



## Exploration des potentialités de développement d'un nouveau produit laitier à base de dattes dans les oasis d'Ouarzazate (Maroc)

Noutfia Y., Ibbelbachyr M., Kanoubi H.

in

López-Francos A. (ed.), Jouven M. (ed.), Porqueddu C. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Keli A. (ed.), Araba A. (ed.), Chentouf M. (ed.).  
Efficiency and resilience of forage resources and small ruminant production to cope with global challenges in Mediterranean areas

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 125

2021

pages 123-126

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00007983>

To cite this article / Pour citer cet article

Noutfia Y., Ibbelbachyr M., Kanoubi H. **Exploration des potentialités de développement d'un nouveau produit laitier à base de dattes dans les oasis d'Ouarzazate (Maroc)**. In : López-Francos A. (ed.), Jouven M. (ed.), Porqueddu C. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Keli A. (ed.), Araba A. (ed.), Chentouf M. (ed.). *Efficiency and resilience of forage resources and small ruminant production to cope with global challenges in Mediterranean areas*. Zaragoza : CIHEAM, 2021. p. 123-126 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 125)



<http://www.ciheam.org/>  
<http://om.ciheam.org/>

# Exploration des potentialités de développement d'un nouveau produit laitier à base de dattes dans les oasis d'Ouarzazate (Maroc)

Y. Noutfia<sup>1</sup>, M. Ibbelbachyr<sup>2</sup> et H. Kanoubi<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Research and Development unit – Regional Center for Agricultural Research of Errachidia, Avenue La Marche Verte, B.P 02, 52003 Errachidia Principale (Morocco)

<sup>2</sup>Research unit on Oases Systems – Regional Center for Agricultural Research of Tangier (Morocco)

<sup>3</sup>Office National du Conseil Agricole, Direction régionale de Drâa Tafilalet, Ouarzazate (Morocco)

---

**Résumé.** L'oasis Marocaine est un vaste territoire qui associe l'élevage caprin à des cultures végétales dont principalement le palmier dattier. Dans la région d'Ouarzazate, des coopératives féminines développent des activités basées essentiellement sur la vente et la transformation du lait de chèvre en fromage. Ces activités constituent une source insuffisante de revenus pour ces femmes et leurs foyers. Dans ce contexte, ce travail a été réalisé dans l'objectif d'identifier les possibilités et les opportunités d'une valorisation plus rentable du lait de chèvre par ces coopératives. Le travail a été basé sur des enquêtes de terrain et des discussions avec les dirigeantes de 30 coopératives potentielles de la région. Les résultats montrent que toutes les adhérentes de ces coopératives disposent d'un petit cheptel caprin de 3 à 4 chèvres de race « Alpine » et « Drâa » ; en plus, 81% de ces adhérentes possèdent des vergers de dattes. Cette datte, de très faible valeur marchande, est destinée à l'autoconsommation. L'excédent est transformé par un procédé traditionnel en aliment de bétail. Les enquêtes ont révélé aussi que le l'adhésion de toutes ces coopératives à une unité de valorisation du lait (basée actuellement à Ouarzazate) constitue une potentialité pour développer un yaourt à base de morceaux ou de sirop de dattes. Cette unité dispose des équipements et du savoir-faire permettant de développer et commercialiser ce produit laitier, qui pourra constituer une source des revenus supplémentaires pour les coopératives féminines.

**Mots-clés.** Coopérative – Lait de chèvre – Datte – Femme – Oasis.

## **Exploration of potentialities of development of a new dairy product based on date fruits in the oases of Ouarzazate (Morocco)**

**Abstract.** The Moroccan oasis is a vast territory that combines goat farming with plant crops, mainly the date palm. In the Ouarzazate region, women's cooperatives develop activities based mainly on the sale and processing of goat's milk into cheese. These activities are an insufficient source of income for these women and their homes. In this context, this work was carried out with the objective of identifying the possibilities and opportunities for a more profitable valorisation of goat milk by these cooperatives. The work was based on field surveys and discussions with agents of 30 potential cooperatives in the region. The results show that all members of these cooperatives have a small goat herd of 3 to 4 Alpine and Drâa breed; in addition, 81% of these members own date orchards. This date fruit, of very low market value, is intended for self-consumption. The surplus of date production is transformed through a traditional process into livestock feed. The surveys revealed, also, that the membership of all these cooperatives to a milk valorization unit (currently based in Ouarzazate) constitutes a potential for developing a yogurt based on date fruit or syrup. This unit has the equipment and know-how to develop and market this dairy product, which can be a source of additional income for women's cooperatives.

**Keywords.** Cooperative – Goat milk – Date-palm – Woman – Oasis.

## I – Introduction

A l'échelle des oasis, la femme occupe une place prépondérante dans le tissu coopératif et dans le fonctionnement des unités de production vu la migration des hommes dans les régions Nord du Maroc ou à l'étranger. Aussi, les coopératives féminines dans cette région focalisent leurs activités dans le développement économique de leur terroir à travers des activités génératrices de revenus tel que la valorisation des produits locaux (MAES, 2017). Cette valorisation se limite à la transformation du lait en fromage frais malgré l'excédent laitier qui s'oriente vers l'autoconsommation (Noutfia *et al.*, 2016). En plus, les oasis Marocaines sont réputées par la diversité des génotypes de palmier dattier (*Phoenix dactylifera* L.) : 453 variétés de dattes y ont été recensées, à côté des khalts (hybrides issus d'un semis naturel) qui représentent environ 55 % de l'effectif total (INRA, 2011). Cependant, la valorisation de la datte reste, à l'instar du lait, insuffisante et se limite actuellement à la transformation en sous produits comme le sirop, la confiture, la pâte (Harrak *et al.*, 2018). Or, d'autres potentialités de valorisation se présentent comme l'incorporation de ce fruit noble dans des produits laitiers. Dans ce contexte, ce travail a été réalisé dans l'objectif d'identifier les opportunités d'une valorisation plus rentable du lait de chèvre et de la datte par ces coopératives.

## II – Matériel et méthodes

Un questionnaire d'enquête a été préparé pour comprendre 'la place' de la datte dans la vie quotidienne des coopératives féminines de la région d'Ouarzazate et de dénicher, par la suite, les voies possibles d'une valorisation plus rentable de ce fruit. Les enquêtes ont été réalisées auprès de 30 femmes dans cinq localités :

- Zaouiet Sidi Othmane ;
- Tagharamte ;
- Isfoutalil ;
- Tifoultoute ;
- Tamassinte.

Le choix des sites d'enquêtes et des coopératives enquêtées a été fait conjointement avec des établissements régionaux de développement et de vulgarisation agricole dans le cadre d'un atelier participatif. Ainsi, la structure des coopératives féminines ayant contribué à ces enquêtes se présente comme suit (Fig. 1).

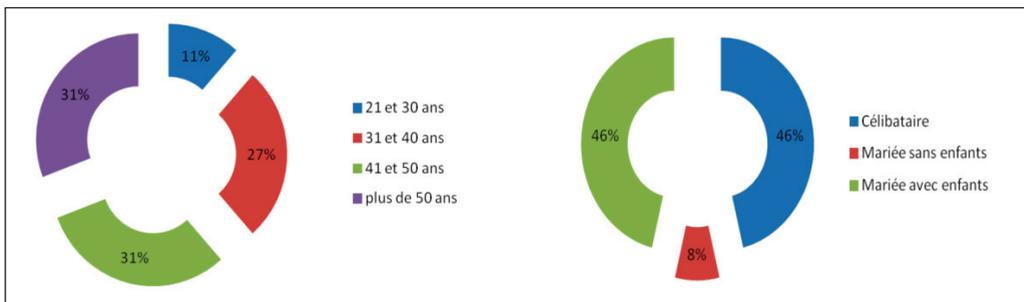


Fig. 1. Situation familiale et tranche d'âge des femmes relevant des coopératives féminines de la région d'Ouarzazate.

A noter que toutes les coopératives féminines enquêtées adhèrent à une unité semi-industriel (COROSA) qui oriente ses activités dans la transformation du lait en fromage frais et semi affiné.

### III – Résultats et discussion

#### 1. Importance élevage

Dans la région d'Ouarzazate (concernée par ces enquêtes), les coopératives féminines disposent d'un nombre moyen d'environ 4 têtes de chèvre et 4 têtes de brebis par foyer (cf. Fig. 2). Cependant, le cheptel bovin n'a été recensé qu'avec un pourcentage très faible de 0,15%. L'élevage pratiqué est de type intensif pour toutes les coopératives.

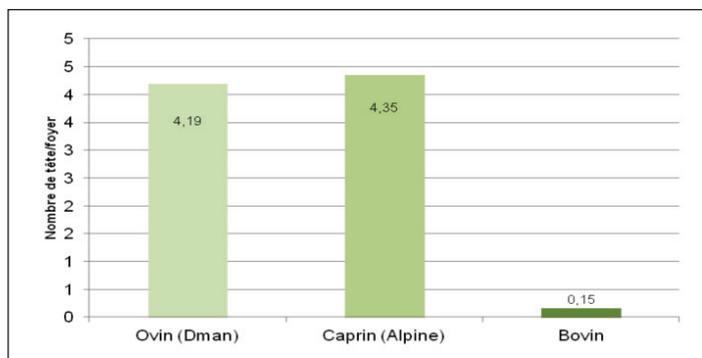


Fig. 2. Répartition moyenne du cheptel au sein des foyers féminins de la région d'Ouarzazate.

Pour la production du lait de chèvre, une moyenne de 2,4 litres/jour/tête a été notée. Cette production est orientée principalement vers la vente (85%) à l'unité de fabrication COROSA de fabrication du fromage ; de ce fait, l'autoconsommation ne dépasse pas 15%.

#### 2. Place et valorisation de la datte

Au niveau des foyers enquêtés, 84% des femmes oasiennes disposent des pieds du palmier dattier (cf. Fig. 3). Cet effectif se compose principalement des khalts (56%) et du mélange khalts et variétés de dattes connues (20%). Les khalts cultivés par ces coopératives sont caractérisés par des petits calibres et une teneur en eau faible (dattes sèches). Aussi, ces khalts sont principalement dénommés : *Metrouh* et *Sayer*. La production moyenne en dattes a été estimée à 76 kg/pied et le nombre moyen des pieds (arbres) recensé pour chaque foyer féminin est de 16.

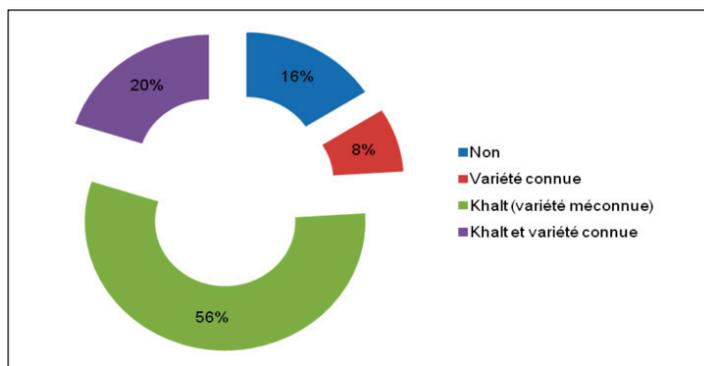
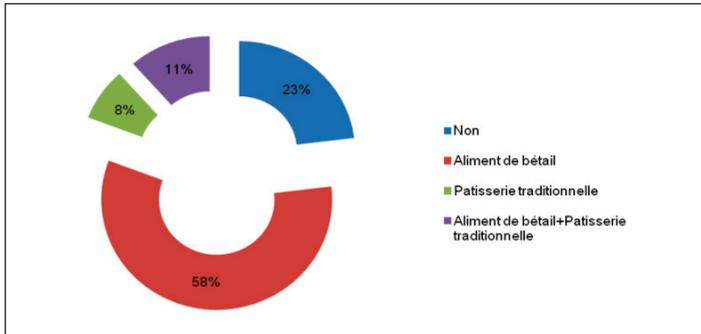


Fig. 3. Distribution du palmier dattier dans les foyers des coopératives de la région d'Ouarzazate.

Les coopératives ne disposant de dattes achètent ce fruit au niveau des souks et marchés locaux à un prix moyen de 24 Dirhams/kg. Les quantités achetées varient considérablement d'un foyer à l'autre. Ainsi, il a été enregistré que ces quantités peuvent atteindre jusqu'à 400 kg (pour une utilisation ultérieure en tant qu'aliment de bétail) par foyer et dans certains cas, cette quantité ne dépasse pas 2 kg (c'est le cas d'autoconsommation).



**Fig. 4. Destination de la datte cultivée et achetée par les membres des coopératives féminines de la région d'Ouarzazate.**

La Figure 4 relate qu'environ  $\frac{1}{4}$  de ces coopératives n'ont aucun savoir faire en matière de transformation des dattes. Pour cette catégorie, la datte est consommée sans aucune transformation à l'échelle des ménages. Cette figure montre, aussi, que plus de la moitié des coopératives ont recours à une valorisation des dattes à faible valeur marchande en aliments de bétail (principalement pour les chèvres). Ce type de valorisation se fait en procédant par un séchage solaire traditionnel (sous les rayons solaires) des dattes d'une durée moyenne de 10 mois. Après séchage, les dattes sont broyées et mélangées avec des aliments tel que : la paille, l'avoine, le son de blé, morceaux de pain, l'orge... Par ailleurs, les femmes relevant de ces coopératives ont manifesté un grand intérêt à une valorisation plus rentable de leurs lait et dattes à travers d'autres produits dont principalement le yaourt de dattes.

## IV – Conclusions

La présente prospection a montré que le l'adhésion de toutes les coopératives à une unité de valorisation du lait (COROSA) pourrait constituer un canal prometteur pour le développement d'un yaourt à base de morceaux ou de sirop de dattes. Cette unité dispose des équipements et du savoir-faire permettant de développer et commercialiser ce produit laitier, qui constituerait une source des revenus supplémentaires pour les coopératives féminines.

## References

- Harrak H, Hamouda A and Nadi M, 2018.** Evaluation et amélioration de la qualité des pâtes traditionnelles de dattes, produits du terroir des oasis. *Cah. Agric.* 27 : 15001.
- INRA, 2011.** *Atlas du Palmier Dattier au Maroc*. Rabat (Maroc) : Inra eds, 197 p.
- MAES, 2017.** Ministère de l'Artisanat et de l'Economie Sociale. 95ème journée internationale des coopératives. Rabat-Maroc.
- Noutfia Y, Zantar S, Alem C and Ibelbachyr M, 2016.** Chaîne de commercialisation du fromage de chèvre dans la zone oasienne de la vallée de Drâa du Sud-est Marocain. In : Napoléone M. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), López-Francos A. (ed.), Gabiña D. (ed.). *The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems*. Zaragoza: CIHEAM, 2016. 705 p. *Options Méditerranéennes: Série A*, n° 115.