



SAS Europe Fresh Distribution est fier de présenter.



CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT
ET CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

À propos de EFD

Présentation de Mex Fresh Fruit & Vegetables by EFD et son importance

Mex Fresh Fruit & Vegetables by SFI, situé à Paris, se positionne comme un leader dans le domaine des produits frais gourmet. Notre chaîne d'approvisionnement se concentre sur l'excellence et la satisfaction client, en garantissant une qualité exceptionnelle à chaque étape du processus, tout en respectant nos valeurs fondamentales.



Taux de satisfaction de 95 %

Nos clients adorent notre produit.

Qualité Entièrement Certifiée

Conformité aux normes internationales

Plus de 30 Pratiques Durables

Une Dévotion au Bien-Être Environnemental



Mexique

Origine historique et caractéristiques

- Le Mexique est le pays d'origine de l'avocat, cultivé depuis plus de 8 000 ans (civilisations mayas et aztèques).
- Le nom vient du mot « Ahuacatl » en langue nahuatl.
- Le Mexique produit environ 30 % des avocats mondiaux, dont les deux tiers de la variété Hass proviennent de ce pays.
- Les principales régions productrices sont Jalisco et Michoacán, avec des sols volcaniques fertiles et un climat optimal (6 – 29 °C).
- L'altitude (1 200 – 1 900 m) et l'irrigation localisée augmentent les rendements d'environ 30 % et permettent plusieurs floraisons par an, assurant un approvisionnement continu.

Producteurs principaux

- Mexcan FD (40 000 ha).
- Certification GLOBAL G.A.P.
- Contrôle de qualité : résidus, matière sèche, poids, consistance, efficacité de l'eau et consommation énergétique.
- Délai d'expédition vers la France : 25 à 27 jours.



Colombie

Développement et caractéristiques

- En seulement 15 ans, la Colombie est devenue l'un des grands producteurs mondiaux (plus de 10 % de la production mondiale).
- Croissance rapide : de 4 000 ha en 2008 à 14 000 ha en 2016, avec une augmentation d'environ 2 000 ha par an.
- On compte environ 16 500 producteurs, le département du Tolima possédant la plus grande superficie plantée.
- Le pays connaît plusieurs floraisons par an, assurant ainsi un approvisionnement continu.

Producteurs principaux

- Tropic Organic Colombia SAS (200 ha)
- Veerdex SAS (200 ha)
- Certification GLOBAL G.A.P.
- Contrôles : consommation d'eau, rendement par arbre, lutte antiparasitaire, consommation d'énergie électrique et performance dans l'emballage.
- Délai d'expédition vers la France : 25 à 27 jours.



Suivi du Teneur en Huile et Matière Sèche

Suivi du taux d'huile et de la matière sèche

La qualité gustative d'un avocat dépend directement de son taux d'huile et de sa matière sèche.

Nos contrôles garantissent un niveau minimal de 15 % d'huile et 21 % de matière sèche, assurant une texture crémeuse et une saveur optimale.

Ensuring proper oil content is crucial for quality.

Analyses régulières et traçabilité

Des prélèvements sont effectués à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement pour mesurer ces paramètres.

Ces données permettent d'assurer une traçabilité complète et d'ajuster les conditions de récolte, de refroidissement et de transport.

Assurance de conformité pour la sécurité alimentaire.

Verification des résidus chimiques



Pérou

Production et caractéristiques

- Troisième producteur mondial, avec 9 % de la production mondiale.
- Se distingue par une production précoce, offrant des avocats lorsque les autres pays n'en ont pas.
- Régions principales : Ica, La Libertad, Ayacucho, Ancash, Lima, Arequipa, Apurímac et Huancavelica.
- Plus de 39 000 hectares répartis dans 17 régions.
- Présente également plusieurs floraisons par an, assurant un approvisionnement tout au long de l'année.

Producteurs principaux

- Certification GLOBAL G.A.P.
- Contrôles : consommation d'eau, rendement, lutte antiparasitaire, consommation d'énergie électrique et qualité des emballages.
- Délai d'expédition vers la France : 25 à 27 jours.





L'avocat du Mexique – Les caractéristiques du terroir

Découvrez les spécificités de deux régions principales pour la culture de l'avocat Hass au Mexique, Jalisco et Michoacán.

Caractéristiques essentielles

Sols volcaniques très fertiles

Température optimale : 6 °C à 29 °C

Irrigation localisée prolongeant la production

Augmentation de la production
grâce à l'irrigation localisée.

1 200 à 1 900 m

Altitude idéale pour la
culture de l'avocat Hass.

CULTIVONS ENSEMBLE L'AVENIR DE L'AVOCAT.

Zones Productrices d'Avocat Hass en Colombie

Cette carte illustre la répartition de la production d'avocats en Colombie, en mettant en évidence les départements les plus pertinents et leurs pourcentages respectifs.

Production d'Avocats

Bolívar: 4%

Antioquia: 23%

Huila: 4%

1,000,0 00

30%

Tonnes d'avocats Hass produites annuellement en Colombie

Chaque année, la Colombie produit une quantité impressionnante de tonnes d'avocats Hass.

Pourcentage d'avocat dans les exportations colombiennes vers le marché international.

LA COLOMBIE, UN LEADER DANS LA PRODUCTION D'AVOCATS.





L'avocat du Pérou – Les caractéristiques du terroir

Explorez les régions productrices d'avocats au Pérou, leur climat unique et les conditions favorables à cette culture.

Production d'avocats au Pérou

Ica, région principale

Avocado production areas

Floraisons toute l'année

39 645

18 614

Hectares de myrtilles
cultivés en 2022 au Pérou.

Hectares de terres pour la
production d'avocats au
Pérou.

DÉCOUVREZ LA RICHESSE DU TERROIR PÉRUVIEN.

Contrôle de la Température dans les Conteneurs

Avant l'expédition, la température des avocats est contrôlée à plusieurs niveaux dans chaque palette. Les fruits sont refroidis dans des chambres de réfrigération à 5–8 °C, selon leur taux de matière sèche, puis chargés dans des conteneurs Star-Cool équipés d'enregistreurs thermiques.

Suivi pendant le transport

Pendant le transport maritime, la température interne du conteneur est surveillée en continu grâce à des capteurs et des enregistreurs de données.

Cette supervision garantit la stabilité thermique et prévient toute altération de la qualité du fruit durant les trois semaines de voyage vers la France.

Contrôle à la réception

À l'arrivée à Rungis, des mesures de température sont effectuées en haut, au milieu et à la base de chaque palette échantillonnée. Ces vérifications confirment la conformité du transport frigorifique et assurent que les produits conservent leur fraîcheur et leur fermeté optimales.



Inspection visuelle des palettes

Lors du chargement au Mexique, chaque palette fait l'objet d'une inspection visuelle minutieuse.

La température, la stabilité et l'intégrité des emballages sont vérifiées afin de garantir une présentation conforme aux standards de qualité.

Contrôle à la réception

À l'arrivée à Rungis, un second contrôle visuel est réalisé pour détecter toute anomalie : basculement de palettes, colis endommagés ou double étiquetage.

Chaque constat est enregistré dans un rapport qualité détaillé.

Assurance qualité continue

Ces inspections, associées aux tests de température, de maturité et de calibrage, assurent une traçabilité complète et la préservation de l'intégrité du produit tout au long de la chaîne logistique.



Contrôle de maturité par pénétromètre

Un contrôle du calibrage des avocats est réalisé tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour garantir le calibre demandé.

Code calibre

Fourchette de poids en gramme

Nombre moyen / kg

4 - 781 à 1 220 g - 1 à 2
6 - 576 à 780 g - 2 à 3
8 - 456 à 576 g - 2 à 3
10 - 364 à 462 g - 2 à 3
12 - 300 à 371 g - 3 à 4
14 - 258 à 313 g - 3 à 4
16 - 227 à 274 g - 3 à 4
18 - 203 à 243 g - 4 à 5
20 - 184 à 217 g - 5 à 6
22 - 165 à 196 g - 6 à 7
24 - 151 à 175 g - 6 à 7
26 - 144 à 157 g - 7
28 - 134 à 147 g - 7
30 - 123 à 137 g - 8



ENSEMBLE, CULTIVONS UN AVENIR DURABLE.



Total de producteurs
partenaires dans notre
réseau

6

12

Nombre de pays
représentés par nos
producteurs

Notre circuit d'approvisionnement De la récolte à l'expédition

Importance

- .1. Sélection du produit
 2. Analyse Qualité (poids / matière sèche)
 3. Récolte
 4. Transport vers la zone d'emballage (40 min)
 5. Déchargement des fruits – contrôle de la température
 6. Calibrage et nettoyage des produits
 7. Processus d'emballage (caisses en plastiques / cartons)
 8. Processus de refroidissement dans des chambres de réfrigération
- Température : 5 à 8 °C (dépend du taux de matière sèche)
9. Temps de refroidissement : 12 à 24 heures selon la destination et la logistique
 10. Chargement des fruits en conteneur (technologie Star-cool)
- Ajout de sacs absorbants d'éthylène par boîte pour éviter le processus de maturation



Nos marques commerciales.

Afin de différencier nos produits selon leur origine, nous disposons de deux marques principales : Mex Fresh, dédiée aux produits du Mexique, et Green Field, qui regroupe les autres origines.

Identité et engagement

Ces marques incarnent notre engagement envers la qualité, la traçabilité et la fraîcheur.

Elles traduisent la rigueur de notre sélection et le soin apporté à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement.

Présence internationale

Grâce à cette stratégie de marque, nous assurons une identité visuelle cohérente et une reconnaissance immédiate sur les marchés internationaux, renforçant la confiance et la fidélité de nos partenaires.





Contactez-nous pour des questions sur
la qualité et la traçabilité !

313, Rue de la Tour Centra 122 94550 Chevilly

EMAIL

contact@edf.fr
