

AOC Datte Deglet Ennour Nefzaoua

L'AOC « Datte Deglet Ennour Nefzawa » est une datte Deglet Nour exclusivement naturelle. Elle est particulière par son arôme et sa texture moelleuse, qui donne une bonne sensation en bouche.

La zone de production est constituée des oasis du gouvernorat de Kébili. La rive orientale du Chott el-Jérid bénéficie des entrées de fraîcheur et d'humidité qui permettent d'obtenir des dattes riches en eau à la texture moelleuse.

La Commission technique consultative a donné un avis favorable le 8 mai 2018.



Consommation

La datte Deglet Ennour Nefzaoua se consomme traditionnellement pour les fêtes. Elle est fortement ancrée dans les habitudes alimentaires des pays arabo-musulmans. Elle se déguste en snack et en dessert, parfois associée à de la crème de lait. Elle se prête à la conservation au froid et peut se retrouver sur la table du consommateur pendant les 12 mois de l'année. C'est un fruit très équilibré et très riche en sels minéraux et en fer, il contient également des fibres et des sucres bien assimilés, les nutritionnistes recommandent ce fruit équilibré et riche en glucides aux enfants et aux sportifs comme élément reconstituant.

Certification



«Deglet Ennour Nefzaoua est garantie par une Appellation d'Origine Contrôlée conformément la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles. Les producteurs suivent des règles strictes de production et de tri. Un contrôle exigent des techniques culturales et du produit est réalisé par un organisme indépendant.

Organisation de référence

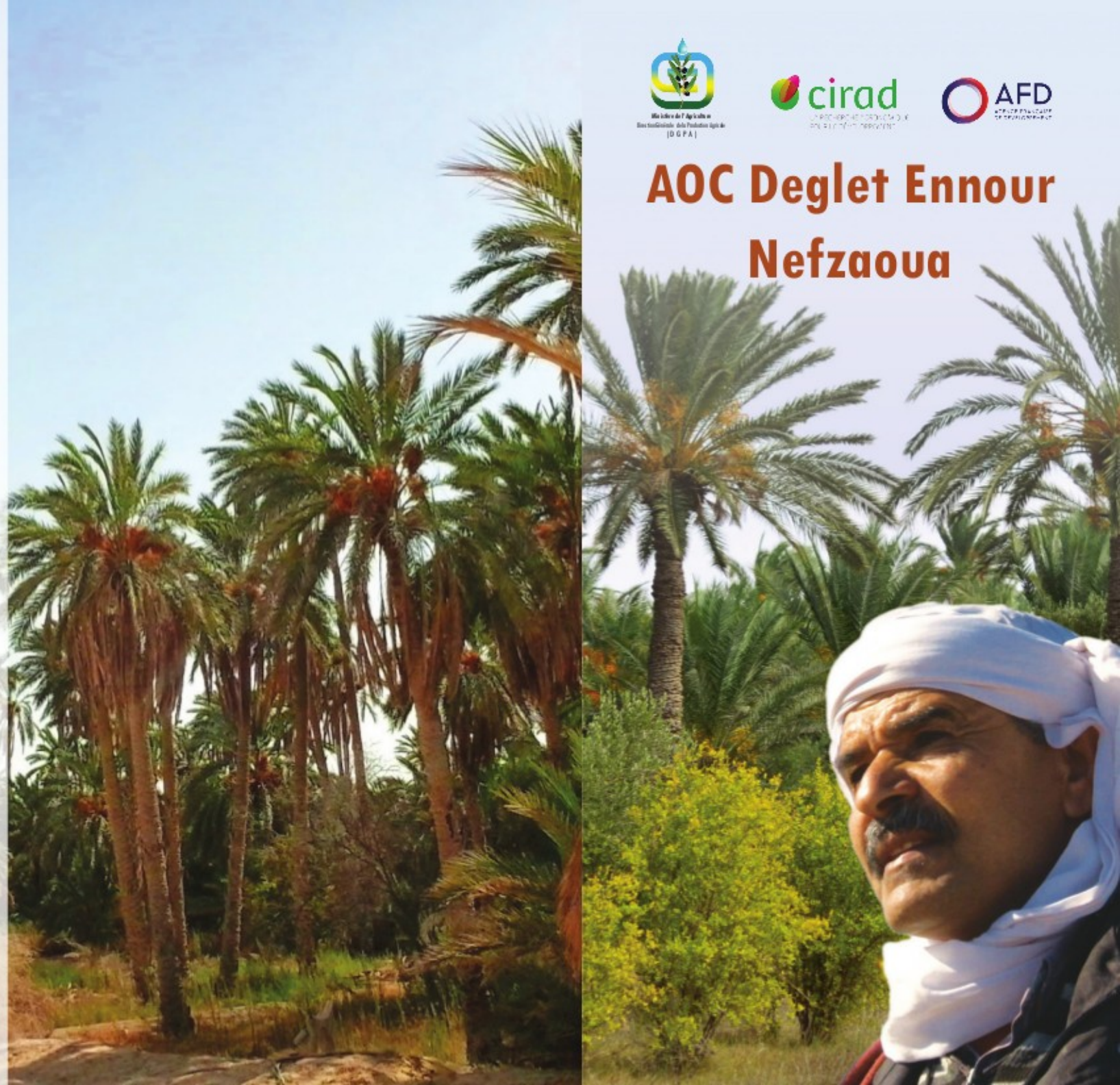
GIE

■ Groupement d'Intérêt Économique (GIE) oasis Nefzaoua

- Personne à contacter : Amer Boubaker
- E.mail : benboubakeramer@gmail.com / rimarfa28@gmail.com
- Tél: 00216 97 153 914 / 00216 29 458 874



AOC Deglet Ennour Nefzaoua



Histoire

La culture du palmier en Tunisie s'est accrue avec la conquête musulmane, et surtout grâce aux échanges de marchandises des caravanes de marchands et de pèlerins entre le VIIe et le XIVe siècle. Le géographe El Bekri (milieu du XIIe siècle) dans sa Description de de l'Afrique Septentrionale citeNefzaoua» d'où sort presque tous les jours mille chameaux chargés de dattes». La spécialisation dans la variété Deglet Nour s'est amplifiée dans la 2eme moitié du 20e siècle, en réaction à la forte demande des consommateurs.

Le produit

La « Deglet Ennour Nefzaoua » est une datte saharienne. C'est un fruit charnu, moelleux, très sucré et énergétique. La « Deglet Ennour Nefzawa » est une datte naturelle caractérisée par son arôme de miel et sa texture onctueuse, qui donne une bonne sensation en bouche. A pleine maturité, elle présente une peau jaune ocre à pourpre, légèrement fripée, qui laisse passer la lumière.

La région d'origine

La reine des dattes, et la plus prestigieuse, est produite dans le sud de la Tunisie, dont les palmeraies s'étendent en de longues coulées vertes comme des mirages de Dieu. L'aire de production est un archipel d'oasis situées sur la rive orientale du Chott El Jérid, dans le gouvernorat de Kébili. Leur existence est liée à des essaims de grosses sources, émergences naturelles d'abondantes nappes artésiennes localisées dans les sables et dans les calcaires qui affleurent dans la région.

Méthode de production

La « Deglet Ennour Nefzaoua » est l'héritière d'une longue lignée de dattes succulentes obtenues par un long processus de sélection au fil des siècles. La culture de la datte remonterait à plus de 6000 ans en Egypte et en Mésopotamie. Les palmiers constituent la plante majeure des jardins vergers ; d'autres arbres fruitiers (grenadiers, figuiers, abricotiers, bananiers) et des légumes sont cultivés sous ses frondaisons sur des strates plus basses.

La culture des palmiers exige une grande quantité d'eau et l'irrigation est réalisée sous forme de tour d'eau afin de répartir la ressource entre les producteurs. Il existe des arbres mâles et des arbres femelles. Aussi la pollinisation est une opération délicate réalisée par les producteurs en secouant le pollen récolté sur les arbres mâles au-dessus des fleurs des arbres femelles. Un nombre minimal de palmiers mâles doit être maintenu dans la palmeraie. Les régimes de fruits sont protégés des insectes par des sachets en moustiquaire. Pour la récolte, les équipes d'ouvriers coupent et descendent manuellement les régimes puis effectuent un tri minutieux avant leur stockage dans des caisses à claires-voies.

