



Les Dattes et la Transformation Technologique

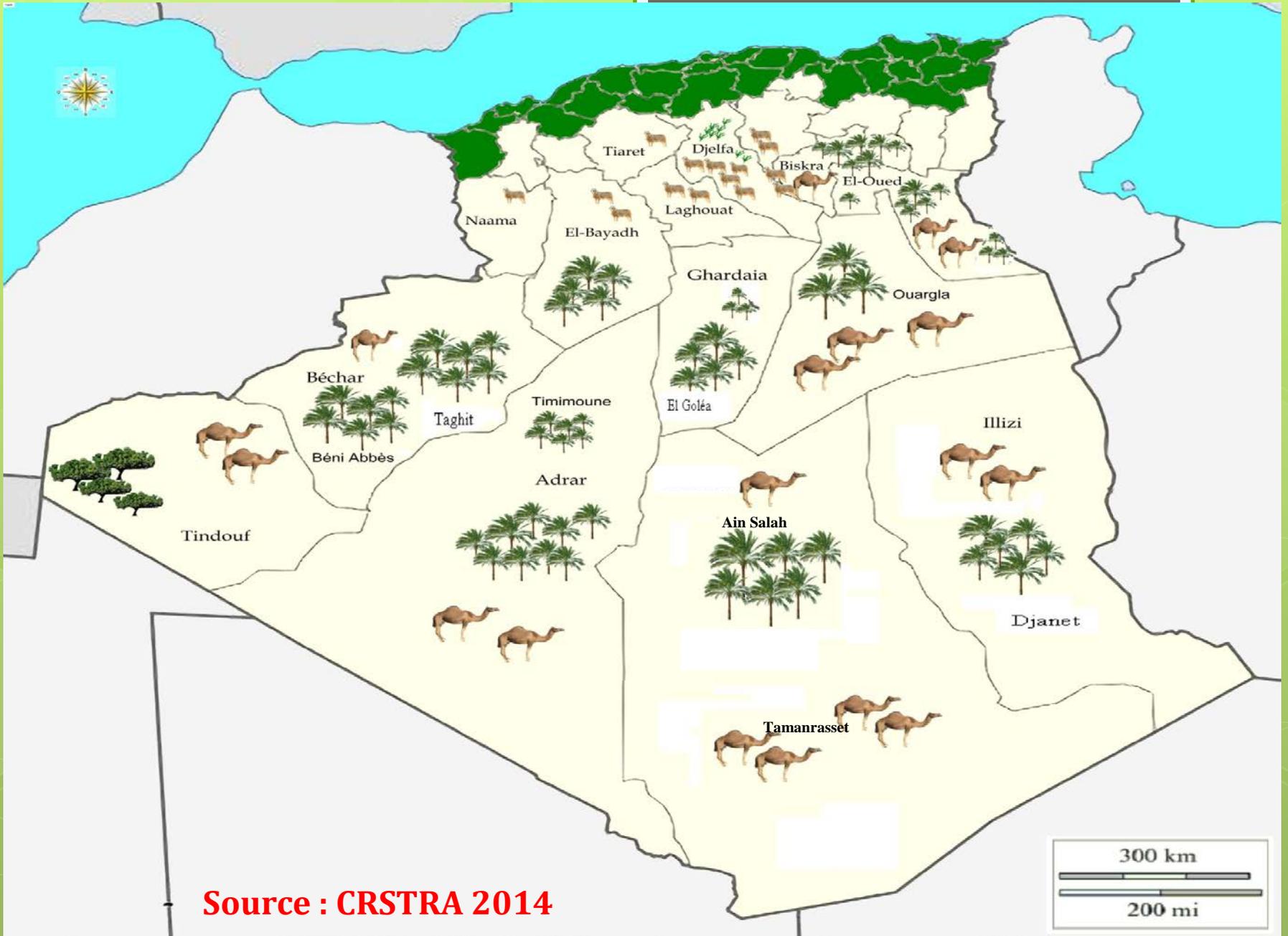
**Prof. TOUZI Abdelkader
Directeur de Recherche**

Agriculture fer de lance de la croissance économique!

□ **L'Industrie agroalimentaire :**

Avant les industries étaient localisées dans les régions déjà industrialisées en raison de leurs infrastructures, de leurs équipements, de leurs marchés et de leur ouverture sur l'international

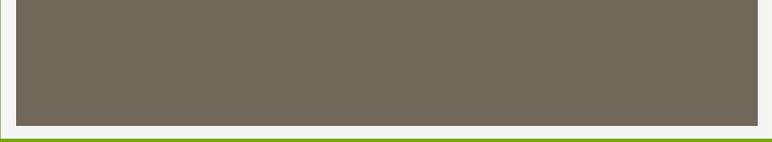
Mais cette tendance a changé!



Source : CRSTRA 2014

Constat :

- L'extension de la culture monovariétale exclusivement orientée vers les plantations de Deglet Nour et des cultures orientées vers d'autres variétés commerciales : Ghars, Degla Beida..., se fait actuellement en parallèle avec le développement des autres variétés dites « communes ».



Il devient évident que la conservation des denrées alimentaires n'est pas moins importante que leur production.

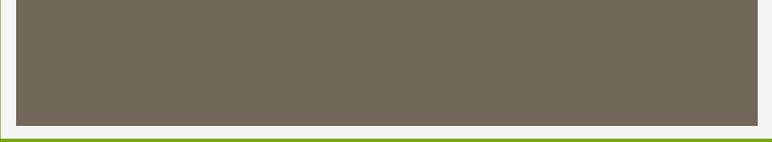
Il est nécessaire non seulement d'accroître la production, mais aussi d'examiner toutes les possibilités d'utilisation de méthodes modernes de cueillette, d'entreposage, de conditionnement, de conservation, compatibles avec la situation socio-économique et les conditions climatiques (chaîne de froid).

Il existe des méthodes et techniques de conservation traditionnelles, en voie de déperdition,

qui méritent d'être promues et développées

A côté, il y a des procédés de conservation qui prennent actuellement des proportions importantes (FROID).

- Ces techniques modernes de conservation sont en train d'être maîtrisées et les infrastructures en pleine expansion.
- **Ceci pour éviter la dépréciation et faire baisser le taux de déperdition de la production**



Mesures : Au cours de la brève période de récolte, la production excède les capacités d'absorption du marché,

Comme la production est périssables et sensible, on veille à adopter les meilleures conditions d'entreposage, d'hygiène et de conserver l'excédent, de manière adéquate, pour éviter les pertes et gaspillages (manque à gagner pour les producteurs).

Diminuer les pertes durant la récolte et surtout post-récoltes, ainsi que les pertes enregistrées pendant le transport.

Transformation des dattes

Potentialités avérées:

- La Phoeniciculture occupe une place privilégiée dans le tissu industriel de nombreux pays producteurs de dattes.
- En Algérie, l'industrie de "*transformation*" des dattes est en plein essor.
- **Les excédents , sont conservés et transformés**



Composition biochimique

- Les dattes contiennent une grande quantité de vitamines (B6, C), de minéraux (calcium, phosphore, fer, magnésium, potassium et chrome), de fibres et de cellulose (noyaux).
- Les dattes constituent l'ingrédient de base du diaphoenix, remède contre le mal de mer
- Riches en graisse et en protéines, elles sont très calorifiques car leur taux de **sucres** (glucose, fructose et saccharose) avoisine les 70%.

- La phoeniculture offre une large gamme de fruits allant de la datte mole ou demi-molle à la datte sèche avec aussi un étalage du calendrier de maturation en fonction du cultivar et du terroir.
- Selon sa consistance, son arôme et son taux de sucre, la datte est préférentiellement destinée à tel ou tel usage (comme fruit frais de table, comme fruit sec apte au transport ou encore pour la transformation en produits du terroir/ **savoir faire local préservé jalousement par les femmes**).



La transformation des dattes et produits du terroir

- Il existe donc un marché embryonnaire, pour quelques variétés de dattes dont on tire **vinaigre**, jus, sirop, miel, confiture, farine, pâtes... et les sous-produits du palmier dattier que l'on peut intégrer dans les moulées animales.

Défis technologiques et qualité

Comment connaître les qualités technologiques de la datte, pour mieux valoriser la production et améliorer la qualité des produits mis sur le marché ?

La qualité du produit s'élabore à la parcelle, par l'utilisation de techniques culturales appropriées, par l'adoption de technologies adéquates de conservation, de transformation et de valorisation.

Aujourd'hui, grâce à des procédés biotechnologiques, il est possible de mettre sur le marché national, un nombre incalculable de nouveaux produits stratégiques à forte valeur ajoutée, très demandées et qui sont actuellement importées de l'étranger : **carburants, huiles, médicaments, produits cosmétiques, arômes et additifs alimentaires.**



Industrie en plein essor

Aide aux artisans, activant dans la transformation des dattes, pour transposer leurs méthodes de production artisanales en activités semi-industrielles

Alcool éthylique à 92°GL

« Transformation des déchets de dattes de la région d'Adrar en bioéthanol »

A. Boulal, B. Benali, M. Moulai et A. Touzi*

Unité de Recherche en Energies Renouvelables en Milieu Saharien, URERMS

Revue des Energies Renouvelables Vol. 13 N°3
(2010) 455 – 463

- **Brevet: TOUZI Abdelkader/ HCR.** Méthode de Production de bio alcool à partir des déchets de dattes et des dattes de qualité commerciale médiocre. N° 112 - 87. INAPI (1987).
- **TOUZI A. (1997).** Production d'éthanol à partir des déchets de dattes. *Recherche Agronomique*, INRAA, 1, pp 53-57.
- **KAIDI F. A. TOUZI (2001) :** Production de bio alcool à partir des déchets de dattes. *Revue des Energies Renouvelables*, Numéro Spécial Biomasse : Production et Valorisation, Alger 20-21 juin 2001.

Le Vinaigre de dattes

« Qualité Hygiénique et Caractéristiques Physico-chimiques du Vinaigre Traditionnel de Quelques Variétés de Dattes de la Cuvette de Ouargla »

M.D. Ould El Hadj, A.H. Sebihi et O. Siboukeur

Département d'Agronomie Saharienne, Université de Ouargla, B.P. 163, 30000 Ouargla

Rev. Energ. Ren. : Production et Valorisation – Biomasse, (2001) 87-92

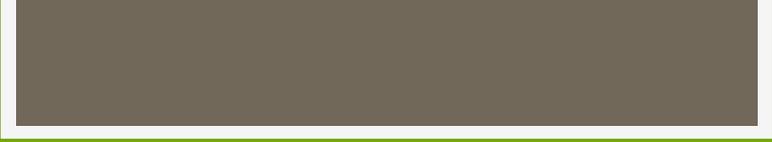
- **TOUZI, A. et N. BOUGHNOU (1990).**
Vinegar production from waste dates.
*Genetic Engineering and Biotechnology
Monitor*, N°28 April.

La levure de boulangerie :

- **TOUZI, A., J. P. PREBOIS, G. MOULIN, F. DESCHAMPS and P. GALZY (1982)** Production of food yeast from starchy substrates. *European J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 15 : 232-236.*
- **BESSAH R. et A. TOUZI (2001)** : Production de Protéines d'Organismes Unicellulaires (POU) à partir des déchets de dattes. *Revue des Energies Renouvelables*, Numéro Spécial Biomasse : Production et Valorisation, Alger 20-21 juin 2001, ISSN 1112-2242.

Les noyaux de dattes : nouvelle matière première:

La valorisation des noyaux des dattes permet d'élaborer plusieurs produits et dérivés entre autres: café, produits cosmétiques (huile et khôl) et aliments pour bétail.



Recommendations

Promouvoir les techniques locales

- Les procédés modernes permettent de perfectionner et non de remplacer les techniques locales de conservation, de traitement et de transformation des dattes,
- Il est préférable de recourir aux savoirs faire locaux, aux dispositifs fabriqués sur place avec des matériaux locaux, plutôt que de supposer à priori qu'il s'agit d'installations ou de processus archaïques, périmés ou sans intérêt.

Recherche & Développement :

- Le développement de petites entreprises agro-industrielles intégrées en milieu oasien, autocentrées et fabriquant à partir des différents types de dattes, des produits traditionnels, peuvent concurrencer, en qualité et en prix, les produits d'importation, ce qui facilitera la diminution des importations et d'accroître la production vivrière.
- Ceci passe nécessairement par la promotion et la vulgarisation des techniques ancestrales grâce à **la recherche scientifique.**

Importance des dattes communes

La focalisation ne se fait plus que sur la seule Deglet Nour, il y a un net regain d'intérêt pour les autres variétés dites communes, ce qui constitue une consolidation et un enrichissement de la biodiversité locale, et un retour au savoir-faire local ancestral, en matière de conservation, de traitement et de transformation des produits issus de la palmeraie.

MERCI POUR VOTRE AIMABLE
ATTENTION