



# غلاط تونس نشرية ع20 عدد

سير  
موسم القوارص

تطور ديناميكية الذبابة  
المتوسطة للفواكه  
في ضيعات القوارص

Pou rouge  
des agrumes

Intérêt d'une approche  
WEFE Nexus  
pour le développement  
du secteur agrumicole  
en Tunisie



# L'Eau de Fleur d'Oranger à Nabeul : Un Patrimoine parfumé

Mme. Mahassen Gmati : Direction Générale de la production Agricole

Mr.Khmaies Nasfi : Projet d'Accès aux marchés des produits agroalimentaires et du terroir (PAMPAT)

Nabeul, située dans le nord-est de la Tunisie, est réputée pour sa production de bigaradier dont les fleurs sont utilisées pour produire l'eau de fleur d'oranger et le néroli, prisé pour ses vertus parfumées et cosmétiques. Cette région est devenue un pôle important pour l'industrie de l'eau de fleur d'oranger, grâce à son climat favorable et à la tradition ancestrale de culture des orangers.



Le bigaradier cultive le paradoxe. Alors qu'il donne des oranges amères, ses fleurs, d'un blanc très pur, possèdent un parfum délicat et sensuel à la fois. Au Cap Bon, l'eau de fleurs d'oranger est le symbole des festivités, aromatisant les pâtisseries, parfumant les ambiances et les gens.

La fleur d'oranger, appelée aussi « Essence de Néroli », utilisée aussi bien en cosmétique dans des soins, qu'en cuisine dans des recettes pour ses nombreux bienfaits. Cette petite fleur blanche est particulièrement appréciée pour son doux parfum, mais aussi pour ses nombreuses propriétés et vertus, qui font d'elle un véritable produit santé et bien-être au quotidien.

Les vertus des fleurs d'oranger sont dues notamment aux actifs présents dans sa composition. On y retrouve surtout des flavonoïdes, des molécules aromatiques, de la vitamine C, du carotène, de l'huile essentielle, des terpénols, mais aussi des principes amers, des terpènes et de l'alcool.

## Histoire



La culture des bigaradiers à Nabeul remonte à plusieurs siècles. Les Arabes ont introduit cette plante en Tunisie au cours du VIII<sup>e</sup> siècle, Ils ont apporté avec eux leurs connaissances agricoles et leurs techniques de culture, qui ont permis de développer cette plante dans les régions favorables du pays et, elle a été cultivée principalement pour ses fleurs, utilisées dans la production de l'eau de fleur d'oranger et du néroli. Au fil des ans, cette activité est devenue une tradition locale, avec des méthodes de production transmises de génération en génération.

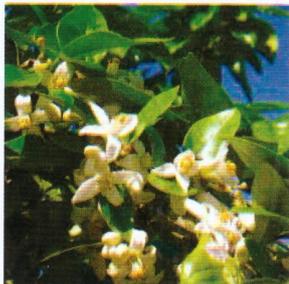
Sous les dynasties médiévales, notamment les Aghlabides et les Fatimides, la culture des bigaradiers s'est répandue dans les zones côtières et les vallées fertiles. Les bigaradiers étaient appréciés pour leurs fleurs, utilisées dans la parfumerie et la médecine traditionnelle

Pendant la période ottomane, la culture des bigaradiers a continué à se développer, avec une attention particulière portée à la qualité des fleurs pour l'exportation vers les marchés méditerranéens. Les Ottomans ont également introduit de nouvelles techniques de distillation pour extraire l'essence des fleurs

Durant la colonisation française, la production de fleurs d'oranger a été intensifiée pour répondre à la demande croissante des marchés européens. Les colons ont introduit des méthodes modernes de culture et de transformation, ce qui a permis d'augmenter la production et la qualité des produits

Après l'indépendance, la Tunisie a continué à développer sa production de fleurs d'oranger, avec un accent sur la qualité et l'exportation. Les régions comme Nabeul sont devenues des centres importants pour la culture et la transformation des bigaradiers, grâce à leur climat favorable et à leur tradition agricole.

## Superficies et Production



Les superficies plantées de bigaradiers dans la région de Nabeul sont considérables, couvrant plusieurs hectares. la région compte environ 480 hectares et 125000 pieds de bigaradiers la cueillette annuelle de fleurs avoisine 2000T, avec des quantités qui varient en fonction des conditions climatiques.

Nabeul assure à elle seule 92% de la production nationale



## Transformation

En général, la récolte se fait à la main, ce qui garantit une qualité supérieure des fleurs. Environ 60% de la production de fleurs est transformée dans les huit distilleries industrielles de la région et par les méthodes de distillation traditionnelle dans les villes nabeuliennes, notamment Béni Khier et Dar Chaâbane connues pour la production du néroli, huile essentielle obtenue de la distillation à la vapeur d'eau des fleurs de bigaradier et utilisée dans la fabrication des produits cosmétiques et l'industrie des parfums

La transformation des fleurs de bigaradier en eau de fleur d'oranger se fait principalement par distillation à la vapeur pour produire de l'eau de fleur d'oranger appelée « Zhar », à partir duquel le néroli est extrait mécaniquement.

Elle peut se faire également par solvant, à l'hexane, on obtient alors un produit de consistance liquide à pâteuse, de couleur rouge orangé à marron foncé, appelé « concrète » qui sera plus tard travaillée pour obtenir un produit pur d'huiles essentielles et appelé « absolu des fleurs de bigaradier ».

Environ 600 Tonnes d'eau de fleur d'oranger et 1200 kg de néroli sont produites chaque année dans le gouvernorat de Nabeul.

Il est à noter que 1000 kg donnent 600 litres d'eau de fleur d'oranger et 1kg de néroli.

## Exportation

L'eau de fleur d'oranger et le neroli de Nabeul sont très appréciés à l'échelle internationale, notamment en Europe et au Moyen-Orient. Les exportations représentent une part significative de la production totale, contribuant ainsi à l'économie locale. Selon les données de l'Agence de Promotion des Exportations (API), les exportations d'eau de fleur d'oranger ont atteint environ 150 tonnes en 2022, avec une valeur totale de plusieurs millions de dinars tunisiens Le néroli est destiné, totalement, à l'export.

## Stratégie de valorisation et de promotion des produits de terroirs

En Tunisie, la promotion des produits locaux fait l'objet d'une attention croissante, le secteur public et privé reconnaissant l'importance socio-économique des produits alimentaires traditionnels.

Afin d'impulser davantage le développement du sous-secteur des produits du terroir, le Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche a piloté depuis fin 2020 des travaux multi-institutionnels et participatifs au niveau national pour aboutir à l'élaboration de la première Stratégie Tunisienne de Valorisation et de Promotion des Produits de Terroir. La Stratégie a été lancée officiellement en mai 2022 avec l'appui du projet PAMPAT 2, en collaboration avec le ministère du Tourisme et de l'Artisanat

Nabeul est l'une des deux régions pilotes où la Stratégie Tunisienne de Valorisation et de Promotion des Produits

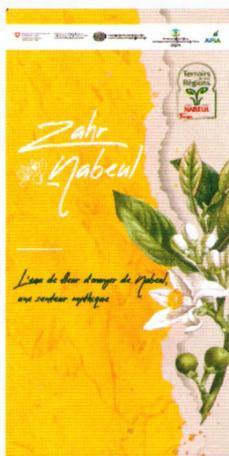


de Terroir est en train d'être mise en œuvre depuis mi-2022 avec l'appui du projet PAMPAT 2. Suite à un large processus participatif public-privé et des recherches approfondies sur le potentiel de valorisation des différents produits de terroir régionaux répertoriés dans l'inventaire national des produits de terroir, trois produits phares ont été sélectionnés : la fleur d'oranger de Nabeul ou Zahr en arabe, la harissa de Nabeul et la figue de barbarie tardive de Bouargoub.



Avec l'appui du PAMPAT ces structures collaborent pour mettre en œuvre des activités d'appuis multisectoriels qui permettent d'améliorer la production, la diversification et la commercialisation des trois produits phares locaux d'une part et de promouvoir le marketing territorial, la gastronomie, le tourisme alternatif et les activités culturelles autour des produits de terroir, d'autre part. Toutes ces initiatives visent à transformer Nabeul en un véritable « terroir » où la création de la valeur ajoutée est axée sur le patrimoine matériel et immatériel lié aux produits locaux.

Aujourd'hui à Nabeul, le PAMPAT soutient 27 bénéficiaires du secteur des eaux des fleurs d'oranger, y compris des entreprises agroalimentaires et cosmétiques, des petits producteurs artisans, des groupements de femmes rurales, des apprenants des métiers de l'hôtellerie, des hôtels, des maisons d'hôtes, des gîtes ruraux, des restaurants, des agences de voyage, des associations culturelles, etc.



Grâce à la nouvelle dynamique de valorisation et de réseautage entre le secteur agricole, agroindustriel, gastronomique, touristique, culturel et de l'artisanat appuyée par le projet PAMPAT, aujourd'hui les touristes ont l'opportunité de découvrir la fleur d'oranger de Nabeul, sous plusieurs formes. Les hôtels et maisons d'hôtes appuyés proposent aux touristes des ateliers de distillation de Zahr ou de préparation de recettes

traditionnelles, les entreprises cosmétiques à base de fleurs d'oranger ouvrent leurs portes pour montrer aux visiteurs le processus de production et de distillation, les producteurs agricoles bénéficiaires développent

des programmes d'accueil personnalisés, les écoles hôtelières collaborent avec les grands chefs cuisiniers pour mettre sous les projecteurs les produits phares, les restaurants proposent des menus thématiques, les artistes utilisent les fleurs d'oranger comme thème de travail et les associations culturelles et sportives contribuent à l'organisation d'événements culturels et de festivals autour de ce produit.

Par ailleurs, une collaboration avec le secteur de l'artisanat local a été établie pour développer des solutions de packaging faites à la main à base de jonc ou macramé pour les bouteilles d'eau de fleur d'oranger, pour préparer des petits articles de souvenirs autour des produits de terroir, encore pour produire de façon artisanale des savons et des bougies parfumées à base de zahr.

En résumé, la culture des bigaradiers en Tunisie notamment à Nabeul est le fruit d'une histoire riche et d'influences diverses, qui ont contribué à son développement et à sa spécialisation dans la production de fleurs d'oranger

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES :

1. **Histoire de la Culture des Orangers en Tunisie** - Article publié par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et des Ressources Hydrauliques.
2. **Rapport Annuel de l'ONHP (2022)**- Office National de l'Huile et des Plantations.
3. **Méthodes de Transformation des Fleurs d'Oranger** - Étude réalisée par l'Institut des Régions Arides (IRA).
4. **Sous-Produits des Fleurs d'Oranger** - Document technique de l'Institut National Agronomique de Tunisie (INAT).
5. **Données d'Exportation** - Agence de Promotion des Exportations (API), Tunisie.
6. **Statistiques Agricoles** - Institut National de la Statistique (INS), Tunisie.
7. Site web PAMPAT