

L'association de continuité des générations ACG a organisé la caravane de la route culinaire dans sa première édition dans les îles de Kerkennah du 29 nov. au 1er déc., en présence des 5 associations membres du Réseau Associatif de la Route Culinaire de Tunisie (RARCT) ; la Ruche de Tozeur, l'association de sauvegarde de patrimoine de Beni khedech, Tunisie l'Olivier Sfax, DMO Djerba et ACG en son titre de chef de file du réseau pour l'année 2024-2025. Cette caravane, prévue pour devenir un événement annuel dans différentes régions de la Route Culinaire de Tunisie, vise à valoriser le riche patrimoine matériel et immatériel ainsi que le potentiel culinaire du pays. Organisée dans une ambiance festive et culturelle unique, l'événement a été orchestré par l'ACG Sfax en collaboration avec le réseau RARCT. La caravane a coïncidé avec la deuxième édition du Festival de la Route Culinaire du Poulpe à Kerkennah, un événement initié par l'ACG pour mettre en valeur l'héritage culturel et culinaire de l'archipel.





Cet événement a rassemblé les associations de la route culinaire qui ont développé chacun un circuit touristique valorisant le potentiel culinaire et culturel dans sa région : Sfax, Tozeur, le Dahar et l'île de Djerba. Ainsi que des représentants des administrations concernées ; le tourisme, la culture et de l'agriculture, des représentants de la société civile, des artisan(e)s, des pêcheurs et des médias ont également participé activement à cette initiative.

La caravane de la Route Culinaire a fait des îles des Kerkennah sa première station, afin de valoriser la route ou l'itinéraire touristique créé et lancé par l'ACG depuis 2023. Un itinéraire riche en savoir culinaire et culturel des îles de Kerkennah, composé de plusieurs sites et activités authentiques, dont :

- Traversée en mer : Découverte des activités de la pêche artisanale Charfiya ;
- Visite du musée du Patrimoine insulaire de Kerkennah : Abassia ;
- Visite du circuit écotouristique, salins de Kerkennah, cyclotourisme, observation des oiseaux sur le Borj romain, etc. ;
- Visite du port de pêche Kraten et du port de pêche Attya ;
- Escale sur la passerelle avec observation de l'île Gremdi et de la biodiversité aviaire ;
- Dégustation de plats de la cuisine de Kerkennah à base de poule.
- Visite de la maison d'hôtes « Manret Kerkennah », l'hôtel de charme « Dar Kerkennah », l'hôtel Nakhla, etc.



Et plein d'autres endroits à visiter sur cet itinéraire permettant de vivre une immersion culturelle, gustative et humaine complète avec les pêcheurs qui expliquent les méthodes de pêche traditionnelle et les femmes qui préparent des plats à base de poulpes fraîchement pêchés.



Le programme de la caravane a aussi inclus des soirées aminées dans une ambiance conviviale. La première soirée a été dédiée à la mise en valeur du patrimoine culturel et traditionnels de Kerkennah avec un défilé de mode de vêtements traditionnels revisités avec une touche moderne. La deuxième soirée a été dédié à la présentation des routes culinaires des régions participantes ; Kerkennah, Tozeur, Djerba, Beni Khedech et Sfax, ces régions qui ont participé à un concours de « Meilleure Assida », là où chaque région a participé avec un chef cuisiner expérimenté pour préparer la Assida de sa région, un jury de chef professionnel a décidé du gagnant dans une ambiance festive.

Ainsi, la Caravane de la Route Culinaire de Tunisie se positionne comme un vecteur de valorisation d'un tourisme culinaire & culturel tunisien durable, animé par un réseau associatif spécialisé soit le RARCT.

Le Réseau associatif de la Route Culiniare est soutenu par le projet « Promotion du tourisme durable » qui est mis en œuvre par le ministère du tourisme et de l'artisanat tunisien 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 en Tunisie dans le cadre de son programme « Tounes Wjhetouna ».

