



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

CORNICHONS



125 gr

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



Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	Cornichons, sel et eau
Producteur	<p>Coopérative agricole Afouer</p> <p>Créée en 2011 suite à la formation organisée par l'ONG italienne CEFA, en collaboration avec l'Office de Valorisation Agricole du Tadla et l'association AIDEKA d'Afouer. Nous sommes des agriculteurs qui se sont réunis pour valoriser les olives et au fil du temps nous avons élargi la gamme de nos produits avec d'autres spécialités locales. Nos membres sont formés en tant qu'acteurs du développement local, et ils prennent soin de la qualité des produits et de l'environnement.</p>
Lieu de production	Village d'Aït Iazza, Municipalité d'Afouer, Province d'Azilal, Région de Beni Mellal-Khenifra
Certifications	Certification ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
Méthode et filière de production	Nous nous approvisionnons en cornichons de nos membres agriculteurs, les sélectionnons, les lavons et avec l'ajout d'eau et de sel, nous les stockons dans des récipients alimentaires spéciaux.
Conseils d'utilisation	Le cornichon est un ingrédient savoureux et original utilisé dans de nombreuses recettes. On peut les ajouter aux salades, comme les salades russes, les salades de riz, ou on peut les utiliser en entrée, à l'apéritif. Ils sont aussi excellents en accompagnement d'une viande. De plus, ce légume aide à perdre du poids également grâce à la teneur en acide tartrique, une substance qui empêche les glucides pris dans l'alimentation de se transformer en graisses. Il contient une bonne quantité de sels minéraux, notamment de potassium, mais aussi de fer, de calcium, de silicium, d'iode et de manganèse.



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

boukhhizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhhiza - responsable commerce équitable