

REVUE DE PRESSE

VALORISATION DES PRODUITS DE TERROIR DANS LES REGIONS PILOTES



Décembre 2024-Janvier 2025





يوم ترويجي للتعريف بالمنتجات المحلية و تثمينها
لنادرة بن رجب

القبروان:يوم ترويجي لتثمين المنتوجات المحلية. من اجل تطوير و تثمين المنتجات المحلية بجهة القبروان انتظم يوم ترويجي تحت شعار اكتشف نكهات المنتجات المحلية...





<https://www.youtube.com/watch?v=zouEy8teJRA&t=8s>

يوم ترويجي للمنتجات المحلية بالقيروان تحت شعار اكتشاف نكهات قيروانية

SABRA FM
1,75 k abonnés

S'abonner

1

Partager

Télécharger



دريعا
2:26 / 4:47

مراد العلوي

مندوب السياحة

#القبروان: يوم تزويجي للمنتجات المحلية بالجهة تحت شعار "اكتشف #نكهات ال...



<https://www.femmesmaghrebines.com/news/a-la-decouverte-des-saveurs-du-terroir-kairouanais/>

News Mode Beauté Famille Santé Culture & Société Une autre facette

La rose de Kairouan, l'huile d'olive Oueslati et la figue de barbarie d'El Ala ont été mis sous les projecteurs à l'occasion d'une journée gastronomique médiatisée qui s'est tenue le 31 janvier

<https://lapresse.tn/2025/02/04/journee-culinaire-autour-des-trois-produits-de-terroir-phares-kairouanais-a-la-decouverte-des-saveurs-du-terroir-kairouanais/>

Accueil » Société » Journée culinaire autour des trois produits de terroir phares kairouanais : « A la découverte des saveurs du terroir kairouanais »

Journée culinaire autour des trois produits de terroir phares kairouanais : « A la découverte des saveurs du terroir kairouanais »

»

Par La Presse Publié le 4 février 2025





<https://fr.allafrica.com/stories/202502040349.html>

Tunisie: Journée culinaire autour des trois produits de terroir phares kairouanais - « A la découverte des saveurs du terroir kairounais »

La Presse.tn

4 FÉVRIER 2025

Par La Presse

La rose de Kairouan, l'huile d'olive Oueslati et la figue de barbarie d'El Ala ont été mis sous les projecteurs à l'occasion d'une journée gastronomique médiatisée qui s'est tenue le 31 janvier 2025 à Kairouan. Des chefs de renommée originaires de la région ont assuré des animations culinaires autour des trois délices kairouanaises, des chercheuses ont exposé les spécificités organoleptiques des produits phares et des producteurs ont présenté leurs nouvelles gammes agroalimentaire et cosmétique autour des trois produits de terroir. Cet événement fait partie des activités de marketing territorial et de promotion touristique menées depuis 2022 à Kairouan dans le cadre de la Stratégie tunisienne de valorisation et de promotion des produits de terroir, qui reçoit l'appui du projet PAMPAT (ONUDI/SECO).



<https://www.marhba.com/alternatif/terroir-kairouanais>

La rédaction Mis à jour : 3 février 2025

Les saveurs de Kairouan : Un héritage culinaire à découvrir

ACCUEIL ALTERNATIF LIFESTYLE CULTURE BIEN ÊTRE TO



Kairouan a accueilli une journée gastronomique mettant à l'honneur trois produits emblématiques de la région : l'huile d'olive Oueslati, la rose de Kairouan et la figue de barbarie d'El Ala. Cet événement, organisé en partenariat avec la maison d'hôtes "Paul Klee", s'inscrit dans la stratégie nationale de valorisation des produits de terroir, soutenue par le projet PAMPAT (ONUDI/SECO).

Espace Manager

<https://www.espacemanager.com/journee-culinaire-la-decouverte-des-saveurs-du-terroir-kairounais.html>



Sahafa Iyoum

<https://sahafati.com/tn/fr/post/260/313749930/journee-culinaire-autour-des-trois-produits-de-terroir-phares-kairouanais-a-la-decouverte-des-saveurs-du-terroir-kairounais.html>

Journée culinaire autour des trois produits de terroir phares kairouanais : « A la découverte des saveurs du terroir kairounais »

La Presse (Société) - 4 février 2025 à 7h14

La rose de Kairouan, l'huile d'olive Oueslati et la figue de barbarie d'El Ala ont été mis sous les projecteurs à l'occasion d'une journée gastronomique médiatisée qui s'est tenue le 31 janvier 2025 à Kairouan. Des chefs de renommée originaires de la région ont assuré des animations culinaires autour des trois délices kairouanaises, des chercheuses ...

L'article [Journée culinaire autour des trois produits de terroir phares kairouanais : « A la découverte des saveurs du terroir kairounais »](#) est apparu en premier sur [La Presse de Tunisie](#).



<https://mondeneews.net/journee-culinaire-autour-des-trois-produits-de-terroir-phares-kairouanais-a-la-decouverte-des-saveurs-du-terroir-kairouanais/>





<https://tunisia.un.org/fr/288626-journ%C3%A9e-culinaire-autour-des-trois-produits-de-terroir-phares-kairouanais%C2%A0-%C2%AB%C2%A0-la-d%C3%A9couverte>

Journée culinaire autour des trois produits de terroir phares kairouanais : « A la découverte des saveurs du terroir kairouanais »

03 février 2025

- *La rose de Kairouan, l'huile d'olive Oueslati et la figue de barbarie d'El Ala ont été mis sous les projecteurs à l'occasion d'une journée gastronomique médiatisée qui s'est tenue le 31 janvier 2025 à Kairouan. Des chefs de renommée originaires de la région ont assuré des animations culinaires autour des trois délices kairouanaises, des chercheuses ont exposé les spécificités organoleptiques des produits phares et des producteurs ont présenté leurs nouvelles gammes agroalimentaire et cosmétique autour des trois produits de terroir. Cet événement fait partie des activités de marketing territorial et de promotion touristique menées depuis 2022 à Kairouan dans le cadre de la Stratégie tunisienne de valorisation et de promotion des produits de terroir, qui reçoit l'appui du projet PAMPAT (ONUDI/SECO).*



<https://kapitalis.com/tunisie/2025/02/03/les-trois-delices-du-terroir-kairounais/>

Les trois délices du terroir kairounais

3 FEVRIER 2025 508 0 1

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

La rose de Kairouan, l'huile d'olive Oueslati et la figue de barbarie d'El-Ala ont été mis sous les projecteurs à l'occasion d'une journée gastronomique médiatisée qui s'est tenue le 31 janvier 2025 à Kairouan.



<https://www.entreprises-magazine.com/journee-culinaire-autour-des-trois-produits-de-terroir-phares-kairouanais-a-la-decouverte-des-saveurs-du-terroir-kairouanais/>

À LA UNE INFO EN CONTINU ÉCONOMIE ENTREPRISES STARTUPS RÉGIONS AFRIQUE

Journées culinaires autour des trois produits de terroir phares kairouanais : « A la découverte des saveurs du terroir kairouanais »

Par Entreprises Magazine - 3 février 2025 361 0

PARTAGER

La rose de Kairouan, l'huile d'olive Oueslati et la figue de barbarie d'El Ala ont été mis sous les projecteurs à l'occasion d'une journée gastronomique médiatisée qui s'est tenue le 31 janvier 2025 à Kairouan. Des chefs de renommée originaires de la région ont assuré des animations culinaires autour des trois délices kairouanaises, des chercheuses ont exposé les spécificités organoleptiques des



<https://www.rfi.fr/fr/podcasts/afrique-%C3%A9conomie/20241218-tunisie-d%C3%A9velopper-le-tourisme-culturel-dans-la-r%C3%A9gion-nord-ouest-de-testour>



La ville de Testour, en Tunisie. (Image d'illustration) © Wikipedia - CC BY-SA 4.0

Dans les ruelles de Testour, à 80 km au sud-ouest de Tunis, grenades, fromages et crêpes locales font la joie des visiteurs du week-end. Étrangers et Tunisiens sont venus explorer la fameuse *Via Bagrada*, du nom latin de la vallée de la Medjerda.

L'association Museum Lab vient de lancer une application recensant les sites, les activités ou encore les tables d'hôtes et les hébergements de la région. Parmi les haltes qu'elle veut rendre incontournables : le site archéologique de Thignica. « C'est un nom tybique ou néo-punique qui a été latinisé », explique sur place le guide, Mohamed Halouani. Il s'agit de 50 hectares de ruines, en partie ensevelies et à découvrir. « Il n'y a même pas une pancarte pour expliquer », déplore un touriste. La visite est aussitôt interrompue par le gardien du site qui met quelques minutes à reconnaître l'autorisation du guide.

Formations en médiation culturelle

Rattrapés par la bureaucratie tunisienne jusque sur un site antique, les organisateurs veulent pourtant continuer de croire dans le **désenclavement de la région**. « Ces cinq dernières années, on a formé des jeunes en médiation culturelle qui auront ainsi un outil générateur de revenus », souligne Safa Chérif, la directrice du projet *Via Bagrada* chez Museum Lab. *Sur les trois dernières années, à El Kef, on est parvenu à former plus de 70 bénéficiaires de ce genre de formations.* »

Alors que Testour est la capitale de la grenade en Tunisie, qu'on appelle « romana » en arabe, Lamia Chèkir Thabet, expert mandaté par l'Onudi pour accompagner le développement de projets créateurs d'emplois sur le terrain, œuvre à faire du fruit une des vitrines de la région. « Les acteurs et les opérateurs dans la région travaillaient pendant la saison, entre septembre et novembre, et après plus rien du tout et on s'est dit que c'était



<https://lepointactualite.com/economie/afrique-economie-tunisie-developper-le-tourisme-culturel-dans-la-region-nord-ouest-de-testour/>

Rattrapés par la bureaucratie tunisienne jusque sur un site antique, les organisateurs veulent pourtant continuer de croire dans le **désenclavement de la région**. « Ces cinq dernières années, on a formé des jeunes en médiation culturelle qui auront ainsi un outil générateur de revenus, souligne Safa Chérif, la directrice du projet Via Bagrada chez Museum Lab. Sur les trois dernières années, à El Kef, on est parvenus à former plus de 70 bénéficiaires de ce genre de formations. »

Alors que Testour est la capitale de la grenade en Tunisie, qu'on appelle « romana » en arabe, Lamia Chékir Thabet, expert mandaté par l'Onudi pour accompagner le développement de projets créateurs d'emplois sur le terrain, œuvre à faire du fruit une des vitrines de la région. « Les acteurs et les opérateurs dans la région travaillaient pendant la saison, entre septembre et novembre, et après plus rien du tout et on s'est dit que c'était dommage que ce produit-phare de la région ne devienne pas un véritable moteur de développement économique. On a donc réuni tous ces acteurs et créé le concept : "Romana tour à Testour". »

Circuit à vélo, en kayak, expositions, sites archéologiques, routes des fromages ou de l'huile d'olive, des projets se multiplient et confluent tous vers un même objectif : sortir d'un tourisme encore centré principalement sur une **offre balnéaire**, dans un pays qui a attiré 9 millions de touristes l'an dernier.



<https://www.onamangepourvous.tn/la-grenade-de-testour-et-la-rose-de-kairouan-tresors-du-terroir-au-coeur-du-marche-eco-solidaire-a-tunis/>

Marché éco-solaire
Du 6 au 8 Décembre

Ward Kairouan

La Rose de Kairouan une senteur emblématique

Centre Culturel et Sportif de la Jeunesse d'El menzah 6

Organisé par: En partenariat avec:

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederaziun Svizzera
Confederaziun svizra

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

ONUDI

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

GIP-RUN

La Grenade de Testour et la Rose de Kairouan : Trésors du terroir au cœur du Marché Éco-Solaire à Tunis

Ce week-end, du 6 au 8 décembre 2024, le Centre culturel et sportif d'El Menzah 6 devient le théâtre d'une célébration unique du patrimoine culinaire et culturel tunisien. À l'occasion du Marché Éco-Solaire, deux produits phares de notre terroir, la Grenade de Testour et la Rose de Kairouan, sont à l'honneur dans un événement conçu pour émerveiller tous les sens.

Une vitrine pour le terroir tunisien

https://kapitalis.com/tunisie/2024/12/07/marche-eco-solidaire-a-tunis-dedie-a-la-grenade-de-testour-et-la-rose-de-kairouan/#google_vignette

TUNISIE
ECOLOGIE
TUNISIE

Marché éco-solidaire à Tunis dédié à la grenade de Testour et la rose de Kairouan

7 DÉCEMBRE 2024

Stop! 1 0



f
X
in

A partir d'hier, vendredi 6 décembre 2024, la grenade de Testour et la rose de Kairouan sont mises sous les projecteurs à l'occasion du Marché éco-solidaire qui se tient au Centre culturel et sportif d'El Menzah 6, à Tunis, pendant tout le weekend.

Neuf producteurs venus des deux régions présentent leurs produits à la dégustation et à la vente. Les visiteurs ont l'opportunité de goûter au jus, sorbet et confitures de grenade de



<https://www.entreprises-magazine.com/la-grenade-de-testour-et-la-rose-de-kairouan-sinvitent-au-marche-eco-solidaire-a-tunis/>

La Grenade de Testour et la Rose de Kairouan s'invitent au Marché Éco-Solidaire à Tunis

Par Entreprises Magazine - 7 décembre 2024

872 0

PARTAGER

« Temps des Fêtes »

Marché éco-solidaire
Du 6 au 8 Décembre

LA GRENADE ET SES PRODUITS DERIVÉS

- Expo vente
- Cooking show
- Atelier goûter Healthy

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

Centre Culturel et Sportif de la Jeunesse d'el menzah 6

Organisé par En partenariat avec

Espace Manager

<https://www.espacemanager.com/la-grenade-de-testour-et-la-rose-de-kairouan-sinvitent-au-marche-eco-solidaire-tunis.html>

La grenade de Testour et la rose de Kairouan s'invitent au marché éco-solidaire à Tunis

Publié le 7 Décembre, 2024 - 09:54

Facebook Twitter Google+



<https://www.webmanagercenter.com/2024/11/11/534014/pampat-la-foire-aux-saveurs-locales/>

PAMPAT : La foire aux saveurs locales !

11 novembre 2024 Par : Ali DRISS

Labelliser les produits du terroir est une initiative de développement régional. Et, une entreprise de bon goût.



Comme à l'accoutumée PAMPAT*, ce projet tuniso suisse, se loge dans le SIAT (Salon de l'investissement agricole et alimentaire Salon International de l'Investissement Agricole et de la Technologie) lequel s'est tenu au parc du Kram. Le programme, qui en est à sa deuxième composante PAMPAT 2, semble tenir son régime de croisière. Et, les résultats sont probants au vu de la multitude d'exposants au SIAT. Un écosystème d'appui aux produits du terroir s'est-il enfin matérialisé au niveau des régions ? Sera-t-il viable à l'avenir ?

A la force du poignet

Il régnait une ambiance de kermesse au stand PAMPAT. Les exposants étaient bien en verve exposant aux visiteurs les détails de leur parcours. Et, par conséquent de leur réussite. Les récits des jeunes promoteurs sont enthousiastes et instructifs touchant aux péripéties de faisabilité des projets.

Faire aboutir un projet, sortir sur le marché, faire son branding local, pour plus de notoriété marchande et enfin espérer aller à l'international, est bien grisant ! Et comme on comprend la joie de ces jeunes promoteurs créatifs. De véritables battants. Ils ont creusé leur sillon à la force du poignet. Et c'est autant de reconnaissance à la vision des initiateurs du programme.

EN CONTINU

Météo : **Quel temps fera-t-il en Tunisie en janvier ?**

Handball : **La Tunisie décroche un succès héroïque pour le Tour Principal**

Olympiade de l'Artisanat 2024 : **Les résultats dévoilés par le ministère du Tourisme**

Pluies abondantes en Tunisie : **des précipitations au 17 janvier 2025**

Tunisie : **Un budget de 2450 MD pour les routes routières et d'infrastructures en 2025**

A LA UNE



Les chiffres clés de l'extérieur de la Tunisie



La Tunisie a-t-elle un "Diplomat" face aux défis numériques modernes ?



Marché automobile : **des immatriculations en hausse**



<https://plumeseconomiques.com/fr/communique/la-grenade-de-testour-et-la-rose-de-kairouan/>

La Grenade de Testour et la Rose de Kairouan

La Grenade de Testour et la Rose de Kairouan s'invitent au Marché Éco-Solidaire à Tunis

Par Plumes — Au Déc 19, 2024 COMMUNIQUÉ

organisé par *PAPA EVENTS* En partenariat avec *Schweizerische Eidgenossenschaft Confédération suisse Confederazione Svizzera Confederaziun svizra* *Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR Secrétariat d'Etat à l'économie SECO* *ONUDI* *ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL*

affiche pampat2

Partager

La Grenade de Testour et la Rose de Kairouan s'invitent au Marché Éco-Solidaire à Tunis

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you