



MANUEL PRATIQUE

VALORISATION TECHNOLOGIQUE DES DATTES

Qualité, Hygiène et Procédés



HASNAÂ HARRAK



المعهد الوطني للبحث الزراعي
ⵎⵓⵎⵉⵏⵏ ⵙⵉⵔⵉⵏⵏ ⵙⵉⵔⵉⵏⵏ ⵙⵉⵔⵉⵏⵏ
Institut National de la Recherche Agronomique

Table des matières

<i>Préface</i>	6
Chapitre I Qualité dans les industries agro-alimentaires	9
Chapitre II Bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène dans les industries agro-alimentaires	23
Chapitre III Technologies de transformation des dattes	39
Chapitre IV Technologie de la pâte de dattes	51
Chapitre V Technologie de la confiture de dattes	57
Chapitre VI Technologie du sirop de dattes	65
Chapitre VII Technologies de conservation des dattes	73
<i>Références bibliographiques</i>	111
<i>Annexes</i>	114
<i>Liste des acronymes</i>	119

Préface

LE présent manuel pratique intitulé « Valorisation technologique des dattes - Qualité, Hygiène et Procédés » est préparé par Dr Hasnaâ Harrak, spécialiste dans les Technologies des Industries Agricoles et Directeur de Recherche à l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), Centre Régional de la Recherche Agronomique de Marrakech.

Pour une large diffusion de ce manuel pratique, édité pour la première fois en l'année 2011, l'INRA procède à sa réédition en l'année 2019 avec une version actualisée, approfondie et enrichie par Dr Hasnaâ Harrak. Ce manuel regroupe de façon pertinente les aspects techniques, pratiques et réglementaires, désormais hautement sollicités par les communautés scientifique, technique et professionnelle concernées par la valorisation technologique des dattes.

En effet, et en raison de l'expansion continue de la culture du palmier dattier dans le cadre du Plan Maroc Vert, la production prévisible à l'horizon 2020 pourra atteindre un seuil de 160 000 tonnes ; D'où la nécessité de renforcer et d'améliorer substantiellement la valorisation technologique des dattes marocaines par la mise en place de technologies post-récolte efficaces permettant de réduire les pertes post-récolte, améliorer la qualité, diversifier la production, générer une plus-value, faciliter l'accès au marché intérieur et redynamiser l'exportation.

Suffisamment illustré, ce manuel recèle d'exemples, de cas concrets et de recommandations, fruits d'expériences réussies à l'échelle nationale et internationale, pour davantage d'implication de tous les acteurs concernés par la valorisation technologique des dattes soucieux de mener à bien leurs projets, de se conformer aux lois en vigueur, de respecter les normes de qualité exigées par le marché et de satisfaire les préférences des consommateurs.

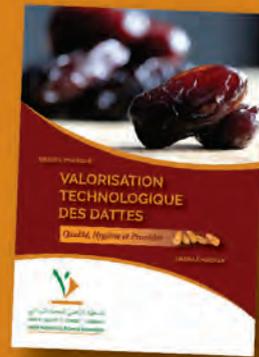
En fait, ce manuel relate, d'une façon simple, les aspects de la qualité et des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène dans les industries agro-alimentaires. Il présente également les procédés de transformation et de conservation des dattes. Un intérêt particulier est accordé aux lois et normes marocaines et internationales relatives à ces différents aspects dont la majorité a été adoptée durant les dix dernières années.

Notre souhait est que ce manuel pratique soit une référence, un guide et un outil de travail pour une meilleure valorisation et promotion de la datte marocaine et pour un meilleur développement humain dans les oasis marocaines.

Prof. Mohamed Badraoui

Directeur de l'Institut National
de la Recherche Agronomique

Ce manuel pratique relate, d'une façon simple, les aspects de la qualité et des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène dans les industries agro-alimentaires. Il présente également les procédés de transformation et de conservation des dattes. Un intérêt particulier est accordé aux lois et normes marocaines et internationales relatives à ces différents aspects dont la majorité a été imposée durant ces dix dernières années.



À PROPOS DE L'AUTEUR

DR Hasnaâ Harrak est titulaire d'un Doctorat ès Sciences Agronomiques en Technologies des Industries Agricoles et d'un diplôme d'Ingénieur d'Etat en Industries Agricoles et Alimentaires. Elle est Directeur de Recherche à l'Institut National de la Recherche Agronomique, Centre Régional de la Recherche Agronomique de Marrakech.

Dr Harrak a assuré et assure des activités de recherche, de développement, d'encadrement, de consultation et d'expertise dans le domaine de la valorisation technologique des dattes et autres produits du terroir. Elle a tissé des relations fructueuses avec des organismes nationaux et internationaux de recherche, d'enseignement et de développement dans le cadre de plusieurs projets, conventions et programmes de recherche auxquels elle a collaboré en assurant la coordination et la réalisation des activités scientifiques et techniques.

Dr Harrak est auteur et co-auteur d'une centaine de publications, communications scientifiques et techniques et rapports professionnels.



المعهد الوطني للبحث الزراعي
 ٥٠٤٤٠٨ | ٣٥٣٣٣ | ٠٥٣٣٣٣٣٣
 Institut National de la Recherche Agronomique



9 789920 787048