

**RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE**

**Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique**

**Centre de Recherche Scientifique et Technique sur les Régions arides**

**Omar El-Bernaoui (C.R.S.T.R.A), Biskra**



# **GUIDE DE BONNES PRATIQUES**

**ORIENTATIONS POUR UNE MEILLEURE**

**CONSERVATION DES DATTES**

**Choix de l'emballage et de la température de  
stockage**

PREAMBULE	
LES PRINCIPALES TECHNIQUES DE CONSERVATION PAR LE FROID	
INTRODUCTION.....	4
I-) LA CONSERVATION AU FROID.....	4
I-1-) La réfrigération .....	5
I-3-) La congélation.....	5
I-4-) La surgélation .....	6
LES PRINCIPAUX TYPES ET MODES D'EMBALLAGE	
II-) L'EMBALLAGE.....	7
II-1-) L'emballage conventionnel .....	7
II-2-) L'emballage sous vide.....	8
LES DIFFERENTES CATEGORIES DE DATTES	
III-) IMPORTANCE DU PALMIER DATTIER.....	10
III-1) Bassins phoenicicoles.....	11
III-2) Diversité variétale.....	12
III-2-1) Variété Mech Degla .....	13
III-2-2) Variété Degla Beidha .....	16
III-2-3) Variété Deglet Nour .....	19
III-2-3) Variété Tafezouine .....	22
III-2-3) Variété Ghars .....	25
III-2-4) Variété TANTBOUCHT .....	28
PROBLEMATIQUES LIEES A LA CONSERVATION DES DATTES .....	30
LA TEMPERATURE PRECONISEE	
V) TEMPERATURE PRECONISEE POUR L'EMBALLAGE CONVENTIONNEL.....	32
V-1- 1-) pour les dattes de consistance sèche quelque soit la température de stockage.....	32
V-1-2- ) pour les dattes de consistance demi-molle ou demi-sèche.....	34
V-1-3- )) pour les dattes de consistance molle.....	35

V-2)TEMPERATURE PRECONISEE POUR L'EMBALLAGE CONVENTIONNEL .....	35
VI ) RESULTATS : CONDITIONS OPTIMALES.....	36
VII ) CONCLUSION .....	37
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	
SOMMAIRE	
LISTE DE TBLEAUX	
LISTE DES FIGURES	