

« Romena Tour à Testour » : quand la grenade devient une expérience touristique d'excellence



Beja: Promotional day to highlight "Romena Tour in Testour" project

03/02/2026 20:29, TUNIS/Tunisia



Beja, Feb. 3 (TAP) - A promotional day dedicated to highlighting the project "The Pomegranate Route", also known as "Romena Tour in Testour", was held on Tuesday in Testour, in the governorate of Beja. The project aims to preserve the economic and...

Béja: Journée promotionnelle pour la valorisation du projet "Romena Tour à Testour"

03/02/2026 20:14, TUNIS/Tunisie



BEJA, 3 fev. (TAP) - Une journée promotionnelle consacrée à la valorisation du projet « La Route de la grenade », également connu sous l'appellation «Romena Tour à Testour », s'est tenue , mardi à Testour, dans le gouvernorat de Béja. Ce projet vise...

Actualités Tunisie

La route de la Grenade: Valoriser la grenade et préserver la dynamique touristique

Publié le 5 Février, 2026 - 12:00

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#)

Une journée promotionnelle consacrée à la valorisation du projet « La Route de la grenade », également connu sous l'appellation «Romena Tour à Testour »,vient de se tenir à Testour, dans le gouvernorat de Béja.

Ce projet vise à préserver la dynamique économique et touristique de la délégation de Testour, premier producteur de grenades dans la région, à diversifier les domaines d'investissement et à ouvrir de nouvelles perspectives pour les jeunes, en intégrant plusieurs secteurs, notamment l'industrie, l'agriculture et le tourisme, dans un même circuit.

Ce projet vise à préserver la dynamique économique et touristique de la délégation de Testour, premier producteur de grenades dans la région, à diversifier les domaines d'investissement et à ouvrir de nouvelles perspectives pour les jeunes, en intégrant plusieurs secteurs, notamment l'industrie, l'agriculture et le tourisme, dans un même circuit.

Le projet « La Route de la grenade », lancé en 2020 et actuellement à ses phases finales, s'inscrit dans le cadre du projet d'Accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir «PAMPAT 2», mis en œuvre par l'Organisation des Nations unies pour le développement industriel (ONUDI), en partenariat avec les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Tourisme, ainsi qu'avec plusieurs groupements professionnels tunisiens.

Le coût dudit projet s'élève à 300 mille dinars, financés par le Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO).

Le spécialiste en qualité et sécurité alimentaire du projet « PAMPAT 2 », Khemaies Nasfi, a indiqué à l'Agence TAP que le projet « Romena Tour » a permis la mise en place de huit points de regroupement réunissant vergers de grenadiers, artisans et restaurants. Il offre aux visiteurs une expérience singulière, alliant la découverte de la gastronomie andalouse et l'appréciation des paysages naturels.

Les responsables du projet ont indiqué que « La Route de la grenade » réunit un large éventail d'acteurs, dont des industriels et des artisans, et a permis de renforcer leurs compétences en matière de labellisation, de sécurité alimentaire et de qualité.

Le projet a également conduit à l'élaboration d'un dossier en vue de l'obtention de l'indication géographique protégée (IGP) pour la grenade de Testour, déposé au ministère de l'Agriculture depuis 2024.

La fondatrice de l'entreprise solidaire « Pluri'Elles » a souligné que près de 50 artisanes de Testour valorisent les produits dérivés de la grenade et ont obtenu plusieurs distinctions, faisant de ce fruit un véritable moteur d'autonomisation économique.

Le projet a donné une nouvelle dimension à la grenade en l'intégrant à un itinéraire touristique original, potentiellement unique en Afrique, mêlant production, artisanat, hébergement, produits biologiques et gastronomie andalouse.

Le promoteur des Tyroliennes de Testour, intégrées à cet itinéraire, a ajouté que son projet écotouristique vise à développer les sports de montagne et les activités d'aventure, tout en valorisant la cuisine andalouse à base de grenade.

Il a indiqué avoir bénéficié du programme « Romena Tour à Testour » grâce à des équipements et à des formations destinés à garantir des services conformes aux standards de qualité.

La journée promotionnelle a réuni divers acteurs et médias et a proposé des ateliers dédiés à la fabrication de produits dérivés de la grenade.

Société

« Romena Tour à Testour », la grenade pour dynamiser l'économie locale et le tourisme

La Presse
5 février 14:29 • 3 min de lecture

Une journée promotionnelle dédiée au projet « Romena Tour à Testour », également connu sous le nom « La Route de la grenade », s'est tenue récemment à Testour, dans le gouvernorat de Béja. Cette initiative met en lumière la grenade comme levier de développement économique, touristique et social dans une région reconnue comme premier bassin de production de ce fruit.

Le projet ambitionne de renforcer la dynamique économique et touristique de la délégation de Testour, tout en diversifiant les opportunités d'investissement et en ouvrant de nouvelles perspectives pour les jeunes. Il repose sur une approche intégrée combinant agriculture, industrie, artisanat et tourisme au sein d'un même circuit expérientiel.

Lancé en 2020 et actuellement dans sa phase finale, le projet s'inscrit dans le cadre du programme PAMPAT 2 – Accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir, mis en œuvre par l'ONUDI en partenariat avec les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Tourisme, ainsi qu'avec plusieurs organisations professionnelles tunisiennes. Son budget s'élève à 300 mille dinars, financés par le Secrétariat d'État à l'Économie de la Confédération suisse (SECO).

Selon Khemaies Nasfi, spécialiste en qualité et sécurité alimentaire du projet PAMPAT 2, « Romena Tour » a permis la création de huit points de regroupement associant vergers de grenadiers, artisans et restaurants. Le circuit offre aux visiteurs une expérience immersive mêlant gastronomie andalouse et découverte des paysages naturels de la région.

Les responsables du projet ont souligné que cette initiative a fédéré un large réseau d'acteurs, industriels et artisans, tout en renforçant leurs compétences en matière de labellisation, de sécurité alimentaire et de qualité. Elle a également abouti à la constitution d'un dossier de demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) pour la grenade de Testour, déposé auprès du ministère de l'Agriculture en 2024.

Par ailleurs, la fondatrice de l'entreprise solidaire « Pluri'Elles » a indiqué qu'environ 50 artisanes de Testour valorisent aujourd'hui les produits dérivés de la grenade et ont remporté plusieurs distinctions, faisant de ce fruit un véritable moteur d'autonomisation économique.

En intégrant la grenade dans un itinéraire touristique innovant, potentiellement unique en Afrique, le projet associe production agricole, artisanat, hébergement, produits biologiques et gastronomie andalouse. Le promoteur des Tyroliennes de Testour, intégrées à ce parcours, a précisé que son projet écotouristique vise à développer les sports de montagne et les activités d'aventure, tout en valorisant la cuisine locale à base de grenade. Il a également bénéficié d'équipements et de formations dans le cadre du programme afin d'assurer des services conformes aux standards de qualité.

La journée promotionnelle a rassemblé de nombreux acteurs du secteur et des représentants des médias, et a été marquée par des ateliers consacrés à la transformation et à la valorisation des produits dérivés de la grenade.

D'après communiqué



Une journée promotionnelle dédiée au projet « **Romena Tour à Testour** », également connu sous le nom « **La Route de la grenade** », s'est tenue récemment à Testour, dans le gouvernorat de Béja. Cette initiative met en lumière la grenade comme levier de développement économique, touristique et social dans une région reconnue comme premier bassin de production de ce fruit.

Le projet ambitionne de renforcer la dynamique économique et touristique de la délégation de Testour, tout en diversifiant les opportunités d'investissement et en ouvrant de nouvelles perspectives pour les jeunes. Il repose sur une approche intégrée combinant agriculture, industrie, artisanat et tourisme au sein d'un même circuit expérientiel.

Projet prometteur

Lancé en 2020 et actuellement dans sa phase finale, le projet s'inscrit dans le cadre du programme **PAMPAT 2 – Accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir**, mis en œuvre par l'ONUDI en partenariat avec les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Tourisme, ainsi qu'avec plusieurs organisations professionnelles tunisiennes. Son budget s'élève à **300 mille dinars**, financés par le **Secrétariat d'État à l'Économie de la Confédération suisse (SECO)**.

Selon **Khemaies Nasfi**, spécialiste en qualité et sécurité alimentaire du projet PAMPAT 2, « **Romena Tour** » a permis la création de **huit points de regroupement** associant vergers de grenadiers, artisans et restaurants. Le circuit offre aux visiteurs une expérience immersive mêlant gastronomie andalouse et découverte des paysages naturels de la région.

La grenade à l'honneur

Les responsables du projet ont souligné que cette initiative a fédéré un large réseau d'acteurs, industriels et artisans, tout en renforçant leurs compétences en matière de labellisation, de sécurité alimentaire et de qualité. Elle a également abouti à la constitution d'un dossier de demande d'**Indication Géographique Protégée (IGP)** pour la grenade de Testour, déposé auprès du ministère de l'Agriculture en 2024.

Par ailleurs, la fondatrice de l'entreprise solidaire « **Pluri'Elles** » a indiqué qu'environ **50 artisanes** de Testour valorisent aujourd'hui les produits dérivés de la grenade et ont remporté plusieurs distinctions, faisant de ce fruit un véritable moteur d'autonomisation économique.

Un programme pluridimensionnel

En intégrant la grenade dans un itinéraire touristique innovant, potentiellement unique en Afrique, le projet associe production agricole, artisanat, hébergement, produits biologiques et gastronomie andalouse. Le promoteur des **Tyroliennes de Testour**, intégrées à ce parcours, a précisé que son projet écotouristique vise à développer les sports de montagne et les activités d'aventure, tout en valorisant la cuisine locale à base de grenade. Il a également bénéficié d'équipements et de formations dans le cadre du programme afin d'assurer des services conformes aux standards de qualité.

La journée promotionnelle a rassemblé de nombreux acteurs du secteur et des représentants des médias, et a été marquée par des ateliers consacrés à la transformation et à la valorisation des produits dérivés de la grenade.

Béja : le projet « Romena Tour à Testour » valorise la grenade et ouvre de nouvelles perspectives touristiques

4 février 2026 Par : WMC avec TAP



Une journée promotionnelle consacrée à la valorisation du projet « La Route de la grenade », également connu sous l'appellation « Romena Tour à Testour », s'est tenue, mardi à Testour, dans le gouvernorat de Béja.

Ce projet vise à préserver la dynamique économique et touristique de la délégation de Testour, premier producteur de grenades dans la région, à diversifier les domaines d'investissement et à ouvrir de nouvelles perspectives pour les jeunes, en intégrant plusieurs secteurs, notamment l'industrie, l'agriculture et le tourisme, dans un même circuit.

Le projet « La Route de la grenade », lancé en 2020 et actuellement à ses phases finales, s'inscrit dans le cadre du projet d'Accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir « PAMPAT 2 », mis en œuvre par l'Organisation des Nations unies pour le développement industriel (ONUUDI), en partenariat avec les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Tourisme, ainsi qu'avec plusieurs groupements professionnels tunisiens.

Le coût dudit projet s'élève à 300 mille dinars, financés par le Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO).

Le spécialiste en qualité et sécurité alimentaire du projet « PAMPAT 2 », Khemaies Nasfi, a indiqué à l'Agence TAP que le projet « Romena Tour » a permis la mise en place de huit points de regroupement réunissant vergers de grenadiers, artisans et restaurants. Il offre aux visiteurs une expérience singulière, alliant la découverte de la gastronomie andalouse et l'appréciation des paysages naturels.

Les responsables du projet ont indiqué que « La Route de la grenade » réunit un large éventail d'acteurs, dont des industriels et des artisans, et a permis de renforcer leurs compétences en matière de labellisation, de sécurité alimentaire et de qualité.

Le projet a également conduit à l'élaboration d'un dossier en vue de l'obtention de l'indication géographique protégée (IGP) pour la grenade de Testour, déposé au ministère de l'Agriculture depuis 2024.

La fondatrice de l'entreprise solidaire « Pluri'Elles » a souligné que près de 50 artisanes de Testour valorisent les produits dérivés de la grenade et ont obtenu plusieurs distinctions, faisant de ce fruit un véritable moteur d'autonomisation économique.

Le projet a donné une nouvelle dimension à la grenade en l'intégrant à un itinéraire touristique original, potentiellement unique en Afrique, mêlant production, artisanat, hébergement, produits biologiques et gastronomie andalouse.

Le promoteur des Tyroliennes de Testour, intégrées à cet itinéraire, a ajouté que son projet écotouristique vise à développer les sports de montagne et les activités d'aventure, tout en valorisant la cuisine andalouse à base de grenade.

Il a indiqué avoir bénéficié du programme « Romena Tour à Testour » grâce à des équipements et à des formations destinés à garantir des services conformes aux standards de qualité.

La journée promotionnelle a réuni divers acteurs et médias et a proposé des ateliers dédiés à la fabrication de produits dérivés de la grenade.

« Romena Tour à Testour » : La grenade au cœur d'une nouvelle offre touristique

Par Entreprises Magazine - 7 février 2026

482 0



La Route de la Grenade « Romena Tour à Testour » lancée en mai 2024, s'affirme comme une expérience touristique structurante et innovante, transformant la grenade, produit emblématique de la région, en véritable signature territoriale et levier de développement économique durable. À l'occasion d'une journée BtoB organisée le 03 février 2026 réunissant agences de voyages, tours opérateurs et médias, Testour a présenté une offre touristique immersive, cohérente et différenciante, construite autour d'expériences concrètes, sensorielles et participatives.

Conçue comme une route thématique expérientielle, « Romena Tour à Testour » propose une découverte progressive du territoire à travers la grenade, fruit intimement lié à l'histoire, au climat et aux pratiques agricoles locales. Cette initiative est le fruit d'un partenariat public-privé réunissant les institutions régionales relevant des Ministères de l'Agriculture, du Tourisme et des Affaires Culturelles. Elle bénéficie du soutien du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT), mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI Tunisie) et financé par le Secrétariat d'État à l'Économie Suisse (SECO), dans le cadre d'une stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir.

« Romena Tour à Testour illustre parfaitement l'approche que nous soutenons à travers le PAMPAT : structurer des expériences touristiques autour des produits du terroir afin de créer de la valeur économique, renforcer l'attractivité des territoires et préserver les savoir-faire locaux », a souligné Mme Lamia Chekir Thabet, Coordinatrice Nationale du projet PAMPAT.

La journée BtoB a offert aux participants une immersion complète au cœur de l'univers de la grenade à travers un parcours structuré autour d'une multitude d'activités. Dès l'arrivée, les

visiteurs ont été accueillis au site des Tyroliennes de Testour, qui constitue une des étapes du circuit autour d'une pause gourmande de bienvenue composée de produits dérivés de la grenade. Cette première étape a permis d'introduire le concept de la route et de mettre en valeur la dimension paysagère du territoire grâce à l'activité « Les vergers de grenadiers vus du ciel », offrant une lecture aérienne des plantations et du relief de la région.

Le parcours s'est poursuivi avec des ateliers de transformation et de valorisation de la grenade, conçus comme de véritables moments de transmission et d'échange. L'atelier de préparation de jus de grenade « Jollanar » a permis de découvrir les méthodes de pressage et de valorisation du fruit frais, tandis que l'atelier de préparation de la gelée de grenade organisé par le groupement de femmes « Pluri'Elles » a mis en lumière les techniques artisanales de transformation en produits dérivés à forte valeur ajoutée. L'atelier culinaire de la « Rechta Hlowa », animé par Bit Lmouna un deuxième groupement de femmes, a offert une immersion dans le patrimoine gastronomique de Testour à travers une pâtisserie traditionnelle emblématique, révélant le lien étroit entre cuisine, mémoire collective et identité locale.

« À travers les ateliers de Bit Lmouna, notre objectif est de transmettre un savoir-faire, mais aussi de raconter l'histoire de la grenade de Testour et de celles et ceux qui la transforment au quotidien. Ces expériences permettent aux visiteurs de créer un lien fort avec le territoire », a expliqué Mme Asma Rouissi, membre du circuit « Romena Tour à Testour ».

Ces expériences ont permis d'élargir la découverte au-delà de l'agroalimentaire, en mettant en valeur la dimension culturelle et symbolique de la grenade dans la région, tout en illustrant la complémentarité entre agriculture, gastronomie, artisanat et loisirs.

À travers cette succession d'activités clairement identifiées et complémentaires, la Route de la Grenade « Romena Tour à Testour », qui compte au total huit membres opérant dans différentes activités de transformation, de restauration ou d'artisanat, offre une expérience touristique complète, lisible et facilement intégrable dans des circuits de tourisme expérientiel. Elle illustre la capacité du territoire à structurer une offre durable autour d'un produit du terroir emblématique, en créant des passerelles entre agriculture, gastronomie, artisanat, loisirs et accueil touristique. Cette initiative confirme l'ambition de Testour de se

positionner comme une destination de référence du tourisme de terroir en Tunisie, ainsi que comme un modèle inspirant de valorisation territoriale à l'échelle nationale.

« Les expériences proposées autour de la grenade sont à la fois authentiques et innovantes. Elles offrent de nouvelles idées pour enrichir notre offre touristique et répondre aux attentes de voyageurs en quête de découvertes locales. Une approche inspirante qui valorise le territoire de Testour » a témoigné le représentant de l'agence de voyage « Bonheur Voyage »

Pour plus d'informations : pampattunis@unido.org



Une journée promotionnelle consacrée à la valorisation du projet « La Route de la grenade », également connu sous l'appellation «Romena Tour à Testour »,vient de se tenir à Testour, dans le gouvernorat de Béja.

Ce projet vise à préserver la dynamique économique et touristique de la délégation de Testour, premier producteur de grenades dans la région, à diversifier les domaines d'investissement et à ouvrir de nouvelles perspectives pour les jeunes, en intégrant plusieurs secteurs, notamment l'industrie, l'agriculture et le tourisme, dans un même circuit.

Le projet « La Route de la grenade », lancé en 2020 et actuellement à ses phases finales, s'inscrit dans le cadre du projet d'Accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir «PAMPAT 2», mis en œuvre par l'Organisation des Nations unies pour le développement industriel (ONUDI), en partenariat avec les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Tourisme, ainsi qu'avec plusieurs groupements professionnels tunisiens.

Le coût dudit projet s'élève à 300 mille dinars, financés par le Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO).

Le spécialiste en qualité et sécurité alimentaire du projet « PAMPAT 2 », Khemaies Nasfi, a indiqué à l'Agence TAP que le projet « Romena Tour » a permis la mise en place de huit points de regroupement réunissant vergers de grenadiers, artisans et restaurants. Il offre aux visiteurs une expérience singulière, alliant la découverte de la gastronomie andalouse et l'appréciation des paysages naturels.

Les responsables du projet ont indiqué que « La Route de la grenade » réunit un large éventail d'acteurs, dont des industriels et des artisans, et a permis de renforcer leurs compétences en matière de labellisation, de sécurité alimentaire et de qualité.

Le projet a également conduit à l'élaboration d'un dossier en vue de l'obtention de l'indication géographique protégée (IGP) pour la grenade de Testour, déposé au ministère de l'Agriculture depuis 2024.

La fondatrice de l'entreprise solidaire « Pluri'Elles » a souligné que près de 50 artisanes de Testour valorisent les produits dérivés de la grenade et ont obtenu plusieurs distinctions, faisant de ce fruit un véritable moteur d'autonomisation économique.

Le projet a donné une nouvelle dimension à la grenade en l'intégrant à un itinéraire touristique original, potentiellement unique en Afrique, mêlant production, artisanat, hébergement, produits biologiques et gastronomie andalouse.

Le promoteur des Tyroliennes de Testour, intégrées à cet itinéraire, a ajouté que son projet écotouristique vise à développer les sports de montagne et les activités d'aventure, tout en valorisant la cuisine andalouse à base de grenade.

Il a indiqué avoir bénéficié du programme « Romena Tour à Testour » grâce à des équipements et à des formations destinés à garantir des services conformes aux standards de qualité.

La journée promotionnelle a réuni divers acteurs et médias et a proposé des ateliers dédiés à la fabrication de produits dérivés de la grenade.

À NE PAS MANQUER

CONJONCTURE

ÉCONOMIE

Testour mise sur la grenade pour dynamiser l'économie locale et le tourisme



PAR [TALEL BAHOUY](#) | 3 MINUTES DE LECTURE | 2026/02/05 À 2 22 PM

Partager sur Facebook, WhatsApp, Telegram, et LinkedIn



PARTAGER



Une journée promotionnelle dédiée au projet « Romena Tour à Testour », également connu sous le nom « La Route de la grenade », s'est tenue récemment à Testour, dans le gouvernorat de Béja. L'initiative a mis en lumière la grenade comme levier de développement économique, touristique et social dans une région reconnue comme premier bassin de production de ce fruit.

Le projet ambitionne de renforcer la dynamique économique et touristique de la délégation de Testour, tout en diversifiant les opportunités d'investissement et en ouvrant de nouvelles perspectives pour les jeunes. Il repose sur une approche intégrée combinant agriculture, industrie, artisanat et tourisme au sein d'un même circuit expérientiel.

Lancé en 2020 et actuellement dans sa phase finale, le projet s'inscrit dans le cadre du programme PAMPAT 2 – Accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir, mis en œuvre par l'ONUDI en partenariat avec les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Tourisme, ainsi qu'avec plusieurs organisations professionnelles tunisiennes. Son budget s'élève à 300 mille dinars, financés par le Secrétariat d'État à l'Économie de la Confédération suisse (SECO).

Selon Khemaies Nasfi, spécialiste en qualité et sécurité alimentaire du projet PAMPAT 2, « Romena Tour » a permis la création de huit points de regroupement associant vergers de grenadiers, artisans et restaurants. Le circuit offre aux visiteurs une expérience immersive mêlant gastronomie andalouse et découverte des paysages naturels de la région.

Les responsables du projet ont souligné que cette initiative a fédéré un large réseau d'acteurs, industriels et artisans, tout en renforçant leurs compétences en matière de labellisation, de sécurité alimentaire et de qualité. Elle a également abouti à la constitution d'un dossier de demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) pour la grenade de Testour, déposé auprès du ministère de l'Agriculture en 2024.

Par ailleurs, la fondatrice de l'entreprise solidaire « Pluri'Elles » a indiqué qu'environ 50 artisanes de Testour valorisent aujourd'hui les produits dérivés de la grenade et ont remporté plusieurs distinctions, faisant de ce fruit un véritable moteur d'autonomisation économique.

En intégrant la grenade dans un itinéraire touristique innovant, potentiellement unique en Afrique, le projet associe production agricole, artisanat, hébergement, produits biologiques et gastronomie andalouse. Le promoteur des Tyroliennes de Testour, intégrées à ce parcours, a précisé que son projet écotouristique vise à développer les sports de montagne et les activités d'aventure. Et ce, tout en valorisant la cuisine locale à base de grenade. Il a également bénéficié d'équipements et de formations dans le cadre du programme afin d'assurer des services conformes aux standards de qualité.

La journée promotionnelle a rassemblé de nombreux acteurs du secteur et des représentants des médias. Elle a été marquée par des ateliers consacrés à la transformation et à la valorisation des produits dérivés de la grenade.

'ROMENA TOUR À TESTOUR' : LA GRENADE AU CŒUR D'UNE NOUVELLE OFFRE TOURISTIQUE

La Route de la Grenade « Romena Tour à Testour » lancée en mai 2024, s'affirme comme une expérience touristique structurante et innovante, transformant la grenade, produit emblématique de la région, en véritable signature territoriale et levier de développement économique durable.



s'affirme comme une expérience touristique structurante et innovante, transformant la grenade, produit emblématique de la région, en véritable signature territoriale et levier de développement économique durable.

À l'occasion d'une Journée BtoB organisée le 03 février 2026 réunissant agences de voyages, tours opérateurs et médias, Testour a présenté une offre touristique immersive, cohérente et différenciante, construite autour d'expériences concrètes, sensorielles et participatives.

Conçue comme une route thématique expérientielle, « Romena Tour à Testour » propose une découverte progressive du territoire à travers la grenade, fruit intimement lié à l'histoire, au climat et aux pratiques agricoles locales. Cette initiative est le fruit d'un partenariat public-privé réunissant les institutions régionales relevant des Ministères de l'Agriculture, du Tourisme et des Affaires Culturelles. Elle bénéficie du soutien du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT), mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI Tunisie) et financé par le Secrétariat d'État à l'Économie Suisse (SECO), dans le cadre d'une stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir.

« Romena Tour à Testour » illustre parfaitement l'approche que nous soutenons à travers le PAMPAT : structurer des expériences touristiques autour des produits du terroir afin de créer de la valeur économique, renforcer l'attractivité des territoires et préserver les savoir-faire locaux, a souligné Mme Lamia Chakir Thabet, Coordinatrice Nationale du projet PAMPAT.

La journée BtoB a offert aux participants une immersion complète au cœur de l'univers de la grenade à travers un parcours structuré autour d'une multitude d'activités. Dès l'arrivée, les visiteurs ont été accueillis au site des Tyroliennes de Testour, l'une des étapes du circuit, autour d'une pause gourmande de bienvenue composée de produits dérivés de la grenade. Cette première étape a permis d'introduire le concept de la route et de mettre en valeur la dimension paysagère du territoire grâce à l'activité « Les vergers de grenadiers vus du ciel », offrant une lecture aérienne des plantations et du relief de la région.

Le parcours s'est poursuivi avec des ateliers de transformation et de valorisation de la grenade, conçus comme de véritables moments de transmission et d'échange. L'atelier de préparation de jus de grenade « Jollanar » a permis de découvrir les méthodes de pressage et de valorisation du fruit frais, tandis que l'atelier de préparation de la gelée de grenade, organisé par le groupement de femmes « Pluri'Elles », a mis en lumière les techniques artisanales de transformation en produits à forte valeur ajoutée.

L'atelier culinaire de la « Rechta Hlowa », animé par DR Lmouna, un deuxième groupement de femmes, a offert une immersion dans le patrimoine gastronomique de Testour à travers une pâtisserie traditionnelle emblématique, révélant le lien étroit entre cuisine, mémoire collective et identité locale.

« À travers les ateliers de DR Lmouna, notre objectif est de transmettre un savoir-faire, mais aussi de raconter l'histoire de la grenade de Testour et de celles et ceux qui la transforment au quotidien. Ces expériences permettent aux visiteurs de créer un lien fort avec le territoire », a expliqué Mme Asma Rouissi, membre du circuit « Romena Tour à Testour ».

Ces expériences ont permis d'élargir la découverte au-delà de l'agroalimentaire, en mettant en valeur la dimension culturelle et symbolique de la grenade, tout en illustrant la complémentarité entre agriculture, gastronomie, artisanat et loisirs.

À travers cette succession d'activités complémentaires, la Route de la Grenade « Romena Tour à Testour », qui compte huit membres opérant dans les domaines de la transformation, de la restauration et de l'artisanat, offre une expérience touristique complète, lisible et facilement intégrable dans des circuits de tourisme expérientiel. Elle illustre la capacité du territoire à structurer une offre touristique durable autour d'un produit du terroir emblématique, en créant des passerelles entre agriculture, gastronomie, artisanat, loisirs et accueil touristique.

Cette initiative confirme l'ambition de Testour de se positionner comme une destination de référence du tourisme de terroir en Tunisie, et comme un modèle inspirant de valorisation territoriale à l'échelle nationale.

« Les expériences proposées autour de la grenade sont à la fois authentiques et innovantes. Elles offrent de nouvelles idées pour enrichir notre offre touristique et répondre aux attentes de voyageurs en quête de découvertes locales. Une approche inspirante qui valorise le territoire de Testour », a témoigné le représentant de l'agence de voyage « Bonheur Voyage ».

Pour plus d'informations : pampatunisie@unido.org



Romena Tour à Testour : la grenade au cœur d'une nouvelle expérience touristique



Lancée en mai 2024, la Route de la Grenade « Romena Tour à Testour » propose une nouvelle offre touristique innovante, construite autour de la grenade, produit emblématique de la région. Cette initiative transforme le fruit en véritable signature territoriale et en levier de développement économique durable.

Une journée BtoB a été organisée à Testour, réunissant agences de voyages, tours opérateurs et médias. À cette occasion, une offre touristique immersive et cohérente a été présentée, basée sur des expériences sensorielles, participatives et ancrées dans le territoire.

Conçue comme une route thématique, Romena Tour à Testour invite les visiteurs à découvrir la région à travers la grenade, étroitement liée à son histoire, son climat et ses traditions agricoles. Le projet est le fruit d'un partenariat public-privé impliquant les Ministères de l'Agriculture, du Tourisme et des Affaires Culturelles, avec le soutien du projet PAMPAT, mis en œuvre par l'ONUDI Tunisie et financé par le SECO.

Selon Mme Lamia Chekir Thabet, Coordinatrice nationale du projet PAMPAT, cette initiative illustre l'importance de structurer des expériences touristiques autour des produits du terroir afin de renforcer l'attractivité des territoires et préserver les savoir-faire locaux.

La journée BtoB a proposé un parcours immersif autour de la grenade. Les participants ont été accueillis au site des tyroliennes de Testour autour d'une pause gourmande à base de produits dérivés de la grenade, avant de découvrir les vergers depuis les airs.

Le programme s'est poursuivi avec plusieurs ateliers :

- Préparation de jus de grenade « Jollanar »,
- Fabrication artisanale de gelée de grenade par le groupement de femmes Pluri'Elles,
- Atelier culinaire de la Rechta Hlowa, animé par le groupement Bit Lmouna, mettant en valeur une pâtisserie traditionnelle locale.

Ces expériences ont permis de valoriser à la fois les dimensions agricoles, culinaires, culturelles et sociales de la grenade à Testour, tout en créant un lien fort entre visiteurs et territoire.

Aujourd'hui, la Route de la Grenade Romena Tour à Testour, qui regroupe huit acteurs locaux (transformation, restauration, artisanat), propose une offre touristique complète, facilement intégrable dans des circuits de tourisme expérientiel. Elle confirme l'ambition de Testour de devenir une destination de référence du tourisme de terroir en Tunisie.

Un représentant de l'agence Bonheur Voyage a salué une initiative « authentique et innovante », répondant aux attentes des voyageurs en quête d'expériences locales.



Event/News

Romena Tour à Testour : La grenade au cœur d'une nouvelle offre touristique

Date de publication : 09/02/2025

Discuter de l'article avec M

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La Route de la Grenade « Romena Tour à Testour » lancée en mai 2024, s'affirme comme une expérience touristique structurante et innovante, transformant la grenade, produit emblématique de la région, en véritable signature territoriale et levier de développement économique durable. À l'occasion d'une Journée BtoB organisée le 03 février 2025 réunissant agences de voyages, tours opérateurs et médias, Testour a présenté une offre touristique immersive, cohérente et différenciante, construite autour d'expériences concrètes, sensorielles et participatives.



Conçue comme une route thématique expérientielle, « Romena Tour à Testour » propose une découverte progressive du territoire à travers la grenade, fruit intimement lié à l'histoire, au climat et aux pratiques agricoles locales. Cette initiative est le fruit d'un partenariat public-privé réunissant les institutions régionales relevant des Ministères de l'Agriculture, du Tourisme et des Affaires Culturelles. Elle bénéficie du soutien du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT), mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI Tunisie) et financé par le Secrétariat d'État à l'Économie Suisse (SECO), dans le cadre d'une stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir.

« Romena Tour à Testour illustre parfaitement l'approche que nous soutenons à travers le PAMPAT : structurer des expériences touristiques autour des produits du terroir afin de créer de la valeur économique, renforcer l'attractivité des territoires et préserver les savoir-faire locaux », a souligné Mme Lamia Chekir Thabet, Coordinatrice Nationale du projet PAMPAT.

La Journée BtoB a offert aux participants une immersion complète au cœur de l'univers de la grenade à travers un parcours structuré autour d'une multitude d'activités. Dès l'arrivée, les visiteurs ont été accueillis au site des Tyroliennes de Testour, qui constitue une des étapes du circuit autour d'une pause gourmande de bienvenue composée de produits dérivés de la grenade. Cette première étape a permis d'introduire le concept de la route et de mettre en valeur la dimension paysagère du territoire grâce à l'activité « Les vergers de grenadiers vus du ciel », offrant une lecture aérienne des plantations et du relief de la région.



Le parcours s'est poursuivi avec des ateliers de transformation et de valorisation de la grenade, conçus comme de véritables moments de transmission et d'échange. L'atelier de préparation de jus de grenade « Jollanar » a permis de découvrir les méthodes de pressage et de valorisation du fruit frais, tandis que l'atelier de préparation de la gelée de grenade organisé par le groupement de femmes « Pluri'Elles » a mis en lumière les techniques artisanales de transformation en produits dérivés à forte valeur ajoutée. L'atelier culinaire de la « Rechta Hlowa », animé par Bit Lmouna un deuxième groupement de femmes, a offert une immersion dans le patrimoine gastronomique de Testour à travers une pâtisserie traditionnelle emblématique, révélant le lien étroit entre cuisine, mémoire collective et identité locale.



DIVERS

« Romena Tour à Testour » : La grenade au cœur d'une nouvelle...

Jihène Ben Hassine 2 semaines ago



La Route de la Grenade « Romena Tour à Testour » lancée en mai 2024, s'affirme comme une expérience touristique structurante et innovante, transformant la grenade, produit emblématique de la région, en véritable signature territoriale et levier de développement économique durable. À l'occasion d'une journée BtoB organisée le 03 février 2026 réunissant agences de voyages, tours opérateurs et médias, Testour a présenté une offre touristique immersive, cohérente et différenciante, construite autour d'expériences concrètes, sensorielles et participatives.

Conçue comme une route thématique expérientielle, « Romena Tour à Testour » propose une découverte progressive du territoire à travers la grenade, fruit intimement lié à l'histoire, au climat et aux pratiques agricoles locales. Cette initiative est le fruit d'un partenariat public-privé réunissant les institutions régionales relevant des Ministères de l'Agriculture, du Tourisme et des Affaires Culturelles. Elle bénéficie du soutien du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT), mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI Tunisie) et financé par le Secrétariat d'État à l'Économie Suisse (SECO), dans le cadre d'une stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir.



« Romena Tour à Testour illustre parfaitement l'approche que nous soutenons à travers le PAMPAT : structurer des expériences touristiques autour des produits du terroir afin de créer de la valeur économique, renforcer l'attractivité des territoires et préserver les savoir-faire locaux », a souligné Mme Lemia Chekir Thabet, Coordinatrice Nationale du projet PAMPAT.

La journée BtoB a offert aux participants une immersion complète au cœur de l'univers de la grenade à travers un parcours structuré autour d'une multitude d'activités. Dès l'arrivée, les visiteurs ont été accueillis au site des Tyroliennes de Testour, qui constitue une des étapes du circuit autour d'une pause gourmande de bienvenue composée de produits dérivés de la grenade. Cette première étape a permis d'introduire le concept de la route et de mettre en valeur la dimension paysagère du territoire grâce à l'activité « Les vergers de grenadiers vus du ciel », offrant une lecture aérienne des plantations et du relief de la région.

Les parcours s'est poursuivi avec des ateliers de transformation et de valorisation de la grenade, conçus comme de véritables moments de transmission et d'échange. L'atelier de préparation de jus de grenade « Jollanar » a permis de découvrir les méthodes de pressage et de valorisation du fruit frais, tandis que l'atelier de préparation de la gelée de grenade organisé par le groupement de femmes « Pluri'Elles » a mis en lumière les techniques artisanales de transformation en produits dérivés à forte valeur ajoutée. L'atelier culinaire de la « Rechta Hlowa », animé par Bit Lmouna un deuxième groupement de femmes, a offert une immersion dans le patrimoine gastronomique de Testour à travers une pâtisserie traditionnelle emblématique, révélant le lien étroit entre cuisine, mémoire collective et identité locale.



Culture et art

"Romena Tour à Testour" : La grenade au cœur d'une nouvelle offre touristique

© 06.02.2026 14:09

La Route de la Grenade « Romena Tour à Testour » lancée en mai 2024, s'affirme comme une expérience touristique structurante et innovante, transformant la grenade, produit emblématique de la région, en véritable signature territoriale et levier de développement économique durable. À l'occasion d'une journée BtoB organisée le 03 février 2026 réunissant agences de voyages, tours opérateurs et médias, Testour a présenté une offre touristique immersive, cohérente et différenciante, construite autour d'expériences concrètes, sensorielles et participatives.

Conçue comme une route thématique expérientielle, « Romena Tour à Testour » propose une découverte progressive du territoire à travers la grenade, fruit intimement lié à l'histoire, au climat et aux pratiques agricoles locales. Cette initiative est le fruit d'un partenariat public-privé réunissant les institutions régionales relevant des Ministères de l'Agriculture, du Tourisme et des Affaires Culturelles. Elle bénéficie du soutien du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT), mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement industriel (ONUDI Tunisie) et financé par le Secrétariat d'État à l'Économie Suisse (SECO), dans le cadre d'une stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir.

« Romena Tour à Testour illustre parfaitement l'approche que nous soutenons à travers le PAMPAT : structurer des expériences touristiques autour des produits du terroir afin de créer de la valeur économique, renforcer l'attractivité des territoires et préserver les savoir-faire locaux », a souligné Mme Lamia Chekir Thabet, Coordinatrice Nationale du projet PAMPAT.

La Journée BtoB a offert aux participants une immersion complète au cœur de l'univers de la grenade à travers un parcours structuré autour d'une multitude d'activités. Dès l'arrivée, les visiteurs ont été accueillis au site des Tyrollennes de Testour, qui constitue une des étapes du circuit autour d'une pause gourmande de bienvenue composée de produits dérivés de la grenade. Cette première étape a permis d'introduire le concept de la route et de mettre en valeur la dimension paysagère du territoire grâce à l'activité « Les vergers de grenadiers vus du ciel », offrant une lecture aérienne des plantations et du relief de la région.



Le parcours s'est poursuivi avec des ateliers de transformation et de valorisation de la grenade, conçus comme de véritables moments de transmission et d'échange. L'atelier de préparation de jus de grenade « Jollanar » a permis de découvrir les méthodes de pressage et de valorisation du fruit frais, tandis que l'atelier de préparation de la gelée de grenade organisé par le groupement de femmes « Pluri'Elles » a mis en lumière les techniques artisanales de transformation en produits dérivés à forte valeur ajoutée. L'atelier culinaire de la « Rechta Hlowa », animé par Bit Lmouna un deuxième groupement de femmes, a offert une immersion dans le patrimoine gastronomique de Testour à travers une pâtisserie traditionnelle emblématique, révélant le lien étroit entre cuisine, mémoire collective et identité locale.

« À travers les ateliers de Bit Lmouna, notre objectif est de transmettre un savoir-faire, mais aussi de raconter l'histoire de la grenade de Testour et de celles et ceux qui la transforment au quotidien. Ces expériences permettent aux visiteurs de créer un lien fort avec le territoire », a expliqué Mme Asma Rouïssj, membre du circuit « Romena Tour à Testour ».





Romena Tour à Testour : La grenade au cœur d'une nouvelle offre touristique

Par Tunisie Tribune - 7 février 2026

Voir plus [Samsung Electronics Co., Ltd](#)

Tunisie-Tribune (Romena Tour à Testour) – La Route de la Grenade « Romena Tour à Testour » lancée en mai 2024, s'affirme comme une expérience touristique structurante et innovante, transformant la grenade, produit emblématique de la région, en véritable signature territoriale et levier de développement économique durable.

S'affirme comme une expérience touristique structurante et innovante, transformant la grenade, produit emblématique de la région, en véritable signature territoriale et levier de développement économique durable.

À l'occasion d'une journée BtoB organisée le 03 février 2026 réunissant agences de voyages, tours opérateurs et médias, Testour a présenté une offre touristique immersive, cohérente et différenciante, construite autour d'expériences concrètes, sensorielles et participatives.

Conçue comme une route thématique expérientielle, « Romena Tour à Testour » propose une découverte progressive du territoire à travers la grenade, fruit intimement lié à l'histoire, au climat et aux pratiques agricoles locales. Cette initiative est le fruit d'un partenariat public-privé réunissant les institutions régionales relevant des Ministères de l'Agriculture, du Tourisme et des Affaires Culturelles. Elle bénéficie du soutien du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT), mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI Tunisie) et financé par le Secrétariat d'État à l'Économie Suisse (SECO), dans le cadre d'une stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir.



« Romena Tour à Testour » illustre parfaitement l'approche que nous soutenons à travers le PAMPAT : structurer des expériences touristiques autour des produits du terroir afin de créer de la valeur économique, renforcer l'attractivité des territoires et préserver les savoir-faire locaux, a souligné Mme Lamia Chekir Thabet, Coordinatrice Nationale du projet PAMPAT.

La journée BtoB a offert aux participants une immersion complète au cœur de l'univers de la grenade à travers un parcours structuré autour d'une multitude d'activités. Dès l'arrivée, les visiteurs ont été accueillis au site des Tyroliennes de Testour, l'une des étapes du circuit, autour d'une pause gourmande de bienvenue composée de produits dérivés de la grenade. Cette première étape a permis d'introduire le concept de la route et de mettre en valeur la dimension paysagère du territoire grâce à l'activité « Les vergers de grenadiers vus du ciel », offrant une lecture aérienne des plantations et du relief de la région.

Le parcours s'est poursuivi avec des ateliers de transformation et de valorisation de la grenade, conçus comme de véritables moments de transmission et d'échange. L'atelier de préparation de jus de grenade « Jollanar » a permis de découvrir les méthodes de pressage et de valorisation du fruit frais, tandis que l'atelier de préparation de la gelée de grenade, organisé par le groupement de femmes « Pluri'Elles », a mis en lumière les techniques artisanales de transformation en produits à forte valeur ajoutée. L'atelier culinaire de la « Rechta Hlowa », animé par Bit Lmouna, un deuxième groupement de femmes, a offert une immersion dans le patrimoine gastronomique de Testour à travers une pâtisserie traditionnelle emblématique, révélant le lien étroit entre cuisine, mémoire collective et identité locale.

« À travers les ateliers de Bit Lmouna, notre objectif est de transmettre un savoir-faire, mais aussi de raconter l'histoire de la grenade de Testour et de celles et ceux qui la transforment au quotidien. Ces expériences permettent aux visiteurs de créer un lien fort avec le territoire », a expliqué Mme Asma Rouissi, membre du circuit « Romena Tour à Testour ».

Ces expériences ont permis d'élargir la découverte au-delà de l'agroalimentaire, en mettant en valeur la dimension culturelle et symbolique de la grenade, tout en illustrant la complémentarité entre agriculture, gastronomie, artisanat et loisirs.

À travers cette succession d'activités complémentaires, la Route de la Grenade « Romena Tour à Testour », qui compte huit membres opérant dans les domaines de la transformation, de la restauration et de l'artisanat, offre une expérience touristique complète, lisible et facilement intégrable dans des circuits de tourisme expérientiel. Elle illustre la capacité du territoire à structurer une offre touristique durable autour d'un produit du terroir emblématique, en créant des passerelles entre agriculture, gastronomie, artisanat, loisirs et accueil touristique.

Cette initiative confirme l'ambition de Testour de se positionner comme une destination de référence du tourisme de terroir en Tunisie, et comme un modèle inspirant de valorisation territoriale à l'échelle nationale.

« Les expériences proposées autour de la grenade sont à la fois authentiques et innovantes. Elles offrent de nouvelles idées pour enrichir notre offre touristique et répondre aux attentes de voyageurs en quête de découvertes locales. Une approche inspirante qui valorise le territoire de Testour », a témoigné le représentant de l'agence de voyage « Bonheur Voyage ».



وأوضح خبير الجودة والسلامة الغذائية بمشروع "بومبات2"، خميس الناصفي، في تصريح لوكالة تونس إفريقيا للأنباء، أنّ مشروع "طريق الرمان"، مكن من تركيز 8 نقاط لتجمع بساتين الرمان والحرفيين والمطاعم، ويتميز بأنه يمكن الزائر من تجربة متفردة في صنع الأكلات الاندلسية والاستمتاع بالطبيعة.

وأضاف أن المشروع يجمع بين عدد هام من المتدخلين من صناعيين وحرفيين، وقد ساهم في تطوير قدراتهم في تأشير المنتجات، والسلامة الغذائية والتحكم في الجودة، كما انبثق عنه ملف أصلي للحصول على التسمية المثبتة للأصل لمرمان بتستور الذي اثبتت دراسة فنية خصوصياته المتميزة، علماً أنه تم تسليم الملف لوزارة الفلاحة منذ سنة 2024.

من جهتها، اعتبرت هاجر فرهود مؤسسة الشركة التضامنية "بلريال"، في تصريح لـ"وات"، أنّ شركتها تجمع قرابة 50 امرأة حرفية بتستور مختصات في تّمين منتوج الرمان وتحصلن علي ميداليات في عدّة مسابقات، بما يؤكد أنّ رمان تستور مثل نقطة تحوّل اقتصادي في حياتهن وفي تمكينهن اقتصادياً.

وأشارت إلى أن مشروع "طريق الرمان" أعطى بعداً آخر لمنتوج الرمان من خلال توظيفه في السياحة وبعث مسلك سياحي يمكن أن يكون الأول في إفريقيا الذي يتمحور حول ثمرة وآليات تّمينها من المنتج الى الحرفيين، مروراً بدور الضيافة وصنع المنتجات البيولوجية من كل مكونات الرمان، وصولاً الى التجديد والتّمين لفن الطبخ الاندلسي المعتمد على الرمان.

من جانبه، قال محمد الجويني، صاحب مشروع "أرجوحة تستور" (تروليان تستور)، المدرج ضمن المسلك السياحي طريق الرمان، أنّ مشروع أرجوحة تستور مشروع سياحي إيكولوجي، يهدف الى التعريف بالرياضة الجبلية ورياضة المغامرة بتستور، إضافة الى تقديم الاكلات الاندلسية وخاصة المعدة من مشتقات الرمان، وقد استفاد مشروعه من مشروع "طريق الرمان" من خلال تزويده بمعدات تبريد، وتكوين منظوريه لتقديم خدمات بمواصفات جيّدة.

تجدر الإشارة إلى أنّ اليوم الترويجي الذي حضره عدد من الفاعلين والإعلاميين من مؤسسات إعلامية عمومية وخاصة مختلفة تضمّن ورشات لتعليم صنع عدد من المنتجات التي تحتوى على الرمان ومشتقاته

باجة: يوم ترويجي لتّمين مشروع "طريق الرمان بتستور"



انتظم، اليوم الثلاثاء، بتستور من ولاية باجة، يوم ترويجي لتّمين مشروع "طريق الرمان" أو "رمانة تور بتستور"، الذي يهدف الى المحافظة على الحركية الاقتصادية والسياحية بمعتمدية تستور (المنتج الأول للمرمان بولاية باجة)، وإلى تنويع مجالات الاستثمار، وفتح آفاق جديدة للشباب عبر دمج عدد من القطاعات مثل الصناعة والفلاحة والسياحة في مسار واحد.

ويندرج مشروع "طريق الرمان"، الذي انطلق سنة 2020 وبلغ حالياً مراحلها الأخيرة، ضمن برنامج النفاذ إلى الأسواق للمنتوجات الغذائية والمجلىة "بومبات2" الذي تنفّذه منظمة الأمم المتحدة للتّمية الصناعية، بالشراكة مع وزارات الفلاحة والصناعة والسياحة وعدد من المجمع المهنية التونسية، بكلفة 300 ألف دينار ممولة من كتابة الدولة السويسرية للشؤون الاقتصادية.

Testour mise sur la grenade pour dynamiser l'économie locale et le tourisme

Actualités



Published: février 5, 2026

Reading time: 2 min.



Une journée promotionnelle dédiée au projet « **Romena Tour à Testour** », également connu sous le nom « **La Route de la grenade** », s'est tenue récemment à Testour, dans le gouvernorat de Béja. Cette initiative met en lumière la grenade comme levier de développement économique, touristique et social dans une région reconnue comme premier bassin de production de ce fruit.

Le projet ambitionne de renforcer la dynamique économique et touristique de la délégation de Testour, tout en diversifiant les opportunités d'investissement et en ouvrant de nouvelles perspectives pour les jeunes. Il repose sur une approche intégrée combinant agriculture, industrie, artisanat et tourisme au sein d'un même circuit expérientiel.

Lancé en 2020 et actuellement dans sa phase finale, le projet s'inscrit dans le cadre du programme **PAMPAT 2 – Accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir**, mis en œuvre par l'ONUDI en partenariat avec les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Tourisme, ainsi qu'avec plusieurs organisations professionnelles tunisiennes. Son budget s'élève à **300 mille dinars**, financés par le **Secrétariat d'État à l'Économie de la Confédération suisse (SECO)**.

Selon **Khemaies Nasfi**, spécialiste en qualité et sécurité alimentaire du projet PAMPAT 2, « **Romena Tour** » a permis la création de **huit points de regroupement** associant vergers de grenadiers, artisans et restaurants. Le circuit offre aux visiteurs une expérience immersive mêlant gastronomie andalouse et découverte des paysages naturels de la région.

Les responsables du projet ont souligné que cette initiative a fédéré un large réseau d'acteurs, industriels et artisans, tout en renforçant leurs compétences en matière de labellisation, de sécurité alimentaire et de qualité. Elle a également abouti à la constitution d'un dossier de demande d'**Indication Géographique Protégée (IGP)** pour la grenade de Testour, déposé auprès du ministère de l'Agriculture en 2024.

Par ailleurs, la fondatrice de l'entreprise solidaire « **Plur'Elles** » a indiqué qu'environ **50 artisans** de Testour valorisent aujourd'hui les produits dérivés de la grenade et ont remporté plusieurs distinctions, faisant de ce fruit un véritable moteur d'autonomisation économique.

En intégrant la grenade dans un itinéraire touristique innovant, potentiellement unique en Afrique, le projet associe production agricole, artisanat, hébergement, produits biologiques et gastronomie andalouse. Le promoteur des **Tyroliennes de Testour**, intégrées à ce parcours, a précisé que son projet écotouristique vise à développer les sports de montagne et les activités d'aventure, tout en valorisant la cuisine locale à base de grenade. Il a également bénéficié d'équipements et de formations dans le cadre du programme afin d'assurer des services conformes aux standards de qualité.

La journée promotionnelle a rassemblé de nombreux acteurs du secteur et des représentants des médias, et a été marquée par des ateliers consacrés à la transformation et à la valorisation des produits dérivés de la grenade.

Actualité

« Romena Tour à Testour », la grenade pour dynamiser l'économie locale et le tourisme

Photo de Nizar Jilidi · Nizar Jilidi · il y a 3 semaines

0 8 2 minutes de lecture



Une journée promotionnelle dédiée au projet « Romena Tour à Testour », également connu sous le nom « La Route de la grenade », s'est tenue récemment à Testour, dans le gouvernorat de Béja. Cette initiative met en lumière la grenade comme levier de développement économique, touristique et social dans une région reconnue comme premier bassin de production de ce fruit.

Le projet ambitionne de renforcer la dynamique économique et touristique de la délégation de Testour, tout en diversifiant les opportunités d'investissement et en ouvrant de nouvelles perspectives pour les jeunes. Il repose sur une approche intégrée combinant agriculture, industrie, artisanat et tourisme au sein d'un même circuit expérientiel.

Lancé en 2020 et actuellement dans sa phase finale, le projet s'inscrit dans le cadre du programme PAMPAT 2 – Accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir, mis en œuvre par l'ONUDI en partenariat avec les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Tourisme, ainsi qu'avec plusieurs organisations professionnelles tunisiennes. Son budget s'élève à 300 mille dinars, financés par le Secrétariat d'État à l'Économie de la Confédération suisse (SECO).

Selon Khemaies Nasfi, spécialiste en qualité et sécurité alimentaire du projet PAMPAT 2, « Romena Tour » a permis la création de huit points de regroupement associant vergers de grenadiers, artisans et restaurants. Le circuit offre aux visiteurs une expérience immersive mêlant gastronomie andalouse et découverte des paysages naturels de la région.

Les responsables du projet ont souligné que cette initiative a fédéré un large réseau d'acteurs, industriels et artisans, tout en renforçant leurs compétences en matière de labellisation, de sécurité alimentaire et de qualité. Elle a également abouti à la constitution d'un dossier de demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) pour la grenade de Testour, déposé auprès du ministère de l'Agriculture en 2024.

Par ailleurs, la fondatrice de l'entreprise solidaire « Pluri'Elles » a indiqué qu'environ 50 artisanes de Testour valorisent aujourd'hui les produits dérivés de la grenade et ont remporté plusieurs distinctions, faisant de ce fruit un véritable moteur d'autonomisation économique.

En intégrant la grenade dans un itinéraire touristique innovant, potentiellement unique en Afrique, le projet associe production agricole, artisanat, hébergement, produits biologiques et gastronomie andalouse. Le promoteur des Tyroliennes de Testour, intégrées à ce parcours, a précisé que son projet écotouristique vise à développer les sports de montagne et les activités d'aventure, tout en valorisant la cuisine locale à base de grenade. Il a également bénéficié d'équipements et de formations dans le cadre du programme afin d'assurer des services conformes aux standards de qualité.

La journée promotionnelle a rassemblé de nombreux acteurs du secteur et des représentants des médias, et a été marquée par des ateliers consacrés à la transformation et à la valorisation des produits dérivés de la grenade, profitant des familles et des personnes en situation de vulnérabilité.

« Romena Tour à Testour » : La grenade au cœur d'une nouvelle offre touristique

by African Challenges — 9 février 2026 in Eco-Business, Economie

0 0 0



La Route de la Grenade « Romena Tour à Testour » lancée en mai 2024, s'affirme comme une expérience touristique structurante et innovante, transformant la grenade, produit emblématique de la région, en véritable signature territoriale et levier de développement économique durable. À l'occasion d'une journée BtoB organisée le 03 février 2026 réunissant agences de voyages, tours opérateurs et médias, Testour a présenté une offre touristique immersive, cohérente et différenciante, construite autour d'expériences concrètes, sensorielles et participatives.

Conçue comme une route thématique expérientielle, « Romena Tour à Testour » propose une découverte progressive du territoire à travers la grenade, fruit intimement lié à l'histoire, au climat et aux pratiques agricoles locales. Cette initiative est le fruit d'un partenariat public-privé réunissant les institutions régionales relevant des Ministères de l'Agriculture, du Tourisme et des Affaires Culturelles. Elle bénéficie du soutien du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT), mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI Tunisie) et financé par le Secrétariat d'État à l'Économie Suisse (SECO), dans le cadre d'une stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir.

« Romena Tour à Testour illustre parfaitement l'approche que nous soutenons à travers le PAMPAT : structurer des expériences touristiques autour des produits du terroir afin de créer de la valeur économique, renforcer l'attractivité des territoires et préserver les savoir-faire locaux », a souligné Mme Lamia Chekir Thabet, Coordinatrice Nationale du projet PAMPAT.

La journée BtoB a offert aux participants une immersion complète au cœur de l'univers de la grenade à travers un parcours structuré autour d'une multitude d'activités. Dès l'arrivée, les visiteurs ont été accueillis au site des Tyroliennes de Testour, qui constitue une des étapes du circuit autour d'une pause gourmande de bienvenue composée de produits dérivés de la grenade. Cette première étape a permis d'introduire le concept de la route et de mettre en valeur la dimension paysagère du territoire grâce à l'activité « Les vergers de grenadiers vus du ciel », offrant une lecture aérienne des plantations et du relief de la région.

Le parcours s'est poursuivi avec des ateliers de transformation et de valorisation de la grenade, conçus comme de véritables moments de transmission et d'échange. L'atelier de préparation de jus de grenade « Jollanar » a permis de découvrir les méthodes de pressage et de valorisation du fruit frais, tandis que l'atelier de préparation de la gelée de grenade organisé par le groupement de femmes « Pluri'Elles » a mis en lumière les techniques artisanales de transformation en produits dérivés à forte valeur ajoutée. L'atelier culinaire de la « Rechta Howa », animé par Bit Lmouna un deuxième groupement de femmes, a offert une immersion dans le patrimoine gastronomique de Testour à travers une pâtisserie traditionnelle emblématique, révélant le lien étroit entre cuisine, mémoire collective et identité locale.

« À travers les ateliers de Bit Lmouna, notre objectif est de transmettre un savoir-faire, mais aussi de raconter l'histoire de la grenade de Testour et de celles et ceux qui la transforment au quotidien. Ces expériences permettent aux visiteurs de créer un lien fort avec le territoire », a expliqué Mme Asma Rouissi, membre du circuit « Romena Tour à Testour ».

Ces expériences ont permis d'élargir la découverte au-delà de l'agroalimentaire, en mettant en valeur la dimension culturelle et symbolique de la grenade dans la région, tout en illustrant la complémentarité entre agriculture, gastronomie, artisanat et loisirs.

À travers cette succession d'activités clairement identifiées et complémentaires, la Route de la Grenade « Romena Tour à Testour », qui compte au total huit membres opérant dans différentes activités de transformation, de restauration ou d'artisanat, offre une expérience touristique complète, lisible et facilement intégrable dans des circuits de tourisme expérientiel. Elle illustre la capacité du territoire à structurer une offre durable autour d'un produit du terroir emblématique, en créant des passerelles entre agriculture, gastronomie, artisanat, loisirs et accueil touristique. Cette initiative confirme l'ambition de Testour de se positionner comme une destination de référence du tourisme de terroir en Tunisie, ainsi que comme un modèle inspirant de valorisation territoriale à l'échelle nationale.

« Les expériences proposées autour de la grenade sont à la fois authentiques et innovantes. Elles offrent de nouvelles idées pour enrichir notre offre touristique et répondre aux attentes de voyageurs en quête de découvertes locales. Une approche inspirante qui valorise le territoire de Testour » a témoigné le représentant de l'agence de voyage « Bonheur Voyage »

Pour plus d'informations : pampattunis@unido.org

باجة: يوم ترويجي لتثمين مشروع " طريق الرمانة بتستور"

باجة/تونس, 17:10 03/02/2026



باجة 3 فيفري (وات/مكتب باجة) - انتظم، اليوم الثلاثاء، بتستور من ولاية باجة، يوم ترويجي لتثمين مشروع " طريق
الرمانة" أو "رمانة تور بتستور"، الذي يهدف الى المحافظة على الحركة الاقتصادية والسياحية بمعتمدية تستور (المنتج
الأول للرمان بولاية باجة)، والى...

<https://ar.lemaghreb.tn/%D8%A5%D9%82%D8%AA%D8%B5%D8%A7%D8%AF/item/118640-%D8%AA%D8%B3%D8%AA%D9%88%D8%B1-%D8%AA%D8%B7%D9%84%D9%82-%D9%85%D8%B3%D9%84%D9%83-%E2%80%9C%D8%B1%D9%85%D8%A7%D9%86%D8%A9-%D8%AA%D9%88%D8%B1%E2%80%9D-%D9%84%D8%AA%D8%B9%D8%B2%D9%8A%D8%B2-%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%8A%D8%A7%D8%AD%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%AC%D8%B1%D9%8A%D8%A8%D9%8A%D8%A9-%D9%88%D8%AA%D8%AB%D9%85%D9%8A%D9%86-%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%86%D8%AA%D9%88%D8%AC-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AD%D9%84%D9%8A>



تستور تطلق مسلك "رمانة تور" لتعزيز السياحة التجريبية وتثمين المنتج المحلي

بمبادرة مشتركة بين فاعلين عموميين وخاصين وبالشراكة مع

برنامج النفاذ إلى الأسواق للمنتجات المحلية (PAMPAT) وبإشراف منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية وتمويل من كتابة الدولة السويسرية تم إطلاق مسلك سياحي جديد تحت اسم "رمانة تور"، في مدينة تسور يهدف إلى تثمين منتج الرمان بوصفه رمزاً محلياً ورافعة للتنمية الاقتصادية المستدامة ويقدم المسلك تجربة سياحية متكاملة تركز على اكتشاف مراحل إنتاج الرمان وتحويله، عبر محطات تشمل زيارات ميدانية وورشات تذوق وتجارب حسية وثقافية، إضافة إلى عروض في الطهي التقليدي والحرف المحلية. كما يتيح للزوار التعرف على التراث الزراعي والخصوصيات الجغرافية للمنطقة، بما يعزز جاذبيتها السياحية ويخلق قيمة اقتصادية مضافة. وأكدت المنسقة الوطنية لمشروع PAMPAT أن المبادرة تمثل نموذجاً جديداً للترويج الترابي يقوم على الربط بين الفلاحة والسياحة والصناعات التقليدية، بما يدعم المؤسسات المحلية ويوفر فرص تشغيل. من جهتها، اعتبرت جهات سياحية أن التجربة تفتح آفاقاً مبتكرة لمنتجات سياحية بديلة قائمة على الأصالة والتجربة المباشرة. ويُنتظر أن يسهم "رمانة تور" في ترسيخ موقع تستور كوجهة للسياحة التجريبية، وفي دعم إشعاع المنتجات التراثية التونسية على المستويين الوطني والدولي.

وقد أتاح اليوم الترويجي للمشاركين فرصة عيش تجربة مميزة في عالم الرمان من خلال مسار منظم يضم باقة متنوعة من الأنشطة. فمنذ الوصول، كان الاستقبال بموقع (التيرولينات) بتستور، والذي يمثل إحدى محطات المسلك، حيث تم تقديم عروض لتذوق منتجات مشتقة من الرمان. وشكّلت هذه المحطة مدخلاً للتعريف بالمسلك، مع إبراز البعد الطبيعي للمنطقة من خلال نشاط "رؤية بساتين الرمان من الأعلى"، الذي وفّر رؤية جوية للمغروسات وتضاريس الجهة.

وتواصل المسار عبر ورشات لتحويل الرمان وتثمينه، طُصّمت كفضاءات حقيقية للتبادل ونقل المعارف. فقد مكّنت ورشة إعداد عصير الرمان "جولنار" من التعرف على طرق العصر وتثمين الثمار الطازجة، في حين أبرزت ورشة إعداد مربّى الرمان، التي نظّمها مجمع النساء « Pluri'Elles » التقنيات الحرفية لتحويل الرمان إلى منتجات مشتقة ذات قيمة مضافة عالية. كما قدّمت ورشة الطبخ الخاصة بـ «الريشة الحلوة»، التي أمنتها مجمع النساء « بيت المونة»، تجربة غوص في التراث الغذائي لتستور من خلال حلوى تقليدية رمزية، كاشفة عن العلاقة الوثيقة بين المطبخ والذاكرة الجماعية والهوية المحلية.

وفي هذا الإطار، أوضحت السيدة أسماء الرويسي، إحدى عضوات مسلك "رمان تور في تستور" أن "الهدف من خلال ورشات "بيت المونة" لا يقتصر على نقل المهارات فحسب، بل يشمل أيضاً سرد حكاية رمان تستور والنساء والرجال الذين يشتغلون على تحويله يوميًا. فهذه التجارب تتيح للزوار بناء علاقة قوية مع المكان".

وقد مكّنت هذه التجارب من توسيع دائرة الاكتشاف لتتجاوز الجاذب الغذائي، من خلال إبراز البعد الثقافي والرمزي للرمان في الجهة، مع تسليط الضوء على التكامل بين الفلاحة والمطبخ التقليدي والصناعات الحرفية والأنشطة الترفيهية.

ومن خلال هذا التسلسل و التكامل في الأنشطة يقدم مسلك الرمان "رمان تور في تستور" الذي يضم 8 أعضاء ينشطون في مجالات التحويل والترويج والمطاعم والصناعات الحرفية، تجربة سياحية شاملة وسهلة الإدماج ضمن مسالك السياحة التجريبية. ويجسد هذا المسلك قدرة الجهة على هيكلة عرض سياحي مستدام حول منتج تراثي مميز، عبر خلق جسور بين الفلاحة وفنون الطبخ والحرف والأنشطة الترفيهية والاستقبال السياحي. كما تؤكد هذه المبادرة طموح تستور في التمتع كوجه مرجعية لسياحة المنتجات التراثية في تونس، ونموذجاً ملهماً لتثمين المجالات التراثية على الصعيد الوطني.

وفي شهادة له، أكد ممثل وكالة الأسفار « Bonheur Voyage » أن: "التجارب المقترحة حول الرمان تجمع بين الأصالة والابتكار، فهي توفر أفكاراً جديدة لإثراء العرض السياحي والاستجابة لتطلعات المسافرين الباحثين عن اكتشافات محلية، وهي كذلك مقاربة ملهمة تُبرز قيمة منطقة

"رمان تور في تستور": ثمرة الرمان في قلب عرض سياحي جديد



تم إطلاق مسلك الرمان "رمان تور في تستور" في ماي 2024، ليبرز كتجربة سياحية مبتكرة ومهيكلّة، حوّلت الرمان، من المنتج الرمزي للجهة، إلى علامة مميزة ورافعة للتنمية الاقتصادية المستدامة. وبمناسبة يوم الشراكة في الأعمال (rencontres BtoB) الذي تم تنظيمه بتاريخ 03 فيفري 2026، و الذي جمع كلاً من وكالات الأسفار ومنظمي الرحلات ووسائل الإعلام، قدّمت مدينة تستور عرضاً سياحياً متكاملًا ومتميزًا، تمحور حول تجارب ملموسة، حسّية وتشاركية.

وقد صُمم "رمان تور في تستور" كمسلك تجريبي، يتيح اكتشافاً تدريجيًا للمنطقة من خلال الرمان، هذه الثمرة المرتبطة ارتباطاً وثيقاً بتاريخ الجهة وممارساتها الفلاحية. وتأتي هذه المبادرة نتيجة شراكة بين القطاعين العام والخاص، جمعت المؤسسات الجهوية الراجعة بالنظر لوزارات الفلاحة والسياحة والشؤون الثقافية و المهنيين في القطاع السياحي. كما تحظى المبادرة بدعم مشروع تعزيز نفاذ المنتجات الغذائية و المحلية للأسواق (PAMPAT)، الذي تشرف على تنفيذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية والممول من قبل كتابة الدولة السويسرية للاقتصاد (SECO)، وذلك في إطار استراتيجيتها وطنية لتثمين منتجات التراث الغذائي والترويج لها.

وفي هذا السياق، أكدت السيدة لمياء الشقير ثابت، المنسقة الوطنية لمشروع PAMPAT قائلة: "رمان تور في تستور" يجسد تمازجاً المقاربة التي ندعمها من خلال المشروع، والمتمثلة في هيكلة تجارب سياحية حول المنتجات المحلية بما يساهم في خلق قيمة اقتصادية، وتعزيز جاذبية مثل هذه المناطق، والحفاظ على الخصوصيات التقليدية المحلية".

تستور تراهن على الرمان لدعم الاقتصاد المحلي وتنشيط السياحة



تستور | 08/02/2026

احتضنت مدينة تستور من ولاية باجة مؤخرًا يوفًا ترويجيًا خصص للتعريف بمشروع « رومانية نور تستور » المعروف أيضًا باسم « طريق الرمان ». والذي يهدف إلى تثمين الرمان باعتباره رافدًا أساسيًا للتنمية الاقتصادية والسياحية والاجتماعية بالمنطقة، التي تُعد من أبرز مناطق إنتاج الرمان في تونس.

ويطمح المشروع إلى تعزيز الحركة الاقتصادية والسياحية بمعتمدية تستور، ونويع مجالات الاستثمار، وفتح آفاق جديدة أمام الشباب، من خلال مقارنة متكاملة تجمع بين الفلاحة والصناعة التقليدية والصناعات التحويلية والسياحة ضمن مسار واحد.

انطلق المشروع سنة 2020 وهو حاليًا في مراحله النهائية، ويندرج في إطار برنامج PAMPAT 2 للتمايز إلى أسواق المنتجات الفلاحية ومنتجات الجوار، الذي تنفذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (الاونيدى) بالشراكة مع وزارات الفلاحة والصناعة والسياحة وعدد من الهياكل المهنية التونسية، وتُقدّر كلفة المشروع بـ 300 ألف دينار بتمويل من كتابة الدولة للاقتصاد التابعة للكونفدرالية السويسرية (SECO).

وأوضح خميسي اللطفي، المختص في الجودة والسلامة الغذائية ضمن مشروع PAMPAT 2، أن « رومانية نور » مكن من إحداث ثمانية نقاط تجمع تضم بستانيين رمان وحرفيين ومطاعم، ويوفر للزوار تجربة سياحية متميزة تجمع بين المطبخ الأندلسي وجمالية المشاهد الطبيعية.

وأكد القائمون على المشروع أن « طريق الرمان » جمع شبكة واسعة من الصناعيين والحرفيين، وساهم في تطوير كفاءاتهم في مجالات الجودة والسلامة الغذائية والتحسيس بأهمية العلامات المميّزة، كما أسفر المشروع عن إعداد ملف خاص بالحصول على مؤشر جغرافي محمي (IGP) لرمان تستور، تم إيداعه لدى وزارة الفلاحة منذ سنة 2024.

من جهتها، أفادت مؤسسة المؤسسة التهامية « بلورس إل » بأن حوالي 50 حرفة من تستور يعملن على تثمين مشتقات الرمان، وقد تحظن على عدة جوائز، مما جعل من هذا المنتج رافعة حقيقية للتمكين الاقتصادي للمرأة.

وقد منح المشروع للرمان بعدًا جديدًا من خلال إدماجه في مسار سياحي مبتكر، يُحتمل أن يكون فريدًا من نوعه في إفريقيا، يجمع بين الإنتاج الفلاحي والصناعات التقليدية والإيواء والمنشآت البيولوجية والمطبخ الأندلسي. كما أشار باعث مشروع الاتزلاق الهوائي (Tyrlienne) بتستور، المتخصص ضمن هذا المسار، إلى أن مشروعه البيئي يهدف إلى تطوير سياحة المقامرة والرياضات الجبلية، إلى جانب الترويج للمطبخ المحلي القائم على الرمان، مؤكّدًا استفادته من تجهيزات وجوارات تكنولوجية لضمان خدمات مطابقة لمعايير الجودة.

وشهد اليوم الترويجي مشاركة عدد من الفاعلين وممثلين وسائل الإعلام، وتخللته ورشات خصصت لصناعة وتحويل المنتجات المشتقة من الرمان.

تستور تراهن على الرمان لدعم الاقتصاد المحلي وتنشيط السياحة

منذ أسبوعين

من جهتها، افادت مؤسسة المؤسسة التضامنية « بلوري إل » بان حوالي 50 حرفية من تستور يعملن على ترميم مشتقات الرمان، وقد تحصلن على عدة جوائز، مما جعل من هذا المنتج رافعة حقيقية للتمكين الاقتصادي للمرأة.

وقد منح المشروع للرمان بعدًا جديدًا من خلال إدماجه في مسار سياحي مبتكر، يُحتمل أن يكون فريدًا من نوعه في إفريقيا، يجمع بين الإنتاج الفلاحي والصناعات التقليدية والإبواء والمنتجات البيولوجية والمطبخ الأندلسي. كما أشار باعث مشروع الانزلاق الهوائي (Tyroliennes) بتستور، المتدمج ضمن هذا المسار، إلى أن مشروعه البيئي يهدف إلى تطوير سياحة المغامرة والرياضات الجبلية، إلى جانب الترويج للمطبخ المحلي القائم على الرمان، مؤكّدا استفادته من تجهيزات ودورات تكوينية لضمان خدمات مطابقة لمعايير الجودة.

وشهد اليوم الترويجي مشاركة عدد من الفاعلين وممثلي وسائل الإعلام، وتخللته ورشات خصصت لصناعة وتحويل المنتجات المشتقة من الرمان.



احتضنت مدينة تستور من ولاية باجة مؤخرًا يومًا ترويجيًا حُصص للتعريف بمشروع « رومانة تور بتستور » المعروف أيضًا باسم « طريق الرمان »، والذي يهدف إلى ترميم الرمان باعتباره رافدًا أساسيًا للتنمية الاقتصادية والسياحية والاجتماعية بالمنطقة، التي تُعد من أبرز مناطق إنتاج الرمان في تونس.

ويطمح المشروع إلى تعزيز الحركة الاقتصادية والسياحية بمعتمدية تستور، وتنويع مجالات الاستثمار، وفتح آفاق جديدة أمام الشباب، من خلال مقارنة متكاملة تجمع بين الفلاحة والصناعة التقليدية والصناعات التحويلية والسياحة ضمن مسار واحد.

انطلق المشروع سنة 2020 وهو حاليًا في مراحله النهائية، ويندرج في إطار برنامج PAMPAT 2 للنفاد إلى أسواق المنتجات الفلاحية ومنتجات الجهات، الذي تنفذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (الأونيدب) بالشراكة مع وزارات الفلاحة والصناعة والسياحة وعدد من الهياكل المهنية التونسية، وتُقدّر كلفة المشروع بـ 300 ألف دينار يتمويل من كتابة الدولة للاقتصاد التابعة للكونفدرالية السويسرية (SECO).

وأوضح خميسي النصفى، المختص في الجودة والسلامة الغذائية ضمن مشروع PAMPAT 2، أن « رومانة تور » ممكن من إحداث ثمان نقاط تجميع تضم بساتين رمان وحرفيين ومطاعم، ويوفر للزوار تجربة سياحية متميزة تجمع بين المطبخ الأندلسي وجمالية المشاهد الطبيعية.

وأكد القائمون على المشروع أن « طريق الرمان » جمع شبكة واسعة من الصناعيين والحرفيين، وساهم في تطوير كفاءاتهم في مجالات الجودة والسلامة الغذائية والتحسيس بأهمية العلامات المميزة، كما أسفر المشروع عن إعداد ملف خاص بالحصول على مؤشر جغرافي محمي (IGP) لرمان تستور، تم إيداعه لدى وزارة الفلاحة منذ سنة 2024.

وأكد القائمون على المشروع أن « طريق الرمان » جمع شبكة واسعة من الصناعيين والحرفيين. وساهم في تطوير كفاءاتهم في مجالات الجودة والسلامة الغذائية والتخصيص بأهمية العلامات المميزة. كما أسفر المشروع عن إعداد ملف خاص بالحصول على مؤشر جغرافي محمي (IGP) لرمان تستور. تم إيداعه لدى وزارة الفلاحة منذ سنة 2024.

من جهتها. أفادت مؤسسة المؤسسة التضامنية « بلوري إل » بأن حوالي 50 قرية من تستور يعملن على تجميع مشتقات الرمان. وقد تحضرن على عدة جوائز. مما جعل من هذا المنتج رافعة حقيقية للتمكين الاقتصادي للمرأة.

وقد منح المشروع للرمان بعداً جديداً من خلال إدماجه في مسار سياحي مبتكر. يُحتمل أن يكون فريداً من نوعه في إفريقيا. يجمع بين الإنتاج الفلاحي والصناعات التقليدية والإيواء والمنتجات البيولوجية والمطبخ الأندلسي. كما أشار باعث مشروع الانزلاق الهوائي (Tyroliennes) بتستور. المتندمج ضمن هذا المسار. إلى أن مشروعه البيئي يهدف إلى تطوير سياحة المغامرة والرياضات الجبلية. إلى جانب الترويج للمطبخ المحلي القائم على الرمان. مؤكداً استفادته من تجهيزات ودورات تكوينية لضمان خدمات مطابقة لمعايير الجودة.

وشهد اليوم الترويجي مشاركة عدد من الفاعلين وممثلي وسائل الإعلام. وتخللته ورشات خصصت لصناعة وتحويل المنتجات المشتقة من الرمان.



تستور تراهن على الرمان لدعم الاقتصاد المحلي وتنشيط السياحة

8 فبراير 2026



اتخذت مدينة تستور من ولاية باجة مؤخرًا بوقاً ترويجيًا خصص للتعريف بمشروع « رومانة تور بتستور » المعروف أيضًا باسم « طريق الرمان ». والذي يهدف إلى تجميع الرمان باعتباره رافداً أساسياً للتنمية الاقتصادية والسياحية والاجتماعية بالمنطقة. التي تُعد من أبرز مناطق إنتاج الرمان في تونس.

ويطمح المشروع إلى تعزيز الحركة الاقتصادية والسياحية بمعتمدية تستور. وتنويع محاللات الاستثمار. وفتح آفاق جديدة أمام الشباب. من خلال مقارنة متكاملة تجمع بين الفلاحة والصناعة التقليدية والصناعات التحويلية والسياحة ضمن مسار واحد.

انطلق المشروع سنة 2020 وهو حاليًا في مراحله النهائية. ويترجم في إطار برنامج PAMPAT 2 لتنفاذ إلى أسواق المنتجات الفلاحية ومنتجات الجهات. الذي تنفذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (الأونديت) بالشراكة مع وزارات الفلاحة والصناعة والسياحة وعدد من الهياكل المهنية التونسية. وتقدر كلفة المشروع بـ 300 ألف دينار بتمويل من كتابة الدولة للاقتصاد التابعة للكونفدرالية السويسرية (SECO).

وأوضح خميسي النصفى. المختص في الجودة والسلامة الغذائية ضمن مشروع PAMPAT 2. أن « رومانة تور » مكّن من إحداث ثمانية نقاط تجميع تضم بستين رمان وحرفيين ومطاعم. ويوفر للزوار تجربة سياحية متميزة تجمع بين المطبخ الأندلسي وجمالية المشاهد الطبيعية.

تستور تراهن على الرمان لدعم الاقتصاد المحلي وتنشيط السياحة

2026-02-05 ضحى م 2026-02-05

WhatsApp Pinterest Twitter Facebook



ويطمح المشروع إلى تعزيز الحركة الاقتصادية والسياحية بمعتمدية تستور، وتويع مجالات الاستثمار، وفتح آفاق جديدة أمام الشباب، من خلال مقارنة متكاملة تجمع بين الفلاحة والصناعة التقليدية والصناعات التحويلية والسياحة ضمن مسار واحد.

انطلق المشروع سنة 2020 وهو حاليًا في مراحله النهائية، ويندرج في إطار برنامج PAMPAT 2 للنفاذ إلى أسواق المنتجات الفلاحية ومنتجات الجهات، الذي تنفذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (الأوندي) بالشراكة مع وزارات الفلاحة والصناعة والسياحة وعدد من الهياكل المهنية التونسية. وتقدر كلفة المشروع بـ 300 ألف دينار بتمويل من كتابة الدولة للاقتصاد التابعة للكندفالية السويسرية (SECO).

وأوضح خميسي النصفي، المختص في الجودة والسلامة الغذائية ضمن مشروع PAMPAT 2، أن « رومانة تور » مكن من إحداث ثماني نقاط تجميع تضم بساتين رمان وحرفيين ومطاعم، ويوفر للزوار تجربة سياحية متميزة تجمع بين المطبخ الأندلسي وجمالية المشاهد الطبيعية.

وأكد القائمون على المشروع أن « طريق الرمان » جمع شبكة واسعة من الصناعيين والحرفيين، وساهم في تطوير كفاءاتهم في مجالات الجودة والسلامة الغذائية والتحسيس بأهمية العلامات المميزة. كما أسفر المشروع عن إعداد ملف خاص بالحصول على مؤشر جغرافي محمي (IGP) لرمان تستور، تم إيداعه لدى وزارة الفلاحة منذ سنة 2024.

من جهتها، أفادت مؤسسة المؤسسة التضامنية « بلوري إل » بأن حوالي 50 حرفية من تستور يعملن على تميمين مشتقات الرمان، وقد تحصلن على عدة جوائز، مما جعل من هذا المنتج رافعة حقيقية للتمكين الاقتصادي للمرأة.

وقد منح المشروع للرمان بعدًا جديدًا من خلال إدماجه في مسار سياحي مبتكر، يُحتمل أن يكون فريدًا من نوعه في إفريقيا، يجمع بين الإنتاج الفلاحي والصناعات التقليدية والإيواء والمنتجات البيولوجية والمطبخ الأندلسي. كما أشارت باعثة مشروع الانزلاق الهوائي (Tyroliennes) بتستور، المندمج ضمن هذا المسار، إلى أن مشروعه البيئي يهدف إلى تطوير سياحة المغامرة والرياضات الجبلية، إلى جانب الترويج للمطبخ المحلي القائم على الرمان، مؤكدًا استفادته من تجهيزات ودورات تكوينية لضمان خدمات مطابقة لمعايير الجودة.

وشهد اليوم الترويجي مشاركة عدد من الفاعلين وممثلي وسائل الإعلام، وتخللته ورشات خصصت لصناعة وتحويل المنتجات المشتقة من الرمان.

احتضنت مدينة تستور من ولاية باجة مؤخرًا يومًا ترويجيًا حُصص للتعريف بمشروع « رومانة تور بتستور » المعروف أيضًا باسم « طريق الرمان »، والذي يهدف إلى تميمين الرمان باعتباره رافدًا أساسيًا للتنمية الاقتصادية والسياحية والاجتماعية بالمنطقة، التي تُعد من أبرز مناطق إنتاج الرمان في تونس.

من اجل تنشيط الاقتصاد المحلي: تستور تراهن على الرمان

52 2026-02-09 ٥ ٥ الصحافة اليوم

Twitter

Facebook



احتضنت مدينة تستور من ولاية باجة مؤخرا يوماً ترويجياً خصص للتعريف بمشروع « رومانة تور بتستور » المعروف أيضاً باسم « طريق الرمان »، والذي يهدف إلى تثمين الرمان باعتباره رافداً أساسياً للتنمية الاقتصادية والسياحية والاجتماعية بالمنطقة، التي تُعد من أبرز مناطق إنتاج الرمان في تونس

وتواصل المسار عبر ورشات لتحويل الرمان وتثمينه، صُنعت كفضاءات حقيقية للتبادل ونقل المعارف. فقد مكّنت ورشة إعداد عصير الرمان " جولنار " من التعرف على طرق العصر وتثمين الثمار الطازجة، في حين أبرزت ورشة إعداد مربى الرمان، التي نظّمها مجمع النساء « Pluri'Elles » التقنيات الحرفية لتحويل الرمان إلى منتجات مشتقة ذات قيمة مضافة عالية. كما قادت ورشة الطبخ الخاصة بـ« الرشنة الحلوة»، التي أمتنتها مجمع النساء « بيت المونة»، تجربة غوص في التراث الغذائي لتستور من خلال حلوى تقليدية رمزية، كاشفة عن العلاقة الوثيقة بين المطبخ والذاكرة الجماعية والهوية المحلية.

وفي هذا الإطار، أوضحت السيدة أسماء الرويسي، إحدى عضوات مسلك "رمان تور في تستور" أن الهدف من خلال ورشات "بيت المونة" لا يقتصر على نقل المهارات فحسب، بل يشمل أيضًا سرد حكاية رمان تستور والنساء والرجال الذين يشتغلون على تحويله يوميًا. فهذه التجارب تتيح للزوار بناء علاقة قوية مع المكان.

وقد مكّنت هذه التجارب من توسيع دائرة الاكتشاف لتتجاوز الجانب الغذائي، من خلال إبراز البعد الثقافي والرمزي للرمان في الجهة، مع تسليط الضوء على التكامل بين الفلاحة والمطبخ التقليدي والصناعات الحرفية والأنشطة الترفيهية.

ومن خلال هذا التسلسل و التكامل في الأنشطة يقدم مسلك الرمان "رمان تور في تستور" الذي يضم 8 أعضاء ينشطون في مجالات التحويل والترويج والمطاعم والصناعات الحرفية، تجربة سياحية شاملة وسهلة الإدماج ضمن مسالك السياحة الترفيهية. ويجسد هذا المسلك قدرة الجهة على هيكلة عرض سياحي مستدام حول منتج تراثي مميز، عبر خلق جسور بين الفلاحة وفنون الطبخ والحرف والأنشطة الترفيهية والاستقبال السياحي. كما تؤكد هذه المبادرة طموح تستور في التموّع كوجهة مرجعية لسياحة المنتجات التراثية في تونس، ونموذجًا ملهمًا لتثمين المجالات التراثية على الصعيد الوطني.

وفي شهادة له، أُنذ ممثل وكالة الأسفار « Bonheur Voyage » أن: "التجارب المقترحة حول الرمان تجمع بين الأصالة والابتكار، فهي توفر أفكارًا جديدة لإثراء العرض السياحي والاستجابة لتطلعات المسافرين الباحثين عن اكتشافات محلية، وهي كذلك مقاربة ملهمة تبرز قيمة منطقة تستور".



وفي هذا السياق، أكدت السيدة لمياء الشقير ثابت، المنسقة الوطنية لمشروع PAMPAT قائلة: "رمان تور في تستور" يجسد تماخًا المقاربة التي ندعمها من خلال المشروع، والمتمثلة في هيكلة تجارب سياحية حول المنتجات المحلية بما يساهم في خلق قيمة اقتصادية، وتعزيز جاذبية مثل هذه المناطق، والحفاظ على الخصوصيات التقليدية المحلية".



وقد أتاح اليوم الترويجي للمشاركين فرصة عيش تجربة مميزة في عالم الرمان من خلال مسار منظم يضم باقة متنوعة من الأنشطة، فمنذ الوصول، كان الاستقبال بموقع (التيرولينات) بتستور، والذي يمثل إحدى محطات المسلك، حيث تم تقديم عروض لتذوق منتجات مشتقة من الرمان. وشكّلت هذه المحطة مدخلًا للتعريف بالمسلك، مع إبراز البعد الطبيعي للمنطقة من خلال نشاط " رؤية بساتين الرمان من الأعلى"، الذي وقّر رؤية جوية للمغروسات وتضاريس الجهة.



"رمان تور في تستور": ثمرة الرمان في قلب عرض سياحي جديد

07 02 2026 بواسطة ملىة

المبر التونسي (رمان تور في تستور) - تم إطلاق مسلك الرمان "رمان تور في تستور" في ماي 2024، ليبرز تجربة سياحية مبتكرة ومهيكلّة، حوّلت الرمان، من المنتج الرمزي للجهة، إلى علامة مميزة ورافعة للتنمية الاقتصادية المستدامة. وبمناسبة يوم الشراكة في الأعمال (rencontres BtoB) الذي تم تنظيمه بتاريخ 03 فيفري 2026، والذي جمع كلا من وكالات الأسفار ومنظمي الرحلات ووسائل الإعلام، قدامت مدينة تستور عرضًا سياحيًا متكاملًا ومتميزًا، تمحور حول تجارب ملموسة، حسّية وتشاركية.

وقد صُنعت "رمان تور في تستور" كمسلك تجريبي، يتيح اكتشافًا تدريجيًا للمنطقة من خلال الرمان، هذه الثمرة المرتبطة ارتباطًا وثيقًا بتاريخ الجهة ومناخها وممارستها الفلاحية. وتأتي هذه المبادرة نتيجة شراكة بين القطاعين العام والخاص، جمعت المؤسسات الجهوية الراجعة بالنظر لوزارات الفلاحة والسياحة والشؤون الثقافية و المهنيين في القطاع السياحي. كما تحظى المبادرة بدعم مشروع تعزيزنفاذ المنتجات الغذائية و المحلية للأسواق (PAMPAT)، الذي تشرف على تنفيذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية والممول من قبل كتابة الدولة السويسرية للاقتصاد (SECO)، وذلك في إطار استراتيجية وطنية لتثمين منتجات التراث الغذائي والترويج لها.



<https://www.facebook.com/reel/125528999875219>





<https://www.facebook.com/reel/2142937043115012>





Radio kef

Média contrôlé par l'État dans le pays suivant : Tunisie · 3 février, 3:11 PM ·

...

تستور
في إطار مشروع النفاذ للأسواق للمنتجات الغذائية المحلية انتظم يوم ترويجي للتعريف بمسلك الرمانة بتستور
بحضور ممثلي عدد من وكالات الأسفار و وسائل الاعلام
صور فاتن التوجاني



Radio kef
Média contrôlé par l'État dans le pays suivant : Tunisie - 5 février, 3:02 PM

مرابها الجهات مع فائق توجاني من استوديو إذاعة الكاف باجة 15.00-16.00
الافتتاحية : أحياء الذكرى 12 لاستشهاد الرائد بالحرس الوطني عاطف الجبري مناسبة وفاء متواصل للشهداء و
فرصة للتذكير بقدسية الذود عن الوطن
حدث و تعليق : اليوم الترويجي لمسلك الرماية بمدينة سنور و مشروع النفاذ للاسواق للمنتجات الغذائية و المحلية
و ريبورتاج مع المنتجين و الحرفيين و حوار مع خبير الجودة و السلامة المهنية خميس التاصفي
التسمية بمعتمدية باجة الشمالية عن عمادة بوجرام زهير العمدي
أرقام و دلالات : 50 ألف هو عدد زوار الموقع الأثري بدقة سنويا
300 ألف هو عدد زوار مهرجان الرمان بتستور في آخر دورة
100 ألف هو عدد زوار مهرجان زيت الزيتون بترسق مؤخرا
ضيف الاسبوع : نائب رئيس الهيئة الجهوية للبهلال الأحمر التونسي باجة صابرين الحاجي العمل التطوعي و تأثيره
بلاغات و خدمات من بلدية مجاز الباب
في تأمين الجانب التقني هندا البونسي و ناجح الورثاني





Reportage sur Radio Kef Emission «مرايا لجهات» avec Faten Toujeni



Radio Nationale
الإذاعة - Tunisienne
الوطنية التونسية
était en direct.
10 février, 10:42 AM

#في_الجهات

#في_الجهات مباشرة من باجة مع الزميلة فائق التوجاني
مشروع النفاذ للأسواق للمنتجات الغذائية المحلية
#جهات #سياحة #أخبار #أسواق #مواد_غذائية

Voir moins

11 1 779

J'aime Commenter Partager

Commentaires Masquer les commentaires

Plus pertinents

Fouzia Triki Kelibia · 1:35
كيف تقول باجة
نقولو وليد الصمادحي ، ربي يرحمو
ويجعل منواه الجنة

1 sem. J'aime Répondre



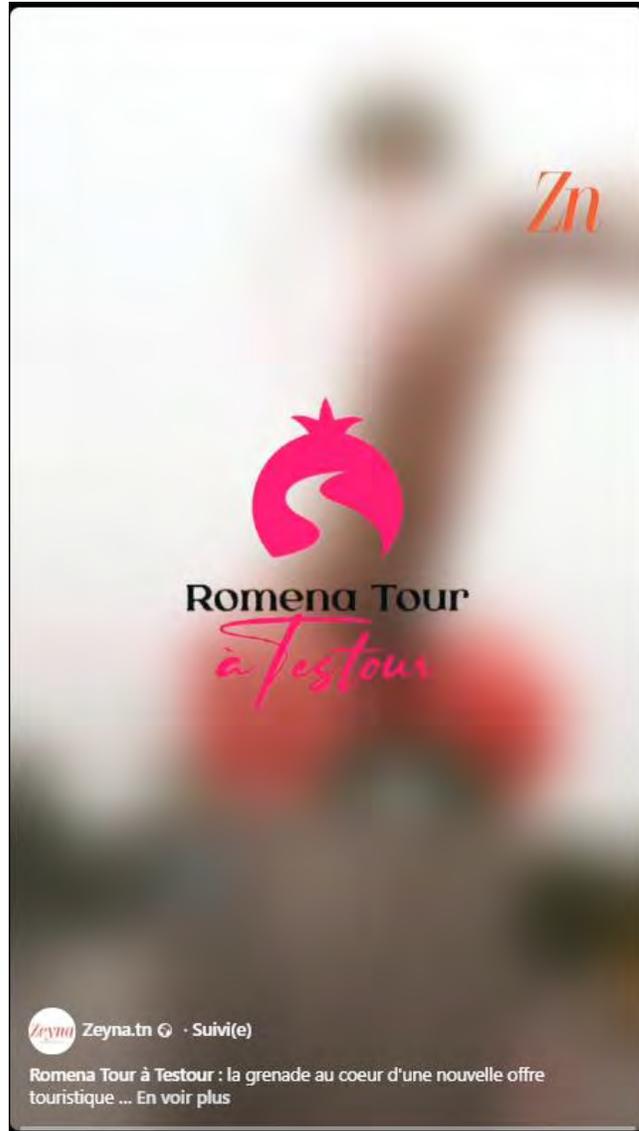
Espace Manager · Suivi(e)

Journée promotionnelle autour de la Route de la Grenade à Testour ... [En voir plus](#)



Zeyna

<https://www.facebook.com/reel/26117198564581941>











Brands.tn

8 février, 5:23 PM · 🌐

...

تستور تراهن على الرمان لدعم الاقتصاد المحلي وتنشيط السياحة 🇹🇼

احتضنت مدينة تستور من ولاية باجة مؤخرًا يوحًا ترويجيًا خُصص للتعريف بمشروع « رومانة تور بتستور » المعروف أيضًا باسم « طريق الرمان », والذي يهدف إلى ترمين الرمان باعتباره رافدًا أساسيًا للتنمية الاقتصادية والسياحية والاجتماعية بالمنطقة، التي تُعد من أبرز مناطق إنتاج الرمان في تونس.
المقال على موقعنا في اول تعليق:

Romana Tour à Testour





تونس الناجحة Successful Tunisia

8 février, 1:13 PM · 🌐

...

ستور تراهن على الرمان لدعم الاقتصاد المحلي وتنشيط السياحة 🇹🇳
حتضنت مدينة تستور من ولاية باجة مؤخرًا بوقتًا ترويجيًا مُخصّصًا للتعريف بمشروع « رومانة تور بستور » المعروف
بعضًا باسم « طريق الرمان ». والذي يهدف إلى تّمين الرمان باعتباره رافدًا أساسيًا للتنمية الاقتصادية والسياحية
الاجتماعية بالمنطقة، التي تُعد من أبرز مناطق إنتاج الرمان في تونس.
لمقال على موقعنا في اول تعليق:

[Romana Tour à Testour](#)

تونس الناجحة



 **marhba.tn**
9 février, 7:00 PM · 🌐

Romena Tour à Testour : la grenade au cœur d'une nouvelle expérience touristique 🍷
Entre nature, terroir et savoir-faire local, partez à la découverte d'une expérience authentique autour de la grenade à Testour.

👉 Découvrez tous les détails dans notre article :
<https://www.marhba.com/alternatif/romena-tour-a-testour>



Al Hasri (الحصري)
5 février, 12:35 PM

تستور تراهن على الرمان لدعم الاقتصاد المحلي وتنشيط السياحة
#تستور #رمان #اقتصاد_محلي #سياحة #Pampat 2



AR.ESPACEMANAGER.COM

تستور تراهن على الرمان لدعم الاقتصاد المحلي وتنشيط السياحة

تستور تراهن على الرمان لدعم الاقتصاد المحلي وتنشيط السياحة





L'Instant M

11 février, 1:00 PM · 🌐



La grenade devient une invitation à découvrir Testour autrement ! Entre vergers, ateliers culinaires et expériences autour de ce fruit emblématique, le Romena Tour transforme le terroir local en nouvelle offre touristique riche en découvertes et rencontres.

#RomenaTour #Testour #tourisme #grenade #linstantm



LINSTANT-M.TN

Romena Tour à Testour : La grenade au cœur d'une nouvelle offre touristique

Romena Tour à Testour : La grenade au cœur d'une nouvelle offre touristique





TUNISIE.CO

6 février, 4:19 PM · 🌐

Romena Tour à Testour : La grenade au cœur d'une nouvelle offre touristique 🇹🇵 🌄
PAMPAT Tunisie



TUNISIE.CO

'Romana Tour à Testour' : La grenade au cœur d'une nouvelle offre touristique

La Route de la Grenade « Romana Tour à Testour » lancée en mai 2024, s'affirme comme une exp...





<https://www.facebook.com/lapresse.tunisie/posts/pfbid0GSUeAPGHLhaKaj4GtPW9rbTPELZoMPkz1UjWjHEeSpok93iween4BoiPHX4AwwgQl>



La Presse

Média contrôlé par l'État dans le pays suivant : Tunisie · 5 février, 2:30 PM · 🌐

« Romena Tour à Testour », la grenade pour dynamiser l'économie locale et le tourisme



LAPRESSE.TN

« Romena Tour à Testour », la grenade pour dynamiser l'économie locale et le tourisme - La Presse de Tunisie

