

PAMPAT²
TUNISIE

Projet d'Accès aux Marchés
des Produits Agroalimentaires
et de Terroir



Nabeul lance La Route du Bigaradier « Zahr Nabeul Tour » : une nouvelle offre touristique au service de la valorisation territoriale, portée par les acteurs locaux

Télévision tunisienne التلفزة الوطنية التونسية
Média contrôlé par l'État dans le pays suivant : Tunisie · Le 18 avril à 15:11 ·

إطلاق #طريق_النارنج كمسلك سياحي يبنى بهدف إلى التعرف بشجرة النارنج 🍋 و إبراز تراث تقطير #الزهر
#ولاية_نابل نتابع
#شاركونا آراءكم وتعليقاتكم
#أهلا تونس
#الوطنية_الأولى



19
1 commentaire · 4 partages

J'aime Commenter Partager

Al Watania News · Suivre
Le 20 avril à 20:38 · 🌐

نابل || إطلاق مسلك التاريخ ... تجربة سياحية لتتأمين التراث المحلي للجهة

#JT20H
#ActuDuJour



إطلاق مسلك التاريخ ... تجربة سياحية لتتأمين التراث المحلي للجهة

19 1 commentaire 4 partages

J'aime Commenter Partager

Al Watania News · Suivre
Le 20 avril à 13:34 · 🌐

نابل || إطلاق مسلك النارج ... تجربة سياحية لتثمين التراث المحلي للجهة

#InfoMidi
#JT13h



إطلاق مسلك النارج... تجربة سياحية لتثمين التراث المحلي للجهة

0:15 / 2:23

15

1 commentaire 10 partages

العربية تونس

<https://www.facebook.com/reel/989633730406318>





<https://www.facebook.com/reel/952707550825317>

Al Hadath Tunisia الحدث التونسي • Sivre
Le 22 avril à 12:30

مسلك الأنارنج - زهر نابل" تجربة سياحية فريدة تمرج بين الطبيعة والتراث، وتحوّل عبق الزهر إلى رحلة حسية متكاملة.

Like

66

1 commentaire 9 partages

J'aime Commenter Partager



<https://www.facebook.com/radionationaleTun/videos/1105834201759348>

Radio Nationale Tunisienne - الإذاعة الوطنية التونسية · était en direct. · Suivre · Hier, à 09:09 ·

طريق النارج و قطاع النباتات العطرية
En voir plus ... الصادق سلامة ·

13 · 6 partages

J'aime · Commenter · Enregistrer · Partager



https://www.facebook.com/watch/live/?ref=watch_permalink&v=1738110874246619

Express FM  était en direct.
Hier, à 09:45 · 

إطلاق طريق النارج نابل
أكثر تفاصيل مع مندوب السياحة نابل الحمامات وحيد بن فرج...
En voir plus

LIVE 



09:45:26

 8 1 commentaire 1 partage

 J'aime  Commenter  Enregistrer  Partager



<https://www.facebook.com/Radio.JawharaFM/videos/1230313252508297>

Jawhara FM • était en direct.
55 min · 🌐

#Voyage_voyages, اخر اخبار السياحة و الطيران في العالم

👍 🗨️ 7

1,3 K vues



<https://www.facebook.com/reel/1194984245913555>

Cap Radio · Suivre
Le 21 avril à 11:30 · 🌐

●● نابل || إطلاق مسلك النازج ... تجربة سياحية لتتضمن التراث المحلي للجهة
وعودة على فعاليات مهرجان الزهر بنابل
📺 لكل التفاصيل معنا 📺 رشاد الخياطي المكلف بالأعلام بجمعية صيانة مدينة نابل

#Radio_Cap_Fm

#حكايات_الناس_مع_ملاك_الدوزي



4

1 commentaire

J'aime Commenter Partager



<https://www.facebook.com/capfmradio/videos/896986493391860>

Cap Radio était en direct. • Suivre
Le 21 avril à 11:13 · 🌐

🔴🔴 نابل || إطلاق مسلك التاريخ ... تجربة سياحية لتتأمين التراث المحلي للجهة
وعودة على فعاليات مهرجان الزهر بنابل ...
En voir plus ...



5 7 partages

👍 J'aime 💬 Commenter 📁 Enregistrer ➦ Partager



Radio Monastir - إذاعة المنستير - Suvire

Le 18 avril à 14:31 · 🌐

...

نابل : طريق النارج من شأنه أن يعزز جاذبية الوجهة السياحية.
المسلك السياحي طريق النارج بهنشير قرط هو ثمرة مجهودات توصلت على إمتداد ثلاث سنوات متتالية من العمل لتتمين هاته الزهرة و الترويج لها كوجهة سياحية ايكولوجية بامتياز.
و حسب ما اكده المندوب الجهوي للسياحة نابل الحمامات وحيد بن فرج تعمل جميع الاطراف المتداخلة في الموضوع على الترويج للمسلك و التعريف به كوجهة سياحية هامة لما تزخر به من مقومات أساسية و خصائص مميزة مشيراً إلى أنه قد تم التركيز على الجودة و السلامة و الإستدامة و هو ما من شأنه أن يعزز جاذبية الوجهة السياحية بولاية نابل.
متابعة فاطمة بن عثمان



وحيد بن فرج المندوب الجهوي
للسياحة نابل الحمامات

🔒 1

3 partages

Radio Monastir - إذاعة المنستير · Suivre
Le 18 avril à 12:57 · 🌐

En voir plus ...: الاعلان عن افتتاح طريق النارج....



رئيس الجامعة التونسية لوكالات الأسفار والسياحة أحمد بالخطيب

4 likes · 6 partages

J'aime Commenter Partager



<https://www.facebook.com/radiomedtunisielive/videos/1552215796697271>

Radio Med Tunisie LIVE · Suivre
Le 25 avril à 13:19 · 🌐

● **فقرة #تراكن_تونس مع شادو باش تحكيو على "مسلك زهرة التارنج" ...تجربة سياحية لتأمين التراث المحلي للجهة**
مع ضيفنا عبر الهاتف المندوب الجهوي للسياحة بنابل سي "وحيد بن فرج" ...
En voir plus ...

علوكم يفك

www.radiomedtunisie.com
@RadioMedTunisie

2 likes · 1 partage

J'aime Commenter Partager

Dimanche 26 avril 2026 **Le fait du jour** *Le Quotidien* 7

« Zahr Nabeul Tour »

Une nouvelle route touristique au parfum du bigaradier

La région de Nabeul franchit une nouvelle étape dans le développement d'un tourisme expérientiel avec le lancement officiel de « La Route du Bigaradier », baptisée « Zahr Nabeul Tour ». Cette route thématique innovante appuyée par le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroirs (PAMPAT), met à l'honneur la Fleur de bigaradier et ses composantes, en s'appuyant sur un réseau d'acteurs locaux engagés.

Au-delà de sa réputation de pille artisanal et purée, Nabeul s'est construite une identité forte autour du bigaradier, dont la fleur constitue une richesse agricole, culturelle et économique majeure. Unis en gastronomie, en cosmétique et en parfums, elle incarne un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Cette nouvelle route thématique s'inscrit dans une stratégie de diversification de l'offre touristique régionale. « Ce projet vise à enrichir et diversifier le produit touristique de la région, tout en renforçant son attractivité et sa compétitivité », a déclaré Wisal Ben Feg, le directeur régional au tourisme de Nabeul - Hammat.

Organisée en marge du Festival annuel de la fleur de Bigaradier, tenu comme chaque année au siège de l'ASVN - Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul, la cérémonie de lancement de « Zahr Nabeul Tour » marque une nouvelle étape dans la valorisation des produits du terroir de la région.

La cérémonie s'est tenue en présence de Mme le gouverneure de Nabeul, aux côtés des représentants de l'Ambassade de Suisse en Tunisie, du ministre de l'Agriculture, de l'INPA - Agence de Promotion des Investissements Agricoles, de l'ONIT - Office National du Tourisme Tunisien, de l'ONAT - Office National de l'Artisanat Tunisien ainsi que leurs représentations régionales.



Un projet structuré par le programme PAMPAT et porté par l'ASVN

Développé dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le ministère de l'Agriculture (DGPA) en partenariat avec l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (INPA), et avec l'appui du projet PAMPAT (mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel - ONUDI, avec le soutien de la coopération suisse - SECCO), « Zahr Nabeul Tour » s'inscrit dans une dynamique nationale de mise en valeur des produits du terroir et de leur intégration dans des expériences touristiques innovantes.

La réussite de cette nouvelle route est assurée par l'ASVN, en cohérence avec son engagement en faveur de la préservation et de la promotion du patrimoine matériel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'ASVN veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré.

« À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigaradier, en fédérant l'ensemble des maillons de la chaîne de valeur, du producteur au restaurateur », explique Mme Leila Cheikr Thabet, coordinatrice nationale du projet PAMPAT. Et d'ajouter : « L'objectif est double : renforcer la visibilité des produits du terroir tunisiens à l'international, tout en proposant aux visiteurs une expérience immersive et authentique ».

Le circuit repose ainsi sur un écosystème de 13 acteurs locaux, soigneusement sélectionnés et accompagnés dans le cadre du programme : producteurs de fleur de bigaradier et autres produits dérivés, distillateurs, artisans, maisons d'hôtes, restaurateurs...

« Ceci fait la force de cette route, c'est avant tout ses membres. Chacun apporte son savoir-faire et contribue à créer une expérience cohérente et complémentaire », souligne la coordinatrice du programme. Une immersion au cœur d'un savoir-faire vivant ! La journée de lancement, organisée en présence

« La fleur de bigaradier - zhar » à l'honneur dans la région de Nabeul

des médias, des agences de voyages et des professionnels du tourisme, a permis de découvrir concrètement cette approche collaborative, notamment à Deraïf Kortbi, au cœur des vergers de bigaradiers.

Pris comme un parcours immersif, le circuit permet aux visiteurs de suivre toutes les étapes : de la culture et de la cueillette à la transformation, jusqu'à la valorisation des produits. Des ateliers vivants de distillation, combinant méthodes traditionnelles et modernes, dévoilent les secrets de l'extraction de l'huile de neroli, très prisée par les grandes maisons de parfums. En parallèle, les visiteurs découvrent une large gamme de produits artisanaux et culinaires inspirés de la fleur de bigaradier.

« La Route du Bigaradier permet de valoriser un patrimoine vivant tout en créant une véritable dynamique économique locale. À Dar Jdid, nous faisons découvrir aux visiteurs l'authenticité des savoir-faire et l'hospitalité nabeulienne à travers une expérience

complète et sensorielle », témoigne Mme Amal Djaat, propriétaire et gérante de Dar Jdid, membre de la route.

Un modèle de tourisme durable et collaboratif

Le projet repose sur une gouvernance partenariale publique-privée impliquant les Ministères du Tourisme et de l'Agriculture ainsi que l'ASVN Association Pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul, qui a assuré la gestion de la route. « Il s'agit d'un parcours touristique culturel et environnemental non conventionnel, qui offre au visiteur une beauté totale dans le choix de son itinéraire », indique Zouhair Bellemra, président de l'Association.

Lancé et composé de 13 membres, encourageant les visiteurs à prolonger leur séjour et à revenir pour découvrir progressivement l'ensemble des expériences proposées.

Huile d'olive conditionnée

Les exportations enregistrent une hausse de 69% au premier trimestre 2026

Les exportations d'huile d'olive conditionnée, ont enregistré, jusqu'à fin mars 2026, une hausse remarquable de 69 % par rapport à la même période de l'année précédente, atteignant une valeur de 340 millions de dinars, selon des données publiées, vendredi 24 avril 2026, par le ministère de l'Industrie, des Mines et de l'Énergie.

La quantité exportée a dépassé les 20 000 tonnes au cours du premier trimestre de 2026, enregistrant une augmentation de 95 % par rapport à la même période de 2025. Elle était d'environ 11 000 tonnes.

La Jordanie arrive en tête des pays importateurs avec 33 %, suivie du Canada avec 26 %, des États-Unis d'Amérique avec 23 %, du Royaume-Uni avec 4 %, de l'Arabie saoudite avec 4 % et du Brésil avec 3 %.

MES HUMEURS Terroirs

Par Hamma HANACHI

La Presse — Excursion samedi dernier à Nabeul pour une découverte d'un projet baptisé « Zhar Nabeul Tour » (voir La Presse du 22 avril), cette route, initiée et pilotée par le Projet d'accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir (Pampt), fait suite à d'autres thématiques parmi lesquelles la figue de Diebbs, la grenade de Tinsout, l'huile d'olive de Sfax, etc. Cette dernière route met à l'honneur le bigaradier, arbre emblématique du Cap Bon, profondément enraciné dans les pratiques agricoles, culinaires et artisanales de la région, ces initiatives

“Olives, grenades, ou figes nous apprennent que le terroir n'est pas une simple étendue de terre circonscrite par des frontières géographiques; il est une mémoire en actes, un tissu vivant où s'entrelacent gestes, saisons et savoirs transmis”

proposent aux visiteurs bien plus qu'une simple découverte paysagère. De la cueillette du fruit à sa commercialisation en passant par sa transformation et son usage gastronomique et sa valorisation. Olives, grenades, ou figes nous apprennent que le terroir n'est pas une simple étendue de terre circonscrite par des frontières géographiques; il est une mémoire en actes, un tissu vivant où s'entrelacent gestes, saisons et savoirs transmis.

A Nabeul et dans tout le Cap Bon, ils prennent une dimension singulière, façonnée par la proximité de la mer, la générosité du climat et une tradition agricole profondément enracinée (introduite par les Andalous). Parmi les figes végétales qui incarnent cette identité, le bigaradier occupe une place à part. Bel arbre, plus discret, moins visible que ses cousins (citronniers, mandariniers, etc.), il

irrigue pourtant toute une économie domestique et symbolique. Son fruit, à la saveur amère, entre dans la composition de confitures et de préparations culinaires qui exigent patience et précision. Sa fleur, délicate et éphémère, donne naissance à l'eau de fleur d'orange, distillée selon des méthodes artisanales qui exigent presque du rituel. Ce liquide clair, à la fois parfum et ingrédient, traverse les cuisines et les usages, du dessert à la cérémonie. Ah, qu'on aimerait voir sur les tables de restaurants classés les produits de ces savoir-faire... La cuisine devrait être le prolongement naturel de cette richesse. Elle ne cherche pas seulement l'effet mais l'équilibre, la justesse des associations, le respect des produits qui nous apprennent en dégustant que la terre raconte. Elle racine notamment l'arrivée de l'usage d'Espagne : appelée arinj (ou narin) un mot d'origine persane, elle a été introduite en Europe par les Portugais, auxquels elle doit son nom actuel, dérivé de Bortoskal (Portugal). Le mot arinj a subsisté, il est accolé à la fige dans un extrait l'eau de fleurs d'orange.

Cet arbre aux fruits amers et aux fleurs délicates devient l'emblème d'un art de vivre où se rencontrent nature et cuisine. En fin de parcours, à Saniet Korta, les visiteurs ont découvert des spécialités du terroir revisitées, vivantes, confitures d'orange amère et autres desserts parfumés (Mskroudi, Tamna), entre exposants (giles, maisons d'hôtes, laboratoires, producteurs, etc) ont présenté leurs produits. En montant en lumière son patrimoine matériel et immatériel, ce nouveau circuit auquel ont participé des voyageurs et des journalistes ouvre la voie à une forme de tourisme plus attentive, plus durable, où la rencontre avec le terroir devient essentielle. Formons le vœu que le projet « Zhar Nabeul Tour » tienne la route et ne se limite pas à une visite-découverte.

H.H.

الهوية الثقافية للجهة. ولا نغفل التجربة من محطات توثق المنتجات المحلية المستخرجة من الترانج، مثل التربي والحلويات التقليدية. وأشار مندوب السياحة إلى أن هذا المشروع تم إنجازه في إطار مقاربة تشاركية جمعت مختلف الشخصيات من فلاحين وحرثيين وجمعيات بهدف ضمان استدامته وتعزيز مردوبيته الاقتصادية. كما أكد على العمل مستقلاً على تطوير مسالك سياحية أخرى مماثلة في عدة مناطق من تونس.

ويُنتظر أن يساهم هذا المسلك في استقطاب فئة جديدة من السياح خاصة المهتمين بالسياحة البيئية والثقافية، وأن يعزز مكانة نابلس كوجهة رائدة في مجال السياحة البيئية. إلى جانب إشعاع الحمامات كطب سياحي متكامل يجمع بين الترفيه والاكتشاف.

ربيعة شخوم

مندوب السياحة بنابل والحمامات وحيد بن فرج: «نسعى إلى ترسيخ السياحة البديلة عبر مسالك مبتكرة»

الفلاحية، حيث يمكن الزوار التعرف على مختلف مراحل زراعة الترانج. والشاركة في عملية الحني خلال الموسم. إضافة إلى حضور ورشات تقليدية لتقطيع ماء الزهر، التي تُعد من أبرز التوروشات الحرفية في الوطن القبلي.

كما يتضمن المسلك زيارات إلى معالم ثقافية بارزة من بينها دار نابلس التي تحتضن نماذج من الصناعات التقليدية. إلى جانب تنظيم عروض فكرورية وأنشطة ترفيهية تعكس

أكد وعبد بن فرج مندوب السياحة بنابل أن إطلاق مسلك «طريق نارنج نابل» يمثل خطوة استراتيجية في اتجاه دعم السياحة البديلة وتأمين الخصوصيات المحلية للجهة. مشدداً على أهمية تنويع الترويج السياحي بما يستجيب لتطلعات الزوار الباحثين عن تجارب جديدة وأصيلة.

وأوضح بن فرج أن هذا المشروع يندرج ضمن رؤية شاملة لتطوير القطاع السياحي في كل من نابلس والحمامات. تقوم على استغلال الإمكانات الطبيعية والثقافية التي تزخر بها المنطقة، خاصة في ما يتعلق بالفلاحة التقليدية والصناعات الحرفية. وأضاف: «نراهن اليوم على السياحة البديلة باعتبارها مستقبل القطاع. لما توفره من فرص حقيقية لتحقيق تنمية مستدامة تعود بالنفع على الأقاليم. وتُجيز تراء ثرائنا المحلي». ويعتد مسلك «طريق نارنج نابل» عبر عدد من الجسارين والضيقات

إطلاق «طريق نارنج نابل»

خطوة جديدة لترسيخ السياحة البديلة بالوطن القبلي





« Zahr Nabeul Tour »: la Route du Bigaradier voit le jour à Nabeul

24 avril 2025 - Actualités



Share on Facebook

Share on Twitter

La région de Nabeul franchit une nouvelle étape dans le développement d'un tourisme expérientiel avec le lancement officiel de « La Route du Bigaradier », baptisée « Zahr Nabeul Tour ». Cette route thématique innovante appuyée par le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agricoles et de Terroirs (PAMPAT), met à l'honneur la Fleur de bigaradier et ses composantes, en s'appuyant sur un réseau d'acteurs locaux engagés.

Au-delà de sa réputation de pôle artisanal et potier, Nabeul s'est construite une identité forte autour du bigaradier, dont la fleur constitue une richesse agricole, culturelle et économique majeure. Utilisée en gastronomie, en cosmétique et en parfumerie, elle incarne un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Cette nouvelle route thématique s'inscrit dans une stratégie de diversification de l'offre touristique régionale.

« Ce projet vise à enrichir et diversifier le produit touristique de la région, tout en renforçant son attractivité et sa compétitivité », a déclaré M. Wahid Ben Fraj, Directeur régional au tourisme de Nabeul-Hammamet.

Organisée en marge du Festival annuel de la fleur de bigaradier, tenu comme chaque année au siège de l'ASVN – Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul, la cérémonie de lancement de « Zahr Nabeul Tour » marque une nouvelle étape dans la valorisation des produits du terroir de la région.

La cérémonie s'est tenue en présence de Madame la Gouverneure de Nabeul, aux côtés des représentants de l'Ambassade de Suisse en Tunisie, du Ministère de l'Agriculture, de l'APIA – Agence de Promotion des Investissements Agricoles, de l'ONTT – Office National du Tourisme Tunisien, de l'ONAT – Office National de l'Artisanat Tunisien ainsi que leurs représentations régionales.

Un projet structuré par le programme PAMPAT et porté par l'Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul (ASVN).

Développé dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le Ministère de l'Agriculture (DGPA) en partenariat avec l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APIA), et avec l'appui du projet PAMPAT (mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel – ONUDI, avec le soutien de la coopération suisse – SECO), « Zahr Nabeul Tour » s'inscrit dans une dynamique nationale de mise en valeur des produits du terroir et de leur intégration dans des expériences touristiques innovantes.

La gestion de cette nouvelle route est assurée par l'ASVN, en cohérence avec son engagement en faveur de la préservation et de la promotion du patrimoine matériel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'ASVN veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré.

« À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigaradier, en fédérant l'ensemble des maillons de la chaîne de valeur, du producteur au restaurateur », explique Mme Lemis Chékir Thabet, coordinatrice nationale du projet PAMPAT.

Elle ajoute : « L'objectif est double : renforcer la visibilité des produits du terroir tunisiens à l'international, tout en proposant aux visiteurs une expérience immersive et authentique.

Le circuit repose ainsi sur un écosystème de 13 acteurs locaux, soigneusement sélectionnés et accompagnés dans le cadre du programme : producteurs de fleur de bigaradier et autres produits dérivés, distillateurs, artisans, maisons d'hôtes, restaurateurs...

« Ce qui fait la force de cette route, c'est avant tout ses membres. Chacun apporte son savoir-faire et contribue à créer une expérience cohérente et complémentaire », souligne la coordinatrice du programme. Une immersion au cœur d'un savoir-faire vivant.

La journée de lancement, organisée en présence des médias, des agences de voyages et des professionnels du tourisme, a permis de découvrir concrètement cette approche collaborative, notamment à Seniat Korta, au cœur des vergers de bigaradiers.

Plané comme un parcours immersif, le circuit permet aux visiteurs de suivre toutes les étapes : de la culture et de la cueillette à la transformation, jusqu'à la valorisation des produits.

Des ateliers vivants de distillation, combinant méthodes traditionnelles et modernes, dévoilent les secrets de l'extraction de l'huile de néroli, très prisée par les grandes maisons de parfumerie. En parallèle, les visiteurs découvrent une large gamme de produits artisanaux et culinaires inspirés de la fleur de bigaradier.

« La Route du Bigaradier permet de valoriser un patrimoine vivant tout en créant une véritable dynamique économique locale. À Dar Jbal, nous faisons découvrir aux visiteurs l'authenticité des savoir-faire et l'hospitalité nabeulienne à travers une expérience complète et sensorielle », témoigne Mme Amel Qyat, propriétaire et gérante de Dar Jbal, membre de la route.

Un modèle de tourisme durable et collaboratif.

Le projet repose sur une gouvernance partenariale publique/privée impliquant les Ministères du Tourisme et de l'Agriculture ainsi que l'ASVN – Association Pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul, qui a assuré la gestion de la route.

« Il s'agit d'un parcours touristique culturel et environnemental non conventionnel, qui offre au visiteur une liberté totale dans le choix de son itinéraire », indique M. Zouhair Bellamine, Président de l'Association. Le circuit comprend 13 membres, encourageant les visiteurs à prolonger leur séjour et à revenir pour découvrir progressivement l'ensemble des expériences proposées.

Le projet bénéficie également d'un plan de promotion ambitieux piloté par l'Office National du Tourisme Tunisien, visant les marchés internationaux, les médias et les créateurs de contenu.

« Ce projet marque une évolution vers un tourisme alternatif, fondé sur l'authenticité, l'expérience et la valorisation du patrimoine local », conclut M. Zouhair Bellamine.

Nabeul lance "Zahr Nabeul Tour", une route touristique dédiée à la fleur de bigaradier

La Presse
23 avril 2026 • 9 commentaires



La région de Nabeul franchit une nouvelle étape dans le développement d'un tourisme expérimental avec le lancement officiel de « La Route du Bigaradier », baptisée « Zahr Nabeul Tour ». Cette route touristique innovante approuvée par le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agricoles Modernes et de Terroirs (PAMPAT), met à l'honneur la Fleur de bigaradier et ses composantes, en s'appuyant sur un réseau d'acteurs locaux engagés.

Au-delà de sa mission de pilotage artisanal, Zahr Nabeul s'est construite une identité forte autour du bigaradier, avec la fleur comme une richesse agricole, culturelle et économique majeure. Utilisée en gastronomie, en cosmétique et en parfumerie, elle incarne un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Cette nouvelle route touristique s'inscrit dans une stratégie de diversification de l'offre touristique régionale.

« Ce projet vise à enrichir et diversifier le produit touristique de la région, tout en renforçant son attractivité et sa compétitivité », a déclaré M. Wajid Ben Fria, Directeur Régional du Tourisme de Nabeul-Hammamet.

Organisé en marge du Festival annuel de la Fleur de bigaradier, tenu comme chaque année au siège de l'ASVN - Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul, la cérémonie de lancement de « Zahr Nabeul Tour » marque une nouvelle étape dans la valorisation des produits du terroir de la région.

La cérémonie s'est tenue en présence de l'actrice de l'économie de Nabeul, aux côtés des représentants de l'Ambassade de Tunisie en Tunisie, du Ministère de l'Agriculture, de l'APSA - Agence de Promotion des Investissements Agricoles, de l'INNTI - Office National du Tourisme Tunisien, de l'ONMT - Office National de l'Attractivité Tunisienne ainsi que leurs représentations régionales.



Un projet structuré par le programme PAMPAT et porté par l'Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul (ASVN).

Développé dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le Ministère de l'Agriculture (MAGRI) en partenariat avec l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APSA), et avec l'appui du projet PAMPAT sous le statut de l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel - ONUDI, avec le soutien de la coopération italienne - BECD, « Zahr Nabeul Tour » s'inscrit dans une démarche nationale de mise en valeur des produits du terroir et de leur intégration dans des expériences touristiques innovantes.

La gestion de cette nouvelle route est assurée par l'ASVN, en cohérence avec son engagement en faveur de la préservation et de la promotion du patrimoine matériel et immatériel de Nabeul. Et ce titre, l'ASVN veille à la coordination des acteurs locaux, à la structuration des acteurs du terroir et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré.

« À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigaradier, en fédérant l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur du producteur au restaurateur », souligne Mme Leila Cherif Theaoui, coordinatrice nationale du projet PAMPAT.

Elle ajoute : « L'objectif est double : renforcer la visibilité des produits du terroir tunisien à l'international, tout en proposant aux visiteurs une expérience immersive et authentique ».

La route repose ainsi sur un écosystème de 17 acteurs locaux, impliquant artisans et agriculteurs dans le cadre du programme : producteurs de fleur de bigaradier et autres produits dérivés, artisans, maisons d'hôtes, restaurateurs...

« Ce qui fait la force de cette route, c'est avant tout ses membres. Chacun apporte son savoir-faire et contribue à créer une expérience cohérente et complémentaire », souligne la coordinatrice du programme.



Une immersion au cœur d'un savoir-faire vivant

La journée de lancement, organisée en présence des médias, des agences de voyage et des professionnels du tourisme, a permis de découvrir concrètement cette approche collaborative, notamment à Benali Kofka, au cœur des vergers de bigaradiers.

Pour ce premier parcours immersif, le circuit permet aux visiteurs de suivre toutes les étapes : de la culture et de la cueillette à la transformation, jusqu'à la valorisation des produits.

Des ateliers vivants de distillation, combinant méthodes traditionnelles et modernes, dévoilent les secrets de l'extraction de l'huile de nébul, mise ensuite par les grandes maisons de parfumerie. En parallèle, les visiteurs découvrent une large gamme de produits artisanaux et naturels inspirés de la fleur de bigaradier.

« La Route du Bigaradier permet de valoriser un patrimoine vivant tout en offrant une véritable expérience économique locale. À Dar Zahr, nous faisons découvrir aux visiteurs l'authenticité des savoir-faire et l'hospitalité nabeulienne à travers une expérience complète et immersive », souligne Mme Amel Dujak, propriétaire et gérante de Dar Zahr, membre de la route.



Un modèle de tourisme durable et collaboratif

Le projet repose sur une gouvernance partenariale public-privée impliquant les Ministères du Tourisme et de l'Agriculture ainsi que l'ASVN - Association Pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul, qui a assuré la gestion de la route.

« Il s'agit d'un parcours touristique culturel et environnemental non conventionnel, qui offre au visiteur une liberté totale dans le choix de son itinéraire », indique M. Zouhair Belamine, Président de l'Association.

Le circuit comprend 13 membres, encourageant les visiteurs à prolonger leur séjour et à revenir pour découvrir progressivement l'ensemble des expériences proposées.

Le projet bénéficie également d'un plan de promotion ambitieux piloté par l'Office National du Tourisme Tunisien, visant les marchés internationaux, les médias et les créateurs de contenu.

« Ce projet marque une évolution vers un tourisme alternatif, fondé sur l'authenticité, l'expérience et la valorisation du patrimoine local », conclut M. Zouhair Belamine.

D'après communiqué

Festival des fleurs de bigaradier session 2026 : Des senteurs, des fiasques et un circuit de saveurs florales

Abdel Aziz HAJI
22 avril 2026 • Tunisie

Trente acteurs économiques et régionaux participent au circuit œcoumène « La Route du bigaradier », dont le lancement officiel a été donné samedi dernier par le gouverneur de Nabeul, M^{me} Hana Chouhachi, au siège social de l'Association pour la sauvegarde de la ville de Nabeul (Asvn) qui pilote cette initiative en collaboration avec le Projet d'accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir (Pamat).

La Presse — La Cité des Palmes a vécu durant le week-end dernier, du 17 au 19 avril, au rythme du festival des fleurs de bigaradier, qui a dressé son chapiteau à Dar Sid Ali Azzou (siège de l'Association pour la sauvegarde de la ville de Nabeul).

Si les artisans locaux et régionaux étaient au rendez-vous pour exhiber leurs produits d'hydrosols, d'eau de fleur d'oranger et les produits dérivés du bigaradier (savons, marmelades, confitures, produits cosmétiques, etc.), cette édition fut l'occasion de donner le coup d'envoi officiel de la « Route du bigaradier » par le gouverneur de Nabeul, Mme Hana Chouhachi.

Soutenu par le Projet d'accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir (Pamat) et le commissariat régional de l'Office national du tourisme tunisien (Ornt-Nabeul), sous le parrainage de l'Asvn, ce circuit œcoumène rassemble 13 acteurs économiques locaux et régionaux :

- 1 ferme pédagogique (Ethos Farm, à Ghazlata-Sôma);
- 2 artisans de transformation et de distillation (Terroirs de Tunisie à Dar Chadhoun & Ezzenma à Nabeul);
- 1 vergier (Sanaï Kot, à l'entrée de Nabeul);
- 1 hôtel d'hôtes (Sawa, à Bir Ouzar);
- 1 maison d'hôtes (Dar El Gated, à Nabeul);
- 1 gîte rural (Dar Jai, à Bir Bouregba);
- 2 restaurants (Dar Mraï & El Gued, à Nabeul);
- 3 entreprises de cosmétique (Zinobia, Fashia et Organica, à Nabeul);
- 1 maison événementielle (Dar Mchaf, à Nabeul);

« Cette «Route du bigaradier» représente une bonne opportunité pour le développement socioéconomique de la région. Actuellement, nous comptons 13 acteurs impliqués dans ce projet très ambitieux qui vise à valoriser le bigaradier et ses produits dérivés à travers un circuit inclusif offrant une immersion totale dans les saveurs et les senteurs florales de l'or blanc du Cap Bon », fait savoir M. Issam Gharbi, président du Festival des fleurs de bigaradier et trésorier de l'Asvn. « Les portes d'adhésion à ce circuit sont ouvertes à tous les acteurs économiques de la région, sont régulières et un rapport direct avec l'exploitation, la production et la transformation des fleurs et du fruit du bigaradier. D'ailleurs, plusieurs artisans ont exprimé leur désir de figurer dans cette Route », ajoute-t-il.

Parallèlement, les initiateurs de ce festival ont organisé une conférence scientifique autour des bénéfices médocinaux de l'hydrosol de fleur de bigaradier et une présentation historique sur la dynamique socioculturelle de la cueillette et de la transformation des fleurs d'oranger, animée par M. Rachid Khayati, ainsi que des « coolings shows » mettant en exergue le patrimoine culinaire régional et les saveurs locales sous la houlette des membres de l'Association des Ambassadrices de Hammamet et des athlètes de l'Asvn ainsi que des apprenants de l'Institut de formation dans les métiers du tourisme de Nabeul (Ifm).

« Une signature gustative bien distinguée »

« L'eau de fleur d'oranger est un produit très raffiné qui distingue le patrimoine culinaire capobonnois. Son association avec le safran, notamment pour la mèche des jolandes pilée et bouillie et le mouillage de la pâte de couscous, offre une saveur unique en son genre et une signature gustative bien distinguée », précise chef Khoudaib Dhoubi, un cuisinier originaire de Grembla et installé en Aurina. « D'ailleurs, j'utilise l'eau de fleur de bigaradier dans mes recettes gastronomiques d'inspiration internationale et dans mes dessert créatifs pour leur donner une touche tunisienne aux effluves de mes recettes », conclut-il.

Enfin, l'art d'art du rendez-vous à Dar Sid Ali Azzou avec la présence d'ateliers de mosaïque, de calligraphie et de décoration de poterie et de peinture sur verre.

« J'anime cet atelier de mosaïque qui a pour but de donner vie à une fiasque représentant une fleur de bigaradier avec des morceaux de mosaïques de différentes couleurs en petits cubes. Parallèlement, à mes côtés, M. Hachmi Khalef, un artiste calligraphe, anime un atelier mettant en valeur l'art de la calligraphie arabe au service de la décoration des contenants de l'hydrosol de fleur de bigaradier.

En outre, des formateurs du Centre de formation aux métiers d'arts de Nabeul initié les jeunes aux techniques de décoration des fiasques de l'eau de fleur d'oranger et autres articles décoratifs ».

« Nous M. Lutfi Beltaoui, membre de l'Asvn. « L'événement scientifique est au rendez-vous à travers la présence d'artisans maîtres qui fournissent des supports en zinc soigneusement finissés », conclut-il.

Nabeul – festival des fleurs de bigaradier 2026 : Le lancement de la «Route du bigaradier» en toile de fond

Abdel Aziz HALI
18 avril 2026 • Tunisie



Ce circuit agritouristique impliquera treize opérateurs locaux de différents secteurs d'activité, soit trois maisons d'hôtes, un verges, cinq producteurs, deux restaurants, une ferme pédagogique et un musée thématique installé dans une maison traditionnelle.

La Presse — L'Association de sauvegarde de la ville de Nabeul (Asavn) organise les 17, 18 et 19 avril, l'édition 2026 du festival des fleurs de bigaradier avec le lancement de la route du bigaradier en toile de fond.

Outre les expo-ventes de faisques d'hybrids de fleur d'orange et de produits dérivés (confitures de bigarades, confitures de pétales de fleurs d'orange) ainsi que les ateliers de distillation, les conférences scientifiques et les activités culturelles pour animer ce rendez-vous annuel, les visiteurs de ce festival riche en saveurs locales auront l'occasion d'assister ce samedi au lancement officiel de la «Route du bigaradier» : un nouveau circuit écotouristique à Nabeul, soutenu par le programme Pimpot.

Outre les expo-ventes de faisques d'hybrids de fleur d'orange et de produits dérivés (confitures de bigarades, confitures de pétales de fleurs d'orange) ainsi que les ateliers de distillation, les conférences scientifiques et les activités culturelles pour animer ce rendez-vous annuel, les visiteurs de ce festival riche en saveurs locales auront l'occasion d'assister ce samedi au lancement officiel de la «Route du bigaradier» : un nouveau circuit écotouristique à Nabeul, soutenu par le programme Pimpot.

Co-préité par l'Association de sauvegarde de la ville de Nabeul et le commissariat régional de l'Office national du tourisme tunisien, ce projet offre une immersion dans les vergers, des ateliers de distillation de «Zahar» (eau de fleur d'orange) et la découverte de produits locaux, incluant les huiles essentielles et la fabrication de la bul de sécher le patrimoine culturel immatériel du Cap Bon.

«Cette route innovante est un véritable levier de développement territorial, mettant en exergue des expériences touristiques immersives et authentiques, fondées sur les produits du terroir et les savoir-faire locaux», déclare le président de l'Association de sauvegarde de la ville de Nabeul (Asavn), M. Zouir Bin Lamine. «La diversité de ce circuit culturel et touristique, la convivialité des agriculteurs et l'excellence des produits du terroir offrent la promesse d'un nouveau produit d'agrotourisme innovant et éducatif, ainsi.»

Cette «Route du bigaradier» impliquera 13 opérateurs locaux de différents secteurs d'activité, soit 3 maisons d'hôtes, 1 verges, 5 producteurs, 2 restaurants, 1 ferme pédagogique et 1 musée thématique installé dans une maison traditionnelle.

Les expériences immersives figurant dans ce circuit haut en couleur seront animées par des artisans locaux à travers des ateliers de distillation de la fleur de bigaradier, des spots de comédie naturelle autour des senteurs de Nabeul, des ateliers de transformation d'orange liés à la préparation de gelée de bigarade, ainsi que des expériences gastronomiques mettant en valeur les plats traditionnels du patrimoine culinaire régional rehaussés par les saveurs locales du «Zahar» (hybrid de fleur de bigarade).

«L'objectif de ce circuit est d'assurer cette transmission et la reconnaissance de la culture, ainsi que la transformation du bigaradier», mentionne M. Nabil Aboalmoud, membre actif de l'Asavn.

L'offre culturelle de ce circuit sera intimement liée à des balades gourmandes et des randonnées récréatives dans les vergers de Nabeul pour une immersion totale dans le paysage capbonnais dans le but d'acquiescence de savoir sur les techniques employées durant les différents stades de la cueillette, le stockage, le transport et la distillation de la fleur à travers un parcours interactif... entre traditions, us et coutumes.

Le lancement officiel de cette «Route du bigaradier» intervient dans un contexte de redynamisation de la filière de la fleur d'orange.

Il est à rappeler que ce festival valorise une production locale d'environ 2.000 tonnes de fleurs de bigaradier par saison.

D'ailleurs, Nabeul compte près de 50.000 bigaradiers et produit chaque année environ 3.000 tonnes de bigarades.



Reconnu pour ses poteries, Nabeul ne l'est pas moins pour sa fleur d'orange...Eau de fleur d'orange, marmelade d'orange amères, de nombreux produits régionaux à base de fleur d'orange sont à découvrir dans la cité des Potiers. A l'entrée de Nabeul se cachent des champs de fleurs d'orange au parfum subtil. Entre cueillette à la main par les femmes, distillation de l'eau de fleurs d'orange et festivités colorées à l'occasion du festival du zhar la nature côtoie l'artisanat et les traditions locales. La nouvelle route touristique « Route du bigaradier », est lancée dans le cadre du projet « Accès aux marchés agricoles et de produits locaux » par la Pampat et l'ASM de Nabeul PAMPAT. Ce Zahr Nabeul Tour met à l'honneur la fleur du bigaradier (zahr), arbre emblématique profondément ancré dans l'histoire et les traditions locales, à travers des expériences immersives valorisant les savoir-faire artisanaux, culinaires et culturels qui lui sont associés.

La route du bigaradier est un message d'un territoire à un autre. Un message qui voyage et fait voyager. Dans le cadre de la découverte de cette fleur d'orange, les médias, les professionnels du tourisme et les artisans se sont aventurés dans les vergers de Nabeul, en apprendre davantage sur les techniques employées pour les différents stades de la cueillette, le stockage, le transport, la distillation et enfin se familiariser avec les mythes et les symboles qui ont fait la richesse de cette culture.

Cette route rassemble 13 opérateurs locaux de différents secteurs d'activité : 3 maisons d'hôtes, 1 verger, 5 producteurs, 2 restaurants, 1 ferme pédagogique et 1 musée thématique installé dans une maison traditionnelle. Les expériences proposées par les membres de la Route incluent des ateliers de distillation de la fleur de bigaradier, des ateliers de cosmétique naturelle autour des senteurs de néroli, des ateliers de transformation artisanale tels que la préparation de gelée de bigarade, ainsi que des expériences gastronomiques mettant en valeur les plats traditionnels parfumés à la fleur de bigaradier.

Un voyage envoûtant au cœur des fleurs de bigaradier et des traditions

Nabeul offre un spectacle magnifique lorsque les fleurs de bigaradier fleurissent chaque année, apportant une explosion de couleurs et une atmosphère animée dans la région. Cette belle cité dispose d'un paysage pittoresque et des vues panoramiques à couper le souffle. Les visiteurs sont charmés par les champs de fleurs du bigaradier à perte de vue, qui produisent une des matières premières essentielles pour la fabrication de l'eau de fleurs d'orange et d'autres produits à base de fleur du bigaradier.

Les voyageurs ont ainsi l'opportunité de découvrir l'ensemble du processus de production, des champs des fleurs aux distilleries traditionnelles. Et comme l'a souligné Nawal Turki, de l'APIA, ce bigaradier a en effet largement contribué à l'espoir économique de la ville. Si la culture du Bigaradier est rapidement devenue le fleuron de l'économie nabeulienne, c'est bien sûr grâce à l'expansion de l'industrie du parfum mais aussi et surtout grâce à un microclimat qui lui est particulièrement favorable. La cité des potiers compte d'ailleurs toujours, en son sein, plusieurs producteurs de fleur d'orange. Le bigaradier a une particularité par rapport aux autres orangers : toutes ses parties sont exploitables et ses propriétés sont utilisées à des fins pharmaceutiques, alimentaires, parfumeries et cosmétiques. La précieuse petite fleur n'en demeure pas moins très demandée par les plus grands parfumeurs. Partie intégrante de l'identité de Nabeul, chaque année une fête traditionnelle en son honneur est organisée au mois d'avril à la période de la cueillette de la fleur. Une fleur discrète, avec son parfum délicat, qui est devenue au fil du temps un emblème local. Elle invite les hôtes de la ville à ralentir. Que ce soit pour marcher dans ses sentiers ou simplement pour s'imprégner de l'atmosphère paisible qui y règne, chaque détour promet une découverte. Bien plus qu'un événement, ce festival du Zhar est une véritable vitrine de la culture locale, un moment de partage qui réunit locaux et voyageurs. « Ce bigaradier ne manquera pas d'émerveiller les visiteurs et les touristes ! Entre ses paysages et ses traditions agricoles, le visiteur est plongé dans le vrai Nabeul authentique. Un créneau touristique à forte valeur ajoutée - disait sans Mensour, déléguée régionale de l'artisanat Nabeul.

Lamia Thabet, coordinatrice nationale du projet PAMPAT, a précisé que cette fleur typique sélectionnée par Pampat et ses partenaires est en train d'être promue dans le cadre de la mise en œuvre de la Stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir, lancée en 2022 conjointement par le ministère de l'Agriculture et l'APIA ainsi que plusieurs autres institutions partenaires. Avec l'inauguration de la route du bigaradier, nous voulons partager avec les Tunisiens cette richesse de la région avec toutes les possibilités que cette filière pourra offrir en termes de développement de nouveaux projets, de création d'emplois pour les jeunes, ainsi que d'attractivité touristique ».

L'association pour la Sauvegarde de la Médina de Nabeul ne cesse de valoriser ces fleurs du bigaradier et sauvegarder ce patrimoine. L'idée de créer un musée du bigaradier à Dar Nabeul fait aussi son chemin dans le cadre de la route thématique du bigaradier. Ce musée fera connaître cette espèce dans le monde des agrumes, ses origines géographique et historique, ses spécificités botaniques et agronomiques, ainsi que ses nombreux usages et ses utilisations. En somme, la route du bigaradier est une merveille naturelle de Nabeul. Elle invite les voyageurs à découvrir une région où la beauté naturelle et la riche histoire culturelle se conjuguent pour offrir une expérience inoubliable. Que ce soit pour admirer les paysages spectaculaires, découvrir les traditions locales, ou simplement se ressourcer dans un cadre idyllique, cette nouvelle route agricole est une destination à ne pas manquer.



<https://businessnews.com.tn/2026/04/23/nabeul-lance-la-route-du-bigaradier-zahr-nabeul-tour-une-nouvelle-offre-touristique-au-service-de-la-valorisation-territoriale-portee-par-les-acteurs-locaux>

Nabeul lance La Route du Bigaradier « Zahr Nabeul Tour » : une nouvelle offre touristique au service de la valorisation territoriale, portée par les acteurs locaux



La région de Nabeul franchit une nouvelle étape dans le développement d'un tourisme expérientiel avec le lancement officiel de « La Route du Bigaradier », baptisée « Zahr Nabeul Tour ». Cette route thématique innovante appuyée par le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agri-alimentaires et des Terrains (PAMPAT), met à l'honneur la fleur de bigaradier et ses composantes, en s'appuyant sur un réseau d'acteurs locaux engagés.

Au-delà de sa réputation de pôle artisanal et potier, Nabeul s'est construite une identité forte autour du bigaradier, dont la fleur constitue une richesse agricole, culturelle et économique majeure. Utilisée en gastronomie, en cosmétique et en parfumerie, elle incarne un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.



Cette nouvelle route thématique s'inscrit dans une stratégie de diversification de l'offre touristique régionale.

« Ce projet vise à enrichir et diversifier le produit touristique de la région, tout en renforçant son attractivité et sa compétitivité », a déclaré M. Wahid Ben Fraj, Directeur Régional du tourisme de Nabeul-Hammamet.

Organisée en marge du festival annuel de la fleur de bigaradier, tenu comme chaque année au siège de l'ASVN - Association pour la Souveraineté de la Ville de Nabeul, la cérémonie de lancement de « Zahr Nabeul Tour » marque une nouvelle étape dans la valorisation des produits du terroir de la région.

La cérémonie s'est tenue en présence de Madame la Gouverneure de Nabeul, aux côtés des représentants de l'Ambassade de Suisse en Tunisie, du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche, de l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles, de l'ONAT - Office National du Tourisme Tunisien, de l'ONAT - Office National de l'Annuaire Tunisien ainsi que leurs représentations régionales.



Un projet structuré par le programme PAMPAT et porté par l'Association pour la Souveraineté de la Ville de Nabeul (ASVN).

Développé dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le Ministère de l'Agriculture (DGPA) en partenariat avec l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APIA), et avec l'appui du projet PAMPAT (mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel - ONUDI, avec le soutien de la coopération suisse - SECO), « Zahr Nabeul Tour » s'inscrit dans une dynamique nationale de mise en valeur des produits du terroir et de leur intégration dans des expériences touristiques innovantes.

La gestion de cette nouvelle route est assurée par l'ASVN, en cohérence avec son engagement en faveur de la préservation et de la promotion du patrimoine matériel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'ASVN veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'élaboration de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré.

« À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigaradier, en mêlant l'ensemble des maillons de la chaîne de valeur, du producteur au restaurateur », explique Mme Leïla Chekir Thabet, coordinatrice nationale du projet PAMPAT.

Elle ajoute : « L'objectif est double : renforcer la visibilité des produits du terroir tunisien à l'international tout en proposant aux visiteurs une expérience immersive et authentique ».



Le circuit repose ainsi sur un écosystème de 13 acteurs locaux, soigneusement sélectionnés et accompagnés dans le cadre du programme : producteurs de fleur de bigaradier et autres produits dérivés, distillateurs, artisans, maisons d'hôtes, restaurateurs...

« Ce qui fait la force de cette route, c'est avant tout ses membres. Chacun apporte son savoir-faire et contribue à créer une expérience cohérente et complémentaire », souligne la coordinatrice du programme.



Une immersion au cœur d'un savoir-faire vivant

La journée de lancement, organisée en présence des médias, des agences de voyages et des professionnels du tourisme, a permis de découvrir concrètement cette approche collaborative, notamment à Serail Kerkira au cœur des verges de bigaradiers.

Pensé comme un parcours immersif, le circuit permet aux visiteurs de suivre toutes les étapes : de la culture et de la cueillette à la transformation, jusqu'à la réalisation des produits.

Des ateliers vivants de distillation, combinant méthodes traditionnelles et modernes, dévoilent les secrets de l'extraction de huile de néoöl, très prisée par les grandes maisons de parfums. En parallèle, les visiteurs découvrent une large gamme de produits artisanaux et culinaires inspirés de la fleur de bigarade.

« La Route du Bigaradier permet de valoriser un patrimoine vivant tout en créant une véritable dynamique économique locale. À Dar Joud, nous faisons découvrir aux visiteurs l'authenticité des savoir-faire et l'hospitalité nabeulienne à travers une expérience complète et immersive », témoigne même Amel Djait, propriétaire et gérante de Dar Joud, membre de la route.



Un modèle de tourisme durable et collaboratif

Le projet repose sur une gouvernance partenariale publique/privée impliquant les Ministères du Tourisme et de l'Agriculture ainsi que l'ADSV - Association Pour le Développement de la Ville de Nabeul, qui assure la gestion de la route.

« Il s'agit d'un parcours touristique culturel et environnemental non conventionnel, qui offre au visiteur une liberté totale dans le choix de son itinéraire », indique M. Zouhair Belamini, Président de l'Association.

Le circuit comprend 13 membres, encourageant les visiteurs à prolonger leur séjour et à revenir pour découvrir progressivement l'ensemble des expériences proposées.

Le projet bénéficie également d'un plan de promotion ambitieux piloté par l'Office National du Tourisme Tunisien, visant les marchés internationaux, les médias et les créateurs de contenu.

« Ce projet manque une évolution vers un tourisme alternatif, focalisé sur l'authenticité, l'expérience et la valorisation du patrimoine local », conclut M. Zouhair Belamini.





Nabeul lance « Zahr Nabeul Tour », la Route du Bigaradier

[Actualités](#)
[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Instagram](#)

Le régime de Nabeul lance une nouvelle étape dans le développement d'un tourisme expérimental avec le lancement officiel de « La Route du Bigaradier », baptisée « Zahr Nabeul Tour ». Cette route touristique sera ouverte au public à partir du 15 mai 2024, à l'occasion de la manifestation de la Route du Bigaradier, organisée par le Comité de Promotion des Produits Agricoles et de Services (CPAPS), avec à l'honneur le fleur de bigarade et ses produits, en s'appuyant sur un réseau d'acteurs locaux impliqués.

En tant que la capitale de cette région et grâce à Nabeul, une identité forte autour du bigarade, dont la fleur constitue une richesse agricole, culturelle et économique majeure. Grâce au patrimoine, au tourisme et au tourisme, elle lance un projet fort axé sur le tourisme de plantation et de plantation.

Cette nouvelle route touristique s'inscrit dans une stratégie de diversification de l'offre touristique régionale.

Le projet vise à attirer et développer le produit touristique de la région, tout en renforçant son attractivité et sa compétitivité, à l'instar de World Bee-Frog, Directeur régional du tourisme de Nabeul-Hammamet.

Organisée en marge du Festival annuel de la fleur de bigarade, cette manifestation sera organisée par l'ADN de Nabeul, avec le soutien de la coopération tuniso-allemande.

Le lancement s'est tenu en présence de Madame le Gouverneur de Nabeul, aux côtés des représentants de l'Assemblée de Sfax en Tunisie, du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Équipement des Infrastructures Agricoles, de l'ONDT, Office National du Tourisme Tunisien, de l'ONAT, Office National de l'Artisanat Tunisien ainsi que leurs représentants régionaux.

Un projet structuré par le programme RANACT et porté par l'Association pour le Développement de la Ville de Nabeul (ADVN).

Développé dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Équipement des Infrastructures Agricoles (MÉA), et avec l'appui du projet RANACT piloté par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONDI), avec le soutien de la coopération tuniso-allemande, « Zahr Nabeul Tour » s'inscrit dans une dynamique nationale de mise en valeur des produits du terroir et de leur intégration dans les écosystèmes touristiques innovants.

La portée de cette nouvelle route est portée par l'ADN de Nabeul, avec un engagement en faveur de la promotion et de la protection du patrimoine naturel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'ADN veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré.

« À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigarade, en fédérant l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur, du producteur au consommateur », explique Mme Samia Chahed, Directrice exécutive régionale du projet RANACT.

Elle ajoute : « L'objectif est double : renforcer la visibilité des produits du terroir tunisien à l'international, tout en promouvant une expérience immersive et authentique ».

La route expérimentale sera sur un itinéraire de 15 stations locales, regroupant ateliers artisanaux et accompagnés dans le cadre du programme « produits de fleur de bigarade et autres produits locaux, traditionnels, artisanaux, maisons d'habitat, restaurants ».

« Ce qui fait la force de cette route, c'est avant tout ses membres. Chacun apporte son savoir-faire et contribue à créer une expérience immersive et complémentaire », souligne Mme Samia Chahed, Directrice exécutive régionale.

Une immersion au cœur d'un savoir-faire vivant

La portée de lancement organisée en présence des médias, des agences de voyage et des professionnels du tourisme, a permis de découvrir concrètement cette expérience collaborative, notamment à Sfax, toute au long des vergers de bigarades.

Plus comme un parcours immersif, le circuit permet aux visiteurs de suivre toutes les étapes - de la culture et de la cueillette à la transformation, jusqu'à la consommation des produits.

Des ateliers axés sur la cueillette, combinant méthodes traditionnelles et modernes, couvrent les savoirs de l'artisanat de l'huile de rose, des pains par les grandes maisons de parfums. En parallèle, les visiteurs découvriront une large gamme de produits artisanaux et culturels issus de la fleur de bigarade.

« La Route du Bigaradier permet de valoriser un patrimoine vivant tout en offrant une expérience immersive et éducative à tous », explique Mme Samia Chahed, Directrice exécutive régionale.

« La Route de la fleur de bigarade est portée par l'ADN de Nabeul, avec un engagement en faveur de la promotion et de la protection du patrimoine naturel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'ADN veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré ».

« À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigarade, en fédérant l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur, du producteur au consommateur », explique Mme Samia Chahed, Directrice exécutive régionale du projet RANACT.

Cette nouvelle route touristique s'inscrit dans une stratégie de diversification de l'offre touristique régionale.

Le projet vise à attirer et développer le produit touristique de la région, tout en renforçant son attractivité et sa compétitivité, à l'instar de World Bee-Frog, Directeur régional du tourisme de Nabeul-Hammamet.

Organisée en marge du Festival annuel de la fleur de bigarade, cette manifestation sera organisée par l'ADN de Nabeul, avec le soutien de la coopération tuniso-allemande.

Le lancement s'est tenu en présence de Madame le Gouverneur de Nabeul, aux côtés des représentants de l'Assemblée de Sfax en Tunisie, du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Équipement des Infrastructures Agricoles, de l'ONDT, Office National du Tourisme Tunisien, de l'ONAT, Office National de l'Artisanat Tunisien ainsi que leurs représentants régionaux.



Un projet structuré par le programme RANACT et porté par l'Association pour le Développement de la Ville de Nabeul (ADVN).

Développé dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Équipement des Infrastructures Agricoles (MÉA), et avec l'appui du projet RANACT piloté par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONDI), avec le soutien de la coopération tuniso-allemande, « Zahr Nabeul Tour » s'inscrit dans une dynamique nationale de mise en valeur des produits du terroir et de leur intégration dans les écosystèmes touristiques innovants.

La portée de cette nouvelle route est portée par l'ADN de Nabeul, avec un engagement en faveur de la promotion et de la protection du patrimoine naturel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'ADN veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré.

« À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigarade, en fédérant l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur, du producteur au consommateur », explique Mme Samia Chahed, Directrice exécutive régionale du projet RANACT.

Elle ajoute : « L'objectif est double : renforcer la visibilité des produits du terroir tunisien à l'international, tout en promouvant une expérience immersive et authentique ».

La route expérimentale sera sur un itinéraire de 15 stations locales, regroupant ateliers artisanaux et accompagnés dans le cadre du programme « produits de fleur de bigarade et autres produits locaux, traditionnels, artisanaux, maisons d'habitat, restaurants ».

« Ce qui fait la force de cette route, c'est avant tout ses membres. Chacun apporte son savoir-faire et contribue à créer une expérience immersive et complémentaire », souligne Mme Samia Chahed, Directrice exécutive régionale.

Une immersion au cœur d'un savoir-faire vivant

La portée de lancement organisée en présence des médias, des agences de voyage et des professionnels du tourisme, a permis de découvrir concrètement cette expérience collaborative, notamment à Sfax, toute au long des vergers de bigarades.

Plus comme un parcours immersif, le circuit permet aux visiteurs de suivre toutes les étapes - de la culture et de la cueillette à la transformation, jusqu'à la consommation des produits.

Des ateliers axés sur la cueillette, combinant méthodes traditionnelles et modernes, couvrent les savoirs de l'artisanat de l'huile de rose, des pains par les grandes maisons de parfums. En parallèle, les visiteurs découvriront une large gamme de produits artisanaux et culturels issus de la fleur de bigarade.

« La Route du Bigaradier permet de valoriser un patrimoine vivant tout en offrant une expérience immersive et éducative à tous », explique Mme Samia Chahed, Directrice exécutive régionale.

« La Route de la fleur de bigarade est portée par l'ADN de Nabeul, avec un engagement en faveur de la promotion et de la protection du patrimoine naturel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'ADN veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré ».

« À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigarade, en fédérant l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur, du producteur au consommateur », explique Mme Samia Chahed, Directrice exécutive régionale du projet RANACT.

COORDONNEES | SOCIÉTÉ | TUNISIE

Zahr Nabeul Tour-La Route du Bigaradier | Trésor emblématique de la région

17 AVRIL 2026

0 0 0 0



En marge du Festival annuel de la fleur de bigaradier, l'Association pour la sauvegarde de la ville de Nabeul (ASVN), vient de lancer officiellement le Zahr Nabeul Tour – une route thématique dédiée au bigaradier, ce trésor emblématique de la région.

De la cueillette à la transformation, les visiteurs sont invités à découvrir un savoir-faire ancestral à travers producteurs, artisans, restaurateurs et hébergeurs. Aujourd'hui, 13 membres composent la Route du Bigaradier de Nabeul, offrant une expérience immersive et authentique autour de ce produit du terroir.

Cette initiative s'inscrit dans la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le ministère de l'Agriculture avec le soutien de l'APIA et du projet PAMPAT Tunisie, soutenu par la Coopération suisse et mis en œuvre par l'ONUJDI Tunisie.



« La Route du Bigaradier » – Zahr Nabeul Tour s'ajoute ainsi aux deux autres routes thématiques déjà en place : Ovestati Zik'Tour à Kairouan et Ramena Tour à Testour. Une belle manière de découvrir ces régions tunisiennes loin des sentiers battus, au rythme des saisons et des savoir-faire.

La cérémonie de lancement s'est tenue en présence de la Gouverneure de Nabeul, Hans Chouchani, ainsi que de représentants du Ministère de l'Agriculture, de l'Office national du tourisme tunisien (ONTT), de l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles APIA, de l'Office de l'Artisanat, de l'Ambassade de Suisse en Tunisie, ainsi que d'acteurs du tourisme et des médias nationaux et régionaux.

NABEUL LANCE LA ROUTE DU BIGARADIER « Zahr Nabeul TOUR » : UNE NOUVELLE OFFRE TOURISTIQUE AU SERVICE DE LA VALORISATION TERRITORIALE, PORTÉE PAR LES ACTEURS LOCAUX

webmaster - 04/04/2024



Route du Bigaradier Nabeul

La région de Nabeul franchit une nouvelle étape dans le développement d'un tourisme expérientiel avec le lancement officiel de « La Route du Bigaradier », baptisée « Zahr Nabeul Tour ». Cette route thématique innovante, appuyée par le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroirs (PAMPAT), met à l'honneur la fleur de bigaradier et ses multiples composantes, en s'appuyant sur un réseau d'acteurs locaux engagés.

Au-delà de sa réputation de pôle artisanal et potier, Nabeul s'est construite une identité forte autour du bigaradier, dont la fleur constitue une richesse agricole, culturelle et économique majeure. Utilisée en gastronomie, en cosmétique et en parfumerie, elle incarne un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Cette nouvelle route thématique s'inscrit dans une stratégie de diversification de l'offre touristique régionale.

« Ce projet vise à enrichir et diversifier le produit touristique de la région, tout en renforçant son attractivité et sa compétitivité », a déclaré M. Wahid Ben Fraj, directeur régional du tourisme de Nabeul-Hammamet.

Organisée en marge du Festival annuel de la fleur de bigaradier, tenu comme chaque année au siège de l'ASVN (Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul), la cérémonie de lancement de « Zahr Nabeul Tour » marque une nouvelle étape dans la valorisation des produits du terroir de la région.

La cérémonie s'est tenue en présence de Madame la Gouverneure de Nabeul, aux côtés des représentants de l'Ambassade de Suisse en Tunisie, du ministère de l'Agriculture, de l'APIA (Agence de Promotion des Investissements Agricoles), de l'ONTT (Office National du Tourisme Tunisien) et de l'ONAT (Office National de l'Artisanat Tunisien), ainsi que de leurs représentations régionales.

UN PROJET STRUCTURÉ PAR LE PROGRAMME PAMPAT ET PORTÉ PAR L'ASVN

Développé dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le ministère de l'Agriculture (DGPA) en partenariat avec l'APIA, et avec l'appui du projet PAMPAT (mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel - ONUDI, avec le soutien de la coopération suisse - SEDCO), « Zahr Nabeul Tour » s'inscrit dans une dynamique nationale de mise en valeur des produits du terroir et de leur intégration dans des expériences touristiques innovantes.

La gestion de cette nouvelle route est assurée par l'ASVN, en cohérence avec son engagement en faveur de la préservation et de la promotion du patrimoine matériel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'association veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré.

« À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigaradier, en fédérant l'ensemble des maillons de la chaîne de valeur, du producteur au restaurateur », explique Mme Lemia Chekir Thabet, coordinatrice nationale du projet PAMPAT.

Elle ajoute : « L'objectif est double : renforcer la visibilité des produits du terroir tunisiens à l'international, tout en proposant aux visiteurs une expérience immersive et authentique. »

Le circuit repose ainsi sur un écosystème de 13 acteurs locaux, soigneusement sélectionnés et accompagnés dans le cadre du programme : producteurs de fleur de bigaradier et autres produits dérivés, distillateurs, artisans, maisons d'hôtes, restaurateurs...

« Ce qui fait la force de cette route, c'est avant tout ses membres. Chacun apporte son savoir-faire et contribue à créer une expérience cohérente et complémentaire », souligne la coordinatrice du programme.

UNE IMMERSION AU CŒUR D'UN SAVOIR-FAIRE VIVANT

La journée de lancement, organisée en présence des médias, des agences de voyages et des professionnels du tourisme, a permis de découvrir concrètement cette approche collaborative, notamment à Seniat Korta, au cœur des vergers de bigaradiers.

Pensé comme un parcours immersif, le circuit permet aux visiteurs de suivre toutes les étapes : de la culture et de la cueillette à la transformation, jusqu'à la valorisation des produits.

Des ateliers vivants de distillation, combinant méthodes traditionnelles et modernes, dévoilent les secrets de l'extraction de l'huile de néroli, très prisée par les grandes maisons de parfumerie. En parallèle, les visiteurs découvrent une large gamme de produits artisanaux et culinaires inspirés de la fleur de bigaradier.

« La Route du Bigaradier permet de valoriser un patrimoine vivant tout en créant une véritable dynamique économique locale. À Dar Jbal, nous faisons découvrir aux visiteurs l'authenticité des savoir-faire et l'hospitalité nabeulienne à travers une expérience complète et sensorielle », témoigne Mme Amel Djait, propriétaire et gérante de Dar Jbal, membre de la route.

UN MODÈLE DE TOURISME DURABLE ET COLLABORATIF

Le projet repose sur une gouvernance partenariale public-privé impliquant les ministères du Tourisme et de l'Agriculture, ainsi que l'ASVN, qui assure la gestion de la route.

« Il s'agit d'un parcours touristique culturel et environnemental non conventionnel, qui offre au visiteur une liberté totale dans le choix de son itinéraire », indique M. Zouhair Bellamine, président de l'association.

Le circuit comprend 13 membres, encourageant les visiteurs à prolonger leur séjour et à revenir pour découvrir progressivement l'ensemble des expériences proposées.

Le projet bénéficie également d'un plan de promotion ambitieux piloté par l'Office National du Tourisme Tunisien, visant les marchés internationaux, les médias et les créateurs de contenu.

« Ce projet marque une évolution vers un tourisme alternatif, fondé sur l'authenticité, l'expérience et la valorisation du patrimoine local », conclut M. Zouhair Bellamine.

Marhba.com @marhba.com 01/04/2025

Nabeul lance « Zahr Nabeul Tour », la Route du Bigaradier



La région de Nabeul dévoile une nouvelle expérience touristique : « Zahr Nabeul Tour », une route dédiée à la fleur de bigaradier, emblème local. Ce projet met en valeur un savoir-faire ancestral et réunit plusieurs acteurs du territoire autour d'une offre immersive et authentique.

Connue pour son artisanat, Nabeul est aussi riche de son patrimoine lié au bigaradier, utilisé en cuisine, en cosmétique et en parfumerie. Cette nouvelle initiative vise à diversifier l'offre touristique et à renforcer l'attractivité de la région.

Lancée à l'occasion du Festival de la fleur de bigaradier, cette route est portée par l'Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul (ASVN), avec le soutien du programme PAMFAT et de plusieurs institutions nationales et internationales.

Le circuit regroupe 13 acteurs locaux : producteurs, artisans, distillateurs, maisons d'hôtes et restaurateurs. Ensemble, ils proposent un parcours immersif permettant de découvrir toutes les étapes, de la culture à la transformation, avec des ateliers de distillation et des expériences culinaires et artisanales.

Pensée comme une expérience libre et évolutive, la route encourage les visiteurs à explorer la région à leur rythme, tout en contribuant au développement économique local.

Avec « Zahr Nabeul Tour », Nabeul s'inscrit dans une nouvelle dynamique de tourisme durable, basée sur l'authenticité, le partage et la valorisation du patrimoine.





<https://www.arabesque.tn/fr/article/133743/zahr-nabeul-tour-la-route-du-bigaradier-voit-le-jour-a-nabeul>

" Zahr Nabeul Tour ": la Route du Bigaradier voit le jour à Nabeul

© 24.04.2026 10:37

La région de Nabeul franchit une nouvelle étape dans le développement d'un tourisme expérientiel avec le lancement officiel de « La Route du Bigaradier », baptisée « Zahr Nabeul Tour ». Cette route thématique innovante appuyée par le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroirs (PAMPAT) , met à l'honneur la fleur de bigaradier et ses composantes , en s'appuyant sur un réseau d'acteurs locaux engagés.

Au-delà de sa réputation de pôle artisanal et potier, Nabeul s'est construite une identité forte autour du bigaradier, dont la fleur constitue une richesse agricole, culturelle et économique majeure. Utilisée en gastronomie, en cosmétique et en parfumerie, elle incarne un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Cette nouvelle route thématique s'inscrit dans une stratégie de diversification de l'offre touristique régionale.

« Ce projet vise à enrichir et diversifier le produit touristique de la région, tout en renforçant son attractivité et sa compétitivité », a déclaré M. Wahid Ben Fraj, Directeur régional au tourisme de Nabeul-Hammamet.

Organisée en marge du Festival annuel de la fleur de bigaradier, tenu comme chaque année au siège de l'ASVN - Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul, la cérémonie de lancement de « Zahr Nabeul Tour » marque une nouvelle étape dans la valorisation des produits du terroir de la région. La cérémonie s'est tenue en présence de Madame la Gouverneure de Nabeul, aux côtés des représentants de l'Ambassade de Suisse en Tunisie, du Ministère de l'Agriculture, de l'APIA - Agence de Promotion des Investissements Agricoles, de l'ONTT- Office National du Tourisme Tunisien, de l'ONAT- Office National de l'Artisanat Tunisien ainsi que leurs représentations régionales.

Un projet structuré par le programme PAMPAT et porté par l'Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul (ASVN)

Développé dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le Ministère de l'Agriculture (DGPA) en partenariat avec l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APIA), et avec l'appui du projet PAMPAT (mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel – ONUDI, avec le soutien de la coopération suisse – SECO), « Zahr Nabeul Tour » s'inscrit dans une dynamique nationale de mise en valeur des produits du terroir et de leur intégration dans des expériences touristiques innovantes.

La gestion de cette nouvelle route est assurée par l'ASVN, en cohérence avec son engagement en faveur de la préservation et de la promotion du patrimoine matériel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'ASVN veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré. « À travers ce projet, nous avons voulu structurer une offre intégrée autour du bigaradier, en fédérant l'ensemble des maillons de la chaîne de valeur, du producteur au restaurateur », explique Mme Lemia Chekir Thabet, coordinatrice nationale du projet PAMPAT.

Elle ajoute : « L'objectif est double : renforcer la visibilité des produits du terroir tunisiens à l'international, tout en proposant aux visiteurs une expérience immersive et authentique ».

Le circuit repose ainsi sur un écosystème de 13 acteurs locaux, soigneusement sélectionnés et accompagnés dans le cadre du programme : producteurs de fleur de bigaradier et autres produits dérivés, distillateurs, artisans, maisons d'hôtes, restaurateurs.

« Ce qui fait la force de cette route, c'est avant tout ses membres. Chacun apporte son savoir-faire et contribue à créer une expérience cohérente et complémentaire », souligne la coordinatrice du programme.

Une immersion au cœur d'un savoir-faire vivant

La journée de lancement, organisée en présence des médias, des agences de voyages et des professionnels du tourisme, a permis de découvrir concrètement cette approche collaborative, notamment à Seniat Korta, au cœur des vergers de bigaradiers.

Pensé comme un parcours immersif, le circuit permet aux visiteurs de suivre toutes les étapes : de la culture et de la cueillette à la transformation, jusqu'à la valorisation des produits.



<https://www.destinationtunisie.info/zahr-nabeul-tour-nabeul-route-touristique-au-parfum-dauthenticite>

« Zahr Nabeul Tour » à Nabeul: une nouvelle route touristique au parfum d'authenticité



23 avril 2024

Partager sur:



« Zahr Nabeul Tour » incarne une tendance de fond : celle d'un tourisme alternatif, centré sur l'expérience, le patrimoine et les circuits courts. Une orientation stratégique qui pourrait bien redessiner l'image de la destination tunisienne dans les années à venir.

La région de Nabeul franchit un cap dans sa stratégie touristique avec le lancement officiel de « Zahr Nabeul Tour », une route thématique dédiée à la fleur de bigaradier. Dernière cette initiative, un objectif clair : transformer un patrimoine agricole emblématique en véritable levier d'attractivité économique et touristique.

Porté par le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agricoles et de Terroirs (PAMPAT), ce nouveau circuit met en lumière l'un des symboles les plus identitaires de la région. Longtemps reconnue pour son artisanat et sa poterie, Nabeul affirme aujourd'hui une autre facette de son ADN : celle d'un terroir où la fleur de bigaradier occupe une place centrale, entre tradition, gastronomie et industrie du parfum.

Utilisée aussi bien en cuisine que dans la cosmétique, cette fleur délicate incarne un savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération. Avec « Zahr Nabeul Tour », elle devient désormais le fil conducteur d'une expérience immersive pensée pour séduire une clientèle en quête d'authenticité.



Une offre touristique qui se réinvente

Ce projet s'inscrit dans une dynamique plus large de diversification du tourisme régional. « L'ambition est d'enrichir l'offre existante, tout en renforçant l'attractivité et la compétitivité de la destination », souligne Wahid Ben Fraj, commissaire régional au Tourisme de Nabeul-Hammamet.

Le lancement officiel, organisé le weekend dernier en marge du Festival annuel de la fleur de bigaradier au village de l'Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul (ASVN), a réuni un large éventail d'acteurs institutionnels et économiques, parmi lesquels des représentants de la coopération suisse, du ministère de l'Agriculture et des principaux organismes touristiques et artisanaux du pays.



Un projet structuré, ancré dans le territoire

Au cœur de cette initiative, une approche intégrée : relier les différents maillons de la chaîne de valeur autour du bigaradier. Producteurs, distillateurs, artisans, restaurateurs et maisons d'hôtes ont été mobilisés pour créer une offre cohérente et complémentaire.

« Nous avons voulu construire une expérience complète, du champ à l'assiette, en passant par la transformation et la mise en valeur des produits », explique pour sa part Lemia Cheki-Thabet, coordinatrice nationale du programme PAMPAT. L'enjeu est double : promouvoir les produits du terroir tunisien à l'international tout en offrant aux visiteurs une immersion authentique.

Au total, 13 acteurs locaux composent ce circuit, chacun apportant sa touche et son expertise. Une démarche collective qui illustre une nouvelle manière de concevoir le tourisme : plus participative, plus ancrée dans le réel.



Une immersion sensorielle au cœur des vergers

La journée de lancement a donné un aperçu concret de cette expérience, notamment à Smail Korta, au milieu des vergers de bigaradiers. Les visiteurs ont pu suivre toutes les étapes du processus : de la cueillette à la transformation, jusqu'à la découverte des produits fins.

Parmi les temps forts : des ateliers de distillation mêlant techniques traditionnelles et procédés modernes, révélant les secrets de l'extraction de l'huile de néroli, précisée par les grandes maisons de parfums. À cela s'ajoute une palette de produits artisanaux et culinaires inspirés de la fleur, offrant une véritable plongée sensorielle.

Pour les professionnels locaux, l'impact est déjà perceptible. « C'est une opportunité de valoriser notre patrimoine tout en créant une dynamique économique durable », témoigne Amel Djait, propriétaire de Dar Zbul, l'un des établissements partenaires.

Un modèle de tourisme durable et évolutif

Pensé comme un parcours libre et évolutif, « Zahr Nabeul Tour » invite les visiteurs à construire leur propre itinéraire. Une flexibilité qui encourage des séjours plus longs et des visites répétées, au fil des saisons et des expériences.

Le projet repose sur une gouvernance partenariale associant acteurs publics et privés, avec l'ASVN en chef d'orchestre. En parallèle, un plan de promotion ambitieux piloté par l'Office National du Tourisme Tunisien vise à positionner cette route sur les marchés internationaux, notamment auprès des médias et des créateurs de contenu.

نابل: "مسار النارج" .. رحلة سياحية تفاعلية لاكتشاف مسار الزهر من الحقل إلى التقطير وتجربة إنسانية تتمن الموروث الثقافي للجهة

17:45 18/04/2026



نابل 18 أبريل (وات/ مكتب نابل) - أقيمت اليوم السبت، بنار نابل مقر جمعية صيانة مدينة نابل، إنشابة انطلاق
"مسار النارج" أو "زهر نابل نو" الذي يشكّل الندا هاما لسروج العرش السياحي لجهة نابل خاصة وأن هذا
المنتج الفلاحي، المشه، يفتح عليه، تهب، الناد...

مسلك طريق التارنج: منتوج سياحي لتعزيز جاذبية الوجهة السياحية بنابل

14.36 2026 04 19



قال المدير الجهوي للسياحة نابل الحمامات وحيد بن فرح، إن المسلك السياحي طريق التارنج بهنشير قرط يعتبر إضافة كبيرة للجهة لتعزيز الوجهة السياحية بنابل وستدعم قدرتها التنافسية لتكون وجهة آمنة ومستدامة ذات جاذبية.

وفي تصريح اليوم الأحد 19 أفريل 2026 لمراسلة الإذاعة الوطنية بالجهة ماطمة بن عثمان، أوضح وحيد بن فرح أنه سيتم العمل على الترويج لهذا المسلك داخليا وخارجيا عن طريق وكالات السفر وفهمدي الرحلات وعبر الديوان الوطني للسياحة، بهدف إبراز نوع المنتج السياحي.

وأكد المتحدث أن هذا المسلك سيُضفي حيوية اقتصادية على الجهة، متحدثا عن الحرص على برمجة ورشات تفتير زهر التارنج وتركيز مخدات تجارية بالمسلك إضافة إلى مخدات لمخونات الصناعات التقليدية.

ويعتبر المسلك السياحي طريق التارنج، ثمرة مجهودات تواصلت على امتداد 3 سنوات متتالية من العمل لتأمين هذه الزهرة والترويج لها كوجهة سياحية إيكولوجية، باعتبار

نايل: اطلاق مسلك سياحي طريق "النارج"



تحدثت 18 أبريل 2026 19:46



تم اليوم السبت، بولاية نايل، إطلاق "مسلك النارج" وهو مشروع سياحي جديد يهدف إلى ترويج العرض السياحي بالجهة وتعزيز جاذبيتها التنافسية، من خلال تلمين شجرة النارج وما يرتبط بها من عادات وتقاليد محلية عريقة وفق ما أفاد به المنسوب الجهوي للسباحة بنايل والحمامات وحيد بن فرج ضي تصريح للديوان اف ام

وأضاف بن فرج، أن هذا المسلك السياحي طريق "النارج" بهنشير فرط هو ثمرة مجهودات تواصلت على امتداد ثلاث سنوات متتالية من العمل لتلمين هاته الزهرة و الترويج لها كوجهة سياحية ابتكولوجية بامتياز

ويشمل المسلك ورشات حدة لتقطير الزود بالأساليب التقليدية والحديثة لاستخراج زيت "النرولي"، الذي يستخدم في صناعة أرفى العطور العالمية ومواد التجميل، إلى جانب محلات للمنتجات التقليدية التي تعرض منتجات مستوحاة من زهر النارج، بما يساهم في التعرف بخصوصيات الجهة لدى الزوار.

أخبار ذات صلة

استحداثات بيت الفصحى بسوسة
تجربتك للتعديل للسطح وبرنامج رقمي

نابل.. إطلاق «مسلك النارج - زهر نابل» لتعزيز السياحة البديلة

الربيع العدد 1 - 23/13 - 2025/04/28

وأوضح بن فرج أن هذا المسلك تم تصميمه وفق معايير دقيقة تراعي الجودة والسلامة والاستدامة البيئية، حيث يوفر للزائر تجربة متكاملة تنطلق من بساتين النارج للتعرف على طرق الزراعة والجني، وصولاً إلى مراحل التحويل والتثمين الاقتصادي لهذه الشجرة.

ويتضمن المشروع ورشات حية للتقطير، بالأساليب التقليدية والحديثة، لاستخراج زيت «النرولي» المستخدم في صناعة العطور الراقية ومواد التجميل، إلى جانب فضاءات للصناعات التقليدية تعرض منتجات مستوحاة من زهر النارج، بما يعكس خصوصيات الجهة الثقافية.

كما يدمج المسلك عدداً من المؤسسات السياحية ودور الضيافة والإقامات الريفية، التي ستعتمد منتجات النارج ضمن أطباقها المحلية، في تجربة سياحية ذوقية تعكس هوية المنطقة ومخزونها التراثي.

وفي إطار الترويج للمشروع، أشار بن فرج إلى إعداد خطة ترويجية يشرف عليها الديوان الوطني التونسي للسياحة، تستهدف الأسواق الخارجية ووسائل الإعلام الدولية، مع التعويل على المؤثرين وصنّاع المحتوى للتعريف بهذا المنتج السياحي الجديد.

ويأتي هذا المشروع ضمن استراتيجية وطنية مدعومة بتمويل سويسري، تهدف إلى دعم المنتجات المحلية وتعزيز السياحة التجريبية، بمشاركة 13 شريكاً من مختلف القطاعات، بما يوفر للزائر تجربة تفاعلية تشمل أنشطة تقليدية مثل تقطير الزهر وإعداد الأطباق المحلية.

وقد تم تطوير المسلك في إطار شراكة بين وزارتي السياحة والفلاحة، وبإشراف جمعية صيانة مدينة نابل التي تولت تنسيق مختلف مكوناته، إلى جانب إطلاق منصة رقمية تساعد السياح على التخطيط لزياراتهم واستكشاف محطاته.

ويتزامن هذا المشروع مع فعاليات مهرجان الزهر أيام 17 و 18 و 19 أفريل، حيث يضم المسلك 14 محطة متنوعة تتيح للزائر حرية اختيار مساره، وتشجعه على تكرار الزيارة لاكتشاف مكوناته تدريجياً، من الطبيعة وبساتين النارج إلى التقطير وتذوق الأطباق المحلية



أعلن المندوب الجهوي للسياحة بنابل-الحمامات، وحيد بن فرج، اليوم السبت، عن إطلاق مشروع سياحي جديد يحمل عنوان «مسلك النارج - زهر نابل»، في مبادرة تهدف إلى تنويع العرض السياحي بالجهة وتعزيز جاذبيتها، من خلال تثمين شجرة النارج وما يرتبط بها من عادات وتقاليد متجذرة في المنطقة.



<https://radioexpressfm.com/ar/التعزيز-بنايل-طريق-الارنج-اطلاق/الأخبار/>

أكد مندوب السياحة بنايل والحمامات وحيد بن فرج، يوم الخميس 23 أبريل 2026، أنه تم يوم السبت الماضي إطلاق المسلك السياحي "طريق النارج" بهنشير فرج معتبرا إياه إضافة هامة للجهة من شأنها تعزيز مكانة نايل كوجهة سياحية وتقوية قدرتها التنافسية كمستقطبة آمنة ومستدامة وجذابة.

وأوضح خلال ندخله في برنامج "الشارع التونسي" أنه سيتم الترويج لهذا المسلك على المستويين الداخلي والخارجي عبر وكالات الأسفار ومنعهدي الرحلات والديوان الوطني للسياحة، بهدف إبراز تنوع المنتج السياحي.

وأضاف أن هذا المشروع سيساهم في تنشيط الحركة الاقتصادية بالمنطقة، مشورا إلى برمجة ورشات لتطوير زهر النارج إلى جانب إحداث نقاط بيع للمنتجات المحلية ومحللات للصناعات التقليدية على طول المسلك.

وذكر بالقبول أن "طريق النارج" هو نتيجة عمل متواصل دام ثلاث سنوات، هدفه تلمين هذا المنتج الطبيعي والتعريف به كوجهة سياحية إكوتولوجية مميزة.



كما يدمج المشروع مؤسسات سياحية ودور ضيافة وإقامات ريفية، تعمل على إدراج منتجات النارج ضمن الأطباق المحلية، في إطار تجربة سياحية ذوقية تعكس هوية المنطقة. وأكد بن فرج في هذا السياق وجود خطة ترويجية واسعة وأشرف عليها الديوان الوطني التونسي للسياحة، تستهدف الأسواق الأجنبية ووسائل الإعلام العالمية، إلى جانب دعوة المؤثرين وصناع المحتوى للتعريف بهذا المنتج السياحي الجديد من جانبها. أمادت لامية شقير ثابت، منسقة برنامج "وميات" (PAMPAT) التابع لمنظمة الأمم المتحدة للتربية والصناعة (UNIDO)، أن إطلاق "زهر نابل" يندرج ضمن استراتيجية وطنية مدعومة بشمول سونسي، تهدف إلى تمكين المنتجات المحلية من اللجوء إلى الأسواق العالمية وتعزيز السياحة الترفيهية.

وأضافت أن هذا المنتج السياحي المبتكر يجمع 13 شريكا من مختلف التخصصات، من منتج ماء الزهر إلى أصحاب المطاعم ودور الضيافة، ويوفر للزائر تجربة تفاعلية تتيح له المشاركة في أنشطة تقليدية مثل لطيف الزهر وإعداد الأطباق المحلية. وقد تم تطوير هذا المسلك في إطار عمل تشاركي بين وزارتي السياحة والملاحة، وبإشراف ميداني من جمعية صيانة مدينة نابل، التي تولت تسويق مختلف مكوناته لضمان استدامته، كما سيتم دعمه بمنحة ريفية مخصصة تساعد السياح على تخطيط زيارتهم واكتشاف مختلف محطاته.

وهي السياح ذاته، أكد زهير بالامين، رئيس جمعية صيانة مدينة نابل، أن إطلاق المسلك يتزامن مع فعاليات مهرجان الزهر أيام 17 و18 و19 أبريل، معتبرا أن هذا المشروع يمثل مسارا سياحيا ثقافيا وبيئي يربط بين نابل والزوار عبر تجربة اختيار المحطات التي يربح في اكتشافها. وأوضح أن المسلك يضم 14 نقطة مختلفة، ما يشجع الزوار على تكرار الزيارة لاكتشاف مكوناته تدريجيا، بداية من الطبيعة وبساتين النارج، مروراً بهضبات القطر، وصولاً إلى لزوق الأطباق المحلية التي تعلم على ماء الزهر.

وخلص بالامين بالتأكيد على أن هذا المشروع يمثل خطوة نوعية نحو تعزيز السياحة البديلة ولتأمين الموروث الثقافي والزراعي لمدينة نابل، بما يربط مكانتها كوجهة سياحية مستدامة تتجاوز النمط التقليدي للسياحة الشاطئية نحو تجربة ثقافية أصيلة.

إطلاق مسلك النارج 'زهر نابل': تجربة سياحية رائدة لثمين التراث المحلي (صور)



أعلن المدوب الجهوي للسياحة بنابل- الحمامات، وحيد بن فرج، اليوم السبت، عن إطلاق "مسلك النارج"، زهر نابل، وهو مشروع سياحي جديد يهدف إلى ترويج العرض السياحي بالجهة وتعزيز جاذبيتها التنافسية، من خلال تمكين شجرة النارج وما يرتبط بها من عادات وتقاليد محلية عريقة.

وأوضح بن فرج، في تصريح للجهة أف أم، أن هذا المسلك تم إعداده وفق معايير دقيقة تراعي الجودة والسلامة والاستدامة البيئية، مشيراً إلى أنه يقدم تجربة متكاملة تطلق من بساتين النارج، حيث يتعرف الزائر على طرق الزراعة والحني، وصولاً إلى مختلف مراحل التحويل والتلمين الاقتصادي لهذه الشجرة. ويشمل المسلك ورشات حياة للتعريف بالأساليب التقليدية والحديثة لاستخراج زيت "النورلي"، الذي يُستخدم في صناعة أرقى العطور العالمية ومواد التجميل، إلى جانب محطات للتصانعات التقليدية التي تعرض منتجات مسؤوذة من زهر النارج، بما يساهم في التعريف بخصوصيات الجهة لدى الزوار.

نايل: "مسار التاريخ" .. رحلة سياحية تفاعلية لاكتشاف مسار الزهر من الحقل إلى التقطير وتجربة إنسانية تتفنن الموروث الثقافي للجهة

09 28 2026 04 20



أعدت، السبت 28 أبريل 2026، بدار نايل مقر جمعية صيانة مدينة نايل، إشارة انطلاق "مسار التاريخ" أو "زهر نايل نور" الذي يتشكّل رافداً هاماً لتنوع العرض السياحي للجهة نايل خاصة وأن هذا المتنوع الثقافي البيئي يقوم على تمثيل التراث المحلي، ويوفر للزائر فرصة لتجربة الفوضى في عادات تقطير ماء الزهر واكتشاف مختلف استعمالاته، من خلال رحلة انطلاق من البساتين إلى وحدات التحول إلى محلات الصناعات التقليدية إلى المطاعم.

"مسار التاريخ" بنايل متنوع سياحي جديد محوره شجرة التاريخ، وعملية تقطير ماء الزهر التي تمثّل من أبرز العادات التي تتميز بها جهة نايل عن غيرها من الجهات، وهو رحلة سياحية وتجربة إنسانية واجتماعية توفر للزائر فرصة لتعيش مع الفاعلين المحليين، بداية من العناية بشجرة التاريخ، وجمع زهورها، وعملية تقطيرها بالطرق التقليدية (باستعمال القطار التقليدي) أو العصرية لاستخراج زيت الينبولى المستعمل في إنتاج أرقى المنظفات المناعية، وصولاً إلى استعمال ماء الزهر في طهي أطباق مميزة أو في صناعة منتجات متنوعة من الحلويات المنكهة بماء الزهر أو لصناعة مواد تجميل طبيعية، تعبق منها رائحة الزهر.

وأعتبر المندوب الجهوي للسيادة نايل، الحمامات، وحيد بن فرج، في تصريح لوكالة "وات"، أن مسار التاريخ الذي دخل اليوم مرحلة العمل الفعلي يتشكّل إضافة كبيرة للمشهد السياحي في جهة نايل، وبمبدأ رافداً هاماً لتنوع العرض السياحي، وتعزيز جاذبية المنطقة، ودعم قدرتها التنافسية كوجهة سياحية جاذبة وآمنة ومستدامة تراهن على تراء متنوعها البيئي والتكنولوجي.

وأبرز أن إعطاء إشارة انطلاق مسار التاريخ يتشكّل تنويعاً لجهود نحو ثلاث سنوات من العمل لتضاهرت فيها جهود برنامج الفناد للتسويق للمنتجات المحلية "يام نايل"، والمندوبية الجهوية للسياحة، ووكالة النهوض بالاستثمارات الثقافية والمندوبية الجهوية للصناعات التقليدية، والجزيريين، وجمعية صيانة مدينة نايل، وعدد من الفاعلين في القطاع السياحي من وكالات أسفار ومطاعم سياحية، واستضافات عالمية، وإقامات زرقية، مؤكداً أن هذا المسلك سيهدى ضمن البرامج الأوروبية للديوان الوطني للسياحة التونسية من خلال برمجة زيارات للصحفيين والشبكات التلفزية والمؤثرين، ومن خلال إطلاق موقع ويب خاص بهذا المسلك السياحي البيئي الجديد.

وأبرزت مديرة برنامج الفناد للتسويق للمنتجات المحلية "يام نايل"، الذي تقده منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية بتمويل سويسري، أن إطلاق مسار التاريخ أو "زهر نايل نور" يندرج في إطار الاستراتيجية الوطنية للتفوض بالمنتجات المحلية التي تشمل بولاية نايل تمثيل منتجات الترسية والزهر وهندي بوعروغوب، مبيدة أن هذا المتنوع السياحي الجديد هو متنوع سياحي بيئي وثقافي لا يقتصر على تمثيل المنتجات المحلية بل يعمل على خلق ديناميكية تنموية محلية مميزة بمشاركة فيها الفلاح والمصنّع المحلي، وحرثي الصناعات التقليدية، والمرأة الحرفية التي تقطّر الرص، والصناعي الذي يستخرج زيت الينبولى، والنفطية وحرثي صناعة الحلويات، وحرثي صناعة مواد التجميل، وهنسي خدمات الإقامة والترنات.

ولاحظ رئيس جمعية صيانة مدينة نايل، زهير بالأمين، من جهته، أن إطلاق مسار التاريخ يترافق مع الاحتفال بمهرجان الزهر الذي ينواصل بدار نايل أيام 17 و 18 و 19 أبريل، كما يعدّ تنويعاً للعمل الجماعي لتواصل نحو ثلاث سنوات بإطلاق أول مسلك سياحي ثقافي بيئي بجهة نايل، والذي يتفنن الموروث الثقافي لنايل في تقصير الزهر، ووفرة رحلة استغلالية لاكتشاف رحلة زهرة التاريخ من الحقل إلى التقطير التقليدي والصناعي وصولاً إلى إنتاج ماء زهر والتعرف على استعمالاته.

وأبرز أن جمعية صيانة مدينة نايل، التي أخذت على عاتقها تسويق هذا المسار، أضافت أن لا يقتصر مسلك التاريخ على عرض زيارات فتاليه لبعض المحطات بل حرصت على أن يوفر للزائر فرصة للاختيار من بين 14 نقطة، والتكون الرحلة رحلة اجتماعية تتيح لعيش تجربة إنسانية مع الفاعلين المحليين في الحقل، أو في الورشة الحرفية، أو في المطبخ، أو في ورشات صناعة الحلويات، أو ورشات صناعة مواد التجميل، التي تكفي جميعها في إنتاج زهرة التاريخ وتقطيرها واستعمالات ماء الزهر.

وأبرز أن إعطاء إشارة انطلاق مسار التاريخ يتكّن لترويجا لجهود نحو ثلاث سنوات من العمل تحسّرت فيها جهود برنامج الفدال لتسويق للمنتجات المحلية "بام بات"، والمنسوبة الجهورية للسباحة، ووكالة النهوض بالاستثمارات الفلاحية والمنسوبة الجهورية للساعات التقليدية، والحرفيين، وجمعية سباحة مدينة نابل، وعدد من الفاعلين في القطاع السياحي من وكالات أسفار، ومطاعم سياحية، واستضافات عائلية، وإقامات ريفية، مؤكدا أن هذا المسلك سيرجع ضمن البرامج الترويجية للنيون الوطني للسباحة التونسية من خلال برمجة زيارات للصحفيين والفنانات الثقافية والمؤثرين، ومن خلال إطلاق موقع واب خاص بهذا المسلك السياحي البيئي الجديد.

وأبرزت مسلفة برنامج الفدال لتسويق للمنتجات المحلية "بام بات"، الذي تفتده منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية بتمول سويسري، أن إطلاق مسار التاريخ أو "زهر نابل تور" يندرج في إطار الاستراتيجية الوطنية للنهوض بالمنتجات المحلية التي تشمل بولاية نابل تكثيف منتجات اليرسة والأهر وهندي بوعرفوب، مبيّنة أن هذا المنتج السياحي الجديد هو منتج سياحي بيئي وتكافئ لا يقتصر على تامين المنتجات المحلية بل يحمل على خلق ديناميكية تنمية محلية مميّزة يشارك فيها الفلاح والعمل الفلاحي، وحرفي الساعات التقليدية، والمرأة الحرفية التي تفضل الزهر، والصناعي الذي يستخرج زيت النيرولي، والطهارة وحرفي صناعة الحلويات، وحرفي صناعة مواد التجميل، ومسدي خدمات الإقامة والرحلات.

ولاحظ رئيس جمعية سباحة مدينة نابل، زهير بالأمين، من جهته، أن إطلاق مسار التاريخ يتزامن مع الاحتفال بمهرجان الزهر الذي يتواصل بدار نابل أيام 17 و 18 و 19 أفريل، كما بعدة ترويجا لعمل جماعي تواسلّ نحو ثلاث سنوات بإطلاق أول مسلك سياحي ثقافي بيئي بجهة نابل، والذي يتّمن الموروث الثقافي لنابل في تظهير الزهر. ويوفر رحلة استطلاعية لاكتشاف رحلة زهرة التاريخ من الحقل إلى التظهير التقليدي والصناعي ومسولا إلى إنتاج ماء زهر والتعرّف على استعمالاته.

أعطيت، اليوم السبت، بدار نابل مقر جمعية سباحة مدينة نابل، إشارة انطلاق "مسار التاريخ" أو "زهر نابل تور" الذي يتشكّل رافدا هاما لترويج العرض السياحي بجهة نابل خاصة وأن هذا المنتج الثقافي البيئي يقوم على تامين التراث المحلي، ويوفر للزائر فرصة لتجربة العوصن في عادات تظهير ماء الزهر واكتشاف مختلف استعمالاته، من خلال رحلة تنطلق من البستان إلى وحدات التحويل إلى محلات الساعات التقليدية إلى المطاعم.

"مسار التاريخ" بدائل منتج سياحي جديد محوره شجرة التاريخ، وعملية تظهير ماء الزهر التي تكّد من أبرز العادات التي تتميز بها جهة نابل عن غيرها من الجهات، وهو رحلة سياحية وتجربة إنسانية وإجتماعية توفر للزائر فرصة للعيش مع الفاعلين المحليين، بداية من العناية بشجرة التاريخ، وجمع زهورها، وعملية تظهيرها بالطرق التقليدية (باستعمال الطّيار التقليدي) أو المعصرة لاستخراج زيت النيرولي المستعمل في إنتاج أرقى العطور العالمية، ومسولا إلى استعمال ماء الزهر في طهي أطباق مميزة أو في صناعة تشكيلة متنوعة من الحلويات المنقّحة بماء الزهر أو لصناعة مواد تجميل طبيعية تحقّق مليا ورعاية الزهر.

واعتبر المنسوب الجهوري للسباحة نابل-الحمادات، وحيد بن فرج، في تصريح لوكالة "وات"، أن مسار التاريخ الذي يدخل اليوم مرحلة العمل العملي يتشكّل إنشاعة كبيرة للمشهد السياحي في جهة نابل، ويعدّ رافدا هاما لترويج العرض السياحي، وتميز جاذبية المنطقة، ودعم قدرتها التنافسية كوجهة سياحية جاذبة وأمنة ومستدامة تراهن على تراء منتوجها البيئي والأيكولوجي.

نابل: "مسار التاريخ".. رحلة سياحية تفاعلية لاكتشاف مسار الزهر من الحقل إلى التظهير وتجربة إنسانية تكثّن الموروث الثقافي للجهة



تجربة فريدة في قلب هرة حجة

و قد كانت فعالية الإطلاق، التي حضرها الإقليميون ووكالات الأسفار ومينيو قطاع السياحة، اكتشاف هذا المشروع التاريخي على أرض الواقع، في "سكة فحة" وسط سبخة التاربع. وقد صُلب هذا المسلك كتجربة فريدة تشكّل لزوار من متبعة جميع العرامل : من الزراعة والتي إلى التسوق والتسكن المهنى للمنتجات.

التشرف الزميد	<
أرشيف العريفة	<
متحف	<
تخليد الأجاز	<

وتشرف ورشات التطوير الجيدة التي تجمع بين الطرقت التقليدية والحديثة، صلبات استعراج زيت هرة التاربع الذي يمتدح بإقبال كبير لدى أكبر زوار المفقور. كما يكلف الزوار مجموعة واسعة من المنتجات العرفية والذاتية المستوحاة من زهرة التاربع.

و من جانبها لفت العرفة على دار الجبل "Dar Jbel" والمعصوة في المسلك السياحي الجديد السبحة أمل جعيط : "يُتيح طريق التاربع تسكن ترات حي مع خلق ديناميكية اقتصادية مطية حقلية في دار جبل، معزف الزوار بأصالة العرف وتكره الصوافة الذاتية من خلال تجربة حسية متكاملة".

نموذج استثنائي لسياحة مستدامة وتشاركية

يرتكز هذا المشروع على حركة تشاركية بين القطاعين العام والخاص، تدمج وزارتي السياحة والثقافة، إلى جانب جمعية صبيحة منبة نابل التي تتولى إدارة المسلك.

وقال رئيس الجمعية السيد زهير بن أمين : "هذا المسلك هو مشروع سياحي تشاركي ويأتي عبر تقليد، يتيح للزائر حصة كاملة في اختيار برنامجه".

وأضاف بن أمين قائلا : "يتمثل هذا المشروع تحولاً نحو سياحة بنينة تقوّم على الأصالة والتعريف وتمكين التراث المحلي".

ويعد مسلك التاربع بنابل 13 عصباً، مما يتيح الزوار على إتاحة مدة التمتع والعودة لاكتشاف بقية التجارب ترحيباً، كما يستفيد المشروع من خطة ترويج ممتوحة يقومها الشؤون الوطني للسياحة، تستفيد الأسواق الدولية ووسائل الإعلام وصناعات المحتوى.

وأي هذا الشيق، صرح المدير العمومي للسياحة بنابل، المصفاة، السيد زهير بن فرج، بأن الهدف من هذا المشروع هو تعزيز وتوسيع العمارات السياحية في المنطقة، مما يسهم في زيادة جاذبيتها وتعزيز قدرتها التنافسية. وقد انشد حفل الإطلاق الرسمي للمسلك السياحي الجديد على هامش فعاليات المهرجان السنوي للزهر، الذي يقيم كل سنة بقرج جمعية صبيحة منبة نابل (ASVN)، حيث يتم إطلاقه مرحلة جديدة في تسكن المنتجات المحلية لتجربة.



وأقيمت مراسم الإطلاق بإشراف السيدة والية نابل، إلى جانب ممثلين عن سفارة سويسرا بتونس، ووزارة الثقافة، ووكالة اليونسكو للاستكشافات الثقافية (APIA)، والشؤون الوطني التونسي للسياحة (ONTT)، والشؤون الوطني للمصداقات التقليدية (ONAT).

مشروع هام ضمن برنامج PAMPAT لتقوية جمعية صبيحة منبة نابل

تم تطوير هذا المشروع في إطار الاستراتيجية الوطنية لتسكن المنتجات المحلية التي تشرف عليها وزارة الثقافة بالتعاون مع وكالة اليونسكو للاستكشافات الثقافية (APIA)، وبدعم من مشروع PAMPAT الممول من قبل كتابة الدولة السويسرية للتعاون SECO والذي تشرف على تنجده منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية والتي أطلق مسلك "Zahr Nabeul Tour" ضمن ديناميكية وطنية تهدف إلى إبراز المنتجات المحلية وتدعمها في تجارب سياحية مبتكرة.

وتتولى جمعية صبيحة منبة نابل (ASVN) إدارة هذا المسلك، في استماع مع التزامها بالحفاظ على التراث الثقافي والتعمد للجمعة والترويج له وتسخير الجمعية إلى تسكن العمارات المحلية، وهيكلة القطاع في المعزل، وتشجيع هذا العرض السياحي، بما يساهم في تحقيق تنمية تربية مستدامة ومندمجة.

وقالت السيدة لمياء العفري تابت، الممثلة الوطنية لمشروع PAMPAT : "من خلال هذا المشروع، أردنا هيكلة عرض متكامل حول هجرة التاربع، عبر توحيد مختلف حقلات سلسلة القيمة، من المنتج إلى صاحب المعاملة".

وأصبحت لافتة : "الهدف من مشروع ، تعزيز إنتاج المنتجات المحلية التونسية دولياً، مع تكمين تجربة فريدة للزوار".

ويرتكز المسلك على مجموعة تجميد 13 فاعلاً يمثلون احترامهم بعناية ومراقبتهم ضمن الوردانج، من منتج زهور التاربع ومشتقاتها، إلى العطررين، والحرفيين، ونور الصوافة، وأصعبب الصفاة.

وأوضحت ممسكة المشروع لافتة : "قوة هذا المسلك تسكن أساساً في أصعابه، إذ يساهم كل فرد منهم بعبقريته في خلق تجربة متكاملة ومتماسكة".

الصفاة الرسمية : الكساد

إطلاق المسلك السياحي "الحريق التاربع بنابل": عرض سياحي جديد في خدمة تسكن المنتجات

المحلية

09/04/2025 10:28



التشرف الزميد	<
أحداث ثقافية	<
جريدة الجمهورية	<
منتجات تذكارية تونسية	<

تتمتع همة نابل نحو مرحلة جديدة في تعزيز السياحة البنيلة، وذلك مع الإطلاق الرسمي لمسلك التاربع، المعروف باسم "Zahr Nabeul Tour". هذا المشروع الجديد، الذي تم دعمه من قبل مشروع تعزيز عطل المنتجات الغذائية والمحلية والأسواق (PAMPAT)، يأتي في إطار استراتيجية تهدف إلى ترويج العرض السياحي في المنطقة بسمي المشروع لتسليط الضوء على هجرة التاربع ومكوناتها، معتمداً على شبكة من الفاعلين المحليين والمشاركين في هذا المسلك.

وتجدر الإشارة إلى أن ولاية نابل قد أسست لهاها هوية مميزة ترتبط ارتباطاً وثيقاً بهجرة التاربع، التي تشكّل زهورها قيمة دلحجية وثقافية والتراثية كبيرة. تُستخدم هذه الزهور في مجالات الطهي، ومستحضرات التجميل، وصناعة العطور، مما يعكس مهارات عرفية تشكّل عبر الأجيال. كما أن المنطقة تبرز بكونها وخبيرتها كمركز لتصداقات التقليدية والحرف.

نابل: "طريق التارنج" مسلك سياحي جديد لتعزيز جاذبية الوجهة



المنارة الفلاحية TV

WWW.ALMANARAALFILAHYIA.COM

أفك العنلوب الجوي للسياحة بآلاف المصحات، وهدى بن فرج، أن يحدت المسلك السياحي "طريق التارنج" بمنطقة مشرق قرطاج ليؤكد إضافة نوعية للجهة، من شأنها دعم جاذبية الوجهة السياحية وتعزيز قدراتها التنموية كوجهة آمنة ومستدامة

وأوضح بن فرج، في تصريح لإذاعة الوطنية، أنه ساهم الترويج لهذا المسلك داخل وخارجها بالتعاون مع وكالات السفر ومتسهيدي الرحلات، إلى جانب المنوان الوطني للسياحة، بهدف الترويج العرض السياحي وإبراز خصوصيات الجهة

وأشار إلى أن هذا المشروع يساهم في تنشيط الحركة الاقتصادية بالمنطقة، من خلال برمجة ورشات للتطوير زهر التارنج، وإحداث أفضاءات تجارية لعرض المنتجات المحلية والحرف التقليدية

وهدى مسلك "طريق التارنج" ثمره جهود متواصلة على مدى ثلاث سنوات، ترمي إلى تثمين هذه الزهرة والتعريف بها كمنتج سياحي إيكولوجي يعكس ثراء الموروث الطبيعي والثقافي للجهة

• **الوجهة الإيكولوجية:** التعرف بآثار كمنطقة آمنة واستدامة وحماية تعتمد على السياحة الخضراء.

استراتيجية الترويج والانتشار

أوضح بن فرج، خلال ندوة الإطلاق، أن الترويج لـ "طريق النازح" سيتمثل مساهمين أساسيين:

1. المستور المحلي والخارجي: عبر التنسيق مع وكالات الأنشاز ومتبعي الرحلات الدولية.
2. الشعراء التونسيين: من خلال الديوان الوطني التونسي للسياحة لإخراج المسلك ضمن الفعاليات السياحية الرسمية لتونس.

الأبعاد التنموية للمشروع

يتمثل "طريق النازح" إضافة نوعية للقطاع الثقافي والسياحي بآثاره، حيث يهدف إلى:

- دعم موسمية السياحة: عبر خلق أنشطة مرتبطة بمواسم الطقاف والتقليد.
- الحفاظ على الهوية: حماية شجرة النازح وتطوير المساحات الترفيهية المرتبطة بها.
- تنشيط المناطق الريفية: إخراج منطقة "مستيز قرط" في الدورة الاقتصادية السياحية.

يُذكر أن هذا المشروع يندرج ضمن رؤية شاملة لتطوير "السياحة البيئية" في تونس، والتي ترتكز على التفاعل المباشر بين الزائر والتراث والتراث والتراث الثقافي والطبيعي.



نايل: تدشين مسلك "طريق النازح" .. وجهة إيكولوجية جديدة تعزز السياحة المستدامة بـ "مستيز قرط"

By Halketwassl | 23 أبريل 2026

حلقة وصل - فريق التحرير

أعلن مستور السياحة بآثار والحدائق، السيد **وجه بن فرج**، اليوم **الطبيسي 23 أبريل 2026**، عن انطلاق الرسمي لمسلك "طريق النازح" بمنطقة **مستيز قرط** وهو مشروع سياحي رائد يهدف إلى تسليح العزرة الطبيعي للجهة وترويج العرض السياحي خارج المداخيل التقليدية.

مواصفات "طريق النازح": سياحة العزرة

يتمثل هذا المسلك، الذي استغرق الإعداد له **بأكثر من سنة** من العمل المتواصل، ليكون منصة جاذبة لإبراز خصوصيات مدينة نايل، ويضمن الترويج لما يلي:

• **تسليح "العزرة"**: برمجة ورشات جاذبة لتقليد زهر النازح، تتبع السياح تجربة استخراج الزيوت والمواد العطرية بالطرق التقليدية.

• **دعم الاقتصاد المحلي:** إيداع فائض بيع المنتجات المحلية ومنتجات للمستهلكات التقليدية على طول المسلك، مما يخلق حركة اقتصادية مباشرة للفئات لسكان المنطقة.

La Presse
Média contrôlé par l'État dans le pays suivant : Tunisie · 22 h ·

Nabeul lance "Zahr Nabeul Tour", une route touristique dédiée à la fleur de bigaradier



LAPRESSE.TN
Nabeul lance "Zahr Nabeul Tour", une route touristique dédiée à la fleur de bigaradier - La Presse de Tunisie

6 10 partages







https://www.facebook.com/reel/1231615058781325?locale=fr_FR

BN Business News Le 20 avril à 10:29 · 🌐

Journée de lancement de la Route du Bigaradier de Nabeul
<https://shorturl.at/ciQm>

**Journée de lancement de la Route
du Bigaradier de Nabeul**

👍❤️👍 6 14 partages

👍 J'aime 💬 Commenter ➦ Partager





TRENDY

<https://www.facebook.com/TrendyMagazineOfficial/posts/pfbid02rWlrgXKXrRHDgmZLHZMnSARdSdJHAKEM9KEzmEKXdQJQEXpc8yexrHtrfiauGEJ>





<https://www.facebook.com/reel/985366804056498>

TUNISIE.co · Suivre
Le 20 avril à 15:45 · 🌐

📍 « Zhar Nabeul Tour » !
Mme **Lemia Thabet**, Directrice nationale du projet **PAMPAT Tunisie**, a officiellement inauguré le Zhar Nabeul Tour.

- 🌿 Un parcours immersif chez 13 spécialistes de la fleur (distillation, cosmétique, gastronomie).
- 🌿 Une synergie entre producteurs, restaurants et maisons d'hôtes pour valoriser notre terroir.
- 🌿 Une expérience unique pour les visiteurs tunisiens et étrangers.

Venez découvrir l'âme de Nabeul à travers ses fleurs ! 🌸

#Nabeul #ZharNabeulTour #PAMPAT #TourismeTunisien #ProduitsDuTerroir #Tunisie




👍❤️ 42

15 partages





<https://www.facebook.com/reel/2326856967844230>

 TUNISIE.co - Suivre
Le 20 avril à 16:23 · 🌐

✳️ Festival de la Fleur de Bigaradier à Nabeul ✳️

Au cœur de Festival de la Fleur de Bigaradier à Nabeul, les talents locaux sont à l'honneur 🌟

📌 Hayfa Ben Slimene nous fait découvrir l'univers de sa marque 1001bougies, une invitation sensorielle inspirée des senteurs emblématiques de la région, notamment la fleur d'oranger 🌸

À travers ses créations, elle met en valeur un savoir-faire artisanal qui allie tradition et créativité, tout en capturant l'essence même de Nabeul.

👉 Une belle initiative qui reflète la richesse du patrimoine local et l'énergie des entrepreneurs passionnés.





<https://www.facebook.com/reel/951228240973788>





https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid0sFbFk16SvGCRKxeuZpPaoCsyDx2n3FtjRjdmEzrob7JnfEFZEHPJVuqjw2uGc4xl&id=100067235664264



 Femmes de Réalités
Le 18 avril à 18:47 · 🌐

Sous le soleil généreux d'avril, la route du « Zhar Nabeul Tour » s'ouvre comme une parenthèse enchantée au cœur des vergers en fleurs. Ici, chaque brise transporte les notes délicates du bigaradier, emblème vivant de Nabeul, et raconte une histoire de terre, de savoir-faire ancestral et de passion.

Née d'une belle synergie entre acteurs publics et privés, en partenariat avec l'Association de sauvegarde de la ville de Nabeul, cette route thématique tisse des liens entre producteurs, distillateurs, artisans et maisons d'accueil, offrant une immersion authentique dans l'âme du terroir. Soutenue par le programme PAMPAT, elle incarne une ambition : valoriser, transmettre et faire rayonner un patrimoine unique.

Une escapade sensorielle, entre parfums d'oranger et soleil dorée... sublimée par de chaleureuses retrouvailles avec Amel Jaïed et une rencontre pleine de douceur avec Donia El Maamouri et Lamia Temimi. Un voyage où chaque instant fleurit comme une promesse parfumée de Bigaradier.





<https://www.facebook.com/Agence.Tunis.Afrique.Presse/posts/pfbid02BgvajHpVgCHQfu4g29PxBjNHBAko4jbTzt1bgwSBvrvQSaGvQRzJizoNxM1CsNGxl>



Radio Nationale Tunisienne - الإذاعة الوطنية التونسية · Suivre

Le 19 avril à 14:42 · 🌐

مسلك طريق النارج: منتوج سباحي لتعزيز جاذبية الوجهة السياحية بنابل



RADIONATIONALE.TN

مسلك طريق النارج: منتوج سباحي لتعزيز جاذبية الوجهة السياحية بنابل





<https://www.facebook.com/Diwan.news1/posts/pfbid0XqrSMfeVSoYEVq9YfUijTpeohenmXpQyqj1LHEBsMR5fWVVWmT53N4dUKQdEgo2MI>

Diwan News - Suivre
Le 18 avril à 19:54 · 🌐

نابل: اطلاق مسلك ساجي طريق "النارنج"



DIWANFM.NET
نابل: اطلاق مسلك ساجي طريق "النارنج"

👍 2





<https://www.facebook.com/RadiolfmTN/posts/pfbid02VbnPQJvRAezqudSGDjkgwg92vP4fxcNmV6BTybh9cwnb3X4ea4ZeIyZpZKp6eEq>

Radio IFM
Mon, 4 Feb 2025

في خطوة جديدة ترمي إلى ترويج التنوع السياسي بولاية نابل، أباد المندوب الجهوي للتسامح بابل والمندوبات، وهدى من فرج، بأن الجهة تهيئت التهيئة التمهيدية للمنتدى السياسي الجديد "طريق التاريخ" بمنطقة منسك قرط، بالتعاون مع طرف ثالث، من شأنه أن يجمع بين إلهاماً للمشهد السياسي المحلي ويعزز إشراك نابل كوجهة تجمع بين الأمل والاستدامة وواجب العرض.

ويش من فرج، حسب ما أثار به الترحيب إلى أنه لم يبق وقتاً طويلاً حتى يتنظم سياسي، أن هذا المنتدى سيقدم التعريف به والترويج له داخل تونس وخارجها، عبر التنسيق مع وكالات الأعلام وجمعيات الرعايات إلى جانب مساهمة الديوان الوطني للتونس للتسامح، وذلك في إطار خطة تهدف إلى إقرار برامج الموجهة وتهدد بتطويرها السياسية.

وأشار إلى أن المشروع لا يقتصر على استقطاب الأبرار فقط، بل يمتد إلى إشراك الأخصائيين، من خلال تعزيز النشاط المحلي وفق آفاق جديدة أبعاد السنوات المرتبطة بالتاريخ، كما تهدف من إقرار عمله من الأنشطة التمهيدية، من بينها ورشات متخصصة تظهر بغير التاريخ، فهدفاً من إبقاء فعاليات العرض ومع السنوات المقبلة وسواها من النشاطات التمهيدية على إمداد المنتدى.

وأكد المتحدث أن "طريق التاريخ" هو تجربة معمارية على مدار ثلاث سنوات، ويحتل نواحيها وهي إلى تحسن هذا المورد الطبيعي المحلي، وتقديمه ضمن تصور سياسي بابل يجمع المحافظة خصوصية إلهامه ويهدم حضورها ضمن الوعيات المدنية والمندوبات.

#IFM_NEWS

IFM:



نابل تدعم سياحتها البيئية بإطلاق مسك
"طريق التاريخ" في منسك قرط

👉 📄 📷 📺 @radiofmtn 📧 📧 📧 📧 📧 📧





<https://www.facebook.com/ExpressFmTN/posts/pfbid0YL2f7xNLxvLUwjozyFcPNvbRWQ4QqaLpw1sAZj1UTPrxonbJsxaQxddBNktPQ49t>







<https://www.facebook.com/reel/809869465534058>





<https://www.facebook.com/Radio.JawharaFM/posts/pfbid03cFKCfPxYYYH1mzpqBYF9Y38LDbtMT7m8AxKXiNer9rJF8SjrCz4Tg6NyibvKXtMl>





Successful Tunisia تونس الناجحة · Suivre

Le 23 avril à 22:44 · 🌐

...

نابل تطلق "زهر نابل تور": مسار سياحي لاكتشاف تراث "الزهر" في مبادرة متميزة، تم إطلاق مشروع "زهر نابل تور Zahr Nabeul Tour"، وهو مسار سياحي جديد يسلط الضوء على زهرة الأرنج "ماء الزهر" ومشتقاتها كرمز من رموز التراث المحلي. ويأتي هذا المشروع بدعم من برنامج PAMPAT (النفاد إلى الأسواق لمنتجات الصناعات الغذائية والتقليدية). في إطار ترميم منتجات terroir وتعزيز حضورها في السوق السياحية. يمتد هذا المسار ليعرف الزوار على سلسلة الإنتاج من الزراعة إلى التحويل والتتبع، عبر حرف ومهارات تقليدية متوارثة.

#تونس_الناجحة



👍❤️ 62

1 commentaire · 28 partages



Successful Tunisia تونس الناجحة - Suivez
Le 23 avril à 21:48

تابل تطلق "زهر تابل تور" مسار سياحي لاكتشاف تراث "الزهر" في ماديرة جندوبة. تم إطلاق مشروع "زهر تابل تور" Zahf Nabeul Tour، وهو مسار سياحي جديد يسلط الضوء على زهرة الأريج "ماء الزهر" ومشقاتها كرمز من رموز التراث المحلى. وبأبني هذا المشروع بدعم من برنامج PAMPAT (المنفذ إلى الأسواق لمنتجات الصناعات الغذائية والتقليدية). في إطار تلمين منتجات TERRYOT وتحرير حضورها في السوق السياحية. يمتد هذا المسار ليحرف الزوار على سلسلة الإنتاج من الزراعة إلى التحويل والتلمين. عبر حرف ومهارات تقليدية متوارثة.

المقال في اول تعاليق:

Successful Tunisia تونس الناجحة



110 3 commentaires 10 partages





Brands.tn

11 h · 🌐

...

نايل تطلق "زهر نايل تور": مسار سياحي لاكتشاف تراث "الزهر" في مبادرة متميزة. تم إطلاق مشروع "زهر نايل تور Zahr Nabeul Tour"، وهو مسار سياحي جديد يسلط الضوء على زهرة الأرنج "ماء الزهر" ومشتقاتها كرمز من رموز التراث المحلي. ويأتي هذا المشروع بدعم من برنامج PAMPAT (النفاز إلى الأسواق لمنتجات الصناعات الغذائية والتقليدية). في إطار تئمين منتجات terroir وتعزيز حضورها في السوق السياحية. يمتد هذا المسار ليعترف الزوار على سلسلة الإنتاج من الزراعة إلى التحويل والتئمين، عبر حرف ومهارات تقليدية متوارثة.



👍❤️ 26

2 commentaires 1 partage 2,8 K vues



Radio Tunisie Culture - Suivre
Le 20 avril à 13:29

أعطيت، السبت 18 أبريل 2026، بـ #دابل نابل مقر جمعية صيانة مدينة نابل، إشارة انطلاق "مسار النارج" أو "زهري نابل-نور" الذي يشكل رافداً هاماً لترويج العرض السياحي لجهة نابل خاصة وأن هذا #المنتوج الثقافي البشري يقوم على تلميح التراث المحلي، ويوفر للزائر فرصة لمعيش تجربة الفوص في عادات تقطير ماء الزهر واكتشاف مختلف استعمالاته، من مثل رحلة تنطلق من البستان إلى وحدات التحويل إلى معملات الصناعات التقليدية إلى المطاعم.

التفاصيل: <https://tinyurl.com/yd38yczy>



الإذاعة
تونس الثقافية

نابل - "مسار النارج" .. رحلة سياحية تفاعلية وتجربة إنسانية تثمن الموروث الثقافي للجهة

www.radioculturelletunisie.tn



Akhbar Al Joumhouria Newspaper Tunisia - جريدة أخبار الجمهورية تونس · Suivre
22 h · 🌐



JOMHOURIA.COM
إطلاق المسلك السياحي طريق النارج بنابل: عرض سياحي جديد في خدمة تّمين المنتجات المحلية

👍 J'aime 💬 Commenter ➦ Partager



Almanara Alfilahiya TV - قناة المنازة الفلاحية
Le 20 avril à 10:15

نابل: "طريق النارج" مسلك سياحي جديد لتعزيز جاذبية الوجهة



المنازة الفلاحية TV
WWW.ALMANARAALFILAHYIA.COM

ALMANARAALFILAHYIA.COM
نابل: "طريق النارج" مسلك سياحي جديد لتعزيز جاذبية الوجهة





<https://www.facebook.com/laltratunisia/posts/pfbid0zDfigdyU3jKaY4FatqmFEFb1zaiMKix1g28jo83FtULnRacBAvVL3C4UAhdB9uTKI>



Successful Tunisia + Suivre ...
181 609 abonnés
T J • Modifié •

Nabeul lance « Zahr Nabeul Tour » : un circuit touristique à la découverte du patrimoine de la fleur d'oranger 🍊
Dans le cadre d'une initiative remarquable, le projet « Zahr Nabeul Tour » a été lancé. Il s'agit d'un nouveau parcours touristique mettant en valeur la fleur de bigaradier, « eau de fleur d'oranger », ainsi que ses dérivés, en tant que symbole du patrimoine local.
Ce projet est soutenu par le programme PAMPAT (Accès aux marchés pour les produits agroalimentaires et artisanaux), dans le cadre de la valorisation des produits du terroir et du renforcement de leur présence sur le marché touristique.
Ce circuit permet aux visiteurs de découvrir toute la chaîne de production, de la culture à la transformation et à la valorisation, à travers des savoir-faire et métiers traditionnels transmis de génération en génération.
[Vidéo Successful Tunisia](#)



SUCCESSFUL
Tunisia

3 commentaires • 2 republications



Successful Tunisia + Suivre ...
18 1 500 abonnés
1 j • 6

Nabeul lance « Zahr Nabeul Tour » : un circuit touristique à la découverte du patrimoine de la fleur d'orange 🍊

Dans le cadre d'une initiative remarquable, le projet « Zahr Nabeul Tour » a été lancé. Il s'agit d'un nouveau parcours touristique mettant en valeur la fleur de bigaradier, « eau de fleur d'orange », ainsi que ses dérivés, en tant que symbole du patrimoine local. Ce projet est soutenu par le programme PAMPAT (Accès aux marchés pour les produits agroalimentaires et artisanaux), dans le cadre de la valorisation des produits du terroir et du renforcement de leur présence sur le marché touristique.

Ce circuit permet aux visiteurs de découvrir toute la chaîne de production, de la culture à la transformation et à la valorisation, à travers des savoir-faire et métiers traditionnels transmis de génération en génération.



CO 17



Successful Tunisia + Suivre ...
181 609 abonnés
2 j • Modifié •

Nabeul lance « Zahr Nabeul Tour » : un circuit touristique à la découverte du patrimoine de la fleur d'oranger 🍊
Dans le cadre d'une initiative remarquable, le projet « Zahr Nabeul Tour » a été lancé. Il s'agit d'un nouveau parcours touristique mettant en valeur la fleur de bigaradier, « eau de fleur d'oranger », ainsi que ses dérivés, en tant que symbole du patrimoine local.
Ce projet est soutenu par le programme PAMPAT (Accès aux marchés pour les produits agroalimentaires et artisanaux), dans le cadre de la valorisation des produits du terroir et du renforcement de leur présence sur le marché touristique.
Ce circuit permet aux visiteurs de découvrir toute la chaîne de production, de la culture à la transformation et à la valorisation, à travers des savoir-faire et métiers traditionnels transmis de génération en génération.
[Vidéo Successful Tunisia](#)



3 commentaires • 2 republications





https://www.linkedin.com/posts/zahr-nabeul-tour-la-route-du-bigaradier-ugcPost-7453372834409615360-J0me?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAEkTl5MBZVG878CaIQB51k4OUleXDXSt6Lo

Arabesque Tn 4j • 0

+ Suivre ...

"Zahr Nabeul Tour" : la Route du Bigaradier voit le jour à Nabeul

La région de Nabeul franchit une nouvelle étape dans le développement d'un tourisme expérientiel avec le lancement officiel de « La Route du Bigaradier », baptisée « Zahr Nabeul Tour ». Cette route thématique innovante appuyée par le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroirs (PAMPAT), met à l'honneur la Fleur de bigaradier et ses composantes, en s'appuyant sur un réseau d'acteurs locaux engagés.

Au-delà de sa réputation de pôle artisanal et potier, Nabeul s'est construite une identité forte autour du bigaradier, dont la fleur constitue une richesse agricole, culturelle et économique majeure. Utilisée en gastronomie, en cosmétique et en parfumerie, elle incarne un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Cette nouvelle route thématique s'inscrit dans une stratégie de diversification de l'offre touristique régionale.

« Ce projet vise à enrichir et diversifier le produit touristique de la région, tout en renforçant son attractivité et sa compétitivité », a déclaré M. Wahid Ben Fraj, Directeur régional au tourisme de Nabeul-Hammamet.

Organisée en marge du Festival annuel de la fleur de bigaradier, tenu comme chaque année au siège de l'ASVN - Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul, la cérémonie de lancement de « Zahr Nabeul Tour » marque une nouvelle étape dans la valorisation des produits du terroir de la région.

La cérémonie s'est tenue en présence de Madame la Gouverneure de Nabeul, aux côtés des représentants de l'Ambassade de Suisse en Tunisie, du Ministère de l'Agriculture, de l'APIA - Agence de Promotion des Investissements Agricoles, de l'ONTT - Office National du Tourisme Tunisien, de l'ONAT - Office National de l'Artisanat Tunisien ainsi que leurs représentations régionales.

Un projet structuré par le programme PAMPAT et porté par l'Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul (ASVN)

Développé dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation des produits du terroir, portée par le Ministère de l'Agriculture (DGPA) en partenariat avec l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APIA), et avec l'appui du projet PAMPAT (mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel - ONUDI), avec le soutien de la coopération suisse - SECO), « Zahr Nabeul Tour » s'inscrit dans une dynamique nationale de mise en valeur des produits du terroir et de leur intégration dans des expériences touristiques innovantes.

La gestion de cette nouvelle route est assurée par l'ASVN, en cohérence avec son engagement en faveur de la préservation et de la promotion du patrimoine matériel et immatériel de Nabeul. À ce titre, l'ASVN veille à la valorisation des savoir-faire locaux, à la structuration des acteurs du territoire et à l'animation de cette offre touristique, contribuant ainsi à un développement territorial durable et intégré.





https://www.linkedin.com/posts/businessnews-businessnews-662790138_journ%C3%A9e-de-lancement-de-la-route-du-bigaradier-ugcPost-7451925430204329984-4IAo?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAEkTI5MBZVG878CaIQB51k4OUleEXDSt6Lo

BusinessNews BusinessNews • 2e
Journal électronique tunisien chez BusinessNews
1 sem •

Se connecter ...

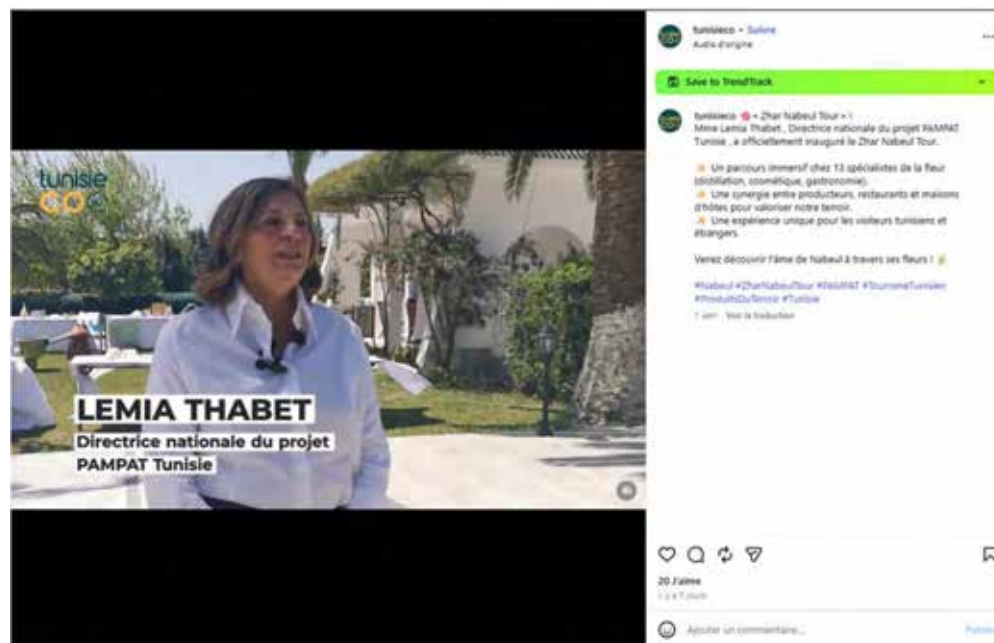
Journée de lancement de la Route du Bigaradier de Nabeul
<https://shorturl.at/clIQm>

BN





<https://www.instagram.com/p/DXW3j6JANZ6/>





<https://www.instagram.com/p/DXW76tEa5C/>

tunisieco + Salim
Auto d'origine

Save to TrendTrack

tunisieco • Festival de la fleur de Bigaradier à Nabeul •
Au cœur de Festival de la fleur de Bigaradier à Nabeul, les talents locaux sort à l'honneur 🌸

Hayfa Ben Slimene nous fait découvrir l'univers de sa marque 1001bougies, une invitation sensorielle inspirée des senteurs emblématiques de la région, notamment la fleur d'oranger 🍊

À travers ses créations, elle met en valeur un savoir-faire artisanal qui allie tradition et créativité, tout en capturant l'essence même de Nabeul.

Une belle initiative qui reflète la richesse du patrimoine local et l'énergie des entrepreneurs passionnés.

3 sem. Voir la traduction

1.7k
19 • 1.2k

Ajouter un commentaire...





<https://www.instagram.com/p/DXWjz99Ahlp/>



tunisieco • Suivre
Audio d'origine

Save to TrendTrack

tunisieco • Plongée au cœur du Festival de la Fleur de Bigaradier à Nabeul

Rania Mansour nous parle de l'univers de sa marque @ezemnia.

À travers son témoignage, elle met en lumière un savoir-faire authentique, profondément ancré dans les traditions locales, tout en y insufflant une touche moderne et créative.

Entre héritage, passion et innovation, Ezemnia reflète parfaitement l'âme de ce festival emblématique de Nabeul.

#nabeul #Bigaradier #Ezemnia #ArtisanatTunisien #Festival #Tunisie

1 sem · Voir la bioactive

25 J'aime
il y a 7 jours

Ajouter un commentaire... Publier





https://x.com/BusinessNews_tn/status/2046221873789149647

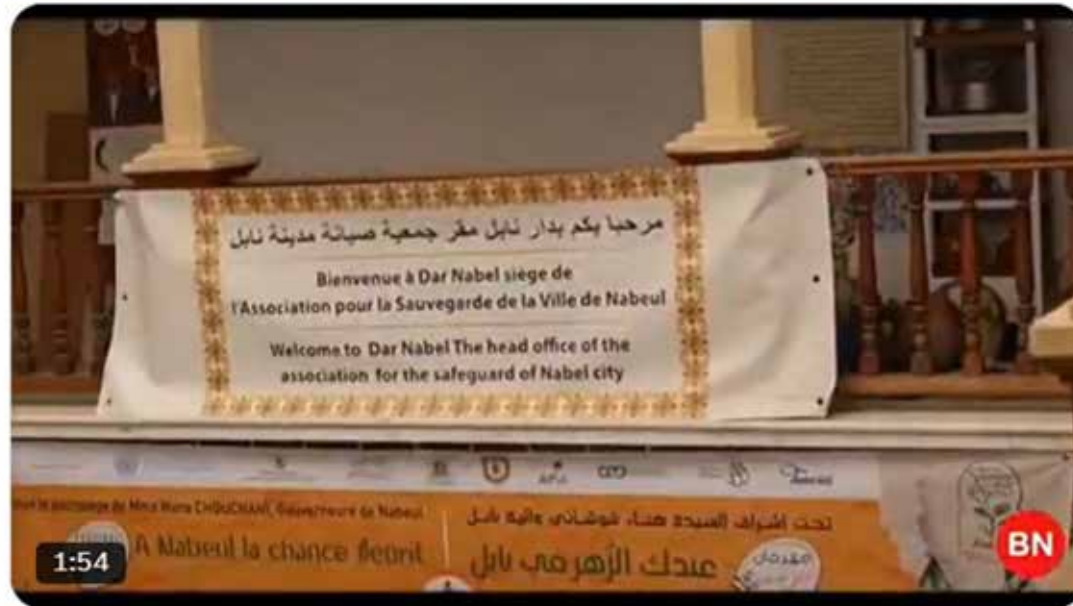


BusinessNews.com.tn @BusinessNews_tn · 20 avr.



Journée de lancement de la Route du **Bigaradier** de Nabeul

shorturl.at/cIIQm





https://x.com/BusinessNews_tn/status/2046221502505197909

 **BusinessNews.com.tn** @BusinessNews_tn  

Journée de lancement de la Route du Bigaradier de Nabeul



De businessnews.com.tn

2:36 PM · 20 avr. 2026 · 58 vues

