La Route Culinaire va permettre de repositionner l'image du Sud Tunisien en tant que destination multiproduits moyen et haut de gamme

La Route Culinaire de Tunisie est la route de tous ceux, professionnels et passionnés, qui y participent et partagent leurs expériences et points de vue. Dans la région du Sud-Ouest, nous avons rencontré Takwa Hadden Bouazizi, directrice du Centre d'affaires de Tozeur, qui nous a offert sa vision personnelle et entrepreneuriale du potentiel que ce projet offre à la région.

Quels sont les atouts de Tozeur et sa région ?

Je dirais sans aucun doute : sa grande histoire.

Selon plusieurs historiens, l'origine de l'appellation de « Tozeur » est égyptienne sous la forme de « Tes-Hor » signifiant « ville du soleil ». L'histoire du peuplement de la région est très ancienne, elle remonte à la civilisation préhistorique du « Capsien ». Elle représentait un centre actif du commerce caravanier transsaharien fréquenté par les Carthaginois. Les Romains s'y installèrent en 33 av. J.-C. Avec l'arrivée de l'Islam, elle est devenue « Bled El Hadher » ou cité de la civilisation. Pendant le Moyen Âge, le célèbre géographe arabe Al-Bakri a nommé la région de Tozeur « pays de Qastiliya ».

Tozeur fut un foyer intellectuel intense. Elle a joué un rôle important dans la propagation et la renaissance du Malékisme et de la pensée Ghazalienne. Tozeur représentât également la ville des sciences avec Ibn Chabbat, mort en 1282, inventeur du système de répartition des eaux fonctionnel dans la région pour des siècles. Tozeur fut ultérieurement ville des arts avec le grand poète Abou El Kacem Chebbi, poète de la liberté et de révolte contre l'ignorance et l'intolérance.

La ville bénéficie d'une position géographique favorable (avec notamment sa frontière Algérienne,) ce qui lui permet de diversifier la production et d'encourager les actions de partenariat. Le gouvernorat est réputé pour la qualité supérieure de ses dattes, principalement la variété » Deglet Nour « .

Avec l'agriculture, l'économie de la région est basée essentiellement sur le secteur du tourisme. Tozeur possède une infrastructure touristique diversifiée comportant des unités d'accueil variées et des lieux de loisir attrayants : un musée de renommée internationale Dar Chraït, une immense palmeraie, des oasis montagneuses ainsi que des cascades. Toutes les délégations du gouvernorat de Tozeur sont classées en zone de développement régional prioritaire et bénéficient d'incitations financières et fiscales. Je vois aussi de nombreux créneaux porteurs sur lesquels nous avons les atouts pour nous positionner : écotourisme, tourisme de loisir, de santé, culturel ou encore saharien et oasien.

Qu'est-ce qu'un projet comme La Route Culinaire peut apporter à Tozeur et sa

région ?

J’y vois de nombreux bénéfices à terme : amélioration de la compétitivité et de la durabilité du développement touristique du Sud Tunisien, amélioration de la rentabilité du secteur touristique, et repositionnement de l’image du Sud Tunisien en tant que destination multiproduits moyen et haut de gamme.

Il va permettre d’accompagner les acteurs touristiques, de les inciter à développer des produits et/ou des services culturels, de les encadrer afin d’améliorer la qualité de leurs prestations et de les sensibiliser à une gestion durable des ressources.

Il serait intéressant de chercher des partenaires financiers disposés à accompagner les meilleurs projets présentant des produits touristiques de type saharien, culturel, historique, écologique, surtout durant leur phase de démarrage.

J’attends beaucoup en particulier des programmes de formation et d’assistance technique pour combler à la fois le manque de savoir-faire dans les domaines de l’organisation, de la gestion et de la promotion et l’insuffisance de savoir-faire dans le montage et la commercialisation de produits touristiques attractifs et différenciants (produits saharien, de découverte culturelle et historique, ou d’écotourisme).



Quelles synergies peuvent naître entre le Centre d’Affaires de Tozeur, que vous dirigez, et des projets comme celui-ci ?

Le centre d'affaire de Tozeur collabore avec ses partenaires en particulier dans les activités ayant pour but d'offrir les services nécessaires aux promoteurs et investisseurs pour le lancement ou le développement de leurs projets, et notamment :

- Renseigner les porteurs d'idées ou de projets, les promoteurs et les investisseurs sur les procédures de création d'entreprises, les avantages et incitations qui leur sont destinés, les sites d'installation possibles et les opportunités prometteuses d'investissement et de partenariat ;
- Accompagner les promoteurs dans les différentes phases de démarrage et de suivi de la réalisation de leurs projets, notamment dans la phase d'élaboration des études de faisabilité et de la finalisation du schéma de financement ;
- Mettre, le cas échéant et à titre onéreux, à la disposition des promoteurs et investisseurs, des bureaux équipés de moyens de communication et leur assurer les services de base ;
- Organiser au profit des promoteurs et investisseurs des séminaires en vue de les informer sur les avantages comparatifs de la région.

Quel(s) conseil(s) donneriez-vous aux porteurs de projets ?

- Saisissez les opportunités existantes de soutien avec des programmes comme La Route Culinaire ;
- Cherchez des idées innovantes et créer des initiatives originales et attractives ;
- N'ayez pas peur de l'échec qui apporte plusieurs pistes d'apprentissages et d'expériences vécues ;
- Gardez vos valeurs et soyez passionnés de votre aventure entrepreneuriale ;
- Soyez la solution pertinente à un problème vécu et tissez des partenariats durables en amont et en aval dans votre activité ;
- Préparez bien votre Business Plan, définissez bien votre valeur ajoutée, effectuez avec l'aide des structures et programmes d'appui une vraie étude de marché ;
- Faites-vous connaitre ;
- Elargissez vos réseaux à l'international !

Pour finir, une question plus personnelle : quelle est votre spécialité

culinaire tunisienne préférée ?

Le choix est difficile… !

Côté salé, je dirais le couscous, le leblabi, le tajine, la salade Mechweya, les Mlewi et Metabgua du Djerid, le barkoukch du Djerid, le mloukhya d'eljerid, le mhamesa d'eljerid.

Et côté sucré : les Makroudh, les Kaak Warka, les Balklawa, les Rfissa, les Droo, les Basbous, les Youyou et les Samssa.