



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui doit exclure le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse, utilisés notamment par l'agriculture industrielle et intensive. Depuis le début du XXe siècle, les grands producteurs associés à la grande distribution ont été à la base de la création des OGM (organismes génétiquement modifiés) et de la conservation des cultures par irradiation. La fertilisation du sol et la protection des plantes ont ainsi été tristement assurées en privilégiant au maximum l'utilisation d'engrais et de pesticides issus de l'industrie chimique.

Aujourd'hui, l'utilisation de biopesticides issus de matières naturelles sont acceptés comme fertilisants et protecteurs de cette nouvelle agriculture qu'est l'Agriculture Biologique.

Les pratiques d'agriculture biologique sont soumises à des normes contraignantes permettant la labellisation et un prix de vente généralement plus élevé. Les motivations des agriculteurs et des consommateurs peuvent être de meilleurs revenus, une meilleure santé au travail, la protection de l'environnement ou des produits perçus comme plus sains.



Beaucoup de ces points restent à prouver, car même si une nette amélioration se ressent dans certains secteurs, ce n'est vraiment pas le cas dans d'autres.

Idem pour l'élevage d'animaux des fermes biologiques qui doit respecter des conditions de vie descentes associées au bien-être animal qu'offre en générale, l'agriculture traditionnelle.

SEDIOR Ltd, conscient qu'il n'est pas toujours aisé pour certains, de respecter des normes plus ou moins floues car contraignantes, à définitivement banni l'usage de tout produit fertilisant ou pesticide qui ne soit pas produit par elle ou ses filiales et partenaires.

Ainsi, nos productions devraient obtenir un « label » spécifique car nos fertilisants et pesticides sont 100 % naturels. Le compostage des résidus de tailles et de nettoyage associé aux matières fécales de certains animaux de ferme est sans nul doute le meilleur des fertilisants et il est à ce titre toujours utilisé par l'agriculture traditionnelle.



A / CONSTAT

L'explosion de la consommation de tout et n'importe quoi à n'importe quelle saison à engendré une augmentation massive de l'empreinte carbone, de la production des déchets ainsi que de la pollution tant atmosphérique que celle de nos océans.

S'il est vrai qu'aider une personne c'est aider l'humanité, SEDIOR Ltd a volontairement limité le nombre des plantes, fruits, légumes et céréales qu'elle et ses partenaires ou filiales produisent pour ne distribuer que des aliments intégralement issus d'une agriculture traditionnelle bénéficiant du label AB (Agriculture Bio).

Nous parlions précédemment de l'empreinte carbone, cette « pollution » engendrée par les longs transports de certains fruits ou légumes que le consommateur, noyé dans des publicités de la grande distribution, se sent obligé d'acheter hors saison.

Si on considère que manger des ananas du Costa Rica (exemple) est un réel besoin, alors il faudra utiliser des moyens de transport respectueux de l'environnement. La marine à voile et les bateaux fonctionnant à l'énergie solaire ou solaire / voile seront réellement à développer.

En conclusion SEDIOR Ltd et ses partenaires et filiales ne produiront que des produits AB et n'utiliseront que des transports non polluants ou ne distribueront que localement.

B / NOS PRODUITS

Si la liste de nos produits est actuellement établie, elle n'est pas exhaustive, ainsi, SEDIOR Ltd sera toujours à l'écoute des besoins des « terriens » au mieux de leurs intérêts sanitaires.

Ananas – Avocat – Cacao – Cannelle – Curcuma – Gingembre – Moringa – Mucuna pruriens

Mais - Piment – Vanille = 11 produits

Pour celles et ceux qui nous ont fait, ou nous feront, l'honneur de visiter notre nouveau site www.sedior.fr, vous constaterez que certains de ces produits entrent dans la composition de notre fabuleux complément alimentaire, le FX-110.

Ainsi, il nous reste 4 fabuleux produits à vous présenter ci-dessous, deux fruits, une céréale et une épice dont les vertus sont très souvent ignorées.

NB : Comme pour le reste de notre production, celles-ci sont cultivées 100% biologiquement, sans aucun apport de produits autres que des composts ou pesticides créés à partir d'autres plantes dans le plus grand respect des sols et de l'environnement.



1°/ L'ananas

L'ananas est une espèce de plante xérophylite , originaire d'Amérique du Sud, plus spécifiquement du Paraguay, du nord-est de l'Argentine et sud du Brésil. Certaines études réalisées par notre groupe font état de productions antiques chez les Mayas qui occupaient à l'époque précolombienne, un territoire centré sur la péninsule du Yucatán, correspondant actuellement à une partie du sud du Mexique, au Belize, au Guatemala, au Honduras et au Salvador.

L'ananas est connu principalement pour son fruit comestible, qui est en réalité un fruit composé. Ananas vient du tupi-guarani naná naná, qui signifie « parfum des parfums ».

Le terme ananas est également souvent associé au mot « nana » qui relate l'histoire de ces jeunes filles des îles qui offraient du jus de ce fruit aux marins débarquant sur les côtes.

Les bienfaits de l'ananas :

Ils sont multiples et nous les énumérerons sommairement en insistant sur le simple fait que consommer de l'ananas est bon pour la santé. (Nous parlons bien sûr de fruits 100% bio).



Un de nos champs d'ananas en Caribes soit 35000 pieds pour 1 hectare

L'ananas a une action diurétique – Il lutte contre les radicaux libres – Il réduit les risques d'hypertension – Il favorise la digestion – Il renforce le système immunitaire ainsi que les os - Il assainit les dents – Il renforce la santé de la peau – Il protège la santé oculaire – Il protège le cœur et Il aide à maigrir !

Concernant cette dernière vertu, on en est toujours à l'étude de recherches approfondies, ce qui n'empêche pas certaines enseignes de vendre des compléments alimentaires vantant les mérites amaigrissants de l'ananas (Toujours du commerce!).



2°/ L'avocat

L'avocat est le fruit de l'avocatier, un arbre de la famille des Lauraceae, originaire du Mexique. Il en existe trois grandes variétés. La variété la plus populaire est l'avocat Hass dont le nom vient de l'horticulteur du même nom.

Cependant il existe 17 types différents d'avocats dont ceux des Caraïbes que SEDIOR Ltd produit dans le sud de la République Dominicaine, dans la région de San Christobal.

L'avocat est un fruit exotique qui s'apprête de mille et une façons, que ce soit avec une vinaigrette, en salade, en mousse, farci ou dans le guacamole.

Outre son plaisir gustatif, on utilise son huile en cosmétique et on ne saurait décrire la liste de ses vertus en la matière.

Les bienfaits de l'avocat:

Nous citerons ci-dessous les principaux de ces bienfaits mais, comme pour beaucoup de produits issus d'Amérique du sud, ils sont multiples quand bien sûr le fruit est 100% bio.

L'Avocat nous apporte une grande quantité de vitamines (A, B1, B2, B5, B6, B9, C, E, K), ...

L'Avocat renforce en profondeur tous les muscles, les os, les dents, les cheveux et les ongles.

L'Avocat est un rempart contre le diabète et le mauvais cholestérol, pour un corps plus sain.

L'Avocat décuple les performances sportives, il améliore très efficacement l'endurance.

L'avocat est un anti-inflammatoire naturel et ont lui prête des vertus anti-cancer, mais cette dernière « pseudo » affirmation ne pourra être démontrée ou « démontée » que dans 10 ans.



Avocatier de San Christobal (République Dominicaine)



3°/ Le maïs

Le maïs est une plante fabuleuse appartenant à la famille des Poacées. Cultivée comme une céréale et qu'on utilise parfois comme un légume, elle est originaire du Mexique, donc encore d'Amérique du sud, cette terre miraculeuse d'où proviennent tant de richesses naturelles.

Depuis des milliers d'années, cette céréale est la base de l'alimentation sud-américaine et est maintenant partie intégrante de l'alimentation traditionnelle à travers tout le continent américain. En Europe, le maïs est davantage réservé au bétail.

Très polyvalent, le maïs se présente sous mille et une formes : il peut être dégusté cru ou grillé à même l'épi, congelé, en conserve ou soufflé (pop corn). On connaît aussi ses dérivés tels que la farine, la semoule, l'huile, le son, la fécule et le sirop de maïs, qui peuvent se retrouver dans une multitude d'aliments, du petit-déjeuner au dessert.

Les bienfaits du maïs

Le maïs est sans gluten, ses principaux nutriments contenus dans le maïs sont d'une importance capitale quant à la protection de notre organisme et sont les suivants :

Phosphore – Cuivre – Magnésium – Fer - Zinc – Vitamines B1 B2 B3 – Vitamine C

Les produits céréaliers sont d'une grande importance dans notre alimentation. L'une des recommandations alimentaires est de donner « la plus grande part aux céréales, pains et autres produits céréaliers ainsi qu'aux légumes et aux fruits ».

Des études épidémiologiques démontrent que la consommation de céréales à grains entiers serait reliée à un risque moindre de maladies cardiovasculaires et de diabète, de certains cancers et d'obésité-. Ces effets bénéfiques seraient reliés à la synergie entre les nombreux composés contenus dans les produits céréaliers à grains entiers, tels les fibres, les antioxydants, les vitamines et les minéraux. Comme la majorité de ces composés sont contenus dans le son et le germe, les céréales ont avantage à être consommées le moins raffinées possible.

Le maïs a un réel pouvoir antioxydant, il contient des acides phénoliques antioxydants, dont l'un des principaux est l'acide férulique : le son de maïs serait d'ailleurs l'un des aliments qui en contient le plus.





Le maïs (suite)

Le maïs est la 3e céréale consommée dans le monde. Il est cultivé dans presque toute les régions du globe et présente de nombreuses variétés.

C'est à l'origine une plante sauvage, la téosinte, qui a subi des modifications au cours d'un processus de domestication qui a débuté il y a près de 9000 ans au Mexique, dans la haute vallée du Rio Balsas.

Le maïs aime les climats chauds, c'est une plante tropicale... Il est grand consommateur d'eau, ainsi, de nombreux centres de recherche étudie toutes les possibilités quant à la création de semences hybrides poussant sous des latitudes plus sèches.

La production de maïs est en moyenne de 5 tonnes par hectare sur le plan planétaire, le rendement dépend d'une région à une autre, en effet, certains milieux de plantation peuvent produire de 7 à 9 tonnes par hectare, d'autres endroits sont moins productifs puisqu'ils ne produisent qu'une petite tonne par hectare.

Les maïs transgéniques font recette, ainsi, certaines semences en cours d'étude pourraient pousser le rendement à plus de 15 tonnes par hectare.

Le maïs est incontournable dans la vie de tous les jours, et nous le trouvons partout sous différents aspects sans nous en rendre forcément compte.

En effet, le secteur industriel est très important car il transforme le maïs pour en faire une céréale quasi indispensable pour la population.

Le maïs est contenu dans 1/4 des produits du commerce mondial, l'amidonnerie est le principal secteur industriel utilisateur du maïs car il permet de produire des utilisations comme le carton, le papier, du détergent, des produits pharmaceutiques et cosmétiques, ainsi que de l'alcool et de l'éthanol qui servira pour réaliser du biocarburant.

SEDIOR Ltd produira également du maïs dans chacun de ses sites de production agricole.

100% biologique comme l'ensemble des autres cultures, il servira essentiellement à fournir pour 35%, un réseau de distribution de produits alimentaires destiné au grand public et pour 65% sera destiné à l'alimentation des volailles élevées en liberté, produites par le groupe.





4°/ La vanille

La vanille est une épice constituée par le fruit de certaines orchidées lianescentes tropicales d'origine méso-américaine, principalement de l'espèce *Vanilla planifolia*.

Il existe diverses qualité de vanille, dont la vanilla pompona au fruit court, celle de tahiti dont les qualités agronomiques et aromatiques l'ont fait longtemps considérer comme une variété distincte.

Les plantes mises en culture pour la production de la vanille se nomment « vanille » ou « vanillier », ce sont les seules orchidées cultivées pour l'alimentation humaine.

Pour obtenir un fruit (capsule) riche en arôme, la culture et la transformation de la vanille nécessitent de la part des producteurs de longs soins particuliers.

Ces multiples manipulations et attentions en ont fait, rapporté au poids, l'un des produits agricoles alimentaires le plus cher au monde après le safran qui lui, même au prix le plus bas, dépasse les 7000 € au kilo.

Les fruits obtenus se présentent sous la forme de bâtonnets noirs et luisants, communément appelés « gousses de vanille ».

La vanille est un produit parfumé, sublime et inoubliable. On peut la trouver en poudre, en gousse ou liquide.

25 à 30% de la production mondiale est achetée par deux grands groupe industriels, l'un fabricant une des boissons les plus connues au monde ...

Madagascar produit plus de 80% de la production mondiale de vanille... Le prix de cette épice n'a cessé d'augmenter depuis 2012 avec un cours qui a atteint des sommets, jusqu'à 600 \$ le kilo.

Aujourd'hui nous pouvons apercevoir une chute, même une chute brutale des cours de la vanille de Madagascar et de son prix pourrait descendre en dessous de 350 \$ le kilo.

La vanille de tahiti est elle, considérée comme la meilleure du monde et maintient son prix au tour de 500 \$ le kilo ce qui malgré une qualité exceptionnelle, reste encore trop élevé pour un grand nombre d'acheteurs / consommateurs potentiels.





La vanille (suite 1)

Mode de culture et de récolte de la vanille

Pour croître, la vanille a besoin d'un climat chaud et humide, d'un support d'accrochage et d'un ombrage. Trois techniques de plantation sont mises en œuvre, de la plus extensive à la plus intensive : en sous-bois, en utilisant les troncs des arbres comme supports est sans nul doute la meilleure des cultures.

Il est de notoriété internationale que sans intervention extérieure, la pollinisation de la vanille n'est pas possible. Elle doit se faire manuellement fleur par fleur par la main de l'Homme. La fécondation est une étape essentielle pour obtenir des gousses de vanille puisque sans elle, il n'y a pas l'obtention du fruit.

FAUX ! Et c'est ici que l'histoire d'amour entre SEDIOR Ltd et la vanille commence ...

En 2016, un groupe de passionnés par le développement durable, la médecine naturelle et le tourisme éco responsable se sont installés en Haïti et y ont créé C.D.C (la Compagnie de Développement des Caraïbes) à Limbé dans le département du Nord.

C'est donc proche du Cap Haïtien, dans cet incroyable pays, voisin de notre chère République Dominicaine, que l'aventure a commencé, d'abord en louant des terres abandonnées, puis en recrutant des autochtones avec qui nous avons redonné leurs lettres de noblesse à des dizaines d'hectares de terre.

Défrichées, nettoyées, labourées, hersées et semencées, elles furent de nouveau nourricière pour le plus grand bonheur de la communauté...

Comme dans de nombreuses histoires, il y a un beau début et on espère une belle fin, ainsi, nous sommes tous prêts ou prédisposés à encaisser un ou deux épisodes rocambolesques, aventureux ou périlleux mais le moins possible dramatiques.

C'est pourtant une succession de tristes épisodes qui mirent entre parenthèses le « dossier » vanille en Haïti, dossier qui jamais n'aurait été réouvert sans le travail acharné et la conviction de deux de nos collaborateurs.

En juillet 2017, un vieil homme du nom de Napoléon Bricéus, se présenta à la porte de la résidence de notre collaborateur alors en charge de nos exploitations agricoles en Haïti.

Celui-ci étant absent, c'est à sa compagne que fut remis une plante qui paraissait être une partie d'une orchidée.

A son retour, notre collègue eu tôt fait de reconnaître une tige de vanille ...



La vanille (suite 2)

Il serait fastidieux de rédiger l'histoire intégrale du pourquoi et comment nous en sommes arrivés ici, l'important est de savoir que la vanille qui fut découverte dans des plantations de cacao en Haïti, était couverte de merveilleuses et odorantes gousses lesquelles étaient venues à maturité sans l'intervention de l'homme.

Les tragiques épisodes qui suivirent, puis la crise sanitaire mondiale due au Covid 19, puis de nouveaux dramatiques incidents politiques et géologiques bloquèrent un peu plus notre communication sur le sujet, mais notre Ingénieur Agronome en Chef, lui, ne ferma jamais ce dossier et développa discrètement le bouturage de cette orchidée unique au monde.

Aux heures et dates de rédaction de ce dossier « spécial », le 10 septembre 2021, nous pouvons affirmer que SEDIOR Ltd possède aujourd'hui plus de 2 000 plants de « Vanille Colibris ».

La vanille « Colibris » est la vanille originelle dont la fleur est pollinisée naturellement par les colibris endémiques de la forêt de Chinantla au Mexique. Un colibri particulier dans cette forêt de Chinantla féconde depuis la nuit des temps les fleurs de vanille.

Fort de cette découverte et de ses possibles répercussions mondiales dans la culture de cette épice aux vertus exceptionnelles, SEDIOR Ltd ouvrira un compte « spécial investisseur » à toutes celles et ceux qui souhaiteront participer à ce grand et fabuleux programme, dans notre ferme biologique en République Dominicaine.



Nous vous remercions d'avoir pris le temps de lire ce document, nous sommes à votre entière disposition pour tout complément d'information. contact@sedior.fr