FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

BERKOUKCH

500 gr o 1 kg

Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	100% farine de blé dur
Producteur	**Coopérative Afous des dérivés des céréales** Nous avons créé la coopérative le 25 avril 2007 à Hay Pam dans la Commune rurale de Timoulilt par 9 femmes. L'activité principale de la coopérative était initialement la production et la commercialisation de dérivés des céréales et après quelques années, nous avons ajouté la production de gâteaux et de biscuits. Nous participons à des salons locaux, régionaux et nationaux grâce à nos partenaires "Fondation Mohamed V pour la Solidarité" et "Initiative Nationale pour le Développement Humain".
Lieu de production	Village Hay Pam, Commune rurale de Timoulilt, Province d'Azilal, Région de Beni Mellal-Kenifra
Certifications	Aucun pour le moment car le lieu n'est pas encore aux normes. Cependant, les produits sont 100% naturels.
Méthode et filière de production	Le berkoukch est comme le couscous mais avec des grains légèrement plus gros. Celui-ci aussi est travaillé manuellement par les femmes de la coopérative selon la méthode traditionnelle. Nous prenons le blé dur chez un agriculteur du village qui le cultive naturellement, nous le lavons, le laissons sécher et le sélectionnons pour obtenir les meilleurs grains. Nous les emmenons ensuite au moulin du village pour les moudre. Une fois retourné au siège, on sépare la farine des fibres et des résidus des grains avec le tamis traditionnel, pour ne laisser que la farine. On ajoute progressivement de l'eau à la farine avec une pincée de sel et toujours avec des tamis traditionnels aux mailles un peu plus grosses, on la travaille à la main jusqu'à obtention de la semoule. On la met ensuite dans la couscoussière pour une première vaporisation, puis on prend la semoule et on la laisse sécher dans un endroit sec et abrité. Une fois la semoule sèche, nous l'emballons dans des sachets, prêts à être utilisés en cuisine.
Conseils d'utilisation	Nous vous recommandons de visionner cette vidéo sur la façon de cuisiner le berkoukch marocain (comme le couscous). Ceux qui n'ont pas une couscoussière peuvent utiliser une passoire en acier à placer au-dessus d'une grande casserole. Possibilité d'acheter une couscoussière en aluminium pour 15 € (5 litres) ou en inox pour 40 € (6 litres) lors d'une prochaine commande.

BP 88 - Timoulilt - Province d'Azilal - Maroc +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289
boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org
Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable