

RÉVÉLER LE TRÉSOR CACHÉ : POUR UNE MEILLEURE VALORISATION DES DATTES COMMUNES EN TUNISIE

NOTES POUR DE NOUVELLES PISTES DE RÉFLEXION ET D'ACTION

Bien que les dattes communes soient **des trésors des oasis tunisiennes**, leur valeur reste méconnue et leur exploitation commerciale ne correspond pas à leur véritable potentiel.

LES OASIS TUNISIENNES ENTRE L'EXPANSION DE LA DEGLET NOUR ET LA SAUVEGARDE DES VARIÉTÉS LOCALES

Le palmier dattier *Phoenix dactylifera* est une espèce imposante et emblématique des régions chaudes semi-arides à arides, qui joue un rôle crucial dans les civilisations du monde arabe. La Tunisie, l'un des principaux exportateurs mondiaux de dattes avec une part de marché de 19%, produit environ 300 000 tonnes de dattes par an (Boughzala et Mahmoud, 2022).

Cependant, les variétés autochtones de palmiers dattiers sont actuellement menacées d'extinction en raison de la domination croissante de la variété Deglet Nour (Figure 1 et encadré 1).

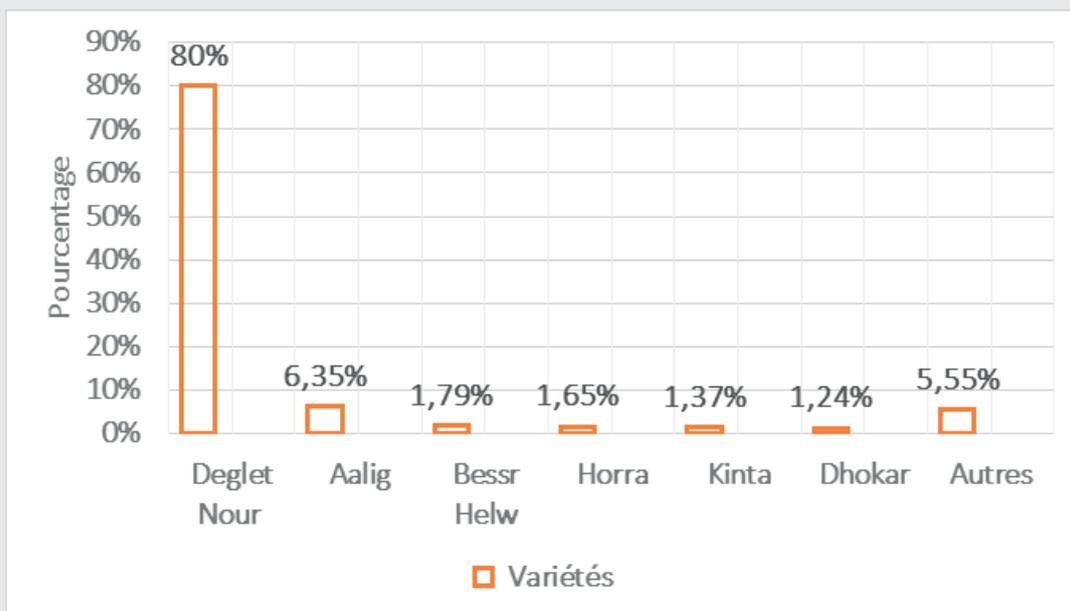


Figure 1 : structure variétale de palmier dattier dans les oasis de Kébili (Hamza et al., 2008).

ENCADRÉ 1. HISTOIRE ET ORIGINE DE DEGLET NOUR

La Deglet Nour est une variété de dattes très renommée, réputée pour sa texture tendre, son goût délicat et sa couleur translucide. Son histoire remonte à plusieurs siècles, et elle est originaire de la région du Golfe Persique, plus précisément de l'Iran et de l'Irak. L'introduction de la Deglet Nour en Tunisie remonte au début du XIXe siècle. Elle est arrivée dans le pays grâce à des migrants venant principalement de l'Algérie voisine, où cette variété était déjà cultivée depuis plusieurs siècles. Les premières plantations de Deglet Nour en Tunisie ont été établies dans la région de Tozeur, au sud-ouest du pays, qui bénéficie d'un climat favorable à la culture des dattes. Au fil du temps, la Deglet Nour s'est adaptée aux conditions locales tunisiennes, développant ses caractéristiques uniques sous l'influence du terroir et du savoir-faire des agriculteurs locaux.



La variété Deglet Nour représente la majorité des palmiers dattiers, soit environ 80% de la population totale, tandis que les autres variétés communes ne constituent que 20% (Figure 1) pour diverses raisons : une forte demande dans les marchés internationaux (gout sucré, longue conservation, texture moelleuse), l'encouragement des agriculteurs par l'Etat tunisien durant les années 80 pour le remplacement des dattes communes par Deglet Nour, et une commercialisation plus facile.

Les nouvelles plantations dans le sud tunisien, en particulier les oasis de Kébili, sont principalement composées de la variété Deglet Nour, représentant plus de 90% des nouvelles plantations et de ce fait une faible présence des autres variétés communes (environ 10%). Cependant, la préservation du patrimoine de ces autres variétés de dattes offre de nombreux avantages, notamment en matière de conservation génétique et de préservation des écosystèmes.

LES ATOUS DES DATTES COMMUNES : DÉVOILER LES SECRETS MÉCONNUS DE CE TRÉSOR OUBLIÉ

Plusieurs variétés de dattes communes rivalisent avec Deglet Nour sur le plan des caractéristiques physiques. Le Tableau 1 ci-dessous souligne la diversité de potentiels de ces variétés communes. Les variétés communes peuvent montrer des caractéristiques intéressantes : un fruit plus long que Deglet Nour, un poids moyens supérieur ainsi d'un rapport pulpe noyau presque similaire (Benmohamed et al., 2020).

Tableau 1 : Comparaison entre Deglet Nour et quelques variétés communes de dattes (Reynes et al., 1994).

	Deglet Nour	Autres variétés (dattes communes)
 Longueur de fruit (millimètre)	42,9 mm	<ul style="list-style-type: none">• Menakher (48,9 mm de long)• Aalig (47,4 mm)• Boufagous (46,4 mm)
 Poids moyen de fruit (grammes)	11 grammes	<ul style="list-style-type: none">• Menakher 16 grammes• Trongea 15,9 grammes• Boufagous 15 grammes
 Rapport pulpe-noyau (%)	91,7%	<ul style="list-style-type: none">• Aalig 92,6%• Boufeggous 91,4%• Menakher 91,2%



LA RÉSILIENCE DES DATTES COMMUNES FACE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Les dattes communes en Tunisie, telles que Aalig, Bissr helou, Horra et Kinta, sont réputées pour leur résilience aux changements climatiques. Leur adaptabilité découle de leur capacité à tolérer des conditions environnementales variées, notamment en étant moins exigeantes en eau et en nutriments par rapport à d'autres cultures. De plus, elles ont en général une bonne résistance à la salinité des aquifères de la région de Kébili qui varie entre 2 g/l et 7,7 g/l (Mekki et al., 2021).

Certaines variétés de dattes communes n'ont pas besoin de consommer beaucoup d'eau ni d'utiliser des intrants chimiques pour se développer, ce qui les rend résistantes aux maladies. En revanche, Deglet Nour se distingue par sa forte demande en eau, nécessitant environ 20 000 m³/ha/an (Ferry et al., 1996). La variété Deglet Nour a montré plusieurs faiblesses telles que :

- **La sensibilité aux maladies et aux parasites :** du fait de sa prévalence généralisée en Tunisie, la Deglet Nour est exposée à des maladies et à des attaques de parasites spécifiques à cette variété.
- **Le risque de diminution de la biodiversité (dans un système agraire monovariétal) :** la prédominance de la Deglet Nour peut conduire à une diminution de la diversité génétique des dattiers en Tunisie, rendant ainsi la culture plus vulnérable.

- **L'interdépendance économique :** toute perturbation de la demande ou de l'offre de Deglet Nour pourrait avoir un impact considérable sur les revenus des agriculteurs et sur l'économie nationale dans son ensemble.

Les variétés de dattes communes démontrent une adaptation remarquable à leur environnement, offrant une large gamme de caractéristiques agronomiques telles que des cycles de maturation allant du précoce au tardif et une consommation en eau réduite, ainsi qu'une richesse nutritionnelle (Gendre et al., 2007 ; Loumerem et al., 2020).

En outre, les coûts moyens des pratiques agricoles associées aux palmiers, telles que la pollinisation, la descente des grappes, le nettoyage, l'ensachage et la récolte, varient de 6 à 13 dinars tunisiens par palmier pour les variétés de dattes communes, tandis que la moyenne pour la variété Deglet Nour s'élève à 25 dinars tunisiens par palmier.

Par exemple, les agriculteurs ont témoigné que la variété Aalig est plus rentable que la Deglet Nour, en raison de sa productivité similaire à celle de cette dernière, mais sans nécessiter des pratiques agricoles spécifiques telles que l'ensachage, le nettoyage et le ciselage. Ce constat est affirmé par les dires des agriculteurs : « Aalig produit généralement 150 Kg de dattes par pied, c'est mieux que la fameuse variété Deglet Nour qui produit aux environs de 120 kg de dattes par pied ».

LES VARIÉTÉS COMMUNES : UN TRÉSOR ENFOUI DANS LE SABLE FACE A UNE MONTAGNE DE DÉFIS

■ Les défis du développement des dattes communes en Tunisie : manque de stratégie, dévalorisation et méconnaissance

Le développement des variétés communes est entravé par divers obstacles. En premier lieu, l'absence d'une stratégie gouvernementale claire pour favoriser leur essor est un défi majeur. De surcroît, ces dattes de variétés communes sont souvent sous-estimées en raison du

manque de données disponibles sur leurs caractéristiques biochimiques, morphologiques et leur valeur nutritionnelle. De plus, le manque de sensibilisation quant à leur utilité restreint leur visibilité et leur potentiel sur le marché.

■ L'absence de circuits de commercialisation spécifiques : un frein majeur au développement des dattes communes

L'absence ou la faiblesse des circuits de commercialisation spécifiques pour les dattes communes limite leur accessibilité aux marchés locaux et internationaux. Les producteurs ont souvent du mal à promouvoir efficacement ces dattes en raison d'une infrastructure de commercialisation sous-développée ou inexistante. De plus, la présentation des dattes par les producteurs peut être inadéquate, ce qui nuit à leur attrait visuel et à leur qualité perçue par les consommateurs.

En outre, ces dattes communes sont confrontées à une concurrence féroce de la part d'autres variétés de « haute gamme », notamment la variété Deglet Nour, qui représente environ 80% des exportations de dattes tunisiennes. Cette concurrence accentue la marginalisation des dattes communes et limite leurs opportunités sur le marché, car les consommateurs tendent à privilégier les variétés plus renommées.



LES VARIÉTÉS COMMUNES : UN LEVIER DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE LOCALE DURABLE ET IDENTITAIRE

UN PILIER DE L'AUTONOMISATION ÉCONOMIQUE DES FEMMES OASIENNES

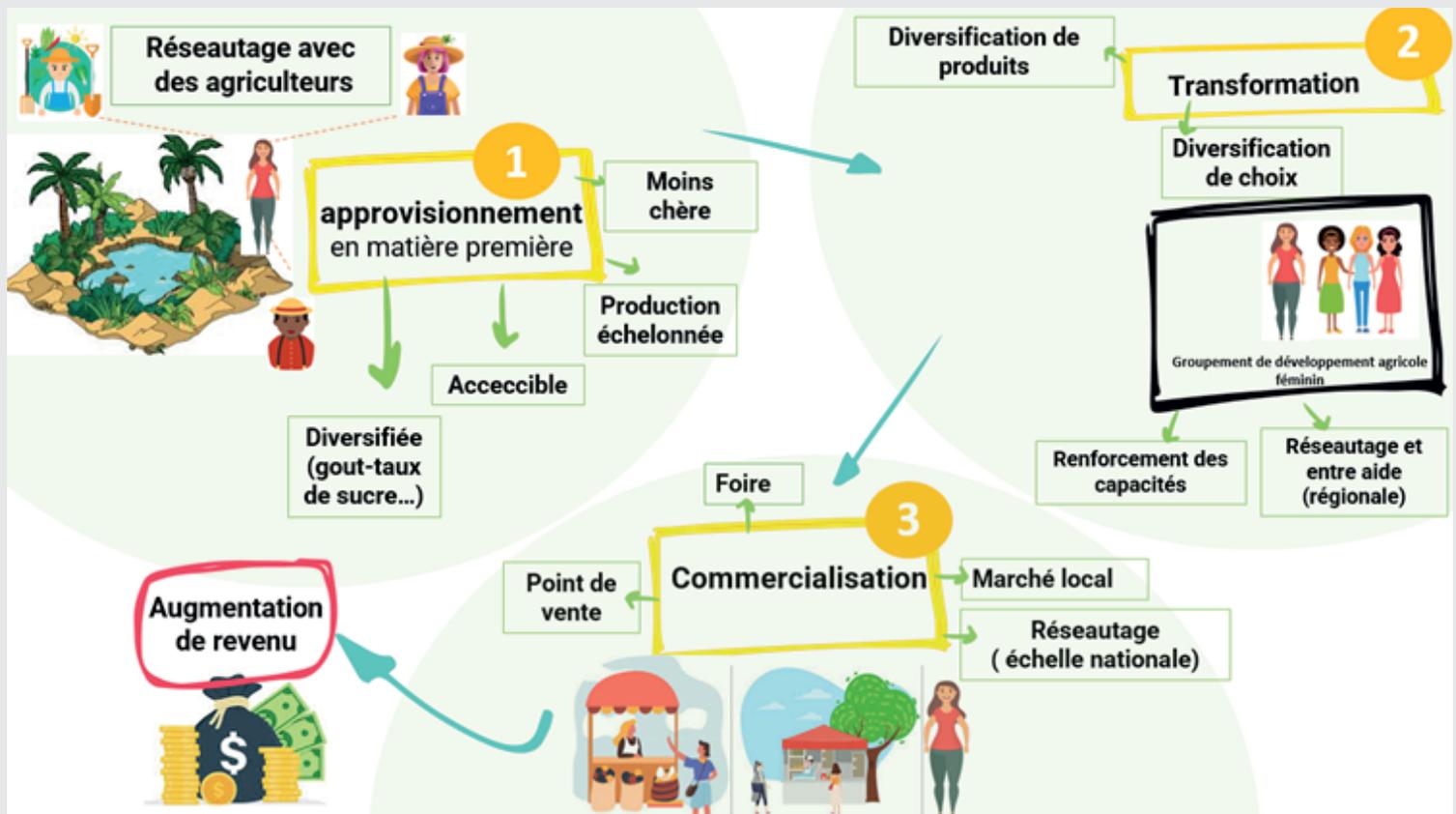


Figure 2 : La dynamique économique des dattes communes

Les femmes oasiennes s'approprient l'ensemble de la chaîne de valeur des variétés communes, de l'approvisionnement en matières premières à la commercialisation de produits finis, pour créer un cercle d'autonomisation économique et de développement durable (Figure 2).

En s'approvisionnant en dattes auprès des agriculteurs locaux, les femmes oasiennes tissent des liens étroits et contribuent à la pérennité de l'activité agricole dans les oasis. Au sein de groupements de développement agricole féminins de la région de Kébili, elles transforment des dattes communes et la matière première liée à l'oasis en une variété de produits à forte valeur ajoutée tels que : sirops, pâtes, sucres, cosmétiques, artisanat, etc...

Les femmes des oasis se tournent principalement vers la datte commune pour s'approvisionner en raison de plusieurs facteurs économiques et pratiques. Tout d'abord, son prix est généralement plus abordable que celui de la variété Deglet Nour, largement considérée comme la datte de référence en Tunisie.

Cependant, de nombreux produits dérivés de la datte, tels que les pâtes ou sirops, sont souvent fabriqués à partir de dattes Deglet Nour de moindre qualité ou mal classée.

Par ailleurs, certaines caractéristiques physico-chimiques des dattes communes les rendent particulièrement adaptées à la transformation. Par exemple, des variétés comme Aalig se distinguent par leur teneur en sucre élevée, un atout important pour la fabrication de produits comme les confitures ou les pâtisseries.

Cela permet aux femmes oasiennes de valoriser ces dattes moins coûteuses dans des processus de transformation, contribuant ainsi à la diversification de leurs sources de revenus.

De plus, l'accès à des formations et à des équipements modernes leur permet d'améliorer la qualité de leurs produits et de développer de nouvelles techniques de transformation et d'emballage.

Ces femmes créent des réseaux : elles partagent leurs connaissances et s'entraident pour faire face aux défis communs liés à la production, à la transformation et à la commercialisation de leurs produits. La commercialisation de leurs produits, issus des dattes communes, dans des points de vente et des foires, tant à l'échelle nationale qu'internationale, leur ouvre de nouvelles opportunités économiques et renforce leur visibilité sur le marché. Leur implication dans l'ensemble de la chaîne de valeur des dattes communes leur permet non seulement de générer des revenus supplémentaires pour leur foyer, mais aussi de renforcer leur autonomie financière et leur statut social au sein de leur communauté.

Ce modèle d'autonomisation féminine, ancré dans le terroir et basé sur la valorisation des ressources locales (variété communes), offre une voie prometteuse vers un développement économique durable (Encadré 2). En s'appropriant chaque maillon de la chaîne de valeur des dattes communes, les femmes rurales créent un impact positif sur l'économie locale et contribuent à la diversification des sources de revenus.

En valorisant les savoir-faire traditionnels et en promouvant des pratiques agricoles durables, ces femmes contribuent à la sauvegarde de l'environnement et à la pérennité de l'activité économique des dattes communes.

Leur engagement et leur persévérance constituent un modèle inspirant pour d'autres communautés rurales à travers le monde.



Sirop de dattes



ENCADRÉ 2. TÉMOIGNAGE DE MBARKA JELLOULI : CRÉATION D'UNE ACTIVITÉ GÉNÉRATRICE DE REVENU GRÂCE À LA VALORISATION DE DATTES COMMUNES

Mbarka Jellouli, native de l'oasis de Kébili, est à la fois pionnière et entrepreneure en tant que fondatrice de "La Perla", une entreprise spécialisée dans la transformation et la promotion des variétés locales de dattes. Son parcours est une histoire inspirante de persévérance et de détermination. Issue d'une famille d'agriculteurs, elle a été imprégnée de la culture des dattiers dès son plus jeune âge. Après avoir consacré deux décennies à sa famille, Mbarka a décidé en 2021 de se lancer dans l'entrepreneuriat. Son objectif : valoriser les dattes de variété "Kentichi", moins connues que la Deglet Nour mais qui offrent des caractéristiques distinctes et avantageuses *« Mes objectifs sont de faire découvrir au monde entier les trésors cachés des dattiers, offrant ainsi une alternative précieuse aux variétés plus courantes et aussi de faire vivre ma famille »*.

Mbarka, détentrice d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération, a initié seule son activité dans le but de subvenir aux besoins de sa famille. L'accompagnement offert par l'association Joud Nefzaoua a profondément influencé son travail, et son intégration dans un groupement de développement féminin a facilité son insertion sur le marché. Ses dattes communes, reconnues pour leur qualité exceptionnelle, suscitent un intérêt croissant auprès des consommateurs, séduits par les produits transformés à base de Kentichi tels que les sirops et sucres pour leur faible teneur en sucre et leur saveur incomparable. Grâce à cette demande croissante, sa situation financière s'est améliorée, lui permettant d'étendre ses activités et d'offrir des opportunités d'emploi aux femmes de sa communauté par la création de son entreprise privée *« ... durant l'accompagnement de l'association j'ai pu produire plus car les gens demandent plus de mes produits, les gens disaient que c'est de bonne qualité, délicieux et il y a moins de sucre. Ma situation financière a commencé à s'améliorer... aujourd'hui je suis la responsable de ma famille et d'une entreprise. »*

UN MOTEUR DE DYNAMIQUE OASIENNE DIVERSIFIÉE

Dans la région de Kébili, des Groupements de Développement Agricole (GDA) transforment les dattes non commercialisables (le cas de quelques variétés des dattes communes) en fourrage pour le bétail, solution ingénieuse qui combat le gaspillage alimentaire et nourrit les animaux. Cette pratique renforce la résilience des agriculteurs face aux aléas du marché et du climat.

Par ailleurs, les dattes communes offrent une multitude de produits dérivés, tels que pâtes, farines, dattes fourrées ou enrobées, sirop, boissons, vinaigre, levures, alcool, aliments du bétail et compost. Cette diversité témoigne de leur importance économique et de leur potentiel dans divers secteurs.



Stands de vente de produits dans un GDA féminin

RECOMMANDATIONS

Pour améliorer la production et la reconnaissance des dattes communes, plusieurs recommandations peuvent être proposées :

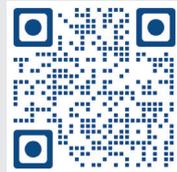
- Organiser des journées de sensibilisation pour communiquer sur l'importance nutritionnelle et économique des dattes communes, ainsi que sur leurs spécificités morphologiques et biochimiques, afin de valoriser leur potentiel auprès des consommateurs et des acteurs de l'industrie agroalimentaire.
- Créer un jardin botanique dédié aux différentes variétés de dattes communes, permettant la conservation, l'étude et la valorisation de la biodiversité des palmiers dattiers, tout en sensibilisant la population à leur importance culturelle et écologique.
- Mettre en place un réseau mettant en lien des agriculteurs, des Groupements de Développement Agricole (GDA) spécialisés dans les variétés communes, et des coopératives pour favoriser l'échange de bonnes pratiques, la mutualisation des ressources et le développement de partenariats commerciaux, renforçant ainsi la structuration de la filière des dattes communes.
- Intégrer les dattes communes dans un circuit de produits biologiques, en mettant en avant leurs qualités naturelles, de façon à répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits biologiques et locaux.
- Faciliter l'accès aux variétés en mettant en place des subventions pour soutenir les agriculteurs dans l'obtention de certifications, l'acquisition de plants de qualité, la réalisation de forages pour l'irrigation et l'acquisition d'équipements nécessaires à la culture et à la transformation des dattes.

POUR EN SAVOIR PLUS

Cette note a été réalisée sur la base d'un ensemble de recherches menées entre 2019 et 2024, en coopération avec les acteurs des oasis de la région de Kébili en Tunisie. Ces recherches sont accessibles sur la page : <https://massire.net/publications/>



Le projet Massire (2019-2024) vise à renforcer les capacités des acteurs des zones oasiennes et arides du Maghreb afin de développer et mettre en œuvre des innovations permettant un développement durable de ces territoires.



PUBLICATIONS

- Benmohamed, M., Hamza, H., Boudiche, S., Tombari, T., Bornaz, S., & Ettaib, R. (2020). Etude de la stabilité d'huile de noyaux de dattes au cours du stockage. *Revue Des Régions Arides* 46 : 749-753.
- Boughzala, Y., & Mahmoud, N.B. (2022). Valorisation de la filière dattes en Tunisie par l'association "savoirs et techniques" modernes et "traditionnels": difficultés, succès et perspectives. *ISTE OpenScience*.
- Ferry, M., Greiner, D., Bédrani, S., & Tonneau, J. P. (1996). Le palmier dattier dans l'agriculture d'oasis des pays méditerranéens. *CIHEAM*. 260 p.
- Gendre L. Le Gal P.-Y. Rhouma A. (2007). Organisation de la chaîne d'approvisionnement de la datte tunisienne. Montpellier : CIRAD, 44 p.
- Hamza, H., Elbakkay, M., Mahmoudi, K., Sadok, B. K. M., & Ferchichi, A. (2008). Mesure de l'état de la biodiversité dans les oasis de Kébili. *Revue des régions arides*, 21 : 194-200.
- Loumerem M, Yahia, H., Tlahig, S., & Yahmed, J, (2020). Résultat de certains inventaires des ressources phytogénétiques cultivées dans les oasis tunisiennes. *Revue des Régions Arides*, 46 (1) : 43-58.
- Mekki, I., Ferchichi, I., Taoujouti, N., Faysse, N., & Zaïri, A. A. (2021). Analyse de l'extension des palmeraies oasiennes et de son impact sur les ressources en eau souterraine dans la région de Kébili, sud-ouest de la Tunisie. *Annales de l'INRGREF*, 22 : 123-143
- Reynes, M., Bouabidi, H., Piombo, G., & Risterucci, A. M. (1994). Caractérisation des principales variétés de dattes cultivées dans la région du Djérid en Tunisie. *Fruits*, 49(4) :289-298.
- Vidéo: [Les dattes communes: une opportunité pour un développement plus durable à Kébili \(Tunisie\)](#)

Mise en forme du document : Aziza BOUGHANMI
Crédit photos ©Massire

Note produite en septembre 2024

Partenaires



Projet financé par

