



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

COUSCOUS aux plantes aromatiques



500 gr

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



Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	Farine de blé dur, d'orge et de maïs; roses de Damas, thym, jacinthe, coriandre, laurier, piment, cumin, persil et poivre noir
Producteur	<p>Coopérative féminine Assif Hdida</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>
Lieu de production	Village Hdida, Commune d'Ait Ouassif-Kelaat M'Gouna, Province de Tinghir, Région de Draa-Tafilelt
Certifications	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.
Méthode et filière de production	Nous broyons le blé dur, l'orge et le maïs pour obtenir la farine. Toutes céréales que nous cultivons dans nos champs. Les autres ingrédients proviennent également des champs de notre village. Nous séchons les roses et autres plantes aromatiques et hachons le tout en l'ajoutant aux farines moulues. Avec cette farine mélangée à des plantes aromatiques et des épices, nous obtenons de la semoule de couscous en travaillant manuellement avec des tamis traditionnels. On fait cuire le couscous à la vapeur une fois dans la couscoussière, on le laisse sécher dans une pièce sèche et on le met dans l'emballage, prêt à l'emploi.
Conseils d'utilisation	Nous vous recommandons de visionner cette vidéo sur la façon de cuisiner le couscous marocain. Ceux qui n'ont pas une couscoussière peuvent utiliser une passoire en acier à placer au-dessus d'une grande casserole. Possibilité d'acheter dans une prochaine commande une couscoussière en aluminium pour 15 € (5 litres) ou en inox pour 40 € (6 litres).



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

boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable