



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

# OLIVES VERTES aux épices



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



<b>Catégorie</b>	Souveraineté alimentaire
<b>Ingrédients</b>	Olives, citron, piment, poivre, cumin, poivron vert et rouge, sel, eau et huile de tournesol
<b>Producteur</b>	<p><b>Coopérative agricole TAYMATE</b></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 comme prix pour la qualité de nos olives.</p>
<b>Lieu de production</b>	Commune de Timouliit, Province d'Azilal, Région de Beni Mellal-Kenifra
<b>Certifications</b>	Certification ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires). Tous nos produits sont 100% naturels.
<b>Méthode et filière de production</b>	Nous achetons les olives de nos membres agriculteurs, les sélectionnons, les lavons et les stockons dans des récipients alimentaires spéciaux avec de l'eau et du sel. Nous n'ajoutons pas de soda ni aucun autre produit de conservation. Pour obtenir cette recette savoureuse, on met de l'huile de tournesol de qualité et certifiée dans une casserole, on ajoute les épices (de fournisseurs de confiance) et on laisse quelques minutes à feu doux pour que l'huile prenne le goût des épices (en évitant l'ébullition). On laisse ensuite refroidir. Ajouter le citron mariné et l'huile aromatisée aux olives, avec des petits morceaux de poivron rouge et vert.
<b>Conseils d'utilisation</b>	Les olives se prêtent vraiment à de nombreuses utilisations. Ils peuvent être consommés tels quels en collation ou en apéritif. Elles sont ensuite utilisées dans les salades, pour aromatiser les légumes à la poêle, en accompagnement de viandes, pour préparer des sauces ou des sauces pour canapés. Au Maroc c'est un aliment toujours présent sur les tables des maisons et des restaurants. Cette variété spécifique d'olives est appelée "picholine" qui dérive de la légende de deux frères italiens du nom de famille Piccolini qui utilisaient le chlorure de potassium contenu dans la cendre de bois dur pour sucrer les olives. Comme toutes les olives, l'olive picholine est un aliment riche en fer et en sodium.



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

boukhibizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhibiza - responsable commerce équitable