



كلية العلوم
والتقنيات – مراكش
FACULTÉ DES SCIENCES
ET TECHNIQUES – MARRAKECH

Université Cadi Ayyad
Faculté des sciences et techniques

**Catégories des Tajine,
le Four et Tajine non finie :**

Module: Conduite de projet
ENCADRÉ PAR : M.RAKRAK Said



MEMBRES DE L'ENTREPRISE SECURE STEP:

- KHOUDRAJI OUIAM
- EL MOUMNAOUI KAOUTAR
- EL ANSARI AMINA
- ELORF LAHCEN

Deuxième année du cycle d'ingénieur :Ingénierie en Réseaux et Systèmes d'Information.
Année universitaire: 2022-2023

Les tajines qui se sèchent sous le soleil 2 :

Après avoir terminé la première étape de sculpture, il est nécessaire d'exposer les tajines au soleil pendant environ 5 heures pour qu'ils durcissent et prennent leur forme finale. Cette étape est cruciale car elle permet un séchage uniforme et une solidification avant de passer à la phase de la première étape sculpture.

Les principales catégories de tajines au Maroc :

1- Elarbi (العربي) : Il s'agit d'un type de tajine avec le couvercle conique.

Ce type de tajine existe en plusieurs tailles, chacune ayant un nom spécifique :

El hraymi (الحرايمي) OU El hrami (الحرامي) → Il s'agit de toute catégorie de tajine dont la taille réelle est inférieure à une taille spécifique. Par exemple, pour la catégorie de tajines de 45 cm, si la taille réelle de notre tajine est de 44 cm, on appelle ce type de tajine "El hraymi".

El chberi → Il s'agit d'un type de tajine ayant une taille de **43 cm**.

El chbiri → Il s'agit d'un type de tajine ayant une taille de **35 cm**.

El ftiri → Il s'agit d'un type de tajine ayant une taille de **25 cm**.

Ejjfina → Il s'agit d'un type de tajine ayant une taille de **22 cm**.

Esshayle → Il s'agit d'un type de tajine ayant une taille de **17 cm**.

2- Esslaoui (السلوي) → Ce type de tajine est principalement produit dans la région de Salé et se caractérise par sa forme spéciale ainsi que sa finition vernie. Il est disponible en plusieurs tailles (18,22,...).

3- Echalhaoui (الشلحاي) → Ce type de tajine, aussi appelé Elhrache (الحرش), est principalement fabriqué dans les régions habitées par les Amazighes, en particulier dans la région de Tiznit, Agadir. Les caractéristiques principales de ce tajine sont : un couvercle rond et une finition non vernie (naturelle), ce type de tajine existe en plusieurs tailles (18,22, ...).

Le processus de cuisson de la poterie :

Une fois séchées au soleil pour la seconde fois, les tajines sont placés dans un four traditionnel où ils sont cuits à une température située entre 750°C et 900°C pendant environ 22 à 24 heures. Après la cuisson, ils sont retirés du four et laissés dans une zone pour refroidir. Les tajines sont ensuite prêts à être utilisés en cuisine ou décorés selon les besoins.

Le Four Traditionnel :

Le four traditionnel présente une forme spécifique avec une hauteur entre 2,50 m et 3,50 m et un diamètre de 2 à 2,50 m.