



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

DATTES BOUSTHAMMI

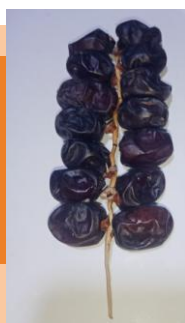


500 gr



1 kg

Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	Dattes Bousthammi
Producteur	<p>GIE (Groupement d'Intérêt Economique) Mezquita</p> <p>Le GIE est né en 2013 pour fédérer 10 coopératives de dattes de l'Oasis Mezquita, à quelques kilomètres au sud d'Agdez, dans la vallée du Draa. Les palmiers dattiers représentent la principale culture de l'Oasis, avec environ 312 600 palmiers répartis sur une superficie de 3 126 hectares. Tous les villages de la zone collectent les dattes, mais jusqu'à la création de notre GIE chacun avait besoin d'améliorer le packaging et de disposer d'un local de stockage et de conservation. Grâce à la coopération belge, nous avons créé, tous ensemble, l'Unité de Production pour le stockage, l'emballage et la distribution, avec chambres froides et personnel.</p>
Lieu de production	Village Takatert Tafargait, Commune de Mezquita Agdez, Province de Zagora, Région du Drâa-Tafilalet
Certifications	Certification ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
Méthode et filière de production	<p>La récolte des dattes a lieu d'octobre à décembre chaque année par les coopératives qui composent notre GIE. Chacun apporte les dattes à l'Unité de Production pour fumigation. Ensuite, nous les sélectionnons, les lavons et les séchons en suivant les procédures hygiéno-sanitaires de la certification ONSSA. Après le processus, nous stockons les dattes dans des chambres froides à très basse température pour réduire la possibilité d'attaque par des parasites et une durée de conservation plus longue (2 ans). Bousthammi est une variété de dattes au format petit mais riche en minéraux (816 mg de potassium, 87 mg de magnésium, 0,8 mg de fer, 0,4 mg de cuivre, 0,3 mg de zinc et 0,25 mg de manganèse sur 100 g de dattes) en plus du fructose, du glucose, du saccharose et des fibres.</p>
Conseils d'utilisation	<p>Les dattes sont riches en sucre et constituent un excellent snack lorsque vous avez besoin d'énergie. Les fibres de dattes aident à normaliser le taux de cholestérol sanguin et aident à prolonger le sentiment de satiété, ce qui en fait un excellent coupe-faim entre les repas. La datte contient divers minéraux dont du magnésium et du potassium, utiles pour réduire la fatigue et l'épuisement, mais aussi du zinc, du cuivre, du manganèse et du sélénium ; ils sont donc excellents pour la réintégration des sels minéraux, particulièrement recommandés pour les sportifs. Dans le domaine culinaire, les dattes se marient parfaitement avec les fromages et le mascarpone, ou avec des fruits secs comme les noix, les amandes ou les noisettes.</p> <p>Il est conseillé de conserver le produit fermé ou ouvert au réfrigérateur.</p>



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

boukhibizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhibiza - responsable commerce équitable