

DES ENTREPRISES CANADIENNES VIENDRONT À LA RENCONTRE D'ENTREPRISES TUNISIENNES ET PRÉSENTERONT LEURS SPÉCIALITÉS DANS LE CADRE DE LA SEMAINE FORESTIÈRE TUNISIO-CANADIENNE ORGANISÉE PAR L'A.T.E.F.

L'an dernier, l'Association Tunisienne des Eaux et Forêts (A.T.E.F.) et la Municipalité régionale de comté (MRC) de Matawinie ont conjointement signé une entente de partenariat visant à favoriser le développement économique local et régional respectif des deux parties en mettant en œuvre des actions pour accroître les relations d'affaires entre le Canada et la Tunisie.

Cette année, c'est sous la thématique des produits forestiers comestibles qu'une délégation d'entreprises canadiennes, accompagnée d'élus, seront présents dans le cadre du Festival des Eaux et des Forêts, soit entre le 26 juin et le 2 juillet 2019, afin de présenter leurs spécialités et d'aller à la rencontre des entreprises locales dans les quatre gouvernorats du nord-ouest : Béja, Siliana, Kef et Jendouba.

Ainsi, **les entreprises tunisiennes** intéressées par les produits proposés **sont invitées** à venir échanger et à goûter à la dizaine de spécialités culinaires qui leur seront présentés, lors de la journée du 28 juin à l'hôtel Itropika à Tabarka.

Voici un survol de quelques spécialités que vous pourrez déguster sur place :

Sucrierie des Aïeux

En plus de son excellent sirop d'érable, la Sucrierie des Aïeux vous fera découvrir l'eau pétillante d'érable. Comme son cousin le sirop, l'eau d'érable est un produit purement végétal et totalement naturel. Elle s'apparente au Perrier mais avec un goût d'érable, donc, plus sucrée.

Un autre produit très populaire au Canada tiré de l'érable est nul autre que le sucre d'érable ! Des recettes vous seront proposées pour l'utilisation de tous les produits.

Magasin de l'Abbaye Val Notre-Dame

Le sirop de sapin sera également à déguster. Fabriqué à partir de pousses de sapin récoltées sur les terres mêmes de l'Abbaye Val Notre-Dame dans la Matawinie, c'est un tout nouveau produit sur le marché qui a été finaliste à de nombreux concours en 2018 et 2019. Une autre des spécialités à découvrir sera le caramel à l'érable.

Simon Turcotte Confiturier

Concoctées de façon totalement artisanale, les confitures de Simon Turcotte sont délicatement cuisinées en très petite quantité (pas plus de 4 kg à la fois) pour en maximiser les saveurs et arômes. Les compositions présentées : confiture de bleuets sauvages au sirop d'érable, gelée de roses sauvages et framboises, confiture de fraises et sureaux, etc., sont des créations réalisées avec des produits locaux.

Si, à la lecture de ces quelques lignes, votre entreprise identifie un intérêt potentiel et souhaite rencontrer ces entreprises, découvrir leurs produits et nouer d'éventuelles alliances commerciales, nous vous invitons à communiquer avec M. Mouhamed Maaroufi Président de l'Association Tunisienne des eaux et des forêts pour prendre rendez-vous au mouhamedmaaroufi52@gmail.com ou +216 98 214 132.

Informations :

Valérie Pichot, directrice du Service de développement local et régional
MRC de Matawinie
1-800-264-5441, poste : 7082
vpichot@matawinie.org