



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

MIEL D'EUPHORBE



500 gr

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



Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	Miel d'Euphorbe
Producteur	<p>Coopérative agricole TAYMATE</p> <p>Notre coopérative est née en 2008. Au début nous étions 16 membres avec un capital de 1200 dh (120€) chacun et aujourd'hui nous sommes 20 membres bien formés dans le secteur et nous sommes devenus une ressource complémentaire pour la subsistance de nos familles. Nous nous occupons principalement de la conservation naturelle des olives, produit typique de notre territoire du Moyen Atlas. En 2016 et 2018 nous avons reçu la "Médaille d'Or" à la foire internationale de Meknès récompensant la qualité de nos olives.</p>
Lieu de production	Commune de Timoullit, Province d'Azilal, Région de Beni Mellal-Kenifra
Certifications	Tous nos produits sont 100% naturels
Méthode et filière de production	<p>Notre territoire est riche de cette plante succulente, l'Euphorbe Resinifera, et de nombreux apiculteurs de notre municipalité, en période de floraison, récoltent ce miel miraculeux. Parmi ceux-ci également un de nos partenaires, qui pratique une production 100% naturelle, sans ajout de sucres ou autres additifs. Le miel d'euphorbe est un miel au goût subtil, qui pince la langue et agit en chauffant la gorge, en effet il contient une forte concentration de résiniférotaxine, un analgésique naturel similaire à la capsaïcine contenue dans le piment. Le miel obtenu a un piquant typique mais pas irritant. Ses vertus thérapeutiques traditionnelles sont multiples : elle aide à se débarrasser de la dépression et de la fatigue chronique ; améliore la thyroïde; réduit la possibilité de blocage des vaisseaux cérébraux; en raison de sa teneur en iode, il est régulé par de nombreux processus du corps; revitalise les cheveux, renforce les ongles; chez les enfants et les adultes, il améliore la mémoire ; sert de protection contre la sclérose en plaques. Il est très recherché comme médicament tonifiant, stimulant et réchauffant, efficace contre les maux de gorge et autres maux. Il est également recommandé pour la coqueluche et l'asthme, et est une source précieuse de fer.</p>
Conseils d'utilisation	<p>Il est recommandé de l'utiliser en cas de besoin, non pas tant comme édulcorant, mais plutôt pour les remèdes de la médecine traditionnelle. Mieux vaut utiliser le miel sous sa forme pure - et non par traitement thermique. La plupart des oligo-éléments et des vitamines se décomposent également à +60 ° C. Pour les symptômes de névrose et d'insomnie, une demi-tasse d'eau chaude avec 1 cuillère à soupe de miel est recommandée 30 minutes avant les repas. Cette boisson « réveille » tout l'organisme, fait travailler tous les organes et augmente le taux d'hémoglobine. Pour les rhumes, nous recommandons 1 cuillère à soupe de miel le matin et 1 le soir. Pour la grippe, il est recommandé de prendre 1 cuillère à soupe 2 fois par jour mélangée à une demi-cuillère à soupe d'ail. Contre-indications : le seul aspect négatif du miel est sa forte allergénicité. Il ne vaut pas la peine de donner du miel naturel aux très jeunes enfants (moins d'un an). Il en va de même pour les femmes enceintes. Ces deux catégories étant les plus sensibles aux allergènes éventuels, il est important de ne pas provoquer de réaction pendant cette période. En raison de ses propriétés antihypertensives, il ne peut pas être consommé par les hypotendus. Chez les personnes souffrant d'hypotension artérielle, la consommation incontrôlée de nectar peut entraîner une crise hypotonique.</p>



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

boukhhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhhbiza - responsable commerce équitable