Le Service Kalizea



Filière maïs maitrisée pour un développment durable

 Une équipe pluridisciplinaire consacrée à l'amélioration des pratiques agronomiques et à la sélection des meilleures variétés semoulières.

Expertise technique

- Un savoir-faire précurseur en maïserie pour répondre aux besoins spécifiques de nos clients;
- Une équipe R&D dédiée à la mise au point de produits innovants;
- Une expertise qualité reconnue par les plus grands groupes internationaux.

Accompagnement de nos clients

- Trois sites industriels géographiquement complémentaires permettant d'optimiser les coûts logistiques pour nos clients;
- Une structure de veille des marchés;
- Une offre de conseils et d'outils de couverture adaptés à la stratégie d'achat de chaque client.





Kalizea France :

3 Allée Chantal Delpla Droulers, 51100 Reims - France Tel : +33 (0)3 26 78 63 00

Kalizea Polska :

ul. Polna 8A, 55-011 Siechnice - Poland Tel: +48 71 792 80 24

Kalizea Boromir

SOS Amara nº4, Jud Ialomite, Slobozia - Roumanie Tel : +40 753 025 950





L'expertise au cœur du maïs



Kalizea
est aujourd'hui
un leader européen dans
a transformation du maïs
avec une capacité de
260 000 T localisée dans
des bassins régionaux
naturellement propices
à la culture
du maïs.

Notre modèle de développement en filière permet de proposer à nos clients un service de proximité et d'apporter une réponse rapide et durable à leurs attentes.

Nous offrons également des solutions compétitives et performantes à l'international au départ des ports d'Anvers (Belgique), de Gdynia (Pologne) et de Constanta (Roumanie).

Kalizea est une filiale du groupe VIVESCIA.



3,2 Mds€ de chiffre d'affaires

+ de 7 500 collaborateurs dans 25 pays et sur 4 continents

Parmi les premiers groupes coopératifs céréaliers français Le Groupe coopératif VIVESCIA est spécialiste de la production et de la transformation des céréales. Fort de ses 2 grands pôles d'activités, VIVESCIA Agriculture et VIVESCIA Industries, il maîtrise toute la chaîne de valeur du grain. Notre vocation est double :

- Développer un modèle économique durable et créateur de valeur afin de pérenniser l'agriculture familiale sur son territoire;
- Prendre soin des grains et les valoriser pour apporter une alimentation saine et équilibrée au plus grand nombre.

Notre gamme de produits

Fort de notre expertise en alimentaire, nous développons des produits innovants pour des applications spécifiques en intégrant notamment les aspects nutritionnels, diététiques et organoleptiques.

Une large gamme de grits et semoules pour garantir les meilleures performances en extrusion et en fermentation.

Plus de 30 références. Possibilité de développement à façon.





Une huile de maïs obtenue par simple pression pour préserver toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles (apport en tocophérols et minéraux).



Une gamme de farine de maïs sélectionnées pour leurs compositions et leurs propriétés spécifiques.

Elles se différencient par leur couleur, leur granulométrie et leur viscosité.



Une farine de germe de maïs toastée obtenue par cuisson, pression et broyage du germe.

Caractérisée par un goût et des arômes de noisette et de céréales grillées.

Grâce à son apport nutritionnel exceptionnel, elle rentre dans la composition de pains spéciaux de biscuits et de pâtes chocolatées.





