



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

**COUSCOUS
d'orge**



500 gr

Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	100% farine d'orge
Producteur	<p>Coopérative Femmes Brachoua de l'Agriculture</p> <p>Notre coopérative est composée de 14 femmes du village et a été fondée en 2014 grâce à un parcours de sensibilisation et d'accompagnement de l'Association Agriculteur Moderne qui était déjà développé dans notre village par un groupe de jeunes universitaires. Le but de notre coopérative est d'intégrer et de valoriser le rôle des femmes dans le développement du village, à travers la production de couscous issu de la permaculture appliquée à la culture de nos champs.</p>
Lieu de production	Village Lambarkiyine, Commune Had Brachoua, Province de Khemisset, Région de Rabat-Salé-Kenitra
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	Ce couscous est travaillé selon la méthode traditionnelle, manuellement, par les femmes de la coopérative. Nous prélevons l'orge de nos champs cultivés en permaculture, et dont nous produisons la farine. A la farine spécifique, on ajoute l'eau petit à petit, et avec des tamis traditionnels, on la travaille à la main pour faire de la semoule de couscous. Nous le séchons ensuite au soleil. Nous effectuons une première vaporisation avec la couscoussière et le laissons à nouveau sécher, puis prêt à l'emploi en cuisine.
Conseils d'utilisation	<p>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 une couscoussière en aluminium pour 15 € (5 litres) ou en inox pour 40 € (6 litres) lors d'une prochaine commande.</p> <div data-bbox="587 1384 1187 1774" data-label="Image"> </div>



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

boukhibizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhibiza - responsable commerce équitable