



· TERRA ·  
BYZACENA

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE

MARS 2026



# • TERRA • BYZACENA

## LA LUMIÈRE D'UN TERROIR MILLÉNAIRE AU SERVICE DES RÉSEAUX GASTRONOMIQUES EXIGEANTS

À l'aube, lorsque la lumière frappe les oliveraies de Byzacène, l'air est sec, minéral, presque silencieux. Les arbres, espacés de vingt-quatre mètres, projettent leurs ombes longues sur une terre ocre travaillée à la main depuis des générations. Ici, l'olivier n'est pas cultivé pour produire plus. Il est cultivé pour durer.

C'est dans ce paysage que Terra Byzacena prend racine.

Certaines huiles naissent d'un rendement.  
D'autres naissent d'un territoire.







Au sud-ouest de la Tunisie, la Byzacène demeure l'un des berceaux historiques de l'oléiculture méditerranéenne. Sols minéraux, lumière intense, vents du désert et alternance thermique structurent depuis des siècles un paysage d'oliviers espacés, cultivés à échelle humaine.

C'est dans ce contexte que Terra Byzacena développe un modèle volontairement patrimonial, fondé sur la variété autochtone Chemlali, une récolte entièrement manuelle et une extraction à froid.

En 2026, la maison amorce son déploiement en France avec une stratégie claire : s'adresser aux réseaux exigeants, gastronomie, hôtellerie, épicerie fines et distribution sélective haut de gamme avant toute expansion plus large.





# • TERRA • BYZACENA





# UN MODÈLE AGRICOLE STRUCTURÉ, À FAIBLE DENSITÉ

- 330 hectares d'oliveraies

Les arbres sont plantés à 24 mètres les uns des autres.

L'agriculture est non intensive.

La récolte est 100 % manuelle.



Le climat méditerranéen à forte luminosité annuelle, le stress hydrique modéré d'un environnement semi-aride et la minéralité du sol favorisent une concentration naturelle des composés aromatiques.

La variété autochtone Chemlali, cultivée ici depuis des siècles, est récoltée exclusivement à la main. L'extraction est réalisée à froid afin de préserver l'intégrité aromatique du fruit.

Ce modèle non intensif, fondé sur la transmission familiale et la maîtrise des volumes, structure l'identité de la maison.

# DEUX EXPRESSIONS COMPLÉMENTAIRES D'UN MÊME TERROIR







AURORA



La précision d'une récolte précoce

- Variété : Chemlali
- Récolte précoce, manuelle
- Extraction à froid
- Production annuelle : environ 30 tonnes

Issue d'une sélection parcellaire spécifique, Aurora repose sur une récolte volontairement limitée afin de préserver concentration aromatique et richesse phénolique.

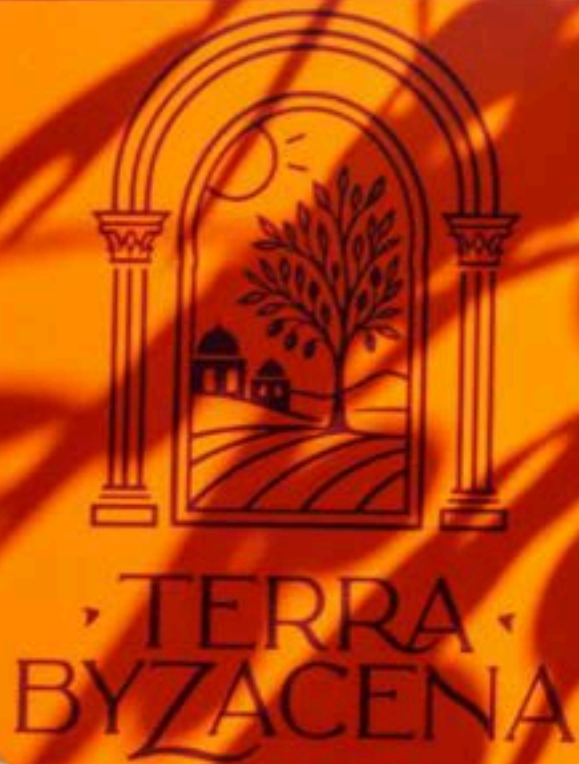
Profil : fruité vert, fraîcheur végétale, notes d'amande verte, ardeur maîtrisée, belle longueur.

Positionnée pour la gastronomie exigeante et les réseaux premium recherchant rareté et signature aromatique.

Prix public indicatif : 38 € / 500 ml.







• TERRA •  
BYZACENA

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

PRODUIT EN TUNISIE



ESSENTIA



L'équilibre maîtrisé d'une huile quotidienne de qualité

- Variété : Chemlali
- Récolte à maturité, manuelle
- Extraction à froid
- Capacité annuelle : environ 250 tonnes

Essentia s'appuie sur un réseau structuré de familles productrices de la même région, garantissant stabilité et cohérence qualitative.

Profil : fruité mûr, rondeur, notes amandées et légèrement beurrées.

Pensée pour une gastronomie quotidienne exigeante et pour les rayons sélectifs recherchant une huile authentique, structurée et accessible.





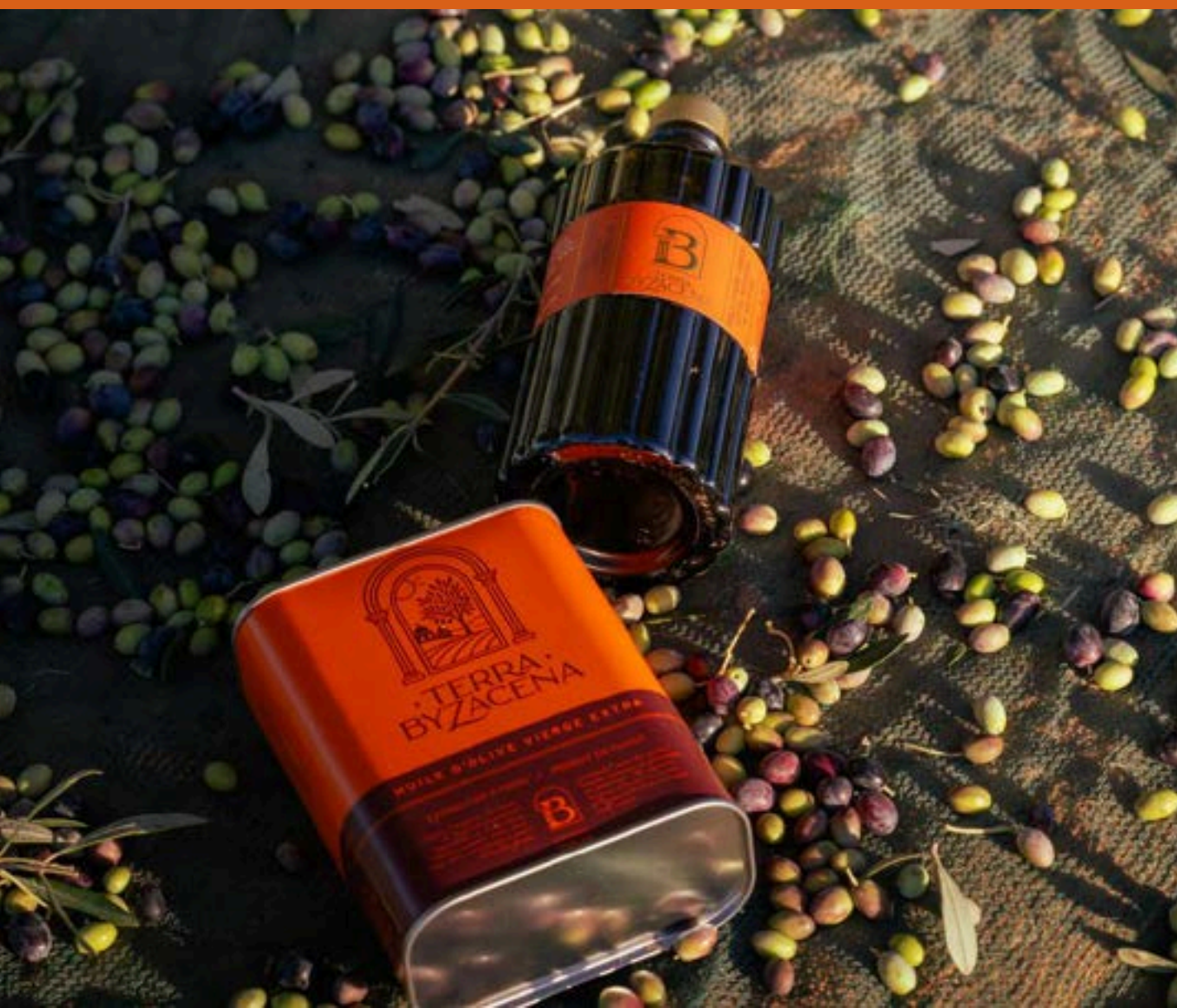
# UNE IMPLANTATION PAR LA QUALITÉ, NON PAR LE VOLUME

Terra Byzacena engage sa structuration commerciale en France avec une ambition mesurée :

- implantation en CHR qualitatif,
- référencement en épicerie fines ciblées
- présence au sein de réseaux de distribution premium et grands magasins gastronomiques,
- développement via grossistes spécialisés restauration,
- constitution d'un réseau de chefs prescripteurs.

La grande distribution de masse n'est pas prioritaire à ce stade.

La maison privilégie une implantation progressive au sein d'environnements cohérents avec son modèle agricole et son positionnement.





# • TERRA • BYZACENA

## UNE CROISSANCE MAÎTRISÉE

Aurora et Essentia s'inscrivent dans une logique de développement durable et non intensif.

L'ambition internationale suivra la même ligne : réseaux gastronomiques spécialisés et distribution haut de gamme, sans dénaturer le modèle agricole.

« Notre ambition en France est simple : entrer dans des maisons qui partagent cette exigence – des cuisines, des épiceries et des lieux où l'on choisit un produit pour ce qu'il raconte autant que pour ce qu'il apporte. »

– La Maison Terra Byzacena







• TERRA •  
BYZACENA