



Agrisos

Agricultura Sostenible &
Alimentación saludable para el Mundo

NOS HUILES ET FARINE

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 open.

Index

Qui nous sommes	P.5
Pourquoi choisir Agrisos	P.6
Mission, Vision, Valeurs	P.7
Huile de chia	P.8
Huile de sésame toastée	P.12
Farine de chia	P.16
Histoire de nos produits	P.20
Comment nous travaillons	P.24



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%

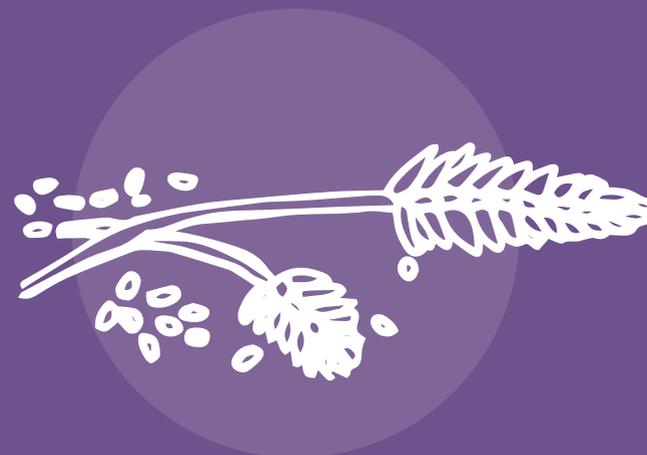
VITAMINS
A ET E

ANTIOXIDANT

CERTIFICATION
BIO UE ET USDA



Huile de Chia



Huile de chia

Produit : Graines de chia pressées à froid –
Huile de chia

Nom scientifique : *Salvia hispanica*

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

Type de production : Biologique

Humidité : Pas plus de 0.2%

Acidité : Pas plus de 1%

Qualité : Pureté de 99.9%, couleur uniforme jaune
clair et brillant

Procédé : Graines pressées à froid, filtrées et emballées
selon besoin

Emballage : Baril de 200 litres ou selon les besoins
du client

Vie utile : 12 mois, stocké dans un environnement sec
à une température inférieure à 20°C

Disponibilité du produit : toute l'année

MOQ : 15 000 litres (1 container) en baril ou selon
emballage ; Possibilité de consolidation





Huile de Sésame toastée



GRAINES DE
SÉSAME 100%
BOLIVIENNES

Huile de sésame toastée

Produit : Graines de sésame toastées et pressées

Nom scientifique : *Sesamum indicum*

Zones de production : Plaines de 400 à 450 mètres d'altitude (Santa Cruz)

Type de production : Conventuel et/ou biologique

Humidité : Pas plus de 0.2%

Acidité : Pas plus de 2%

Qualité : Pureté de 99.5%, couleur uniforme marron transparent, saveur de noix

Procédé : Graines toastées, pressées, filtrées et emballées selon besoin

Emballage : Baril de 200 litres ou selon les besoins du client

Vie utile : 12 mois, stocké dans un environnement sec à une température inférieure à 20°C

Disponibilité du produit : toute l'année

MOQ : 15 000 litres (1 container) en baril ou selon emballage ; Possibilité de consolidation



36,91 MG DE
FER/100G

37%
DE FIBRE

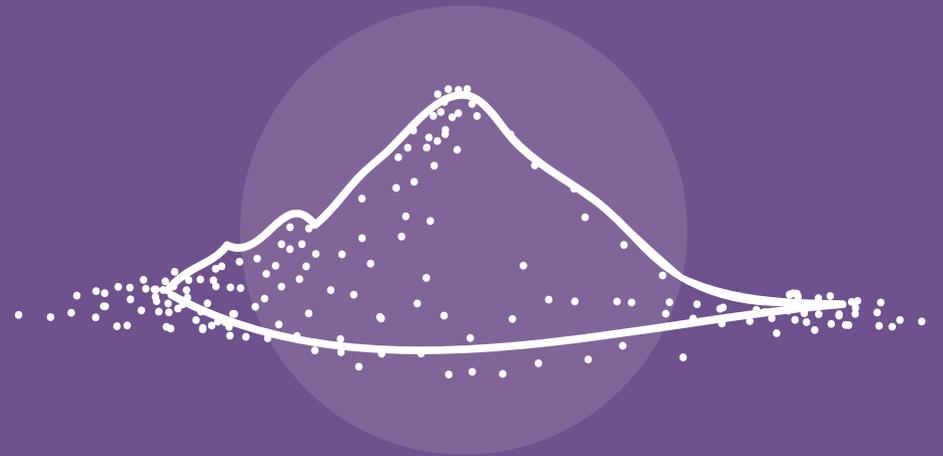
27%
DE PROTÉINE

804,27 MG DE
CALCIUM/100G

GLUTEN FREE



Farine de Chia



Farine de chia

Produit : Graines de chia pressées et moulues

Nom scientifique : *Salvia hispanica*

Zones de production : Plaines de 400 à 1 000 mètres d'altitude (Santa Cruz)

Type de production : Biologique

Humidité : Pas plus de 8%

Granulométrie : 0.6-0.8mm

Qualité : Pureté de 99.9%, texture douce, pas plus de 10% de contenu huileux

Procédé : Graines pressées à froid, moulues et emballés selon besoin

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

Vie utile : 12 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





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 faine. 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, Agrisos 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. Ensuite, les graines sont toastées et pressées pour en extraire une huile de sésame toastée ayant un arôme typiquement asiatique.

L'huile de sésame se consomme principalement dans les pays asiatiques comme un condiment accompagné de poivre. L'huile est de couleur marron obscur transparent et a un goût prononcé de noix.

Comment nous travaillons

—— Agrisos contrôle le processus de production de la matière première utilisée pour l'extraction d'huile et de farine. Ceci nous permet de fabriquer un produit de haute qualité, traçable et conforme aux normes internationales en vigueur. Après une analyse de laboratoire, nous sélectionnons les graines ayant un contenu huileux élevé afin de garantir une saveur unique dans le cas de l'huile de sésame, et un haut pourcentage d'Omega 3 dans le cas de l'huile et de la farine de chia.

—— Pour assurer la qualité de l'huile de sésame toasté, nous bénéficions de l'aide d'un expert coréen en huiles qui nous permet d'obtenir une huile conforme aux exigences de nos clients. Après de nombreux essais, nous sommes à présent capables de satisfaire la demande des consommateurs asiatiques localement et internationalement, en concurrençant directement les meilleures huiles produites en Corée ou au Japon.

—— L'huile et la farine de chia ont été produites pendant deux ans dans notre fabrique, ceci améliorant nos compétences dans chaque étape de la production. En cohérence avec notre objectif de fabrication de produits sains, la technique de pression à froid empêche la saturation des acides gras, ce qui est essentiel pour le maintien des bénéfiques naturels apportés par les Omegas 3 contenus dans les graines de chia.





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