www.cunadeplatero.com

FRANÇAIS

Quand qualité et goût sont réunis dans un même produit.

Plus de 20 ans de passion pour les fruits.
Toute une vie de travail pour obtenir une fraise et une framboise d'exception.
Plus de deux décennies passées à proposer les meilleures mûres, pêches et myrtilles.
Le goût, la couleur, la texture et la qualité n'ont qu'un seul nom:
Cuna de Platero.

Cuna de Platero®
Sociedad Cooperativa Andaluza

Toute une vie de passion pour un idéal: vous faire partager fraises, framboises, mûres, pêches et myrtilles d'une qualité, et d'un goût optimale.

Plus 20 ans A sélectionner les meilleurs produits.

En 1988 ▼

▼ Aujourd'hui

Cuna de Platero est née en 1988 à Moguer, dans la région de Huelva.
Grâce à l'expérience de ses membres fondateurs, qui se consacraient aux fruits depuis déjà une décennie, une coopérative s'est formée. Elle regroupe des agriculteurs motivés par un objectif commun: faire parvenir la qualité des fruits de Moguer jusqu'au plus grand nombre de foyers possible.

Depuis, de nombreuses choses ont évolué. Nos installations se sont agrandies, ainsi que notre personnel, nous avons amélioré nos méthodes de contrôle, nous produisons un volume de fruit beaucoup plus important...mais notre objectif est toujours totalement présent et nous encourage à essayer de nous améliorer jour après jour.

Cuna de Platero, plus de 20 ans passés à apporter la couleur, le goût et la fraîcheur jusqu'à votre table.

Implanté sur 850 hectares, 80 producteurs emploient chaque année plus de 2200 personnes avec pour objectif de faire parvenir les meilleurs fruits à votre table.

Une union entre présent et futur.

1. DISTRIBUTION D'EMBALLAGES CONSIGNES AUX PRODUCTEURS

2. RÉCEPTION DE MARCHANDISE

3. CHAMBRES DE RÉCEPTION

4. CONDITIONNEMENT

5. PALETISATION

6. CERCLAGE

7. TUNNELS FROIDS

8. CHAMBRES FROIDES DE CONSERVATION

9. SALLE DE CONFÉRENCES
RÉFECTOIRE
BUREAU D´ATTENTION AUX PRODUCTEURS

10. BUREAU CENTRAL

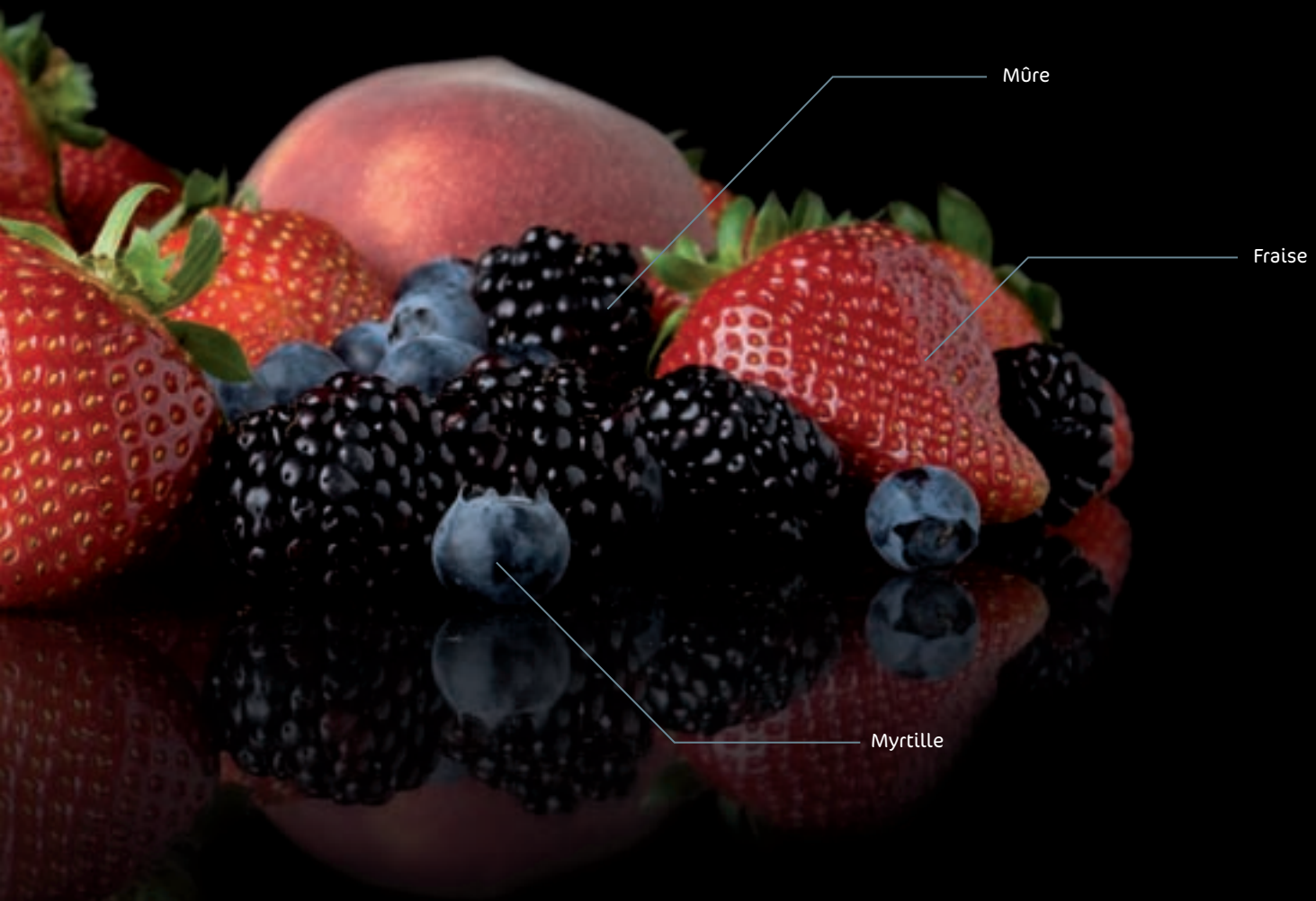
Cuna de Platero se trouve dans un environnement unique : le Parc National de Doñana, classé au Patrimoine de l'Humanité par l'UNESCO en 1994.

Ses conditions climatiques privilégiées et sa richesse environnementale sont de bonne augure.
Si l'on y ajoute le dévouement absolu de ses milliers de travailleurs, des infrastructures extrêmement perfectionnées et une matière première de qualité optimale, on comprend pourquoi Cuna de Platero est une référence dans la production et l'exportation de fruits. Ce n'est pas en vain que la coopérative a doublé son volume de plantation durant les 5 dernières années, atteignant en 2009 un total de 48 millions de plantes, ce qui lui permet de mettre sur le marché 32.000 tonnes de fruits frais de toute première qualité.

Et si notre situation actuelle est celle-ci, l'avenir ne peut que s'améliorer.

Une offre delicieuse.

Des goûts variés.
Des couleurs diverses.
Une qualité commune.
Chez Cuna de Platero, nous travaillons pour vous proposer une large gamme de fruits d'une qualité optimale... avec la fraise comme protagoniste indiscutable.



Avec la fraise comme vedette indiscutable, Cuna de Platero offre une gamme de fruits intéressante et variée.
Le plus gros volume agricole correspond aux fraises, qui représentent 75% de la production et viennent ensuite les framboises, avec 20%. Le pourcentage restant est occupé par les pêches, mûres et par le fruits le plus en vogue de ces dernières années : la myrtille.

Notre mission principale étant de proposer une qualité optimale de nos produits, nous investissons fortement dans une technologie perfectionnée, des processus de contrôle exhaustifs et une traçabilité en temps réel.

Incroyablement sain.
Riche en vitamine C et en antioxydants.
Juteuse, savoureuse et excellente
au naturel ou préparée de manières infinies.
La fraise est la reine indiscutable.
Savourez-la.

La fraise, ce délice rouge.

De couleur rouge intense, la fraise de Cuna de Platero possède une qualité indiscutable dans toutes ses variétés.

La majorité des efforts de la coopérative se concentre sur le contrôle et la minutie du processus que subit le fruit pour pouvoir le transformer en un authentique délice qui arrivera à sa destination en conservant sa couleur, son goût et ses propriétés. Des cultures à la table, sans intermédiaire.

Le soin et la manipulation dans nos installations sont minutieux et exhaustifs. Les fruits sont transportés jusqu'à nos locaux dans des camions prévus à cet effet, et une fois sur place ils sont conditionnés par traitement à froid, après quoi ils passent à la zone de conditionnement, d'emballage, de paletisation et de cerclage.

Ensuite, ils sont acheminés jusqu'aux chambres de prérefroidissement rapide et de conservation, où ils sont stockés à la température adéquate, et préparés pour être expédiés quelques heures plus tard jusqu'à leur destination, nationale ou internationale.

Une flotte de transport spécialisée se charge d'acheminer les fruits à leur destination, en garantissant la température et en conservant tout leur aspect, leur fraîcheur et leur qualité.

Pour pouvoir savourer
un mets si naturel,
nous soignons dans tous les détails
le processus suivi par les fraises.
Nous sommes motivés
par votre satisfaction.

La qualité à l'origine.

Un fruit contrôlé est synonyme de qualité.

Chez Cuna de Platero, nous pensons que la meilleure matière première de base doit être accompagnée par un contrôle exhaustif pendant tout le processus de production, de manipulation et d'expédition. Ce contrôle s'établit à différents niveaux :

• **Contrôles phytosanitaires et nutritionnels dans les cultures**.
Notre équipe d'ingénieurs agronomes contrôle l'état sanitaire des cultures, la qualité du produit et la présence de résidus dans celui-ci.

• **Contrôles de qualité à la réception du fruit dans la centrale**.
Sur les lignes de manipulation, nous examinons fruit par fruit, pour garantir les niveaux de qualité exigés.

• **Contrôles d'expédition sur le produit**.
Le produit préparé subit des examens minutieux avant de passer dans les chambres et d'être envoyé sur le marché extérieur.

Par ailleurs, nous respectons strictement tous les protocoles et toutes les réglementations de la législation en vigueur en matière de qualité des fruits et de classification du produit (Codex Alimentarius, Règlement (CE) 843/2002, Règlement (CE) 852/2004, etc.).

Un met sain.

C'est uniquement avec la meilleure sélection de plantes que nous obtenons les meilleurs fruits. C'est la raison pour laquelle Cuna de Platero possède ses propres pépinières à Àvila, une enclave qui jouit d'un climat idéal pour la plantation.

Six mois de couleur et de goût. La plantation a lieu en octobre et la période de récolte s'étend de mi-décembre à mi-juin, lorsque les derniers fruits sont ramassés.

Des propriétés nutritionnelles uniques.

Idéal pour tout type de régime alimentaire.
Grâce à leur faible apport calorique (35 kcal/100 g), à leur faible niveau de glucides (7 g pour 100 g) et à leur forte teneur en eau et en fibre, ce sont des fruits idéaux pour les régimes alimentaires bas en calories.

Ils représentent une source excellente de vitamines et d'antioxydants (vitamine C, E et bêta-carotènes) et fonctionnent donc comme un bon protecteur contre le vieillissement cellulaire, le cancer et d'autres maladies.

Avec des propriétés thérapeutiques excellentes.
De plus, ses propriétés thérapeutiques agissent à plusieurs niveaux sur notre organisme. Les fruits ont un léger effet laxatif du fait de leur teneur élevée en fibres solubles, et facilitent donc le transit intestinal. Ils régulent la fonction hépatique en contribuant à éliminer l'action des toxines accumulées dans notre organisme et ils sont conseillés en cas d'hépatite.

Ils aident à normaliser une pression artérielle élevée, grâce à une faible teneur en sodium et en graisses. De plus, leur teneur élevée en fibres alimentaires empêche le dépôt de cholestérol sur les parois des artères, ce qui, avec l'action des antioxydants, fait diminuer le risque d'artériosclérose.

Ils ont aussi connus pour leurs effets diurétiques, puisqu'ils facilitent l'élimination d'acide urique et sont très efficaces en cas d'arthrite et de goutte.

Exquis et sains.
Vous voyez donc que sous un aspect attrayant et exquis, se cache un aliment sain, complet et aux multiples avantages.

Avec ses propriétés, il est avantageux pour toute la famille et ses modes de préparation variés lui garantissent le succès à table.

Qui pourrait y résister?

Chez Cuna de Platero, nous sommes des pionniers dans la commercialisation des framboises et dans l'ouverture aux marchés internationaux, dans lesquels nous sommes fortement acceptés.

Son éclat intense et sa couleur sombre. Le goût d'une mûre réunit la douceur avec certaines nuances d'acidité dans un fruit extraordinairement nutritif.

Mûre:

acidité douce et sombre.

Sa couleur violette intense et son goût acide, et pourtant doux, font de la mûre un fruit particulier et différent. Elle est cultivée comme une plante vivace et les premiers fruits s'obtiennent début avril, la récolte durant jusqu'à fin mai.

Ses propriétés nutritionnelles sont incontestables. Grâce à son faible apport calorique, à sa richesse en vitamines C et A et à sa forte teneur en fibres, c'est un aliment nutritif, idéal pour tout type de régime alimentaire, en particulier ceux qui exigent un apport calorique important.

Charnue. Juteuse.
Au goût fort et à la texture veloutée.
La framboise est la deuxième
grande vedette de Cuna de Platero.

Framboise:

une saveur intense.

Sa couleur rouge rosé et sa combinaison entre la douceur et une légère acidité en font un met succulent. Grâce aux différentes variétés de fruits, sa production englobe pratiquement la totalité de l'année, ce qui permet de profiter de ses qualités à tout moment.

Avec ses propriétés antioxydantes et sa forte teneur en vitamine C, elle protège bien des infections et est également connue pour ses propriétés anti-inflammatoires et bonnes pour le cœur.

Le goût et la santé dans un seul fruit.

Un goût très spécial
pour un fruit complet
et différent.

Une source sucrée
de fibres et de minéraux.

Petit délice bleu,
le goût caractéristique de la myrtille
cache un fruit plein de propriétés bonnes
pour notre organisme.

Myrtille:
souplesse et douceur.

La myrtille est un fruit bleu au goût légèrement sucré et très doux, selon la variété.
La plante est vivace et les premières productions commencent en janvier, mais la récolte se prolonge jusqu'à fin juin. Son fruit est destiné dans presque sa totalité à l'exportation.

Ses propriétés nutritionnelles et ses effets avantageux pour l'organisme sont innombrables.
D'après le Human Nutrition Research Center on Aging de Boston, États-Unis, il s'agit d'un des fruits ayant le meilleur pouvoir antioxydant. Par ailleurs, elle est dotée de propriétés anti-inflammatoire et réduit le risque de cancer de la prostate, du colon et du sein. Ses apports en fibres et en vitamines C, A, E et certaines du groupe B sont également élevés. Il s'agit en définitive, d'un délice bleu, minuscule et bon pour la santé.

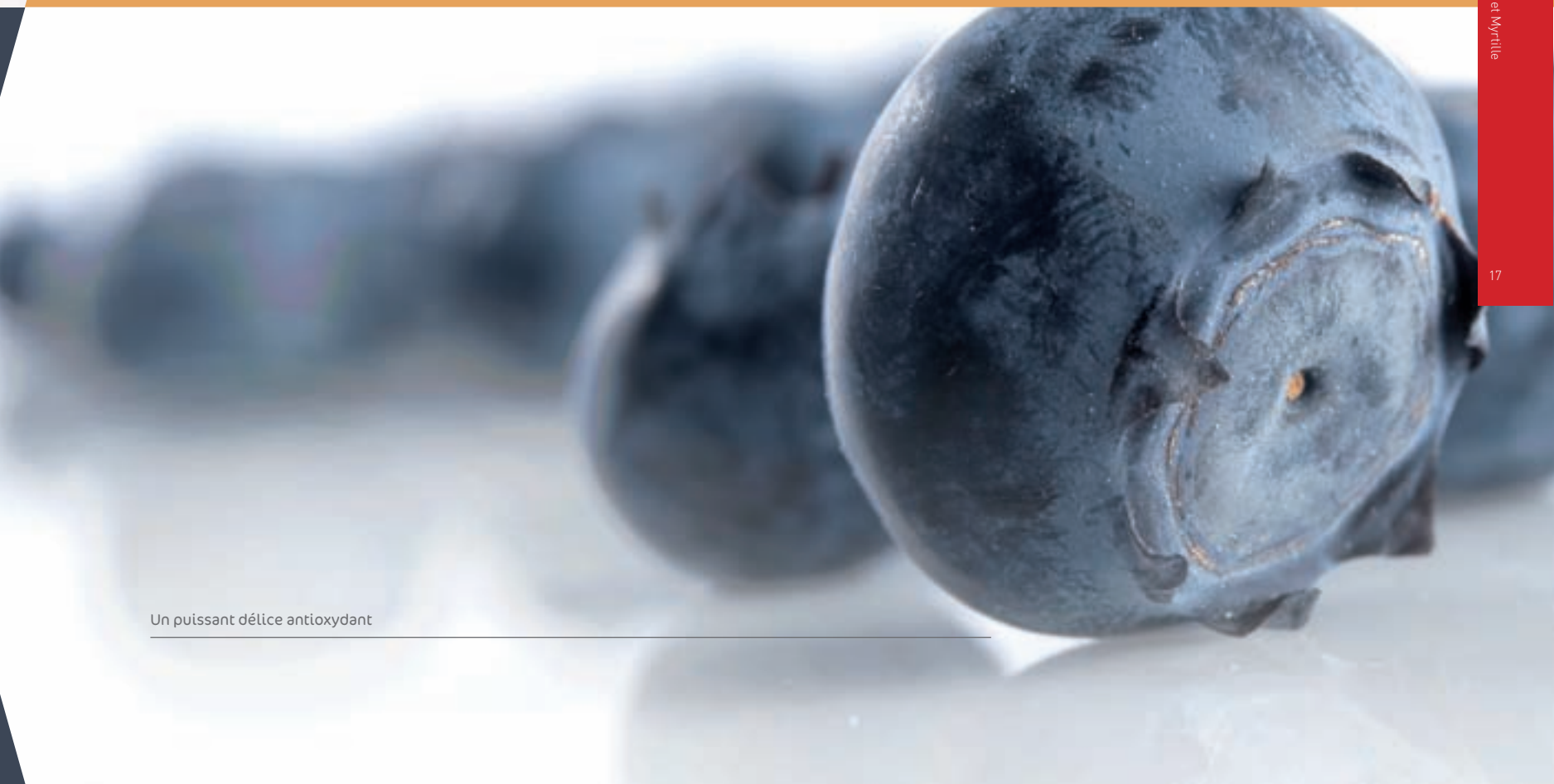
Le fruit de velours.
La pêche mélange sa texture particulière et son intérieur juteux, compact et sucré.
Délicieuse de mille manières.

Pêche:

du velours pour vos sens.

La pêche est un fruit orangé, au goût sucré et parfois âpre, selon la variété. La production est particulièrement importante au mois de mai.

Malgré son goût sucré, elle comporte peu de glucides et c'est un des fruits qui fournit le moins d'énergie. Il faut signaler sa richesse en fibres et en minéraux comme le potassium, le magnésium et l'iode. La quantité de carotène est plus élevée que dans les autres fruits, ce qui explique une partie de ses propriétés diététiques. De plus, elle est riche en vitamine A, et donc bonne pour la vue, le bon état de la peau, les cheveux, les muqueuses, les os et pour le bon fonctionnement du système immunologique.



Un puissant délice antioxydant

Une qualité unique :
quatre façons de la présenter.
Cuna de Platero aborde les différents
marchés internationaux avec
4 grandes marques.

Les multiples facettes du goût.

Chez Cuna de Platero, nous sommes conscients du fait que tous nos clients ont les mêmes besoins.

Notre objectif principal est de répondre à cette demande multiple. Pour ceci, nous mettons sur le marché diverses marques, destinées à des publics différents. La réussite de toutes ces marques est garantie par un facteur commun : leur qualité et le contrôle pendant tout le processus auquel est soumis le fruit, depuis sa plantation jusqu'au moment où le consommateur le savoure enfin.

Best Alliance
Genuss mit gutem Gewissen

Une qualité reconnue.

Cuna de Platero a été choisie en 2008 par le prestigieux groupe allemand REWE comme fournisseur de fruits pour sa marque reconnue, BEST ALLIANCE, grâce à son respect des règlements exhaustifs de qualité et de sécurité alimentaires et environnementales. Ce projet est pionnier en Europe dans le cadre du concept de "Production durable", et Cuna de Platero est fier d'en faire partie.

Platero
Fuentepiña
ZOE
Cuna

Les tailles changent.
Les formes changent.
La qualité persiste.

Il faut varier les plaisirs.

Des présentations différentes.
Des emballages multiples.
Et une qualité commune.

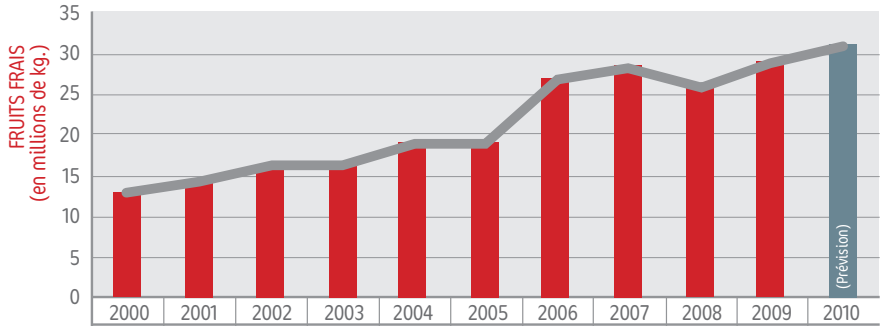
Chez Cuna de Platero, nous proposons à nos clients une offre variée de conditionnement.

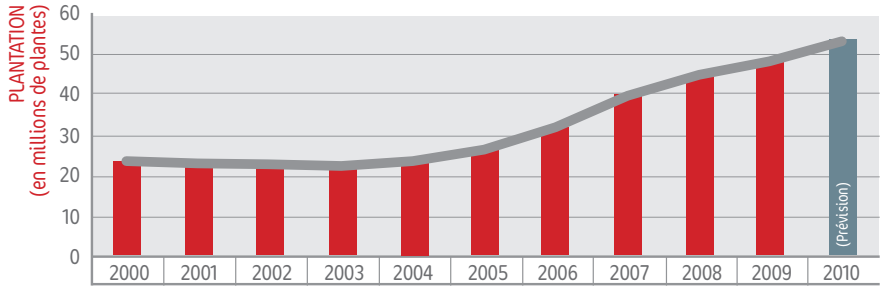
Parce que nous n'avons pas tous les mêmes besoins.

	EMBALLAGES	POIDS TOTAL
FRAISE	8 x 250 grs.	2 Kgs.
	16 x 250 grs.	4 Kgs.
	10 x 500 grs.	5 Kgs.
	En vrac 2 kgs.	2 kgs.
	12 x 400 grs.	4,8 Kgs.
FRAMBOISE	8 X 125 grs.	1 Kgs.
MYRTILLE	8 X 125 grs.	1 Kgs.
MÛRE	8 X 125 grs.	1 Kgs.
PÊCHE	10 X 1.000 grs.	10 Kgs.
	Alvéoles	3,8 Kgs.

La solidité d'un grand projet.

En croissance, en croissance, en croissance.
Depuis plus de 20 ans.
Aussi enthousiastes qu'au début.
Cela explique notre chiffre d'affaires en 2008 de plus de 70 millions d'euros.





La croissance de Cuna de Platero depuis sa création en 1988 a été spectaculaire. Les chiffres de la coopérative parlent d'eux mêmes : la production a doublé pendant les cinq dernières années et nous avons atteint un chiffre record de production de 32000 tonnes de fruits en 2008.

Sur les 58.000 m² de surface totale de la coopérative, nous disposons de 17 chaînes de conditionnement, sur lesquelles nous emballons 45 tonnes de fruits par heure. Ce n'est pas pour rien que nous sommes actuellement le leader européen d'exportation de fraises au format Flow-pack, avec un chiffe d'affaire de plus de 70 millions d'euros en 2008.

90% de la production de Cuna de Platero s'adresse aux marchés européen les plus exigeants: France, Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Italie, etc. Nous exportons la qualité.

Une vaste projection internationale.

Les plus grandes chaînes d'établissement de l'Europe entière font confiance à Cuna de Platero en tant que fournisseur de fruits d'une qualité excellente. Grâce à une flotte de camions spécialement conçus pour le transport des fruits, le produit arrive en parfait état à n'importe quel endroit d'Europe.

D'ailleurs, l'Espagne représente seulement 10% de notre production de fruits, puisque la grande majorité est destinée aux principaux marchés européens :

- France : 44%
- Allemagne : 41%
- Belgique, Hollande et Royaume-Uni : 5%.

Nous sommes déjà leaders en Europe, ce qui nous permet d'affronter avec force notre implantation croissance dans d'autres marchés.

C'est seulement avec l'enthousiasme et la formation d'une grande équipe qu'il est possible d'atteindre de grands objectifs.

Notre équipe : notre moteur.

Des ingénieurs aux récolteurs.
Des transporteurs aux propres agriculteurs.
Chez Cuna de Platero, tous les travailleurs ont un objectif commun : vous faire profiter de fruits d'une qualité et d'un goût excellents.

Notre coopérative est un exemple de gestion de personnel embauché dès l'origine, en mettant disposition de tous les moyens disponibles pour que les employés bénéficient d'un logement et de conditions dignes et confortables. Nous intégrons dans notre équipe des travailleurs du Maroc, de Roumanie, de Pologne, d'Ukraine, de Bulgarie, de divers pays africains, et bien sûr aussi d'Espagne.

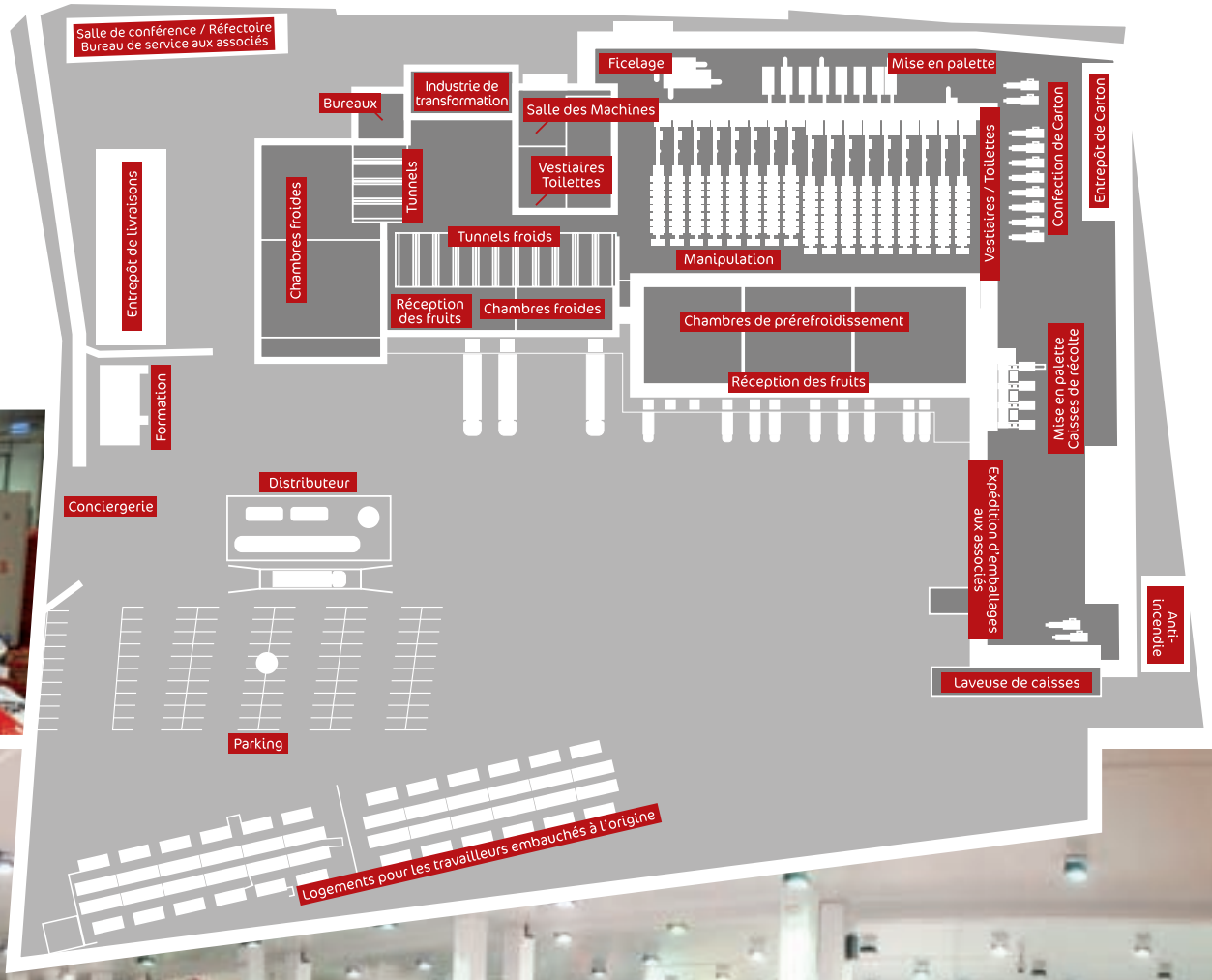
Notre capacité de production d'emploi est réellement élevée pour une entreprise de notre taille. Nous avons une moyenne annuelle de 2.270 travailleurs, qui atteint 4.500 pendant la saison.
Ceci représente environ 500.000 journées de travail par an.

Cuna de Platero®

58.000 m² consacrés aux fruits.

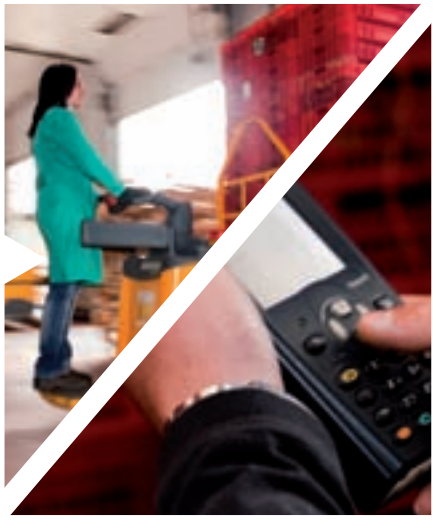
Sans des installations modernes et perfectionnées, nous ne pourrions pas vous faire profiter d'un goût et d'une qualité optimaux. C'est pourquoi nous investissons continuellement dans les infrastructures les plus perfectionnées.

Installations centrales



L'excellence durant tout le processus.

La connaissance parfaite de tout le processus, le suivi rigoureux de tous les protocoles et le savoir-faire de notre équipe garantissent l'excellence du produit.



1 EXPÉDITION D'EMBALLAGES AU CLIENT

Tous les producterus passent chaque matin pour charger les caisses et les barquettes dont ils ont besoin chaque jour pour la récolte.

2 RÉCEPTION DES FRUITS

Des réceptionnaires munis de PDA reçoivent et identifient les marchandises des producteurs, de sorte à connaître en temps réel les kilos dont dispose la coopérative à tout moment de la journée ; c'est le début de la traçabilité. Le bordereau d'entrée de l'agriculteur est lié à un numéro de lot qui donne le nom de celui-ci, la propriété et la parcelle d'où provient le fruit, ainsi que les produits utilisés pour son traitement.

3 CHAMBRES DE RÉCEPTION

Ensuite, le réceptionnaire achemine les palettes qui proviennent des cultures jusqu'à l'une des trois chambres où les fruits sont prérefroidis entre 8º et 10º C.
À cet instant, un échantillonnage de qualité est prélevé par une entreprise externe.

4 CONDITIONNEMENT

Les 17 chaînes de conditionnement de type FlowPack, qui permettent une moyenne de 45 tonnes/heure.

5 PALETISATION

Mise en palette automatique :
9 palettiseurs qui produisent 11 palettes / heure chacun, soit 99 palettes par heure.

6 CERCLAGE

Cerclage automatique :
95 palettes / heure. Chaque palette est munie d'une étiquette avec un code-barres qui renseigne sur le fruit, le producteur, la propriété, la parcelle, etc.

7 TUNNELS FROIDS ET TUNNELS DE CONSERVATION

15 tunnels froids. Après le cerclage, les palettes sont acheminés jusqu'aux tunnels froids, où les fruits sont prérefroidits entre 2 et 4 degrés. Le temps nécessaire pour atteindre cette température est d'environ 1 heure.
Capacité : 7,5 camions frigorifiques par heure.

8 EXPÉDITION

Après le prérefroidissement, les palettes passent en chambre de conservation pour maintenir la température jusqu'à l'expédition. Avant le chargement dans les camions, la coopérative annote l'identification de la palette pour terminer le processus de traçabilité et connaître à tout moment la provenance et la destination des fruits.

Depuis les cultures jusqu'à votre assiette.
Dans nos installations.
Et pendant le transport.
Le contrôle est présent pendant tout le processus.

La sécurité du contrôle.

Seul un produit qui subit un contrôle exhaustif est un produit sûr pour le consommateur. Et chez Cuna de Platero, nous prenons le contrôle très au sérieux.

Notre processus de traçabilité garantit un contrôle minutieux des fruits de leur récolte à l'achat final par le client.

Chaque propriété et chaque unité de production est codée de manière individuelle dans nos bases de données. Tous les lots de fruits ont donc leur propre signe d'identification pendant toutes les phases du processus de conditionnement, d'emballage et d'expédition. Cela nous permet de connaître, pratiquement en temps réel, la localisation et l'étatde tous nos lots de fruits.

Nous respectons donc le rigoureux Règlement (CE) 178/02 sur les processus de production.

Par conséquent, nous proposons uniquement au consommateur un produit sûr et contrôlé, un fruit de qualité.

Une qualité contrôlée.

Chez Cuna de Platero, nous participons activement à tout ce qui est lié aux fruits. C'est la raison pour laquelle nous sommes associés à divers groupements qui réunissent les entreprises les plus significatives du secteur. Parmi ces associations, on peut citer FRESHUELVA (Association de Producteurs et de Vendeurs de Fraises de Huelva), FAECA (Fédération Andalouse d'Entreprises Coopératives Agricoles), "Fresas Nuevos Materiales" (Entreprise pour la Recherche et le Développement de nouvelles variétés de fraises), Comité de elaboración del Reglamento Específico de Producción Integrada de Frambuesa (le Comité d'élaboration d'un Règlement spécifique de Production Intégrée de Framboises), etc.

Respect des réglementations.

Rigoureux et exhaustif. C'est ainsi que Cuna de Platero respecte les différentes réglementations de qualité mises en place et aussi les autres règlements en voie d'implantation.

- **Règlement Spécifique de Production Intégrée des fraises**, pour toute la production de fraises.
- **Règlement Spécifique de Production Intégrée dans les Centrales Hortofruticoles**, dans la totalité des installations.
- **Qualité Certifiée** pour la culture des fraises.
- Norme de Qualité **GLOBALGAP** pour toutes nos cultures.
- Mise en place d'un **Système de contrôle automatique**, qui régule les Programmes Globaux d'Hygiène dans l'entreprise et le développement des APPCC, en fermant le cercle des systèmes de qualité internes qui doivent être développés dans une telle entreprise.

Prix et y Accréditations.

La qualité doit être reconnue et chez Cuna de Platero nous sommes fiers de posséder les identifications suivantes :

- **Prix de l'Entrepreneur de l'année en Commerce extérieur**, décerné par la Federación Onubense de Empresarios (FOE, Fédération des Entrepreneurs de Huelva) et par Cajasol.
- **Finaliste des prix Alas 2008**, dans la catégorie des PME exportatrices, décerné par le Département de l'Économie et du Trésor Public du Conseil d'Andalousie.

Finaliste des Prix Alas 2008
Catégorie PME Exportatrices.

Prix de l'Entrepreneur de
l'année en Commerce extérieur.

Recherche.
Développement.
Innovation.
Chez Cuna de Platero,
le domaine RDI joue
un rôle fondamental.

L'innovation, un principe.

Le concept de Recherche, Développement et Innovation (RDI) englobe tous les processus qui sont menés à bien dans l'entreprise, et qui ont pour but d'obtenir des résultats innovants qui se répercutent sur l'intérêt productif et commercial de celle-ci.
La réalisation de tous ces processus est très importante pour pouvoir développer des manœuvres et des nouveaux canaux qui créeront de nouveaux espoirs de commercialisation et de production, en vue d'obtenir une gamme d'offres dotées de garanties suffisantes.

Chez Cuna de Platero, le domaine RDI joue un rôle fondamental. Il suffit d'étudier l'obtention de nouvelles variétés de fraises et d'autres fruits rouges et les nouvelles philosophies de culture (structures de serres, systèmes de culture sans sol, contrôle biologique des vermines, essai de nouveaux produits phytosanitaires, contrôle de l'utilisation de l'eau d'irrigation, etc.)

Le développement de produits de gamme IV et V acquiert une importance particulière puisque cela représente pour l'entreprise un pari ambitieux pour l'avenir.

Produits de Gamme IV: développement des produits végétaux (fruits, légumes, herbes fraîches, etc.) traités de sorte à augmenter leur fonctionnalité (pelage, coupage, lavage, etc.) mais sans modifier de façon notable les propriétés initiales. Quand ils arrivent au point de consommation, ces produits sont emballés et conservés dans des conditions de réfrigération optimales, et prêts à être utilisés.

Produits de Gamme V: cela représente une étape supplémentaire. Le produit est soumis à un traitement thermique qui augmente sa durée de vie utile, qui peut osciller entre 1 et 4 mois. Il est emballé en utilisant la technologie d'"atmosphères modifiées" et le résultat du processus est un produit prêt à être consommé, "ready to eat".

Cuna de Platero
Sociedad Cooperativa Andaluza

Camino de Montemayor, s/n
21800 Moguer (Huelva) L'ESPAGNE
t +34 959 372 125 (8 lignes)
f +34 959 373 670
comercial@cunadeplatero.com
www.cunadeplatero.com

www.propulsa.com