




FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RAISINS SECS



250 gr

Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	Raisins secs
Producteur 	<p>Coopérative Jnane Rif</p> <p>Notre coopérative a été fondée en décembre 2006 par un groupe de jeunes universitaires et subventionnée par la Direction Régionale du Ministère de l'Agriculture de Chefchaouen. Initialement les membres fondateurs étaient 9, dont 5 femmes, alors qu'aujourd'hui il est composé de 20 membres dont 14 femmes. L'activité principale est la production de figes sèches et ses dérivés, mais depuis quelques années nous avons également introduit des pruneaux et des raisins secs. La figue blanche est une espèce indigène de notre région du Rif, nous essayons donc de valoriser les produits locaux en donnant aux populations locales la possibilité de revenus, en favorisant l'accès aux femmes, voire avec des rôles à responsabilité dans la gestion de la coopérative. Des prunes et des raisins sont également produits dans notre région.</p>
Lieu de production	Commune Ain Baida, Province de Ouezzane, Region Tangeri-Tetouan-Al Hoceima
Certifications	ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
Méthode et filière de production	Les raisins noirs sont récoltés par nos adhérents situés dans le Rif et apportés à la coopérative. Il est ensuite sélectionné, lavé et séché dans notre séchoir électrique. Aucun conservateur n'est ajouté et l'emballage est scellé sous vide pour conserver le produit en bon état plus longtemps.
Conseils d'utilisation	<p>Le raisin déshydraté est un véritable concentré nutritionnel extrêmement énergisant, riche en glucides et en sucres. Il est également riche en sels minéraux tels que le potassium, le fer et le calcium. La présence de fibres est très utile pour résoudre les problèmes de constipation. Les raisins déshydratés sont une excellente collation ou petit-déjeuner pour commencer la journée avec énergie. On peut l'utiliser en cuisine après l'avoir hydraté dans l'eau pendant quelques heures ; une fois réhydraté nous pouvons l'utiliser dans nos recettes sucrées et salées. En plus des desserts, il est également très utilisé dans les salades, associé au chou, ou pour aromatiser les plats de viande ou de poisson comme les sardines. Ce cépage autochtone, originaire de la région du Rif, est noir, avec des baies plus grosses que les raisins secs, et avec des pépins, qui combattent les radicaux libres et ralentissent le vieillissement cellulaire, ainsi que des propriétés liées à la baisse du "mauvais" cholestérol.</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