



# Utilisation agroécologique des produits déclassés en Méditerranée : cas des dattes

## Zones agroécologiques

Oasis

### Introduction



Cette image a été créée à l'aide de l'intelligence artificielle (DALL-E 3)



Cette image a été créée à l'aide de l'intelligence artificielle (DALL-E 3)

Les palmiers dattiers (*Phoenix dactylifera*) sont cultivés dans les zones arides et semi-arides de la région méditerranéenne, notamment dans les oasis et zones péri-oasiennes. Ils constituent une source de revenu essentielle pour les agriculteurs de ces agrosystèmes. Cependant, une partie des fruits produits chutent avant ou pendant la récolte ou sont déclassés, du fait de problèmes de qualité, de dommages à la récolte, d'une trop grande maturité, de problèmes phytosanitaires ou d'une mauvaise pollinisation. Par ailleurs, certaines variétés de dattes sont peu prisées dans les filières alimentaires. Valoriser les dattes tombées, déclassées ou de variétés à faible valeur commerciale, qui peuvent représenter 30 à 50% de la production, réduit le gaspillage, limite les déchets et améliore la diversification économique des exploitations. Ces dattes peuvent être valorisées comme aliment du bétail ou pour produire du vinaigre ou du sucre de dattes.

## Valorisation des produits déclassés en alimentation animale

Avant ou pendant la récolte, les dattes peuvent se détacher du régime, particulièrement lorsque le climat est humide après maturation des fruits. Une pratique commune dans les oasis consiste à ramasser ces dattes après la fin des chantiers de récolte pour les utiliser dans l'alimentation animale. Ces dattes et celles qui sont déclassées par l'industrie ou de variétés à faible valeur marchande peuvent être utilisées brutes en tant qu'aliment du bétail ou mélangées à d'autres ressources fourragères comme le son ou l'orge. Les dattes apportent surtout des sucres (plus de 60%) constituant une source d'énergie importante pour le bétail dans les régions arides et semi arides caractérisées par un déficit fourrager structurel.

### Le vinaigre de dattes

**Fabrication traditionnelle :** Le vinaigre de dattes est obtenu par fermentation. Les dattes déclassées, notamment celles qui sont trop mûres pour être consommées directement, sont triées, lavées et broyées pour en extraire le jus. Le jus, mélangé à deux fois son volume d'eau, est ensuite fermenté par des levures et bactéries présentes naturellement dans les dattes. La fermentation est effectuée à température ambiante pendant environ 40 jours, en condition anaérobie (récipient fermé) puis aérobie (récipient ouvert). Après fermentation, le vinaigre est filtré avant d'être conditionné et consommé. Des travaux de recherche montrent que la fermentation traditionnelle peut être **améliorée** par une stabilisation de la température à 30°C pendant la fermentation et une oxygénation importante à partir du 15<sup>e</sup> jour.

**Utilisations :** Le vinaigre de dattes est utilisé dans l'alimentation comme condiment dans les salades, marinades, ou comme conservateur naturel. Le vinaigre de dattes est aussi utilisé en médecine traditionnelle pour ses vertus digestives et détoxifiantes.

### Le sucre de dattes

**Fabrication :** Le sucre de dattes est un produit naturel obtenu à partir du jus des dattes déclassées. Le jus est chauffé jusqu'à ce qu'il devienne un sirop épais, qui est ensuite séché pour obtenir un sucre sous forme de cristaux ou de poudre. Ce processus peut être effectué à l'échelle artisanale ou industrielle, selon les moyens disponibles.

**Utilisations :** Le sucre de dattes est utilisé comme édulcorant dans les boissons, pâtisseries, et autres produits alimentaires. Le sucre de dattes est riche en antioxydants et en minéraux, et est utilisé en médecine traditionnelle pour ses vertus nourrissantes et revitalisantes.



Cette image a été créée à l'aide de l'intelligence artificielle (DALL·E 3)

## Place du vinaigre et du sucre de dattes dans les systèmes agroécologiques

La fabrication du vinaigre et du sucre de dattes sont des pratiques traditionnelles en milieu oasien. Leur production est accessible à de petites exploitations, à faibles moyens. Elle peut aussi constituer une activité collective, fédératrice dans les communautés rurales. Ces produits peuvent être consommés par les agriculteurs eux-mêmes, valorisés localement ou promus dans des filières nationales et internationales, comme produit de terroir associé parfois à la certification biologique.

Dans des systèmes agroécologiques, ces productions permettent de minimiser les pertes alimentaires et les déchets agricoles, et de diversifier les revenus. En valorisant des variétés à faible valeur marchande, elles contribuent à préserver des cultivars considérés comme secondaires, mais importants pour leur résistance aux parasites et leur adaptation aux sols pauvres et mal drainés. En petite quantité, le vinaigre de dattes peut être utilisé pour traiter certaines maladies fongiques ou bactériennes des cultures.



Financé par  
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne dans le cadre de la convention de subvention n° 101084647. Les points de vue et opinions exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité de subvention ne peuvent en être tenues responsables. Pour le partenaire associé du projet NATAE, ce travail a reçu un financement du Secrétariat d'État suisse à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI)

#### Project funded by



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,  
Education and Research EAER  
State Secretariat for Education,  
Research and Innovation SERI