

## Programme en cours de lancement (Projets FNR du centre)

### ***Division Phœniciculture:***

---

#### **PROJET 4 :**

**Caractérisations biochimiques et organoleptiques de cultivars Deglat Nour, Ghars, Tantebouch, Itima, Ftimi, Aghras, Timojhort, Boufegous,í à des fins de valorisation ».**

#### **RESUME :**

*Le palmier dattier constitue le pivot de l'économie des oasis en régions arides non seulement pour le microclimat qu'il crée aux autres espèces arborescentes et/ou herbacées ; mais aussi pour les produits et sous-produits qu'il génère et qui rentrent dans l'alimentation humaine du bétail et divers usages nécessaires à la vie oasienne. Parmi ces produits on cite les dattes de différents calibres, goûts, formes, couleurs et dates de maturation offrant, aux populations locales, une large période de consommation.*

*Anciennement, ces dattes dans leur diversité sont échangées contre d'autres produits (en troc) en régions intra ou inter pays. Les oasis antiques, en sont le témoin vivant à travers la diversité de cultivars qu'elles abritent à ce jour.*

*Pendant la période coloniale, le cultivar **Deglet Nour** fut très apprécié. L'occupant créa ses propres palmeraies 100 % **Deglet Nour** et incita les agriculteurs algériens à multiplier cette variété. Ce qui se réalisa au détriment des autres cultivars. Depuis, seule cette variété bénéficie de tous les égards de commercialisation en l'état (dattes en régime, en branchettes), d'intérêt de sa composition biochimique, de sa valeur nutritive mettant à l'ombre tout le panel de cultivars de dattes que recèle le pays.*

*Présentement, les changements climatiques ne sont pas sans impact sur la phénologie du palmier dattier et notamment sur cette variété délicate. Par contre d'autres variétés, plus robustes, de maturation précoce et représentatives de leurs terroirs et très appréciées localement, peuvent présenter des aptitudes à la commercialisation, en l'état et/ou après transformation.*

*Si jusque-là, les travaux de recherche s'intéressent dans leur grande majorité à la variété **Deglet Nour**, il est actuellement nécessaire d'effectuer des caractérisations biochimiques et organoleptiques des autres cultivars et de les comparer à celles déjà connues pour **Deglet Nour**. Les analyses qu'on se propose de faire permettront, à l'échéance du projet, d'indiquer parmi les cultivars étudiés, ceux dont les valeurs biochimiques, organoleptiques et donc nutritives, sont voisines de la datte appréciée et fortement prisée qu'est **Deglet Nour**, autrement dit de classer ces cultivars selon la qualité de leurs fruits.*

*La méthodologie proposée consiste à récolter des échantillons des cultivars Deglat Nour, Ghars, Itima, Tantebouch, Ftimi, Aghras, Timojhort, Boufegous,í représentatifs des différents terroirs en gardant en référence **Deglet Nour** et à réaliser les analyses suscitées. Les résultats scientifiques serviront d'outils d'aide à la décision des gestionnaires et promoteurs désireux d'innover dans le segment commercialisation des produits de la datte. Ils devront permettre d'identifier les voies et moyens pour la valorisation d'un plus grand nombre de cultivars de dattes.*

*Entre autres, une commercialisation prenant en compte (la nature, la consistance, la durée de conservation du produit à l'état frais )*