



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

AMLOU

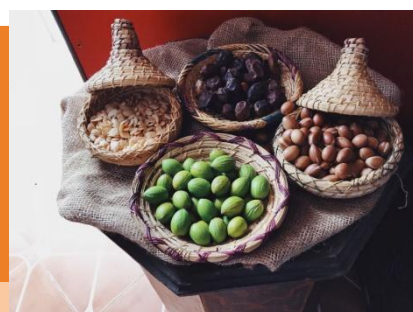


230 gr

Produit de la Coopérative Izourane,
membre du Réseau Méditerranéen pour
le Développement et l'Economie Sociale



Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	Huile d'argan alimentaire, miel, pâte d'amande
Producteur	<p>Coopérative féminine Izourane</p> <p>Fondée en 2005 par 61 femmes, nous sommes aujourd'hui 18 femmes actives. Des fonds publics marocains ont favorisé notre activité en nous permettant d'acquérir une machine pour la production d'huile d'argan, principal produit de la coopérative, aux côtés du couscous et de l'amlou. Nous avons obtenu la certification ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire) afin de qualifier officiellement notre produit naturel.</p>
Lieu de production	Village Imzilene, Commune d'Oued Safaa, Province Chtouka Ait Baha, Région de Souss-Massa.
Certifications	Certification ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
Méthode et filière de production	Les arganiers se trouvent dans le même village, dans une "forêt" spontanée qui résiste au processus de désertification. La coopérative récupère les noix d'arganier qui tombent naturellement des arbres deux fois par an, non traitées, et avec la méthode traditionnelle de casser la noix, à la main, et de torréfier l'amande. On broie les amandes avec un moulin à pierre ou avec la machine extracteur, cela dépend de la quantité d'huile d'argan alimentaire qu'on doit préparer. Ensuite, nous ajoutons le miel de fleurs sauvages à l'huile, d'un apiculteur de confiance, et la pâte d'amande que nous préparons en épluchant, torréfiant et broyant les amandes douces.
Conseils d'utilisation	<p>L'huile destinée à un usage alimentaire contient une quantité importante d'antioxydants, en particulier le tocophérol, une graisse insaturée qui ne compromet pas la santé du cœur et des vaisseaux sanguins, un allié valable pour vaincre l'hypercholestérolémie.</p> <p>De plus, cette huile précieuse semble être capable de réduire la résistance à l'insuline et donc adaptée à la lutte contre le diabète.</p> <p>L'amlou est une pâte à tartiner que l'on utilise pour accompagner le pain et le baghrir, les fameuses crêpes marocaines. Très bon à tartiner dans les crêpes.</p>



BP 88 - Timouliit - Province d'Azilal - Maroc +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289

boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable