



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

# CONFITURE DE ROSES DE DAMAS



250 gr

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



<b>Catégorie</b>	Souveraineté alimentaire
<b>Ingrédients</b>	Pétales de rose de Damas, sucre, citron et eau minérale
<b>Producteur</b>	<p><b>Coopérative féminine Assif Hdida</b></p> <p>Notre coopérative est née en 2014 après un processus d'association entre les femmes du douar (village) Hdida, situé dans la vallée des roses, à 17 km de Kelaat M'Gouna. Nous sommes 22 femmes. En plus d'un atelier de tissage nous nous occupons de la production de couscous, de la culture de plantes aromatiques et officielles, et de roses de Damas. Grâce à une formation reçue par une ONG belge, nous nous concentrons aujourd'hui sur la production de confiture de rose, unique au Maroc, et d'autres dérivés de la rose de Damas, symbole de notre vallée.</p>
<b>Lieu de production</b>	Village Hdida, Commune d'Ait Ouassif-Kelaat M'Gouna, Province de Tinghir, Région de Draa-Tafilelt
<b>Certifications</b>	Nous avons récemment restauré nos locaux, nous attendons donc de démarrer la certification ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires). Tous nos produits sont 100% naturels.
<b>Méthode et filière de production</b>	Les roses de Damas proviennent des champs de nos membres, et au mois d'avril-mai nous les récoltons manuellement tôt le matin. Nous sélectionnons les pétales et laissons sécher une partie de la récolte. La confiture de rose se prépare comme les confitures traditionnelles, mais à la place des fruits on met les pétales. Ajouter le sucre et le jus de citron, porter doucement à ébullition en ajoutant l'eau minérale. On ajoute la pectine pour qu'elle reste gélatineuse et tartinable. Nous n'ajoutons aucun additif chimique ni conservateur.
<b>Conseils d'utilisation</b>	La confiture se mange avec du pain et du beurre, ou même simplement du pain. Il est également utilisé pour faire des gâteaux ou des tartes.



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

boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable