



**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**



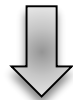
**Huile des graines**



# 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 figes



## 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 !**