

# Grenade de Gabès IP



## Description du produit

Fruit frais de la variété Gabsi

Fruit : rouge vif ou associé avec du rose ou du pourpre

Avec une écorce peu épaisse, les graines sont grandes à moyenne, est composée d'une noix tendre enveloppée d'une pulpe d'un rouge écarlate au goût sucré. Elle donne un jus abondant rose et sucré.

Volume de production: 27 000 t (2011)

Date d'enregistrement: 03.02.2009

[Cahier des charges >](#)

[Fiche de produit >](#)

## Association de promotion

**Union fruitière gabsi**

Secrétariat c/o Service d'arboriculture

**CRDA de Gabès**

Route de Médenine

Gabès  
Tel. +216 (0)33 333 33 33  
Mail [inconnu@fr.tn](mailto:inconnu@fr.tn)

<http://www.grenade-de-Gabès.tn>

## Zone d`origine

L`aire de production de la «grenade de Gabès» correspond au gouvernorat de Gabès.

Les oasis littorales de Gabès offrent des conditions climatiques particulières propices à la culture des grenades.

Un hiver doux à froid qui provoque une bonne induction florale.

Un été chaud et humide, avec une amplitude thermique nocturne et diurne durant les mois d`Août et de Septembre, permet une bonne maturation des fruits.



## L`histoire

La grenade est un fruit dont les traces les plus anciennes ont été trouvées au Moyen-Orient. Il a été amené sur le sol tunisien par les Phéniciens pour leurs établissements de Carthage et .... Fruit déjà très apprécié des anciens, il peut être associé aux fruits du jardin des Hespérides.

## Le savoir-faire

La « grenade de Gabès » est produite à partir d`une variété locale sélectionnée par les arboriculteurs au cours du temps. Traditionnellement cultivé dans des jardins, le grenadier constitue la seconde strate de culture de l`oasis de Gabès. La maturité des fruits est délicate car si elle nécessite de l`eau en abondance, trop d`eau peut conduire à l`éclatement du fruit, d`où l`importance du savoir-faire local des arboriculteurs pour maîtriser l`irrigation. La récolte se fait de mi-septembre à fin octobre. La teinte de la grenade de Gabès varie de jaune paille à rouge-brun selon son exposition au soleil. Son parfum est harmonieux avec la présence de notes acidulée, son goût assez sucré et légèrement acide. Les fruits ne continuent pas à mûrir après la cueillette, aussi la «Grenade de Gabès» est un fruit de saison qui est cueilli à maturité et se mange frais.

**Commentaires**

La «Grenade de Gabès» peut être dégustée aussi bien comme snack et dessert. Elle peut agrémenter de nombreux plats froids –salade- ou chauds comme..... Les jus de grenade sont très rafraichissants et bénéfique à la santé.