



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

# CURCUMA



125 gr

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



<b>Catégorie</b>	Souveraineté alimentaire
<b>Ingrédients</b>	Poudre de curcuma
<b>Producteur</b>	<p><b>Coopérative agricole Afourer</b></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'Afourer. 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 comme acteurs du développement local, soucieux de la qualité des produits et de l'environnement.</p>
<b>Lieu de production</b>	Village Ait Iazza, Municipalité d'Afourer, province d'Azilal, région de Beni Mellal-Khenifra.
<b>Certifications</b>	Certification ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires) sur les olives et les cornichons, nous attendons les épices qui sont transformées de manière naturelle, ainsi que les matières premières sont naturelles.
<b>Méthode et filière de production</b>	Nous nous approvisionnons en curcuma naturel séché auprès de fournisseurs de confiance de notre région, puis le broyons avec notre moulin professionnel.
<b>Conseils d'utilisation</b>	Le curcuma est une épice fabriquée à partir de la racine de la plante respectueuse et est l'un des principaux ingrédients du curry. Il se caractérise par une couleur jaune intense pour laquelle il est utilisé comme colorant dans le secteur alimentaire. L'ingrédient actif le plus important est la curcumine dont certaines études ont montré qu'elle avait des propriétés anticancéreuses; ce principe confère également à l'épice une action anti-inflammatoire et analgésique. Parmi les propriétés cicatrisantes on trouve aussi celle antioxydante, purifiante et protectrice du système immunitaire. Il peut être utilisé comme suit : 2 cuillères à café par jour en complément, ajouté en fin de cuisson dans de nombreuses recettes, par exemple avec du poulet ou du chou, ou ajouté à des yaourts ou pour faire des sauces.



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

boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable