

ROYAUME DU MAROC

OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIETE (19)
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE



المملكة المغربية

المكتب المغربي
للملكية الصناعية و التجارية

(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication :
MA 30839 B1

(51) Cl. internationale :
A23L 1/00

(43) Date de publication :
02.11.2009

(21) N° Dépôt :
30853

(22) Date de Dépôt :
15.04.2008

(71) Demandeur(s) :
ARSALAN SAID, DR FOUKRA FAHLIENNE TEKNA SIDI KACEM (MA)

(72) Inventeur(s) :
ARSALAN SAID

(54) Titre : **PROCEDE DE VALORISATION DES GRIGNONS**

(57) Abrégé : L'INVENTION SE RÉSUME PAR LA VALORISATION DU PRINCIPAL SOUS PRODUIT DE LA TRITURATION DES OLIVES QUI EST LE GRIGNON EN FABRIQUANT DEUX PRODUITS DISTINCTS À SAVOIR L'ALIMENT DU BÉTAIL D'UNE PART ET LES PALQUES EN BOIS DITES DES AGGLOMÉRÉS D'AUTRE PART.

Abrégé :

L'invention se résume par la valorisation du principal sous produit de la trituration des olives qui est le grignon en fabriquant deux produits distincts à savoir l'aliment du bétail d'une part et les plaques en bois dites des agglomérés d'autre part.

02 NOV 2009

3 0 8 3 9

La présente invention a trait au domaine de la valorisation de sous produit de l'olive à savoir le grignon issu de la trituration par des machines du genre continu et écologique. Cette valorisation se fait par l'utilisation de la pulpe pour la fabrication des aliments de bétail et les noyaux pour faire des agglomérés qui serviront à la décoration, l'isolation et la fabrication des mobiliers.

Les Besoins en ces produits :

Nul n'ignore l'importance des besoins du cheptel en aliment de bétail. Celui-ci, émanant des unités de production éparpillées à travers le pays, utilise des composantes dont la quasi-totalité est importée d'où le recours aux devises fortes. Par contre le grignon à l'état actuel est vendu à des prix qualifiés de dérisoires et insignifiants pour le combustible alors que la valeur nutritive de la pulpe est élevée.

Le bois que ça soit pour le façonnage que pour la décoration et l'isolation coûte cher et est également importé de l'étranger. Les noyaux des olives sont d'une importante richesse en matières cellulosiques en mesure d'avoir un bois de bon marché et de qualité convenable.

Utilisations antérieures :

Comme nous l'avons précisé ci-dessus, le grignon, le principal sous produit de l'olive triturée est vendu sur le marché national pour être utilisé comme combustible. Les prix d vente varient selon deux paramètres à savoir :

L'offre et la demande c'est-à-dire qu'en année de grande production les prix baissent jusqu'à 10 centimes le kilogramme alors qu'en année de basse production du grignon est vendue entre 0,35 et 70 centimes selon le deuxième paramètre :

Le taux de séchage, en effet plus le grignon est sec plus il coûte cher. Nous évoquons là que le grignon sec apprécie par les acheteurs vient du système 3 phases produisant des margines. Le système 2 phases ne rejetant pas de margines donne un grignon pâteux à cause de 10 à 15 % d'eau végétale contenue dans la matière première qui est l'olive.

Le procédé objet de ce brevet solutionne le problème de la dépréciation du grignon issu du système 2 phase car il apprécie, contrairement à l'autre utilisation, le grignon humide.

Détails de l'invention :

Nous partons du principe de la valorisation du grignon pour décrire cette invention qui utilise des principes simples pour cette valorisation escomptée.

Le grignon issu de la trituration écologique dite 2 phase est humide et se vend à des prix dérisoires en plus des dangers de la contamination de la nature.

De ce fait, deux éléments constituent la base du produit : la pulpe d'une part et les noyaux d'autre part.

Chacun de ces éléments donnera un produit de valeur après les opérations que nous décrivons ci-après.

Le grignon humide récupéré de l'unité de trituration ou acquis chez les tiers, passe dans une dénoyautouse, une machine appropriée, qui sépare la pulpe des noyaux.

La pulpe sert à fabriquer un aliment de bétail en deux phases :

Dans la première phase nous utilisons la pulpe avec des additifs spécifiques, ce qui nous donne une pâte noire, parfumé et riche qui constituera 30 % de l'aliment finale.

La seconde phase est caractérisée par le mélange de cette pâte à 70 % des aliments classiques disponibles sur le marché. Les deux éléments passent dans un broyeur qui finalise le produit, puis dans un mélangeur pour homogénéiser l'aliment avant de passer dans une trémie de mise en sac.

Pour détailler davantage l'invention nous allons décrire ci-après les différentes opérations par étape :

Le grignon récupéré ou acquis passe dans une machine appelée dénoyauteuse qui sépare la pulpe des noyaux la première constitué 75 % du poids total et 25 % sont des noyaux.

La pulpe issue du dénoyautage est destinée à la fabrication d'une patte qui servira à avoir un aliment de bétail.

La pulpe est traitée par un procédé biotechnologique. Le produit obtenu dit final est laissé pendant une période déterminée dans des bassins pour sa stabilisation avant d'avoir la pâte. Celle-ci constituera 30% de l'aliment de bétail final. Il sera assimilé et mélangé avec 70 % des aliments courants (maïs, orge,...etc.) qui existe dans le marché.

Le mélange est broyé avant d'être homogénéisé. De ce fait, nous obtenons un aliment de bétail qui dans une trémie va être ensaché.

- Concernant les noyaux une fois récupérés de la dénoyauteuse, nous ajoutons un adhésif à 10 %. Nous obtenons un mélange dit agglomérés qui passe par des moules à différentes dimensions selon les

besoins. Dans le moule, le mélange sera pressé pour avoir des plaques considérées comme produit final. Lesdites plaque sont destinées à l'utilisation pour l'isolation, la décoration et le nouveau bois.

Revendications

1. Procédé pour la valorisation de sous produit de l'olive (Grignon) comprenant les étapes suivantes :

- Dénoyautage du grignon.
- Traitement de la pulpe par un procédé biotechnologique.
- Stabilisation de la pâte obtenue.
- Mélange et broyage de la pâte avec des aliments de bétail.
- Mélange des noyaux obtenus avec un adhésif pour avoir des plaques en bois dites agglomérés.
- Utilisation de ces plaques pour l'isolation, la décoration et le nouveau bois.

2. Procédé pour la valorisation de sous produit de l'olive (Grignon) selon la revendication 1 caractérisé en ce que le grignon récupéré ou acquis passe dans une machine appelée dénoyauteuse qui sépare la pulpe des noyaux. la pulpe constitue 75 % du poids total et 25 % sont des noyaux.

3. Procédé pour la valorisation de sous produit de l'olive (Grignon) selon la revendication 1 caractérisé en ce que La pulpe est traitée par un procédé biotechnologique. Le produit obtenu dit

final est stabilisé pendant une période déterminée dans des bassins avant d'avoir la pâte.

4. Procédé pour la valorisation de sous produit de l'olive (Grignon) selon les revendications 1, 2 et 3 caractérisé en ce que le mélange de 30% de la pâte obtenue avec 70% d'autres aliments (maïs, orge...etc.) est broyé avant d'être homogénéisé pour obtenir un aliment de bétail qui dans une trémie va être ensaché.
5. Procédé pour la valorisation de sous produit de l'olive (Grignon) selon la revendication 1 caractérisé en ce que les noyaux une fois récupérés de la dénoyauteuse, nous ajoutons un adhésif à 10 %. Nous obtenons un mélange dit agglomérés qui passe par des moules à différentes dimensions selon les besoins. Dans le moule, le mélange sera pressé pour fabriquer des plaques.
6. Plaque d'agglomérer à base de noyaux d'olives pressées caractérisées par son utilisation pour l'isolation, la décoration et le nouveau bois.