



Agrisos

Agricultura Sostenible &
Alimentación saludable para el Mundo

NOS PRODUITS EN VRAC

A person wearing a wide-brimmed hat and a plaid shirt stands with their back to the camera, looking out over a vast, flat, brownish field. The sky is bright blue with scattered white clouds. The overall scene is rural and agricultural.

Index

Qui nous sommes	P.5
Pourquoi choisir Agrisos?	P.6
Mission, Vision, Valeurs	P.7
Graines de chia	P.8
Graines de sésame	P.12
Haricots	P.16
Histoire de nos produits	P.24
Comment nous travaillons	P.30



Qui nous sommes



— Agrisos collabore avec 500 petits et moyens producteurs de la région de Santa Cruz qui produisent des graines de chia, des graines de sésame et/ou des haricots. Depuis plus de 15 ans, Agrisos s'est spécialisé dans l'achat et la vente de produits agricoles tant sur le marché local qu'international. Nous avons maintenant d'excellentes relations commerciales avec des grossistes sur trois différents continents, construisant des accords de distribution personnalisés de long terme sur la base d'un bénéfice mutuel.

— Agrisos travaille aussi avec une coopérative de 4000 producteurs au Paraguay afin de proposer une quantité supérieure de produits riches en oméga, protéines, et autres composantes essentielles pour l'alimentation humaine. Cette forme de travail nous permet d'être flexible et d'offrir constamment les quantités requises par nos clients.

Pourquoi choisir Agrisos?

Expérience en commerce international

Garantie de qualité et pureté des produits

Accords de long terme

Collaboration avec des organismes de certification accrédités

Flexibilité et réactivité

Réseau de producteurs international

Mission, Vision, Valeurs

Mission

—— Produire et commercialiser des produits agricoles bénéfiques pour la santé et à fort potentiel nutritif autant sur le marché local que global. Tout cela en tenant compte de normes internationales de qualité mais aussi de notre responsabilité sociale et environnementale, en vue de continuer à être une entreprise rentable qui satisfait aux exigences de nos clients et partenaires.

Vision

—— Être une entreprise de renommée internationale offrant des produits à fort potentiel nutritif, certifiés naturels et fabriqués selon les normes de qualité les plus exigeantes. Une entreprise dirigée sous un modèle d'organisation qui génère un équilibre socio-économique durable.

Valeurs

—— Réinvestissement des bénéfices dans des programmes d'appui aux communautés de producteurs

—— Production d'aliments sains et bons pour l'être humain

—— Respect de notre écosystème

OMEGA 3
65%

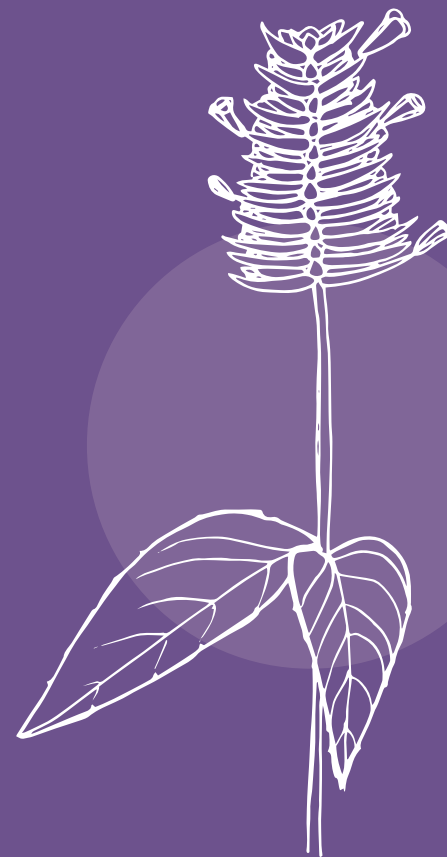
OMEGA 6
20%

FIBRE
INSOLUBLE

400 MG DE
CALCIUM/100G

CERTIFICATION
BIO UE ET USDA

Graines de Chia





Graines de chia Noire

Produit : Chia noire

Nom scientifique : *Salvia hispanica*

Zones de production : Plaines de 400 à 1000 mètres d'altitude (Santa Cruz)

Types de production: Conventuel ou biologique

Humidité : Pas plus de 7%

Qualité : Pureté de 99.95%, couleur gris obscur

Procédé : Pré nettoyage, tri avec une machine densimétrique (taille) et une machine optique (couleur)

Emballage : Sacs PP/papier de 25 ou 50 Kgs/net, ou selon les besoins du client

Vie utile : 24 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C

Disponibilité du produit : toute l'année

MOQ : 20 tonnes métriques (1 container) ; Possibilité de consolidation

CERTIFICATION



Graines de chia Blanche

Produit : Chia blanche

Nom scientifique : *Salvia hispanica*

Zones de production : Plaines de 400 à 1000 mètres d'altitude (Santa Cruz)

Types de production : Conventuel ou biologique

Humidité : Pas plus de 7%

Qualité : Pureté de 99.95%, couleur blanche

Procédé : Pré nettoyage, tri avec une machine densimétrique (taille) et une machine optique (couleur)

Emballage : Sacs PP/papier de 25 ou 50 Kgs/net, ou selon les besoins du client

Vie utile : 24 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C

Disponibilité du produit : toute l'année

MOQ : 20 tonnes métriques (1 container) ; Possibilité de consolidation



Graines de Sésame



OMEGA 6
60%

1024 MG DE
CALCIUM/100G

CERTIFICATION
BIO UE ET USDA



Graines de sésame Blanc

Produit : Sésame blanc (Ajonjoli)
Variétés : Escoba ou Nevada
Nom scientifique : Sesamum indicum
Zones de production : Plaines de 400 à 450 mètres d'altitude (Santa Cruz)
Types de production : Conventionnel ou biologique
Humidité : Pas plus de 7%
Qualité : Pureté de 99.95%, couleur blanche, contenu en huile de 45% min.
Procédé : Pré nettoyage, tri avec une machine densimétrique (taille) et une machine optique (couleur)
Emballage : Sacs PP/papier de 25 ou 50 Kgs/net, ou selon les besoins du client
Vie utile : 24 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C
Disponibilité du produit : toute l'année
MOQ : 20 tonnes métriques (1 container) ; Possibilité de consolidation

Graines de sésame Noir

Produit : Sésame noir (Ajonjoli)
Variétés : Escoba ou Nevada
Nom scientifique : Sesamum indicum
Zones de production : Plaines de 400 à 450 mètres d'altitude (Santa Cruz)
Types de production : Conventionnel ou biologique
Humidité : Pas plus de 7%
Qualité : Pureté de 99.95%, couleur noire, contenu en huile de 45% min.
Procédé : Pré nettoyage, tri avec une machine densimétrique (taille) et une machine optique (couleur)
Emballage : Sacs PP/papier de 25 ou 50 Kgs/net, ou selon les besoins du client
Vie utile : 24 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C
Disponibilité du produit : toute l'année
MOQ : 20 tonnes métriques (1 container) ; Possibilité de consolidation



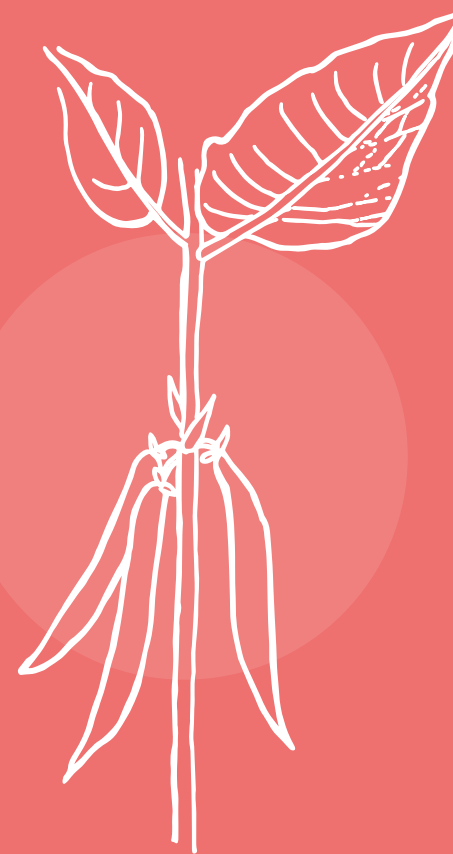
30%
DE FER

BAS CONTENU EN
HYDRATE DE CARBONE

21,8 MG DE
PROTÉINES/100G



Haricots





Haricot Rouge Oriental

Produit : Haricot rouge Oriental

Nom scientifique : Phaseolus Vulgaris

Zones de production : Plaines de 400 à 1 000 mètres d'altitude (Santa Cruz). Vallées de 1 200 à 2 300 mètres d'altitude (Santa Cruz)

Type de production : Conventionnel

Humidité : Pas plus de 14%

Qualité : 10-15mm, 0% de corps étrangers et/ou inestables, 0% d'autres variétés, 1% max de grains cassés, couleur rouge

Procédé : Pré nettoyage, tri avec une machine densimétrique (taille) et une machine optique (couleur)

Emballage : Sacs PP/papier de 30 ou 50 Kgs/net, ou selon les besoins du client

Vie utile : 24 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C

Disponibilité du produit : Mars à Novembre

MOQ : 22 tonnes métriques (1 container) ; Possibilité de consolidation

Haricot Blanc Othebo

Produit : Haricot blanc Othebo

Nom scientifique : Phaseolus Vulgaris

Zones de production : Plaines de 400 à 1 000 mètres d'altitude (Santa Cruz). Vallées de 1 200 à 2 300 mètres d'altitude (Santa Cruz)

Type de production : Conventionnel

Humidité : Pas plus de 14%

Qualité : 8-10mm, 0% de corps étrangers et/ou inestables, 0% d'autres variétés, 1% max de grains cassés, couleur blanche

Procédé : Pré nettoyage, tri avec une machine densimétrique (taille) et une machine optique (couleur)

Emballage : Sacs PP/papier de 30 ou 50 Kgs/net, ou selon les besoins du client

Vie utile : 24 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C

Disponibilité du produit : Juillet à Décembre

MOQ : 22 tonnes métriques (1 container) ; Possibilité de consolidation





Haricot Fabada Asturiana

Produit : Haricot Fabada Asturiana

Nom scientifique : Phaseolus Vulgaris

Zones de production : Vallées de 2 300 à 3 500 mètres d'altitude (Santa Cruz)

Type de production : Conventionnel

Humidité : Pas plus de 16%

Qualité : 15-20mm, 0% de corps étrangers et/ou inestables, 0% d'autres variétés, 1% max de grains cassés, couleur blanche

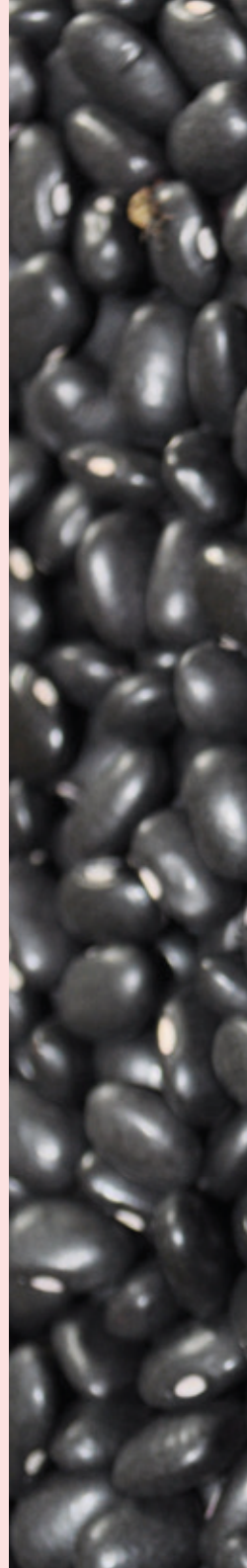
Procédé : Pré nettoyage et tri à la main

Emballage : Sacs PP/papier de 30 ou 50 Kgs/net, ou selon les besoins du client

Vie utile : 24 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C

Disponibilité du produit : Juillet à Décembre

MOQ : 22 tonnes métriques (1 container) ; Possibilité de consolidation



Haricot Noir

Produit : Haricot noir

Nom scientifique : Phaseolus Vulgaris

Zones de production : Plaines de 400 à 1 000 mètres d'altitude (Santa Cruz). Vallées de 1 200 à 2 300 mètres d'altitude (Santa Cruz)

Type de production : Conventionnel

Humidité : Pas plus de 14%

Qualité : 8-10mm, 0% de corps étrangers et/ou inestables, 0% d'autres variétés, 1% max de grains cassés, couleur noire

Procédé : Pré nettoyage, tri avec une machine densimétrique (taille) et une machine optique (couleur)

Emballage : Sacs PP/papier de 30 ou 50 Kgs/net, ou selon les besoins du client

Vie utile : 24 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C

Disponibilité du produit : Juillet à Décembre

MOQ : 22 tonnes métriques (1 container) ; Possibilité de consolidation

Haricot Carioca

Produit: Haricot Carioca

Nom scientifique : Phaseolus Vulgaris

Zones de production : Plaines de 400 à 1 000 mètres d'altitude (Santa Cruz). Vallées de 1 200 à 2 300 mètres d'altitude (Santa Cruz)

Type de production : Conventionnel

Humidité : Pas plus de 14%

Qualité : 8-10mm, 0% de corps étrangers et/ou incomestibles, 0% d'autres variétés, 1% max de grains cassés, couleur blanche crème

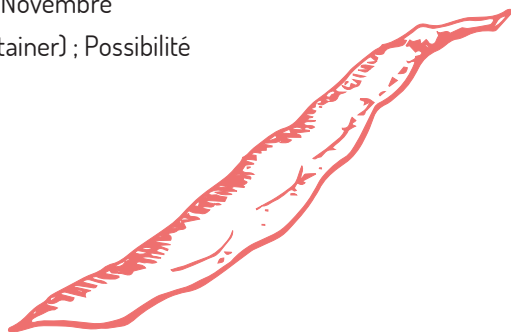
Procédé : Pré nettoyage, tri avec une machine densimétrique (taille) et une machine optique (couleur)

Emballage : Sacs PP/papier de 30 ou 50 Kgs/net, ou selon les besoins du client

Vie utile : 24 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C

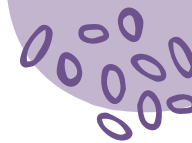
Disponibilité du produit : Juillet à Novembre

MOQ : 22 tonnes métriques (1 container) ; Possibilité de consolidation





Histoire de nos produits



La graine de chia

La graine de chia (*Salvia hispanica*) était traditionnellement consommée en Amérique Centrale où les Aztèques la produisaient pour ses qualités nutritives. La culture de cette graine est arrivée en Bolivie à la fin des années 2000, principalement dans les régions au Sud et à l'Est du département de Santa Cruz. Chaque année, on observe une augmentation de la production de cette graine due à la demande croissante pour des aliments sains et nutritifs. La richesse des terres boliviennes permet aux producteurs d'utiliser très peu les pesticides et autres produits chimiques tout au long de la croissance de la plante.

La période de semis commence à la fin de l'été en Bolivie, en Mars-Avril. Le temps de croissance et de maturation de la plante est d'environ 120 jours. La récolte peut donc commencer en Juin-Juillet. La plante est séchée, transportée et collectée dans notre entrepôt.

Du fait de ses qualités nutritives, notamment en acides gras insaturés (Omega 3), la graine de chia est qualifiée de « super aliment ». Nos graines de chia sont commercialisées sur le marché local ou exportées brutes, en huile ou en farine (voir catalogue Nos huiles et farine). Elles peuvent se consommer soit comme un ingrédient ou comme un supplément alimentaire. Son utilisation s'est étendue récemment aux produits cosmétiques.



Histoire de nos produits



La graine de sésame

Traditionnellement cultivée en Inde et en Afrique, la culture du sésame est arrivée en Bolivie en 2000 dans la région Sud du département de Santa Cruz, riche en terres propices à ce type de plante. De 2001 à 2005, la superficie cultivée atteint les 50 000 hectares. Cependant, Agriso a été l'une des seules entreprises à continuer cette culture, notamment parce que nous avons été parmi les seuls à pouvoir maintenir un haut niveau de qualité ainsi que des rendements corrects pour les petits et moyens producteurs.

Chaque année, à partir du mois d'Octobre, le semis de la graine de sésame commence sur une superficie qui dépend de nos projections et de la demande de nos clients. Le cycle de production est d'environ 100 à 110 jours, à la fin duquel nous récoltons les plantes. Elles sont séchées, transportées et collectées dans notre entrepôt afin de passer par un procédé de nettoyage et de tri.

À la suite de cela, les graines de sésame sont exportées pour soit être utilisées comme ingrédient, soit pressées en huile ou tahini, soit consommées directement. Les variétés que nous produisons ont un goût caractéristique et un haut contenu en huile, idéal pour obtenir de l'huile de sésame à haute valeur ajoutée.



Histoire de nos produits



Les haricots

Les haricots ont été produits en Amérique Centrale et du Sud pendant des siècles. Ils font partie de la diète typique des habitants d'Amérique Centrale, de la Colombie ou encore du Brésil. Au cours des dernières décennies, l'Espagne, les Etats-Unis et les pays asiatiques ont commencé à produire et consommer des haricots, notamment pour la variété d'utilisation ainsi que ses propriétés nutritives naturelles.

La culture du haricot en Bolivie fut introduite par une coopérative partenaire d'Agrisos. Les deux zones de production principales sont les vallées et les plaines. Les cultures dans les vallées se destinent essentiellement à la production de semences, tandis que celles dans les plaines à l'exportation. Typiquement, la récolte dans les vallées commence en Décembre pour ensuite débiter la production extensive des différentes variétés de haricots dans les plaines au mois de Mars. Le cycle de production est de 90 à 120 jours.

Chaque type de haricot se destine à un marché différent : le haricot blanc par exemple est exporté en Colombie, le haricot Carioca au Brésil et le haricot Fabada en Espagne. En fonction des besoins de nos clients, nous choisissons de produire plus ou moins de telle ou telle variété. D'autre part, il est important de souligner que le haricot est aussi utilisé comme culture de rotation puisqu'il permet une meilleure régénération des sols.

Comment nous travaillons

—— Agrisos est créé en 2001 avec pour objectif de produire et promouvoir dans le monde la consommation de produits agricoles à haute valeur nutritive. Notre entreprise a créé un réseau important de producteurs dans la région de Santa Cruz, impactant directement et indirectement jusqu'à 1 500 familles chaque année.

—— Nous travaillons en étroite collaboration avec les communautés de producteurs associés en leur fournissant des semences, des paiements anticipés et une assistance technique afin de garantir un produit de qualité et traçable à nos clients. Ce travail d'assistance technique se déroule tout au long du processus de production : du semis à la collecte dans notre entrepôt en passant par la récolte.

—— De la même manière, Agrisos accompagne les producteurs dans l'implémentation de certification biologique en couvrant les coûts associés. Ceci dans la logique de non seulement répondre aux besoins de nos clients, mais aussi de promouvoir de bonnes pratiques de production dans notre pays. Tout cet accompagnement assure la traçabilité des produits de la zone de production au consommateur final.





Carretera Montero-Saavedra Nro. S/N Ofic.:
S/N Zona Parque industrial de Montero (M-9),
Santa Cruz, Bolivia
Tel: (591) 3922-5516, Fax: (591) 3922-5516

Département commercial : info@agrisos.com
Secrétariat : agrisos@cotas.com.bo