

## Quelques caractéristiques des raisins

### secs

| Variétés         | Rendement en raisin sec | Aspect                                    |
|------------------|-------------------------|---|
| Sultanine        | 20%                     | Couleur ambrée brillante de très bon goût |
| Centennial       | 23%                     | Couleur marron clair, garde son goût      |
| Sublima seedless | 24%                     | Couleur jaune, graines plus charnues      |



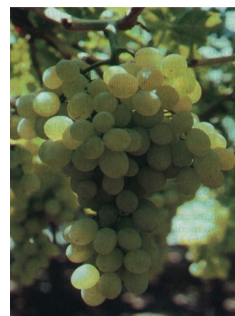
## Les paramètres du choix d'une variété destinée au séchage

Le choix de la variété de séchage est lié à certains critères, parmi les quels :

- La précocité de maturation;
- Le taux de sucres;
- L'épaisseur de la pellicule;
- L'apyrènie;
- La forme et taille de la baie;
- La couleur.



*Centennial*



*Sublima seedless*



*Sultanine*

### Direction générale

ITAFV de Tessala El Merdja-Birtouta (w. Alger)

Tél: 021 40 03 37

Fax: 021 40 03 41

Site Web: [www.itafv.dz](http://www.itafv.dz)

Email: [itaf@itafv.dz](mailto:itaf@itafv.dz)



Ministère de l'Agriculture et  
du Développement Rural



Institut Technique de  
l'Arboriculture Fruitière et de la  
Vigne

-ITAF-

## **Le Séchage du Raisin**



## **Introduction**

La production du raisin sec en Algérie est insignifiante. Dès les années 1972, il a été jugé utile d'introduire de nouveaux cépages comme la Sultanine pour développer cette production.

Pour autant, le séchage du raisin existait depuis bien longtemps en Algérie mais se pratiquait à l'échelle familiale pour des besoins d'auto consommation à base de cépage à pépins comme le Valenci et Farranah.

## **L'intérêt de la production du raisin**

### **sec:**

- Le raisin sec est un aliment très prisé et utilisé à travers tout le territoire national ;
- Cette culture trouve toutes les conditions pédoclimatiques favorables à son développement ;
- Son développement permettra de rééquilibrer l'occupation des sols et le réaménagement du faciès viticole de l'Algérie.
- Limitation de l'importation du produit.

## **La valeur nutritive du raisin sec (pour 100g)**

|                  |                |
|------------------|----------------|
| <b>Calories</b>  | <b>267</b>     |
| <b>Glucides</b>  | <b>65,8 g</b>  |
| <b>Lipides</b>   | <b>0,58 g</b>  |
| <b>Sodium</b>    | <b>14,4 mg</b> |
| <b>Magnésium</b> | <b>32,1 mg</b> |
| <b>Calcium</b>   | <b>56 mg</b>   |
| <b>Potassium</b> | <b>783 mg</b>  |
| <b>Fer</b>       | <b>2,4 mg</b>  |
| <b>Fibres</b>    | <b>2,8 mg</b>  |
| <b>Eau</b>       | <b>18,3 g</b>  |

## **Etapes du séchage**

### **1- Contrôle de maturité**

Cette opération est indispensable pour garantir la qualité du produit. Le taux de sucre exigé dans le raisin frais doit être de 22% (220g/l de moût).



### **2- Récolte du raisin**

A maturité, commence la récolte manuelle. Les raisins sont mis dans des clayettes ajourées.



### **3- Nettoyage**

Le raisin doit être débarrassé de toutes les impuretés (feuilles, raisins pourris ou desséchés ... etc.).

### **4- Préparation de la solution de trempage**

Pour 100 litres d'eau, le trempage à froid nécessite:

- 6-8 kg de carbonate de potassium  $K_2CO_3$  ;
- 0,5 L d'huile d'olive concentrée à 2% ;

Le produit chimique est utilisé pour attaquer la pellicule et faciliter la déshydratation.

L'huile d'olive permet de conférer une brillance au produit final.



### **5- Le trempage**

Les clayettes sont immergées dans la solution de trempage pendant 4-5 minutes puis retirées et laissées égouttées sur un châssis en bois ou en métal.



### **6- L'étalage**

Le raisin est étalé sur une aire bétonnée légèrement inclinée.



### **7- Suivi de séchage**

Pendant 7 à 10 jours avec retournement régulier des grappes, protéger le raisin en cas d'orage.



### **Condition et conservation:**

Lorsque son humidité atteint 11%, le raisin sec est ramassé puis débarrassé des rafles sèches et pédielles.



Il doit être stocké dans un local frais où la température ne dépasse pas 6°C.