



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

COUSCOUS de blé dur et orge



500 gr

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



Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	Farine de blé dur et d'orge
Producteur	<p>Coopérative féminine Spinosa</p> <p>Nous avons créé la coopérative en 2011 suite à un processus associatif initié en 2009 par 32 femmes réunies au sein de l'association Tamounte et soutenues par les associations italiennes Sopra i ponti et Mani. Notre objectif est d'améliorer les conditions des femmes rurales et d'obtenir un salaire fixe. Notre siège a obtenu le certificat ONSSA en février 2018 grâce aux contributions de l'INDH, de la coopération allemande, de la Fondation Mohammed V et du Réseau Méditerranéen pour le Développement et l'Economie Sociale. En 2021, pour l'Argan nous avons obtenu l'IGP (Identification Géographique Protégée) de l'organisme certificateur NORMACERT.</p>
Lieu de production	Village Imjjade Iderk, Commune rurale Tnine Aglou, Province de Tiznit, Région de Souss-Massa
Certifications	Certification ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires) et IGP Argane (Identification Géographique Protégée) de NORMACERT
Méthode et filière de production	Ce couscous est travaillé selon la méthode traditionnelle, manuellement, par les femmes de la coopérative. Nous prenons du blé dur et du blé d'orge auprès d'agriculteurs de confiance et les moulons pour obtenir de la farine. Nous ajoutons de l'eau petit à petit à la farine, et avec des tamis en feuilles de palmier, nous la transformons à la main pour en faire de la semoule de couscous. Nous le séchons ensuite dans notre séchoir professionnel et électrique. On fait une première vaporisation avec la couscoussière puis on les remet à sécher dans le sèche-linge, puis prêt à l'emploi en cuisine.
Conseils d'utilisation	Nous vous recommandons de visionner cette vidéo sur la façon de cuisiner le couscous marocain. Ceux qui n'ont pas la 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 - Timoulit - Province d'Azilal - Maroc +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289

boukhhizmahamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhhiza - responsable commerce équitable