

CHS[®]

The logo features the letters 'CHS' in a white, serif font. A white, thick, curved swoosh underline starts under the 'C', goes under the 'H' and 'S', and then curves back up under the 'S'. A small registered trademark symbol (®) is located to the upper right of the 'S'.

WHO IS CHS?

- **Legal Name: CHS Inc.**
- **CHS Inc. is a leading global agribusiness owned by farmers, ranchers and cooperatives.**
- **CHS is a Fortune 100 company that supplies energy, crop nutrients, grain marketing services, animal feed, food and food ingredients through its domestic and global operations.**
- **Helping producers, co-ops and customers grow their businesses through partnership.**



QUI EST CHS?

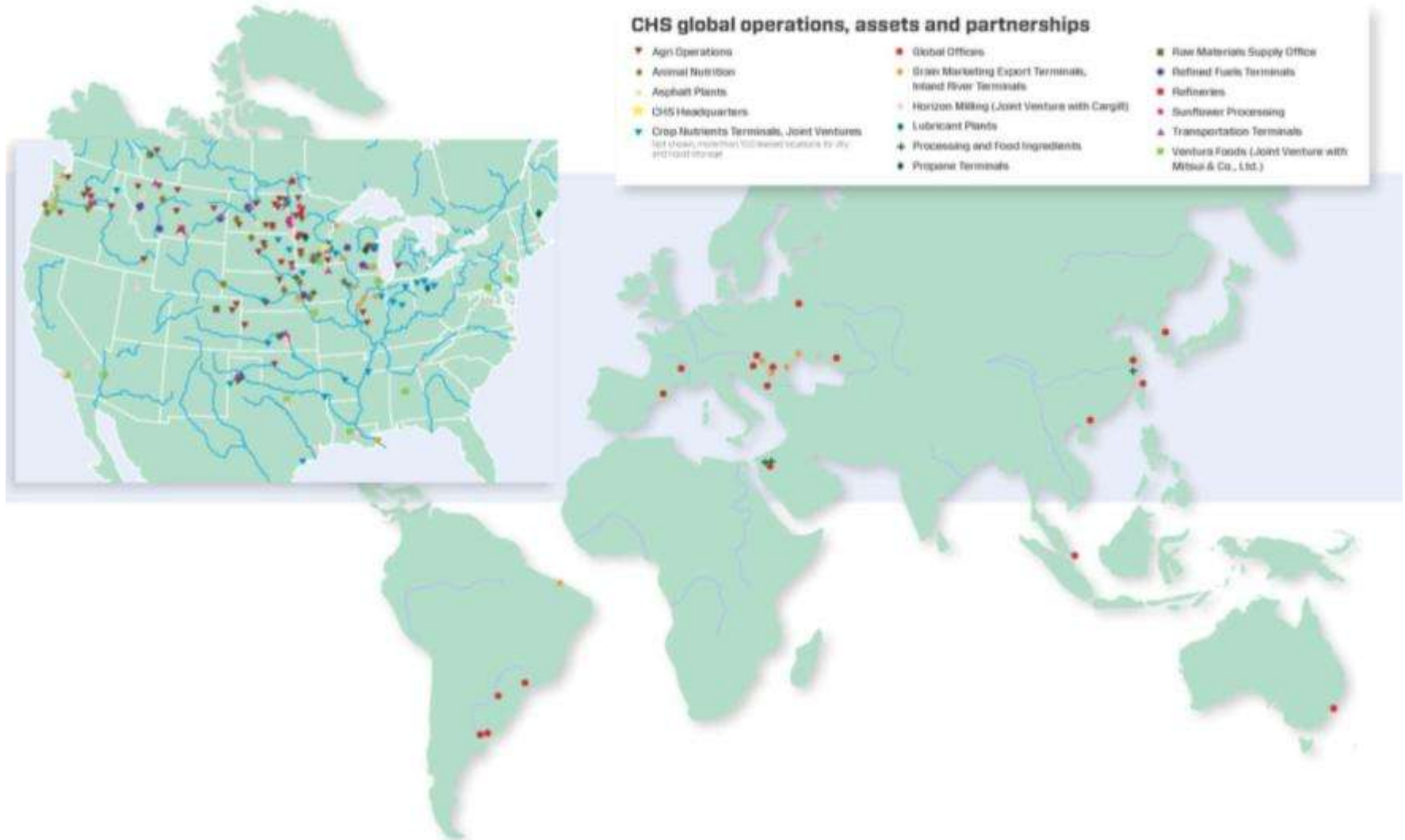
- **Dénomination sociale: CHS Inc.**
- **CHS Inc. est un leader mondial dans l'agro-industrie appartenant à des agriculteurs, des éleveurs et des coopératives.**
- **CHS est une entreprise Fortune 100 qui fournit l'énergie, les nutriments des cultures, des services de commercialisation des céréales, aliments pour animaux, des aliments et des ingrédients alimentaires à travers ses opérations intérieures et mondiales.**
- **CHS aide les producteurs, les coopératives et les clients à développer leurs activités grâce à un partenariat.**

ABOUT CHS

- Serves producers and consumers throughout the United States
- Supplies grain and other products to customers in 65 countries
- More than 10,000 employees in the U.S. and 24 other countries
- consommateurs partout aux États-Unis
- Fourni céréales et d'autres produits aux clients dans 65 pays
- Plus de 10.000 employés aux États-Unis et dans 24 autres pays



GLOBAL FOOTPRINT - PRÉSENCE MONDIALE



GLOBAL GRAIN OPERATIONS - OPÉRATIONS MONDIALES DE CÉRÉALES



RECENT HIGHLIGHTS - TEMPS FORTS RÉCENTS

- **Fiscal 2012 net income \$1.26 billion**
- **Fiscal 2012 net revenues \$40.6 billion**
- **Number 69 on 2013 Fortune 500 list**
- **A 2013 Minnesota “Top Workplace”**

- **Le revenu net 2012: 1,26 milliard US \$**
- **Les ventes nettes 2012: 40,6 milliards US \$**
- **Numéro 69 sur la liste Fortune 500 2013**
- **“Meilleur lieu de travail” au Minnesota en 2013**



PROCESSING & FOOD INGREDIENTS AT CHS – LA TRANSFORMATION ET LES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES À CHS

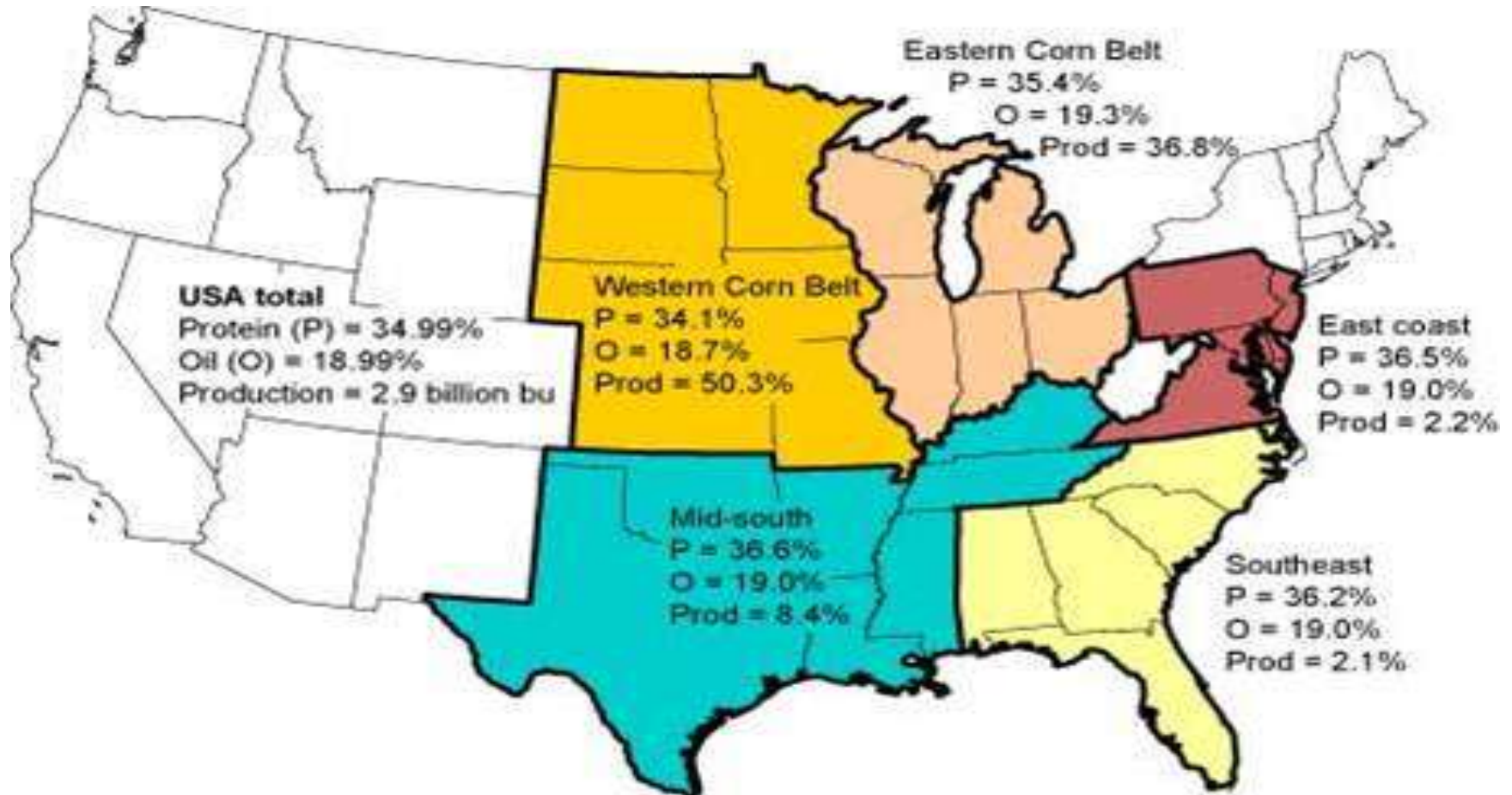
- Global demand for protein, backed by CHS strength in soybean origination, risk management, and processing, creates tremendous opportunities
- We will efficiently and consistently deliver world-class quality products that global food and feed ingredient companies can depend on.
- La demande mondiale de protéines, soutenu par la force de CHS dans l'origination du soja, la gestion des risques, et la transformation, crée d'énormes possibilités
- Nous produisons d'une façon efficace et cohérente des produits de qualité sur les quels les sociétés d'ingrédients alimentaires et aliments pour animaux peuvent compter.



GLOBAL PROCESSING AND FOOD INGREDIENTS – LA TRANSFORMATION GLOBALE ET LES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES



WHERE DO THE SOYBEANS COME FROM – D'OU VIENNENT LES GRAINES DE SOJA



WHY BUY CHS HONEYSOY®? – POURQUOI ACHETER CHS HONEYSOY®?

- **Farmer owned coop; soybeans sourced direct from producers**
- **Consistent year-around supply of beans**
- **3 soybean only crushing facilities: closer proximity to producers**
 - Mankato, Minnesota
 - Fairmont, Minnesota
 - Creston, Iowa, newest and under major construction
- **All facilities are solvent extraction plants**
 - Hexane
 - Expensive and highly efficient way to process soybeans
- **Cooperative appartenant à des agriculteurs; le soja provient directement des producteurs de la coopérative**
- **Provision de graines de soja**
- **3 installations de broyage de soja : plus près aux producteurs**
 - Mankato, Minnesota
 - Fairmont, Minnesota
 - Creston, Iowa, le plus récent et en cours de construction
- **Toutes les installations sont des usines d'extraction par solvant**
 - Hexane
 - Un moyen coûteux et très efficace pour traiter le soja

PLANT SPECIFICS - SPÉCIFICITÉS DES PLANTES

Mankato, Minnesota

Mankato Produces GMO ONLY Flour, Grits, Flakes

Totes(~2000#-can be flexible on wt.)

Bags (25kg, 50#)

Grinding Capabilities (100 mesh, 200 mesh)

Grit Capability (20/80 mesh)

Bulk pneumatic and or boxcar (bagged) rail

Bulk pneumatic trucks

Mankato produit seul de la farine, gruau, flakes uniquement avec OGM

Totes (~ 2000 # - peut être flexible sur les poids)

Sacs (25kg, 50 #)

Meulage (par 100 mesh, 200 mesh)

Grit capacités (20/80 mesh)

En vrac pneumatiques et/ou wagon (en sacs) rail

Camions pneumatiques en vrac

Creston, Iowa

Produces NON-GMO and GMO Flakes, Flour, Grits

Totes(~2000#)

Bags (25kg, 50#) kraft paper

Poly-lines bags

Grinding Capabilities (100 mesh, 200 mesh)

Grit Capability (20/80 mesh)

Bulk pneumatic and or boxcar (bagged) rail

Bulk pneumatic trucks

Export container loading(bulk/bag)

Produit flakes, farine, et gruau sans OGM et avec OGM

Totes (~ 2000 #)

Sacs (25kg , 50 #) papier kraft

Poly-lignes sacs

Meulage (par 100 mesh , 200 mesh)

Grit capacités (20/80 mesh)

En vrac pneumatiques et ou wagon (sacs) rail

Camions pneumatiques en vrac

Chargement du conteneur pour exportation (en vrac / sac)



EXPANSION AT CHS – L'EXPANSION DE CHS



CONTAINER LOADING BAY - QUAI DE CHARGEMENT DE CONTENEUR



TYPICAL SOY ANALYSIS - ANALYSE DE SOJA TYPIQUE

	soybean	soybean meal	defatted flour	concentrates	isolates
	Graines de Soja	Tortillon de Soja	Farine déshuillée	Concentrés	Isolats
moisture (humidité),%	12	12	<8	6	5
Protein, %	36	46	>50	70	91
crude oil (pétrole brute),%	20	1	1	<1	0
ash (cendre),%	5	6	7	5	4
carbohydrates (hydrates de carbone),%	28	34	34	23	0

CHS HONEYSOY® QUALITY CONTROL - CONTRÔLE DE QUALITÉ

- **Bean processing quality control: screening**

- Weed seed is removed
- Wheat is not allowed
- Sticks/ stems and other foreign material are removed

- **Flour quality control**

- Magnets
- Metal detectors
- In house chemical and micro testing
 - Moisture, fat, protein, fiber, ash, salmonella, e coli, coliform, molds and yeast
- SQF Certified, with an annual audit

- **Contrôle de qualité de transformation**

- **de graine : le dépistage**

- Mauvaises herbes sont retirées
- Blé n'est pas autorisé
- Branches/ tiges et autres matières étrangères sont éliminées

- **Contrôle de la qualité de la farine**

- Les aimants
- Les détecteurs de métaux
- Tests micro et chimiques de
 - l'humidité, lipides, protéines, fibres, cendres, salmonelle, E. coli, coliformes, moisissures et levures
- Certifié SQF , avec un audit annuel

FAT CONTENT IN FLOUR - TENEUR EN MATIÈRE GRASSE DE LA FARINE

WHAT IS DEFATTED SOYFLOUR?

- Crude fat has almost all been removed by solvent extraction
- Fat content is <1.7% protein 50%+
- Will have a longer shelf life than full fat/low fat

WHAT IS FULL OR LOW FAT SOYFLOUR?

- Produced using a less expensive expeller process which squeezes some, but not all of the crude oil out of the flakes.
- Fat content can be 3% or higher. Protein <50%
- Because the crude oil (which is not stable) is still in the product the shelf life is limited, unless stored in a freezer type condition, or used quickly. Oil begins to oxidize as soon as bean is cracked.

Quelle est la farine de soja DÉSHUILLÉE ?

- Matières grasses brutes ont presque tous été enlevés par extraction au solvant
- Teneur en graisse <1,7 %, protéines 50%+
- Une durée de conservation plus longue que la farine avec huile

Quelle est la farine de soja riche en matière grasse ou “low fat”?

- Produit en utilisant un processus d'expulsion moins cher qui enlève une partie, mais pas la totalité du pétrole brut des flocons.
- La teneur en matière grasse peut être de 3 % ou plus. Protéine <50%
- Parce que le pétrole brut (qui n'est pas stable) est toujours dans le produit, la durée de vie est limitée, sauf si congelé, ou utilisé rapidement. L'huile commence à s'oxyder dès que la graine est fissuré.

CHS DEFATTED PRODUCTS – PRODUITS DÉSHUILÉ DE CHS

GMO and NON-GMO

• 90 PDI

- Soyflakes
- Soyflour
- Soygrits



• 70 PDI

- Soyflakes
- Soyflour
- soygrits



• 20 PDI

- Soyflakes
- Soyflour
- Soygrits



Applications

- Bleaching; Fermentation; Soy Protein Isolates; Fibers
- (Blanchiment ; fermentation; isolats de protéines de soja; fibres)
- Doughnut Mix; Bakery Mix; Pasta; Baby Foods; Meat products; Breakfast Cereals; Soy Protein Concentrates
- (Mélange pour beignet; mélange boulangerie; pâtes alimentaires; aliments pour bébés , les produits à base de viande , céréales pour petit déjeuner ; concentrés de protéines de soja)
- Meat products; Bakery Mix; Breakfast Cereals; Baby Foods; Protein Beverages; Hydrolyzed Vegetable Proteins
- (Les produits de viande ; mélange boulangerie; Céréales pour petit déjeuner; aliments pour bébés; boissons de protéines; protéines végétales hydrolysées)

WE DO NOT MAKE – CHS NE PRODUIT PAS

- **Lecithinated Soyflour**

- Defatted soyflour with refined lecithin added blended back into the flour.

- **Refatted Soyflour**

- Defatted soyflour with refined soy oil added blended back

- **Farine de soja lécithiné**

- Farine de soja dégraissé avec la lécithine raffinée ajoutée dans la farine.

- **Farine de soja “refatted”**

- Farine de soja dégraissé avec de l'huile de soja raffinée ajoutée après

WHAT IS “PDI”?

From Wikipedia

The **Protein Dispersibility Index** (PDI) is a means of comparing the solubility of a [protein](#) in water, and is widely used in the [soybean](#) product industry.

A sample of the soybeans are ground, mixed with a specific quantity of water, and the two are then blended together at a specific rpm for a specific time. The resulting mixture and original bean flour then have their protein content measured using a combustion test, and the PDI is calculated as the percentage of the protein in the mix divided by the percentage in the flour - a PDI of 100 therefore indicates total solubility.

[\[1\]](#) [\[2\]](#)

It has been shown that the PDI can be affected, not only by the type of soybean used, but also by manufacturing processes - heat has been shown to lower the PDI. [\[3\]](#)

The PDI required of a soyflour is dependent on the purpose to which the soybeans are to be put. Manufacturers of [soymilk](#) and [tofu](#) products want a high PDI to ensure the maximum protein content in their products. However, manufacturers of soy-based fish feed require a low PDI to avoid loss of valuable protein into the surrounding water. [\[4\]](#)

QUEL EST LE « PDI » ?

De Wikipedia:

L'indice de dispersibilité des protéines (PDI) est un moyen de comparer la solubilité d'une protéine dans l'eau, et est largement utilisé dans l'industrie des produits de soja. Un échantillon de graines de soja est broyé, mélangé avec une quantité spécifique d'eau, et les deux sont ensuite assemblés à un régime spécifique pour une durée déterminée. Le mélange résultant et la farine initial ont leur teneur en protéines mesurée par un test de combustion, et le PDI est calculé comme le pourcentage de la protéine dans le mélange, divisé par le pourcentage de la farine - un PDI de 100 indique donc solubilité totale.

Il a été démontré que le PDI peut être influencée non seulement par le type de soja utilisé, mais également par la procédure de fabrication - la chaleur diminue le PDI. Le PDI désiré dépend de l'application du produit à base de soja. Le lait de soja et produits de tofu veulent un PDI élevé pour assurer une haute teneur en protéines. Cependant, les fabricants d'aliments pour poissons à base de soja nécessitent un faible PDI pour éviter la perte de précieuses protéines dans l'eau environnante.

WHAT IS PDI - QUEL EST LE « PDI »

- **PDI: Protein Dispersibility Index**
- **PDI is the result of the amount of heat applied**
 - **No heat → higher PDI**
 - **Full heat → lower PDI**
- **Defn: explains the level of solubility of protein in water**
 - **Fully soluble = 100 PDI**
 - **Insoluble = 0 PDI (particles will drop to the bottom)**
- **Why is PDI important to know?**
 - **PDI affects how the products work in different applications**
- **PDI : indice de dispersibilité des protéines**
- **Le PDI est le résultat de la quantité de chaleur appliquée**
 - **Aucun chaleur → PDI élevé**
 - **Chaleur complete → PDI plus bas**
- **Explique le niveau de solubilité des protéines dans l'eau**
 - **Entièrement soluble = 100 PDI**
 - **Insoluble = 0 PDI (particules vont tomber au fond)**
- **Pourquoi est-le PDI important à connaître ?**
 - **Le PDI affecte la façon dont les produits fonctionnent dans différentes applications**

PDI'S AND POTENTIAL APPLICATIONS – LE PDI ET SES APPLICATIONS POTENTIELLES

TABLE 8.4 Applications of Defatted Soy Products in Foods

PD!a	Application
90+	White bread-bleaching agent Fermentation
60-75	Soy protein isolates, fibers Controlled fat and water absorption Doughnut mixes Bakery mixes Pastas Baby foods Meat products Breakfast cereals Soy protein concentrates
30-45	Meat products Bakery mixes Nutrition, fat and water absorption, emulsification
10-25	Baby foods Protein beverages Comminuted meat products Soups, sauces and gravies Hydrolyzed vegetable proteins
Soy grits	Nutrition, meat extender Patties, meatballs and loaves, chili, sloppy joes Soups, sauces and gravies

*Protein Dispersibility Index is a standard AOCS method (Ba 10-65) for measuring the amount of heat treatment used in the processing of soybean meal products.

Source: Fulmer, R.W., in *Proceedings of the World Conference on Vegetable Protein Utilization in Human Foods and Animal Feedstuffs*, edited by T.H. Applewhite, American Oil Chemists' Society, Champaign, IL, 1989, pp. 55-65 and 424-429.

WHAT IS THE BIG DEAL ABOUT HEAT? - POURQUOI LA CHALEUR EST-ELLE IMPORTANTE?

• Heat inactivates the trypsin inhibitor

- It is a substance that inhibits the digestion of proteins.
- This is important when feeding animals or human

• Heat inactivates the enzymes

- Lipoxigenase which causes beany flavor

• La chaleur inactive l'inhibiteur de la trypsine

- Il s'agit d'une substance qui empêche la digestion des protéines.
- Ceci est important pour l'alimentation des animaux ou des êtres humains

• La chaleur inactive les enzymes

- Lipoxigénase donne le goût de l'haricot

90 PDI

- **This has no heat treatment— Basically raw soybeans without the fat and ground up.**

- Do not eat this, you will get a stomach ache
- Do not feed this to animals, they will get a stomach ache

- **Why? GAS!**

- Because the flakes have not been heat treated to inactivate the trypsin, which inhibits digestion of the protein, which causes gas.

- **Cela n'a aucun traitement thermique – Pratiquement le soja cru sans l'huile et moulu.**

- Ne mangez pas cela, vous aurez un mal de ventre
- Ne pas nourrir cela aux animaux, ils obtiendront un mal de ventre

- **Pourquoi ? LE GAZ !**

- Parce que les flocons n'ont pas été chauffé pour inactiver la trypsine, ce qui inhibe la digestion de la protéine, ce qui provoque le gaz.

90 PDI APPLICATIONS

- **Making Isolates**

- Usually the 90 PDI (white flakes)

- **Some adhesive applications**

- Most protein available-will be really sticky
- Replaces formaldehyde as a wood adhesive
 - Government is working on a law that will prohibit the use of formaldehyde in interior applications.

- **Produire l'isolat**

- Normalement le 90 PDI (flocons blancs)

- **Certaines applications adhésives**

- La plupart du protéine disponible sera très collante
- Peut remplacer le formaldéhyde en tant que colle à bois
 - Le gouvernement travaille sur une loi qui interdira l'utilisation du formaldéhyde dans les applications intérieures .

70 PDI APPLICATIONS

- **Some baking applications**

- Enzyme lipoxygenase helps to bleach the bread crumb
 - Lipoxygenase causes a slightly beany flavor which may not be desirable.

- **Certain kinds of extrusion processes**

- Pet food products
 - Dry dog food chunks
 - Canned food meat products

- **Certaines applications dans la boulangerie**

- L'enzyme lipoxygénase aide à blanchir la mie de pain
 - L'enzyme lipoxygénase donne un gout d'haricot qui n'est pas toujours désiré.

- **Certains types d'extrusions**

- Alimentation pour animaux domestiques
 - Aliments secs pour chiens
 - Les produits à base de viande en conserve

70 PDI

- **Lightly heat treated soybeans without the fat and ground up.**
 - Do not eat this, you will get a stomach ache
 - Do not feed this to animals, they will get a stomach ache
- **Why? Still will cause gas.**
 - Because the flakes have not been heat treated to inactivate the trypsin, which inhibits digestion of the protein, which causes gas.
- **Graines de soja légèrement chauffé sans matières grasses et moulu.**
 - Ne mangez pas cela, vous aurez un mal de ventre
 - Ne pas nourrir cela aux animaux, ils auront un mal de ventre
- **Pourquoi ? Toujours dégagera le gaz .**
 - Parce que les flocons n'ont pas été chauffé pour inactiver la trypsine, ce qui inhibe la digestion de la protéine, ce qui provoque le gaz.

70 PDI APPLICATIONS

- **Bakery**

- White breads and rolls
- Specialty breads and rolls
- Cakes
- Cake doughnuts
- Yeast raised doughnuts
- Novelty sweets
- Soft cookies
- Flat breads/pita breads/pizza crust

- **La Boulangerie**

- Pains et petits pains blancs
- Les pains de spécialité
- Les gâteaux
- Beignets gâteau
- Beignets levure
- Nouveauté bonbons
- Biscuits tendres
- Pains plats / pitas / croûte à pizza

FUNCTIONALITY IN BAKING – FONCTIONNALITÉ DANS LA BOULANGERIE

• **Water binding**

- 1kg of flour binds about 1.5 kg water
- Increases dough yield
- Increases moisture retention in the bakery product, less staling
 - Lengthens the shelf life of the bakery product
 - Decreases baking loss/waste

• **Dough strengthening/conditioning**

- Lipoxygenase helps to generate hydroperoxides
- Hydroperoxides interact with gluten
 - Increases gluten strength
 - Improves mixing tolerance

Rétention d'eau

- 1 kg de farine se lie avec environ 1,5 kg d'eau
- Augmente le rendement de la pâte
- Augmente la rétention d'humidité dans les produits de boulangerie
 - Prolonge la durée de vie des produits de boulangerie
 - Diminue les pertes / déchets de cuisson

Pâte renforcement / conditionnement

- Lipoxygenase contribue à générer hydroperoxydes
- Hydroperoxydes interagissent avec gluten
 - Augmente la force du gluten
 - Améliore la tolérance du mélange

FUNCTIONALITY CONT'D

- **Decreases fat absorption**

- Important for fried products
 - Such as cake doughnuts
 - Coatings for fried foods

- **Protein supplementation**

- Flour has 50% protein

- **Diminue l'absorption des graisses**

- Important pour les produits frits
 - Comme les beignets de gâteau
 - Les couches pour les aliments frits

- **La supplémentation en protéines**

- Farine a 50% de protéine

70 PDI APPLICATIONS

- **Concentrates**

- 70 flour is most common raw material for concentrates

- **Pastas**

- Dough conditioner
- Elasticity
- Moisture

- **Adhesives**

- Protein for bonding
- Replaces formaldehyde

- **Concentrés**

- 70 farine est la matière première la plus utilisée pour les concentrés

- **Pâtes**

- Conditionneur de pâte
- Elasticité
- L'humidité

- **Adhésifs**

- Protéines pour liaison
- Remplace le formaldéhyde

70 PDI APPLICATIONS

Extruded products

- Textured soy
 - Hutch plant is our largest customer
- Analogues
 - Hutch plant is our largest customer
- Dry dog food
 - Nestle, Del Monte
- Canned dog food
 - Nestle, Del Monte

Produits Extrudés

- Soja texturé
 - Usine Hutch est notre plus grand client
- Analogues
 - Usine Hutch est notre plus grand client
- Croquettes pour chien
 - Nestlé, Del Monte
- Conserves pour chiens
 - Nestlé, Del Monte

20 PDI “TOASTED” SOYFLOUR - FARINE DE SOJA “GRILLÉ”

- **Fully heat treated**

- Not toasted
- Sparge steam

- **Trypsin inhibitor is deactivated**

- Trypsin inhibitor inhibits growth in animals
- The protein is more efficiently digested

- **Entièrement traité à la chaleur**

- Ne pas grillé
- Vapeur Sparge

- **Inhibiteur de trypsine est désactivé**

- Inhibiteur de la trypsine inhibe la croissance chez les animaux
- La protéine est digérée plus efficacement

20 PDI “TOASTED” APPLICATIONS – APPLICATIONS “GRILLÉS”

- **Milk Replacer**
 - Baby pigs and calves
- **Feed ingredient**
 - Fish industry
 - Hog industry
- **Carrier in spices**
 - Hold flavors together on outside of certain pet food products
- **Baking**
 - Any type of product that you want to be crisp
- **Remplacement de lait**
 - Bébé porcs et veaux
- **Ingrédient pour aliment de bétail**
 - L'industrie du poisson
 - L'industrie du porc
- **Tiens les épices**
 - Tiens saveurs ensemble à l'extérieur de certains produits alimentaires pour animaux
- **Boulangerie**
 - Tout type de produit que vous voulez être croustillant

20 PDI APPLICATIONS

- **Grits**

- Cereal products
- HVP (hydrolyzed vegetable protein)
 - Soups, sauces, gravy mixes
- Meat applications
- Food aid programs with USDA

- **Fermentation**

- Pharmaceutical applications

- **Gruau**

- Produits céréaliers
- PVH (protéines végétales hydrolysées)
 - Les soupes, les sauces, les mélanges de sauces
- Viande
- Les programmes d'aide alimentaire avec l'USDA

- **Fermentation**

- Les applications pharmaceutiques

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS - FOIRE AUX QUESTIONS

- **HOW ARE THE PRODUCTS PACKAGED?**

- Bulk, 50lb and 25kg, 2000lb totes
- Heat treated pallets

- **WHAT IS THE SMALLEST AMOUNT YOU WILL SELL?**

- 50lb or 25kg bag

- **WHERE DO THE PRODUCTS COME FROM?**

- Mankato, Minnesota
- Creston, Iowa

- **DO YOU HAVE NON-GMO?**

- Yes, from Creston, Iowa beginning April 2014

- **Comment les produits emballés ?**

- En vrac, 50 pounds et 25 kg, emballages 2000 pounds
- Traitement thermique des palettes

- **Quelle est la plus petite quantité que vous vendrez ?**

- 50lb ou sac de 25kg

- **D'où viennent les produits?**

- Mankato, Minnesota
- Creston, Iowa

- **Avez-vous NON-OGM ?**

- Oui, de Creston, Iowa début Avril 2014

MORE FREQUENTLY ASKED QUESTIONS - FOIRE AUX QUESTIONS

• IS YOUR PRODUCT ORGANIC?

- No
- Solvent extraction

• IS YOUR PRODUCT NON-GMO

- We will have non-gmo bakery flour April 2014

• WHAT ARE THE LEAD TIMES?

- 2-3 weeks

• DO YOU EXPORT?

- Yes, we ship all over the world.

• Est votre produit biologique?

- Non
- L'extraction par solvant

• Est votre produit NON-OGM?

- Nous aurons une farine sans OGM en Avril 2014

• Quels sont les délais ?

- 2-3 semaines

• Exportez-vous ?

- Oui, nous livrons partout dans le monde.

MORE FREQUENTLY ASKED QUESTIONS - FOIRE AUX QUESTIONS

- **WHAT IS THE PRICE?**

- Current cbot board price + bulk basis + packaging+ frt.

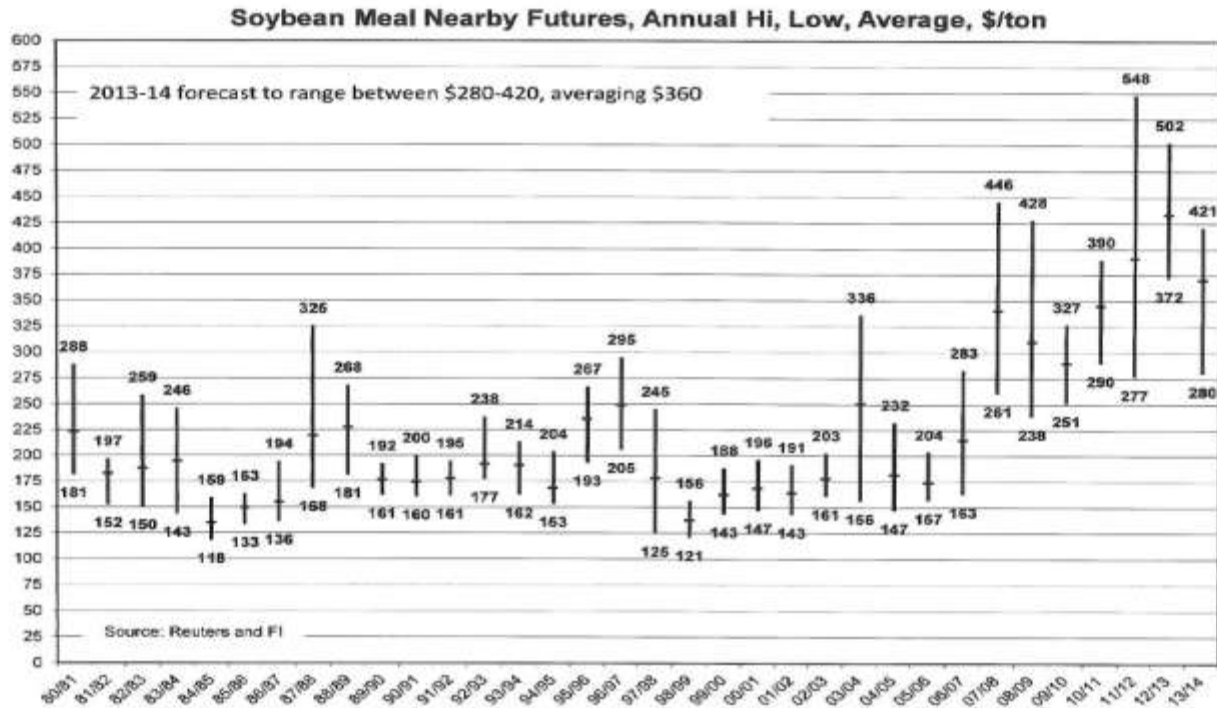
- NON-GMO COMMANDS A PREMIUM OVER GMO

- **Quel est le prix ?**

- Prix courant selon le marché + base en vrac + emballage + FRT.

- Les commandes non-OGM demande une prime sur les OGM

FUTURES HI AND LOW EACH YEAR 81-2013 – LES FUTURES HAUT ET BAS CHAQUE ANNÉE DE 81 À 2013





Farmer-owned with
global connections

Appartenant aux agriculteurs, avec des liens globales