

Val'Oasis vous initie aux secrets de la culture des dattes !



Devenez oasiens pour une journée, à moins d'une heure de Kébili !

Vivez une immersion au cœur de la famille Val'Oasis ! Découvrez l'authenticité culturelle et culinaire de l'oasis en vous initiant aux secrets des dattes. Participez à la préparation du sirop des dattes, de la confiture des dattes, du pain d'énergie à base de dattes ou du café dattier, préparé de manière ancestrale, et régaliez-vous lors de la dégustation de ces merveilles gastronomiques de nos oasis, de véritables moments de gourmandise oasienne. En plus, explorez le village artisanal du GDA Val'Oasis et rencontrez les artisans locaux qui perpétuent les traditions artisanales de la région.

Période : Toute l'année

Durée : Demi-journée

Participants : de 2 à 30 personnes (Pour plus de 30 personnes nous consulter)

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe, Anglais, Italien (A la demande)

Lieu : GDA Val'Oasis, Village d'artisanal Telmine 5km Kébili, 10 minutes de Kébili

Transport et hébergement : Non compris dans l'expérience (A la demande)

Vos hôtes

Najet Ben Mabrouk

Je suis une entrepreneuse, activiste environnementale et SDG's advocate de 29 ans, et aussi CEO de 4 Oasis Food Initiative. Après des études en biotechnologies où j'ai décroché un master, je travaille comme coordinatrice d'activités au sein de l'Association Tunisienne de l'Energie Eau & d'Environnement. Je suis leader de l'initiative One Million Leaders de NELIS. Je suis Alumni Solution Lab 2022 pour le management d'entreprise en partenariat avec l'Université Fraunhofer, et Alumni Femmes en action 2022 Fondation Friedrich Ebert Stiftung. J'ai été récompensée comme la meilleure idée d'entreprise verte et j'ai reçu le 2e prix du concours Go Green lors de la Global Week of Entrepreneurship 2022. Je suis aussi lauréate du programme Start-ups durables innovantes pour la Méditerranée et lauréate d'une université d'été en 2023. Je suis également Leader de WYSE Global Change Makers, fellowship Lead Like a Girl 2023 et membre de l'Alliance mondiale de la jeunesse, de l'alliance YPS MENA.

Imen Ismaili

Originaire de Kébili, dans une oasis au cœur du désert aride tunisien, je suis entrepreneuse environnementale passionnée. Issue d'une longue lignée de cultivateurs d'oasis, j'ai grandi en appréciant les trésors culinaires de ma région. Inspirée par la richesse des saveurs et par l'histoire ancestrale des plats oasiens, j'ai décidé de partager ce patrimoine culinaire avec le plus grand nombre. Avec détermination et créativité, j'ai créé mon GDA Val'Oasis avec d'autres femmes militantes. Notre objectif est de préserver et de promouvoir les recettes traditionnelles de l'oasis, tout en y apportant une touche moderne et innovante. Nous souhaitons offrir aux gens l'occasion de découvrir l'authenticité des saveurs oasiennes.

Val'Oasis travaille en étroite collaboration avec les agriculteurs de la région, s'approvisionnant en ingrédients frais et de qualité directement issus des palmiers-dattiers. Nous mettons un point d'honneur à respecter les méthodes de culture traditionnelle, préservant ainsi l'intégrité des produits. Les dattes, les figues, les amandes et les herbes aromatiques sont soigneusement sélectionnées, faisant de chaque plat une véritable ode aux richesses naturelles de nos oasis.

Les points forts de l'expérience

- Authenticité culinaire : « 4 Oasis Food » offre une expérience gastronomique authentique en mettant en valeur les saveurs traditionnelles et les recettes uniques des oasis. Les plats préparés avec des ingrédients locaux permettent aux visiteurs de découvrir la véritable cuisine des oasis, préservant ainsi leur patrimoine culinaire.
- Découverte des oasis : grâce à cette expérience, les touristes ont l'occasion de découvrir non seulement la cuisine locale, mais aussi les paysages pittoresques et l'environnement

naturel des oasis. Cela offre une immersion complète dans la culture et le mode de vie des habitants des oasis.

- Rencontres avec les habitants : « 4 Oasis Food » favorise les interactions entre les visiteurs et les habitants des oasis. Les repas partagés avec les familles locales ou dans des restaurants traditionnels offrent une opportunité d'échanges culturels et de compréhension mutuelle.
- Durabilité et responsabilité sociale : l'initiative met l'accent sur la durabilité en promouvant l'utilisation d'ingrédients locaux et en soutenant les producteurs régionaux. Cela contribue au développement économique des communautés locales et encourage des pratiques respectueuses de l'environnement.
- Innovation culinaire : « 4 Oasis Food » propose également des astuces culinaires modernes en associant les traditions culinaires des oasis à des concepts innovants. Cela attire les amateurs de cuisine qui cherchent des expériences uniques et créatives.
- Promotion du tourisme responsable : en mettant en avant la culture culinaire locale, l'initiative favorise un tourisme responsable et respectueux qui valorise les traditions et les ressources des oasis, tout en minimisant l'impact négatif sur l'environnement.

En combinant l'authenticité culinaire, la découverte des oasis, les rencontres avec les habitants, la durabilité, l'innovation culinaire, et la promotion du tourisme responsable, l'expérience « 4 Oasis Food » offre une approche complète et attractive du tourisme culinaire dans les oasis, proposant ainsi aux visiteurs une expérience inoubliable et enrichissante.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

L'initiative « 4 Oasis Food » peut bénéficier à plusieurs groupes de personnes et contribuer de manière significative à leur expérience et leur connaissance des oasis et de la culture culinaire locale.

- Familles avec enfants ;
- En individuel ou en groupe ;
- Retraités ;
- Voyageur(se) solo ;
- Tourisme féminin ;
- Activités de team-building ;
- Passionnés de culture, de patrimoine et de gastronomie.

L'esprit

Au cœur du désert brûlant, là où le sable danse avec le vent et où le soleil écrase la terre de sa chaleur implacable, se trouve un trésor d'une beauté rare : l'oasis de Nefzawa. Niché entre les dunes infinies, ce havre de paix incarne la vie qui défie l'aridité, et la valeur des dattes qui s'épanouissent dans ses palmiers majestueux est un symbole de résilience et d'abondance.

Chaque datte dorée, mûrie avec soin par les mains expertes des habitants, renferme bien plus que sa douceur sucrée. Elle est le fruit du travail acharné des cultivateurs qui, tels des gardiens du désert, perpétuent un héritage séculaire. Leur patience et leur savoir-faire se fondent dans chaque bouchée, rappelant que la nature, même dans ses contraintes les plus rigoureuses, peut offrir des trésors incomparables.

L'oasis de Nefzawa est également porteuse de sept vertus, qui s'épanouissent telles des oasis dans le cœur de ses habitants. La générosité, la solidarité, l'hospitalité, la sagesse, la persévérance, la gratitude et l'harmonie sont les piliers sur lesquels se construit cette communauté. Dans ce lieu béni, la générosité se traduit par le partage inconditionnel de chaque récolte. La solidarité unit les habitants dans les moments de joie comme dans les épreuves, créant un tissu social fort et bienveillant. L'hospitalité est offerte à tous les voyageurs, accueillis avec chaleur et respect, comme des membres de la famille élargie. La sagesse se transmet de génération en génération, portant en elle les enseignements des ancêtres et la connaissance profonde des cycles de la nature. La persévérance incite les habitants à cultiver leurs rêves, même face aux obstacles les plus ardues. La gratitude les guide vers une appréciation sincère de chaque jour, de chaque gorgée d'eau fraîche et de chaque moment de récolte. Et l'harmonie règne en maître, créant un équilibre précieux entre l'homme et la nature.

On vous a concocté...

Le temps d'une journée, vous découvrirez les anciennes oasis, les différents types de dattes, les anciennes pratiques de conservation et de conditionnement. Ensuite, découvrez les anciens monuments de Telmine et le village artisanal. Vous visiterez le domaine et l'atelier de production de sirop, du café, de la confiture des dattes et serez initiés aux secrets de la tradition de Telmine. Après une démonstration des variétés des palmiers-dattiers et du processus de transformation, vous serez invités à un voyage sensoriel à travers la dégustation de divers plats : les fameuses dattes Deglets Nour, et les autres produits de terroir (sirop, confiture, même le pain énergétique, le café des dattes et le miel oasiens).

- 9h00 - Arrivée au GDA Val'oasis, pot d'accueil et brief de la journée.
- Départ vers Oasis Telmine pour un tour du Village artisanal, une balade guidée des ateliers de transformation des dattes et découverte de l'écosystème oasien. Par la suite visite de l'unité de conditionnement avant une session d'initiation gustative de divers produits oasiens afin de vous familiariser avec les caractéristiques de chaque produit à base de dattes.
- Déjeuner dans les champs et temps libre avant la visite de l'atelier artisanal du village Telmine.
- Retour à l'hôtel ou l'éco-village. Fin de l'expérience.

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les honoraires du médiateur-formateur, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la dégustation, le petit déjeuner et le déjeuner.
- Les prix ne comprennent pas : le transport, les assurances.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Recommandations pour le bon déroulement de l'expérience

Prévoir des chaussures confortables pour la marche, une casquette ou un chapeau pour la balade dans les oasis de village Telmine.

Contact

- Email : valoasisqibili@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp : +216.94.25.69.18



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrstuhl für Internationale
Economic Relations (IER)

INSPIRING
Tunisia



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrstuhl für Internationale
Economic Relations (IER)



INSPIRING
Tunisia

