

Financé par :

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL



Ministère de l'Agriculture,
des Ressources Hydrauliques et de la Pêche
DGPA



Revue de presse



Global media coverage

40 Publications :

02 Print

03 TV

07 Radios

15 Web sites

11 Social Network

01 Influenceur

Decembre25

2 | SOCIÉTÉ

«QUESLATI ZIT TOUR», UN CIRCUIT DE PROMOTION AGROTOURISTIQUE KAIROUAN

Sur la route du terroir oléicole !

Tout comme l'eau de rose et la figue de Barbarie, l'huile d'olive a dû, elle aussi, faire la promotion de Kairouan, région notoirement connue pour ses oliveraies s'étendant à perte de vue. Un tel filon a favorisé les atouts de son rayonnement.

La Presse — Fruit d'un travail collaboratif, au fil des mois et des mois, « Queslati Zit Tour » est un nouveau circuit thématique dédié à l'huile d'olive qui vient, juste, d'être lancé, en grande pompe, dans un cadre festif, réunissant partenaires du projet, autorités locales et médias. Le coup d'envoi a été, alors, donné par le délégué de la région, en présence des cadres des ministères de l'Agriculture et du Tourisme.

Dix bonnes adresses

Ainsi, tous se sont, d'ailleurs, montrés engagés pour gagner l'angle d'un modèle agrotouristique alternatif, inscrit dans le droit fil de la stratégie nationale de valorisation et de promotion de nos produits du terroir, mettant en avant l'huile d'olive « Queslati » dont la qualité nutritive et gustative éveille les papilles. Partant de la médina kairouanaise, ce circuit est censé contourner Queslati, El Ala, Haffouz et Ain Joula, quatre localités à fort potentiel oléicole ancestral.

D'ailleurs, cette variété « Queslati » se pose en produit du terroir qui doit son nom au Djaïet Queslat, source de vie des habitants et leur repère géographique. Il inspire une culture culinaire ancestrale, bien ancrée dans la mémoire de la communauté locale.

« Queslati Zit Tour » semblerait, d'ailleurs, le mot de passe qui a levé le voile sur le beau visage caché d'une région agrotouristique sous-estimée, riche en traditions culinaires composées de bonnes recettes maison et divers mets gourmands. Un vrai régal ! En fait, visiter Kairouan pour la découvrir dans sa splendeur et aller jusqu'au fin fond de ses vergers nourriciers, ce



trekking offre un voyage immersif dans une gastronomie emblématique qui avait façonné l'image de marque d'une vraie station oléicole prisée.

Sur la route du terroir oléicole de Kairouan, chacun peut se fayer son propre chemin, où le choix de destination est multiple. Dans un rayon d'une dizaine de kilomètres, l'offre de for vert crève les yeux et le sourire des gens fait sentir générosité et l'hospitalité. Dix bonnes adresses jalonnent l'itinéraire, où l'huile d'olive Queslati s'impose dans l'art culinaire.

Plongée dans la cuisine kairouanaise

L'aventure est partie de la restauration, au sein d'un jardin verdoyant, pas si loin des basses des Aghlabides, au cœur de la médina. Au cœur de la médina, Hadime Barak, la petite-fille de feu Al Barak, homme de culte kairouanais, fait partie intégrante du circuit, avec son atelier de fabrication de makroudh traditionnel, produit local par excellence, fait à base d'huile d'olive Queslati. La dégustation y sera aussi au rendez-vous. A Ain Joula, le convoi des

organisateurs a débarqué dans un espace écolotouristique accueillant qui présente brunch fermier et dégustation d'huile d'olive. Jeune promotrice, Soumaya Naezi, une des dix membres sélectionnées de « Queslati Zit Tour », accueille ses invités comme à la maison autour d'une grande table d'hôtes. « Je me suis investie dans la valorisation de toute une chaîne de valeur gastronomique, à travers une cuisine généreuse aux saveurs du terroir kairouanais », fait-elle valoir.

A Queslati, on continue le chemin vers une maison d'hôtes, en plein champs d'oliviers millénaires. Ici, le séjour nous raconte l'histoire culinaire et nous plonge dans un voyage immersif au cœur du terroir, au goût succulent du bon vieux temps. Chez Samia Amiri, on vit, sur le tas, l'expérience de valorisation de l'huile d'olive Queslati. Elle a fait de sa maison un petit atelier d'extraction de l'huile d'olive Queslati, équipé d'une machine de pression à froid en guise d'huile moderne. Elle travaille sur commande. « Je procède à la mise en bouteille et à l'emballage de

quantités d'huile produites pour les commercialiser à échelle locale et internationale. D'ailleurs, j'ai dû soutenir à conclure autant de marchés à l'étranger », se félicite-t-elle. De par son projet, elle nous a montré son rôle dans la promotion de Kairouan. Et ce n'est pas tout, Samia invite, également, ses visiteurs à vivre pleinement l'instant « Queslati Zit Tour » autour des mets traditionnels aussi authentiques qu'exceptionnels. Et le tour de l'huile d'olive ne s'arrête pas en si bon chemin. Il s'étend à Haffouz et El Ala, où l'on peut goûter autrement ce même produit du terroir et voir l'autre face de son histoire. Ainsi, « Queslati Zit Tour » se veut une approche novatrice de marketing territorial, mettant en vedette un produit du terroir pas comme les autres, lequel aura, à son tour, à mieux vendre Kairouan. Cette initiative, rappelle-t-on, bénéficie de l'appui du Projet d'accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir (Pampt 2), mis en œuvre par l'Onadi, avec des financements suisses.

Kamel FERCHICHI

6 ECONOMIE

Dimanche 28 décembre 2023 / La Presse de Tunisie

REPORTAGE

QUESTALIA

Racines de pierre, olives de feu...

« Lâchez tout. Lâchez Dada. Lâchez votre femme, lâchez vos espérances et vos craintes. Semez vos enfants au coin d'un bois. Lâchez la proie pour l'ombre. Lâchez au besoin une vie aisée, ce qu'on vous donne pour une situation d'avenir. Partez sur les routes ! », cette maxime d'André Breton était le leitmotiv d'un voyage au cœur des montagnes kairouanaises, à Queslatia, là où l'avenir prend le temps de pousser.

La Presse — Quitter les routes sèches pour atteindre des montagnes où la terre ne se fure qu'une obscurité, s'est acceptée la poussière et le silence. À mesure que l'on s'éloigne de Kairouan, la Tunisie change de rythme. Le ciel cède à la pierre, le tout à l'espérance. Sous un ciel vaste, apparaît Queslatia, une terre que l'on ne trouve pas par hasard, mais que l'on reçoit comme un honneur un rendez-vous ancien. Ici, la montagne impose sa loi. Elle ne se donne pas, elle se méritait. Après une heure de route en direction de Kairouan, on arrive à Queslatia, une petite ville d'environ 100 habitants, perchée sur une colline.

Le vent descend des crêtes avec une âpreté sèche. Il charrie l'odeur du thym écorché, de la poussière chaude et de la feuille d'olive froissée. Dans ces montagnes, on « fêrte pas de la terre », on la conquiert à nouveau chaque saison.

Une variété qui raconte la terre et l'histoire

La variété d'oliviers « Queslati » ne ressemble à aucune autre. Son tronc porte les cicatrices du temps, son fruit concorde la rudesse du climat. L'huile qui en nait est blanche, puissante, presque ardente. Elle surprend, parfois déroute, puis étonne. Elle est le sol, la sécheresse, l'effort. Elle porte mieux que de longs discours de ce territoire longtemps tenu à l'écart. Au cœur de cette diversité monumentale, Queslatia



« Queslatia ne promet pas l'avenir. Elle propose mieux : l'ancrage. Dans un monde pressé d'oublier d'où il vient, ces oliviers obstinés rappellent une vérité ancienne : rien de durable ne se construit sans racines. Ici, l'olive n'est pas une fin »

Le village. On s'y envoie pour reprendre souffle, pour échanger, pour partager. Ce geste dont la simplicité a une importance capitale est d'ailleurs devenu le lieu d'un rendez-vous annuel : le festival de l'olive. Une occasion pour les habitants de se retrouver, de partager leur savoir-faire, leur passion, leur fierté. C'est aussi une occasion pour les visiteurs de découvrir la culture de l'olive, de goûter l'huile d'olive, de s'immerger dans l'histoire de ce territoire.

Elle permet de maintenir l'activité agricole, de valoriser la transmission locale et de redonner sens au travail de la terre. Le modèle n'est pas nouveau, mais il revêt une conviction forte : l'avenir ne se construit pas contre le présent, mais avec lui. Quand le soleil progresse dans le ciel, la montagne ne s'élève pas, elle se révèle. Les oliviers s'alignent entre les oliviers, la pierre recueille les oliviers, le ciel recueille la pierre. C'est ainsi que la montagne se construit, pierre par pierre, olive par olive.

Redonner sens au travail de la terre

Longtemps marginalisée, Queslatia a payé le prix de son relief et de son isolement. Coudre rural a été laissé dans l'oubli. Pourtant, c'est dans cette fragilité que s'inscrit une véritable alternative. En misant sur un produit du terroir non « standardisé » et sur un écosystème exigeant, la région espère une voie durable mais solide. L'huile « Queslati » devient le levier économique d'un projet qui marque l'identité.

Muhammad HAD ARDELLAOUI

« L'huile « Queslati » devient un levier économique autant qu'un marqueur identitaire. Elle permet de maintenir l'activité agricole, de valoriser la transformation locale et de redonner sens au travail de la terre. Le modèle reste modeste, mais il repose sur une conviction forte : l'avenir ne se construira pas contre la montagne, mais avec elle »

la terre à bout de bras. Rien n'est dédaigné. Chaque acte est une victoire attachée à la pierre, chaque mot de pierre s'écrit un petit espoir entre hommes et le ciel.

avance dans l'ombre. Elle connaît chaque parcelle, chaque patience. Pour elle, « l'huile d'olive n'est pas une marchandise, c'est un lien ». C'est la Queslatia.

est un récit, chaque goutte une invitation à comprendre la montagne. En valorisant l'olive Queslati, on ne défend rien plus qu'un produit : un territoire au territoire, un olive, fière de son exploit. Son projet est simple dans son principe, ambassadeur dans sa portée. Sans de l'olive le pré d'un tourisme écologique respectueux et respecté. C'est là, « le voyageur rituel », un spectacle. Il devient un

la terre raconte des siècles d'adoration. Autour, les parfums de romarin, de thym et d'olive mêlent leurs promesses. La montagne imprime sa mémoire au marbre avant de le laisser partir. Au terme de ses chemins, apparaît « Der Hensch », un gîte rural sans ostentation, fondé dans son environnement naturel, abrité des lieux, une un spectacle. Il devient un

HUILE D'OLIVE — TOURISME

Faire d'un héritage agricole un projet d'envergure

Alors que la Tunisie affiche sa volonté d'intégrer l'huile d'olive à son offre touristique, l'enjeu dépasse largement la promotion d'un produit emblématique. Il s'agit de savoir si le pays est capable de transformer un héritage agricole majeur en véritable projet d'avenir, créateur de valeur, d'emplois et de sens. Entre ambition affichée et nécessité de vision, la question n'est plus de communiquer, mais d'agir avec impact.

La Presse — La Tunisie entend intégrer l'huile d'olive à son offre touristique à travers un plan d'action à l'horizon 2030. Une commission de travail permanente a été mise en place à cet effet, à l'issue d'une réunion interministérielle tenue le vendredi 26 décembre, réunissant les ministères du Tourisme, de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce.

Une vision à l'horizon Resterait à définir une question complexe : que signifie concrètement intégrer l'huile d'olive à l'offre touristique ? S'agit-il d'inciter les hôtels à utiliser systématiquement l'huile d'olive dans leur restauration ? De créer des espaces de vente au sein des unités hôtelières ? D'organiser des dégustations des visiteurs d'huile d'olive, mais de les accompagner, de les éduquer, de les accompagner dans leur compréhension, de les accompagner dans leur consommation ? Ou d'aller plus loin en structurant de véritables expériences touristiques autour de la filière, de la production à la table ?

À ce stade, les contours du projet demeurent flous. L'expérience montre que même lorsqu'un seul département est maître d'œuvre d'un programme, les problèmes de coordination interne peuvent en freiner la mise en œuvre.

Stakes de l'olive et tourisme agricole durable Le plan d'action 2030 prévoit la création de équipes touristiques thématiques dédiées à l'olive, l'agriculture et l'écotourisme, chargées de développer des offres touristiques permanentes dans les zones touristiques. Un produit phare de l'agriculture tunisienne — couvrant près de 40% de la superficie agricole du pays et plaçant la Tunisie parmi les premiers producteurs mondiaux — l'huile d'olive est appelée à devenir une véritable ambassadrice du patrimoine alimentaire national.

Les participants ont souligné le rôle du tourisme agricole dans la diversification de l'offre touristique, la valorisation des terroirs et le soutien aux revenus des agriculteurs. Les expériences pilotes, jugées concluantes, devraient

ainsi être étendues et institutionnalisées à l'échelle nationale, dans une logique de développement régional et de création d'emplois.

Des enjeux, mais aussi des défis. L'huile d'olive est un produit complexe, à la fois agricole et industriel. Sa production est soumise à de nombreuses contraintes, notamment climatiques et économiques. Sa consommation est également en baisse, ce qui pose des défis pour sa valorisation touristique.

Pour autant, les professionnels du tourisme, l'intégration dans les circuits de promotion internationale, et articulation avec l'exportation et la diplomatie culturelle. L'huile d'olive tunisienne mérite bien plus qu'un rôle décoratif dans l'offre touristique. Elle pourrait devenir un véritable marqueur de l'identité tunisienne, capable de raconter l'histoire de ce territoire et de soutenir son développement économique.

Des défis à l'agriculture changer de paradigme Une approche véritablement innovante serait de positionner l'huile d'olive tunisienne comme un marqueur d'expérience touristique, à l'instar du vin dans certaines destinations européennes, notamment en France. Cela passerait par la création d'un label « Olive Experience Tunisie », attribué aux hôtels, maisons d'hôtes et restaurants intégrant un certain nombre de critères, allant de la qualité de l'huile d'olive

à la qualité de l'accueil des visiteurs, en passant par la transparence de la filière et la participation des agriculteurs. Cela permettrait de créer une véritable expérience touristique, capable de raconter l'histoire de ce territoire et de soutenir son développement économique.

Plus audacieux encore, l'huile d'olive pourrait devenir un outil de diplomatie touristique et économique, intégré aux grands événements internationaux, aux congrès internationaux ou aux circuits touristiques. Cela permettrait de créer une véritable expérience touristique, capable de raconter l'histoire de ce territoire et de soutenir son développement économique.

Elle pourrait devenir un véritable marqueur de l'identité tunisienne, capable de raconter l'histoire de ce territoire et de soutenir son développement économique.

De la vision à l'expérience changer de paradigme Une approche véritablement innovante serait de positionner l'huile d'olive tunisienne comme un marqueur d'expérience touristique, à l'instar du vin dans certaines destinations européennes, notamment en France. Cela passerait par la création d'un label « Olive Experience Tunisie », attribué aux hôtels, maisons d'hôtes et restaurants intégrant un certain nombre de critères, allant de la qualité de l'huile d'olive à la qualité de l'accueil des visiteurs, en passant par la transparence de la filière et la participation des agriculteurs. Cela permettrait de créer une véritable expérience touristique, capable de raconter l'histoire de ce territoire et de soutenir son développement économique.

Plus audacieux encore, l'huile d'olive pourrait devenir un outil de diplomatie touristique et économique, intégré aux grands événements internationaux, aux congrès internationaux ou aux circuits touristiques. Cela permettrait de créer une véritable expérience touristique, capable de raconter l'histoire de ce territoire et de soutenir son développement économique.

Elle pourrait devenir un véritable marqueur de l'identité tunisienne, capable de raconter l'histoire de ce territoire et de soutenir son développement économique.

Elle pourrait devenir un véritable marqueur de l'identité tunisienne, capable de raconter l'histoire de ce territoire et de soutenir son développement économique.

Hadi LAHIB

https://www.espacemanager.com/oueslati-zit-un-heritage-millenaire-au-coeur-de-kairouan.html?fbclid=IwY2xjawO2c59icmlkETFzU3RycGF3bHBGbkpBbzZpc3J0YwZhchBfaWQQMjlyMDM5MTc0ODIwMDg5MgABHmAHv_ps2LK_pBEF3u2xZS6VYQOdDkKwEgfyRWIeNHEDuK-qxdvEkSomtvUC&brid=2kNYimaWOLi_ym0VsyPKQ

Oueslati Zit : un héritage millénaire au cœur de Kairouan

Publié le 17 Décembre, 2020 - 21:55

Facebook Twitter Google+



Produit emblématique de la Tunisie centrale, l'huile d'olive Oueslati ne se limite plus aux pressoirs et aux oliviers d'antan. Autre initiative : sensibiliser, revendiquer des producteurs et qualité de reconnaissance, car ce n'est d'aujourd'hui comme un objet d'artisanat, surtout et surtout, réapparaître dans la région de Kairouan.

L'Organisation des Nations unies pour le développement industriel (ONUDI), en partenariat avec les commissariats régionaux au tourisme et au développement agricole de la région, a organisé, mercredi 17 décembre 2020, une journée de promotion ponctuée de visites de terrain dans le cadre du circuit touristique dédié à l'huile d'olive Oueslati. Cette initiative a été déroulée en présence d'experts, dans le but de renforcer la visibilité de ce produit du terroir et de soutenir sa valorisation touristique et économique.

Un produit reconnu d'origine.

La région d'Oueslati, située au cœur de la Tunisie centrale, au gouvernement de Kairouan, est depuis l'Antiquité une terre d'oliviers. Des traces archéologiques attestent que, sous l'époque romaine, l'huile produite dans cette zone faisait partie des richesses agricoles de l'Afrique romaine, exportées vers l'ensemble du bassin méditerranéen.

Au fil des siècles – des périodes aglabide et hafside jusqu'à l'ère ottomane – l'olivier est demeuré un pilier de l'économie rurale locale. Résistant aux aléas climatiques et aux bouleversements politiques, il a assuré la subsistance de générations entières de paysans.

Le Oueslati, une variété à part

La variété Oueslati, longtemps cultivée selon des méthodes traditionnelles, s'est imposée comme l'une des plus adaptées aux conditions semi-arides de la région. Son huile se distingue par un fruité prononcé, une amertume équilibrée et une légère ardoise, signes d'une forte teneur en antioxydants.

Contrairement à d'autres variétés plus largement diffusées, la Oueslati est restée intimement liée à son terroir. Cette spécificité, autrefois perçue comme un frein à sa diffusion, est aujourd'hui considérée comme un atout dans un marché mondial en quête de produits authentiques et traçables.

De la tradition à la renaissance

La manifestation organisée ce mercredi sur la route de Kairouan vers Oueslati illustre cette nouvelle phase. Selon les organisateurs, il s'agissait d'attirer l'attention sur les difficultés rencontrées par les producteurs locaux : hausse des coûts, manque de soutien, problèmes de commercialisation et retard dans la valorisation de la variété Oueslati. Pour les manifestants, défendre la « Oueslati zit », c'est défendre un mode de vie, une économie locale fragilisée et un patrimoine agricole menacé par la marginalisation et la standardisation.

Ces dernières années, l'huile d'olive Oueslati a commencé à gagner en visibilité, notamment grâce aux débats sur la qualité des huiles tunisiennes et à l'intérêt croissant pour les variétés autochtones. Des initiatives émergent pour encourager la labellisation et améliorer l'accès aux marchés nationaux et internationaux.

Mais sur le terrain, les défis restent nombreux. La mobilisation de ce mercredi en est une illustration directe : derrière l'image d'un produit d'exception se cache une réalité sociale faite d'attentes, de frustrations et d'espérance.

KAIROUAN LANCE SA NOUVELLE ROUTE TOURISTIQUE AUTOUR DE L'HUILE D'OLIVE OUESLATI

Publié le: 24/12/2025 - 15:50



Post

Partager



Grâce à ses produits du terroir, notamment l'huile d'olive Oueslati, Kairouan attire un nombre croissant de visiteurs en quête d'expériences authentiques. Issue d'une variété d'olivier cultivée autour du Djebel Oueslat, cette huile est reconnue pour ses qualités gustatives et nutritionnelles, ainsi que pour son ancrage profond dans les traditions locales.

Dans l'objectif de valoriser ce produit emblématique et de renforcer son potentiel touristique, la route thématique « Oueslati Zit'Tour » a été officiellement lancée le 16 décembre 2025 à Kairouan. Cet itinéraire relie différents acteurs, de la production à la valorisation de l'huile d'olive Oueslati, et propose aux visiteurs des expériences immersives mêlant gastronomie, patrimoine et savoir-faire locaux.

La route fédère actuellement neuf membres répartis entre Kairouan, Oueslatia et Haffouz, comprenant des domaines oléicoles, des maisons d'hôtes, des restaurants, une pâtisserie traditionnelle, une productrice de cosmétiques naturels et un café culturel, avec l'arrivée prochaine d'un dixième membre à El Ala. Les participants

proposent des activités variées telles que des visites d'oléiveraies, des dégustations, des ateliers culinaires et des séjours ruraux.

Le lancement, organisé en présence de responsables régionaux et d'acteurs du tourisme, a permis de présenter la route et de visiter plusieurs sites emblématiques. Cette initiative s'inscrit dans la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, soutenue par le projet PAMPAT 2, et vise à dynamiser durablement le tourisme à Kairouan tout en renforçant l'identité et l'attractivité de la région.

<https://www.lapresse.tn/2025/12/21/oueslati-zit-tour-un-circuit-de-promotion-agrotouristique-kairouan-sur-la-route-du-terroir-oleicole/>

Société

«Oueslati Zit Tour», un circuit de promotion agrotouristique Kairouan : Sur la route du terroir oléicole !



KARIM FERCHICHI

71 publications 55.0K + 5 jours de latence



Tout comme l'eau de rose et la figue de Barbarie, l'huile d'olive a été, elle aussi, faire la promotion de Kairouan, région notamment connue pour ses oliveraies s'étendant à perte de vue.

Un tel filon a favorisé les atouts de son rayonnement.

La Presse — Fruit d'un travail collaboratif, au fil des mois et des mois, « Oueslati Zit Tour » est un nouveau circuit thématique dédié à l'huile d'olive qui vient, juste, d'être lancé, en grande pompe, dans un cadre festif, réunissant personnalités du projet, autorités locales et médias.

Le coup d'envoi a été, alors, donné par le délégué de la région, en présence des cadres des ministères de l'Agriculture et du Tourisme.

Dix bonnes adresses :

Ainsi, tous se sont, d'ailleurs, montrés engagés pour gagner l'argent d'un modèle agrotouristique alternatif, inscrit dans le droit fil de la stratégie nationale de valorisation et de promotion de nos produits du terroir, mettant en avant l'huile d'olive « Oueslati » dont la qualité nutritive et gustative avouée les papiers.

Partant de la médina kairouanaise, ce circuit est censé contourner Oueslati, El Ala, Haffouz et Ain Joula, quatre localités à fort potentiel oléicole ancestral.

D'ailleurs, cette variété « Oueslati » se pose en produit du terroir, qui doit son nom au Djebel Oueslat, source de vie des habitants et leur repère géographique. Il inspire une culture culinaire ancestrale, bien ancrée dans la mémoire de la communauté locale.

D'ailleurs, cette variété « Oueslati » se pose en produit du terroir, qui doit son nom au Djebel Oueslat, source de vie des habitants et leur repère géographique. Il inspire une culture culinaire ancestrale, bien ancrée dans la mémoire de la communauté locale.

« Oueslati Zit Tour » semble, également, le mot de passe qui a levé le voile sur le beau visage caché d'une région agrotouristique sous-estimée, riche en traditions culinaires composée de bonnes recettes maison et divers mets gourmands.

Un vrai régal ! En fait, visiter Kairouan pour la découvrir dans sa splendeur et aller jusqu'au fin fond de ses vergers nourriciers, ce trekking offre un voyage immersif dans une gastronomie emblématique qui avait façonné l'image de marque d'une vraie station oléicole prisée.

Sur la route du terroir oléicole de Kairouan, chacun peut se frayer son propre chemin, où le choix de destination est multiple.

Dans un rayon d'une dizaine de kilomètres, l'offre de l'or vert ouvre les yeux et le sourire des gens fait sentir générosité et l'hospitalité.

Dix bonnes adresses jalonnent l'itinéraire, où l'huile d'olive Oueslati s'impose dans l'art culinaire.

Plongée dans la cuisine kairouanaise

L'aventure est partie de la restauration, au sein d'un jardin verdoyant, pas si loin des bassins des Aglabides, au centre-ville de Kairouan.

Au cœur de la médina, Halima Barak, la petite-fille de feu Ali Barak, homme de culte kairouanaise, fait partie intégrante du circuit, avec son atelier de fabrication de makroudh traditionnel, produit local par excellence, fait à base d'huile d'olive Oueslati.

La dégustation y sera aussi au rendez-vous.

AAin Joula, le convoi des organisateurs a débarqué dans un espace écologique accueillant qui présente brunch fermier et dégustation d'huile d'olive.

Jeune promotrice, Soumaya Nasri, une des dix membres sélectionnées de « Oueslati Zit tour », accueille ses invités comme à la maison autour d'une grande table d'hôtes.

« Je me suis investie dans la valorisation de toute une chaîne de valeur gastronomique, à travers une cuisine généreuse aux saveurs du terroir kairouanaise », fait-elle valoir.

A Oueslati, on continue le chemin vers une maison d'hôtes, en plein champs d'oliviers millénaires.

Ici, le séjour nous raconte l'histoire culinaire et nous plonge dans un voyage immersif au cœur du terroir, au goût succulent du bon vieux temps.

Chez Samia Amiri, on vit, sur le tas, l'expérience de valorisation de l'huile d'olive Oueslati.

Elle a fait de sa maison un petit atelier d'extraction de l'huile d'olive oueslati, équipé d'une machine de pression à froid en guise d'huile moderne.

Elle travaille sur commande. « Je procède à la mise en bouteille et à l'emballage de quantités d'huile produites pour les commercialiser à l'échelle locale et internationale.

D'ailleurs, j'ai été soutenue à conduire autant de marchés à l'étranger », se félicite-elle. De par son projet, elle nous a montré son rôle dans la promotion de Kairouan.

Et ce n'est pas tout, Samia invite, également, ses visiteurs à vivre pleinement l'instant « Oueslati Zit tour » autour des mets traditionnels aussi authentiques qu'exceptionnels.

Et le tour de l'huile d'olive ne s'arrête pas en si bon chemin. Il s'étend à Haffouz et El Ala, où l'on peut goûter autrement ce même produit du terroir et voir l'autre face de son histoire.

Ainsi, « Oueslati Zit tour » se veut une approche novatrice de marketing territorial, mettant en vedette un produit du terroir pas comme les autres, lequel aura, à son tour, à mieux vendre Kairouan.

Cette initiative, rappelle-t-on, bénéficie de l'appui du Projet d'accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir (Pampat 2), mis en œuvre par l'Onudi, avec des financements suisses.

https://www.assabahnews.tn/ar/%D8%A7%D9%84%D8%A7%D8%AE%D8%A8%D8%A7%D8%B1/%D8%AC%D9%87%D8%A7%D8%AA/136408-%D8%A7%D9%84%D9%82%D9%8A%D8%B1%D9%88%D8%A7%D9%86-%D8%A7%D8%B7%D9%84%D8%A7%D9%82-%D8%AA%D8%B8%D8%A7%D9%87%D8%B1%D8%A9-%D9%85%D8%B3%D9%84%D9%83-%D8%A7%D9%84%D8%B2%D9%8A%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D9%88%D8%B3%D9%84%D8%A7%D8%AA%D9%8A-%D9%84%D8%AA%D8%AB%D9%85%D9%8A%D9%86%D9%87-%D9%83%D9%88%D8%AC%D9%87%D8%A9-%D8%B3%D9%8A%D8%A7%D8%AD%D9%8A%D8%A9-%D9%81%D8%B1%D9%8A%D8%AF%D8%A9?fbclid=IwY2xjawO2a9NicmlkETFzU3RycGF3bHBGbkpBbzZpc3J0YwZhchBfaWQQMjlyMDM5MTc4ODIwMDg5MgABHnoFzXuq0HOuUknR0OZnKc-DxiUVyFWyfhg8Z95kyPOHmWgOdAUa8YOBuUcd&brid=3KT-gCuOLw3PwF_Beng9Lw



المقروان.. انطلاق تظاهرة مسلك الزيت الوسلاتي للتعمية كوجه سياحية مريدة

جوان / 16 ديسمبر 2023



انطلقت اليوم الثلاثاء 16 ديسمبر التظاهرة "Dessert ZN Tour" أو "مسلك زيت الوسلاتي"، في خطوة تهدف إلى رفع مستوى الوعي بأهمية هذا المسلك وإبراز المصالح السياحية المحلية للزيت الوسلاتي. مع المين زيت الوسلاتي باعتبارها موقعا سياحيا رائدا وتحتضنه مملكة مريدة.

وتقوم هذه المسلك على دعوة الزوار لاستكشاف المزارع والتجارب الفريدة لزيت الوسلاتي، من خلال اعتماد نهج الترويجي متعدد القنوات المحلي. ويساهم في الترويج للمنطقة كوجهية تجمع بين الفسحة والسماحة الممتدة، بما يساهم مع التوجهات الحالية للسياح في اكتشافات القيمة المضافة. وتهدف هذه المبادرة في إطار الاستراتيجية الوطنية للتطوير والتحول المصاحبة لتأهله إلى دعم الاقتصاد المحلي وتخلق فرص جديدة للتأهيل. مع ربط المنتج المحلي بالخدمات السياحية الفريدة والفريدة.

وتقدم مبادرات التظاهرة لكل من المزارعين والمستهلكين. بحضور ممثلين عن القطاعات الرسمية للقطاع والسماحة إلى جانب الشراكة مع المؤسسات التعليمية وعدد من المبادرات والمشاريع المجتمعية. لتأمين المصالحات الفعالة وتفتح سياحة الزيت في تونس.

جوان / 16 ديسمبر 2023

الموقع: مملكة مريدة

Received 24 July 2007; accepted 24 July 2007



La Route du Pêche d'Or du Québec s'étend aujourd'hui sur 1 000 milles, reliant la région de la Gaspésie à la région de la Côte-Nord. Elle rassemble deux régions, d'ailleurs, dont l'un des paysages est également représentatif d'une culture d'artisanat, deux littoraux riches, qui ne proposent pas seulement des produits de la mer mais aussi des produits de la forêt, de la culture, de l'artisanat. Ces restaurants, ainsi qu'une

Centre Initiative d'insertion dans le cadre de la loi sur le revenu de la stratégie nationale de sensibilisation et de promotion des produits de terroir, lancée en 2012 par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche. L'objectif est de promouvoir les produits de terroir et de soutenir les producteurs locaux.

Par ces six dernières années, le *REMUS* a appuyé de diverses initiatives à l'extérieur visant à réduire davantage l'impact culturel. On en verra deux dans le domaine musical. L'Office touristique MRC de cette vallée intègre l'exploration de la gastronomie locale, des expériences immersives et la découverte du patrimoine. Depuis juin 2025, un transfert collaboratif public-privé a été engagé pour formaliser le Festival local des Boites à encre (festival de la photographie, peinture, sculpture, etc.) comme événement officiel de la Vallée du MRC.

En conclusion, les données disponibles dans le dossier de la commune de Thourges ne laissent pas d'indiquer que les conditions de vie des habitants ont subi une profonde amélioration au cours de la période étudiée.

Marhba.tn

Kairouan lance sa nouvelle route touristique autour de l'huile d'olive Oueslati



Ville de patrimoine et de traditions, Kairouan enrichit son offre touristique en mettant à l'honneur l'un de ses trésors du terroir : l'huile d'olive Oueslati. Réputée pour son profil sensoriel raffiné et ses qualités nutritionnelles, cette huile emblématique devient aujourd'hui le fil conducteur d'un nouvel itinéraire touristique baptisé « Oueslati Zit'Tour ».

L'huile d'olive Oueslati, un produit phare du terroir kairouanais

Cultivée autour du Djebel Oueslat, notamment dans les délégations d'Oueslatia, El Ala, Haffouz et Aïn Joulia, la variété d'olivier « Oueslati » est profondément ancrée dans l'histoire et les pratiques agricoles de la région. Son huile se distingue par des caractéristiques gustatives uniques, fruit d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

Grâce à cette richesse agricole et culturelle, Kairouan attire de plus en plus de visiteurs curieux de découvrir ses saveurs authentiques et ses produits du terroir.

Grâce à cette richesse agricole et culturelle, Kairouan attire de plus en plus de visiteurs curieux de découvrir ses saveurs authentiques et ses produits du terroir.



« Oueslati Zit'Tour » : un nouvel itinéraire entre savoir-faire et expériences locales

Lancée officiellement le 16 décembre 2023 à Kairouan, la route touristique « Oueslati Zit'Tour » relie plusieurs sites dédiés à la production, à la transformation et à la valorisation de l'huile d'olive Oueslati.

Cet itinéraire propose aux visiteurs une découverte complète de la filière : oliveraies, domaines oléicoles, expériences culinaires, hébergements de charme et espaces culturels. L'objectif est double : valoriser un produit emblématique de l'identité locale et dynamiser l'activité touristique tout au long de l'année.

Une route portée par un réseau d'acteurs locaux engagés

Aujourd'hui, la Route de l'huile d'olive Oueslati fédère neuf membres, illustrant la diversité des savoir-faire du territoire. Elle réunit :

- Deux musées d'hôtes, dont l'un est également géré par une artisanne pâtisnière
- Deux domaines oléicoles, dont un disposant d'un gîte rural intégré
- Une productrice de cosmétiques naturels
- Un café culturel / concept store
- Deux restaurants
- Une table d'hôtes

Les membres sont répartis entre Kairouan centre, Oueslatia et Haffouz, assurant une valorisation étendue du territoire. Un dixième membre, un domaine oléicole situé à El Ala, viendra prochainement renforcer ce réseau en pleine expansion.





News

Kairouan lance sa nouvelle route touristique autour de l'huile d'olive Oueslati

Saluée à ses produits du terroir, Kairouan ne cesse d'attirer de plus en plus de visiteurs à la recherche de découvertes des savoirs uniques. Parmi ces produits, l'huile d'olive Oueslati joue un rôle primordial dans la culture traditionnelle de la ville. Cette huile est connue pour ses propriétés médicinales et son goût unique.



Cette huile est présente dans les délégations d'Oueslati, El Ala, Haffouz et Ain Zoula, l'olivier de la variété « Oueslati » est réputée pour son huile aux caractéristiques gustatives uniques et sa culture profondément ancrée dans la tradition.

Afin de valoriser davantage cette huile en tant que produit touristique, une journée de lancement officielle de la route thématique autour de ce produit phare aura lieu le 10 novembre 2023 à Kairouan.

« Oueslati Zit Tour » est un itinéraire touristique reliant plusieurs lieux de la production à la consommation d'huile d'olive Oueslati, offrant ainsi aux visiteurs une occasion unique de découvrir et d'apprécier cette huile précieuse. Cette route vise à valoriser ce produit emblématique, symbole de l'identité locale, afin d'attirer davantage de visiteurs et de dynamiser l'activité touristique tout au long de l'année.



La Route de l'huile d'olive Oueslati fédère aujourd'hui neuf membres, reflétant la richesse et la diversité des savoir-faire du territoire. Elle rassemble deux maisons d'hôtes, dont l'une des propriétaires est également gestionnaire d'une pâtisserie artisanale, deux domaines agricoles, parmi lesquels un domaine disposant d'un gîte rural intégré, une productrice de cosmétiques naturels, un café culturel/concept store, deux restaurants, ainsi qu'une table d'hôtes.

Les membres actuels de la Route sont situés à Kairouan centre ainsi que dans les régions de Oueslati et Haffouz, contribuant à une mise en valeur élargie du territoire. Un dixième membre viendra prochainement renforcer ce réseau : un domaine agricole situé à El Ala, témoignant de la dynamique de développement et d'élargissement de la Route.

Sonia Amiri, fondatrice de la marque d'huile d'olive Oueslati OLEA AMIR, explique : « En tant que membre de Oueslati Zit Tour, je propose une immersion au cœur des oliveraies d'Oueslati, mêlant cuisine, méditation et ateliers culinaires participatifs autour de l'huile d'olive. Cette nouvelle route permet de valoriser les savoir-faire locaux et de faire découvrir un terroir emblématique de notre région. Elle contribue à insuffler un nouveau dynamisme touristique à Oueslati. »



De son côté, **Helima Samak**, Gérante d'une pâtisserie traditionnelle et d'une maison d'hôte pour visiteurs à Kairouan, se prépare le makroudh kairouanais et invite des visiteurs participants autour de cette spécialité traditionnelle. Elle propose également l'huile d'olive Oueslati afin de valoriser le terroir et la diversité de la région. Dans sa maison d'hôte, elle propose également des pâtisseries traditionnelles préparées à base d'huile d'olive Oueslati. À travers ses routines et ses ateliers, la pâtisserie traditionnelle et les makroudh kairouanais culinaires de Kairouan.



Lors de la journée de lancement, inaugurée en présence de Monsieur Sami Aydi, Premier Délégué au Gouvernement de Kairouan, de Monsieur Kamel Rice, Délégué de Kairouan Nord, de Monsieur Mourad Ben Amor, Commissaire Régional au Développement Agricole, de Monsieur Mourad Abouin, Commissaire Régional du Tourisme à Kairouan, ainsi que de représentants du ministère de l'Agriculture, du ministère du Tourisme, de l'APRA, des médias et des agences de voyage, une présentation de « Oueslati Zit Tour » et de ses membres a été réalisée. Elle a été suivie de visites chez plusieurs acteurs de la route, notamment l'espace **El Khima** à Ain Zoula, le gîte rural « **Dar El Henchi** » à Oueslati, ainsi que l'entreprise « **Olea Amiri** » à Ain Mestour (Oueslati).



OMPV



Kairouan lance sa nouvelle route touristique autour de l'huile d'olive Oueslati

Grâce à ses produits du terroir, Kairouan ne cesse d'attirer de plus en plus de visiteurs désireux de découvrir ses saveurs uniques. Parmi celles-ci figure l'huile d'olive Oueslati qui, par son profil sensoriel raffiné et ses qualités nutritionnelles exceptionnelles, est très connue. Cultivée aux alentours du Djebel Ouedar, notamment dans les délégations d'Oueslati, El Ala, Haffouz et Ain Joula, l'olivier de la variété « Oueslati » est réputé pour son huile aux caractéristiques gustatives uniques et sa culture profondément ancrée dans la tradition. Afin de valoriser davantage cette huile en tant qu'atout touristique, une journée de lancement officiel de la route thématique autour de ce produit phare a eu lieu le 16 décembre 2025 à Kairouan. « Oueslati ZikTour » est un itinéraire touristique reliant plusieurs sites, de la production à la valorisation de l'huile d'olive Oueslati, offrant ainsi aux visiteurs une occasion unique de découvrir et d'apprécier cette huile précieuse. Cette route vise à valoriser ce produit emblématique, symbole de l'identité locale, afin d'attirer davantage de visiteurs et de dynamiser l'activité touristique tout au long de l'année. La route de l'huile d'olive Oueslati fédère aujourd'hui neuf membres, reflétant la richesse et la diversité des savoir-faire du territoire. Il rassemble deux maisons d'hôtes, dont l'une des propriétaires est également gestionnaire d'une pâtisserie artisanale, deux domaines oisoles, parmi lesquels un domaine disposant d'un gîte rural intégré, une productrice de cosmétiques naturels, un café culturel/concept store, deux restaurants, ainsi

traditionnelle. J'ai choisi d'y intégrer l'huile d'olive oueslati afin de valoriser le terroir et le savoir-faire de ma région. Dans ma maison d'hôtes, je propose également des plats traditionnels préparés à base d'huile d'olive oueslati. À travers ma cuisine et ces ateliers, je partage mon expérience et fais découvrir l'identité culinaire de Kairouan. Lors de la journée de lancement, inaugurée en présence de Monsieur Sami Aydi, Premier Délégué au Gouvernement de Kairouan, de Monsieur Kamel Nair, Délégué de Kairouan Nord, de Monsieur Mourad Ben Amor, Commissaire Régional au Développement Agricole, de Monsieur Mourad Neoumi, Commissaire Régional du Tourisme à Kairouan ainsi que de représentants du ministère de l'Agriculture, du ministère du Tourisme, de l'APIA, des médias et des agences de voyage, une présentation de « Oueslati ZikTour » et de ses membres a été

réalisée. Elle a été suivie de visites chez plusieurs acteurs de la route, notamment l'espace El Khima à Ain Joula, le gîte rural « Dar El Tlemchir » à Oueslati, ainsi que l'entreprise « Ouea Amiri » à Ain Mostour (Oueslati). Cette journée a permis de faire connaître la route auprès des professionnels du tourisme et du grand public, tout en mettant en lumière de nouvelles potentialités touristiques dans la région. Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir, lancée en 2022 par le ministère de l'Agriculture avec l'appui du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agricoles et du Terroir (PAMPAT 2). Ce projet est mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le

Développement Industriel (ONUDI) et financé par le Secrétariat d'État à l'Économie suisse (SECO). Au cours des dernières années, le PAMPAT a appuyé différentes initiatives à Kairouan visant à valoriser davantage l'huile d'olive Oueslati, notamment dans le domaine culinaire. L'offre touristique liée à cette variété intègre l'exploration de la gastronomie locale, des expériences immersives et la découverte du patrimoine. Depuis juin 2025, un travail collaboratif public-privé a été engagé entre l'association « Festival local Ain Joula » et les institutions régionales partenaires pour créer la route thématique « Oueslati ZikTour ». Ce nouveau circuit renforcera l'attractivité et l'image de la ville de Kairouan en tant que destination touristique, en diversifiant son offre et en mettant en avant un produit emblématique de la région. Ce modèle servira également de base à d'autres produits.

notamment la rose de Kairouan, pour développer leurs propres routes thématiques.



القيروان تطلق المسلك السياحي "Oueslati Zit'Tour"

16/01 2025.12.23

بفضل تراثها العريق وتضارعاتها الأصيلة، تواصل القيروان استقطاب الزوّار المتحمسين لاستكشاف تجارب فريدة وغنية بالمذاق المحلي، ويميز زيت الزيتون الوسلاطي كأحد أبرز هذه الكوثر. إذ يتميّز بتأكيده الميراث الكيميائي الخاصة، وطعمه الرفيع، وقيمته الغذائية العالية، ما أخصبه شهرة متزايدة بين محبّي الجودة والأصالة.

لتنشيط أشجار الزيتون من صنف "الوسلاطي" حول جبل وسلاط، خصوصاً في معتمديات الوسلاط والعلاء وحفوز وعين جلولة، حيث يعد هذا الصنف جزءاً من التراث الفلاحي المحلي. ويقدم زبناً ذا خصائص طعمية فريدة تعكس خصوصية التربة والمناخ. وفي إطار تعزيز مكانة هذا المنتج كرافد للتنمية المحلية وجذب سياحي، أطلق يوم 16 ديسمبر 2025 بحديقة القيروان المسلك السياحي الجديد "Oueslati Zit'Tour"، الذي يقدم تجربة متكاملة للتعرف على زيت الزيتون الوسلاطي، من الحقل وصولاً إلى المائدة.



يتيح هذا المسلك للزوّار فرصة استكشاف مراحل إنتاج الزيت وتذوقه، مع التعرف على التراث المحلي وورشات الطهي التفاعلية. ويضم المسلك حالياً تسعة أعضاء متنوعين بين فروع إنتاج الزيتون، وحدات إنتاج مستحضرات التجميل الطبيعية، مقاهي ثقافية، مطاعم، ودار ضيافة تقدم أطباقاً تقليدية بزيت الوسلاطي. ومن المنتظر أن يضم قريباً عضو عاشر لتعزيز شبكة الفاعلين في المنطقة.

وخلال فعاليات الإطلاق، صوّحت سمية عمري من مؤسسة Oléa Amiri: "نقدم تجربة استثنائية من قلب غابات زيتون الوسلاطي. تشمل الجني والتذوق وورش الطهي التفاعلية، هذا المسلك يملأنا فرصة عرض خيراتنا المحلية وإبراز تراث منطقتنا، وبمساهم في إضفاء حيوية جديدة على السياحة بالوسلاطية."

طلما أخذت حليلة اليراق صاحبة محل خاويات تقليدية ودار ضيافة: "أقدم المقروض القرواني باستخدام زيت الوسلاطي، وأنضم وورشات تفاعلية تعريف الزوّار بالهوية الغذائية للقيروان. من خلال الصنع والورشات، أشارك تجربتي وأبرز قيمة منتجنا المحلي."



شُهد يوم الإطلاق بحضور عدد من المبادرات الحكومية والمحليّة ووزارات الفلاحة والسيادة ومكتبته الترويجي بالمنتجعات الفلاحية. وعقد ملّ وسائل الإعلام وجحالات السمر، مع تنظيم زيارات ميدانية لعدد من الفاعلين ملّ، فضاء "التجربة" بعين جلولة و"دار المنتشيط" بالوسلاطية وOléa Amiri من مساهم.

تأتي هذه المبادرة ضمن استراتيجية وطنية للتشجيع المصنّات المحليّة، بدعم من مشروع PAMPAT 2 الذي يشرف على تنفيذها BNM تمويل من AFD، مع التركيز على ربط زيت الزيتون الوسلاطي بالسياحة من خلال تجارب التذوق وورش الطهي والتعريف الزوّار بالتراث الثقافي المحلي.



ولاية القيروان تطلق مسلكها السياحي الجديد لتثمين زيت الزيتون الوسلاتي

ولاية القيروان تطلق مسلكها السياحي الجديد لتثمين زيت الزيتون الوسلاتي

تواصل القيروان استقطاب عدد متزايد من الزوار الراغبين في اكتشاف أصالتها و تراثها الفريدة وخوض تجارب مميزة. و يبرز زيت الزيتون صنف الوسلاتي كأحد من أهم منتجات الجهة ، ويعرف هذا الصنف بتركيبته الفيزيوكيميائية المميزة و جودة مذاقه وقيمته الغذائية العالية، مما جعله يكتسب شهرة متزايدة.

تنتشر أشجار الزيتون صنف «الوسلاتي» في محيط جبل وولات، خاصة بمعتديات الوسلاتية و العدا و حفوز وعين جلولة، وهو صنف متجذر بعمق في التقاليد الفلاحية المحلية، ويتميز بإنتاج زيت ذي خصائص ذوقية فريدة تعكس خصوصية التربة والمناخ بالمنطقة.

وفي إطار مزيد تثمين هذا المنتج كرافد للتنمية المحلية وعنصر جذب سياحي، انتظمت يوم 16 ديسمبر 2025 بمدينة القيروان فعالية الإطلاق الرسمي للمسلك السياحي «Oueslati Zit Tour»، المخصص للتعريف بزيات الزيتون الوسلاتي وتثمينه.

ويُعدّ «Oueslati Zit Tour» مسلكا سياحيا متكاملًا يربط بين عدة مواقع ذات صلة بإنتاج وتثمين زيت الزيتون الوسلاتي، ويمنح الزوار فرصة فريدة لاكتشاف هذا الزيت المميز، من الحقل إلى المائدة، ويهدف هذا المسلك إلى إبراز هذا المنتج الرمزي باعتباره جزءاً من الهوية المحلية، بما يسهم في استقطاب مزيد من الزوار وتنشيط الحركة السياحية على مدار السنة.

ويضم مسلك زيت الزيتون الوسلاتي حاليًا تسعة أعضاء يعكسون لراء وتنوع المهارات والخبرات التي تزرع بها المنطقة. من بينهم دارين للضيافة، تدير إحدى أصحابها أيضاً محلّ للحلويات التقليدية، وضيعتين لإنتاج الزيتون، من بينهما ضيعة تضم إقامة ريفية ، إلى جانب وحدة لإنتاج مستحضرات التجميل الطبيعية ، ومقهى ثقافي يحتوي على متجر ومطعمين، إضافة إلى مائدة ضيافة ووحدة لاستخلاص زيت الزيتون.

ويتوزّع الأعضاء الحاليون للمسلك بين وسط مدينة القيروان ومنطقتي الوسلاتية و عين جلولة وحفوز، وهو ما يمثل تثميناً أوسع للمجال الترابي ككل. ومن المنتظر أن ينضم قريباً عضو عاشر، يتمثل في ضيعة زيتون بمعتدية العدا، في تأكيد على الديناميكية المتواصلة لتطوير هذا المسلك وتوسيع شبكة الفاعلين فيه.

وفي مداخلة لها خلال فعاليات هذا اليوم، قالت السيدة سنية مصيري، صاحبة مؤسسة علامة زيت الزيتون الوسلاتي "Oléa Amiri" : "بصفتي عضوة في مسار زيت الزيتون الوسلاتي، أقدم تجربة مميزة من قلب غابات زيتون الوسلاتي، تجمع بين الجبي والتدفق وورشات الطهي التفاعلية حول زيت الزيتون. هذا المسلك الجديد يتيح لنا عرض الخبرات المحلية وتقديم الخصائص التراثية المميزة لمنطقتنا. كما يساهم في إضفاء حيوية جديدة على السياحة بالوسلاتية".

من جانبها، أوضحت السيدة حليلة البراق صاحبة محل حلويات تقليدية ودار ضيافة، قائلة: "في القيروان، أعدّ المفروض القيرواني وأنظّم ورشات تشاركية حول هذه الوصفة التقليدية. وقد اخترت إدماج زيت الزيتون الوسلاتي لتثمين المنتج المحلي وخبرة منطقتي . كما أقدم في دار الضيافة أطباقاً تقليدية معدة بزيات الزيتون الوسلاتي. ومن خلال الطبخ والورشات، أشارك تجربي وأعرّف بالهوية الغذائية للقيروان".

وشهد يوم الإطلاق الرسمي للمسلك حضور عدد من الإطارات الجهوية، من بينهم السيد سامي العايدي المعتمد الأوّل بولاية القيروان والسيد كمال نصير معتمد القيروان الشمالية، والسيد مراد بن عمر المندوب الجهوي للتنمية الفلاحية، والسيد مراد العويبي المندوب الجهوي للسياحة، إلى جانب ممثلين عن وزارة الفلاحة ووزارة السياحة ووكالة النهوض بالاستثمارات الفلاحية (APTA)، و عدد من وسائل الإعلام ووكالات الأسفار. وتم خلال هذه المناسبة تقديم المسلك وأعضائه، مع تنظيم زيارات ميدانية لعدد من الفاعلين، من بينهم قضاء «الخيمة» بعين جلولة، والإقامة الريفية «دار الهنشير» بالوسلاتية، ومؤسسة Oléa Amiri بعين مسطور (الوسلاتية).

وقد ساهم هذا اليوم في التعريف بالمسلك لدى العاهلين في قطاع السياحة وعامة الحضور، مع إبراز الإمكانيات السياحية والثقافية التي تزرع بها المنطقة.

Info Economie

Home / Accueil / Kairouan lance sa nouvelle route touristique autour de l'huile d'olive Oueslati



KAIROUAN LANCE SA NOUVELLE ROUTE TOURISTIQUE AUTOUR DE L'HUILE D'OLIVE OUESLATI

Communiqué • 21 heures ago • Accueil, Dernières actualités, Sciences, Tourisme • Ligne à composer • 100 views

Facebook Twitter Google+ StumbleUpon LinkedIn Pinterest

Grâce à ses produits du terroir, Kairouan ne cesse d'attirer de plus en plus de visiteurs désireux de découvrir ses saveurs uniques. Parmi celles-ci figure l'huile d'olive Oueslati qui, par son profil sensoriel raffiné et ses qualités nutritionnelles exceptionnelles, est très connue.

Voir plus [Logiciel financier](#)

Cultivé aux alentours du Djébal Oueslati, notamment dans les délégations d'Oueslati, El Ala, Haffouz et Ain Joula, l'olivier de la variété « Oueslati » est réputé pour son huile aux caractéristiques gustatives uniques et sa culture profondément ancrée dans la tradition.

Afin de valoriser davantage cette huile en tant qu'atout touristique, une journée de lancement officiel de la route thématique autour de ce produit phare a eu lieu le 16 décembre 2023 à Kairouan.

La Route de l'huile d'olive Oueslati, fidèle aujourd'hui aux membres, reflète la richesse et la diversité des savoir-faire du territoire. Elle rassemble deux maisons d'hôtes, dont l'une des

propriétaires est également gestionnaire d'une pépinière arboricole, des domaines oliviers, parmi lesquels un domaine disposant d'un gîte rural intégré, une productrice de cosmétiques naturels, un café culturel/concept store, deux restaurants, ainsi qu'une table d'hôtes.

Les membres actuels de la Route sont situés à Kairouan centre ainsi que dans les régions de Oueslati et Haffouz, contribuant à une mise en valeur élargie du territoire. Un deuxième membre viendra prochainement rejoindre la route : un domaine olivicole situé à El Ala, témoignage de la dynamique de développement et d'élargissement de la Route.

Sonja Amiri, fondatrice de la marque d'huile d'olive Oueslati OUSA AMIRI, explique : « En tant que membre de l'Oueslati Zik Tour, je propose une immersion au cœur des oliveraies d'Oueslati, offrant randonnées, dégustations et ateliers culinaires participatifs autour de l'huile d'olive. Cette nouvelle route permet de valoriser les savoir-faire locaux et de faire découvrir un terroir emblématique de notre région. Elle contribue à impulser une nouvelle dynamique touristique à Oueslati ».



De son côté, Mohamed Kari, Oueslati d'hôte, présente traditionnellement et d'une manière très riche : « À Kairouan, je prépare le malrouch kairouanaï en l'honneur des invités participant autour de cette recette traditionnelle. J'ai choisi d'y intégrer l'huile d'olive Oueslati afin de valoriser le terroir et le savoir-faire de ma région. Sans ma maison d'hôte, je propose également des plats traditionnels préparés à base d'huile d'olive Oueslati. À travers ma cuisine et ces ateliers, je partage mon expérience et fais découvrir l'identité culinaire de Kairouan ».

Lors de la journée de lancement, inaugurée en présence de Monsieur Sami Aydi, Premier Délégué au Gouvernement de Kairouan, du Monsieur Kamel Bou, Délégué de Kairouan Nord, du Monsieur Mohamed Ben Amor, Commissaire Régional au Développement Agricole, de Monsieur Mohamed Aouini, Commissaire Régional du Tourisme à Kairouan ainsi que de représentants du ministère de l'Agriculture, du ministère du Tourisme, du GPSA, des médias et des agences de voyage, une présentation de « Oueslati Zik Tour » et de ses membres a été réalisée. Elle a été suivie de visites chez plusieurs acteurs de la route, notamment l'espace D Khima à Ain Joula, le gîte rural - Dar El Harithi - à Oueslati, ainsi que l'entreprise « Ousa Amiri » à Ain Messour Oueslati.

Cette journée a permis de faire connaître la route auprès des professionnels du tourisme et du grand public, tout en mettant en lumière de nouvelles potentialités touristiques dans la région.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir, lancée en 2022 par le ministère de l'Agriculture avec l'appui du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agricoles et du Terroir (PAMAT 2). Ce projet est mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONU/DI) et financé par le Secrétariat d'État à l'Economie suisse (SECO).

Monde News

Kairouan inaugure « Oueslati Zit'Tour » : une immersion touristique au cœur de l'huile d'olive

Actualités



Publié le 16 décembre 2025

Par Monde News

f x s

Grâce à la richesse de ses produits du terroir, Kairouan continue d'attirer un nombre croissant de visiteurs en quête d'authenticité et de découvertes culturelles. Parmi ces trésors figure l'huile d'olive Oueslati, renommée pour son profil sensoriel raffiné, sa juteuse qualité nutritionnelle et son ancrage profond dans l'héritage agricole tunisien.

Cultivée sur les contreforts du Djebel Oueslati, notamment dans les délégations d'Oueslati, El Ala, Haffouz et Ain Joula, la variété d'olive « Oueslati » est réputée pour produire une huile d'olive, aux arômes subtils d'amande, de pomme verte et d'herbes fraîches. Riche en antioxydants naturels, en polyphénols et en acides gras mono-insaturés, cette huile contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires et constitue un pilier du régime alimentaire méditerranéen, reconnu pour ses bienfaits sur la santé.

Dans le but de valoriser ce produit emblématique en tant que levier de développement touristique durable, une journée de lancement officiel de la route thématique dédiée à l'huile d'olive Oueslati s'est tenue le 16 décembre 2025 à Kairouan.

Baptisée « Oueslati Zit'Tour », cette nouvelle route touristique propose un itinéraire immersif reliant plusieurs sites, de la culture de l'olive à la transformation et à la valorisation de l'huile d'olive. Elle offre aux visiteurs une expérience sensorielle enrichie à travers des visites d'oliviers, des dégustations, des ateliers culinaires et la découverte du patrimoine local. L'objectif est de renforcer l'attractivité de la région, de promouvoir son identité culturelle et de dynamiser l'activité touristique tout au long de l'année.

Rédaction - Tunisie

Kairouan : Une route touristique autour de l'huile d'olive Oueslati

Par La Rédaction - 23 décembre 2023 - 10h15



Revenir à une production du terroir, Kairouan ne cesse d'être le plus et plus de visiteurs intéressés de découvrir ses savoirs ancestraux. Parmi celles-ci figure l'huile d'olive Oueslati qui, par son profil sensoriel raffiné et ses qualités nutritionnelles exceptionnelles, est très connue.

« Oueslati », une huile aux caractéristiques gustatives uniques

Oueslati est le nom de l'huile d'olive, notamment dans les régions d'Oueslati (El Ala, El Haffouz et Ain Jouda), l'une des variétés « Oueslati » est réputée pour son huile aux caractéristiques gustatives uniques et sa culture profondément ancrée dans la tradition.

Afin de valoriser davantage cette huile ont été créés quelques atouts, une journée de lancement officiel de la route touristique autour de ce produit phare a eu lieu le 16 décembre 2023 à Kairouan.

« Oueslati 2023 » est un itinéraire touristique reliant plusieurs sites, de la production à la valorisation de l'huile d'olive Oueslati, offrant ainsi aux visiteurs une occasion unique de découvrir et d'apprécier cette huile précieuse. Cette route vise à valoriser ce produit emblématique, symbole de l'identité locale, afin d'attirer davantage de visiteurs et de dynamiser l'économie touristique tout au long du territoire.

Plusieurs établissements dont un gîte rural, des restaurants, un café...

La Route de l'huile d'olive Oueslati réunit aujourd'hui neuf membres, reflétant la richesse et la diversité des savoir-faire du territoire. Elle rassemble deux maisons d'hôtes, dont l'une des propriétaires est également gestionnaire d'une pizzeria artisanale, deux domaines oléicoles, parmi lesquels un domaine disposant d'un gîte rural intégré, une production de cosmétiques naturels, un café culturel/concept store, deux restaurants, ainsi qu'une table d'hôtes.

Les membres actuels de la Route sont situés à Kairouan comme ainsi que dans les régions de Qasbiya et Haffouz, contribuant à une mise en valeur d'ensemble du territoire. Un dixième membre attendra prochainement renforcer ce réseau : un domaine oléicole situé à El Ala, récemment de la construction de développement et

Articles récents



Design français fait silence à Tunisien au rythme de la Technologie C&P Design d'Afrique des Nations



La Fondation Orange Tunisie l'association «Un enfant, 8 Souffrir» renouveau l'association «Gallia» à Nabeul



Kairouan : Une route touristique autour de l'huile d'olive Oueslati



Kairouan lance sa nouvelle route touristique autour de l'huile d'olive...

par AMAL HAMMAMI - 10 novembre



Grâce à ses produits du terroir, Kairouan ne cesse d'attirer de plus en plus de visiteurs, et offre une découverte de ses valeurs uniques. Parmi celles-ci figure l'huile d'olive Oueslati qui, par son profil sensoriel, reflète en ses qualités nutritionnelles exceptionnelles, ses traits connus.

Cultivée aux alentours du Djebel Oueslati, notamment dans les délégations d'Oueslati, El Aïa, Haffouz et Aïn Ouloua, l'huile de la variété « Oueslati » est réputée pour son huile aux caractéristiques gustatives uniques et ses valeurs profondément ancrées dans la tradition.

Afin de valoriser davantage cette huile en tant qu'atout touristique, une journée de lancement officielle de la route thématique autour de ce produit phare a eu lieu le 10 décembre 2022 à Haffouz.

« Oueslati, un tour » est un itinéraire touristique reliant plusieurs axes de la production à la valorisation de l'huile d'olive Oueslati, offrant ainsi aux visiteurs une occasion unique de découvrir et d'apprécier cette huile précieuse. Cette route vise à valoriser ce produit emblématique, symbole de l'identité locale, afin d'attirer davantage de visiteurs et de dynamiser l'activité touristique tout au long de l'année.

La Route de l'huile d'olive Oueslati s'étend aujourd'hui sur neuf communes, reliant la région de Oueslati et Haffouz, contribuant à une mise en valeur d'urgence du territoire. Un deuxième membre viendra prochainement renforcer ce réseau : un itinéraire de l'huile d'olive à El Aïa, favorisant la dynamique de développement et d'élargissement de la Route.



Les membres actuels de la Route sont situés à Kairouan centre ainsi que dans les régions de Oueslati et Haffouz, contribuant à une mise en valeur d'urgence du territoire. Un deuxième membre viendra prochainement renforcer ce réseau : un itinéraire de l'huile d'olive à El Aïa, favorisant la dynamique de développement et d'élargissement de la Route.

Sonia Aouf, fondatrice de la marque d'huile d'olive Oueslati (O.S.A. Aouf), explique : « En tant que membre de Oueslati 2070, je propose une immersion au cœur des territoires d'Oueslati, reliant qualité, éducation et ateliers culinaires autour de l'huile d'olive. Cette nouvelle route permet de renforcer les savoir-faire locaux et de faire découvrir un terroir emblématique de notre région. Elle contribue à souffler un nouveau dynamisme touristique à Oueslati. »



De son côté, Halima Sami, Gérante d'une pâtisserie traditionnelle et d'une maison d'habous nouvelles, « À Kairouan, je prépare les makroudh harroutiens et j'aimerais que les gens partent satisfaits autour de cette recette traditionnelle. J'ai choisi d'y intégrer l'huile d'olive Oueslati afin de valoriser le terroir et l'agriculture locale. Dans ma maison d'habous, je propose également des plats traditionnels préparés à base d'huile d'olive Oueslati. À travers ma cuisine et ces ateliers, je partage mon expérience et fais découvrir l'identité culinaire de Kairouan. »







<https://www.facebook.com/reel/1175047384830971>

Tounesna Tv (
lexpert)





<https://www.facebook.com/reel/1175047384830971>

Hannibal tv



Radio Nationale

الإذاعة الوطنية

#جئتك عاشقا مع يسر الحزقي ☒ Enregistré en direct

Radio Nationale Tunisienne - الإذاعة الوطنية التونسية



مراد العلوييني
المنذوب الجهوي للسياحة بالقيروان

10:21 / 21:27

الأنباء 1/30

تونس الجسر الذي في جيب عملاقة صناعة السيارات

IFM





Jawhara FM

https://m.jawharafm.net/ar/article/%D8%A7%D9%84%D9%82%D9%8A%D8%B1%D9%88%D8%A7%D9%86..-%D8%A7%D8%B7%D9%84%D8%A7%D9%82-%D9%85%D8%B3%D9%84%D9%83-%D8%B3%D9%8A%D8%A7%D8%AD%D9%8A-%D9%84%D8%B2%D9%8A%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%B2%D9%8A%D8%AA%D9%88%D9%86%E2%80%8E/105/286013?fbclid=IwY2xjawO2a6VicmlkETFzU3RycGF3bHBGbkpBbzZpc3J0YwZhchBfaWQQMjlyMDM5MTc4ODlwMDg5MgABHu00zebwkx3eMuCWNavFUG87B2gHmiu5e_Kit7PmTUGahgr5f51FXN-IEq4W&brid=k4LnREiQz9ue_4_ACb3mdw

17:51 2025/12/16 أخبار وطنية

القيروان.. انطلاق مسلك سياحي لزيت الزيتون



Radio Monastir





https://www.facebook.com/watch/live/?ref=watch_permalink&v=703371429236070&rdid=SEfSCg8lB24QK9ti

Hayet FM

تظاهرة وسلاتي "زيت تور" للتعريف بمنتجات وخيرات معتمدة الوسلاتية Enregistré en direct

إذاعة الحياة - AlHayet FM

القبروان

18° 8°
صباحا مساء

SANTÉ
ع.س.
من الإذاعة إلى الصحة
16.00 - 16.00

الدوسي 3.0
12:00 - 11:00

www.alhayetfm.net



<https://www.facebook.com/reel/32805608349084291>

Sabra FM





<https://h7.cl/1gETV>

Sabra FM



Radio Sabra FM

16 décembre, 12:37 · 🌐

...

القيروان : الانطلاق في تظاهرة اطلاق البرنامج الترويجي لزيت جيل وسلات
صور حمزة خلفاوي 📸



Réalités



Lancement officielle de la route thématique Oueslati Zit Tour

Réalités



Réalités online

17 décembre, 18:37 · 🌐

...

تتمينا لزيت الزيتون صنف الوسلاطي و تطوير المنتجات المحلية نظمت منظمة الامم المتحدة للتنمية الصناعية بالشراكة مع المندوبيات الجهوية للسياحة و التنمية الفلاحية بالجهة يوما ترويجيا تخلله زيارات ميدانية ضمن المسلك السياحي بحضور خبراء عمل صحفي رياض الساحلي



[https://l.facebook.com/l.php?u=https%3A%2F%2Fwww.lequotidien.com.tn%2Ffr%2Feconomie%2F9321-oueslati-zit-tour-kairouan-lance-sa-nouvelle-route-touristique-autour-de-l-huile-d-olive%3Ffbclid%3DIwYnJpZBExMENycEltQmXleDNjQUJKdXNyGMGYXBwX2lkEDlyMjAzOTE3ODgyMDA4OTIAAR5Cwu74yp6PzzneE67B116BGMifQBByFa40xXARndil1BWxpwYnkpaFEXFGKOA%26brid%3D5po_ijaUwDZvHANQV38e_A&h=AT3HgzyO8HMrjnBh9HWHa90qXNjLqdcnc51gij4LeotUSvi1VbeDKiLi3x0miEMSGmV_lfuFcUusxQICQY8b88eBVZPdKAgpZWCXIMbD-KAGZO1VDIX1qyhscx7JiKX2HyoC5CjhbrL6_kOY&__tn__=-UK-R&c\[0\]=ATOW3Rkedu-wiYa9DFgZ9sHlj6C5iUN9BMq4fKbaHshwpmYTGzUIVnw-iWE6UdNrKgsDfuXzyXi9fQjmqV9xsbncqz1gvrvcjqeeGO-VnTgvwGAiWwXPIR1GJTfAiigVwYLFwY-wShNdyKT80rXsflUWmD86Z3EqxFNSStveWNX7ln3vIA2hGzeBWDNBkp0hgtMMgYIMJhz1gUXb7R_vypNObHKZA](https://l.facebook.com/l.php?u=https%3A%2F%2Fwww.lequotidien.com.tn%2Ffr%2Feconomie%2F9321-oueslati-zit-tour-kairouan-lance-sa-nouvelle-route-touristique-autour-de-l-huile-d-olive%3Ffbclid%3DIwYnJpZBExMENycEltQmXleDNjQUJKdXNyGMGYXBwX2lkEDlyMjAzOTE3ODgyMDA4OTIAAR5Cwu74yp6PzzneE67B116BGMifQBByFa40xXARndil1BWxpwYnkpaFEXFGKOA%26brid%3D5po_ijaUwDZvHANQV38e_A&h=AT3HgzyO8HMrjnBh9HWHa90qXNjLqdcnc51gij4LeotUSvi1VbeDKiLi3x0miEMSGmV_lfuFcUusxQICQY8b88eBVZPdKAgpZWCXIMbD-KAGZO1VDIX1qyhscx7JiKX2HyoC5CjhbrL6_kOY&__tn__=-UK-R&c[0]=ATOW3Rkedu-wiYa9DFgZ9sHlj6C5iUN9BMq4fKbaHshwpmYTGzUIVnw-iWE6UdNrKgsDfuXzyXi9fQjmqV9xsbncqz1gvrvcjqeeGO-VnTgvwGAiWwXPIR1GJTfAiigVwYLFwY-wShNdyKT80rXsflUWmD86Z3EqxFNSStveWNX7ln3vIA2hGzeBWDNBkp0hgtMMgYIMJhz1gUXb7R_vypNObHKZA)



Le Quotidien · Suivre

11 h ·

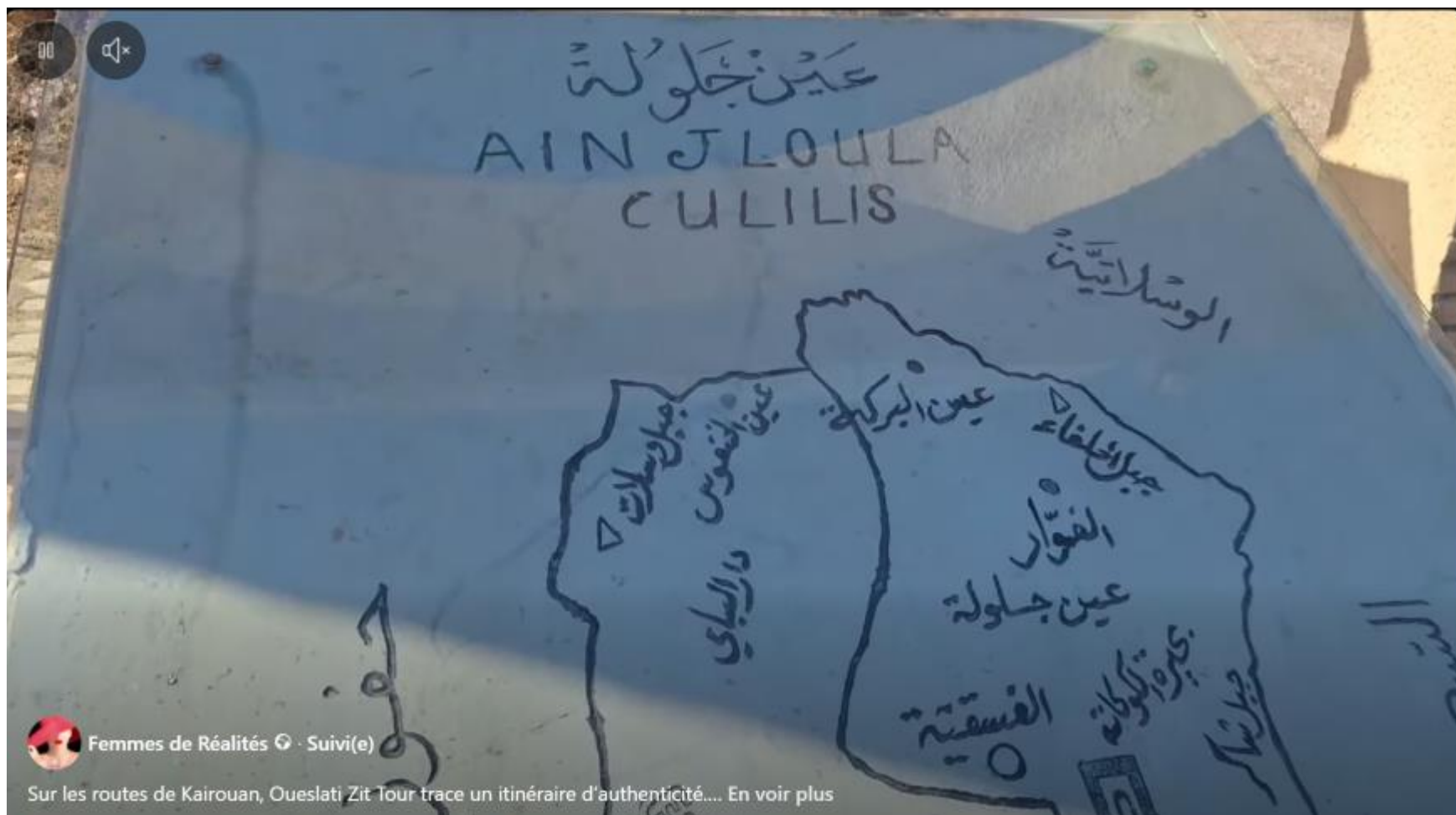
<https://www.lequotidien.com.tn/.../9321-oueslati-zit-tour...>



LEQUOTIDIEN.COM.TN

« Oueslati Zit' Tour » : Kairouan lance sa nouvelle route touristique autour de

Femmes Réalités





افتتاح المسلك السياحي زيت الزيتون الوسلاتي - القيروان الخبير الإقتصادي L'Expert
#القيروان #الوسلاتية #APIA Ministère de l'Agriculture - Tunisie - وزارة الفلاحة...



L'Expert الخبير الإقتصادي

17 décembre, 13:22 · 🌐

Suivre



Vue d'ensemble

Commentaires

افتتاح المسلك السياحي زيت الزيتون الوسلاتي - القيروان
الخبير الإقتصادي L'Expert
#القيروان
#الوسلاتية

#APIA...

Plus pertinents ▾



Wided Oueslati

Wa9tech nemchyou nezourou elmaslek

1 sem. J'aime Répondre



Commenter en tant que Bechir Souli

Marhba.tn



[https://www.facebook.com/onamangepourvous/posts/pfbid032XbvM7GNGofMaWhWmuB36JMjUTKK4Pp5VrQtErcM7ZbrwA6LzMpg1dVMryPvd1Q1l?__cft__\[0\]=AZaY2gBWHct95OMhiFPDZ-jltYn5gLN0Xw2fhOcAnN90wn0TUvRKwGaT4ck5TNGIjp7GheZ_aQyUd0707IWMwryuOG7nHrfl74U5mLXIy4WXv0ORw395FHHJaOC0drIn5kxFN1lyX1GmmsaQtW_C1elaxBg1KJ9dVTTEa9MoQglpwyg2wcE2U6kRrJ28glzja0&__tn__=%2CO%2CP-R](https://www.facebook.com/onamangepourvous/posts/pfbid032XbvM7GNGofMaWhWmuB36JMjUTKK4Pp5VrQtErcM7ZbrwA6LzMpg1dVMryPvd1Q1l?__cft__[0]=AZaY2gBWHct95OMhiFPDZ-jltYn5gLN0Xw2fhOcAnN90wn0TUvRKwGaT4ck5TNGIjp7GheZ_aQyUd0707IWMwryuOG7nHrfl74U5mLXIy4WXv0ORw395FHHJaOC0drIn5kxFN1lyX1GmmsaQtW_C1elaxBg1KJ9dVTTEa9MoQglpwyg2wcE2U6kRrJ28glzja0&__tn__=%2CO%2CP-R)

OMPV



On a mangé pour vous · Suivre

25 décembre, 19:03 · 🌐

<https://www.onamangepourvous.tn/kairouan-lance-sa.../>



1. Dar Houssein Ali

2. Dar Houssein Ali

3. Dar Houssein Ali

4. Dar Houssein Ali

5. Dar Houssein Ali

6. Dar Houssein Ali

7. Dar Houssein Ali

8. Dar Houssein Ali

9. Dar Houssein Ali

10. Dar Houssein Ali

ONAMANGEPOURVOUS.TN

Kairouan lance sa nouvelle route touristique autour de l'huile d'olive Oueslati - On a mangé pour vous







<https://www.youtube.com/watch?v=0gvCOIYYfP4>

Maghreb Plus



زيت الزيتون الوسلاتي في القيروان



maghrebplus
2,32 k abonnés

S'abonner



Partager

Enregistrer

Clip





<https://www.youtube.com/watch?v=0gvCOIYYfP4>

Maghreb Plus

Instagram



Accueil



Recherche



Découvrir



Reels



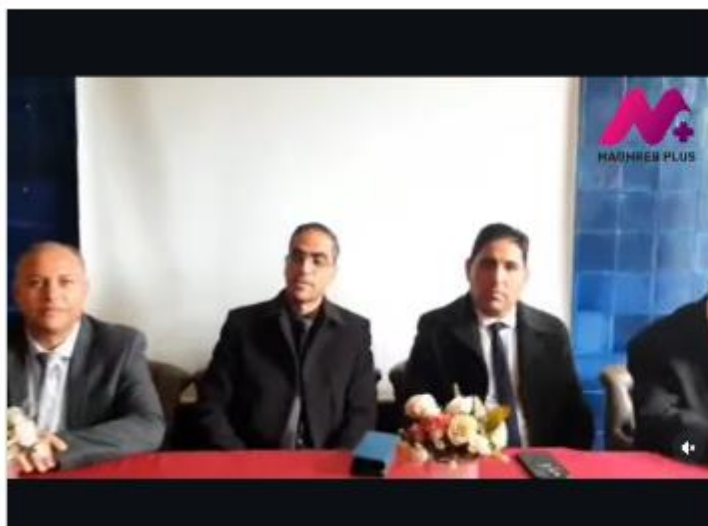
Messages



Notifications



Créer



maghreb_plus • Suivre

الفيروز



maghreb_plus 6 j

انطلقت فعاليات إطلاق الطريق
السياحية لتتميز زيت الزيتون الوسلاتي في
وذلك ولاية القبروان ب تونس
بهدف دعم وتسويق هذا المنتج المحلي
التميز من زيت الزيتون وتعزيز قيمته
الهائية لدى المهنيين والسواح ضمن
برنامج دعم المنتوجات المحلية
بالشراكة مع وزارة الفلاحة والسياسة
والجمعية الثقافية بطن ملولة
تهدف هذه التظاهرة ل
تنويع العرض السياحي بجهة القبروان



2 l'aime

il y a 6 jours



Ajouter un commentaire...



Influenceuses

<https://www.instagram.com/reel/DSXMTsjllu/?igsh=MW5qOWgybW5kNTFxeA%3D%3D&fbclid=IwY2xjawO2a7FicmlkETFzU3RycGF3bHBGbkpBbzZpc3JOYwZhchBfaWQQMjlyMDM5MTc4ODlwMDg5MgABHuzJspD1VyPR9wTxiMjoiUDk4s0c-09Kmq-YZ6BZNdBouNurXh1F06uZgMQL&brid=oKe5jXmCE-NrSr6DRG-Rg>

