



Les méthodes de conservation des dattes



Prof. Ayoub HADJEB

Objectifs du cours

- Comprendre l'importance de la conservation des dattes
- Identifier les méthodes traditionnelles et modernes
- Analyser les avantages et limites de chaque méthode
- Maîtriser les bonnes pratiques de stockage et de conditionnement

BIENFAITS DES DATTES



RICHES EN
GLUCIDES



RICHES EN
MINÉRAUX



RICHES EN
VITAMINES



RICHES EN
VITAMINE



AIDE A TRAITER
L'ANÉMIE



AIDE A RÉDUIRE
LE RISQUE D'AVC



AIDE A RÉDUIRE
**LA PRÉSSION
ARTERIELLE**



Dattes molles: taux d'humidité supérieur ou égal à 30 %, elles sont à base de sucres (fructose, glucose), exemple: Ghars.

Dattes demi-molles: de 20 à 30% d'humidité, à base de saccharose par excellence, exemple: Deglet Nour.

Dattes sèches: moins de 20 % d'humidité, riche en saccharose, exemple: Mech-Degla.

Introduction : Importance des dattes

- Produit stratégique dans les zones oasiennes
- Valeur nutritionnelle élevée
- Produit périssable : sensibilité à l'humidité, chaleur, ravageurs
- Nécessité de maîtriser les techniques de conservation

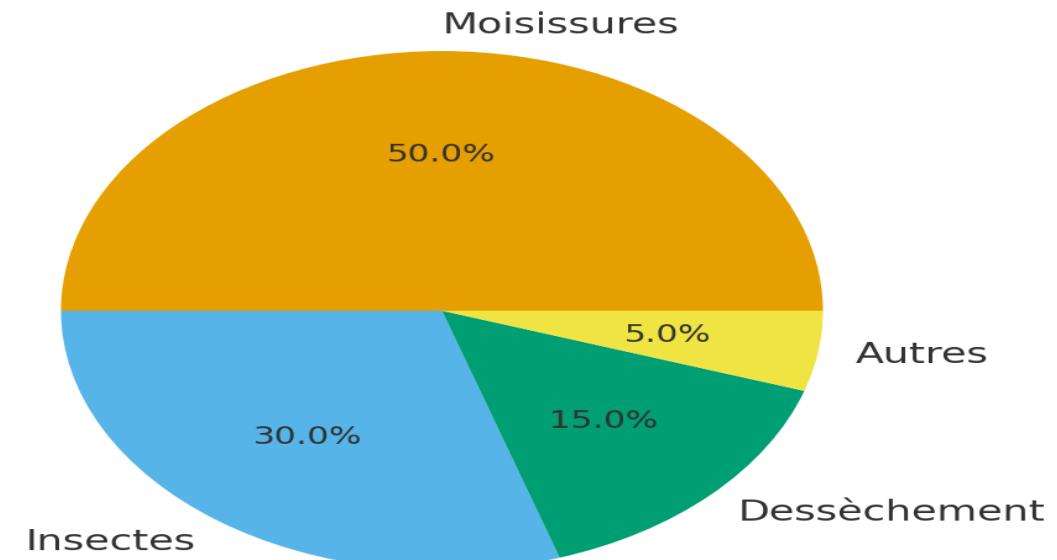


Pourquoi conserver ?

- - **Teneur en eau :** 20-30% pour les dattes fraîches → risque microbiologique élevé
- - **Taux de sucre :** 60-80% → milieu nutritif pour micro-organismes
- - **Pertes post-récolte :** Peut atteindre 30-40% sans conservation adéquate

Altérations principales

- Fermentation et moisissures
- Attaques d'insectes (charançon, pyrales)
- Ramollissement ou dessèchement excessif
- Oxydation du sucre et du goût



Exemple

- **RÉACTIONS BIOCHIMIQUES :**
 - - Polyphénol oxydase : Enzyme responsable du brunissement
 - - Activité enzymatique : Maximale à température ambiante
- **OXYDATION :**
 - - Phénomène : Contact avec l'oxygène de l'air
 - - Conséquences : Altération des arômes, rancissement



Méthodes traditionnelles :

- Basées sur des pratiques anciennes adaptées aux conditions oasiennes
- Peu coûteuses, accessibles localement
- Transmission générationnelle

Méthode traditionnelle : Séchage au soleil

- Exposition des dattes sur nattes en fibres végétales
- Réduction de l'humidité pour prolonger la conservation
- Pratique très courante dans les oasis d'Afrique du Nord



Avantages et limites du séchage traditionnel

- Avantages : simplicité, coût nul, efficacité pour variétés demi-molles
- Limites : risque de contamination, dépendance au climat, qualité variable

Méthode traditionnelle : Stockage en silos/pots

- Stockage dans jarres en argile ou récipients en cuir
- Protection contre l'humidité et les insectes
- Utilisation de couches de feuilles de palmier



Méthodes modernes : Introduction

- Utilisation de technologies alimentaires
- Amélioration de la qualité sanitaire
- Extension de la durée de conservation et exportation



Méthode moderne : Fumigation

- Utilisation de phosphine ou CO₂
- Élimination des insectes adultes et larves
- Utilisée avant conditionnement et export



Méthode moderne : Traitement thermique

- Pasteurisation douce (50–60°C)
- Traitement à la vapeur pour tuer les ravageurs
- Maintien de la qualité organoleptique



Méthode moderne : Conditionnement sous vide

- Retrait de l'oxygène pour limiter oxydation et insectes
- Emballage dans sachets résistants
- Amélioration de la durée de stockage



Méthode moderne : Atmosphère modifiée (MAP)

- Utilisation de CO₂, N₂, faible O₂
- Ralentissement des altérations microbiennes
- Technique utilisée dans l'industrie



Chaîne du froid

- **Réfrigération :**

- Température : 0°C à 4°C
- Humidité relative : 65-75%
- Renouvellement d'air : 20-30 volumes/heure

- **Congélation :**

1. **Pré-congélation :**

- - Température : -40°C
- - Durée : 2-4 heures selon calibre

2. **Stockage :**

- - Température : -18°C à -25°C
- - Emballage obligatoire (sous-vide recommandé)

Bonnes pratiques de stockage

- Tri préalable pour éliminer les fruits abîmés
- Contrôle de l'humidité (50–60 %)
- Nettoyage des locaux
- Utilisation d'emballages alimentaires

PROTOCOLE COMPLET :

- ****Étape 1 : Pré-nettoyage****
 - - Tamisage pour éliminer poussière et sable
 - - Dépédonculation (retrait de la tige)
- ****Étape 2 : Lavage****
 - - Eau potable à 20-25°C
 - - Ajout possible de chlore alimentaire (50-100 ppm)
 - - Durée : 2-3 minutes maximum
- ****Étape 3 : Séchage de surface****
 - - Séchoir à air pulsé à 30-40°C
 - - Ou essuyage manuel avec tissus propres
- ****Étape 4 : Tri****
 - - Élimination des dattes : - Fendues - Moisies - Présentant des trous d'insectes - Déshydratées excessivement

Hygiène et sécurité alimentaire

- Respect HACCP
- Surveillance des contaminants
- Traçabilité des lots

Comparaison des méthodes

- Traditionnelles : économiques, mais qualité variable
- Modernes : hygiène élevée, adaptées au marché international
- Choix selon variété, climat et objectif (local/export)

Résumé du cours

- Large variété de méthodes traditionnelles et modernes
- Préservation de la qualité = combinaison technique + hygiène
- Importance du choix selon la destination du produit

LA CONSERVATION DE LA DATE

- Merci de votre attention

