



# LA ROUTE CULINAIRE DE TUNISIE

UN ITINERAIRE RICHE EN SAVEURS



# LE PROJET

La Route Culinaire de Tunisie est une nouvelle offre touristique qui propose aux voyageurs nationaux et internationaux de (re)découvrir le patrimoine culinaire de la Tunisie.

Elle vise à réunir professionnels et passionnés de la gastronomie tunisienne autour d'un objectif commun : valoriser la richesse de la culture nationale au travers des produits phares de six grandes régions ; « le Fromage du Nord-Ouest », « la Harissa du Cap Bon », « l'Huile d'olive du Centre et du Dahar », « le Vin du Nord », « les Dattes du Sud-Ouest » et « le Poulpe de Kerkennah ».

## UNE ROUTE CULINAIRE ET CRÉATIVE

Participatif et inclusif, ce projet s'appuie sur la diversité des acteurs locaux des zones concernées (producteurs, agriculteurs, viticulteurs, artisans, restaurateurs, etc.) afin de co-crée de nouvelles expériences culinaires qui permettent de faire connaître leur histoire et leurs savoir-faire ancestraux.

En favorisant les dynamiques régionales et interrégionales, la Route Culinaire de Tunisie vise à renforcer les économies locales afin de les convertir en pôles de tourisme durable et à positionner la Tunisie parmi les destinations internationales les plus prisées pour son patrimoine gastronomique.

Ce projet est labellisé par le [Creative Tourism Network®](#), Réseau Mondial du Tourisme Créatif, qui reconnaît son approche durable par l'adéquation des expériences touristiques proposées avec les nouvelles demandes du marché, ainsi que la création de valeur pour les territoires.

La Route Culinaire de Tunisie est développée au sein du [projet « Promotion du Tourisme Durable »](#) mis en œuvre par le Ministère du Tourisme avec l'appui de la GIZ et financé conjointement par le ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ) et par l'Union européenne dans le cadre de son programme « Tounes Wijhetouna ».



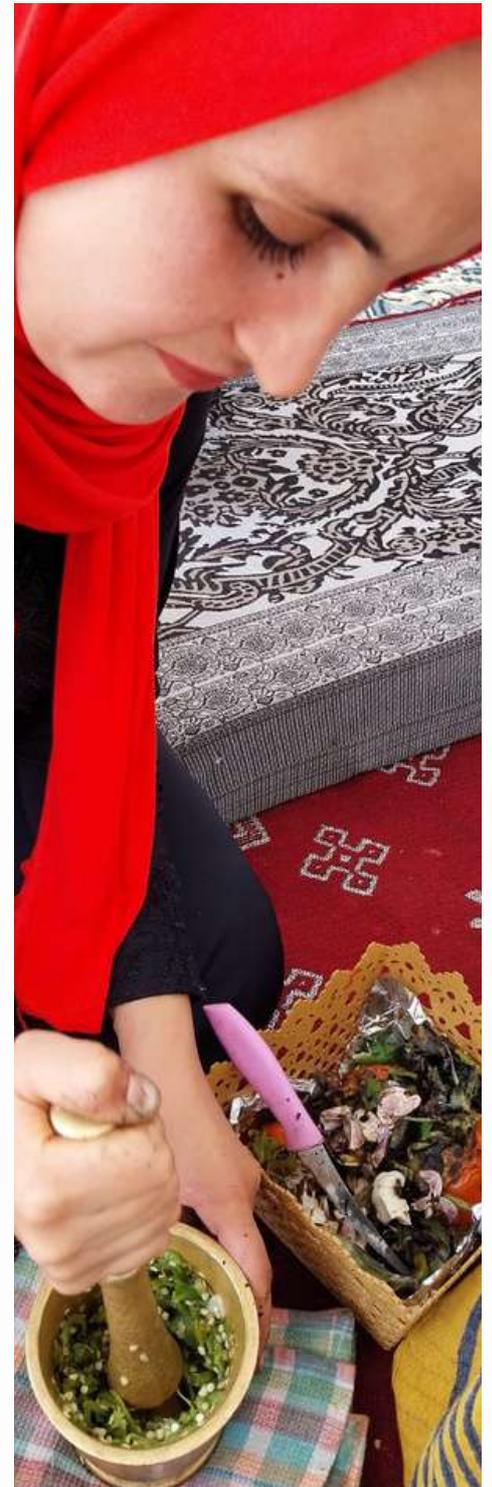
---

# UNE ROUTE POUR LES TOURISTES EN QUÊTE D'AUTHENTICITÉ

Tourisme culinaire, créatif, régénératif... Les nouvelles demandes des voyageurs responsables, en quête de valeurs humaines, offrent aux destinations l'opportunité de se réinventer en diversifiant leur offre via la cocréation d'expériences liées au patrimoine immatériel et savoir-faire locaux.

La Tunisie en est un parfait exemple. Avec la création du projet La Route Culinaire de Tunisie, la destination méditerranéenne, longtemps synonyme de tourisme balnéaire, se positionne comme destination de tourisme durable, non seulement pour la qualité de son offre, mais également de par les chaînes de valeurs générées tout au long du processus de cocréation avec les communautés locales.

Les voyageurs créatifs - qu'il s'agisse de *foodies*, de familles (*kids-friendly*), de seniors, de voyageuses *solo* (*Women Travelers Communities*), de *bleisure* (*Business+Leisure*), de touristes de proximité (« *staycation* »), ou tout autre segment touristique parmi les derniers identifiés sur le marché - trouveront ainsi des offres déclinées selon leurs attentes tout au long de l'année.



---

# UN MODÈLE DE TOURISME DURABLE

La Route Culinaire de Tunisie présente un modèle de tourisme vertueux, satisfaisant un grand nombre d'Objectifs de Développement Durable de l'Agenda 2030 des Nations Unies, notamment en termes de respect des écosystèmes naturels, économiques et sociaux, en faisant des savoirs culinaires de nouveaux moteurs d'attractivité.

Le projet contribue également à un renforcement durable de l'économie et à une amélioration du marché du travail tunisien avec un focus sur les régions rurales, les femmes et les jeunes.



# 6 PRODUITS DU TERROIR POUR (RE)DÉCOUVRIR LA TUNISIE



La Route Culinaire de Tunisie est le fruit de la collaboration entre différentes institutions, nationales et internationales, visant à diversifier et renforcer la qualité de l'offre touristique; à lier plusieurs régions par une thématique commune et, de ce fait, augmenter leur visibilité.

Le groupe de travail, constitué de représentants du Ministère du Tourisme, l'ONTT, de l'Association Tunisienne des Professionnels de l'Art Culinaire, de la Direction Générale de l'Agriculture Bio et de la Fédération Tunisienne des Restaurants Touristiques, a sélectionné six produits phares, mettant en valeur six grandes régions : le Fromage du Nord-Ouest, la Harissa du Cap Bon, l'Huile d'olive du Centre et du Dahar, le Vin du Nord, les Dattes du Sud-Ouest et le Poulpe de Kerkennah.

---

# UNE CENTAINE D'EXPÉRIENCES CULINAIRES À VIVRE

Plus de 150 porteurs de projets issus de toute la Tunisie et de divers secteurs d'activité (agriculture, artisanat, restauration, hôtellerie, milieu associatif et culturel, professionnels du tourisme, administration publique, recherche, etc.) ont pris part à la constitution de ce nouvel itinéraire gourmand.

Accompagnés par le [Creative Tourism Network®](#), organisation mondiale pour le développement du tourisme créatif, en charge de la mise en oeuvre opérationnelle du projet, les ambassadrices et ambassadeurs ont d'abord bénéficié de séances de formation et de coaching personnalisé dans le but d'optimiser leurs atouts et compétences en vue de la création d'expériences culinaires et créatives.

Des visites techniques ont ensuite été organisées au printemps 2023 afin de prototyper, tester et enrichir leurs offres, en les mettant notamment en perspective avec les nouvelles demandes des voyageurs nationaux et internationaux.

Ce minutieux travail d'adéquation a permis d'aboutir à la constitution d'une plateforme digitale rassemblant une centaine d'expériences, officiellement inaugurée le 27 septembre 2023 dans le cadre de la Journée Mondiale du Tourisme organisée par l'OMT. Celle-ci n'est toutefois que la partie visible d'un processus qui, grâce à une vision inclusive du tourisme, un soutien aux acteurs locaux et aux projets incubés, favorise la création d'une chaîne de valeur sur l'ensemble des territoires, tout en positionnant la Tunisie comme destination de tourisme vert et durable.



---

# NORD-OUEST



**Devenez fermier le temps d'une journée au coeur des montagnes tunisiennes et apprenez à élaborer vos fromages artisanaux au lait de vache, de brebis ou de chèvre !**



---

# NORD



**Découvrez les secrets les mieux gardés des grands crus tunisiens et apprenez à réaliser de sublimes accords mets-vins !**

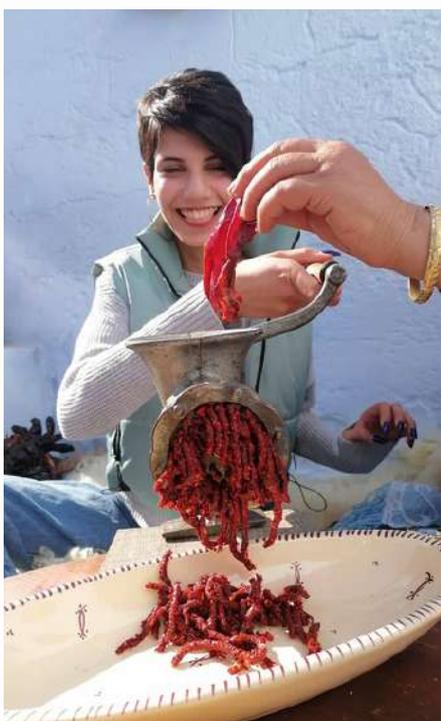


---

# CAP BON



**Devenez incollables sur les différentes variétés de piments tunisiens et apprenez à fabriquer l'harissa traditionnelle qui viendra subtilement chatouiller vos papilles !**



---

# CENTRE ET DAHAR



**Vivez une immersion au coeur des oliveraies à la découverte des traditions millénaires de production de l'huile d'olive pour une expérience sensorielle unique !**



---

# ILES KERKENNAH



**Laissez-vous initier à l'art de la charfia, la pêche traditionnelle de l'archipel, et apprenez à cuisiner le poulpe sous toutes ses formes avec les femmes de Kerkennah !**



---

# SUD-OUEST



**Vivez au rythme de la vie dans l'oasis, participez à la récolte des dattes et apprenez les 1001 façons de sublimer ce trésor sucré du Sud tunisien !**



# CONTACTS



[larouteculinairedetunisie.info](http://larouteculinairedetunisie.info)

[routeculinairedetunisie@gmail.com](mailto:routeculinairedetunisie@gmail.com)

