

DÉVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE DE CONDITIONNEMENT ET DE TRANSFORMATION DE LA DATTE EN TUNISIE

Ce Bulletin Economique a déjà souligné l'importance de la datte et de ses dérivés dans l'alimentation du pays et le volume de son commerce.

Il a déjà été indiqué (voir Bulletin n° 21) que, parallèlement au développement de la production même, se poursuivait une revalorisation industrielle importante de ce produit.

* * *

Au cours des années 1940-45, sous la poussée des demandes de produits alimentaires complémentaires et de remplacement, l'industrie des dérivés de la datte : pâte de fruits, miel, farines, avait pris en Tunisie une rapide extension qu'un retour à des conditions économiques plus normales a quelque peu freiné.

Par contre, et en particulier en raison des exigences du marché britannique, une nouvelle industrie du conditionnement de la datte vient de naître et est appelée à un développement extrêmement intéressant, les goûts de la clientèle en Europe et même en Afrique du Nord évoluant rapidement vers le produit conditionné de préférence au produit en vrac.

* * *

L'industrialisation de la datte en Tunisie poursuit donc deux activités principales : le conditionnement et la transformation.

Souvent, d'ailleurs, certaines usines sont équipées pour réaliser les deux opérations, ce qui apparaît au demeurant rationnel.

I. — CONDITIONNEMENT

Les ateliers de conditionnement sont implantés à Sfax, à Tunis et dans la proche banlieue de Tunis.

Il est incontestable que Sfax, en raison de sa situation géographique, paraît devoir devenir la métropole de la datte : c'est d'ailleurs dans cette ville que viennent de se créer deux nouvelles usines très importantes.

Actuellement, la Tunisie compte :

— Quatre ateliers à forme indus-

trielle, dont deux à Sfax et deux à Tunis-banlieue.

— Six ateliers à forme semi-industrielle, dont deux à Sfax et quatre à Tunis-ville.

La transformation d'au moins deux de ces derniers est prévue pour le courant de l'année 1949, sans préjudice de projets d'extension et de créations nouvelles en cours d'étude.

Les ateliers couvrent une superficie totale de 17.000 m² environ, dont une grande partie en bâtiments neufs ont pu être exécutés, notamment à Sfax, dans des conditions de rapidité et de technicité remarquables, qui soulignent nettement les efforts entrepris par le Gouvernement tunisien dans la voie de la reconstruction et de l'équipement industriel.

Ces industries requièrent peu de force motrice; elle n'est guère utilisée que pour assurer des manutentions mécaniques ou dans les souffleries d'air chaud ou froid. Néanmoins, elles utilisent actuellement 300 C.V., dont la plus grande partie sous forme de courant électrique.

Le total des capitaux investis en immobilisations et matériel est de l'ordre de 300 millions; la valeur de la matière première employée au cours d'une campagne est de l'ordre de 500 millions représentant en valeur fob près de un milliard de francs, et en poids 3.500 tonnes environ.

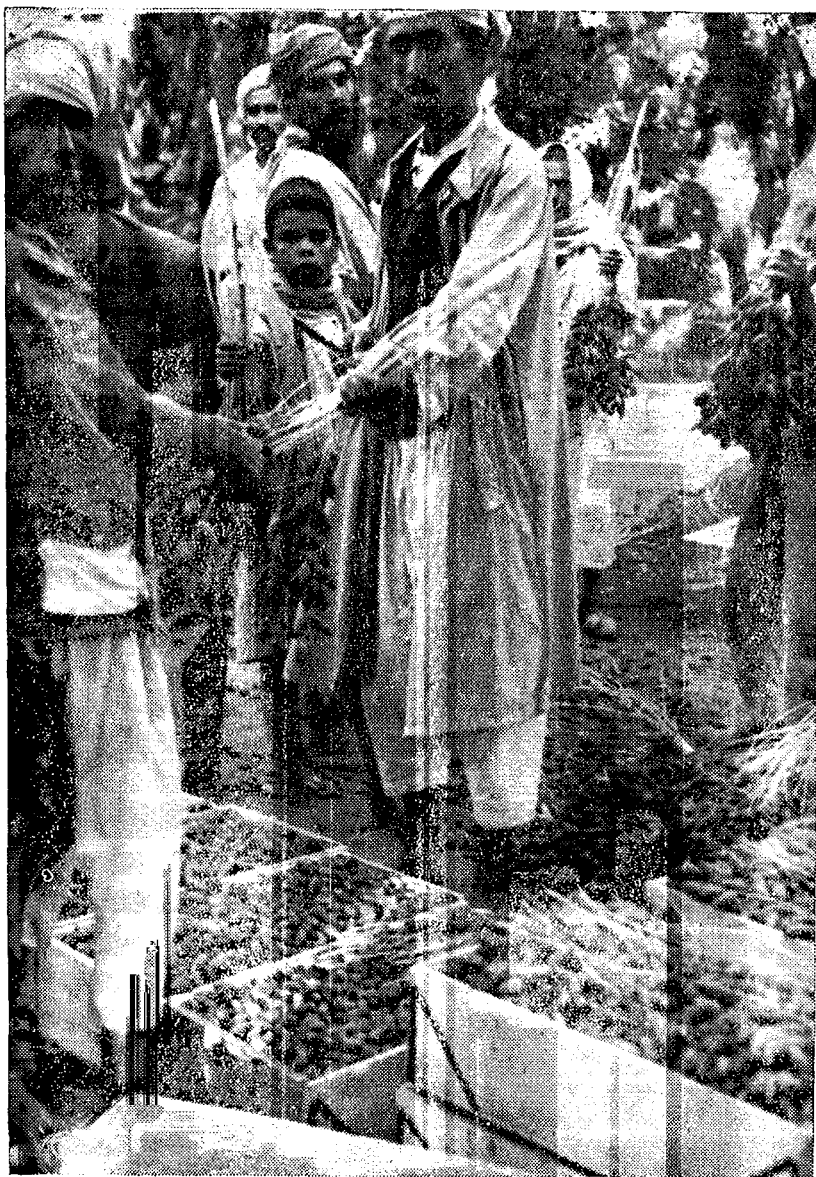
Ces chiffres soulignent l'importance économique de cette industrie de conditionnement de la datte qui a, par ailleurs, permis de caser une main-d'œuvre importante : techniciens divers, emballeuses, manutentionnaires : près de 1.600 personnes sont employées pendant les trois ou quatre mois de campagne active; une partie reste attachée d'une façon permanente aux établissements, soit pour la confection des emballages, soit pour la fabrication des dérivés. Les salaires représentent plus de un million de francs/jour pendant les mois d'hiver, et ceci souligne la valeur sociale de cette industrie.

Après avoir établi cette vue d'ensemble sur les installations, il paraît intéressant de décrire le processus industriel, et, d'abord, qu'entend-on par datte conditionnée ?

La datte naturelle, cueillie sur le palmier, présente rarement un caractère d'homogénéité dans sa maturité; certains fruits bien mûrs sont gras, mielleux même; certains autres se sont

quelque peu desséchés sous l'action du soleil; d'autres enfin sont mal formés ou n'ont pas encore atteint un degré normal de maturité.

Jusqu'à ces dernières années, les régimes de dattes degla étaient mis à la palmeraie directement en caisses de 30 kgs, dites « caisses d'origine », et débités en vrac par le commerce de détail.



La mise en caisse d'origine dans les Oasis (Photo O.T.U.S.)



Lutte contre les parasites dans une plantation moderne (Photo O.T.U.S.)

Toutefois, bien avant la guerre, et sur l'initiative de planteurs hardis et entreprenants, la production même de

la datte était entrée à Degache, Nefta et Kébili, dans un stade industriel.

Les plantations ainsi réalisées n'ont



Un tank de désinsectisation (Photo O.T.U.S.)

rien à envier aux palmeraies américanisées de Californie.

Le palmier est traité avec soin grâce à un matériel agricole mécanique important; le développement physiologique des fruits est contrôlé et défendu par des moyens de désinsectisation et de traitement modernes; la cueillette est réalisée rationnellement et avec soin, et enfin, d'importants ateliers de préconditionnement permettent le séchage des dattes lorsqu'elles ont été mouillées par les pluies, leur tri, leur conservation par des moyens appropriés, y compris la désinsectisation et le traitement par le froid.

Ces plantations réalisent ainsi, un premier conditionnement des dattes, mais depuis quelques années, les opérations sont poussées encore plus loin par le traitement de ces fruits dans des usines spécialisées.

Ce traitement consiste en gros à hydrater les fruits, en quelque sorte à les « regonfler », pour leur rendre leur

plasticité et leur belle couleur ambrée, et à faire ainsi de la datte un véritable « bonbon » dont la magnifique présentation en petites boîtes cellophanées plaît à l'œil du consommateur.

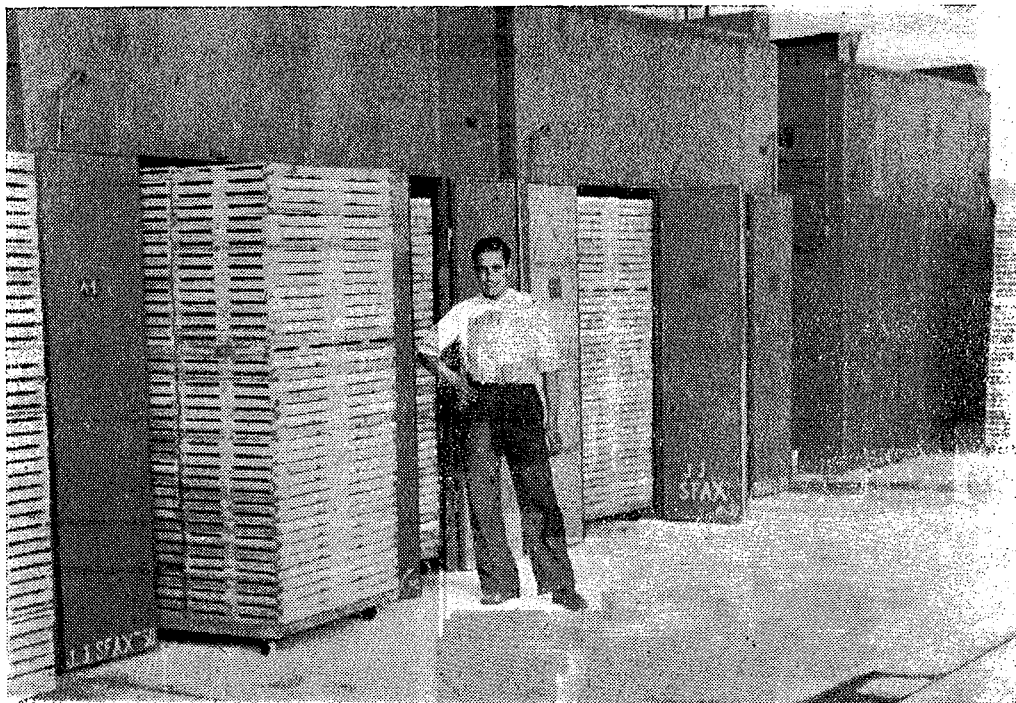
En outre, ces traitements successifs débarrassent le fruit des insectes et de leurs œufs, du sable et de toutes les matières qui ont pu le polluer avant ou pendant les manipulations. Ainsi, une certaine asepsie est réalisée, offrant toute garantie au consommateur.

* * *

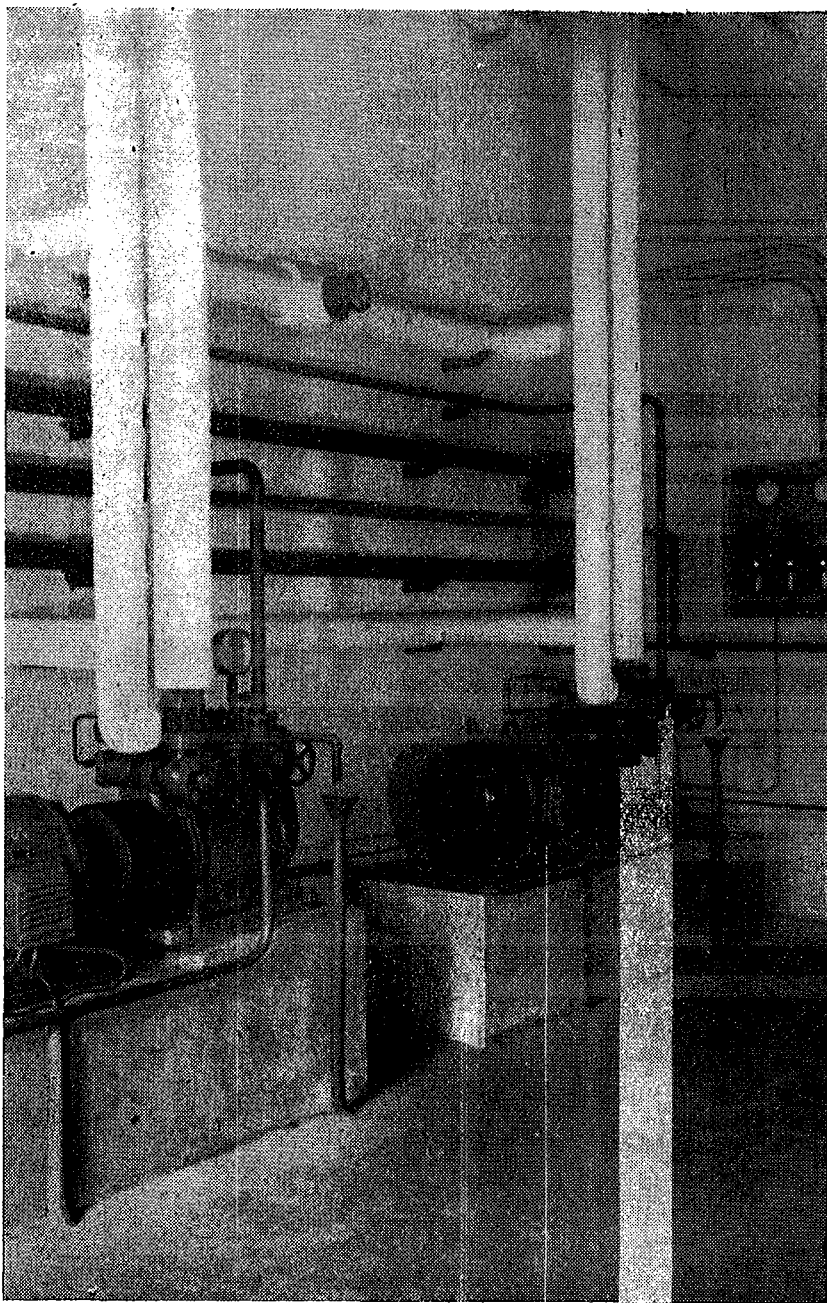
Par la même occasion, le produit est largement revalorisé, car toutes les dattes ridées et d'apparence sèches mais cependant excellentes, qui étaient considérées comme de deuxième ou troisième choix avant cette opération, sont régénérées, et par conséquent, revalorisées.

* * *

Les installations existantes en Tunisie, pour atteindre ce but, sont de deux types principaux :



Une batterie d'armoires « Japiot » (Photo O.T.U.S.)



Vue d'installations frigorifiques : groupe de compresseurs (Photo O.T.U.S.)

a) Type d'installation traitant les dattes à la « façon marseillaise » : c'est en effet à Marseille que s'étaient développées depuis de très nombreuses années les industries du traitement de la dattes, le procédé dit « marseillais » employé en Tunisie par les deux usines installées récemment à Sfax consiste schématiquement à tremper les dattes dans un bain d'eau, à les sécher ensuite dans des appareils Japiot, armoires à circulation d'air chaud, puis à les glacer par une ventilation énergétique à l'air froid.

Les dattes sont ensuite triées, calibrées et emballées, soit en boîtes dites « boîtes à gants » de 255 grs, soit

sous papier cellophane, soit même en petites caissettes de 1 à 5 kgs.

b) Autres types d'installation. Suivant les contingences locales, les installations préexistantes ou les idées personnelles des industriels, les dattes sont également traitées selon trois autres procédés :

— Hydratation sous vide et vapeur, par action simultanée du vide et de la vapeur d'eau (brevet Torcol); séchage sous tunnel de lampes à rayons infrarouges, passage à l'air froid.

— Hydratation à la vapeur sous pression normale, puis séchage sous tunnel à air chaud.



Les ouvrières trient et emballent les dattes (Photo O.T.U.S.)

— Hydratation en autoclave et séchage sous tunnel à air chaud.

Le matériel utilisé consiste donc principalement en bacs de trempage, tanks à vapeur, autoclaves, armoires Japiot, tunnels à ventilation d'air chaud, ventilateurs conditionneurs d'air froid.

Trois usines possèdent, en outre, un poste de désinsectisation pour leurs besoins propres, et trois autres postes

de désinsectisation privés sont utilisés par les exportateurs, dont deux à Sfax et un à Tunis.

Deux usines de Tunis-banlieue sont, en outre, équipées de chambres frigorifiques, dont l'une de 1.500 m³ pouvant recevoir 300 tonnes.

D'ores et déjà, cet ensemble représente une activité importante et qui, en raison de la demande extérieure accrue, se développera encore certain-

nement dans les années qui vont suivre.

Ces industries doivent être encouragées; en dehors de la revalorisation importante de la datte et des incidences sociales qu'elles entraînent, elles peuvent permettre également l'utilisation rationnelle de tous les écarts de triage des dattes des autres qualités, par une industrie annexe de dérivés.

II. — TRANSFORMATION

Il a déjà été dit que sous la pression des circonstances économiques de la guerre, on avait été conduit à industrialiser la fabrication des dérivés de la datte.

Le développement des industries de traitement et de conditionnement va peut-être permettre la reprise de ces activités qui avaient été quelque peu abandonnées depuis deux ou trois ans. En effet, d'importants marchés existent pour les pâtes de dattes, mais ils sont actuellement inabornables, en raison du prix de revient trop élevé de ces produits.

Il semble qu'il faudrait :

- lier sur le plan industriel le traitement des dattes et leurs éventuelles transformations;

- entreprendre des recherches techniques en vue de réduire les prix de revient;



Un approvisionnement pour l'Angleterre, stocké dans une usine (Photo O.T.U.S.)

- améliorer la qualité des produits;
- rechercher les nouvelles possibilités; ainsi, par exemple, on peut fabriquer à partir de la datte un produit appelé, à défaut d'autre nom, « miel de dattes » : ce produit excellent, qui sert de base à d'autres fabrications,

pâte cacaotée notamment, n'est pas prisé de la clientèle en raison de sa coloration; il est sans doute possible de remédier à ce défaut et de sortir un produit de remplacement du miel dont l'aspect ne serait pas rebutant.

Il est également possible de déve-

lopper une industrie de provendes à base de déchets de dattes, etc., etc...

* * *

Trois usines à Tunis, et une à Sfax, sont équipées pour traiter les produits à base d'écart de triage de dattes degla ou de dattes communes :

1 — Pâtes de fruits.

2 — Farines.

3 — Miel.)

La capacité de ces usines est de l'ordre de 2.000 tonnes de produits finis par campagne; le matériel utilisé consiste en fours de déshydratation, moulins, broyeurs, cuiseurs à sucre sous vide, diffuseurs.

Ces fabrications sont actuellement au ralenti et les usines ne sortent qu'un tonnage négligeable; à signaler toutefois la transformation qui s'est faite l'an dernier et cette année des dattes communes envoyées par le territoire du Fezzan, en miel et pâte caotée.

* * *

Ainsi, la mise en place de ces industries traitant une des principales richesses nationales de la Tunisie constitue un pas important vers une exploitation rationnelle, destinée à la fois à revaloriser les matières premières de Tunisie, procurer du travail aux habitants de la Régence, développer les exportations en tonnage et en valeur.

Paul G. AUBRUN,

Directeur de l'O. T. U. S.

On pourra consulter avec profit, au sujet des dattes :

— **Le Bulletin O. T. U. S.**, N° 7 — Novembre 1947.

Editorial. Témoignage d'un enfant des oasis.

Les dattes dans le monde et dans l'Economie tunisienne.

Dattes et dérivés.

La désinsectisation des dattes, opération obligatoire.

Les dattes, richesse du Fezzan.

Les dattes aux Etats-Unis.

— **Le Bulletin O. T. U. S.**, N° 18.

Le marché des dattes en Grande-Bretagne.

— **Le Bulletin O. T. U. S.**, N° 16.

La datte et le marché anglais.

Les dattes.

— **Bulletin Economique de la Tunisie** — Septembre 1946.

Exportation des dattes en Grande-Bretagne.

— **Bulletin Economique de la Tunisie**, N° 13 — Février 1948.

La datte de Tunisie sur le marché anglais.

— **Bulletin Economique de la Tunisie**, N° 18 — Juillet 1948.

La datte et le marché anglais.

— **Bulletin Economique de la Tunisie**, N° 21 — Octobre 1948.

La datte dans l'Economie tunisienne.