



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PECHE
INSTITUT TECHNIQUE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRONOMIE SAHARIENNE

LA PATE DE DATTES

Après lavage, dénoyautage, la pulpe est hachée dans un broyeur et pétrie jusqu'à obtention d'une pâte. Les variétés *Deglet Nour*, *Ghars* et autres dattes molles conviennent le mieux pour la fabrication de pâtes de dattes.

PATES DE DATTES AMELIOREES :

- Produit enrichi en protéines (levures), et en matière grasses (arachides) et sirops pour amélioration de la consistance :
 - ✚ 400 grammes de pâte de dattes,
 - ✚ 20 grammes de levure,
 - ✚ 20 grammes d'arachides broyées,
 - ✚ 10 grammes de miel et sirop.
- Produit enrichi en protéines et de goût amélioré (cacao).
 - ✚ 400 grammes de pâte de dattes.
 - ✚ 20 grammes de levure.
 - ✚ 20 grammes de miel et sirop.
 - ✚ 10 grammes de cacao.
- couches alternées de pâte de dattes et de noix broyées.



« ITDAS AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PECHE
INSTITUT TECHNIQUE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRONOMIE SAHARIENNE

LES BOISSONS GAZEUSES

Peuvent être fabriquées à partir du jus ou de sirop de dattes.

Procédé :

- ✚ Classification du jus de dattes par ajout de gélatine (ou par l'hydroxyde de calcium) et ramener le pH à 3 pour enlever l'acidité du jus.
- ✚ Chauffage du jus purifié à 60° pendant 15 mn.
- ✚ Refroidissement et mise en bouteille après ajout de l'oxyde de carbone (gaz).



« ITDAS AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PECHE
INSTITUT TECHNIQUE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRONOMIE SAHARIENNE

LE MIEL DE DATTES

Les variétés qui conviennent le mieux pour la production de miel sont molles (*Ahmar, Tanteboucht et Ghars*)

Le miel est obtenu par simple pression du produit

Pour éviter tout brunissement éventuel du miel, il est nécessaire d'ajouter soit :

- ✚ 0.1 g/litre de bisulfite de sodium ou,
- ✚ 0.03% d'acide ascorbique ou,
- ✚ 0.2% d'acide citrique

Rendement : 30-35% de productivité



« ITDAS AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PECHE
INSTITUT TECHNIQUE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRONOMIE SAHARIENNE

LES FARINES DE DATTES

Elles sont produites à partir de dattes sèches (*Degla Baidha*, *Mech Degla* et autres variétés sèches) contenant 5% d'humidité.

- Les dattes sèches sont coupées en petits morceaux et broyées, on obtient une farine de couleur claire ; d'odeur agréable.
- Les dattes torréfiées légèrement avant le concassage, donnent une farine à arôme biscuité.



« ITDAS AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PECHE
INSTITUT TECHNIQUE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRONOMIE SAHARIENNE

LA FARINE DE DATTES POUR ENFANTS

Aliment riche en protéines

- ✚ 50% de blé
- ✚ 20%de farine de lentille
- ✚ 10%de farine de pois- chiche
- ✚ 10%de lait concentré
- ✚ 10% de farine de dattes



« ITDAS AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PECHE
INSTITUT TECHNIQUE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRONOMIE SAHARIENNE

LES CAMELS DE DATTES

Pour préparer un kilogramme de caramel il faut

- + 500 grammes de pâte au sirop de dattes.
- + 150ml d'eau en mélange et on porte au bain marie bouillant jusqu'à une température 90°C.

Ajouter les ingrédients suivant :

- + -100 grammes de lait pur.
- + -90 grammes de sucre.
- + -60 grammes de fleur de maïs.
- + -100 grammes d'huile végétale.
- + Enfin ces ingrédients sont chauffés et refroidis.

« ITDAS AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PECHE
INSTITUT TECHNIQUE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRONOMIE SAHARIENNE

LES CONFITURES ET GELEES DE DATTES

On utilise des dattes de qualité secondaire et non consommées en frais.

➤ Les confitures :

- ✚ Dattes entière
- ✚ dénoyautées
- ✚ sucre
- ✚ acide citrique
- ✚ pectine

➤ la gelée :

La gelée se prépare avec du concentré récupéré sur les noyaux et les déchets de dattes et de la pectine, cependant on obtient un produit non parfumé.



« ITDAS AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PECHE
INSTITUT TECHNIQUE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRONOMIE SAHARIENNE

LES SIROPS DE DATTES

Peuvent être extrait à partir de déchets de dattes et des écarts triage le meilleur produit est obtenu à partir des dattes immatures à l'état de (BSER)

Trois étapes de fabrication :

- ✚ triage lavage dénoyautage et blanchiment dans un sirop dilué
- ✚ filtration et concentration sous vide jusqu'à obtention d'un produit à 65 -70 % de matière sèche

On ajoute 1.5 à 2 kg d'acide citrique par tonne de sirop.

- ✚ Remplissage, jutage par le sirop de couverture pasteurisé, désaération, sertissage, refroidissement, encartonnage et stockage.

Formule de fabrication :

(pour 100kg de produit fini)

- ✚ Dattes dénoyautées : 55kg
- ✚ Sirop de couverture : 45kg
- ✚ 150 à 200 grammes d'acide citrique.



« ITDAS AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PECHE
INSTITUT TECHNIQUE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRONOMIE SAHARIENNE

LE JUS DE DATTES

En Algérie la variété **GHARS** répond le mieux à la fabrication du jus.

Procédé de fabrication :

- Lavage, dénoyautage, coupes en petits morceaux,
- Chauffage à l'eau (250% d'eau en volume),
- Ajout de conservateurs et arômes pour améliorer le goût.
- Les conditions



« ITDAS AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »