



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

GRAINS D'ORGE concassés



500 gr o 1 kg

Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	Grains d'orge
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 l'orge chez un agriculteur du village qui la cultive naturellement, nous la lavons, la laissons sécher et la sélectionnons pour obtenir les meilleurs grains. Ensuite, nous l'emmenons au moulin du village pour le moudre. Après l'avoir ramené à la coopérative, nous le tamisons pour ne sélectionner que les grains d'une certaine taille.
Conseils d'utilisation	Nourrit, purifie, est bénéfique pour la digestion et plus encore. Grâce à ses précieux bêta-glucanes, un type particulier de fibre soluble, il a une action régulatrice sur le cholestérol et a un impact limité sur la glycémie. Son goût délicat et agréable le rend parfait pour de nombreuses combinaisons différentes. Nous pouvons l'utiliser dans des soupes, avec des légumes et des légumineuses ou dans des salades froides, ou avec des sauces de légumes chaudes et plus encore.



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

boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable