

Valorisation des dattes

Dr Hasnaâ HARRAK,
Centre régional de la Recherche Agronomique de Marrakech

La production de dattes au Maroc, estimée à près de 100.000 t en année favorable, constitue le moteur de l'économie agricole des régions phénicoles. Pour près de 2 millions d'habitants, elle joue un rôle économique et social de premier ordre. Elle participe dans une proportion allant de 40 à 60% dans la formation du revenu annuel des exploitations phénicoles et leur permet de se maintenir dans un milieu hostile à équilibre fragile.

Ces travaux ont pour objectifs l'amélioration de la qualité des dattes permettant d'engendrer une plus value par la diversification de la production, et l'amélioration de leur compétitivité sur le marché.

Malgré cette importance, la production nationale de dattes ne bénéficie pas de l'intérêt qui devrait lui être accordé pour améliorer sa qualité et sa valeur marchande. En effet, le secteur souffre de nombreux problèmes à l'amont et à l'aval de la filière. Parmi ces contraintes, la prédominance de dattes de faible qualité dont les prix sont très bas. En outre, une grande partie de cette production est utilisée comme aliment de bétail, alors qu'elle pourrait être destinée à la consommation humaine, si elle était valorisée par une transformation appropriée. Or, pour le moment, la transformation des dattes de faible qualité marchande occupe une place insignifiante dans la filière dattière nationale. Mais les dattes de bonne valeur marchande, connaissent également de nombreux problèmes à commencer par une récolte mal soignée et une commercialisation avec un local précaire d'hygiène, de bonne présentation ou de conditionnement adéquat. Dans ces conditions, les

dattes sont souvent dépréciées et dévalorisées. En plus, les conditions de stockage sont en général peu favorables, ce qui entraîne une altération des dattes et leur prédisposition à des contaminations supplémentaires par les insectes et les microorganismes. L'insuffisance du traitement contre les parasites des dattes stockées (particulièrement les pyrales) déprécie considérablement la production.

Un savoir faire à valoriser

Paradoxalement à ces constats peu réjouissants, les oasis marocaines sont pourtant réputées pour le savoir-faire de leurs habitants en matière de gestion et de préservation des ressources locales, notamment la datte. Ceci découle non

seulement des raisons religieuses, culturelles et sociales, mais aussi et surtout, parce que ces fruits constituent une ressource alimentaire et médicinale importante pour la population oasienne. En effet, la palmeraie marocaine dispose d'un savoir-faire ancestral de conservation et de transformation de la datte en divers produits (jus, sirop, vinaigre, farine, pâte, etc.), développé au fil des temps par les populations oasiennes. Ces produits se caractérisent, en plus de leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques, par des vertus thérapeutiques dues à l'utilisation dans leur préparation de plantes aromatiques et médicinales. Cependant, ce savoir-faire traditionnel connaît une nette régression qui le menace de disparition, et les actions de sa valorisation sont insuffisantes. C'est dans ces contextes technologique, socio-économique et de marketing qui sont menées les activités de recherche sur la valorisation des dattes au Centre Régional de la Recherche Agronomique de Marrakech. Ces travaux ont pour objectifs l'amélioration de la qualité des dattes permettant d'engendrer une plus value par la diversification de la production, l'amélioration de leur compétitivité sur le marché national et leur émergence sur le marché international.

Acquis de recherche

Les travaux de recherche sur la valorisation technologique des dattes concernent les thèmes suivants :

Etude des critères de qualité des dattes

Ce thème a consisté en l'étude des critères de qualité physiques, physico-chimiques et biochimiques qui ont permis l'appréciation des qualités nutritionnelle, technologique, organoleptique et marchande de plus d'une vingtaine de variétés de dattes marocaines pour une meilleure valorisation. Parmi les critères étudiés : l'importance de la pulpe, l'indice de quali-



Valorisation des dattes



Différentes publications de l'INRA pour la conservation et la valorisation du savoir-faire oasien : conservation, valorisation et marketing des dattes au Maroc...

té, l'acidité, les sucres, les protéines, les éléments minéraux, la cellulose, les composés d'arôme, l'empreinte olfactive globale, etc.

Mise au point et adaptation des procédés de transformation

Archivage du savoir-faire traditionnel

La palmeraie marocaine est riche par la diversité des variétés de dattes qui se caractérisent par des aptitudes très intéressantes à la transformation et à la conservation. Des aptitudes dues à la diversification de leurs caractéristiques morphologiques et de composition (variétés molles, demi-molles et sèches, goûts et arômes différents, etc.). Des efforts ont été fournis par la population oasienne depuis fort longtemps afin de valoriser une partie, même minime, de leurs productions ou du moins satisfaire leur propre consommation sous différentes formes à travers un savoir-faire ingénieux. Afin de sauvegarder ce savoir-faire traditionnel, nous avons participé à l'élaboration d'un recueil de certaines préparations traditionnelles à côté de recettes de cuisine, de pâtisserie et de préparations industrielles, toutes à base de dattes, permettant la préservation de ces fruits, leur promotion et leur insertion dans l'art culinaire moderne. Le recueil est intitulé «Cuisine marocaine - délices de dattes».

Valorisation du savoir-faire traditionnel

Parmi les préparations locales à base de dattes faisant preuve d'une qualité gustative indéniable et d'une très bonne appréciation par

la population oasienne, on trouve le jus traditionnel, connu localement sous l'appellation *Tassabount*, préparé à l'extrait des plantes aromatiques et médicinales. Ce jus doit son expression aromatique et ses vertus organoleptiques et thérapeutiques aux variétés de dattes et aux plantes aromatiques et médicinales qui rentrent dans sa préparation. Il possède en outre une signification spirituelle positive. Devant cette situation naturelle particulièrement prometteuse, le jus *Tassabount* peut bien dépasser le cadre familial pour émerger sur le marché en opérant des actions appropriées de valorisations artisanales et/ou industrielles.

Afin de valoriser le jus *Tassabount*, nous avons contribué à l'analyse de ce savoir-faire traditionnel et à l'analyse expérimentale du procédé familial de sa préparation en étudiant ses caractéristiques et les principaux phénomènes physico-chimiques, biochimiques et microbiologiques survenant au cours de la préparation de l'extrait des plantes aromatiques et médicinales. Nos travaux de recherche ont abouti à l'acquisition du contrôle technologique de la fabrication du jus *Tassabount* (à l'échelle du laboratoire et pilote) en vue du transfert de cette technologie aux petites ou moyennes entreprises.

Mise au point et adaptation des procédés de transformation

Les travaux de recherche sur la transformation de la datte ont permis d'adapter les procédés de l'élaboration de la confiture de dattes, la marmelade de dattes, la farine de dattes, la pâte de dattes, etc. Ces produits peuvent être consommés directement ou être utilisés dans différentes préparations (pâtis-

serie, biscuiterie, crèmes glacées, boissons à base de lait, aliments pour enfants, friandise, entremets, etc.). Les produits élaborés répondent aux normes de qualité et se caractérisent par une très bonne qualité nutritionnelle et organoleptique.

Adaptation des procédés de conservation des dattes de haute valeur marchande

La production dattière nationale est endommagée annuellement à concurrence de 30% par les insectes (notamment les pyrales). Ces dégâts grèvent le revenu des agriculteurs et leur niveau de vie. Vu l'importance économique de ces pertes, nous avons recherché une méthode efficace de désinfection. Les travaux de recherche ont concerné l'étude de la conservation par la chaleur des dattes de quelques variétés de dattes marocaines pour la détermination de ce traitement sur la qualité tout en déterminant les barèmes de traitement permettant la destruction de la pyrale et la préservation de la qualité des dattes.

Amélioration de la commercialisation

Ce travail visait l'élaboration d'un programme d'actions susceptibles d'améliorer la valorisation et la commercialisation des dattes, dans la perspective d'accroître le revenu des agriculteurs et de mettre à la disposition du consommateur un produit de qualité. Cet objectif pourrait être atteint à travers une meilleure connaissance de la dynamique des dattes dans les circuits de commercialisation notamment à travers une meilleure connaissance de la production, la valorisation, la commercialisation et la consommation. A cet effet, nous avons contribué à la réalisation de trois principales études :

La valorisation et de la commercialisation des dattes

Cette étude, éditée sous forme d'ouvrage intitulé «Valorisation et Commercialisation des dattes», a consisté en une étude bibliographique et statistique du secteur phénicoles marocain en apportant une contribution à la connaissance et à l'analyse du secteur phénicoles national et de l'état actuel de la production, de la valorisation et de la commercialisation des dattes au

La valorisation des acquis de recherche a été concrétisée par un transfert de technologies auprès des unités de valorisation des dattes et des services de développement dans les différentes oasis



Semoule de dattes

Maroc, indispensables pour pouvoir opérer des améliorations techniques, économiques et organisationnelles du complexe phénicoles. L'étude présente également des possibilités d'amélioration de la valorisation et de la commercialisation en évoquant notamment des aspects pratiques, permettant l'amélioration de certains techniques et procédés.

Le marketing des dattes

En partant de la première étude et ses recommandations, l'étude sur le marketing des dattes a abouti, par l'intermédiaire d'une enquête «consommateurs et commerçants» couvrant les principales villes marocaines, à la connaissance des préférences et des exigences des consommateurs en termes de qualités intrinsèques de la datte et

en terme de «packaging», à la connaissance des préférences et des exigences des commerçants en termes de qualité, de manutention, de conditionnement et de stockage, et à une série de mesures aptes à dynamiser la valorisation et la commercialisation des dattes, ainsi que les éléments stratégiques nécessaires à leur mise en œuvre. Cette étude a été publiée sous forme d'ouvrage intitulé : «Le marketing des dattes au Maroc : Défaillances, Préférences et Attentes».

Etablissement d'un plan d'actions

En se basant sur les recommandations des deux études précédentes, une troisième étude pour objectif l'établissement d'un plan d'actions global incluant la maîtrise par les techniciens et les agriculteurs des techniques de gestion de la qualité depuis la palmeraie jusqu'au consommateur, l'identification de nouveaux débouchés pour les dattes fonctionnels pour les agriculteurs, l'organisation d'événements pour la promotion des dattes, la mise au point d'un plan

de normalisation des dattes, outre l'organisation des circuits de commercialisation. Ce plan a identifié également les acteurs concernés par la dynamique du marché de la datte (établissements, organismes, industriels, commerçants, agriculteurs, etc.).



Beurre de dattes

Transfert de technologies

La valorisation des acquis de recherche a été concrétisée par un transfert de technologies auprès des unités de valorisation des dattes et des services de développement et des services de développement oasien marocains permettant à ces régions de passer progressivement de la production d'un produit rentable. Les unités de valorisation des dattes ainsi que les services de développement ont bénéficié de la formation et de l'encadrement sur les différents aspects technologiques relatifs à une unité de valorisation des dattes ainsi que d'une assistance pour la mise en place de ces unités. ■