

FLORA *Nature Plaisir Santé*



فلورا نكهة الفواكه الموسمية على مائدتك طيلة السنة
FLORA, le plaisir des fruits de saison sur votre table toute l'année

La figue de Barbarie, un fruit magique...



La figue de Barbarie peut se consommer crue ou préparée en cuisine, c'est aussi un produit cosmétique, thérapeutique et médicamenteux très prisé.

Apports nutritionnels de la figue de Barbarie

Un apport de 44 kcal/100g, les figues de Barbarie sont riches en sucres, en fibres, et, particulièrement en sels minéraux et oligoéléments ; potassium, magnésium, fer, cuivre et riches en vitamines C et E...



Vertus des figues de barbarie

Les bienfaits thérapeutiques et médicinaux de la figue de barbarie sont nombreux. Elle est utilisée autant comme produit anti-inflammatoire, antiviral, antibactérien, antioxydant, anti-ulcère, antidiabétique, antrides, anti-cancer que cicatrisant. Diminue également le cholestérol et l'obésité...

Les nectars de Flora, un régal au naturel irrésistible...



La figue de Barbarie est un fruit riche en vitamines A, B, C. Elle contient des minéraux, comme le potassium, le calcium, le magnésium, le phosphore, le fer et le cuivre. Un trésor d'oligoéléments et acides aminés, ses vertus sont uniques

Elle est utilisée depuis des siècles par la médecine traditionnelle mexicaine pour traiter le diabète, ce fruit permet également de lutter contre l'obésité...

Un jus de figue de barbarie, un goût vraiment à tester.

Avec sa couleur dorée, le nectar précieusement extrait de la figue de barbarie en gardant ses vitamines, est recherché pour ses vertus aidant à réduire les douleurs corporelles.

Son goût mitigé âpre et doux est très efficace contre les irritations intestinales ainsi que les hémorragies bénignes.



La confiture de Figue de Barbarie FLORA

C'est une confiture à la qualité gustative exceptionnelle.

A déguster au petit déjeuner en tartine, dans des yaourts, avec un sorbet aux agrumes, de la glace ou sur un fond de tarte aux fruits.

La confiture FLORA est antifatigue, antistress et facilite le transit intestinal.



La confiture de figues FLORA

Les figues renferment une étonnante variété de vitamines et minéraux. Elles pourraient contribuer à prévenir de nombreuses maladies. Les figues sont très riches en pectine.



La confiture de figues,

une merveille qui accompagnera vos petits déjeuners et vos goûts sur du pain ou de la brioche!



Nature Plaisir Santé



تذوقوا السلطات بنكهة خل الفواكه

Parfumez vos salades aux vinaigres de fruits

Nos produits culinaires à base de fruits pour vos salades, crudités et vinaigrettes, leur donnent une légère touche de fruitée et d'exotisme.

Vinaigre de figes de barbarie

D'une saveur originale, il est idéal pour l'assaisonnement de vos salades leur donnant un goût délicat.



Ses vertus thérapeutiques sont nombreuses: il est utilisé contre le surpoids, améliore la digestion et utilisé contre le ballonnement du ventre. Régule l'appétit et est efficace contre l'énerverment, le diabète et le cholestérol.

Vinaigre de Cerises

Il donne un goût fruité et acidulé à vos plats , crudités et salades de fruits

Propriétés : laxatif, diurétique et rafraîchissant.

Bienfaits pour : l'arthrite, le système digestif, ainsi pour la goutte et l'obésité.

Il favorise la digestion.



Vinaigre de grenadines



Offre une saveur unique et, grâce aux polyphénols qu'il contient, il possède de puissantes propriétés anti-oxydantes.

Il peut être utilisé en cuisine, en vinaigrette ou dilué avec de l'eau comme le boivent les Japonais.

Efficace pour l'hypertension et le cholestérol.

Vinaigres aromatisés aux plantes médicinales et aux fruits

L'assortiment des plantes médicinales avec le vinaigre de figue de barbarie bio est une façon d'associer les principes actifs des plantes médicinales avec les vertus du vinaigre de figue de barbarie biologique.



Vinaigre de figue de barbarie aromatisé à la sauge officinale

Tanins , acides phénoliques , Huile essentielles.E - Acide cannosique, acide oléanique, acide ursolique, acide rosmarinique, les composantes de la sauge officinale confèrent au vinaigre de figue de barbarie des propriétés antispasmodique, légèrement eostrogénique, Désinfectante, antisudorale, antioxydante.

NE PAS UTILISER PENDANT LA GROSSESSE OU L'ALLAITEMENT



Vinaigre de figue de barbarie aromatisé au thym

Les composantes du thym sont assez nombreuses, en particulier huiles essentielles, vitamine C, calcium, manganèse et de vitamine K ; enrichissent le vinaigre de figue de barbarie de propriétés anti-infectieuses puissantes ; antifongique et vermifuge.



Vinaigres aromatisés aux piments piquants rouges ou verts

Sans agressivité, son piquant progressif et parfumé permet aux aliments d'amplifier leur propre saveur et de révéler des arômes spécifiques. Sauces piquantes rouge ou verte à déguster avec vos plats, pizzas, crudités et grillades



Vinaigre de figue de barbarie aromatisé à la fraise

Vinaigre au doux goût fruité de la fraise pour assaisonner une salade fraîcheur, une salade d'épinards, de fraises et de fromage de chèvre. Vous pouvez également l'utiliser dans une salade de fruits, ou verser quelques gouttes sur du fromage.



Vinaigre de figue de barbarie aromatisé au citron



Vinaigre agréablement parfumé au citron. Parfait pour beaucoup de plats comme les salades de crudités, les crustacés, le taboulé, les marinades. Très parfumé, quelques gouttes suffisent pour réveiller vos sens et embellir tous vos plats.



Vinaigre de figue de barbarie aromatisé à l'orange

Vinaigre à la saveur délicate, mais bien présente, de l'Orange. Une nouvelle manière de parfumer toute salade ou crudité. Très apprécié en arôme complémentaire des plats de poisson ou grillades de viande.



**La farine
nopal FLORA
est reconnue
pour sa richesse
en fibre,
en pectine
et en mucilage.**



Ses propriétés :

- Réduit le taux de glucose et de lipides sanguins chez les diabétiques.
- Soulage les douleurs gastro-intestinales ; prévient les ulcères gastriques
- Facilite la digestion et le transit intestinal
- Possède également des propriétés diurétiques.



Le nopal, un régal pour les papilles

Le nopal est un classique de la cuisine mexicaine, de jeunes lamelles de cactus à déguster tout simplement en salades. Leur saveur se rapproche de celle des haricots verts, en légèrement plus acide.

Le nopal a développé également une réputation de complément minceur, utilisé durant les régimes. Il est sensé couper la faim et capter les graisses.





Fleurs séchées de Figuier de Barbarie, un produit efficace pour la santé et un cosmétique aux multiples vertus.

Les fleurs séchées du Figuier de Barbarie sont souvent utilisées pour ses nombreuses propriétés thérapeutiques et cosmétiques; comme infusion pour soulager les douleurs gastro-intestinales et prévenir les ulcères grâce à ses propriétés anti-inflammatoires et anti-oxydantes. En macérât ou en lotion pour les soins cosmétiques anti-âge.

Riches en potassium, calcium, magnésium, fer et zinc.

Elles ont également des propriétés régénératrices et réparatrices.

Propriétés Thérapeutiques

Un concentré en minéraux, vitamines, acides aminés et anti-oxydants.

En infusion ; elles retardent le vieillissement prématuré de l'organisme et protège contre le stress. Soulagent les troubles et douleurs gastro-intestinale et préviennent les ulcères grâce à ses propriétés anti-inflammatoires.

Propriétés Cosmétiques

Les fleurs séchées du figuier de barbarie sont utilisées en cosmétique pour la fabrication maison d'un macérât huileux aux propriétés régénératrices, réparatrices et anti-âge.

Propriétés diurétiques

Améliore le flux urinaire et lutte efficacement contre les troubles digestifs et les douleurs gastro-intestinales.





L'huile de pépins de figues de barbarie, un véritable élixir de beauté

Il s'agit d'une huile végétale, naturelle et bio de première qualité qui mérite toutes les propriétés qui lui sont attribuées, Utilisée en soins pour le visage, le corps, les ongles et aussi les cheveux.

Ses vertus sont innombrables, Redonne fermeté et tonicité à la peau. Nourrit, assouplit et protège la peau de la déshydratation.

Un pouvoir, anti-âge et antirides, extraordinaire

L'huile de cactus offre une extraordinaire cure de jeunesse à votre peau. Elle fait barrière au vieillissement cutané et stimule le renouvellement cellulaire. Diminuant ainsi les rides, s'attaque aux cernes disgracieuses et offre une protection contre les agressions quotidiennes de la peau.

Riche en potassium, calcium, magnésium, fer et zinc. Elle a également des propriétés astringentes et anti-inflammatoires.

Redonne fermeté et tonicité à la peau et empêche le flétrissement des tissus. Nourrissante, assouplit et protège la peau de la déshydratation.

Régénératrice : les oméga-6 qu'elle contient favorisent le processus naturel de réparation de la peau.

L'huile de cactus est également une formidable réparatrice, elle atténue les cicatrices, les boutons d'acné et diminue les vergetures.

Les 5 effets à retenir de cette huile prodigieuse :

- Anti-oxydante
- Cicatrisante
- Hydratante
- Nourrissante
- Raffermissante de la peau



Nos réalisations

**Formations professionnelles et socio-éducatifs
des femmes locales dans les disciplines suivantes :**



- Jus et confiture
- Concentré de fruits
- Cosmétique
- Farine Nopal
- HACCP
- Vinaigre
- Alphabétisation
- ONSSA

Formation des agriculteurs :



- Certification
- Terroir du Maroc
- Agriculture biologique
- Agrément
- ONSSA

10 session de formation 12/16 (avec DPA)

Coopérative Agricole FLORA



Activité : Valorisation de la figue de barbarie

Siège social : 18, Bd My Youssef, App 3 - Khouribga -

Ateliers : ONCA Boujaad

Adresse : Bd Hassan II, Hay El Hassani - Boujaad -

Contact : cooperativeflora@hotmail.fr

Web : www.coopflora.com

FLORA
فلورا
BOUJAAD



Flora , une aubaine pour le développement socio-économique pour la région et ses habitants

La coopérative FLORA évolue à BOUJAAD qui est connu par son climat semi-aride et son sol caillouteux « Makrett », favorable à la plantation du figuier de barbarie. Elle produit du jus, du vinaigre et de la confiture de figue de barbarie; Ainsi que la salade, la poudre Nopal et de l'huile à partir de la graine de figue de barbarie.

FLORA contribue à l'amélioration des revenus des agriculteurs et à l'insertion économique des jeunes filles et des femmes locales par :

- Accompagnement des agriculteurs aux techniques de conduite et entretien des vergers pour l'amélioration des méthodes de cueillettes et minimisation des pertes de fruits sur l'arbre,
- Renforcement des capacités professionnelles des femmes pour l'amélioration de leur employabilité assurant un revenu mensuel stable,
- Formation socio-éducative des femmes pour préparer un avenir où tout un chacun a droit de savourer une meilleure qualité de vie.

En quelques mots :

- BOUJAAD compte plus de 1200 hectares de figuiers de Barbarie,
- 1000 agriculteurs producteurs,
- Un hectare produit jusqu'à 10 tonnes de fruit,
- Sans FLORA, 40% de la production périssaient sur l'arbre.

