



Projet Sajaya

Unité de fabrication des produits alimentaires traditionnels 100% naturels.

1

Sajaya en un clin d'oeil ...

Production et commercialisation de produits alimentaires:

- naturels
- ancestraux
- issus de la gastronomie tunisienne authentique



Le **sirop de dattes** (Rob-al-Tamr), lorsqu'il est extrait par le biais d'un procédé naturel, garantit les bienfaits connus de son fruit d'origine.

Le **sirop de dattes** est gorgé de bienfaits à condition qu'il ait gardé tous les bienfaits naturels que lui confère la datte en n'ayant pas subi de transformations chimique ou de raffinage quel qu'il soit.

Composition :

Calcium - Magnésium - Cuivre - Sodium - Phosphore - Zinc - Sélénium, en plus du sucre, et les vitamines qui sont bénéfiques pour le corps: (A - B1 - B2 - C).

Ce produit énergétique est recommandé aux femmes enceintes avant et après l'accouchement, aux bébés, aux enfants, aux athlètes, aux couples.



Le sirop de caroube est un substitut alimentaire au miel et au sucre. Soulage en douceur les maux de gorge et la toux.

Il est riche en calcium, 3 fois plus que le lait.

Il aide à la digestion. On le mange avec des boissons chaudes ou froides, les yaourts, les glaces, les cakes et divers autres produits.

Grâce à sa teneur élevée en fibres exerçant un effet régulateur sur la fonction intestinale, la caroube est utilisée dans les cas de diarrhée ou de constipation

5



Permet de lutter contre l'anémie. Fortifiant, utile à la production du lait maternel. Gestion des troubles gastro-intestinaux : infections, problèmes de digestion. Outil de maintien de l'équilibre du taux de sucre et du taux de cholestérol. Anti-inflammatoire. Diurétique. Stimule les contractions utérines.

EFFETS INDÉSIRABLES :

Son odeur peut être présente dans la transpiration.

LE REMEDE A CET EFFET INDESIRABLE : La torréfaction.

Résultat : aucune odeur dégagée du corps après la consommation du fenugrec



Une poudre à diluer dans l'eau et porter à ébullition pour avoir une crème qui peut être consommée au petit déjeuner, en tant qu'un dessert ou au dîner.

Bienfaits du sorgho et des graines de pin d'alep dans un même bol :

- Graines de pin d'Alep : Un apport très fort en vitamine B1, fer et magnésium
- Sorgho : **Riche en fer, en calcium et en phosphore, le sorgho serait aussi un aliment idéal pour les diabétiques à cause de sa faible teneur en glucide. Il est réputé traiter la décalcification osseuse.**

Sorgho sans cuisson

7



Le sorgho est torréfié puis réduit en poudre, Cette poudre riche en calcium d'origine végétale peut être :

- diluée dans de l'eau ou lait froid ou chaud ou,
- diluée dans de l'huile d'olive pour avoir une pâte qui sera une farce pour des dattes ou des figues sèches.

Pâte de sésame moulu : Tahini

8



Le tahini est une purée issue du broyage des graines de sésame. Riche en fibres et en oligoéléments : 43 % des apports journaliers recommandés en protéines.

Des propriétés nutritionnelles qui lui confèrent d'importantes vertus reminéralisantes, mais aussi antioxydantes, notamment du fait de sa teneur en vitamine E. En faisant un aliment santé de choix pour le système digestif ou le renouvellement cellulaire.

Consommer du tahini permet de fournir une quantité non négligeable de magnésium, potassium, calcium et phosphore à l'organisme.

Des recettes au tahini sucrées et salées qui a la rare particularité de n'utiliser aucun additifs chimiques

Café d'orge



Riche en fibre, et participe au bon fonctionnement du système digestif

Chaud ou froid, le café d'orge offre une pause désaltérante et stimulante, mais peut aussi servir en cuisine. Au même titre que son homologue caféiné, il a toute sa place en pâtisserie, en éclair ou en tiramisu par exemple.

Une boisson sans caféine issue d'orge, une alternative locale et écologique au café.



Comment la diaspora tunisienne en Suisse pourrait elle aider dans le développement de Sajaya ?

10

1. Commercialisation en SUISSE: auprès des magasins diététiques et /ou biologique, magasins spécialisés.
2. « Certification » des produits Sajaya en vue de leur commercialisation en Suisse
3. Mise en relation pour l'acquisition d'équipements

Moulin à céréales ancestral



Version moderne ... mais authentique

Pourquoi un moulin en pierre?

Permet de conserver toutes les propriétés vitales, notamment celles du germe de blé qui représente le cœur du grain.

12

En revanche, les techniques de mouture moderne sur cylindre métallique extirpent ce précieux germe perdant ainsi toute sa vitalité.

La farine aussi retrouve la bonne qualité d'antan, puisque seule la meule de pierre offre une mouture qui préserve la vie du germe de blé, garantissant ainsi un produit vraiment naturel.

Caractéristiques techniques:

Marque : Schnitzer en Suisse

Rendement : 20kg/h

Finesse de farine : 82% moins de 0,3 mm

Dimensions en mm : Largeur 280, profondeur 455, hauteur 560

Poids : 32 kg

Capacité de l'entonnoir : 2,5 kg

Puissance du moteur industriel : 1200 W

Approprié au maïs

Prix : 1.495,00 €

Broyage du sésame à l'aide de meules de pierres.

14



Certaines pour la fabrication de poudres et d'autres pour les purées, ou encore d'autres pour les pâtes à tartiner.

Les meules de pierre, permettent une texture plus granuleuse (par rapport à des meules à billes de métal, qui donnent des textures très lisses et homogène), et une meilleure préservation des qualités nutritionnelles des fruits secs.

La pierre est un élément naturel qui contribue à conserver l'entière vitalité des produits finis.

Torréfacteur ancien



15

Version moderne ... mais authentique



Séchoir solaire

16

