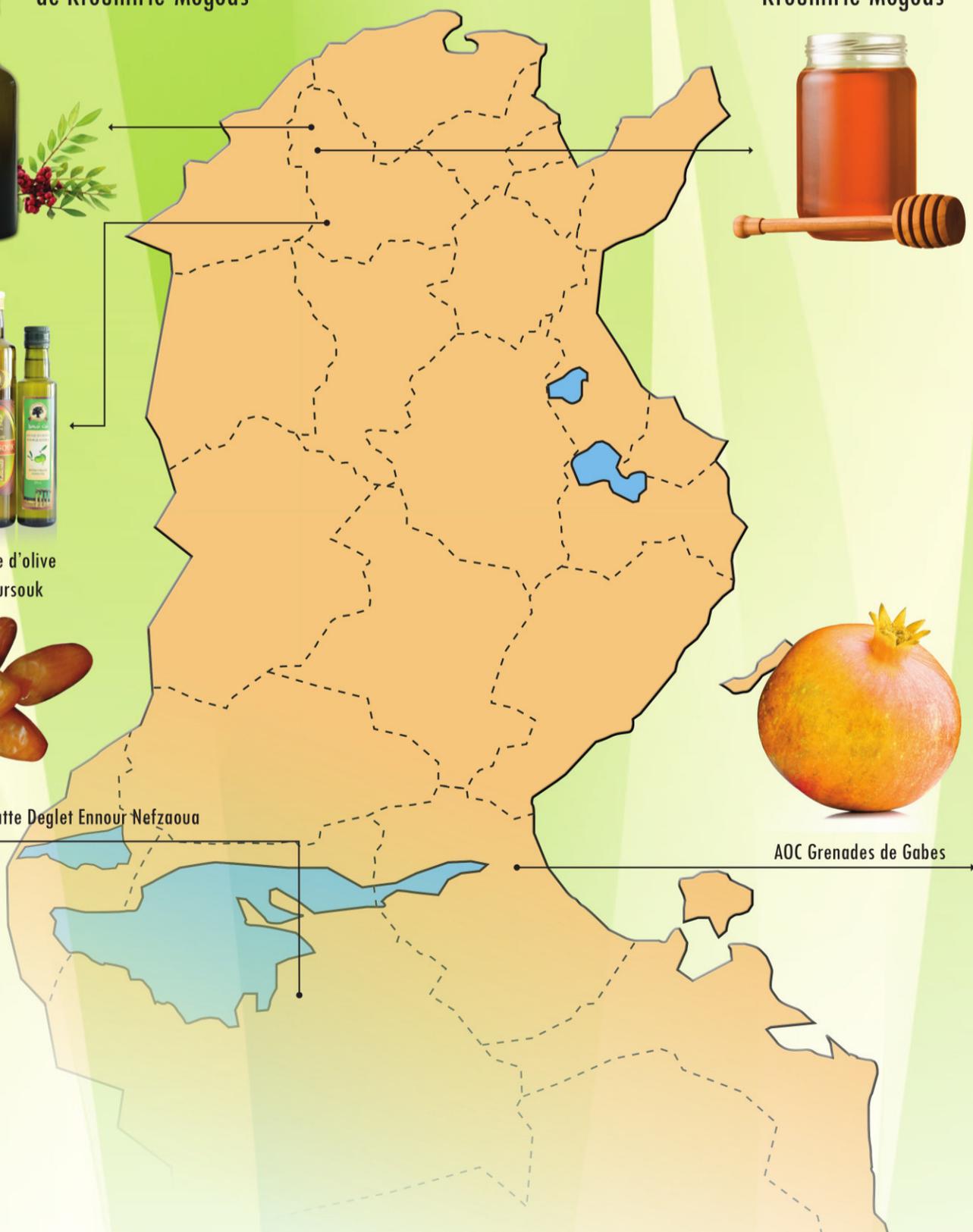
AOC l'huile d'olive de Téboursouk



AOC Datte Deglet Ennour Nefzaoua



AOC Grenades de Gabs



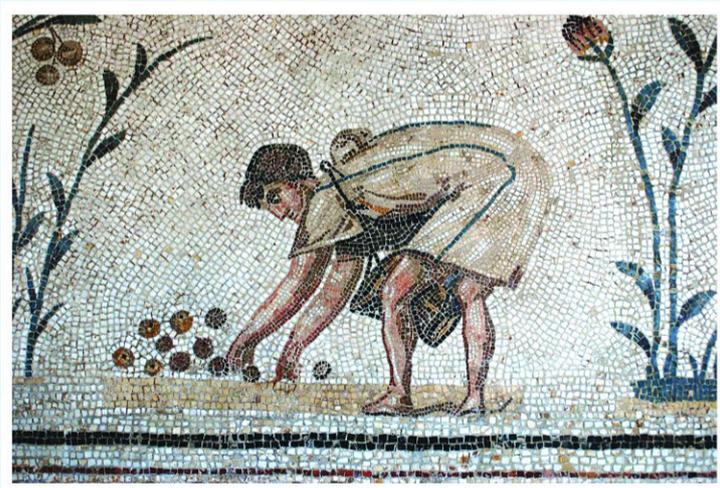
# AOC Huile d'olive de Téboursouk l'or de l'Ifrikya

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



## 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.

## 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.



## 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.



# 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 cite Nefzaoua « 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

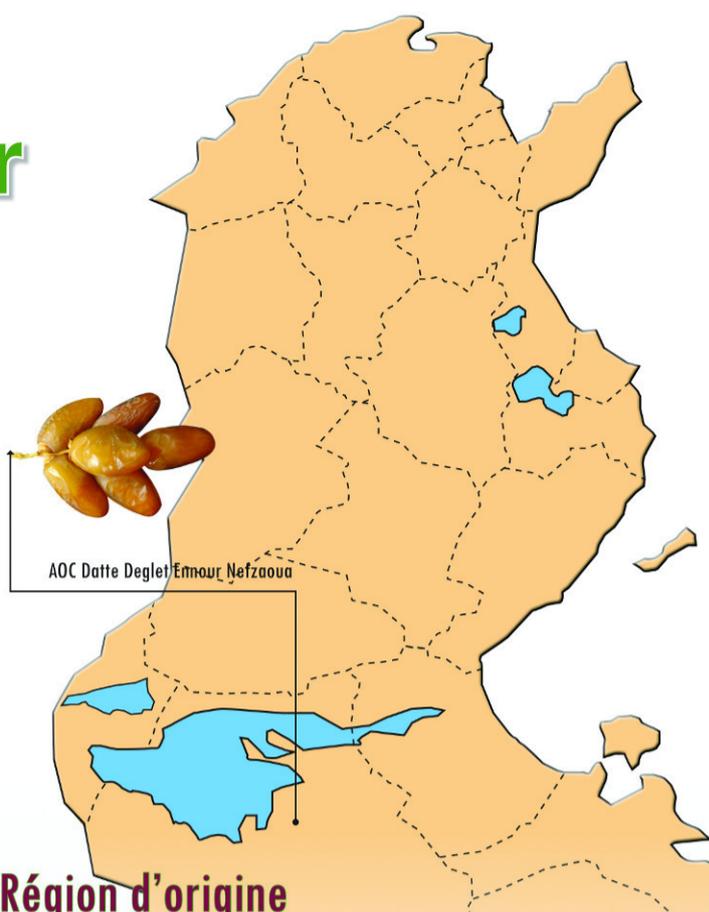
La « Deglet Ennour Nefzaoua » est une datte saharienne. C'est un fruit charnu, moelleux, très sucré et énergétique. La « Deglet Ennour Nefzawa » est une datte naturelle caractérisée par son arôme de miel et sa texture onctueuse, qui donne une bonne sensation en bouche. A pleine maturité, elle présente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



## Certification



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 cite Nefzaoua « 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.



## 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.



# AOC Grenades de Gabès

**V**éritable 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.



## 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 exigeant des techniques culturales et du produit est réalisé par un organisme indépendant.

