

où trouver nos produits ?



SUR PLACE
à Timit,
possibilité de
dégustation sur
rendez-vous

RABAT

Le « Chalet Gourmand », Epicerie fine et bio, 43, centre commercial KAYS Agdal-Rabat
06 67 17 41 76
Carrefour de Rabat-Salé



MARRAKECH

Epicerie fines
les « P'tits délices »
05 24 42 18 04
« La Noblesse des saveurs »
05 24 45 85 95,
Marjane Marrakech ,
05 24 31 37 24 et sur des foires expositions



Dans le Haut central, Tadla Azilal, à Marrakech, se Aït Bouguemez qui signifie en berbère « gens du milieu » C'est une vallée de 35 km de long en forme de Y à 1800 m d'altitude, entourée de sommets dont l'Ighil M'Goun, 2^{ème} sommet du Maroc

Atlas province de 4h 30 de situe la vallée des



Les maisons sont bâties en pisé sur les parties incultes ou à flanc de montagne pour laisser toute la place aux cultures. Les cultures se font sur de petites parcelles irriguées par des seguias en fond de vallée, le long de la rivière au bord de laquelle poussent les magnifiques noyers séculaires.



Coopérative TIKNIOUINE

Village Timit - Tabant - Aït Bouguemez
Province AZILAL - MAROC
Coop_tik@yahoo.fr - www.arbalou.org
06 78 52 08 80

Création en 2007 avec l'aide d'Agronomes et Vétérinaires Sans frontières

Ils nous apportent leur appui : Association ARBALOU de Gevrey Chambertin, Conseil régional de Bourgogne, Commune de Gevrey Chambertin, laiterie de la Côte à Brochon, (France), FROMADEL à Casablanca, DPA Azilal.

Coopérative

TIKNIUINE



Produits de terroir

Haut Atlas



La coopérative féminine TIKNIOUINE vous propose de découvrir ses produits fabriqués à partir des productions agricoles du terroir : noix, miel, lait, pommes et safran.

En choisissant nos produits, vous soutenez activement le développement économique de toute une vallée du Haut Atlas



Huile de noix

Huile de noix extra vierge première pression à froid, de fabrication artisanale. Utilisation en assaisonnement de salades.



Fabrication

Les noix récoltées en automne, sont d'abord séchées naturellement pendant 2 mois.

Ensuite, elles sont cassées à la main. Elles subissent ensuite une pression et sont immédiatement mises en bouteilles et encapsulées

Conditionnement

Flacons de 250 ml

Cette fabrication a pu avoir lieu grâce à des formations des producteurs de noix de la région de Grenoble en France



Gourmandise miel et noix

Gourmandise fabriquée à partir à partir d'un mélange de miel et des cerneaux de noix broyés ou entiers. A déguster sur du pain ou incorporé dans des yaourts ou fromages blancs.



Fabrication

Les noix sont cassées à la main, puis broyées ou laissées entières. Le miel provient des ruches de la vallée des

Bouguemez : miel de thym ou miel

d'euphorbe.

Conditionnement

Pots de 400 g avec un couvercle recouvert d'un tissu traditionnel de la vallée des Bouguemez.

La coopérative a reçu un premier prix des coopératives nationales à la foire de Chefchaouen à plusieurs reprises



Fromage et yaourt

Fromage de vache à pâte dure, une innovation dans la région, grâce à l'acquisition d'un nouveau savoir faire. Il peut être mangé tel quel, ou bien fondu (dans certains gîtes il est utilisé en raclette en hiver).



Fabrication

Le lait est collecté le matin auprès des producteurs des villages voisins, environ 20 à 30 litres.

Après contrôle de densité et de pH, il est pasteurisé .

Conditionnement

Fromages de 1,5 à 2 kg pouvant être détaillés à la vente.

La coopérative Tikniouine a bénéficié de formation par des techniciens fromagers français, avec l'aide d'AVSF et d'ARBALOU. Elle est accompagnée par la fromagerie Fromadel de Rabat, la laiterie de la Côte à Brochon (France). ARBALOU l'approvisionne désormais en ferments et présure de Bourgogne et Franche Comté .