



News

Pourquoi le haricot vert du Kenya est-il le meilleur au monde ?

A la SIIM, le haricot vert est un produit phare, c'est d'ailleurs le leader de la gamme des légumes Premium qui comprend également le pois Mangetout et le Sugar Snaps. Originaire du Kenya, notre haricot vert Extra fin, distribué sous la marque Le Marché est reconnu pour son goût subtil, la finesse et la saveur de sa chair. Le haricot vert du Kenya est surtout considéré, et de loin, comme le meilleur haricot vert du monde par les spécialistes du rayon fruits et légumes.

En effet, cultivé à l'équateur, il bénéficie - comme notre ananas Terrasol de l'autre côté de l'océan, de conditions culturales - terreau fertile, climat propice - idéales qui permettent un approvisionnement douze mois sur douze avec un maintien exceptionnel de ses qualités gustatives et de ses bienfaits diététiques. Mais ce n'est pas tout. Notre haricot vert bénéficie, dès la préparation de la terre (formation des sillons, plantation...) et durant toutes les étapes jusqu'à son arrivée dans les assiettes des consommateurs, d'un soin extrêmement méticuleux. Un soin que nous sommes en mesure de garantir à nos clients grâce à la supply chain totalement intégrée au service du produit et organisée par notre filiale de production et d'exportation au Kenya Myner Exports Ltd certifiée ISO 22000, GlobalGap et audité BSCI. L'affrètement est organisé par Bogani Ltd, filiale créée pour gérer exclusivement la logistique d'acheminement vers l'Europe, avec nos partenaires compagnies aériennes avec lesquelles nous avons privilégié des systèmes d'acheminement par avion passager de retour du Kenya, limitant ainsi notre empreinte environnementale.

Dans cette news, nous vous proposons de découvrir notre haricot vert dans toute sa diversité et dans toutes ses richesses.

Bonne lecture et bonne découverte !

Vous souhaitez réagir ou nous faire part de vos remarques ? Rien de plus simple, contactez-nous !



News

A la une...

L'histoire du haricot vert du Kenya : la maîtrise complète d'une chaîne de valeur !

L'histoire du haricot vert du Kenya a débuté dans les années 90 à la SIIM. « A l'époque, nous souhaitions proposer à nos clients ce qui se fait de mieux en matière de haricot vert : les variétés Amy et Samantha Extra Fin proposées par le Kenya - aujourd'hui quatrième producteur mondial de haricots verts et seul pays à en produire toute l'année. De là, est né le projet, concrétisé en 1999, de disposer de notre propre unité de production et d'exportation à Nairobi avec la création de Myner Exports Ltd », précise Julien Marcangelli, Team leader de la Gamme Premium à la SIIM.

Acheminé par avion afin de garantir la fraîcheur du produit et d'en préserver toute les qualités gustatives, le haricot vert du Kenya bénéficie du soin méticuleux des équipes SIIM dès la production - plantation, récolte, et ce, durant toutes les phases d'acheminement - transport, logistique, contrôle qualité, conditionnement - jusqu'à sa commercialisation sous la marque exclusive Le Marché.

Commercialisé sous la marque Le Marché, dont la SIIM est le dépositaire, le haricot vert du Kenya est conditionné en vrac - colis de 2,7kg, éboutés - en barquettes de 500g, de 350g ou de 250g, ou encore façon « triple cut », soit prédécoupés pour être directement utilisés dans une salade.

Pour plus d'informations, contacter Julien.

A noter : le Kenya, aujourd'hui 2ème exportateur mondial de haricots verts, a commencé à exporter des haricots verts dans les années 70.

Bonne lecture et bonne découverte !

Vous souhaitez réagir ou nous faire part de vos remarques ?
Rien de plus simple, contactez-nous !



News

Repères L'ITW flash de Carine Drevet, responsable haricots à la SIIM

Pourquoi le Kenya est-il le pays idéal et privilégié par la SIIM pour sa production de haricots verts ?

Le Kenya est doublement idéal pour la culture des haricots verts. D'une part, situé au niveau de l'Equateur, le pays bénéficie d'un climat extrêmement propice à la culture du haricot vert - les plantations sont cultivées sur les Hautes Terres en altitude, à plus de 1 500 mètres au-dessus de niveau de la mer. Le niveau d'humidité, les températures et l'ensoleillement sont quasiment identiques tout au long de l'année, ce qui permet une production à la fois fiable et linéaire aussi bien en qualité qu'en quantité.

D'autre part, les producteurs locaux, habitués à l'exportation depuis les années 70, disposent d'un savoir-faire très développé sur la culture du haricot vert, ce qui permet d'obtenir un produit de très grande qualité, "l'extra fin" notamment, extrêmement réputé et apprécié pour son goût et sa douceur en bouche.

En complément du Kenya, la SIIM propose aussi pour ses pois mangetout, les origines Guatemala et Zimbabwe. Quels sont les atouts de ces deux pays ?

Le pois mangetout, à la différence du haricot vert, est très sensible à l'humidité, il est donc difficile à cultiver pendant la saison des pluies au Kenya. Le Guatemala et le Zimbabwe ont une saison sèche pendant laquelle ils peuvent produire d'énormes volumes qui permettent de prendre le relai pendant la saison des pluies au Kenya.

On dit souvent que derrière un conditionnement se cache un profil de consommateur, quels sont selon vous les différents profils de consommateurs correspondant à vos différents conditionnements pour les haricots ?

Je ne sais pas si l'adage est aussi juste qu'il y paraît mais pour vous répondre, je dirai que le vrac en 2,7kg est destiné aux connaisseurs du haricot souvent nostalgiques de l'équeutage maison. Concernant les éboutés en barquette, le 500g s'adresse aux familles nombreuses pour un accompagnement principal. Le 350g correspond plus aux petites familles ou pour un accompagnement secondaire. Enfin, le 250g est un conditionnement bien adapté aux citadins célibataires.

A noter : le Kenya, aujourd'hui 2ème exportateur mondial de haricots verts, a commencé à exporter des haricots verts dans les années 70.

Bonne lecture et bonne découverte !

Vous souhaitez réagir ou nous faire part de vos remarques ? Rien de plus simple, contactez-nous !