

## AOC huile d'olive de Téboursouk

L'huile d'olive de Téboursouk est une huile extra-vierge essentiellement issue des variétés d'oliviers Chetoui et Jerbouï. Elle est fruitée et légèrement piquante et présente des arômes particuliers : fruits de bois, herbes aromatiques, fruits de bois et cassis. La couleur de l'huile évolue du vert sombre au jaune selon la proximité de la récolte.

L'aire géographique de production de l'huile d'olive de Téboursouk présente un paysage de collines cultivées autour du plateau de Téboursouk, au sud-ouest du gouvernorat de Béja. Entièrement située au-dessus de 300m d'altitude elle bénéficie d'un climat semi-aride à hiver doux et d'une pluviosité de 400 à 600mm/an, propice à la culture de l'olivier.

C'est la première huile d'olive en Tunisie à bénéficier de l'AOC selon l'Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 9 janvier 2018.



## Consommation

L'huile d'olive de Téboursouk a des vertus sanitaires et culinaires hors normes. Elle est consommée crue pour aromatiser les salades ou les plats cuisinés ; elle est aussi utilisée pour la cuisson et l'élaboration des plats. Elle permet de donner des saveurs ensoleillées à vos poissons, viandes, légumes et surtout les salades. L'huile d'olive est une formidable source d'oligo-éléments et de bonnes graisses qui entretiendront votre corps et prendront soin de votre santé.

## Certification

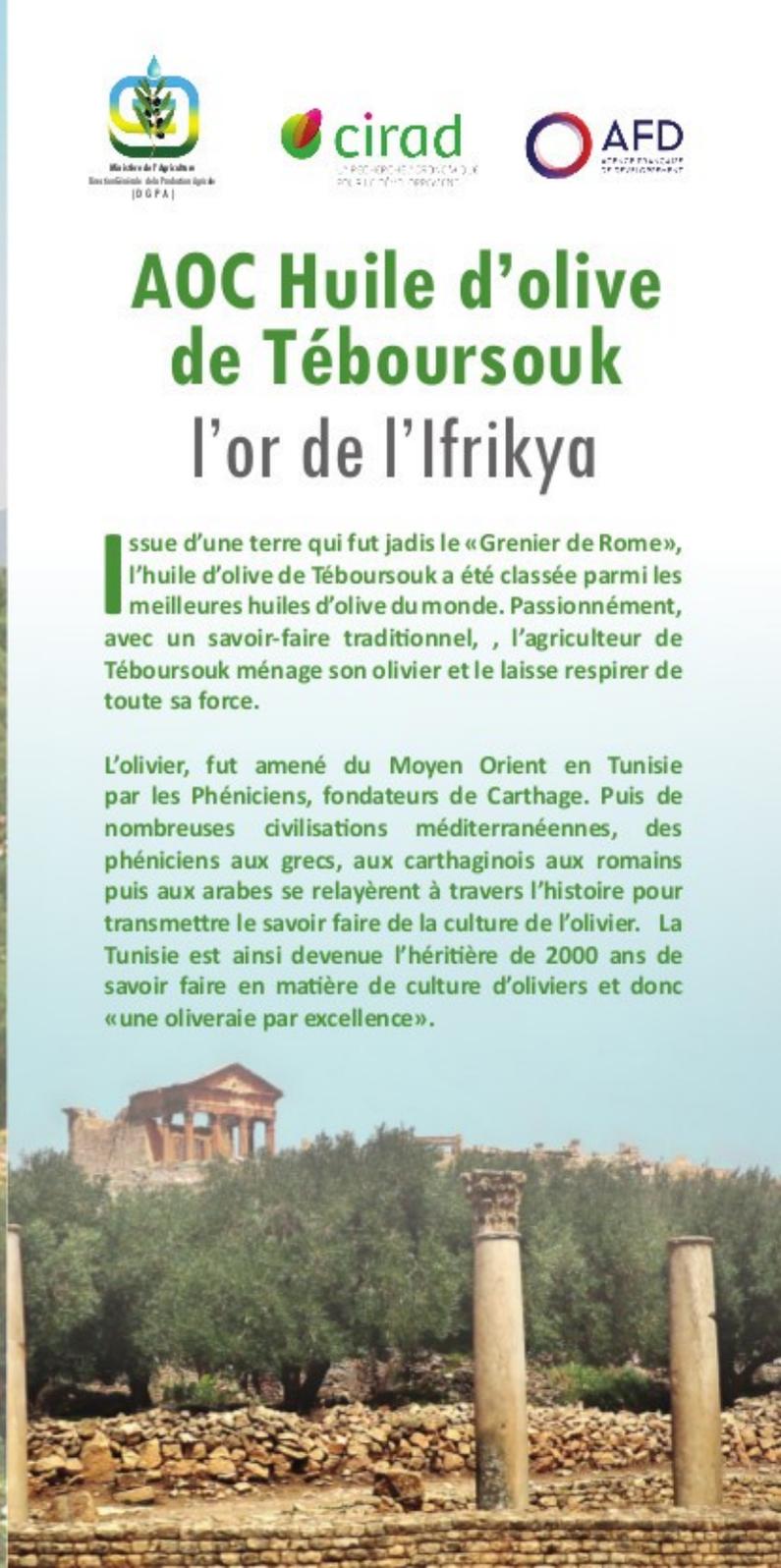


L'huile d'olive de Téboursouk est garantie par une Appellation d'Origine Contrôlée suite à l'Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 9 janvier 2018, portant délimitation de l'aire géographique conférant l'octroi de l'appellation d'origine contrôlée de « l'huile d'olive Téboursouk

» et approbation du cahier des charges relatif au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée. Les producteurs d'olives et les moulins suivent des règles strictes de production. Un contrôle exigeant des techniques culturales et du produit est réalisé par un organisme indépendant.

### la Société Mutuelle des Services Agricoles Zaytouna Téboursouk

- Adresse: avenue mohamed Y Téboursouk
- Personne à contacter : Kamel becheikh ali
- E. mail : anis.bettaier@tebr.oliveoil.com
- Tél : 00216 98 214 265 / 00216 50 970 769



# AOC Huile d'olive de Téboursouk

## l'or de l'Ifrikya

Issue d'une terre qui fut jadis le « Grenier de Rome », l'huile d'olive de Téboursouk a été classée parmi les meilleures huiles d'olive du monde. Passionnément, avec un savoir-faire traditionnel, l'agriculteur de Téboursouk ménage son olivier et le laisse respirer de toute sa force.

L'olivier, fut amené du Moyen Orient en Tunisie par les Phéniciens, fondateurs de Carthage. Puis de nombreuses civilisations méditerranéennes, des phéniciens aux grecs, aux carthaginois aux romains puis aux arabes se relayèrent à travers l'histoire pour transmettre le savoir faire de la culture de l'olivier. La Tunisie est ainsi devenue l'héritière de 2000 ans de savoir faire en matière de culture d'oliviers et donc « une oliveraie par excellence ».

## Histoire

La production d'huile d'olive est connue dès la période romaine. Les fouilles archéologiques ont dénombré de très nombreuses presses à huile romaines dans la région de Dougga et Téboursouk.



Récolte des olives, mosaïque romaine, 150 après JC, Tunisie, Musée du Bardo

## Le Produit

L'huile d'olive de Téboursouk est une huile extra-vierge, fruitée et légèrement piquante présentant un ou plusieurs arômes particuliers : fruits de bois, herbes aromatiques, bois, cassis, menthe et artichaut. La couleur de l'huile évolue du vert sombre au jaune selon la proximité de la récolte.



## La Région d'origine

L'aire géographique conférant l'octroi d'une appellation d'origine contrôlée du produit de « l'huile d'olive Téboursouk » couvre la zone géographique délimitée par la montagne de Zeldou au Nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest.

Entièrement située au-dessus de 300m d'altitude elle bénéficie d'un climat semi-aride à hiver doux et d'une pluviosité de 400 à 600mm/an, propice à la culture de l'olivier.



## Méthode de production

La production des olives, l'extraction de l'huile sont réalisées dans une aire délimitée. L'huile d'olive Téboursouk est une huile extra vierge obtenue exclusivement à partir de variétés autochtones, majoritairement à partir de la variété Chetoui (de 85 % à 94%) et de la variété Jerbouï (de 5% à 10%) et autres variétés autochtones (de 1 à 5%). La variété Jerbouï est endémique de la région et n'était pressée que pour satisfaire la consommation des producteurs locaux. L'AOC encourage la production de plants de ces variétés autochtones.

Les oliveraies sont des vergers de « plein vent » de 100 à 200 arbres/ha essentiellement des variétés autochtones Chetoui et Jerbouï. Traditionnellement les



agriculteurs y pratiquent la plantation d'amandiers dans les oliveraies âgées de moins de 15 ans et des cultures intercalaires de fourrages et de légumineuses qui ne nuisent pas aux oliviers. La récolte a lieu lorsque la variété Chétoui, qui est majoritaire, est « tournante »: les olives se sont ramollies (véraison) et présentent une peau parsemée de tâches rougeâtres et violettes sans être totalement noire. Les autres variétés seront récoltées durant la même période. A ce stade de maturité, l'assemblage des variétés Chetoui et Jerbouï et des autres variétés secondaires présente ses plus grandes qualités de fraîcheur en bouche, de fruité et de piquant léger qui lui sont caractéristiques.

Depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille, toutes les précautions sont prises pour maintenir cette qualité. La cueillette est organisée pour éviter les blessures du fruit et le contact avec la terre.- la cueillette est manuelle ou avec des peignes, des filets sont étendus sur le sol. Les olives sont stockées dans des cagettes ou caisses en plastique à claire-voie permettant l'aération pour une période ne dépassant pas 48 heures ; il est recommandé de procéder à la trituration dès l'arrivée des olives à l'huilerie,

L'extraction de l'huile est être faite mécaniquement par pressage ou centrifugation. Le procédé d'extraction doit être sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30° Celsius. Le stockage de l'huile d'olive est réalisé dans des citernes agréées alimentaires à température inférieure à 22 degrés Celsius, et ceci dans des locaux spécifiques pour éviter toute contamination par des odeurs étrangères.

L'huile d'olive de Téboursouk est vendue dans des bouteilles en verre opaque de 1L, 0,75L ou 0,5L. Elle se garde dans un endroit frais à l'abri de la lumière.