

المنتجات المالية لجهة سوس ماسة



أرض التميز
أرض الأذواق...



الفهرس

- 4 أركان
5 سلطة الفلفل المنقع



- 6 الزعفران
7 طاجين دجاج بالزعفران والحامض مرقد



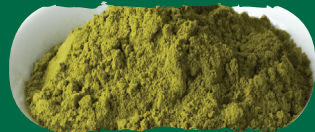
- 8 اللوز
9 بريوات باللوز



- 10 ثمر بويطوب
11 مقروط بالثمر



- 12 حناء آيت وابلي
13 فوائد الحناء



- 14 العسل
14 بغرير بالعسل



شجر الأركان هو نوع من الأشجار المنتشرة بالجنوب الغربي للمغرب والتي تكتسي قيمة أساسية بالنظر إلى أهميته النباتية وانعكاساتها السوسيو اقتصادية على الساكنة بالعالم القروي ومدى مساهمتها في خلق نسيج تعاوني يتطور سنة بعد سنة.



شجر الأركان يغطي مساحة تفوق 800.000 هكتار أي 14.25 % من المساحة الغابوية بالمغرب وتمتد من الشمال الشرقي للصويرة إلى حدود الصحراء بإقليم كلميم ويبقى واد سوس المجال الجغرافي المركزي الذي تنتشر فيه أكبر تجمعات هذا النوع من الشجر بمساحة تصل 80 % من المساحة الإجمالية لشجر الأركان.

ويتمتع شجر الأركان بقدرة كبيرة على مقاومة التغيرات المناخية ويضطلع بدور أساسي في التوازن الإيكولوجي والمحافظة على التنوع البيولوجي، ونظامه الإيكولوجي يؤمن حماية التربة من التعرية الريحية والتعرية المائية. الأمر الذي يمكن من تغذية الفرشة المائية خاصة بسهولة سوس ماسة التي تعاني في السنوات الأخيرة من الإستغلال المفرط ومن تداعيات توالي سنوات الجفاف.

أركان

البيان الجغرافي المحمي أركان :



يشكل البيان الجغرافي المحمي أركان أداة للتنمية القروية والإقتصادية ويهدف بالنسبة إلى سلسلة إنتاج أركان إلى :

- إنعاش وتأمين زيت الأركان الجيد سواء على المستوى الوطني أو الدولي ؛
- تأمين حماية اسم المنتج والمنتجين ومهاراتهم الخاصة
- المساهمة في هيكلة أفضل لسلسلة إنتاج أركان ؛
- ضمان مطابقة المنتج مع المعايير الصحية ومعايير الجودة
- ضمان توزيع أكثر عدلا للقيمة المضافة على جميع المتدخلين على امتداد سلسلة الإنتاج.



المجال الجغرافي للبيان الجغرافي المحمي زيت أركان

يمتد المجال الجغرافي من الشريط الساحلي لشمال الصويرة إلى جنوب تزنييت مع بعض الإمتدادات القارية بعمق 100 كيلومتر وارتفاع يصل ما بين 1300 و1500 متر وخصوصا في السفوح الجنوبية للأطلس الكبير وشمال الأطلس الصغير وأكبر التجمعات تتمركز في الشريط الساحلي وسهل سوس. على المستوى الإداري، تضم مناطق شجر الأركان جماعات قروية وحضرية تتوزع على أقاليم وعمالات تارودانت، تزنييت، أكادير إداوتنان ، إنزكان آيت ملول وكلميم.



الوصفة

سلطة الفلفل المنقع



المقادير

- 6 حبات من الفلفل (أخضر، أصفر، أحمر)
- 6 حبات طماطم كبيرة مقشرة، منزوعة البذور مقطعة إلى مكعبات
- 4 فصوص ثوم مفروم
- 15 سل من زيت الأركان
- 2 ملاعق من الفلفل الحلو
- 2 ملاعق صغيرة من الكمون
- القليل من المعدنوس
- 2 ملاعق صغيرة من الملح

طريقة التحضير

داخل فرن ساخن مسبقا، نشوي حبات الفلفل حتى تتحمر من كل الجوانب لمدة 20 دقيقة، ثم نخرجها ونضعها في كيس بلاستيكي حتى تبرد بعدها نقشرها ونزيل بذورها بعناية ونقطعها الى شرائح.

في اناء نجعم مكعبات الطماطم وشرائح الفلفل ثم نضيف إليها الملح والثوابل وزيت الأركان .

نقدمها على شكل سلطة مزينة بقطع المعدنوس.

تنظيم سلسلة الأركان

تتضمن سلسلة الأركان قطاع تعاوني منظم ومقاولات تطورت بشكل مهم خلال السنوات الأخيرة إلى جانب قطاع تقليدي غير مهيكّل يضم خصوصا وسطاء بالسوق المحلية.

القطاع التعاوني

جزء كبير من التعاونيات تكتل في إطار الجمعية الوطنية لتعاونيات الأركان التي تدعى ب ANCA. كما انخرطت هذه التعاونيات في مجموعات ذات النفع الإقتصادي (GIE) واتحادات التعاونيات بهدف تسويق المنتج على الصعيد الوطني والدولي.



القطاع الخاص

تعرف المقاولات العاملة في هذه السلسلة تطورا متزايدا خاصة في السنوات الأخيرة ومن المرجح أن تعرف إقلاعا هاما في المستقبل.

الإستعمالات والمزايا

إن الساكنة الأمازيغية منذ زمن بعيد كانت تستعمل زيت الأركان للمزايا التي يتمتع بها : مزايا غذائية، تجميلية وطبية ففي الصيدلة التقليدية عرف زيت الأركان بمجموعة من الخصائص بحيث يساهم في تأخير بروز مظاهر الشيخوخة الفزيولوجية (أمراض الجلد) لدى الإنسان. كما أن أوراق شجر الأركان تستعمل كمضادات للحرارة ومنذ سنوات قليلة أصبح زيت الأركان عنصرا أساسيا في تركيبة العديد من المراهم التجميلية.

وكل هذا راجع الى مميزات الصيدلية المكتشفة من خلال التقاليد المحلية والمؤكدة بالتجريب والأبحاث العلمية.

في مجال الطبخ يمثل زيت الأركان علامة للضيافة بحيث يقدم للضيوف مع الشاي العسل المحلي. ويستعمل كذلك زيت الأركان في الوجبات الرئيسية التي تميز الجهة كالتاجين، الكسكس وبخاصة أملو.



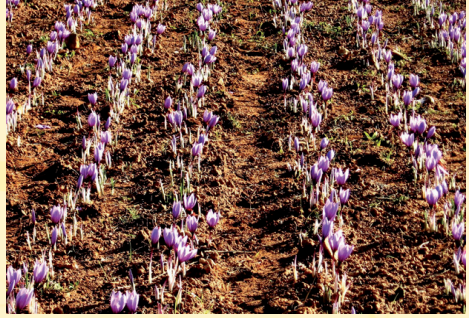


يعرف الزعفران بالذهب الأحمر وهو زهرة متميزة فإضافة إلى كونها من التوابل الأكثر استعمالا لجعل أطباق الطبخ المغربي أكثر لذة، أصبح يستعمل في التجميل والصيدلة ومجالات أخرى. ووجود الزعفران بالمغرب يعود إلى القرن التاسع ميلادي. ففي جهة سوس ماسة يزرع بمنطقة تالوين بإقليم تارودانت ونواحي تازناخت التابعة لإقليم وارزازات، وجني منتوج الزعفران يتطلب عملا جبارا ومضنيا. فبذرة الزعفران (*Crocus Sativus*) تزرع في بداية شهر شتنبر داخل التربة وتجتاز فصل الصيف وهي في حالة كمون كما أنها تتأقلم مع الأراضي ذات التساقطات المطرية الضعيفة. وتقطف في وسط أكتوبر إلى غاية وسط نونبر.

عندها تزهر زهرة الزعفران البنفسجية اللون، خارج التربة في الليل، وتقطف عند الفجر قبل طلوع الشمس، التي تليها مرحلة التشديد ثم التجفيف مباشرة للمحافظة على جودة الزعفران، وللحصول على 1 غرام يستوجب ذلك أزيد من 200 زهرة.



الزعفران



المجال الجغرافي تسمية المنشأ المحمية «زعفران تالوين»



يتوزع المجال الجغرافي لإنتاج الزعفران ذو تسمية المنشأ المحمية «زعفران تالوين» إلى منطقتين رئيسيتين : منحدرات الجنوب الشرقي وغرب السلسلة الجبلية لسيرا. ويضم هذا المجال الجغرافي على المستوى الإداري دائرتين : دائرة تالوين (12 جماعة) ودائرة تازناخت (5 جماعات) و يتواجد الموقعين بمنطقة تتميز بهيمة استغلاليات صغيرة المساحة وبمناخ جاف بارد شتاء وحار صيفا.



تنظيم سلسلة الإنتاج

تجاوز عدد المنتجين بالقطاع 2000 منتج، من بينهم 70 % من الفلاحين. ولإشارة فخلال السنوات الأخيرة عرف القطاع إحداث أكثر من خمسين تعاونية.

القطاع الخاص

يعتبر هذا القطاع حديث العهد (أقل من 15 سنة) حيث يشمل على ما يناهز 30 شركة ويلاحظ أن هذا القطاع يسجل رقم معاملات مهم مقارنة مع القطاع التعاوني.

دار الزعفران

أنشأت دار الزعفران التي قام بتدشينها صاحب الجلالة الملك محمد السادس في شهر يناير 2011 من أجل إرساء بورصة تضطلع بمهام تحديد سعر بيع الزعفران وتنظيم السوق وهيكلية سلسلة الزعفران.



الوصفة



طاجين دجاج بالزعفران والحامض مرقد

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج
- 8 شعيرات من الزعفران
- 80 غرام بصل مفروم
- 3 فصوص ثوم مفروم
- ملعقة صغيرة زبدة او سمن
- ملعقة صغيرة زنجبيل
- ملعقة صغيرة مسحوق الفزير الجاف
- ملعقة صغيرة كركم
- ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملاعق كبيرة من عصير الليمون الحامض
- 8 سل زيت الزيتون ممزوج بزيت المائدة
- 15 سل ماء
- 1/4 ليمونة حامضة مرقدة
- 150 غ زيتون أخضر «مسالة»

طريقة التحضير

1. تقطع الدجاجة إلى 4 قطع. في وعاء نمزج الثوابل مع الثوم، عصير الليمون الحامض والسمن. تضاف قطع الدجاج وتترك تتشرب الثوابل لمدة 2 ساعات.
2. في طنجرة على نار هادئة، يحمر البصل في الزيت لمدة 5 دقائق. يضاف الدجاج مع خلطة الثوابل تقلى قطع الدجاج على كل الجوانب ثم يضاف الماء وتترك قطع الدجاج تنضج لمدة 15 دقيقة.
3. تزال نوى الزيتون، تقطع قشرة الليمون الحامض المصير الى شرائح طويلة.
4. يضاف الزيتون وقطع الليمون الحامض الى الدجاج تغطى الطنجرة وتترك على النار حتى ينضج الدجاج ويتكشف المرق.
4. في طبق التقديم، تصفى قطع الدجاج، تزين بالزيتون وقشور الليمون الحامض وتسقى بالمرق، يقدم الطبق ساخنا.



اللوز

شجرة اللوز، كأول شجرة تزهر في نهاية فصل الشتاء، تبهر العين بجمال تفتح أزهارها شهري فبراير ومارس. فزهو شجرة اللوز تظهر قبل أوراقها وثمارها تتميز بذوق خالص ومميز. ففي المغرب يقدم اللوز كهدايا للضيوف وعلامة على الذوق الرفيع.



يعتبر شجر اللوز كأكثر الأشجار مقاومة للجفاف وأقلها استهلاكاً للماء. كذلك هو ينمو بشكل تلقائي في الأودية وعلى سفوح جبال الأطلس. يعد شجر اللوز، بعد شجر الزيتون، أكثر الأشجار المثمرة استحواداً على المساحات الفلاحية بالمغرب. فالمساحة التي يغطيها شجر اللوز بجهة سوس ماسة يصل إلى 36 610 هكتار.

الإنتاج الجهوي من اللوز يبلغ 6000 طن وتستحوذ جهة سوس ماسة على المرتبة الأولى بخصوص الإنتاج الوطني من هذه الفاكهة الجافة (33 %).

حامل البيان الجغرافي المحمي «لوز تافراوت»

مجموعة المنفعة الاقتصادية تدارت ناللوز.

تاريخ الحصول على اسم المنشأ المحمي : أبريل 2012، بالمعرض الدولي للفلاحة بالمغرب.

المجال الجغرافي

توجد المجالات الترابية لشجر اللوز بالمناطق الجبلية للأطلس الصغير (تافراوت، أنزي آيت باها وإغرم)



نصائح تجميلية

فوائد اللوز للبشرة

خلطات طبيعية للوجه باللوز

اللوز هو من أكثر المنتجات الطبيعية إفادةً وفعاليةً لجمال البشرة ونضارتها. فالمواد التي يتكوّن منها وخصوصاً في زيتة تتمتع بخصائص معالجة ومغذية تتناسب مع مختلف أنواع البشرة بين جافةً ودهنية وحتى الحساسة منها.

خلطتين مكونتين من اللوز لتفتيح البشرة وتغذيتها :

لللبشرة الدهنية :

أمزجي ملعقة صغيرة من اللوز المطحون مع بياض بيضة، ثم أضيفي إليها نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون. طبقي هذا الخليط على وجهك لمدة 20 دقيقة، ثم اغسليه بالماء الفاتر.

لللبشرة الجافة :

أمزجي 3 ملاعق من اللوز المطحون مع ملعقة من العسل وربع كوب من زيت الزيتون، ثم أتركي المزيج ليتخمر لمدة ساعة على الأقل. بعدها، طبقيه على وجهك لمدة 15 دقيقة، ثم اغسليه جيداً بالماء البارد.





التسويق

يتم تسويق اللوز عموماً في الأسواق الأسبوعية، إضافة إلى كون قطاع اللوز عرف اجتياحاً للوز المستورد من دول أجنبية خاصة الأمريكية، ولمواجهة هذه الوضعية بات من الضروري بذل جهود كبيرة لتثمين المنتج المحلي للوز وجعله أكثر تنافسية.

الإستعمالات

يستهلك اللوز في أشكال متعددة كفاكهة جافة أو كاملو أو في شكل زيوت لأغراض غذائية أو تجميلية .

موسم

مهرجان شجر اللوز في تافراوت في شهر مارس.

الوصفة



بريوات باللوز

المقادير

- 500 غرام من اللوز المسلوق والمنقى
- 200 غرام من السكر الناعم (كلاصي)
- 2 ملاعق كبيرة من الزبدة
- ملعقة صغيرة بودرة القرفة
- قبصة من المسكة الحرة المدقوقة
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- كيس ونصف من أوراق البسطة
- زيت للقلي
- 500 غرام من العسل
- حبات الزنجبيل محمرة

في وعاء نمزج الطحين والماء حتى نحصل على خليط متماسك.

طريقة التحضير

1. نسلق اللوز ونقشره، ثم نخلطه مع السكر الناعم حتى نحصل على خليط متجانس.
2. نضيف القرفة، المسكة الحرة، ماء الزهر، الزبدة ونخلط الكل.
3. نشكل كويرات صغيرة من الخليط ونتركها جانباً.
4. نقطع ورقة البسطة إلى مستطيلات نضع كويرات اللوز على حافة المستطيل نسطح قليلاً ثم تطوى على نفسها على شكل مثلث. يلقى الطرف الأخير من حاشية البريوات بواسطة فرشاة نغمس في خليط الماء والدقيق.
5. نقلى في زيت ساخنة حتى تتحمر من كلتا الجهتين ثم نغمس في العسل الذي يضاف إليه ملعقتين كبيرتين من ماء الزهر.



ثمرور بويطوب

تعد شجرة النخيل المسماة علميا
(phoenix dactylifera) إحدى أقدم
الأصناف النباتية المزروعة والأكثر تأقلا
مع الظروف المناخية الصعبة للمناطق
الصحراوية بسبب إحتياجاتها الأيكولوجية
وملائمتها الإقتصادية لفلاحة الواحات



وتشكل العنصر الأساسي في النظام البيئي الواحي كما تلعب
دورا هاما في حماية الزراعات بين الأشجار من الرياح الجافة
ومساهمتها في محاربة التصحر.

ينتج شجر النخيل ثمورا غنية بالعناصر المغذية ويوفر العديد
من المنتجات الثانوية التي تدر دخلا مهما وضروريا لعيش
السكان وفلاحي الواحات.

إن معدل إنتاج الثمور بالنسبة للنخلة الواحدة بالمغرب يضل
نسبيا ضعيف بالمقارنة مع دول أخرى. هذه الوضعية تسائل
جميع الفاعلين في قطاع الثمور بالمغرب لتقوية وتعزيز
مشاريعهم واستعمال جميع الوسائل والتقنيات الملائمة
لتحسين انتاجية شجرة النخيل وتمكينه من الاندماج الثقافي
في النظام الواحي وبالتالي خلق الشروط الملائمة لتحقيق
تنمية مستدامة للواحات.



البيان الجغرافي المحمي « ثمرور بويطوب بطاطا»

وعرفت واحات طاطا سابقا بإنتاج الثمور الذي لازال يشكل ثروة
حقيقية. هذه الواحات تنتج ثمورا ذات جودة استثنائية غير أن
صنف ثمرور بويطوب يعد أفضل أصناف الثمور بواحات طاطا
الى جانب بوفكوس، وبوسكري، وبعض الأنواع كالخلط.

فيما يخص الشهرة التاريخية لثمرور بويطوب فإن أقدمية
وجودها مازالت غير معروفة بدقة غير أن هناك فلاحين
منحدرين من هذه الواحات يرجعون تاريخها إلى ما يزيد عن
خمس قرون، وخصوصية ثمرور بويطوب طاطا الحاصل على
البيان الجغرافي المحمي تعود بالأساس إلى المجال الجغرافي
للإنتاج.

مهرجان وموسم : المعرض الدولي للثمور في نهاية شهر
أكتوبر من كل سنة.

إنتاج الثمور بالجهة يقدر ب 10 000 طن أي 640 000 قدم
كمساحة إنتاجية .

المجال الجغرافي لشجر النخيل

يغطي المجال الترابي لشجر النخيل لجهة سوس ماسة جميع مناطق إقليم طاطا ويساهم شجر النخيل في
المحافظة على خصائص مناخ الواحات الضروري لإستمرار الأنشطة الفلاحية المرتبطة به (زراعة الحبوب، الأشجار
الثمررة...).

يشكل شجر النخيل صنف الأشجار الأكثر إنتشارا بإقليم طاطا بعدد يتجاوز 1 200 000 قدم.



الوصفة

مقروط بالثمر



المقادير

- 3 أكواب مقدار من السميدة الرقيقة ممزوجة بالسميدة السمكية.
- كوب مقدار من الزبدة / الزيت (250 غرام من الزبدة والباقي من الزيت).
- نصف كأس شاي من ماء الزهر والباقي من الماء
- ملعقة صغيرة من الملح
- ماء
- عجينة الثمر
- غسل منزلي

عجينة الثمر

- 500 غرام ثمر معجون
- مقدار من اللوز المطحون
- ملعقة صغيرة من القرفة
- نصف كأس شاي من الزبدة
- ملعقة أو ملعقتين كبيرتين من ماء الزهر

طريقة التحضير

نخلط السميدة ، الملح، السكر ونضيف الزبدة ونعجنها باليدين ثم نضيف إليها ماء الزهر للحصول على عجينة رطبة ومتماسكة . بعد أن ترتاح العجينة نضيف إليها عجينة الثمر، القرفة، ماء الزهر. ثم نشكل منها قضباناً.

نأخذ قليلاً من عجينة السميدة نحوله الى قضيب نجوف وسطه على الطول ونضع قضيب الثمر.

نلف العجين على الثمر ونقطع القضيب على شكل معينات.

نقلي المقروط في زيت ساخنة ثم نغسله في العسل ثم نصفيه ونقدمه بارداً.



أهداف الحصول على البيان الجغرافي المحمي لثمر بويطوب المحمي :

- تأمين مسار الإنتاج.
- الرفع من القيمة المضافة على إمتداد سلسلة قيم الإنتاج.
- احترام الممارسات الجيدة في الإنتاج والتثمين.

حامل المشروع البيان الجغرافي المحمي لثمر بويطوب : «التعاونية الفلاحية تاسكال»

تاريخ الحصول على البيان الجغرافي المحمي : أبريل 2014
بالمعرض الدولي للفلاحة بمكناس.



حناء آيت وابلي

تشكل زراعة منتوج الحناء الذي يسمى علميا «لوسونيا انرميس» (Inermis L) إحدى الأنشطة الفلاحية التي تميز إقليم طاطا، وتتواجد بشكل خاص بجماعات آيت وابلي وفم زكيد وتغطي مساحة تصل إلى 270 هكتار بإنتاج يفوق 1 900 طن .



تستعمل الحناء كنبات للصبغة والصباغة وذلك عبر طحن أوراقه وخلطه بالماء للحصول على لون مميز لأغراض التجميل والتداوي، وتستعمل الحناء أيضا في العطريات وصبغة النسيج في أوروبا كما تدخل في تركيب العديد من المنتجات التجميلية خاصة تلك الموجهة لعلاج الشعر. ويستعمل كذلك في صبغة الخشب الأبيض والأثواب والجلد.

أهداف الحصول على البيان الجغرافي المحمي لحناء آيت وابلي

- تأمين مسار الإنتاج
- حماية أصالة المنتج وتفرده
- حامل مشروع البيان الجغرافي المحمي حناء طاطا : جمعية الخنوك.

تاريخ الحصول على البيان الجغرافي المحمي : أبريل 2016
بالمعرض الدولي للفلاحة بمكناس.



الحناء كنبات

الحناء شجيرة لا يتجاوز طولها متر من فصيلة الخثريات، أوراقها متناظرة سنانية الشكل أزهارها صفراء أبيضاء تتكتل في قمة الشجيرة.

فوائد الحناء

يتمتع منتوج الحناء بفوائد تجميلية عديدة بحيث :

- يمنح للشعر لمعان ومرونة وجمال
- يعطي للجسم صفاء وإحساسا بالنعومة
- يضيف على الشعر لونا رائعا يميل الى اللون الكستنائي الذي يعم جميع شعر الرأس بما فيها تلك التي اعتراها الشيب الأبيض
- يرطب الشعر الجاف عبر استعمال قناع خاص
- يعالج الشعر الدهني عبر تقليل انتاج مادة SEBUM صيبوم
- يقي من تساقط الشعر
- يستعمل أيضا كمقوي للبشرة ومضاد للتعرق
- وكما تساعد على اسمرار الجسم....

استعمالات الحناء :

- التجميل فيخضب بمعجون أوراقها الأصابع والأقدام والشعر.
- المضمضة بعرقها المغلية والمنقوعة تقوي اللثة وتساعد على تماسك الأسنان.
- تستعمل للشفاء من أمراض الرأس كالصداع
- تستعمل لتبييض الجسم
- تستعمل لصبغ الشعر وتلوينه.



جني منتوج الحناء

نجد بإقليم طاطا طريقتين :

- جني الحناء بعد تفتح أزهارها : يتم القيام بقطع النبات على مستوى التربة، يتم ايداع ما تم قطعه في محل جاف يمتاز بتهوية جيدة للتمكن من تجفيفها (من 3 إلى 4 عمليات جني خلال السنة).
- حناء الشجيرة : تقوم النساء بقطع أوراق هذه الشجيرات 40 يوما ابتداء من شهر ماي إلى غاية شهر أكتوبر



الوصفة

بغير بالعسل



المقادير

- 500 غرام سميدة رقيقة
- 2 بيضات
- 2 أكياس من الخميرة الكيماوية
- ملعقة من خميرة الخبز
- 100 غرام من الزبدة
- 100 غرام من العسل

طريقة التحضير

1. في إناء نضع السميدة، الملح، الخميرة الكيماوية خميرة الخبز والبيض.
2. نجمع المكونات بإضافة الماء شيئا فشيئا
3. نسكب الخليط في الخلاط الكهربائي ونخفقه حتى نحصل على خليط رطب أصفر متجانس
4. على نار هادئة نسخن المقللة (الخاصة باليغريز) ونصب فيها مغرفة صغيرة من الخليط، ونتركها تنضج على جانب واحد.
5. في إناء نذيب الزبدة ثم نتركها تبرد بعض الوقت ثم نصفها في مصفاة ونمزجها مع العسل.
6. قبل تذوقها نعيد الفطيرة إلى الزبدة والعسل.

المجال الجغرافي بجهة سوس ماسة

يأتي العسل من نوعين من النحل : النحلة السوداء والنحلة الصحراوية التي تقاوم الأمراض والتي تتميز بإنتاجاتها العالية. وتتغذى من حوامض سهل سوس ومن الزعتر والعرعار وزهور الأطلس الكبير والنباتات الشوكية والخروب وجميع زهور الأطلس الصغير ومنطقة تزنييت.

الإنتاج

يقدر متوسط إنتاج العسل في فصل الجني على مستوى جهة سوس ماسة بمعدل 5 كيلو غرام بالنسبة لخلية النحل التقليدية و14 كيلو غرام لكل خلية نحل عصرية. فالعسل يضطلع بدور هام في الجهة إلى جانب تلقيح الزراعات وبعض النباتات البرية الضرورية للإنتاج الفلاحي، هناك أيضا المحافظة على التنوع البيولوجي.

يستعمل العسل في مجموعة من الأطباق والحلويات المغربية : التفاية، البربوات، الطاجين، الشباكية...

مهرجان موسم العسل بإيموزار إداوتنان خلال شهر يوليوز.







مجلس جهة سوس ماسة

شارع الجنرال الكتاني، ص.ب 454 - أكادير 80000

الهاتف : +212 5 28 82 17 99 - الفاكس : +212 5 28 82 18 33

www.regionsmd.com

