



Sa majesté le Roi Mohammed VI

2004 11 06 16 16 30 00 2004 11 06 16 16 30 00

L'initiative nationale pour le développement n'est ni un projet ponctuel ni un programme conjoncturel de circonstance.

(.....)

C'est un chantier de règne.

L'initiative que nous lançons aujourd'hui doit (...) procéder d'une démarche résolument novatrice et d'une méthodologie d'action qui allie ambition, réalisme et efficacité, et se traduise par des programmes pratiques bien définis et intégrés.

(...)

Extrait du discours à la nation prononcé par sa majesté le Roi Mohammed

VI que dieu l'assiste, le mercredi 18 mai 2005.

Avant propos

En lançant l'Initiative nationale pour le développement humain (INDH) le 18 mai 2005, S.M. le Roi Mohammed VI, a voulu par cela relever le défi en démarrant une initiative qui prône la gouvernance participative comme nouvelle méthode de gestion de la chose publique. Cette initiative, venue avec l'objectif de lutter contre la pauvreté, l'exclusion sociale et la précarité, a permis de rompre avec les pratiques centralisatrices et les démarches descendantes en matière de développement.

Le Maroc regorge d'une diversité des écosystèmes écologiques et d'une différence culturelle qui font de lui un véritable réservoir de produits de terroir dont plusieurs sont endémiques. Ces produits ont toujours été présents dans les foyers marocains, parfois moins souvent pour différentes raisons, mais qui reviennent en force ces dernières années, grâce notamment à la multiplication des coopératives bénéficiaires de cette initiative nationale.



Avant propos

Dans le cadre de la mise en œuvre des programmes de l'Initiative Nationale du Développement Humain, la Province d'Ifrane s'est engagée dans l'élaboration d'une entité qui sera dédiée à la promotion et la commercialisation des produits de terroir au sein des établissements hôteliers et autres établissements au niveau de la Province d'Ifrane, ayant comme objectif ultime l'appui à l'économie solidaire, la promotion de la filière et le dépassement de ses contraintes.

Le consommateur des produits de terroir a un besoin croissant d'informations, non seulement sur le produit mais aussi sur l'origine de ses composants et sur les méthodes de fabrication. Le catalogue peut s'avérer être une véritable vitrine dans lequel le lecteur peut se balader comme dans les rayons d'un magasin. Très détaillé, il permet d'avoir le plus d'information possible nécessaire pour l'achat d'un produit. De plus, il est souvent perçu comme un support haut de gamme et de grande qualité. Les lecteurs le conserve donc plus longtemps.



Produits phares

• *PAM*



Plantes sèches
Huiles essentielles
Eaux florales
Produits cosmétiques
Le pyrèthre

• *Miel*

• *Cerise*



Confiture
Jus

• *Pomme*



Vinaigre du cidre

• *Prune*



Pruneaux

• *Couscous*



Couscous aromatisé
Couscous de maïs
Couscous de blé

• *Safran*

• *Tissage*



Tapis
Tente berbère

• *Race Timahdite*

• *Truite*

• *Sculpture sur bois*

Produits phares



Plantes Aromatiques et Médicinales



Terroir de production

L'aire géographique, dans laquelle on trouve les plantes aromatiques et médicinales, s'étend dans les espaces forestiers qui se trouvent dans la Province.

Spécificités

La particularité de la Province d'Ifrane est sa richesse en Plantes Aromatiques et Médicinales de nombreuses variétés, qui relèvent soit du capital ressources naturelles (domaine forestier) tels que le thym, le laurier, l'origan..., soit des productions dans des exploitations (la lavande), ou encore sur les terres privées (camomille,...).

Usages

Les plantes aromatiques et médicinales sont utilisées à l'état frais ou transformées (séchage, huile essentielle,...) à des fins thérapeutiques ou cosmétiques.

Valorisation

- Huiles essentielles
- Eaux florales
- Produits cosmétiques



Plantes Aromatiques et Médicinales



Plantes Aromatiques et Médicinales

Plantes sèches

Les plantes aromatiques furent longtemps peu connues de façon générale. Elles n'étaient souvent connues que localement. Heureusement avec le temps, on commence à s'y intéresser et on en trouve maintenant de nombreuses.

Huiles essentielles



les huiles essentielles sont des extraits naturels de plantes puissants et d'une extraordinaire efficacité, tant sur le plan de la santé que de la beauté et du bien-être. En les combinant, il est possible de mettre au point des synergies aromatiques inédites dont les vertus et propriétés répondent à des besoins ciblés (renforcement des défenses immunitaires, relaxation, soulagement de douleurs articulaires et musculaires...)



Plantes Aromatiques et Médicinales

Eaux florales

Une eau florale, aussi appelée hydrolat, est l'eau recueillie après distillation d'une plante. Elle contient, dans de faibles proportions, les mêmes composants et propriétés que l'huile essentielle dont elle est extraite, et, contrairement à celle-ci, l'eau florale peut être utilisée sans précautions particulières.

Elle s'utilise après le démaquillage de la peau, en tonique ou pour rafraîchir le visage



Produits cosmétiques



Produits cosmétiques à base des plantes aromatiques réunit des produits de beauté exclusivement composés d'ingrédients dits « bio » donc naturels. Au niveau de la Province, différents types sont produit: Savons, crèmes hydratantes, ghassoul, ...

Plantes Aromatiques et Médicinales

Le pyrèthre

Identification

Dénomination botanique : *Anacyclus pyrethrum*

Nom latin : *Anacyclus pyrethrum*

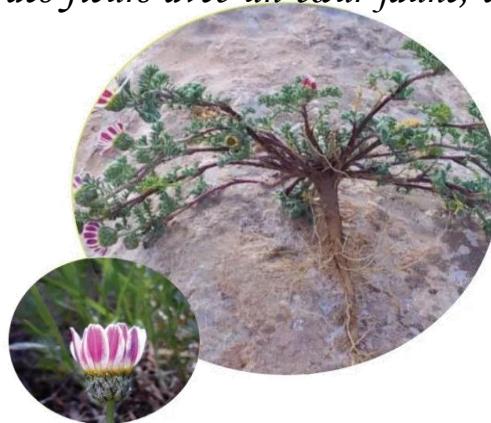
Nom français : Pyrèthre d'Afrique, La «salivaire»
ou «œil de bouc»

Nom arabe : Oud AL Attass (عود العطاس) , Akkijr Karha

Dénomination locale : Iguendas (إكنزن), Tigandast Agoundis

Description botanique

Le Pyrèthre est une plante vivace pluriannuelle caractérisée par des racines longues, épaisses, fibreuses, brunes à l'extérieur et blanches à l'intérieur . Ses tiges nombreuses couchées sur le sol, simples ou peu rameuses . Il se caractérise également par des feuilles finement découpées, délicates et pubescentes et des fleurs avec un cœur jaune, des pétales blanches à l'intérieur et mauves à l'extérieur.



Plantes Aromatiques et Médicinales



Terroir de production

Le pyrèthre

Le pyrèthre se développe dans les bioclimats semi-aride, subhumide et humide à variantes tempérée, fraîche, froide à extrêmement froide. C'est une plante qu'on rencontre dans le Moyen Atlas (Notamment à la commune de Timahdite), le Haut Atlas et les Hauts Plateaux du Maroc oriental à des altitudes entre 1000 et 2500 mètres Le pyrèthre d'Afrique semble mieux s'adapter dans les sols bien drainés et des espaces non ombragés et couverts d'arbres ou d'arbustes au niveau des étages de végétation méso méditerranéen, supra méditerranéen et montagnard méditerranéen

Spécificités

La partie de la plante recherchée est la racine qui est collectée à l'aide d'une pioche avec extirpation de la totalité de la biomasse racinaire. Cette récolte abusive basée sur l'arrachage de la plante entière compromet toute possibilité de régénération de l'espèce. Après avoir éliminé la partie aérienne, la partie racinaire subit un séchage à l'ombre avant d'être stockée et mise sur le marché.

Usages

Le pyrèthre peut être utilisé pour soulager les rages de dent et les maux de gorge. En bouche, la plante fait ressentir qu'elle contient des huiles essentielles par une sensation de picotement sur la langue et a la particularité de faire saliver, d'où son autre nom de « Salivaire ». Le pyrèthre aurait aussi des vertus dépuratives, digestives et psychotoniques.

Miel



Terroir de production

Le terroir de production du miel s'étend sur toute la zone montagneuse avec une flore mellifère très riche et diversifiée. Le cheptel apicole compte plus de 800 ruches permettant une offre annuelle de miel de très bonne qualité avec un rendement moyen de l'ordre de 25 kg/ruche.

Spécification

Malgré une consommation moyenne journalière inférieure à 500 gr/an/habitant, le miel a toujours été considéré comme un aliment indispensable à une bonne santé. Beaucoup d'émissions radio et télévisions dédiées à la diététique humaine ont vu le jour ces dernières années, et mettent en exergue l'importance des produits de la ruche en général dans la nutrition humaine : miel, propolis, pollen, gelée royale, méconnus du consommateur marocain il y a une vingtaine d'années.

Dans ce terroir, l'apiculture est une activité ancestrale. Les apiculteurs ont accumulé un grand savoir-faire dans la conduite de la ruche et de connaissance du terrain. La production est essentiellement vendue sur place à travers des circuits courts (vente directe aux consommateurs finaux).

Usages

Le miel d'Ifrane est un produit dont la notoriété est reconnue et il est recherché pour ses propriétés thérapeutiques.



Miel



Cerise



Terroir de production

La Province d'Ifrane est le premier producteur de cerise à l'échelle nationale. Le terroir de production s'étend principalement sur les communes d'Ain Leuh et Sidi Elmakhlfi sur une superficie de 440 ha. Le terroir assure actuellement une production moyenne annuelle de 4.400 tonnes de cerises (soit 40% de la production nationale). La majorité de la production (70%) est vendue sur place aux intermédiaires, le reste est commercialisé par les producteurs à l'échelle des grands centres urbains du Royaume.

Spécificités

Dans la Province d'Ifrane, les plantations de cerisier sont de deux groupes de variétés : Les anciennes plantations dont les variétés dominantes sont : Napoleon, Moro et Bigarreau. Les nouvelles plantations dont les variétés dominantes sont : Burlat, Van, Hedelfingen, Soumit, Sunburst et Hardy Giant.

Usages

La cerise d'Ain Leuh est commercialisée en tant que fruit frais. La transformation du fruit est limitée avec une production de moins d'une tonne pour la confiture de cerises.

Valorisation

-Confiture de cerise

-Jus de cerise

Cerise



Cerise

CSLMS

Jus de cerise

La cerise est d'abord un fruit très riche en antioxydants, plus particulièrement les variétés de cerises acidulées consommées crues, Elles sont jusqu'à 5 fois plus riches en antioxydant que les variétés douces et sucrée.

Les variétés présentes dans la Province d'Ifrane permettront de réaliser de délicieux jus de cerises, en version plus douce et plus sucrée. Il existe beaucoup de variétés pour ces deux types de cerises.



Cerise

Confiture de cerise

La confiture est une confiserie obtenue, de façon générale, en faisant cuire dans une bassine à confiture certains fruits, éventuellement dénoyautés et coupés en morceaux, avec un poids équivalent de sucre.

La confiture de cerise est donc une technique de conservation, parmi d'autre, de la cerise qui est un fruit qui ne mûrissent plus après cueillette



Pomme



Description du produit

La pomme d'Ifrane est issue exclusivement des trois variétés : Golden Delicious, Starkrimson et Starking Delicious. Le fruit est à chair fine, de forme allongée, rond-aplatie ou rond conique à allongée respectivement pour la Golden Delicious, la Starking Delicious et la Starkrimson. Le poids du fruit varie entre 110 et 180 grammes, la couleur est jaune pour la variété Golden Delicious et rouge à rouge intense, respectivement, pour la Starking Delicious et la Starkrimson, le goût est sucré acidulé à peu acidulé.

Délimitation géographique

L'aire géographique de production des pommes, comprend les communes rurales relevant de la province d'Ifrane. La Province est considérée comme premier producteur de pomme à l'échelle nationale .

Cet aire s'étend sur une superficie de plus de 7238Ha avec une production moyenne importante de 141600 T.

Pomme



Pomme



Vinaigre du cidre

La pomme peut être consommée comme un fruit frais. Sinon, elle peut faire l'objet de transformation comme les compotes ou en extraire le vinaigre de pomme.

Il s'agit d'un cidre de pommes qui a fermenté. Sous l'action de bactéries et de levures, l'exposition du liquide à l'air favorise la production d'acide acétique ainsi que de certaines d'autres substances. Un bon vinaigre de cidre doit être produit préférentiellement avec des pommes biologiques ou de culture écologique.



Le vinaigre de cidre est depuis longtemps connu pour ses bienfaits sur la santé. Autrefois appelé « élixir de jeunesse », on l'utilisait pour prévenir les maladies et soigner les maux de gorge, l'arthrite, les troubles du sommeil et l'hypertension

Pomme



Prune

Description du produit

Des bienfaits qui ne comptent pas pour des prunes !

Peu calorique (52 kcal/100g), très riche en fibres et pleine de vitamines, Constituée à 80 % d'eau, la prune vous apporte quantité de minéraux et oligo-éléments. C'est le petit fruit idéal pour se désaltérer !

Bleue, verte, jaune ou rouge, la prune vous en fait voir de toutes les couleurs! Mais au niveau de la Province d'Ifrane, la prune présente avec importance est la quetsche.



Délimitation géographique

L'aire géographique de production des prunes s'étend sur une superficie de plus de 1300Ha avec une production moyenne importante de 16.560 T et elle comprend plusieurs communes rurales relevant de la province d'Ifrane.

La prune plus célèbre est la prune de Tiouririne.

Mis à part sa conservation en frigo, la prune de l'atlas est également séchée dans différentes unités de séchage dont regorge la Province d'Ifrane (Fours sous formes de tunnels de 17 mètres et d'une capacité de sécher 11 tonnes de prunes fraîches chacun).

Prune



Pruneaux d'Atlas

La prune peut être noire, rouge, mauve ou jaune. Séchée, elle se nomme pruneau. Fraîche, en jus ou séchée, elle est toujours riche en antioxydants, en fer et en vitamines. Le pruneau contient sensiblement les mêmes types de composés phénoliques que la prune, à l'exception d'un type de flavonoïde, les anthocyanines, qui sont détruits durant le séchage.

Comme les autres fruits séchés, les pruneaux contiennent des fibres alimentaires qui peuvent s'avérer utiles dans le traitement de la constipation. Une portion de 25 g de pruneaux (environ 3 fruits) fournit 5 % des apports quotidiens recommandés en fibres totales pour les hommes de 19 ans à 50 ans, et 7 % pour les femmes du même groupe d'âge.



Prune



Couscous

Terroir de production

Le couscous est produit traditionnellement par des coopératives de femmes de la Province, notamment, dans les communes de Tigrigra et Ain leufi.

Spécificités

La production traditionnelle de couscous remonte à des siècles, et est entièrement réalisée à la main. Le couscous est issu d'un savoir-faire local. Il est préparé par des femmes expérimentées, à partir d'une palette de matières premières. Ce savoir-faire procure au produit un goût tout à fait marqué et spécifique. Les femmes de la Province préparent plusieurs types de couscous à base des plantes aromatiques et médicinales dont regorge la zone.

Usages

Le couscous est préparé de plusieurs façons, notamment :

- En association avec des légumes et des viandes (couscous aux sept légumes);*
- Avec des raisins secs et oignon sucré (Ifaya);*
- Couscous avec le petit lait (Sékouk);*
- Couscous avec cannelle et sucre (Seffa).*

Valorisation

Plusieurs type de produits et d'emballage:

- Couscous aromatisé*
- Couscous de maïs*
- Couscous de blé*



Couscous

COUSCOUS



Couscous

*Couscous
aromatisé*

*Couscous
de blé*

Le couscous de maïs ou encore du blé, au millet et aux plantes aromatiques est devenu très connu partout au Maroc. Avec ces ingrédients, on donne non seulement des arômes incontournables à la préparation culinaire, mais aussi on fournit à notre corps des éléments qui permettent de prévenir ou de soigner certaines maladies (manque de calcium, problèmes de digestion...)

*Couscous de
maïs*



Couscous

COM250M2



Safran

Description du produit

Le safran d'Ifrane est constitué par des stigmates séchés de couleur rouge intense recourbés et fragiles mesurant entre 0,5 et 2,5 cm. Ces stigmates contiennent des substances importantes qui sont le Safranal, la Crocine et la Picrocrocine qui sont responsables respectivement de l'arome, de la couleur et du gout.

Délimitation géographique

Le safran est cultivé dans des zones caractérisées principalement par des hivers froids. Sa culture est cantonnée dans des zones montagneuses avec des altitudes allant de 1000 à 2400 m. La pluviométrie moyenne dans ces aires de culture est d'environ 200 mm/an.

Usages

Le safran se caractérise par un gout légèrement amer et un peu piquant très recherché pour remonter le gout des plats et boissons chaudes comme le thé. Ce gout piquant est attribué essentiellement à la Picrocrocine.



Safran



Tissage

Tissages

Description du produit

L'activité de tissage est sans conteste l'activité artisanale la plus ancienne au Maroc. Des générations de jeunes filles et de femmes se sont succédé derrière des métiers à tisser verticaux et rudimentaires pour la confection de tapis. Le tissage regroupe de nombreux métiers étant donné que les artisans confectionnent aussi bien des vêtements typiques (djellabas, caftans...) que des objets de décoration tels que : broderies de nappes, coussins, tentes,...

Délimitation géographique

Les tapis ruraux, appelés plus communément tapis berbères, sont l'œuvre d'une activité familiale ancestrale. Pour sauvegarder les traditions, des coopératives et des écoles se sont spécialisées dans la formation de la population et dans l'aide à la création. Ainsi, les tapis en laine du Moyen-Atlas, très grands et très épais, affichent un fond rouge ou blanc auquel se juxtaposent d'autres couleurs et sont ornés de losanges et de rectangles.

Usages

Le tapis est devenu peu à peu essentiel à la vie des familles marocaines puisqu'il revêt un triple usage : il permet de se protéger du froid mais c'est aussi un objet de décoration à part entière dont la vente aide de nombreuses familles à la constitution d'une source de revenus complémentaire.

Ces tapis ruraux sont admirés pour leurs couleurs chaudes et lumineuses et leurs tissages épais et solides. Ils donnent un cachet inimitable aux intérieurs marocains et viennent habiller de manière originale toutes les pièces de la maison.

Tissage



Tapis

Sur le tapis du moyen atlas, à fond rouge ou blanc, le décor de losanges, rectangles, triangles, chevrons et damiers aux couleurs jaune, vert pâle et bleue est ordonné selon des axes verticaux; le champ du tapis n'est pas encadré par une bordure, ce qui lui donne l'apparence d'une œuvre sans fin et produit une impression d'espace et de mouvement, comme s'il était le reflet du milieu dans lequel évolue les tisseuses de cette zone. Le motif en « x » qui est la marque d'identification des biens dans les tribus berbères, est ici largement utilisé et prend des formes très élaborées.



Tissage

Jazzards

Tente berbère

La tente berbère est traditionnellement fabriquée en bandes de laine cousues entre elles et soutenues par des mâts en bois.

La toile est soutenue par des mâts en bois et sa dimension est modulable, elle varie en fonction de la forme que l'on veut lui donner. Soit très basse pour offrir un maximum de places assises, soit plus haute pour permettre une bonne circulation des personnes sous la tente. Les portes et les côtés sont prévus pour se redresser, ce qui permet d'obtenir un maximum d'ombre à l'intérieur et d'améliorer l'aération sous la tente.

Elle peut à la fois servir de lieu d'hébergement lors d'un bivouac, de lieu de repas à l'ombre, ou de salon marocain dans un jardin.



Race Timahdite



Terroir de production

L'agneau Timahdite est une race ovine historique de la région de Meknès-Fès. C'est une race rustique qui s'adapte et résiste au froid et aux conditions du système pastoral du Moyen Atlas. Le terroir de production compte un capital ovin de plus de 900.000 têtes et offre annuellement 20.000 T de viande ovine Timahdite.

Spécificités

La taille des troupeaux est variable en fonction de la catégorie des producteurs (éleveurs d'Elite, multiplicateurs ou autres catégories...). L'ovin a une tête moyenne, de couleur brune foncée avec une touffe en laine blanche ne dépassant pas la ligne frontale. La coloration brune s'étend jusqu'à l'arrière des oreilles et à la partie supérieure de la gorge. Les oreilles sont de taille moyenne oblique légèrement tombantes vers l'avant bien en arrière des yeux. La toison et les pattes dégarnies sont blanches. Elle n'a pas de taches, ni jarre et ouverte à mèches longues. La queue est fine. Le bélier a un profil busque, un chanfrein assez épais et des cornes blanches en spirale. La brebis a un chanfrein droit ou légèrement busque et généralement sans cornes.

Usages

Cette race demeure sans conteste la principale race ovine la plus sollicitée et prisée sur le marché de bétail au niveau des Provinces de Meknès, El Hajeb, Ifrane, Midelt, et Khenifra, à l'occasion de l'Aid al Adha. La viande produite est commercialisée localement dans les abattoirs, boucheries, centres urbains et les souks.

Race Timahdite



Truite



Terroir de production

Le Maroc est considéré comme le seul pays d'Afrique du Nord le plus intéressant au point de vue piscicole. Il jouit à cet effet de l'unique station de salmoniculture créé à « Ras El Ma » dans la Province d'Ifrane, le 15 Mai 1957 dont l'objectif principal est la promotion de la pêche sportive de la truite fario , la truite arc en ciel et le Black Bass par le biais de la reproduction et le déversement d'alevins et poissons dans les rivières et les lacs du Moyen Atlas.

Description du produit

Les truites n'ont pas d'épines dans les nageoires, et elles possèdent toutes une nageoire adipeuse à l'arrière, proche de la queue, qui est une caractéristique commune à tous les salmonidés, dont la plupart vivent exclusivement en eau douce.

La truite saumonée est une appellation de truites le plus souvent de truite arc-en-ciel d'élevage, ayant la chair couleur saumon du fait de leur alimentation.

Pêche

Ce loisir nécessite patience et discrétion. Les méthodes de pêche à la truite ainsi que les esches employées sont très nombreuses et différentes selon les saisons et les endroits où l'on trempe son fil. Cela va de la pêche au fouet, dite pêche à la mouche, réservée à des pêcheurs déjà bien confirmés dans cette spécialité à la pêche à la surprise au ver ou au porte bois (larves de trichoptère), la teigne, le vairon casqué ou les différents leurres artificiels.

Truite



Sculpture sur bois



Description du produit

Aujourd'hui, les artisans travaillent toujours des bois nobles et odorants comme le cèdre, qui permet à plusieurs scieries de vivre dans la Province d'Ifrane, ou encore la racine de thuya fournie par les forêts du Moyen-Atlas. Le travail du bois est omniprésent à travers le Royaume mais il existe tout de même des spécificités régionales. Outre la marqueterie et les incrustations sur bois de différentes essences (chêne, bois exotique et parfois de nacre), la peinture et la sculpture sont également des spécialités marocaines. La pratique de cet art constituait une source incontournable des artisans de la Province d'Ifrane.

Usages

Les artisans travaillent sur des motifs et ornements de toutes sortes et formes, mobiliers, statuts, tables, décors, ... la pratique de la décoration intérieure de nombreuses demeures et maisons en bois est devenue très répandue.

Sculpture sur bois





*Annuaire des coopératives de production
des produits de terroir dans la Province
d'Ifrane*





Annuaire des coopératives de production des produits de terroir



Coopérative Tatfi

-Commune: Ain Leuh

-Nom Président: Hammouchi Mohammed

-Tel1: 06.52.76.50.10

-Type de production: Miel



Coopérative Al Mostakbal

-Commune: Ain Leuh

-Nom Président: Bouri hamad

-Tel1: 06.26.14.72.09

-Type de production: Miel, Confiture de cerise, Jus de cerise, Couscous aux PAM, PAM

Annuaire des coopératives de production des produits de terroir



Coopérative Al Insaf

-Commune: Ain Leuh

-Nom Président: Hyani Drissya

-Tel1: 06.18.72.28.12

-Type de production: Miel, Confiture de cerise, Couscous, PAM



Coopérative Al Ittihad

-Commune: Ain Leuh

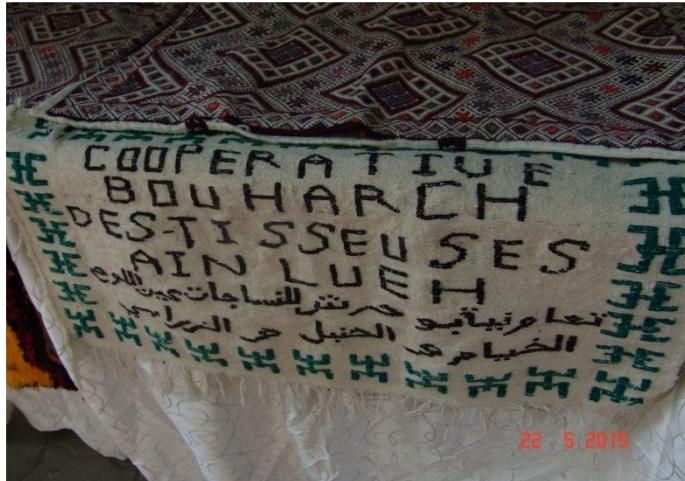
-Nom Président: Moukal Najia

-Adresse: Ain Leuh

-Tel1: 06.64.94.73.25

-Type de production: Miel

Annuaire des coopératives de production des produits de terroir



Coopérative Bouharch

-Commune: Ain Leuh

-Nom Président: Ittou Zaka

-Tel1: 06.42.67.24.35

-Type de production: Tapis, Tente caïdale, Hanbal



Coopérative Al Amal

-Commune: Tigrigra

-Nom Président: Aziza Alothmani

-Tel1: 06.53.58.38.08

-Tel2: 06.22.49.51.86

-Type de production: PAM, couscous aux PAM

Annuaire des coopératives de production des produits de terroir



Coopérative de tissage Ait Benatou

-Commune: Tigrigra

-Nom Président: Fatima Ahroun

-Tel1: 06.17.88.50.92

-Type de production: Tapis, tente amazigh, Hanbal...



Coopérative Assafae

-Commune: Tigrigra

-Nom Président: Khadija Khajou

-Tel1: 0661254816

-Type de production: Miel, Couscous aux PAM, Produits cosmétiques aux PAM



Coopérative Al Ikhlass

-Commune: Ben smim

-Nom Président: Malika Elfadili

-Adresse: Ben smim

-Tel1: 06.39.84.10.30

-Type de production: Miel, Couscous
aux PAM

المبادرة الوطنية للتنمية البشرية
Initiative Nationale pour le Développement Humain



*Communication de proximité
Province d'Ifrane*

INDH
INDH

