

BOCHRA KRAMTI

Présidente du Groupement de
développement économique de Testour



Une visite inspirante

C'est en groupe que nous arrivons dans ce village du nord-ouest de la Tunisie. La rue principale est animée par les marchands. Des Tunisiennes, qui ont en commun le fait d'être liées par le projet PSSEETAT, des Québécoises et Québécois représentant UPA Développement international, une agricultrice de la Montérégie, ont l'occasion de découvrir l'atelier de transformation des grenades. Un fruit lié à la tradition alimentaire encore très présent dans l'alimentation locale.

L'accueil chaleureux est assuré par une partie de l'équipe qui assure la transformation de ce fruit magnifique, largement cultivé dans la région. L'actuelle présidente, Bochra Kramti, l'ancienne, Amsa Rouissi, Mohamed, le conjoint de celle-ci, mettent la main à la pâte.

Testour
Gouvernorat de Béja
Tunisie



Ce regroupement, né en 2018 pour aider les femmes à « mieux » transformer les grenades pour en tirer le meilleur revenu possible, propose des produits de qualité : jus, confiture, mélasse, arilles séchés, écorce séchée qui peut servir à l'alimentation animale de même qu'à la fabrication de teinture.

Briser la solitude

Bochra explique : « La plupart de ces femmes avaient l'habitude de travailler chez elle. Maintenant, pendant des mois (la récolte dure de novembre à mai), elles se regroupent pour transformer le fruit et vendre sous la marque de commerce du regroupement. Rien ne les empêche de travailler à leur compte, chez elle. »

Bochra Kramti, nouvelle présidente du GDA est veuve depuis huit ans. Mère d'une fille et d'un garçon aux études, elle se dévoue corps et âme pour assurer leur scolarisation. Les gestes de la cuisine et de la transformation, elle les tient de sa mère.



Quant à la modernité mise de l'avant par l'organisation, elle se traduit par le recours aux médias sociaux, à la participation au circuit gourmand de Testour, un projet agrotouristique rendu possible grâce à un autre programme d'aide canadien. Le circuit gourmand propose six arrêts dans la ville. Les étapes vont de la dégustation de glace à la grenade à des repas dans les restaurants, en passant par la visite de l'atelier du GDA. Testour propose même un festival annuel de la grenade tous les automnes.



© UNIDO Tunisie

En croissance constante

Aux six femmes du départ se sont ajoutées 14 autres personnes. On vient construire des bases, elles discutent en travaillant manuellement. Les échanges sont fructueux et chacune complète l'autre puisqu'elles sont complémentaires : « Les formations sont appréciées. On ne savait pas comment faire un bilan financier, comment gérer nos affaires. Nous maîtrisons de mieux en mieux nos outils. »

Le potentiel est réel, les produits savoureux et les ambitions très grandes : « Nous nous sommes améliorés, mais il faut travailler nos emballages pour mieux vendre. Il nous faut un espace de stockage et une formation technique pour la pasteurisation des jus, ce qui réduira les besoins en énergie en libérant les congélateurs, à la merci des interruptions de courant », explique Bochra.

Son rêve? « Être des leaders dans notre région et que nos produits se vendent jusqu'à l'international! Nous voulons être les meilleurs de Tunisie! »

