



Institut Supérieur Agronomique de Chott-Mariem

**L.R. Agrobiodiversité et Ecotoxicologie (LR21AGR02)
ISA Chott-Mariem**

Valorisation des produits agro- écologiques

Faten ZAOUAY

Production de jus



Jus



Confiture



Gelée



Vinaigre



Huile des graines



Extraction du jus de grenades

- **Découpage** des fruits sains
- **Lavage** (eau + quelques gouttes d'eau de Javel)
- **Extraction** du jus
- **Décantation**

Jus clair



Extracteur des jus des grenades



Presse grenades



Centrifugeuse

Jus des grenades



**Source appréciable
de sucres, de
minéraux, d'acides
organiques et de
molécules bioactives**



**Richesse en éléments
nutritifs:**

- formulation d'une large
gamme de boissons et
de produits dérivés (sirop,
confitures, gelées...)

Coupage des jus

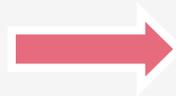
- Eau de fleurs de bigaradier
- Jus de citron
- Jus de grenades acides



- Coloration plus stable
- Conservation pour une longue durée

Coupage des jus

- Eau de fleurs de bigaradier
- Jus de citron
- Jus de grenades acides



- Coloration plus stable
- Conservation pour une longue durée

Jus de figues de barbarie



Huiles des graines

Arilles de
grenades



Graines de
grenades



- Pâte de graines
- Poudre de graines



Huile
des graines



 **Propriétés
antioxydantes**
 **Propriétés
cosmétiques**
 **Propriétés
pharmaceutiques
(anti-cancéreuses)**

Fruits Éclatées





Presse à huile

Séchage des fruits

Séchage traditionnel des figues



Séchoir solaire



- Base en bois (surélevé) avec toit parabolique en acier : **éviter le contact des figues avec le sol, meilleure aération**
- Couverture de la base du support par un filet perforé : **éviter l'entrée d'insectes (guêpes), meilleure aération**
- Couverture par un filet *insect-proof* : **protection contre les insectes et autres contaminations**

Séchoir solaire



Déshydrateur électrique



Fruits entiers



Fruits ouverts



- ❖ **Fruits de couleur clair**
- ❖ **Variétés : Bither Abiadh
Bayoudhi**

Les figues séchées sont:

- macérées dans l'huile d'olive
- assaisonnées
- stockées dans des bouteilles en verre ou autres conteneurs (jarres en poterie....)



Conservation sous vide

Abricots séchés



Variétés à chair épaisse et taux de matière sèche élevé

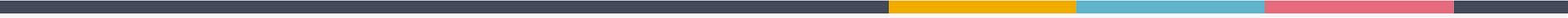
Abricots séchés



Séchage des arilles des grenades



- Des formes de **valorisation multiples** dans les exploitations
- Possibilité de mettre à la disposition du consommateur **plusieurs produits** de qualité (fruits séchés, jus, graines et huile de graines) à **haute valeur ajoutée**
- Diversifier les activités en proposant **des services supplémentaires**, tels que l'agritourisme, la vente directe à la ferme, la restauration...
- Contribution à l'élaboration des **standards de qualité** permettant l'attribution des **signes de qualité**



Merci !