

REVUE DE PRESSE

PROJET PAMPAT TUNISIE

Voyage immersif à travers les produits du terroir

De nouvelles expériences touristiques à Nabeul, Kairouan et Testour

Septembre 2024



https://www.ansa.it/ansamed/it/notizie/rubriche/turismo/2024/09/27/turismo-alternativo-in-tunisia-grazie-al-progetto-pampat_98ab3551-1cd2-4ab0-834a-39e424a0fcfd.html

Turismo alternativo in Tunisia grazie al progetto Pampat

Esperienze multisensoriali in 3 regioni con prodotti del terroir

Romena Tour
à Testour
Sur la route de la grenade...

رمانة تور
في تستور
... على تنية الرمان ...

Membres de la route

- 1 Pinocchio
بيع المتاحات
Vente de glaces
- 2 Jollanar
بيع منتجات الرمان
Vente de produits à base de Grenades
- 3 Dar Bessid
Restaurant - مطعم
- 4 Bit Elmouna
وحدة إنتاج
Unité de production
- 5 AgriCafé
نادي الفلاحين
Club des agriculteurs

Head Topics

<https://headtopics.com/it/turismo-alternativo-in-tunisia-grazie-al-progetto-pampat-59599527>

Turismo alternativo in Tunisia grazie al progetto Pampat

27/09/2024 17:19:00 Agenzia_Ansa


Reading Time: 20 sec. here Quality Score: News: 39% Publisher: 92%

Melograno Notizia

Romana Tour à Testour
Sur la route de la grande...



ربانة تور في تستور
على تنية الرمان ...



Membres de la route


- 1 Pinocchio *بيع المنتجات / Vente de glaces*
- 2 Jollanar *بيع المنتجات / Vente de produits à base de grenades*
- 3 Dar Bessid *Restaurant - مطعم*
- 4 Bit Elmouna *وحدة إنتاج / Unité de production*
- 5 AgriCafé *أولاد الفلاح / Oub des agriculteurs*
- 6 Pluri Elies *وحدة إنتاج / Unité de production*
- 7 Ô Selveurs de Testour *أطباخ - مطعم / Vignes - Restaurant*



<https://lapresse.tn/2024/10/16/valorisation-des-produits-du-terroir-a-testour-nabeul-et-kairouan-une-immersion-dans-les-traditions-locales/>

Valorisation des produits du Terroir, à Testour, Nabeul et Kairouan : Une immersion dans les traditions locales

Par La Presse Publié sur 16/10/2024 85



Les produits agroalimentaires phares, notamment la grenade de Testour, la rose de Kairouan ou l'eau de fleur d'oranger de Nabeul sont désormais au cœur de l'offre touristique, qui s'enrichit de plus en plus, tissant des liens solides entre les savoir-faire locaux et les expériences vécues par les visiteurs.



<https://www.onamangepourvous.tn/une-immersion-authentique-dans-le-terroir-tunisien-entre-tradition-et-innovation/>

Une Immersion Authentique dans le Terroir Tunisien : Entre Tradition et Innovation

Tags

- Adresses Chakou Fajr
- Adresses Ramadan
- Baklava
- Bûche D'or
- Boulettes
- Brunch
- Chakou Fajr
- Cheesecake
- Chef
- Chili's
- Coucou
- Cuisine Juive
- Dimanche
- EI Ala
- Fromage
- Gargotte
- Gourmandise
- Grenade
- Hôtel
- Mar
- Jeju
- Lac
- Libanais
- Mâfoune
- Maison D'hôte
- Machmecheya
- Meilleurs Restaurants
- Mövenpick
- News
- Noël
- Ouzona
- De-Bistrot
- Pizza
- Plan B
- Pâtisserie Masmoudi
- Pâtisserie Tunisienne
- Ramadan
- Recette
- Restaurant Lac
- Rapture Du Jeûne
- Salade
- Staxienne
- Tarifina
- Tunisie
- Wafel Robot

Une Immersion Authentique dans le Terroir Tunisien : Entre Tradition et Innovation

Les ministères (Industrie, Affaires Culturelles, Économie, Commerce et Environnement) en collaboration avec les organisations du secteur privé (UTAP, UTICA, CONECT) et avec le soutien du programme PAMPAT, ont mis en place la première Stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir, baptisée « Terroir de nos Régions ».

Lancée en 2022 par le Ministre de l'Agriculture, cette stratégie est actuellement déployée dans les gouvernorats de Kairouan et Nabeul. Trois produits phares ont été sélectionnés dans chaque région : pour Kairouan, il s'agit de la rose, de l'huile d'olive Oueslati, et de la figue de barbarie d'EI Ala, tandis qu'à Nabeul, ce sont la harissa, l'eau de fleur d'oranger, et la figue de barbarie de Bouargoub qui tiennent le devant de la



<https://tunibusiness.tn/testour-kairouan-et-nabeul-nouveaux-poles-du-tourisme-agroalimentaire-en-tunisie/>

Testour, Kairouan et Nabeul : Nouveaux Pôles du Tourisme Agroalimentaire en Tunisie

Tunibusiness
Dernière mise à jour: jeudi 26 septembre 2024 - 18:03



Partager | Facebook | X | LinkedIn | Email | Print

Suivez-nous /

- 428.5k Followers (Facebook) | 960 Followers (X)
- 69.2k Followers (Instagram) | 9.4k Abonnés (YouTube)
- 5.8k Followers (TikTok) | 1.5k Membres (Telegram)
- 7.5k Followers (Medium) | 14.5k Readers (RSS)

Dernières actualités /

- SOS VILLAGE D'ENFANTS** Afin d'ajouter 1700 enfants supplémentaires, l'association S.O.S lance une campagne de dons
Actualités | mardi 8 octobre 2024 - 09:09
- UTAP: "Éliminez le poisson-lapin toxique!"**
Actualités Santé | Secteurs | mardi 8 octobre 2024 - 08:45
- Certification ISO 9001. Un nouvel exploit pour le groupe GICA**
Actualités Economie | mardi 8 octobre 2024 - 08:15
- Les prix du pétrole en baisse après un pic mensuel**

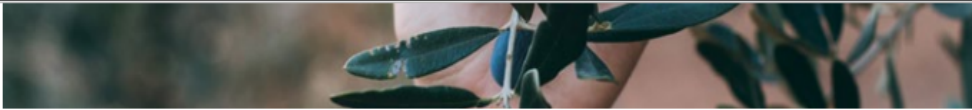
Partager

La Tunisie intensifie ses efforts pour la valorisation des produits de terroir, en cherchant à impulser un nouveau type de tourisme alternatif fondé sur le patrimoine agroalimentaire. Ce type de tourisme vise à offrir une image d'authenticité pour la Tunisie.

Dans ce cadre, le projet PAMPAT, soutient depuis plusieurs années environ 250 opérateurs de Testour, Nabeul et Kairouan pour proposer des voyages immersifs à travers les produits de terroir. Les produits phares tels que la grenade de Testour, la rose de Kairouan et l'eau de fleur d'oranger de Nabeul sont désormais au cœur de l'offre touristique, tissant des liens solides entre les savoir-faire locaux et les expériences des visiteurs.

Le projet PAMPAT, mis en œuvre par l'ONUDI et financé par le SECO suisse, soutient les opérateurs

https://img.tn/img/hebdo/WMCLEMAG_207.pdf



«Terroirs de nos Régions»

Valorisation du patrimoine agroalimentaire

Face à l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits du terroir, la Tunisie ambitionne, en misant sur la valorisation de son patrimoine agroalimentaire, à impulser un nouveau type de tourisme alternatif, fondé sur le patrimoine agroalimentaire, en proposant de nouvelles expériences immersives. Celles-ci permettent aux visiteurs, qu'ils soient locaux ou étrangers, de découvrir le patrimoine lié aux

produits du terroir à travers une approche multisensorielle.

Dans ce contexte, le projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir PAMPAT, mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) et financé par le Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO), soutient les opérateurs

des régions tunisiennes pour proposer des voyages immersifs autour des produits du terroir. Ce projet, mentionne un communiqué de presse de l'ONUDI-Tunisie, appuie depuis quelques années pas moins de 250 opérateurs de trois régions Testour, Nabeul et Kairouan pour proposer des voyages immersifs multisensoriels à travers leurs produits agroalimentaires phares et ce dans le cadre de la première



<https://ar.pressbee.net/show8673486.html?title=%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%B1%D8%A8-%D8%B3%D9%8A%D8%A7%D8%AD%D9%8A%D8%A9-%D8%AC%D8%AF%D9%8A%D8%AF%D8%A9-%D9%81%D9%8A-%D8%AA%D8%B3%D8%AA%D9%88%D8%B1-%D9%88-%D9%86%D8%A7%D8%A8%D9%84-%D9%88-%D8%A7%D9%84%D9%82%D9%8A%D8%B1%D9%88%D8%A7%D9%86>

تجارب سياحية جديدة في تستور و نابل و القيروان .. اخبار محلية

أخبار تونس - اخبار محلية

in تويت X الفيس بوك شارك على الواتساب

المصدر: أخبار تونس (تونس) © 25-9-2024 (الأربعاء 2024/09/25 الساعة 11:13 ص) 76

أصبحت المنتجات المحلية الرائدة في تونس و منها الرمان بشستور و الورد بالقيروان و ماء الزهر بنابل في جوهر العرض السياحي في هذه المناطق.

المحاففة اليوم

<https://essahafa.tn/2024/09/29/%D8%AA%D8%AB%D9%85%D9%8A%D9%86-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%B1%D8%A7%D8%AB-%D8%A7%D9%84%D8%B2%D8%B1%D8%A7%D8%B9%D9%8A-%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A6%D9%8A-%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%86%D8%AA%D8%AC/>

2024-09-29

تثمين التراث الزراعي والغذائي: المنتجات المحلية في جوهر العروض السياحية

95 2024-09-29 جيهان بن عزيزة

Twitter Facebook



أمام تزايد اهتمام المستهلكين بالمنتجات المحلية تراهن تونس بنسق متزايد على تثمين تراثها الزراعي والغذائي حيث أن نكهة المنتجات المحلية وقيمتها الغذائية لم تعد في حاجة للإثبات غير ان الطموح اليوم هو الذهاب إلى أبعد من ذلك وتقديم تجارب فريدة من نوعها تمكن الحرفاء المحليين والأجانب من اكتشاف التراث المرتبط بالمنتجات المحلية



<https://www.albayene.tn/%D9%85%D8%B4%D8%B1%D9%88%D8%B9-%D8%AA%D8%B9%D8%B2%D9%8A%D8%B2-%D9%86%D9%81%D8%A7%D8%B0-%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%86%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AD%D9%84%D9%8A%D8%A9-%D9%88%D8%A7%D9%84/%D8%A7%D9%82%D8%AA%D8%B5%D8%A7%D8%AF/>





<http://www.new-media.tn/2024/10/01/%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3-%D9%85%D8%B4%D8%B1%D9%88%D8%B9-%D8%AA%D8%B9%D8%B2%D9%8A%D8%B2-%D9%86%D9%81%D8%A7%D8%B0-%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%86%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AD%D9%84%D9%8A/>



Touwensa

<https://touwensa.com/index.php/donia-economy/36566-twms-mshrw-t-zyz-nfadh-almntjat-almhlyt-walghdhayyt-llaswaq.html>



تونس: مشروع تعزيز نفاذ المنتجات المحلية والغذائية للأسواق

منصف كريمي 01 تشرين 1/أكتوبر 2024 151 الزيارات

تراهن تونس بنسق متزايد على تهمين المنتجات المحلية بشكل كلي وتسعى إلى دفع نمط جديد من السياحة البديلة القائمة على التراث الغذائي والزراعي الذي يقدم صورة عن أصالة البلد. وفي هذا السياق، يقدم مشروع تعزيز نفاذ المنتجات المحلية والغذائية للأسواق (SECO/ONUDI) الدعم منذ بضع سنوات الدعم لما لا يقل عن 250 متعامل من تستور و نابل و القيروان لتنظيم رحلات غامرة ومتنوعة حول المنتجات المحلية. وقد أصبحت المنتجات المحلية الرائدة تخص بالذكر منها الرمان يتستور و الورد بالقيروان و ماء الزهر بنابل في جوهـر العرض السياحي الذي أصبح أكثر ثراء ، مشكلا روابط متينة بين المهارات المحلية و تجارب الزوار.



<https://belmersadnews.com/%D8%AA%D9%88%D9%86%D8%B3-%D9%85%D8%B4%D8%B1%D9%88%D8%B9-%D8%AA%D8%B9%D8%B2%D9%8A%D8%B2-%D9%86%D9%81%D8%A7%D8%B0-%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%86%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AD%D9%84%D9%8A/>

تراهن تونس بنسق متزايد على تثمين المنتجات المحلية بشكل كلي وتسعى إلى دفع نمط جديد من السياحة البديلة القائمة على التراث الغذائي والزراعي الذي يقدم صورة عن أصالة البلد. وفي هذا السياق، يقدم مشروع تعزيز نفاذ المنتجات المحلية والغذائية للأسواق (SECO/ONUDI) الدعم منذ بضع سنوات الدعم لما لا يقل عن 250 متعامل من تستور و نابل و القيروان لتنظيم رحلات غامرة ومتنوعة حول المنتجات المحلية. وقد أصبحت المنتجات المحلية الرائدة نخص بالذكر منها الرمان بتستور و الورد بالقيروان و ماء الزهر بنابل في جوهر العرض السياحي الذي أصبح أكثر تراءا ، مشكلا روابط متينة بين المهارات المحلية و تجارب الزوار.



هي رحلات عبر المنتجات المحلية تعرض تجارب سياحية جديدة في تستور و نابل و القيروان إذ انه امام تزايد اهتمام المستهلكين بالمنتجات المحلية كانت الرحلة



<https://kapitalis.com/anbaa-tounes/2024/09/25/%d8%aa%d8%ac%d8%a7%d8%b1%d8%a8-%d8%b3%d9%8a%d8%a7%d8%ad%d9%8a%d8%a9-%d8%ac%d8%af%d9%8a%d8%af%d8%a9-%d9%81%d9%8a-%d8%aa%d8%b3%d8%aa%d9%88%d8%b1-%d9%88-%d9%86%d8%a7%d8%a8%d9%84-%d9%88-%d8%a7%d9%84%d9%82/>

تونس تونس

تجارب سياحية جديدة في تستور و نابل و القيروان

0 ❤️ IStop © 25 سبتمبر 2024

أصبحت المنتجات المحلية الرائدة في تونس و منها الرمان بتستور و الورد بالقيروان و ماء الزهر بنابل في جوهر العرض السياحي في هذه المناطق حيث أصبح أكثر تراءا، متشكلا روابط متينة بين المهارات المحلية و تجارب الزوار و زاد من قرب الزائرين من السكان المحليين.

تراهن تونس بسوق متزايد على تهمين المنتجات المحلية بشكل كلي و تسعى إلى دفع نمط جديد من السياحة البديلة القائمة على التراث الغذائي و الزراعي الذي يقدم صورة عن أسسالة البلاد. وفي هذا السياق، يقدم مشروع تعزيز نفاذ المنتجات المحلية و الغذائية للأسواق (Seco/Onudi) الدعم منذ بضع سنوات الدعم لما لا يقل عن 250 متعامل من تستور و نابل و

in X f

الحصري

<https://ar.espacemanager.com/%D8%B1%D8%AD%D9%84%D8%A9-%D8%B9%D8%A8%D8%B1-%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%86%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AD%D9%84%D9%8A%D8%A9-%D8%AA%D8%AC%D8%A7%D8%B1%D8%A8-%D8%B3%D9%8A%D8%A7%D8%AD%D9%8A%D8%A9-%D8%AC%D8%AF%D9%8A%D8%AF%D8%A9-%D9%81%D9%8A-%D8%AA%D8%B3%D8%AA%D9%88%D8%B1-%D9%88-%D9%86%D8%A7%D8%A8%D9%84-%D9%88-%D8%A7%D9%84%D9%82%D9%8A%D8%B1%D9%88%D8%A7%D9%86>

رحلة عبر المنتجات المحلية: تجارب سياحية جديدة في تستور و نابل و القيروان

أمام تزايد اهتمام المستهلكين بالمنتجات المحلية، تراهن تونس بنسق متزايد على ترميم تراثها الزراعي والغذائي. حيث أن نكهة المنتجات المحلية و قيمتها الغذائية لم تعد في حاجة للإثبات. لكن الطموح اليوم هو الذهاب لأبعد من ذلك وتقديم تجارب غامرة تمكن الحرفاء المحليين و الأجانب من اكتشاف التراث المرتبط بالمنتجات المحلية التونسية باستخدام نهج يعتمد على حواس متعددة. و في هذا السياق، يواصل مشروع تعزيز نفاذ المنتجات المحلية و الغذائية للأسواق الممول من قبل كتابة الدولة السويسرية للأقتصاد و الذي تشرف على تنفيذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية، يواصل منذ بضع سنوات تقديم الدعم المتعاملين النشطاء بعدة مناطق تونسي لتنظيم رحلات غامرة حول المنتجات المحلية.

و خلال هذا العام تم بمدينة تستور المشتهرة بإنتاج الرمان إنشاء المسلك السياحي "رمانه تور بتستور" و ذلك بدعم من مشروع تعزيز نفاذ المنتجات المحلية و الغذائية للأسواق (PAMPAT). و يقدم طريق الرمان بتستور مسارا مختصا بهذه الفاكهة المميزة و يعرض على الزائرين تجارب الانغماس في التقاليد المحلية من خلال أنشطة تسلط الضوء على الرمان في جميع أشكاله. و يتكون هذا المسار من 9 أعضاء يقدمون تجارب غامرة فريدة من نوعها على غرار ورشات إعداد الحلويات المحلية باستعمال الرمان و التجول في بساتين الرمان وتذوق العصير الطازج و أشربة الرمان. و يتكون هذا المسار من مطاعم و مقاهي و محلات الآيس كريم م منتجاتين و محطة ترفيه و حرفية في مجال التطريز، كلهم متعاونون فيما بينهم لتعريف الزوار بالفاكهة المميزة لمنطقتهم و التي



<https://tunisia.un.org/fr/279628-voilage-immersif-%C3%A0-travers-les-produits-du-terroir-de-nouvelles-exp%C3%A9riences-touristiques-%C3%A0>

Voyage Immersif à Travers les Produits du Terroir : De Nouvelles Expériences Touristiques à Testour, Nabeul et Kairouan

24 septembre 2024

- La Tunisie mise chaque fois plus sur la valorisation intégrale des produits de terroir et cherche à impulser un nouveau type de tourisme alternatif, fondé sur le patrimoine agroalimentaire et pourvoyeur d'une image d'authenticité pour la Tunisie. Dans ce cadre, le projet PAMPAT (ONUDI/SECO), appuie depuis quelques années pas moins de 250 opérateurs de Testour, Nabeul et Kairouan pour proposer des voyages immersifs multisensoriels à travers les produits de terroir. Les produits agroalimentaires phares notamment la grenade de Testour, la rose de Kairouan ou l'eau de fleur d'oranger de Nabeul sont désormais au cœur de l'offre touristique, qui s'enrichit de plus en plus, tissant des liens solides entre les savoir-faire locaux et les expériences vécues par les visiteurs.















<https://africanmanager.com/de-nouvelles-experiences-touristiques-a-testour-nabeul-et-kairouan/>

De nouvelles expériences touristiques à Testour, Nabeul et Kairouan

Par African Manager 26 septembre 2024 114 0

Partager         



La Tunisie mise chaque fois plus sur la valorisation intégrale des produits de terroir et cherche à impulser un nouveau type de tourisme alternatif, fondé sur le patrimoine agroalimentaire et pourvoyeur d'une image d'authenticité pour la Tunisie.

Dans ce cadre, le projet PAMPAT, appuie depuis quelques années pas moins de 250 opérateurs de Testour, Nabeul et Kairouan pour proposer des voyages immersifs multisensoriels à travers les produits de terroir. Les produits agroalimentaires phares



<https://www.arabesque.tn/fr/article/120027/voyage-immersif-a-travers-les-produits-du-terroir-de-nouvelles-experiences-touristiques-a-testour-nabeul-et-kairouan>

Culture et art

Voyage Immersif à Travers les Produits du Terroir : De Nouvelles Expériences Touristiques à Testour, Nabeul et Kairouan

© 25.09.2024 12:15

La Tunisie mise chaque fois plus sur la valorisation intégrale des produits de terroir et cherche à impulser un nouveau type de tourisme alternatif, fondé sur le patrimoine agroalimentaire et pourvoyeur d'une image d'authenticité pour la Tunisie.

Dans ce cadre, le projet PAMPAT (ONUDI/SECO), appuie depuis quelques années pas moins de 250 opérateurs de Testour, Nabeul et Kairouan pour proposer des voyages immersifs multisensoriels à travers les produits de terroir.

Les produits agroalimentaires phares notamment la grenade de Testour, la rose de Kairouan ou l'eau de fleur d'oranger de Nabeul sont désormais au cœur de l'offre touristique, qui s'enrichit de plus en plus, tissant des liens solides entre les savoir-faire locaux et les expériences vécues par les visiteurs. Devant l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits de terroir, la Tunisie mise chaque fois plus sur la valorisation intégrale de son patrimoine agroalimentaire. L'importance gastronomique et nutritionnelle des produits de terroir n'est plus à prouver. Mais aujourd'hui l'ambition est d'aller plus loin et de proposer des expériences immersives où les clients locaux et étrangers peuvent découvrir le patrimoine lié aux produits de terroir tunisiens selon une approche multisensorielle. C'est dans cette optique que le projet PAMPAT mis en œuvre par l'ONUDI et financé par le SECO suisse, appuie depuis quelques années les opérateurs des régions tunisiennes pour proposer des voyages immersifs à travers les produits de terroir.

Ainsi cette année à Testour, chef-lieu de la grenade en Tunisie, la route thématique « Romena Tour à Testour » a vu le jour avec l'appui du PAMPAT. La Route de la Grenade à Testour propose un parcours

Espace Manager

<https://www.leconomistemaghrebin.com/2024/09/26/tunisie-produits-terroir-tourisme-alternatif-regions/>.

Voyage Immersif à travers les produits du terroir: De nouvelles expériences touristiques à Testour, Nabeul et Kairouan

Publié le 25 Septembre, 2024 - 09:24

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





https://tunisie.co/article/20465/actus/actualites/voyage-immersif-a-travers-les-produits-du-terroir343618?ba0d10bb38e9b989fdb2076fd8322350&fbclid=IwY2xjawFjkE5leHRuA2FibQIxMQABHYLqGbdidhfVyDPWYKgNM64wr6Y7XTszYAOuoiH-99sHs4Xqs6alpp-UYA_aem_N_m3vVtwOILCgfNq89IN-g





<https://kapitalis.com/tunisie/2024/09/25/les-produits-du-terroir-au-coeur-de-loffre-touristique-tunisienne/>

Les produits du terroir au cœur de l'offre touristique tunisienne

25 SEPTEMBRE 2024 Stop! 0



[f](#) [X](#) [in](#)

En visitant Testour, Kairouan et Nabeul, les touristes découvrent non seulement des produits locaux mais s'immergent dans un univers de traditions et de savoir-faire, laissant une empreinte durable de leurs visites. Cette dynamique permet de tisser de nouveaux liens entre les produits du terroir et le secteur touristique, offrant une palette d'expériences immersives qui séduisent les voyageurs en quête de découvertes et d'authenticité.



<https://www.entreprises-magazine.com/voyage-immersif-a-travers-les-produits-du-terroir-de-nouvelles-experiences-touristiques-a-testour-nabeul-et-kairouan/>

Voyage Immersif à Travers les Produits du Terroir : De Nouvelles Expériences Touristiques à Testour, Nabeul et Kairouan

Par Entreprises Magazine - 25 septembre 2024 👁 490 💬 0

PARTAGER     





<https://www.economielights.com/category-blog/352-voyage-immersif-a-travers-les-produits-du-terroir-de-nouvelles-experiences-touristiques-a-testour-nabeul-et-kairouan.html>

Voyage Immersif à Travers les Produits du Terroir : De Nouvelles Expériences Touristiques à Testour, Nabeul et Kairouan

BY SUPER USER - SEP 28

La Tunisie mise chaque fois plus sur la valorisation intégrale des produits de terroir et cherche à impulser un nouveau type de tourisme alternatif, fondé sur le patrimoine agroalimentaire et pourvoyeur d'une image d'authenticité pour la Tunisie.



<https://www.leconomistemaghrebin.com/2024/09/26/tunisie-produits-terroir-tourisme-alternatif-regions/>

Tunisie – Produits du terroir : quand le tourisme alternatif s'invite dans les régions!



PAR L'ÉCONOMISTE MAGHRÉBIN | 6 MIN LECTURE | SAUVEGARDER
2024/09/26 AT 1:52 PM

PARTAGER   



SUIVEZ-NOUS



PARTAGER



Face à l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits du terroir, la Tunisie ambitionne, à travers la valorisation de son patrimoine agroalimentaire, d'impulser un nouveau type de tourisme alternatif, fondé sur le patrimoine agroalimentaire, en proposant de nouvelles expériences immersives. Celles-ci permettent aux visiteurs, qu'ils soient locaux ou étrangers, de découvrir le patrimoine lié aux produits du terroir à travers une approche multisensorielle.

C'est dans ce cadre que le "Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir" (PAMPAT), mis en œuvre par l'Organisation des Nations unies pour le développement industriel (ONUDI) et financé par le Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO), soutient les opérateurs des régions tunisiennes pour proposer des voyages immersifs autour des produits du terroir.

L'ONUDI-Tunisie indique qu'elle appuie depuis quelques années quelque 250 opérateurs de trois régions Testour, Nabeul et Kairouan pour proposer des voyages immersifs multisensoriels à travers leurs produits agroalimentaires phares. Et ce dans le cadre de la première stratégie nationale de valorisation et promotion des produits du terroir baptisée « Terroirs de nos Régions », lit-on dans un

<https://www.webmanagercenter.com/2024/09/26/530989/terroirs-de-nos-regions-valorisation-du-patrimoine-agroalimentaire/>

“Terroirs de nos Régions” : Valorisation du patrimoine agroalimentaire

26 septembre 2024 Par : WMC avec TAP

Face à l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits du terroir, la Tunisie ambitionne, en misant sur la valorisation de son patrimoine agroalimentaire, à impulser un nouveau type de **tourisme alternatif**, fondé sur le patrimoine agroalimentaire, en proposant de nouvelles expériences immersives. Celles-ci permettent aux visiteurs, qu'ils soient locaux ou étrangers, de découvrir le patrimoine lié aux produits du terroir à travers une approche multisensorielle.

Dans ce contexte, le projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir PAMPAT, mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) et financé par le Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO), soutient les opérateurs des régions tunisiennes pour proposer des voyages immersifs autour des produits du terroir. Ce projet, mentionne un communiqué de presse de l'ONUDI-Tunisie, appuie depuis quelques années pas moins de 250 opérateurs de trois régions Testour, Nabeul et Kairouan pour proposer des voyages immersifs multisensoriels à travers leurs produits agroalimentaires phares et ce dans le cadre de la première stratégie nationale de valorisation et promotion des produits du terroir baptisée « Terroirs de nos Régions ».

Avec le soutien du PAMPAT, cette stratégie développée par sept ministères tunisiens (Agriculture, Tourisme, Industrie, Affaires culturelles, Economie, Commerce et Environnement), en collaboration avec les patronats du secteur privé (UTAP, UTICA, CONECT), est actuellement mise en œuvre dans ces trois régions. Avec la participation des acteurs locaux, dont des producteurs de produits du terroir, des agriculteurs, des hôtels, des gîtes, des maisons d'hôtes, des restaurants, des tables

EN CONTINU

“Terroirs de nos Régions” : Valorisation agroalimentaire

Météo Tunisie : Chaleur estivale prononcée à l'horizon

Tunisie : Zoppas Industries prévoit 1.02025

Forum DécarboMed : Vers une transition accélérée

Composants automobiles : Marquardt millions d'euros en Tunisie et crée 150

A LA UNE



Banque : Est-ce enfin tunnel pour la Tunis Bank



Akram Gharbi : Fitch signal d'espoir de l'établissement financier



Jamel Ksibi, président Fédération du BTP : réalise pas est un D



<https://fr.allafrica.com/stories/202410160429.html>

Tunisie: Valorisation des produits du Terroir, à Testour, Nabeul et Kairouan - Une immersion dans les traditions locales



La Presse.tn

16 OCTOBRE 2024

Par La Presse

Les produits agroalimentaires phares, notamment la grenade de Testour, la rose de Kairouan ou l'eau de fleur d'oranger de Nabeul sont désormais au coeur de l'offre touristique, qui s'enrichit de plus en plus, tissant des liens solides entre les savoir-faire locaux et les expériences vécues par les visiteurs.

Devant l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits de terroir, la Tunisie mise chaque fois plus sur la valorisation intégrale de son patrimoine agroalimentaire. L'importance gastronomique et nutritionnelle des produits du terroir n'est plus à prouver. Mais aujourd'hui l'ambition est d'aller plus loin et de proposer des expériences immersives où les clients locaux et étrangers peuvent découvrir le patrimoine lié aux produits de terroir tunisiens, selon une approche multisensorielle.