

Dérivés de dattes : La Tunisie se dote d'une Norme Technique spécifique à la poudre de dattes

La Tunisie est depuis plusieurs années classée premier exportateur mondial de dattes fraîches. Mais récemment, la Tunisie commence également à se faire un nom comme exportateur de dérivés de dattes. En vue de positionner la Tunisie comme pays leader dans ce domaine, l'INNORPI avec l'appui du GIDATTES, du Ministère de l'Industrie et du projet PAMPAT (ONUDI/SECO) a publié la norme tunisienne relative à la poudre de dattes. La Tunisie est devenue ainsi le premier et seul pays au monde à standardiser les caractéristiques de cet exceptionnel produit connu pour ses vertus nutritionnelles, qui est d'ailleurs considéré comme un bon substitut du sucre blanc. Cette nouvelle norme encouragera davantage les exportations tunisiennes de la filière dérivés de dattes, qui continuent à enregistrer une nette tendance à la hausse malgré la crise économique mondiale.

Tunis, 05 septembre 2022 – Depuis des années la Tunisie est connue comme étant le premier exportateur mondial de dattes fraîches. Mais dernièrement la Tunisie vise également à se positionner comme exportateur de dérivés de dattes. En effet, le GIDATTES a lancé en 2021 un programme de promotion sectoriel sous le logo « Made from Dates – Origin Tunisia » pour faire connaître les dérivés de dattes à forte valeur ajoutée. Un des produits phare de ce secteur naissant est la poudre de dattes qui s'exporte dans le monde entier. En vue de positionner la Tunisie comme pays leader de la production de la poudre de dattes et afin de garantir une qualité standardisée optimale de ce produit agroalimentaire très demandé, l'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle (INNORPI) vient de publier la norme tunisienne relative à la poudre de dattes sous le code NT :45.36 (2022). La Tunisie est devenue ainsi le premier pays à standardiser les caractéristiques de ce produit, ce qui traduit toute l'importance accordée à ce secteur stratégique.

Les travaux pour la préparation de la norme ont démarré il y a une année grâce à une collaboration publique-privée qui a vu la participation de plusieurs intervenants tels que l'INNORPI, le GIDATTES, le Ministère de l'Industrie, le Centre Technique de l'Agroalimentaire, les principaux laboratoires et les entreprises de dérivés de dattes. La démarche de l'élaboration de la norme a été appuyée par le «Projet d'accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir» (PAMPAT), qui est mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) avec un financement du SECO suisse.

La norme fixe les spécifications techniques ainsi que les critères de qualité de la poudre de dattes tunisienne. Cette référence officielle détermine les valeurs limites pour chaque paramètre physico-chimique et permet ainsi aux opérateurs tunisiens d'assurer la qualité requise et de garantir ainsi la conformité du produit.

La nouvelle norme contribuera certainement au développement des exportations du secteur. Selon une enquête menée par le projet PAMPAT, les ventes internationales représentent plus du 80% du chiffre d'affaires des entreprises de dérivés de dattes en Tunisie et celles-ci ont enregistré une nette tendance à la hausse même pendant les années du COVID. Les ventes internationales ont augmenté plus de 20% au cours des deux dernières années. Par ailleurs, pendant cette même période, les sociétés de transformation de dattes ont pu créer plus de 400 emplois et réaliser 3 000 000 TND d'investissements.

Il y a certainement des perspectives de développement prometteuses pour les dérivés de dattes en général et pour la poudre de datte tunisienne en particulier, qui est considérée comme un bon substitut du sucre blanc. En effet, selon une étude de marché élaborée par le projet PAMPAT, ce produit a de grandes chances de réussite sur les marchés internationaux et notamment aux États-Unis, en Allemagne et en France, où on recherche de plus en plus d'ingrédients bons pour la santé. En effet, l'Hexagone qui est en train d'adopter des stratégies nationales pour réduire la consommation du sucre est le leader européen en consommation de dattes.

Le marché grandissant à l'international pour les dérivés de dattes permettra certainement de créer plus de valeur ajoutée dans le pays. En Tunisie, en plus de la disponibilité de différentes variétés de dattes communes, les écarts de triages lors du conditionnement des dattes fraîches sont estimés à plus de 30 000 tonnes. La valorisation de ces produits est en effet en mesure de créer cinq fois plus de revenus pour la filière que s'ils étaient utilisés uniquement pour l'alimentation animale. Sachant que le changement climatique aura un impact important sur la qualité marchande des dattes fraîches, ceci rendra indispensable leur valorisation.

L'augmentation de la disponibilité de la matière première et l'accroissement de la demande sur les marchés expliquent le dynamisme que vit le secteur. Presque la moitié des nouvelles entreprises de dérivés de dattes a vu le jour au cours des 5 dernières années et beaucoup de nouveaux jeunes porteurs d'idées s'intéressent à ce secteur.

Autant de signaux qui laissent présager un futur radieux à ce secteur naissant qui vient de franchir un nouveau palier avec la publication de la norme de la poudre de dattes.

Pour plus d'informations: pampattunis@unido.org

www.pampat.tn