

ALYSSA عليسة

الخطوط التونسية
TUNISAIR
السريعة *express*

شّاء - Hiver 2026 - winter

LE COLISÉE D'EL JEM LA ROME AFRICAINE AU CŒUR DE LA TUNISIE



Téléchargez-moi en version digitale
Download the digital version

احجز تذكرتك على / Book your ticket on www.tunisairexpress.net Réservez votre billet sur

travel

Les prix t

علاكم كيرنا

خدمتكم مازنا

todo[®]

tout doux

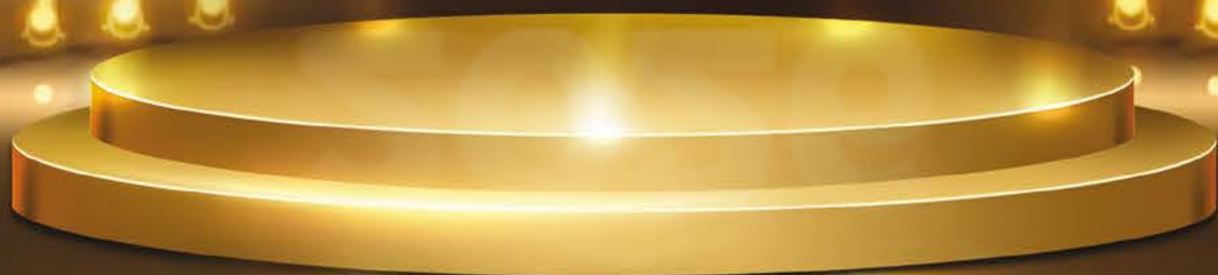


Agence de voyages

ÉLU^{*}
SERVICE
CLIENT
DE L'ANNÉE
2026

TUNISIE

مع
وفيا





يخيلك
ضحكة صغيرك

et son bien-être vous sourit



Par
Pour tout



Société Papiers Collectivités <PACO>
1 Rue Du Lin Bir El Kassaa Ben Arous
TEL : (+216) 36000655 / (+216) 36000656
FAX : (+216) 79391906
EMAIL : paco@paco.tn
Site web : www.papierscollectivites.com

To be read

Bardo Museum **P.08** **Exhibition “Magna Mater, between Zama and Rome”**

Until 21 July 2026, the National Bardo Museum is hosting, in the Sousse Gallery, the exhibition “Magna Mater, Between Zama and Rome”, bringing together around thirty statuettes and archaeological artefacts linked to the cult of Magna Mater. Originating from the ancient site of Zama Regia, these objects were restored and studied in Italy before being exhibited in Rome and subsequently returned to Tunis. Their presentation at the Bardo highlights close cultural cooperation between Tunisia and Italy, based on the exchange of expertise, heritage conservation, and shared valorisation.

The Colosseum of El Djem **P.12** **African Rome at the Heart of Tunisia**

A UNESCO World Heritage Site, this monumental Roman amphitheatre inevitably evokes the grandeur of Rome, yet with a distinctly Tunisian soul. A true architectural jewel, it captivates historians and travelers alike in search of authenticity.

The Tunisian Cactus **P.22** **From a marginalized fruit to a strategic industry**

Long marginalized, the Tunisian prickly pear has now become the centerpiece of an agro-industrial success story. In just a decade, the sector has grown from 5 to 73 companies, creating more than 1,400 new jobs.

A new thematic route dedicated to “Oueslati” olive oil **P.26**

“Oueslati Zit’Tour” is a tourism initiative designed to promote this iconic olive oil, a symbol of local identity, with the aim of attracting more visitors and boosting tourism activity throughout the year in the Kairouan region.

Per saperne di più

Museo del Bardo **P.08** **Mostra “Magna Mater, tra Zama e Roma”**

Fino al 21 luglio 2026, il Museo Nazionale del Bardo presenta, nella Sala di Sousse, la mostra “Magna Mater, tra Zama e Roma”, che riunisce circa trenta statuette e reperti archeologici legati al culto della Magna Mater.

Provenienti dal sito archeologico di Zama Regia, questi oggetti sono stati restaurati e studiati in Italia prima di essere esposti a Roma e successivamente rientrare a Tunisi. La loro presentazione al Bardo testimonia una stretta cooperazione culturale tra la Tunisia e l'Italia, fondata sullo scambio di competenze, sulla conservazione del patrimonio e sulla sua valorizzazione condivisa.

Il Colosseo di El Djem **P.12** **La Roma africana nel cuore della Tunisia**

Patrimonio mondiale dell’UNESCO, questo monumentale anfiteatro romano richiama inevitabilmente la grandezza di Roma, ma con un’anima tunisina unica. Vero gioiello architettonico, affascina tanto gli storici quanto i viaggiatori in cerca di autenticità.

Il cactus tunisino **P.22** **Da frutto marginalizzato a filiera strategica**

A lungo marginalizzato, il fico d’India tunisino è oggi al centro di una vera e propria storia di successo agro-industriale. In un decennio, la filiera è passata da 5 a 73 imprese, con la creazione di oltre 1.400 nuovi posti di lavoro.

Un nuovo itinerario tematico dedicato all’olio d’oliva “Oueslati” **P.26**

“Oueslati Zit’Tour” è un’iniziativa turistica che mira a valorizzare questo olio d’oliva emblematico, simbolo dell’identità locale, con l’obiettivo di attirare un numero maggiore di visitatori e di dinamizzare l’attività turistica durante tutto l’anno nella regione di Kairouan.



En 2026, concrétiser les rêves des jeunes



Chez Tunisair Express, en reliant les régions de notre pays, nous croyons profondément que voyager à l'intérieur de la Tunisie, c'est contribuer à découvrir la richesse de nos territoires, la diversité de nos cultures et la beauté d'un patrimoine vivant. Pour les jeunes générations, ces trajets sont souvent les premiers pas vers une meilleure connaissance d'eux-mêmes et de leur pays. Voyager, c'est apprendre à regarder autrement, à comprendre, à respecter.

Mais voyager, c'est aussi franchir la mer. À une heure de vol, le sud de l'Italie et Malte leur tendent les bras. Des terres méditerranéennes chargées d'histoire, de créativité et de douceur de vivre. Catane, Palerme, La Valette ou encore Naples offrent aux jeunes voyageurs tunisiens une immersion dans d'autres cultures, tout en conservant ce lien familial propre aux peuples de la Méditerranée. Ces destinations sont autant de fenêtres ouvertes sur le monde, accessibles, inspirantes, formatrices.

En 2026, nous serons fiers de les recevoir à bord de Tunisair Express et les accompagner dans la concrétisation de leur rêve de voyage.

In 2026, turning young dreams into reality



At Tunisair Express, by connecting the regions of our country, we firmly believe that travelling within Tunisia helps reveal the richness of our landscapes, the diversity of our cultures and the beauty of a living heritage. For younger generations, these journeys are often their first steps toward a deeper understanding of themselves and of their country. Travelling means learning to see differently, to understand and to respect.

But travelling also means crossing the sea. Just one hour away by air, southern Italy and Malta are within easy reach. Mediterranean lands filled with history, creativity and a relaxed way of life. Catania, Palermo, Valletta and Naples offer young Tunisian travellers an immersion in other cultures, while preserving the familiar bond shared by Mediterranean peoples. These destinations are true gateways to the world — accessible, inspiring and enriching.

In 2026, we will be proud to welcome them on board Tunisair Express and to support them in turning their travel dreams into reality.

Nel 2026, dare forma ai sogni dei giovani



In Tunisair Express, collegando le regioni del nostro Paese, crediamo profondamente che viaggiare all'interno della Tunisia significhi contribuire a scoprire la ricchezza dei territori, la diversità delle culture e la bellezza di un patrimonio vivo. Per le giovani generazioni, questi viaggi rappresentano spesso i primi passi verso una maggiore conoscenza di sé e del proprio Paese. Viaggiare significa imparare a guardare in modo diverso, a comprendere, a rispettare.

Ma viaggiare significa anche attraversare il mare. A solo un'ora di volo, il sud dell'Italia e Malta sono a portata di mano. Terre mediterranee ricche di storia, creatività e di una dolce qualità della vita. Catania, Palermo, La Valletta e Napoli offrono ai giovani viaggiatori tunisini un'immersione in altre culture, mantenendo al tempo stesso quel legame familiare che unisce i popoli del Mediterraneo. Queste destinazioni sono vere finestre aperte sul mondo: accessibili, stimolanti, formative.

Nel 2026, saremo orgogliosi di accoglierli a bordo di Tunisair Express e di accompagnarli nella realizzazione del loro sogno di viaggio.

Mondial de foot La Tunisie dans le groupe G



Les Aigles de Carthage connaissent désormais leurs dates de matchs dans la phase de groupes de la Coupe du monde de football 2026, qui se déroulera du **11 juin au 19 juillet 2026** au Canada, aux États-Unis et au Mexique, avec un total de 48 équipes engagées.

Voici le programme du premier tour pour la Tunisie dans le Groupe F :

- **14 juin** – Premier match contre le qualifié du barrage européen (Ukraine, Suède, Albanie ou Pologne). Cette rencontre aura lieu au stade de Monterrey (Mexique).

- **20 juin** – Pour la 2^e journée, la sélection tunisienne affrontera le Japon au NRG Stadium de Houston (Texas, USA).

- **25 juin** – Enfin, la Tunisie terminera son parcours de poules face aux Pays-Bas, au AT&T Stadium au Texas.

Les deux meilleures équipes de chaque groupe, ainsi que les huit meilleurs troisièmes, se qualifieront pour le tour suivant de la compétition.

Foire Internationale du Livre de Tunis – 40^e édition



Faire du livre un espace de rencontre, de dialogue et de projection vers l'avenir

Du **23 avril au 3 mai 2026**, Tunis renouera avec l'un de ses rendez-vous culturels les plus emblématiques à l'occasion de la 40^e Foire Internationale du Livre de Tunis (FILT). Organisée par le Ministère de la Culture et de la Sauvegarde du Patrimoine, cette manifestation annuelle à la fois culturelle et commerciale célèbre depuis quatre décennies le livre comme vecteur de savoir, de mémoire et d'ouverture sur le monde.

La Foire internationale du livre de Tunis s'inscrit avant tout dans une ambition claire : valoriser le livre et rappeler son rôle essentiel dans la transmission des idées, des connaissances et des valeurs. À travers la diversité des œuvres présentées, elle invite le public à découvrir les nouveautés de la production intellectuelle, littéraire, scientifique et artistique, aussi bien tunisienne qu'internationale, tout en encourageant la pratique de la lecture comme un acte vivant, accessible et porteur de sens.

Au-delà de l'exposition des ouvrages, la FILT constitue un espace privilégié de rencontres et d'échanges. Elle favorise le développement de partenariats professionnels dans les domaines de l'édition et de la diffusion, à l'échelle nationale et internationale, et crée un cadre propice au dialogue entre auteurs, éditeurs, penseurs et lecteurs.

Récompenser l'excellence

Moment fort de cette édition, plusieurs distinctions viendront récompenser la créativité et l'excellence intellectuelle. Les Prix de la Créativité Littéraire et Intellectuelle, dotés chacun de 15 000 dinars tunisiens, honoreront le roman à travers le Prix Bechir Khraief, la nouvelle avec le Prix Ali Douagi, l'écriture philosophique à travers le Prix Fatima Haddad, les études humanistes et littéraires avec le Prix Taher Haddad, la poésie grâce au Prix Mustapha Khraief, ainsi que la traduction de ou vers l'arabe avec le Prix Sadek Mazigh.

Par ailleurs, deux Prix de l'Édition, d'une valeur de 10 000 dinars tunisiens chacun, seront attribués afin de saluer le rôle central des éditeurs dans la chaîne du livre. Le Prix Abdelkader Ben Cheikh distinguera le meilleur éditeur de récits destinés aux enfants ou aux adolescents, tandis que le Prix Noureddine Ben Kedher récompensera le meilleur éditeur tunisien.

**ON EST
TELEMENT MIEUX
CHEZ NOVOTEL**

Idéalement situé sur l'avenue Mohamed V en plein cœur du quartier des affaires, Novotel Tunis Mohamed V dispose de 126 chambres et suites, d'un restaurant, d'un bar, d'un spa ainsi que de 14 salles de réunion équipées et avec lumière du jour. Le Wifi en illimité est disponible dans tout l'hôtel à titre gracieux.

Sicca Jazz 2026 : le Kef prend RDV

Le festival Sicca Jazz annonce sa 11^e édition, du **30 avril au 3 mai 2026**, dans le cadre majestueux de la **Kasbah du Kef**. Pendant quatre jours, la ville se transformera en une scène à ciel ouvert, mêlant musique, patrimoine et expériences culturelles inédites.

Au programme, **six concerts** promettent de faire vibrer les murs historiques de la Kasbah, tandis que des **spectacles de rue** animeront les ruelles de la médina, offrant aux visiteurs une immersion totale dans l'atmosphère singulière du Kef. Le Siccaveneria Village se tiendra dans une ambiance conviviale et authentique, tandis que Cinématdour invitera le public à découvrir la magie de l'image et du cinéma dans un cadre original. Grande nouveauté de cette édition, le festival inaugure **le Jardin des Pros**, un nouvel espace de rencontre et de partage au cœur de l'événement. Pensé comme un



point de rassemblement pour les festivaliers, les professionnels, les touristes et les habitants, ce lieu mettra en valeur le **patrimoine artisanal du Kef**, avec des démonstrations d'artisans, des ateliers participatifs et une expérience culinaire dédiée aux saveurs locales. Le Jardin des Pros se veut également un hub touristique et de networking,

rythmé par une animation continue tout au long du festival. Avec cette programmation enrichie et cette approche immersive, **Sicca Jazz** confirme sa volonté d'aller au-delà du concert, en proposant une expérience culturelle globale, ancrée dans l'identité et la richesse patrimoniale de cette cité.

Les Rencontres Francophones Transport Mobilité à Hammamet



Les Rencontres Francophones Transport Mobilité (RFTM) tiendront leur 8^e édition du **11 au 13 mai 2026** à Hammamet, en Tunisie. Considérées comme un rendez-vous scientifique de référence pour la communauté francophone travaillant sur les questions de transport et de mobilité, les RFTM rassembleront chercheurs, experts et acteurs institutionnels autour des grands enjeux contemporains

du secteur.

Créées dans le prolongement des anciens séminaires francophones de socio-économie des transports, initialement centrés sur la France, les RFTM ont progressivement élargi leur champ et leur portée pour s'imposer comme un espace d'échanges scientifiques structurant à l'échelle de la francophonie. L'édition 2026 revêt une dimension particulière puisqu'il s'agira de la première édition organisée

en Afrique, marquant une étape significative dans l'ouverture et l'internationalisation de cette communauté scientifique. Elle sera accueillie par l'Institut Supérieur de Gestion Industrielle de Sfax (ISGIS) et la Faculté des Sciences Économiques et de Gestion de Sfax (FSEGS), sous l'égide de l'Université de Sfax, en partenariat avec l'association ARDES. Fidèle à sa vocation, cette 8^e édition ambitionne de favoriser les échanges interdisciplinaires, de croiser les approches théoriques et empiriques, et de renforcer les liens entre la recherche académique, l'expertise professionnelle et les acteurs publics. Les débats porteront également sur les enjeux spécifiques du transport et de la mobilité dans les pays du Sud, en tenant compte des mutations sociétales, des transitions énergétiques et des défis territoriaux propres à chaque contexte.

HÔTEL IBIS TUNIS

LE BIEN-ÊTRE
AU MEILLEUR PRIX

Réservez sur ibishotel.com



HÔTEL IBIS TUNIS

Rue de Syrie, Tunis 1002
TEL: (+216) 71 830 300 - FAX: (+216) 71 830 110
h6144@accor.com

Musée du Bardo :

Exposition Magna Mater Entre Zama et Rome



Tête de Magna Mater en marbre blanc.

Une trentaine d'objets de valeur, entre statuettes et artefacts, sont exposés jusqu'au 21 juillet 2026 dans la salle de Sousse du Musée du Bardo.

Il est des expositions qui ne se contentent pas de montrer des œuvres, mais qui racontent une histoire plus vaste, celle des liens tissés entre les peuples et les rives de la Méditerranée. Au Musée national du Bardo, l'exposition « *Magna Mater, entre Zama et Rome* » s'inscrit dans cette ambition : celle de faire dialoguer l'archéologie, la diplomatie culturelle et la mémoire partagée entre la Tunisie et l'Italie.

Présentée comme le fruit d'un partenariat culturel exemplaire, cette exposition marque une nouvelle étape dans la coopération entre les institutions patrimoniales des deux pays. Elle illustre une approche fondée sur l'échange de compétences, la restauration des œuvres et leur valorisation conjointe, dans une logique de confiance et de bénéfice mutuel. Le patrimoine, ici, devient langage commun et terrain d'avenir.



Comme un souffle ancien revenu d'un long exil, une trentaine de pièces archéologiques racontent désormais leur histoire sous les voûtes du Bardo. Statuettes, terres cuites et fragments sculptés, liés au culte de la Magna Mater, émergent du silence des siècles pour révéler les croyances, les gestes et les symboles qui unissaient jadis l'Afrique antique à Rome.

Issues du site archéologique de Zama Regia, ces œuvres avaient traversé la mer pour être étudiées et restaurées en Italie. Après avoir été exposées à Rome, elles reviennent aujourd'hui à Tunis, enrichies par ce voyage, comme des témoins réconciliés avec leur terre d'origine.

À travers cette exposition, le musée ne se contente pas de montrer des objets : il invite à ressentir la continuité des civilisations, à percevoir comment les cultes, les idées et les formes artistiques circulaient bien avant les frontières modernes. Magna Mater devient ainsi une figure tutélaire, symbole d'une Méditerranée ancienne mais toujours vivante, où la culture unit plus qu'elle ne sépare.





Odyssee Resort Thalasso & Spa
L'art du ressourcement au cœur du Sud



Odyssee Resort Thalasso & Spa L'art du ressourcement au cœur du Sud

Loin du tumulte, l'Odyssee Resort réinvente l'hospitalité en s'inspirant de l'âme des maisons troglodytes du Sud tunisien. Ici, chaque détail respire l'authenticité : voûtes douces, senteurs d'épices et objets d'artisanat local composent un cocon sensoriel unique.

Entre palmeraie luxuriante, soins thalasso de prestige et couchers de soleil infinis, Odyssee Resort est bien plus qu'un hôtel : c'est une échappée belle où le corps et l'esprit se retrouvent.

Un luxe réinventé dans une émotion constante et discrète.



- 📍 Zone Touristique Sangho Zarzis
- ☎ +216 75 705 705
- ✉ reservation@odyssee-resort.com
- ✉ contact@odyssee-resort.com
- 🌐 www.odyssee-resort.com



Odyssée Hotels s'agrandit
Tamerza Palace et Tozeur Plaza vous attendent



www.odyssee-hotels.com

LE COLISÉE D'EL JEM

LA ROME AFRICAINE
AU CŒUR DE LA TUNISIE

Soraya MENAA



Sur la côte centre de la Tunisie, entre Sousse et Sfax, se dresse l'un des monuments les plus impressionnants du monde antique : le Colisée d'El Jem.

Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, cet amphithéâtre romain monumental évoque immanquablement la grandeur de Rome, mais avec une âme tunisienne unique. Véritable joyau d'architecture, il fascine autant les historiens que les voyageurs en quête d'authenticité.

**Le géant de pierre :
héritage d'une Rome africaine**

Construit au 3^e siècle après J.-C., sous le règne de l'empereur Gordien, le Colisée d'El Jem (anciennement appelée Thysdrus) est l'un des plus grands amphithéâtres du monde romain. Avec un diamètre de 148 mètres sur 122 et une capacité estimée à 35 000 spectateurs, il rivalise avec le Colisée de Rome lui-même. Sa structure, admirablement bien conservée malgré les siècles et les invasions, témoigne du raffinement et de la puissance économique de la région.



Contrairement à de nombreux sites antiques, celui d'El Jem se distingue par l'absence de collines environnantes : l'amphithéâtre s'élève majestueusement sur une plaine, dominant le paysage comme un mirage de pierre dorée. On y organisait des combats de gladiateurs, des jeux publics et des spectacles grandioses destinés à divertir la population locale. Aujourd'hui, ces arènes parfaitement symétriques impressionnent par leur état de conservation et la noblesse de leurs proportions.

Les visiteurs peuvent explorer les souterrains, autrefois utilisés pour enfermer les fauves et les gladiateurs avant leur entrée dans l'arène. En déambulant dans ces galeries silencieuses, on imagine sans peine le rugissement des foules et la tension des combats d'aujourd'hui.

Rome ou El Jem : le dilemme d'un voyageur

Comparé à celui de Rome, le Colisée d'El Jem offre une atmosphère plus intime et pure, presque médi-





tative. À Rome, l'amphithéâtre trône au cœur d'une capitale trépidante, cerné de klaxons, de touristes pressés et d'appareils photo levés vers ses arcades érodées. À El Jem, au contraire, le silence et la lumière du Sahel enveloppent la pierre d'une quiétude rare.

Le monument semble respirer au rythme du vent, préservant l'écho d'un passé qui n'a pas été enseveli sous le vacarme du monde moderne.

L'histoire, pourtant, relie profondément ces deux colosses. Le Colisée de la capitale italienne fut le modèle et celui d'El Jem l'hommage africain. Plus petit certes avec 35 000 places contre 50 000, mais bien mieux conservé, il demeure un témoin plus fidèle de l'ingéniosité romaine. Dans ses galeries vides, l'expérience du voyage y devient personnelle, presque spirituelle, un tête-à-tête avec l'Histoire.



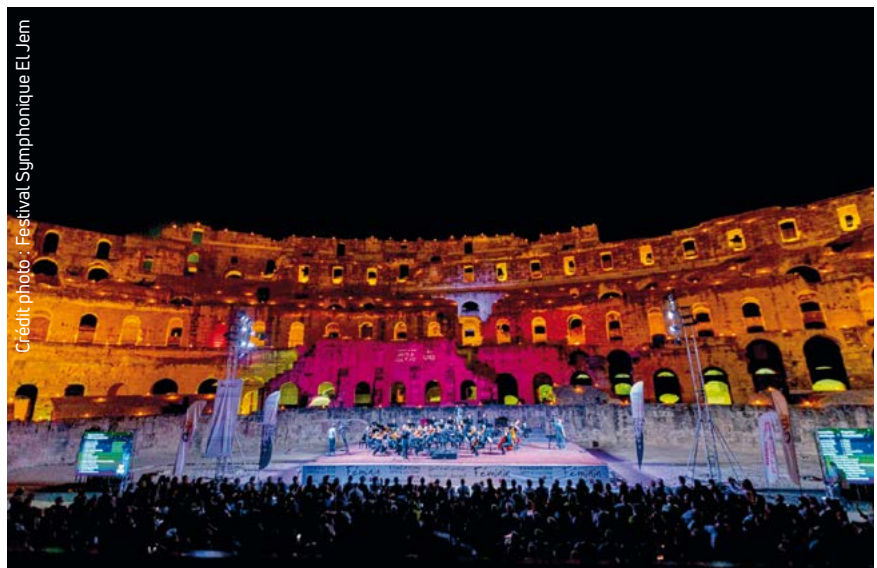


Du patrimoine antique à la scène culturelle vivante

Le Colisée d'El Jem n'est pas qu'un vestige figé dans le temps. Il constitue l'un des pôles majeurs du tourisme culturel tunisien. Un lieu où la pierre antique s'anime chaque été au son des violons et des voix lyriques. En effet, depuis 1986, l'amphithéâtre accueille le Festival du musique symphonique d'El Jem, un événement de musique classique devenu l'un des plus prestigieux d'Afrique du Nord.

Fondé pour redonner vie au site et rapprocher patrimoine et modernité, l'événement attire chaque année des orchestres et des publics venus des quatre coins du monde, de Vienne à Rome, en passant par Tunis et Le Caire.

Lorsque la nuit tombe, le spectacle devient féerique. Les gradins se parent d'une douce lumière dorée, les étoiles s'allument au-dessus des arcades, et le vent du Sahel se mêle aux harmonies. Le Colisée d'El Jem est bien plus qu'un monument : c'est une porte ouverte sur la grandeur passée et la vitalité présente



de la Tunisie.

Situé à environ 65 km de l'aéroport international de Monastir, le site est facilement accessible en voiture, en train ou en excursion organisée. Les voyageurs peuvent se restaurer ou s'approvisionner dans les échoppes voisines et cafés traditionnels autour du site, où l'on trouve artisanat local, poteries de Kairouan ou douceurs tunisiennes à rapporter en souvenir.



El Manar

شرائح تن

على الطريقة التقليدية

Thon en Tranches

À l'ancienne

100%
تحضير
يدوي

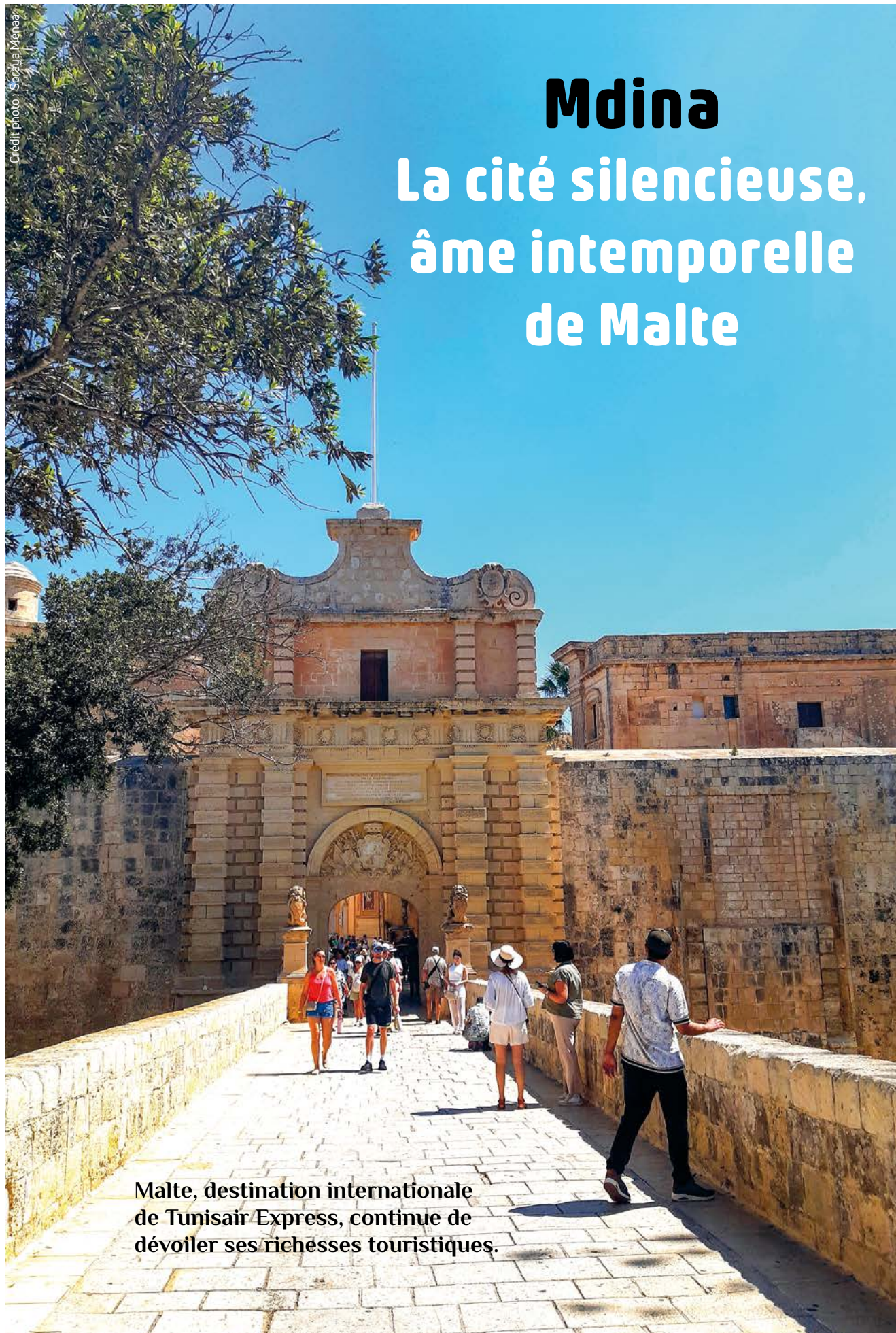
100%
Préparés
à la main



El Manar



www.manarthon.com



Credit photo: Soraya Mena

Mdina

La cité silencieuse, âme intemporelle de Malte

Malte, destination internationale
de Tunisair Express, continue de
dévoiler ses richesses touristiques.



Lorsqu'on visite Malte, il est impossible d'ignorer Mdina, la mystérieuse « Cité du Silence ». Perchée sur une colline au centre de l'île, cette ville fortifiée semble figée hors du temps. Ses remparts dorés dominent les plaines et la mer au loin, tandis que ses ruelles pavées murmurent des récits vieux de plus de mille ans.

Moins touristique que La Valette, mais tout aussi fascinante, elle séduit par sa sérénité, son architecture et sa lumière unique. Découvrons ce lieu à part, où le passé continue de respirer à chaque pas.

Une cité d'exception chargée d'histoire

Située à environ 13 km de la capitale et de Sliema, Mdina surveille les plaines maltaises comme une sentinelle intemporelle. Elle fut autrefois la capitale de Malte, avant que La Valette ne prenne le relais au 16^e siècle.

Comme on peut le constater, son nom vient de l'arabe « medina », signifiant « ville fortifiée ». C'est l'héritage direct de la domination musulmane entre 870 et 1091.

En effet, l'histoire de Mdina remonte à plus de 3 000 ans. Les Phéniciens y établirent une cité fortifiée, que les Romains transformèrent en centre administratif sous le nom de Melite. Après leur départ, les Arabes prirent le relais en 870, réduisant la taille de la ville, redessinant les remparts et renforçant ses défenses.



À partir de 1091, les Normands consolidèrent à leur tour les fortifications et marquèrent la ville de leur empreinte médiévale. Puis vinrent les chevaliers de Saint-Jean, qui déplacèrent la capitale vers La Valette, laissant à Mdina son statut de cité aristocratique.

Pendant des siècles, elle fut la résidence privilégiée des grandes familles maltaises, abritées dans des palais aux balcons fermés et aux portes sculptées. Ce caractère noble et feutré perdure jusqu'à aujourd'hui. Mdina ne compte qu'environ 300 habitants, souvent descendants de ces anciennes lignées et de la noblesse locale.

Entre pierres dorées et horizons infinis

Entrer dans Mdina, c'est franchir une frontière invisible. À travers la porte principale de Vilhena, chef-d'œuvre baroque du 18^e siècle, on découvre un labyrinthe de ruelles dorées, de façades en calcaire blond et de loggias ouvragées. L'architecture mêle influences arabes, normandes et baroques, témoignant du passage successif des civilisations qui ont façonné l'île.

Au centre, la Cathédrale Saint-Paul s'impose avec sa façade majestueuse et son dôme cuivré. Reconstituée après le tremblement de terre de 1693, elle reste un joyau du baroque maltais, œuvre de l'architecte Lorenzo Gafà. À l'intérieur, les sols de marbre polychrome dissimulent les tombes des évêques et des chevaliers.

Autour, les palais privés tels que le Palazzo Falson, aujourd'hui transformé en musée, conservent l'âme d'une noblesse attachée à l'art et au raffinement. Les balcons fermés en bois rappellent à la fois les moucharabiehs arabes et les influences siciliennes.

Mais c'est surtout la vue depuis les remparts qui enchante le visiteur. De là, la campagne maltaise s'étend à perte de vue, parsemée de champs ocre, d'oliveraies et de villages blancs. Par temps clair, on distingue même La Valette et la



Crédit photo : Soraya Menaa



Crédit photo : Soraya Menaa



COMMENT S'Y RENDRE :

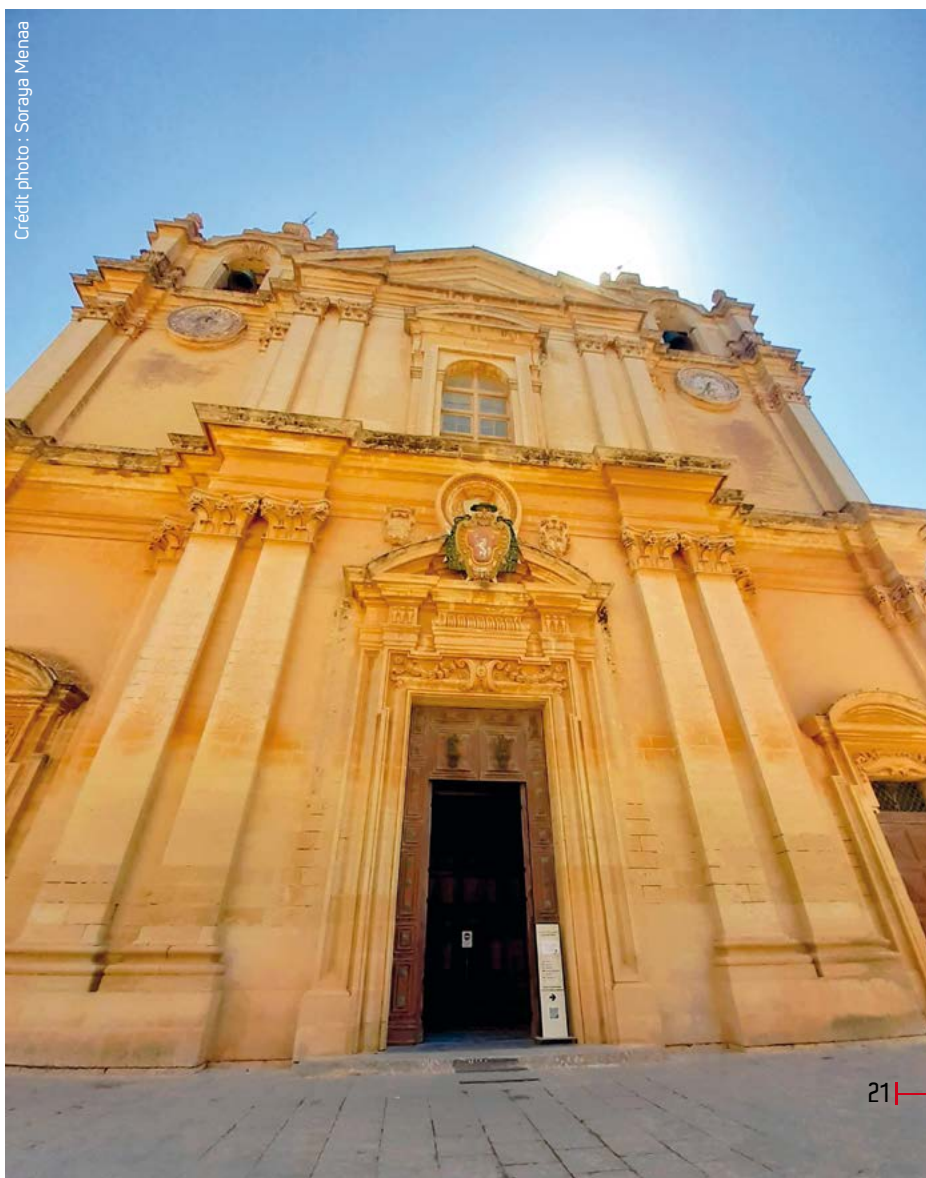
Depuis La Valette, prendre les bus 51, 52 ou 53. Bus 202 depuis Tas-Sliema pour descendre à Rabat, la ville voisine. De là, quelques pas suffisent pour atteindre les portes de Mdina.

mer au loin. Le spectacle est encore plus magique au crépuscule, lorsque la pierre dorée de Mdina se teinte d'ambre et de rose.

En hiver, quand les foules se font rares et que la brume monte des plaines, Mdina semble flotter dans le temps, un refuge méditerranéen, suspendu entre ciel et mémoire.

Aujourd'hui, la ville est classée au patrimoine national maltais et attire des milliers de visiteurs chaque année. On y redécouvre la beauté du silence et la force du patrimoine. Le soir venu, les lanternes s'allument et un silence enveloppant redonne à la cité son mystère d'autrefois.

Soraya MENAA



Le cactus tunisien

D'un fruit marginalisé à une filière stratégique

Longtemps marginalisée, la figue de barbarie tunisienne est aujourd'hui au cœur d'une success story agro-industrielle. En une décennie, la filière est passée de 5 à 73 entreprises, avec plus de 1 400 nouveaux emplois créés.



Au moment où la gamme de produits issus du cactus ne cesse de se diversifier, la Tunisie se positionne désormais parmi les leaders mondiaux en exportation d'huile de pépins de figues de barbarie. Ainsi, le chiffre d'affaires consolidé des entreprises opérant dans la transformation du cactus a augmenté de 140 % depuis 2020. Soutenue par le projet PAMPAT (ONUDI/SECO) depuis 2013, cette transformation remarquable fait qu'aujourd'hui, ce fruit typiquement tunisien, autrefois banalisé, s'est imposé comme un symbole de montée en gamme industrielle et d'innovation dans les régions de l'intérieur. Derrière ce fruit emblématique se cache désormais un cas de suc-



cès marquant du développement agroindustriel dans le milieu rural. La Tunisie est aujourd'hui devenue l'un des leaders mondiaux dans la production d'huile de pépins de figue de barbarie certifiée biologique, un élixir anti-âge qui a su s'imposer sur les marchés d'exportations cosmétiques.

73 spécialistes

En une décennie, le pays est passé de 5 sociétés de transformation de cactus à 73 entreprises spécialisées dont la moitié sont dirigées par des femmes, soit cinq fois plus que la moyenne tunisienne dans d'autres secteurs. Par ailleurs et confirmant l'essor récent de la filière, 38 nouvelles sociétés se sont établies au cours des 5 dernières années. Cette dynamique



entrepreneuriale a permis de créer plus de 1 400 emplois permanents et saisonniers, avec une forte implication des femmes rurales. Le chiffre d'affaires consolidé des entreprises opérant dans la transformation du cactus a augmenté de 140 % entre 2020 et 2024.

Depuis 2013, la filière figue de barbarie a reçu l'appui du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de terroir (PAMPAT) financé par le Secrétariat d'État à l'Économie de la Confédération Suisse (SECO) et mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture (DGPA, DGAB), le ministère de L'Industrie (DGIA) et le Ministère du Commerce (CEPEX).



Des adhérentes des GDA féminins lors de l'opération de nettoyage des figes de barbarie à la SMSA Zelfen.

Succès à l'international

Au-delà de l'impact local, la Tunisie s'est imposée à l'international. En effet, exportée aujourd'hui sur les cinq continents, l'huile de pépins de figue de barbarie est devenue le fer de lance de la nouvelle cosmétique

tunisienne. 55 entreprises, dont la majorité dirigée par des femmes, commercialisent leurs produits à l'étranger. En 2021, la Tunisie est devenue le premier pays au monde à publier une norme technique pour cette huile, marquant une étape majeure dans la démarche

qualité engagée par le secteur.

Ce succès à l'international, porté par l'huile de pépins de figue de barbarie, s'inscrit dans une dynamique bien plus large. En parallèle à l'essor des exportations de cet ingrédient cosmétique, la filière a connu une diversification

accélérée de ses produits. En 2024, près de 400 nouvelles références ont vu le jour, allant des produits agroalimentaires aux formulations cosmétiques élaborées, en passant par la gamme parapharmaceutique issus du cactus. Cette évolution reflète la montée en compétence des entreprises locales et une meilleure valorisation de l'ensemble du fruit, dans une optique d'économie circulaire.

Liens producteurs/entreprises

L'un des facteurs décisifs dans l'essor de la filière figue de barbarie a été l'instauration d'une véritable culture de collaboration entre les différents acteurs. Au fil des années, des liens solides se sont tissés entre les producteurs et les entreprises de transformation tunisiennes, assurant une meilleure fluidité entre l'amont et l'aval et créant un environnement propice à l'investissement et à l'innovation. Cette dynamique collaborative s'est notamment traduite par la mise en œuvre d'un programme de promotion sectoriel public-privé ambitieux autour du logo « Organic Cactus Seed Oil – Origin Tunisia », destiné à positionner l'huile de pépins de figue de barbarie tunisienne sur les marchés.



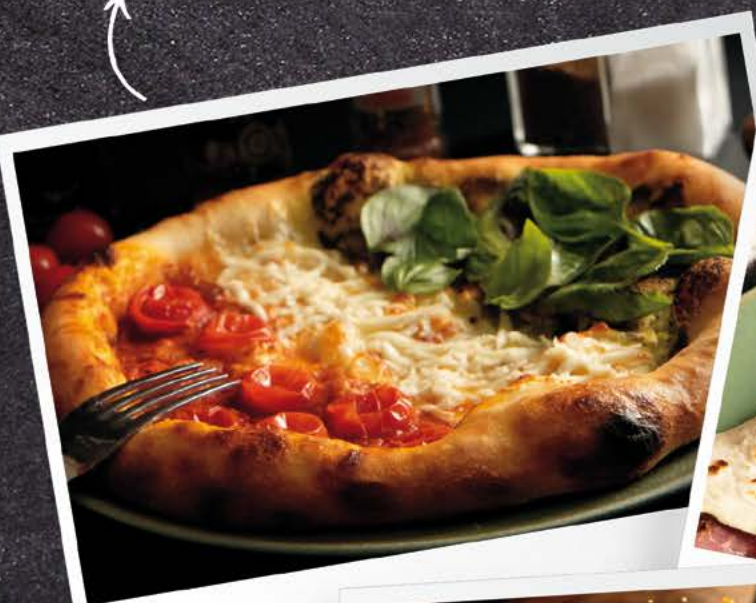
Branding et packaging de l'entreprise Nakawa développés avec l'appui du projet PAMPAT.



Cuisine *Italienne*

ENEZ DÉCOUVRIR NOS PLATS

Pizza



Pasta



Piadina



« Oueslati Zit'Tour » : une nouvelle route thématique dédiée à l'huile d'olive Oueslati de Kairouan

L'offre touristique de Kairouan est en pleine mutation grâce à ses produits du terroir, notamment les produits agricoles et culinaires, qui attirent de plus en plus de visiteurs désireux de découvrir des saveurs uniques.



L'huile d'olive Oueslati qui se distingue par son profil sensoriel raffiné et ses qualités nutritionnelles remarquables est l'un des produits emblématiques de Kairouan. L'olivier de la variété « Oueslati », cultivé aux alentours du Djebel Oueslat, notamment dans les délégations de Oueslatia, El Ala, Haffouz et Ain Jloula, est réputé pour son huile aux caractéristiques gustatives uniques et sa culture ancrée dans la tradition.



Les initiatives pour valoriser davantage ce produit phare se succèdent. L'offre touristique liée à cette variété intègre une exploration de la gastronomie locale, des expériences immersives et des découvertes du patrimoine. Un travail collaboratif public-privé a démarré depuis le mois de juin 2025 entre l'association « Festival local Ain Jloula » et les institutions régionales partenaires pour créer une route thématique autour de ce produit phare de la région.



« Oueslati Zit'Tour » est une initiative touristique qui a pour but de valoriser ce produit emblématique, symbole de l'identité locale, afin d'attirer davantage de visiteurs et de dynamiser l'activité touristique tout au long de l'année. « Oueslati Zit Tour » est un itinéraire touristique qui relie plusieurs sites allant de la production jusqu'à la valorisation de l'huile d'olive Oueslati, offrant ainsi aux visiteurs une occasion unique pour découvrir et apprécier ce produit phare », précise Samia NASRI, présidente de l'association «Festival local Ain Jloula» qui est la structure porteuse du projet responsable de la gestion de cette route.

10 acteurs se sont regroupés pour faire partie de cette nouvelle route : 3 restaurants, 2 maisons d'hôtes, un gîte rural, une pâtisserie traditionnelle, une entreprise de produits cosmétiques et 2 huileries qui assurent également le conditionnement de l'huile d'olive Oueslati. Tous offrent aux visiteurs des expériences immersives inoubliables autour de l'huile d'olive Oueslati, à savoir les visites pédestres pour découvrir cet arbre légendaire à travers chaque étape du parcours qui inclut des haltes musicales sous les majestueux oliviers, une participation aux cueillettes et aux ateliers de trituration traditionnels ainsi que la dégustation de la gastronomie locale et bien d'autres expériences et découvertes.



La route de l'huile d'olive Oueslati a été initiée suite à un partenariat public-privé entre le Commissariat Régional au Tourisme de Kairouan, le Commissariat Régional au Développement Agricole et l'APIA de Kairouan ainsi que l'association « Festival local Ain Jloula ». Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie de valorisation et de promotion des produits du terroir dans le gouvernorat pilote de Kairouan lancée en 2022 par le ministère de l'Agriculture avec l'appui du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et du Terroir (PAMPAT 2). Ce projet est mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) et financé par le Secrétariat d'Etat à l'Economie Suisse (SECO).

Lablebi

La soupe qui raconte la Tunisie

Dans les ruelles bruyantes de Tunis, un bol fumant circule de main en main : le Lablebi.

Simple et généreux, le Lablebi, ce plat de pois chiches trempés dans un bouillon parfumé a traversé les siècles pour devenir un symbole de la cuisine populaire tunisienne. Réconfortant l'hiver et présent presque à toute heure de la journée, il fédère les différentes générations autour d'une bouchée épicée.

Soraya MENAA

Quand l'histoire rencontre la rue

On se pose souvent la question sur les origines du *Lablebi*. Celles-ci restent en partie légendaires, mais son nom vient très probablement du turc *Leblebi* (pois chiches grillés). Ceci est un indice clair de l'influence ottomane en Tunisie pendant plusieurs siècles. Certaines sources relient l'apparition de cette recette frugale mais rassasiant au fait de nourrir les soldats et les citoyens lors des temps difficiles. Aujourd'hui, le Lablebi n'est plus seulement un plat d'hiver : c'est une icône de la street food tunisienne. Il est consommé au petit matin, en sortie nocturne ou en déjeuner, lors des jours pluvieux.



Au-delà de l'assiette, c'est un vrai phénomène social : cantines populaires, échoppes familiales et cafétérias l'ont adopté comme rite collectif. Il offre une expérience sensorielle unique : la chaleur du bouillon, le piquant de l'harissa et les miettes du pain rassis qui créent du lien entre les gourmands. En effet, dans les endroits les plus étroits de la capitale, on se retrouve souvent à la même table avec des inconnus qui partagent l'espace et parfois leurs assiettes.

Le bol magique des Tunisiens et sa recette simple

Derrière l'apparente modestie du Lablebi se cache tout un rituel, transmis de génération en génération. Tout commence la veille, avec les pois chiches secs que l'on rince soigneusement, avant de les laisser tremper longtemps. Le lendemain, ils mijotent doucement dans une grande marmite d'eau ou de bouillon jusqu'à devenir fondants. Cette base humble et nourrissante est le cœur battant du plat.

Le Lablebi se prépare à la minute, souvent devant le client et c'est dans le bol que la magie opère ! Dans ce récipient typique vide, on dépose du pain de la veille, émietté à la main. Vient ensuite la louche fumante de pois chiches au bouillon, versée directement sur le pain : le moment où l'arôme du cumin commence à flotter dans l'air. Puis, c'est une explosion de couleurs et de saveurs qui prend le relais : une cuillerée d'harissa pour le feu, un filet d'huile d'olive pour la rondeur, un soupçon d'ail selon les goûts et toujours cette pincée de cumin, signature du Lablebi. Certains y ajoutent un œuf poché, d'autres du thon, le tout avec des câpres, des olives et des navets confits en accompagnement. À côté, quelques quartiers de citron viennent réveiller les papilles avec une touche d'acidité. Enfin, le geste culte : on mélange le tout, deux cuillères à la main, jusqu'à obtenir une texture onctueuse et uniforme.



Crédit photo : Omar Chitourou



Crédit photo : Babalouni

Le « casse-croûte Lablebi » : la version baguette bizertine

À Bizerte, au nord du pays, le Lablebi s'est offert une seconde vie aussi audacieuse qu'appétissante. Ici, pas de bol fumant ni de cuillère : la fameuse soupe de pois chiches se déguste dans une baguette. Le casse-croûte Lablebi — ou Kaskrout Lablebi comme on l'appelle, transforme la préparation traditionnelle en un sandwich généreux, aussi populaire que réconfortant. Le principe est simple, mais

brillant : on garnit une baguette croustillante de pois chiches imbibés de bouillon, relevés d'harissa et de cumin. On y ajoute, selon l'envie, un œuf dur, du thon, des olives. Chaque bouchée réunit le moelleux du pain, la chaleur des épices et la richesse du pois chiche. Bien plus qu'un simple plat, le Lablebi est un instant de partage. Dans les gargotes de Tunis, Sfax ou Kairouan, chacun a sa manière de le composer, mais l'esprit reste le même : chaleur, convivialité et authenticité.

➤ CAPITALE/CAPITAL



Tunis (4 gouvernorats) : 2,91 millions d'habitants
(24% de la population)
Tunis (4 governorates) : 2,91 million people

➤ RELIGIONS/RELIGIONS



98% de la population est musulmane.
Communautés chrétiennes (catholiques,
protestantes et orthodoxes) et juives.

98% of the Tunisian population are
Moslems. Christian (Catholic, Protestant,
Orthodox) and Jewish Communities

VACANCES ET FÊTES / HOLIDAYS

Jour de repos hebdomadaire : dimanche.

Jours fériés:

1^{er} janvier (Jour de l'an), 20 mars (Indépendance),
9 avril (Martyrs), 1^{er} mai (Travail), 25 juillet
(République), 13 août (Femme), 15 octobre
(Evacuation), 17 décembre (Révolution et Jeunesse)

Fêtes religieuses fériées en 2026

(sous confirmation des instances religieuses) :
21 - 22 mars (Aïd El Fitr),
27-28 mai (Aïd El Idha),
16 juin (Nouvel an de l'Hégire),
24 août (Mouled).

Weekly holiday : Sunday.

Holidays : January 1st (New Year), March 20
(Independence Day), April 9 (Martyrs), May 1 (Labor),
July 25 (Republic), August 13 (Woman), October 15
(Evacuation), December 17 (Revolution and Youth).

Religious holidays in 2026

(To be confirmed by religious authorities) :
March 21 - 22 (Aïd El Fitr), May 27- 28 (Aïd El Idha),
June 16 (Hegira New year), August 24 (Mouled).

➤ HABITANTS / POPULATION

Environ 11,90 millions dont 69 %
de population urbaine.
Taux démographique : 0,87 %.

11,90 millions including 69 % in urban zones.
Demographic rate : 0,87 %.





LANGUES/LANGUAGES



L'arabe est la langue officielle du pays. Le français est très répandu. Dans les zones et lieux touristiques, l'anglais, l'allemand et l'italien sont également pratiqués.

Arabic is the country's official language. French is widely spoken. In tourist zones, English, German and Italian are also used.

ZONE HORAIRE TIME ZONE

GMT+1 toute l'année.
GMT +1 all the year.



SANTÉ / HEALTH

Aucun vaccin n'est nécessaire pour entrer en Tunisie



No vaccination is necessary to enter Tunisia

TÉLÉPHONES D'URGENCE EMERGENCY PHONES

SAMU : 190
Police Secours : 197
Pompiers/
Fire Department : 198



TÉLÉCOMMUNICATIONS

Pour joindre la Tunisie à partir de l'étranger, composer le code + 216 + 8 chiffres.

A partir de la Tunisie, pour joindre un correspondant à l'étranger, composer le préfixe 00.



To call Tunisia from abroad, dial country code + 216 + 8 digits.

To call a number abroad from Tunisia, start dialing with 00.

MONNAIE / CURRENCY

La monnaie tunisienne est le dinar (DT).

1 dinar = 1000 millimes.

Le dinar tunisien n'est pas convertible ni exportable.

La majorité des banques assure un service de changes de même que les réceptions des hôtels.

Cartes de crédits internationales largement acceptées.

Il existe de nombreux bureaux de change dans les villes et les zones touristiques.

The Tunisian currency is the Dinar (TND).

1 dinar = 1000 millimes.

Tunisian Dinar is neither convertible nor exportable.

The majority of banks, as well as hotel receptions, provide an exchange service.

International credit cards are widely accepted.

Many exchange offices in towns and tourist areas.



• **Cours des devises** (achat janvier 2026) :
• **Exchange rate** (Buying january 2026) :

1 euro = 3,37 DT
1 US \$ = 2,86 DT
1 LYD = 0,46 DT
10 DZ = 0,22 DT

HOTELS



Pour nuits de luxe, palaces raffinés ou clubs de vacances animés, la Tunisie compte près de 700 hôtels classés de 5 à 1 étoiles totalisant près de 200.000 lits.

For first class overnights, refined palaces or busy vacation clubs, Tunisia offers some 700 hotels, classified from 5 to 1 stars, with a total of more than 200.000 beds.

www.tunisiahotels.tn

BIEN-ÊTRE WELL-BEING



La Tunisie est la deuxième destination au monde en matière de thalassothérapie. Il existe 55 centres de thalasso implantés dans les hôtels dans toutes les régions et plusieurs dizaines de centres de balnéothérapie et Spa.

Tunisia is the world's second destination for spas and thalasso-therapy. There are 55 thalasso centers, mostly annexed to major hotels throughout the country in addition to scores of Spa and balneotherapy centers.

GOLF



9 parcours/courses :

- Tabarka
- Tunis (La Soukra)
- Gammarth
- Hammamet (2)
- Sousse,
- Monastir (2)
- Djerba

AÉROPORTS/AIRPORTS

- Tunis-Carthage, Enfidha-Hammamet,
- Monastir-Habib Bourguiba, Djerba-
- Zarzis, Tozeur-Nefta, Tabarka-Aïn
- Draham , Sfax-Thyna, Gafsa-Ksar,
- Gabès-Matmata.



Climat et météo / Climate and weather

Climat méditerranéen au Nord et le long des côtes, continental puis saharien au Centre et au Sud.
Mediterranean climate in North and along the coast, continental then saharan in Center and South.

Mois / Month	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Températures matin Morning Temperatures 	6° c	8° c	9° c	11° c	15° c	19° c	21° c	22° c	21° c	17° c	11° c	8° c
Températures après-midi Afternoon Temperatures 	16° c	17° c	19° c	21° c	24° c	28° c	31° c	31° c	29° c	25° c	20° c	17° c

إكتشف تونس

العملة

الدينار التونسي (دينار واحد يساوي 1000 مليم) وهو غير قابل للتحويل أو التصدير.
- أغلبية النزل والبنوك تقوم بعمليات الصرف وتحويل العملة.
كما أن بطاقات الائتمان مقبولة بشكل واسع.
- توجد مكاتب للصرف في المدن والمناطق السياحية.

أسعار العملة: (الشراء - جانفي 2026)

• 1 أورو: 3,36 دينار

• 1 دولار: 2,86 دينار

• الدينار الليبي: 0,46 دينار

• 10 دينار جزائري: 0,22 دينار



الصحة



التلقيح غير ضروري للدخول إلى تونس.

العطل والاحتفالات

الأحد يوم العطلة الأسبوعية:

- المناسبات الرسمية: 1 جانفي (رأس السنة الميلادية) 20 مارس (عيد الاستقلال) - 9 أفريل (عيد الشهداء) - 1 ماي (عيد الشغل) - 25 جويلية (عيد الجمهورية) - 13 أوت (عيد المرأة) - 15 أكتوبر (عيد الجلاء) 17 ديسمبر (عيد الثورة و الشباب)

- الأعياد الدينية في 2026:

(بعد التأكيد من قبل مفتي الجمهورية)

21-22 مارس (عيد الفطر)

27-28 ماي (عيد الاضحى)

16 جوان (رأس السنة الهجرية)

24 أوت (المولد النبوي الشريف)

الاتصالات

للاتصال هاتفيا بتونس من الخارج يرجى تركيب الرمز +216 8 أرقام.
للاتصال هاتفيا من تونس إلى الخارج يرجى تركيب الرمز 00 قبل الرقم المطلوب.



الهاتف: يوجد في تونس 3 مزودون لخدمات الجوال مرتبطين باتفاقيات مع مزودين عالميين لضمان الإتصال مع الدول الأجنبية في مختلف أماكن العالم.

مؤشرات وأرقام



المساحة: 164.000 كلم²

السكان واللغة



حوالي 11,90 مليون نسمة من ضمنهم 69% سكان المدن.

- تونس العاصمة (4 ولايات): 2.91 مليون ساكن.

- نسبة التطور الديمغرافي 0,87 %

- العربية هي اللغة الرسمية في تونس والفرنسية هي الثانية من ناحية الانتشار، كما تنتشر بنسبة أقل اللغات الإنكليزية والألمانية والإيطالية في المناطق السياحية.

الديانة



98% من السكان مسلمون مع أقلية مسيحية (كاتوليك - بروتستان - وأورتودوكس) وأخرى يهودية.

التوقيت

التوقيت التونسي مقارنة بالتوقيت العالمي:
توقيت غرينيتش زائد ساعة طوال السنة.





Crédit photo : Omar Chtourou

بين أصوله التاريخية والانتشار العالمي

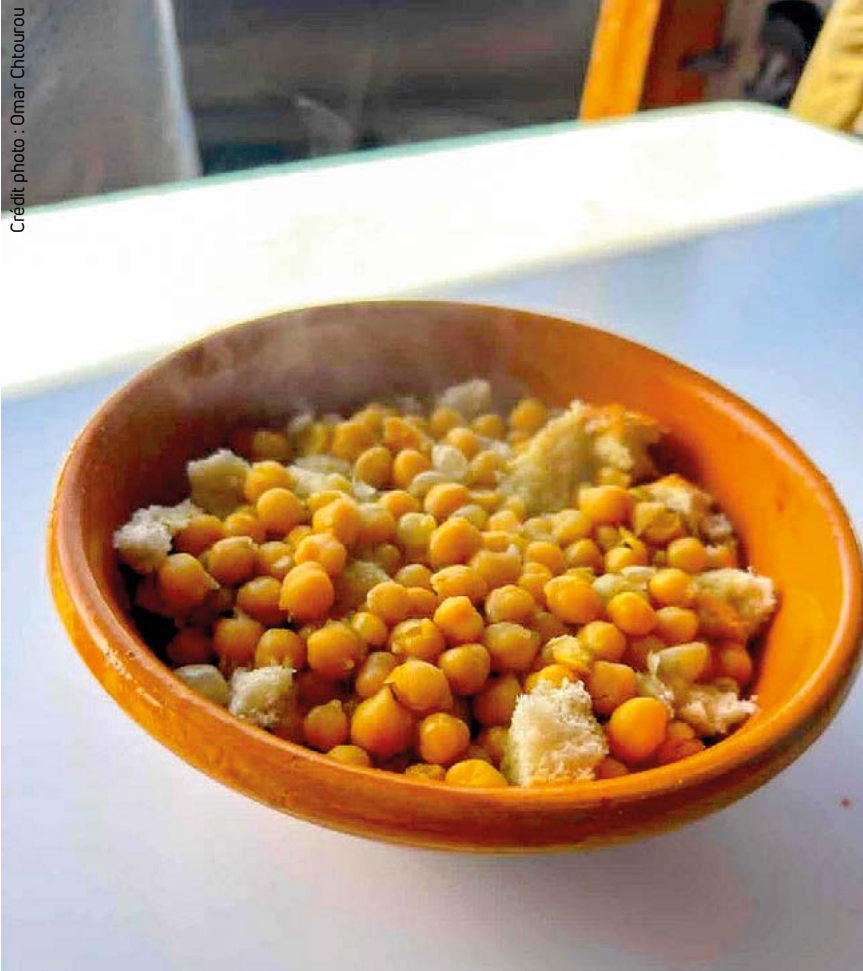
تتنوع الروايات حول أصول «البلابي»، حيث يربطها البعض بالجنود التركية ومشتقاتها اللغوية التي تعني الحمص المحمص، مشيرين إلى ارتباطها قديماً بإطعام الجنود وسكان المدن في فترات الأزمات لكونها وجبة دسمة. وفي المقابل، يرى الكثيرون أنها أكلة تونسية أصيلة نبعت من صميم الحاجة والإبداع المحلي، لتتجاوز اليوم حدودها الجغرافية وتتحول إلى تجربة اجتماعية تجمع الأصدقاء والعائلات حتى في أرقى المدن الغربية.

من التراث إلى الوجبات السريعة الحديثة

تحول البلابي إلى واحد من أبرز علامات «أكل الشوارع» في تونس، لينافس الوجبات العالمية المنتشرة. وقد تدعم هذا التوجه بابتكار مدينة بنزرت لـ «كسكروت البلابي»، حيث يقدم في رغيف خبز أو ما يعرف بـ «الباغيت» أو «الرغيف الفرنسي» كوجبة سريعة، وهذا يثبت أن البلابي لم يعد مجرد أكلة قديمة، بل أصبح وجبة عصرية تجذب الشباب والسياح، وجزءاً من التراث الشعبي الذي يفتخر به كل تونسي.



Crédit photo : Babalouni



ويعد طبق «البلابي» من أشهر الاطباق الشعبية والمنتشرة في كامل تراب الجمهورية، والتي تعبق برائحته الزكية شوارع المدن العتيقة، فهو طبق يتناول ساخنا ليبعث الدفء في الجسم والروح فهو يشكل جزءا من اليوميات الشتوية للتونسيين.

مكونات بسيطة، ورمزية كبيرة

يتم تحضير هذا الطبق بمكونات بسيطة منها الحمص المنقوع والمطبوخ على نار هادئة، حيث يضاف إليه الخبز الجاف المقطع والهريسة وزيت الزيتون والكمون. وتتنوع الإضافات حسب الرغبة لتشمل التونة والبيض وأحيانا «الهرقمة» (طبق يرتكز أساسا في تحضيره على سيقان الأبقار)، ليصبح هذا المزيج المتناغم رمزا من رموز المطبخ التونسي وعلامة تجارية تتوارثها الأجيال.

البلابي التونسي: أيقونة شعبية تعبر الحدود نحو العالمية



يتميز التراث اللامادي للمطبخ التونسي بتنوعه وخصوصيته، مما يجعله وجهة استثنائية لمحبي المذاقات الفريدة. فكل طبق تونسي يمثل هوية قائمة بذاتها، ومراة عاكسة لثقافة البلاد وتاريخ الحضارات التي تعاقبت عليها، مما يمنح المأكولات التونسية مكانة لافتة عالميا.



هذا المسلك بمكوناته سيتيح للزائر فرصة فريدة للتمتع بالمقومات السياحية البديلة للجهة، مشيرة إلى أن المسلك يشمل معتمديات العلا والوسلاتية وحفوز وعين جلولة. وبينت أن هذه المبادرة تندرج في إطار مشروع تنفيذ استراتيجية تثمين وترويج المنتجات المحلية في ولاية القيروان النموذجية التي أطلقتها وزارة الفلاحة سنة 2022 بدعم من مشروع النفاذ إلى أسواق المنتجات الغذائية الفلاحية والمحلية.

وقد تم اطلاق هذا المسلك لتثمين زيت الزيتون الوسلاتي والمنتجات المحلية، بالشراكة بين القطاعين العام والخاص وجمعية "المهرجان المحلي عين جلولة". وشملت هذه التظاهرة عدة مراحل تتعلق بزيت الزيتون الوسلاتي من الإنتاج والجني الي التحويل واستعماله في عدة وصفات غذائية وتجميلية وغيرها. وفي هذا الإطار، أكدت سامية نصري، رئيسة جمعية مهرجان عين جلولة، أن

وقد تحول هذا المنتج الى علامة تجارية مميزة دخلت الأسواق الوطنية والعالمية، حيث منحه مذاقه المميز وقيمته الغذائية العالية مكانة بارزة في الأسواق وجعل منه محفزا للسياحة الداخلية. ويعتبر المسلك السياحي «الوسلاتي زيت تور» من أبرز التظاهرات التي تعمل على تعزيز السياحة البديلة في ولاية القيروان مع تثمين المنتجات المحلية وتعزيز الروافد التنموية في الجهة.

خطوة لتثمين المنتوجات المحلية.. «الوسلاتي زيت تور» مسلك سياحي بديل بالقيروان



قدمت ولاية القيروان خلال السنوات الأخيرة عروضاً متنوعة حول المنتوجات الفلاحية المحلية، ذات الطابع الخاص والمميز، ومن بينها زيت الزيتون «الوسلاتي»، الذي تحتضنه جبال معتمديات الوسلاتية وحفوز وعين جلولة وتعطيه من عبقها مذاقاً خاصاً وقيمة عالية.



كما برزت قدرة هذه المؤسسات التشغيلية من خلال خلق أكثر من 1400 موطن شغل جديد، ليتحول من مجرد فاكهة تباع بأثمان زهيدة في الأرياف والأسواق والأحياء الشعبية إلى مصدر لعدة منتجات تجارية تلاقي إقبالا كبيرا في الأسواق المحلية والدولية.

وأثبتت الأرقام أن مشتقات التين الشوكي من منتجات تجميلية وصيدلانية وغيرها تمثل قوة تصديرية مستقبلية، في ظل توجه عالمي نحو المنتجات الطبيعية والبيولوجية، حيث زاد رقم معاملات الشركات النشطة في المجال بنسبة 140 بالمائة خلال سنة 2020.

كما حقق نقلة تنموية واقتصادية في الوسط الريفي في تونس، خاصة أن أغلب الشركات تديرها نساء، وفتح الباب امامهن للدخول الى الأسواق العالمية من خلال أكثر من 400 علامة تجارية.

وقد ساهم مشروع الوصول إلى الأسواق للمنتجات الزراعية الغذائية التقليدية «PAMPAT» منذ سنة 2013، الذي يتم تنفيذه من قبل



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية بالشراكة مع وزارات الفلاحة والتجارة والصناعة، بتمويل من كتابة الدولة للاقتصاد السويسرية، في الترويج للمنتجات المحلية والارتقاء بها، لتصبح تونس صاحبة أبرز العلامات التجارية المنتجة لزيت بذور التين الشوكي في العالم.



قدرة تصديرية واعدة.. التين الشوكي ثروة تغزو الأسواق العالمية



تحول التين الشوكي خلال السنوات الأخيرة في تونس من فاكهة موسمية مهمشة إلى رافد من روافد التنمية ومساهم بارز في الاقتصاد الوطني، حيث تطورت عدد المؤسسات الاقتصادية الناشطة في المجال من 5 إلى 73 مؤسسة خلال عقد من الزمن.





Crédit photo : Soraya Mena



Crédit photo : Soraya Mena

ويذكر أن عدد سكانها لا يتجاوز 300 نسمة وأغلبهم من نسل العائلات المالطية الأرستقراطية أو النبلاء.

حجارة ومعالم نابضة

يعتبر دخول «لمدينة» عبور ممتع نحو الماضي، فالجدران الذهبية والازقة كأنها متاهة وسط مغامرة تحيل الزائر الى عوالم التاريخ والحضارة وتأخذه الى القرن الثامن عشر ميلادي ليطلع على سحر الحجرة الشقراء والشرفات المزخرفة التي يتمازج فيها الطابع العربي الإسلامي والنورماني لتشكل لوحة فنية مبهرة.

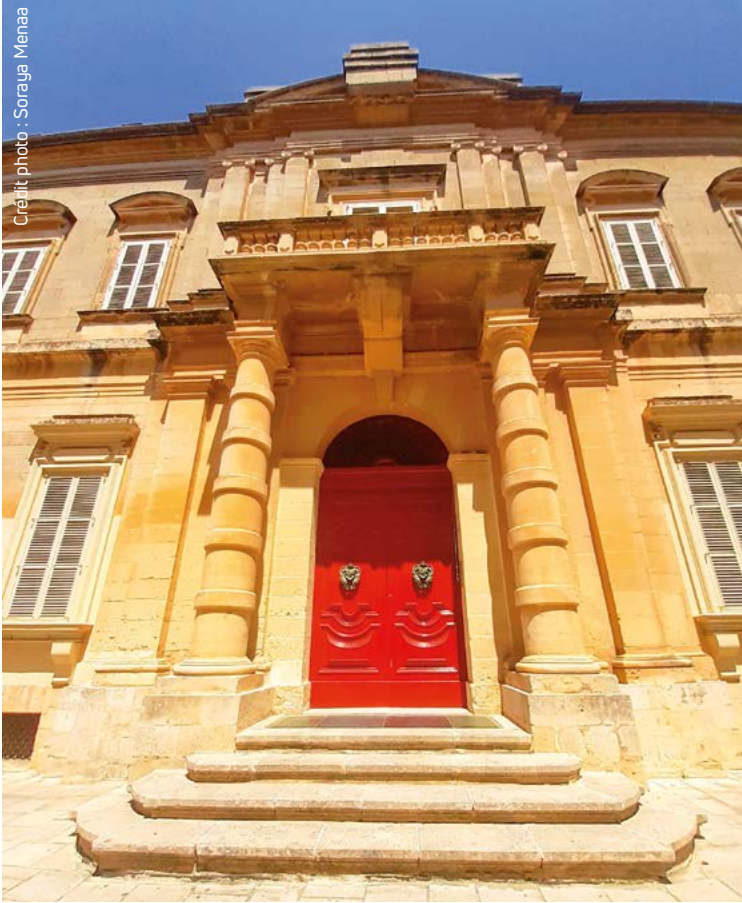
وقد بقيت المدينة بواجهتها المهيبة وقبتها النحاسية، التي أعيد بناؤها بعد زلزال عام 1693، لتكون شاهدا على ابداع المهندس المعماري لورنزو جافا، والتي تخفي تحت بريق رخامها المزركش بألوان الطبيعة قبور الأساقفة والفرسان.

كيفية الوصول إلى

«لمدينة»: استقل الحافلات رقم 51 أو 52 أو 53 من فالتا، والحافلة 202 من سليمة للنزول في رباط، المدينة المجاورة لها ومن هناك تواصل مشيا على الأقدام بضع خطوات للوصول إلى أبواب «لمدينة».

وتحاط بالقصور الخاصة على غرار قصر فالزون، الذي تحول اليوم إلى متحف، مفتوح للاطلاع على حياة النبلاء والتمتع بالفن والمشربيات العربية الصقلية.

لكن يظل مشهد اسوار المدينة الأكثر سحرا وجاذبية، حيث يمتد الريف المالطي الى ما لا نهاية تزينه الحقول والبساتين، ويصبح المنظر خاطفا مع غروب الشمس وفي الشتاء عندما يعانق الضباب السهول الممتدة والاسوار المحصنة. ويذكر أنه تم ادراج «لمدينة» التي تجذب الاف السياح سنويا، ضمن التراث الوطني المالطي.



ويعود تاريخها إلى أكثر من 3 آلاف سنة، فقد أسسها الفينيقيون وحولها الرومان إلى مركز اداري وأطلقوا عليها اسم «ميليت»، ثم وقعت تحت سيطرة العرب في عام 870 الذين قالصوا مساحتها وأعادوا تشييد اسوارها لتكون حصنا منيعا، وبداية من سنة 1091 عزز النورمان تحصينات المدينة ليحول بعدهم فرسان القديس يوحنا العاصمة إلى فاليتا ويتركوها للعائلات الأرستقراطية.

وكانت «لمدينة» على مدى قرون المكان المفضل للعائلات المالطية التي كانت تقطن القصور الفخمة ذات الشرفات والابواب المزخرفة والتي مازالت الى اليوم شاهدا على تاريخ المدينة وعراقتها.



وتمثل العاصمة القديمة لمالطة «لمدينة» واحدة من أفضل الوجهات للتمتع بجمال وهدوء المدينة المحصنة، التي تقع على تل يراقب البحر الأبيض المتوسط لتحكي المدن المعلقة.

وتتميز «لمدينة» بجمالها الذي يجمع بين تضاريس مختلفة وزرقة البحر والطقس المعتدل.

ويأخذك سحر مدينة الصمت المحصنة والمحافظة على أسوارها الذهبية وازقتها ومعالمها التقليدية في رحلة خارج الزمن. ورغم أنها أقل ازدحاما بالسياح من العاصمة فاليتا، لكنها لا تقل عنها سحرا وجاذبية، حيث أنها تشد الزائر بجمالها وهدوئها وطابعها المعماري الفريد.

وتوفر لك الخطوط التونسية السريعة فرصة لخوض هذه المغامرة وزيارة أبرز الوجهات السياحية بجزيرة مالطا.

مدينة استثنائية غارقة في التاريخ

تقع «لمدينة» وهي العاصمة القديمة لدولة مالطا، على بعد حوالي 13 كيلومترا من العاصمة فاليتا ومدينة سليمة، وكأنها حارس أبدي يراقب السهول المالطية، ومن هنا اشتق اسمها العربي خلال الحكم الإسلامي بين عامي 870 و1091، «لمدينة» المحصنة.

مالطا «لَمْدِينَة»

رحلة الصمت والغموض..

تعتبر زيارة جزيرة مالطا مغامرة فريدة
ورحلة تبرز بين الماضي والحاضر،
وتأخذ الزائر الى عالم المجد
والحضارة ودقة التفاصيل وسحر
المعمار.



Credit photo : Hassen Ben Yahia

القطار أو الرحلات المنظمة. يمكن للزوار تناول الطعام والمقاهي أو التسوق من المحلات التجارية ومحلات بيع منتجات الصناعات التقليدية المجاورة.

تتزين بالأضواء الذهبية والالوان الراقية التي تمتع العين والأذن. ويذكر أن مسرح الجمل الأثري يقع على بعد حوالي 65 كيلومترا من مطار المنستير الدولي، ويمكن الوصول إليه بسهولة بالسيارة أو

ليستحضر عروض الماضي وأجوا المصارعة والقتال.

قطب سياحي

يعتبر الكولوسيوم أحد أبرز الوجهات السياحية الثقافية ليس في تونس فقط بل في العالم بأسره، حيث تتحول الحجرة والاعمدة الى روح نابضة تحاكي الماضي وتلهم الزائر بزخارف دقيقة ومتناسقة تعكس تطور المعمار وتفصيله. كما يشهد مسرح الجمل مواسم ثقافية متعددة، ليستضيف أعرق مهرجانات الموسيقى الكلاسيكية في شمال إفريقيا.

ويحتضن منذ سنة 1986 سنفونية الجمل، الحدث الذي تم بعثه ترسيخا لمكانة هذا الموقع الذي يجذب سنويا فرقا موسيقية من مختلف أنحاء العالم، ليتحول خاصة أثناء الليل الى لوحة ساحرة



Credit photo : Festival Symphonique El Jem



Credit photo : Festival Symphonique El Jem



Credit photo : Festival Symphonique El Jem

Crédit photo : Hassen Ben Yahia



تحفة معمارية تخطف العقل والقلب

بُني مسرح الجُم في القرن الثالث بعد الميلاد، في عهد الإمبراطور جوردريان الثاني وهو واحد من أكبر المدرجات في العالم، حيث بلغ قطره 148 متراً بسعة تصل إلى 35 ألف متفرج.

وحافظ القصر الأثري، الذي كان مسرحاً لحلقات المصارعة والعروض العامة، على رونقه عبر الزمن ليصبح اليوم وجهة مميزة للسياح الباحثين عن مغامرة السفر عبر الزمن.

يتميز هذا الصرح العظيم بتصميمه الخاص مقارنة ببقية المسارح الرومانية وموقعه الجغرافي المميز، مما يساهم في توفير أجواء حميمية وهدوء يأخذ الزائر إلى عالم الخيال



Crédit photo : Hassen Ben Yahia

يتربع على ساحل البلاد التونسية كلوحة معمارية فنية شاهدة على عراقية المكان
وابداع الانسان على الأرض. إنه قصر الجم، المسرح الروماني القديم الذي يرتفع
بين ولايتي سوسة وصفاقس شامخا كصرح تاريخيا وجوهرة فنية تجذب الزوار
من كل بقاع العالم. ويعكس «تيسدروس» الجم عظمة روما، فهو يصنف كثال
أكبر المسارح الرومانية في العالم، ومصنف ضمن التراث العالمي لليونسكو.



معمار فريد وموقع استراتيجي.. المسرح الأثري بالجـم لوحة فنية نابضة



سيكا جاز 2026: الكاف على الموعد



أعلن مهرجان «سيكا جاز» عن دورته الحادية عشرة من 30 أبريل إلى 3 ماي 2026 برحاب قسبة الكاف. يتضمن البرنامج ست حفلات موسيقية كبرى وعروض شارع في المدينة العتيقة. كما تشهد هذه الدورة افتتاح «حديقة المحترفين» (Jardin des Pros) كفضاء للتبادل بين الفنانين والجمهور، مع التركيز على التراث الحرفي والمطبخ المحلي للكاف.

متحف باردو: معرض «مانيا ماتر» بين زاما وروما



يستعرض متحف باردو في قاعة سوسة، حتى 21 جويلية 2026، حوالي ثلاثين قطعة أثرية نادرة في إطار معرض «Magna Mater». يعد المعرض ثمرة تعاون ثقافي بين تونس وإيطاليا، حيث يضم قطعاً أثرية (تماثيل وفخاريات) من موقع «زاما ريجيا» كانت قد نُقلت سابقاً إلى إيطاليا للدراسة والترميم. تعود هذه القطع اليوم إلى موطنها الأصلي لتجسد الروابط التاريخية والحضارية العريقة بين ضفتي المتوسط.

AIDIST 2026 : الذكاء الاصطناعي في خدمة الانتقال الرقمي والمستدام



تستضيف قمرت من 29 إلى 31 أكتوبر 2026 الملتقى الدولي «للذكاء الاصطناعي من أجل انتقال رقمي ومستدام»، وذلك ضمن النسخة الخامسة للمنتدى المواطني الدولي للتربية والبحث المتعدد التخصصات. يهدف الملتقى إلى جمع الخبراء والباحثين لمناقشة دور الذكاء الاصطناعي في مجالات الصناعة، التربية، الصحة والبيئة، مع التركيز على الحلول المبتكرة والمسؤولة التي تواجه تحديات العصر.

تونس في مونديال 2026

(أوكرانيا، السويد، ألبانيا أو بولندا)
بملعب مونتيري (المكسيك).
• **20 جوان** : الجولة الثانية ضد
اليابان بملعب «NRG» في هيوستن
(تكساس، أمريكا).
• **25 جوان** : تختتم تونس دور
المجموعات بمواجهة هولندا في
ملعب «AT&T» بتكساس.
يتأهل أول فريقين من كل مجموعة،
بالإضافة إلى أفضل ثمانية فرق تحتل
المركز الثالث، إلى الدور القادم.



تعرف «نسور قرطاج» على مواعيد
مبارياتهم في دور المجموعات
لكأس العالم 2026، التي ستقام في
الفترة من **11 جوان إلى 19 جويلية**
2026 في كل من كندا والولايات
المتحدة والمكسيك، بمشاركة 48
فريقاً. إليكم برنامج الدور الأول
لتونس ضمن المجموعة السادسة :

• **14 جوان**: المباراة الأولى ضد
المتأهل من الملحق الأوروبي

معرض تونس الدولي للكتاب - الدورة 40

• القصة القصيرة
(جائزة علي الدوعاجي).
• الكتابة الفلسفية
(جائزة فاطمة حداد)
• الدراسات الإنسانية
(جائزة الطاهر حداد)
• الشعر (جائزة مصطفى خريف)
• الترجمة (جائزة الصادق مزيج)
بالإضافة إلى جائزتين للنشرين
(10 آلاف دينار لكل منهما) : جائزة
عبد القادر بن الشيخ (لأدب الأطفال
والناشئة) وجائزة نور الدين بن خذر
(لأفضل ناشر تونسي).



الجوائز الكبرى: سيتم منح جوائز
للإبداع الأدبي والفكري (15 ألف
دينار لكل جائزة) تشمل:
• الرواية (جائزة البشير خريف).

من 23 أفريل إلى 3 ماي 2026،
يتجدد الموعد الثقافي الأبرز
في العاصمة مع الدورة الأربعين
لمعرض تونس الدولي للكتاب.
تنظم وزارة الشؤون الثقافية هذه
التظاهرة السنوية التي تحتفي
بالكتاب كجسر للمعرفة والذاكرة
والانفتاح. يهدف المعرض إلى
إعلاء قيمة القراءة وتبادل الأفكار
بين الكتاب والناشرين والقراء،
مع تسليط الضوء على الإصدارات
التونسية والدولية ومناقشة قضايا
النشر الرقمي.



2026، سنة تجسيد أحلام الشباب

العيش. إن وجهات مثل كاتانيا، وباليرمو، وفاليتا، ونابولي تمنح المسافرين الشباب التونسيين فرصة للانغماس في ثقافات أخرى، مع الحفاظ على ذلك الرابط المألوف والفريد بين شعوب البحر الأبيض المتوسط. هذه الوجهات هي بمثابة نوافذ مفتوحة على العالم، يسهل الوصول إليها، وهي ملهمة ومكونة للشخصية في آن واحد..

في عام 2026، سنكون فخورين باستقبالهم على متن طائرات الخطوط التونسية السريعة، ومرافقتهم في تحويل أحلامهم في السفر إلى واقع ملموس.

نحن في الخطوط التونسية السريعة، ومن خلال ربطنا بين جهات بلادنا، نؤمن إيماناً عميقاً بأن السفر داخل تونس يساهم في اكتشاف ثراء أراضينا، وتنوع ثقافتنا، وجمال تراثنا الحي. فبالنسبة للأجيال الناشئة، تمثل هذه الرحلات غالباً الخطوات الأولى نحو فهم أفضل لذواتهم ولوطنهم؛ ذلك أن السفر هو تعلم الرؤية بمنظور مختلف، وسبيل للفهم والاحترام.

لكن السفر يعني أيضاً عبور البحر؛ فعلى بُعد ساعة واحدة من الطيران، تفتح كل من جنوب إيطاليا ومالطا ذراعيها لهم، وهي أراض متوسطة زاخرة بالتاريخ والإبداع وطيب



PASS PARTOUT

الـ INTERNET إلی یصشی معاك
فـي تونسّ و فـي الخارج

En National
&
En Roaming

***235#**



ROAMING PASSEPORT INTERNET

طوّر
عالمك

سافر وأنت رناتك معاك

*147#

ROAMING INTERNET ONE WORLD

الأنترنت	السعر
15 Go	109 DT
10 Go	80 DT
6 Go	50 DT
2.5 Go	25 DT
1 Go	10 DT
500 Mo	5 DT



ooredoo

الخدمة متوفرة في أكثر من 90 بلاد.
صالح لكل العروض.