



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

FARINE DE SEIGLE grillée



500 gr o 1 kg

Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	Seigle
Producteur	<p>Coopérative Afous des dérivés des céréales</p> <p>Nous avons créé la coopérative le 25 avril 2007 à Hay Pam dans la Commune rurale de Timouilt par 9 femmes. L'activité principale de la coopérative était initialement la production et la commercialisation de dérivés des céréales et après quelques années, nous avons ajouté la production de gâteaux et de biscuits. Nous participons à des salons locaux, régionaux et nationaux grâce à nos partenaires "Fondation Mohamed V pour la Solidarité" et "Initiative Nationale pour le Développement Humain".</p>
Lieu de production	Village Hay Pam, Commune rurale de Timouilt, Province d'Azilal, Région de Beni Mellal-Kenifra
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	Nous prenons le seigle chez un agriculteur du village qui le cultive naturellement, nous le lavons, le laissons sécher et le sélectionnons pour obtenir les meilleurs grains. Ensuite, nous l'emmenons au moulin du village pour le moudre en farine. Une fois ramené à la coopérative, nous le faisons griller doucement dans un grand plat en terre cuite.
Conseils d'utilisation	Les fibres végétales de la farine de seigle contribuent au sentiment de satiété, aident l'organisme à expulser les toxines et permettent de contrôler le cholestérol sanguin. Une autre caractéristique de la farine de seigle concerne le faible index glycémique, ce qui pourrait en faire un aliment adapté aux diabétiques. Le seigle aide également à contrôler la glycémie. L'utilisation de la farine de seigle est connue pour la préparation du pain noir. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer des gâteaux et des biscuits, bien que son utilisation soit plus courante dans les préparations salées, telles que la focaccia, la piadina, les pâtes fraîches, les gressins.



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

boukhibizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhibiza - responsable commerce équitable