

r a p p o r t

d ' a c t i v i t é

&

s t r a t é g i e

d ' o r i e n t a t i o n



2 0 1 0

2 0 1 1

2 0 1 2

2 0 1 3

2 0 1 4

2 0 1 5

2 0 1 6

2 0 1 7

2 0 1 8

2 0 1 9

2 0 2 0

2 0 2 1

2 0 2 2

2 0 2 3

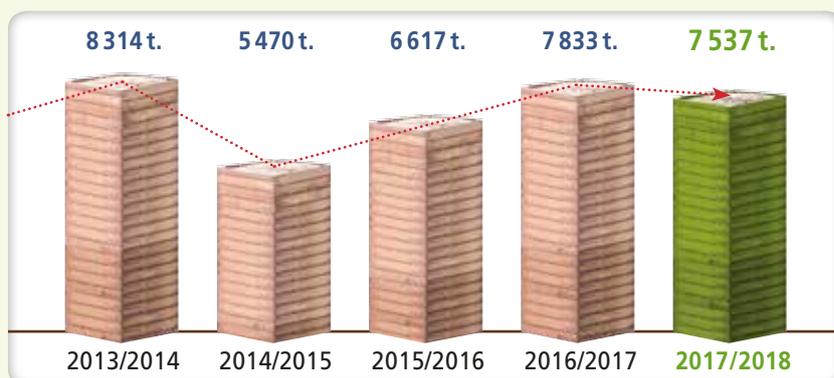


Quelques chiffres...

Collecte 2017/2018 Noix sèches

COOPENOIX + CT NOIX

Achats auprès des adhérents,
producteurs et entreprises

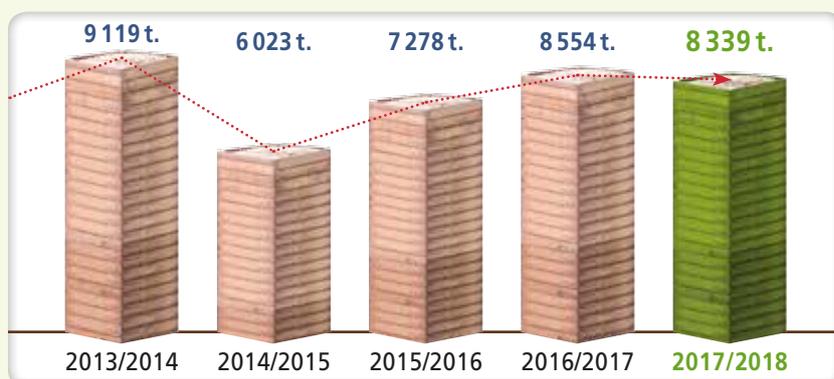


Collecte 2017/2018 Tous produits

Noix sèches, noix fraîches et cerneaux
(en équivalence noix sèches)

COOPENOIX + CT NOIX

Achats auprès des adhérents,
producteurs et entreprises

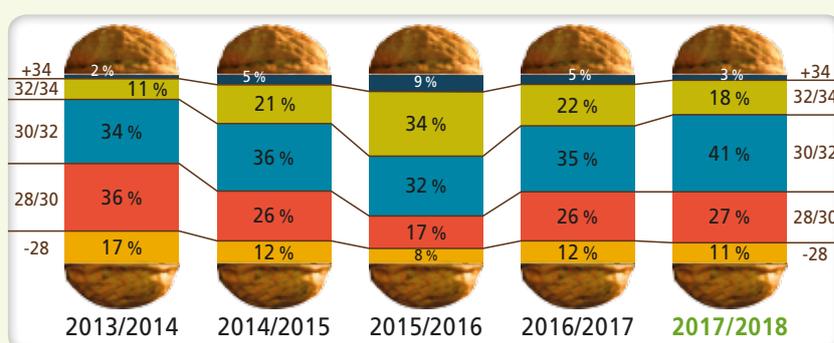


Répartition calibres

Noix de Grenoble sèches

COOPENOIX + CT NOIX

Calibres moyens



Ventes par pays

Répartition des volumes 2017/2018

COOPENOIX + CT NOIX
+ VALSOLEIL

* Pays-Bas, Belgique, Moldavie, Autriche, Albanie...





Avec des conditions de récolte exceptionnellement favorables et avec une légère précocité, 7500 tonnes de noix ont été collectées par COOPENOIX et CT Noix en 2017-2018, soit 300 tonnes de moins que la récolte précédente, une perte due au gel qui a frappé durement le Diois, privant les producteurs de cette zone de plus de 70 % de leur récolte. Au bout du compte, la récolte sur les autres zones est globalement satisfaisante et conforme aux prévisions de la filière, même si elle s'avère un peu moins importante que celle attendue par les producteurs.

Du côté de la météo, l'année a été sèche. À noter cependant que notre zone de production a été scindée en deux avec, au nord, la région de Vinay, gratifiée de pluies opportunes, tandis que, au sud, la sécheresse a eu une incidence sur les calibres des noix. Cette sécheresse, constatée depuis plus de deux ans, suscite des inquiétudes sur la santé sanitaire des arbres et incite pour l'avenir à réfléchir très sérieusement à l'intensification de l'irrigation des vergers.

Au chapitre de la qualité, notons que, avec 20 % des noix de calibre 32 mm et plus (contre 40 % certaines années) et un volume de 11 % de moins de 28 mm, les calibres des noix sont plutôt moyens cette année. Comme déjà précisé, ils connaissent des variations tangibles entre le nord et le sud de la zone de production. La couleur de la coquille est dans l'ensemble claire grâce à des conditions météo très sèches pendant la récolte. Quant aux cerneaux, leur qualité est satisfaisante tant sur les critères couleur que déchet qui restent à un niveau assez bas. Cette qualité globale a été un véritable atout pour nous imposer auprès de nos clients malgré des calibres moyens au regard de ceux proposés par nos concurrents étrangers.

Le Chili, dont la production en 2017 a atteint 105000 tonnes de noix de qualité et de bons calibres, a donné le départ de la saison en juin en rehaussant ses prix de vente de l'ordre de 20 centimes par rapport à l'année précédente. À la différence de 2016 les Californiens avaient quant à eux davantage de stocks de report en septembre 2017. De plus, les noix américaines sont arrivées sur le marché mi-novembre, soit avec une semaine de retard, en affichant un prix européen sensiblement identique à celui de l'année dernière. Un choix qui n'a pas empêché un net recul (- 25 %) des exportations des noix américaines dans le monde et qui devrait à nouveau aboutir à un stock de report à l'aube de la saison 2018. Avec une production de 130000 tonnes en 2018 dans un marché plus incertain et au vu des stocks américains, le Chili pourrait être amené à revoir son prix à la baisse pour la prochaine saison.

À l'évidence, le contexte économique devient de plus en plus concurrentiel et ce malgré une production française 2017 plutôt moyenne du fait d'un épisode de gel dans le Sud-Ouest. En effet, entre une augmentation des importations en Europe des noix chiliennes dès le mois de juin et l'arrivée des noix américaines mi-novembre, notre fenêtre de commercialisation se réduit chaque année un peu plus. Il faut désormais convenir que la noix française, tant attendue sur le marché européen il y a de cela quatre ou cinq ans en début de saison, est aujourd'hui en partie remplacée par les noix chiliennes.

Pour autant, cette année encore, et malgré une consommation stagnante, le niveau des expéditions de notre coopérative au 30 avril 2018 est satisfaisant, en particulier pour les calibres inférieurs à 30 mm. Les calibres supérieurs ont été aisément absorbés par les marchés italien, suisse et allemand.

En matière de prix, en début de saison, **COOPENOIX** a tenu compte de la politique tarifaire du Chili en relevant ses prix par calibre. Ce niveau de prix a été maintenu toute la saison. Nous constatons que, pour la seconde partie de la saison, les Américains ont revu leurs prix à la baisse, générant un écart conséquent en fin de saison entre le prix de leurs noix et celui des noix françaises. La qualité de nos noix a très probablement contribué à ce que nos clients acceptent ce différentiel.

Concernant les cerneaux, avec plus de 500 tonnes de produits cassés (écarts de triage, petites noix...), **COOPENOIX** a connu une très grosse activité de cassage cette année grâce aux investissements réalisés ces dernières années. Ces opérations de cassage, auxquelles s'ajoutent les achats sur les marchés, constituent un volume significatif à commercialiser supérieur à 300 tonnes. Notre coopérative a donc atteint l'objectif fixé il y a trois ans. Au vu de la concurrence de plus en plus acerbée que constituent les cerneaux d'importation à bas prix, **COOPENOIX** a fait le choix stratégique de relever très légèrement ses prix de vente et de ne travailler que sur des marchés de niche qui privilégient la qualité française.

Notons enfin que dans la configuration de cette récolte 2017-2018 plutôt précoce et réalisée dans des délais courts, nous nous félicitons de notre investissement immobilier de 2016. Celui-ci nous a permis de faire face à un niveau d'apport de 1500 tonnes de noix par semaine sur une période très réduite sans avoir à louer de nouvelles surfaces de stockage. Nous avons ainsi répondu au mieux aux demandes de nos producteurs de libérer rapidement leurs installations.

Gageons que les années à venir nous conforteront davantage encore dans la pertinence de notre stratégie d'investissement qui maintient **COOPENOIX** à la première place sur le marché européen de la noix française.

Yves Renn, président de **COOPENOIX**

Marc Giraud, directeur de **COOPENOIX**

Nos certifications

● La certification IFS

Certifiée pour la onzième année consécutive pour la noix en coque et pour la huitième année consécutive pour le cerneau, **COOPENOIX** se félicite de la justesse du travail de son service qualité. En effet, l'organisme de certification a salué la cohérence de notre système de management de la qualité au regard de notre activité et mis en particulier en exergue les points suivants: l'implication du personnel permanent et saisonnier, l'application des mesures d'amélioration, l'entretien et la propreté des locaux.

La note globale de 98/100 obtenue cette année encore témoigne du sérieux et de l'implication de notre coopérative en matière de contrôle du risque alimentaire. Rappelons en effet que la certification IFS initiée par la grande distribution vise à maîtriser la sécurité et la qualité des denrées alimentaires et des procédés de fabrication des entreprises agroalimentaires. La certification IFS est indispensable pour l'accès aux marchés et constitue un indéniable atout concurrentiel.

● Démarche Global G.A.P.

27 producteurs étaient engagés dans la démarche Global G.A.P. en 2017 (dont l'un est également certifié bio), soit un total de 1700 tonnes de noix certifiées. Suite aux incitations répétées de notre coopérative et notamment du relèvement de la prime à la certification Global G.A.P., quatre producteurs se sont lancés dans la démarche cette année. Un afflux qui devrait permettre à **COOPENOIX** de disposer de davantage de noix certifiées Global G.A.P. afin de répondre à la demande croissante de ses clients.

● Production fruitière intégrée (PFI)

Cette démarche est la première étape vers la certification Global G.A.P. Elle est conforme aux exigences d'Ecophyto 2018. Trois adhérents de **COOPENOIX** sont actuellement engagés dans ce système de production de fruits de qualité qui répond aux exigences des consommateurs.

● La certification bio

En 2017, la production de noix bio de notre coopérative a été privée des noix bio des producteurs du Diois, dont les vergers ont été touchés par le gel. En conséquence, **COOPENOIX** a récolté et commercialisé 650 tonnes de noix certifiées bio. Comme l'année dernière, 58 tonnes sont issues des producteurs de Valsoleil. Même s'il est difficile d'affirmer le potentiel réel des produits bio à long terme, les différentes études de consommation constatent une augmentation constante des chiffres de la filière. Au niveau de notre coopérative, cette tendance est confirmée par l'augmentation de la demande de nos clients. Toutefois, seules la qualité de nos noix bio et la satisfaction de nos clients nous permettent d'accéder et de nous maintenir sur un marché toujours de plus en plus concurrentiel.

Et demain

→ 2018 verra l'arrivée de nouveaux producteurs engagés dans la démarche Global G.A.P.

→ Nos rencontres avec les organismes d'audit afin de demander des allègements des contraintes n'ont abouti qu'à des allègements à la marge et à une attitude moins directive et davantage pédagogique. À suivre...

Pérenniser la production

La technique: incontournable pour optimiser la rentabilité des exploitations nucicoles!

L'objectif premier du pôle technique de **COOPENOIX** est l'appui à ses adhérents. Pour ce faire, il accroît ses travaux et démarches techniques en 2017.

Au niveau de l'acquisition de références:

- Élaboration d'un bilan technique de saison 2017 reprenant l'intégralité des problèmes rencontrés en culture (maladies et parasites), et compte rendu des résultats d'essais 2017. Ce bilan et les résultats ont été présentés aux réunions de secteur de février/mars 2018.
- Élaboration du guide phytosanitaire 2018.
- Élaboration d'un guide d'observations des maladies, transmis aux adhérents.
- Organisation de la matinée technique «Innovations» du 9 mars 2017 avec la présence de 140 personnes et avec une très bonne couverture médiatique départementale, régionale et nationale.
- Présentation des essais 2017 aux membres du conseil d'administration et du groupe technique, et validation des travaux 2018.
- Animation de 3 réunions du groupe technique de **COOPENOIX**.
- Animation de 3 réunions bout de champ sur les thématiques «reconnaitances des stades phénologiques / anthracnose / *Colletotrichum* / gel / carpocapse / mouche du brou» (167 personnes sur la saison). Élaboration et remise aux participants de documents de vulgarisation sur les thèmes abordés.
- Participation active au comité de rédaction des 12 bulletins technique noyers.
- Suivi hebdomadaire sur la saison de 2 parcelles (La Buisnière et Cras) dans le cadre du BSV Rhône-Alpes.
- Participation aux journées réglages qualité pulvérisation (27 atomiseurs).
- Prélèvements, commentaires et plan de fumure pour 90 parcelles de noyers.

Au niveau des essais:

- Création et mise en place d'un réseau interne de piégeage mouche du brou sur 43 parcelles.
- Mise en place d'un essai piégeage massif dans la lutte contre la mouche du brou en réseau national Senura/Bayer.
- Essai hauteur de pose de pièges en mouche du brou chez un producteur.
- Poursuite de l'essai sur la lutte contre le *Colletotrichum* sp sur Franquette en partenariat avec Senura / Dauphinoise / Valsoleil / SicaNoix.
- Troisième année de travail sur les reliquats azotés en vergers de noyers avec une réunion bilan en décembre 2017 avec les producteurs impliqués.
- Test de pièges connectés avec la société Advansee sur 2 parcelles en carpocapse et 2 parcelles en mouche du brou.

- Suivi des populations de carpocapse avec bandes cartonnées chez 2 producteurs.
- Poursuite des observations des essais mycorhization et matériel végétal (nouvelles variétés et hybrides).

Au niveau cahier des charges producteurs :

- Appui administratif et aide aux audits internes et de certification des 27 exploitations certifiées Global G.A.P. en 2017.
- Accompagnement du groupe de producteurs engagé dans la charte Production Fruitière Intégrée (PFI).
- Aide à la mise en place de la certification BioSuisse chez un nouveau producteur.

Action commerciale

● Les packagings

Afin de répondre aux souhaits de ses clients en marque fournisseurs, **COOPENOIX** adapte les packagings au gré de leurs offres de produits. Ainsi en 2017, 3 créations ou modifications ont été effectuées.

● Prospection

COOPENOIX a amorcé un travail de prospection pour son activité cerneaux afin de diversifier son porte-feuille clients. Ce marché étant très largement investi par des pays comme les États-Unis, le Chili... dont la production de cerneaux est industrialisée, **COOPENOIX** se concentre sur des marchés de niche – distributeurs en boulangerie, GMS cherchant à compléter leur gamme et à la recherche de produits français. En noix, comme ce fut le cas en 2016-2017, le manque de gros calibres n'a pas facilité la prospection. Pour autant, le service commercial a poursuivi son travail.

● La commercialisation des noix bio

Comme annoncé, **COOPENOIX** a dû composer avec un manque de volumes. Ce déficit étant prévisible en raison du gel qui a touché le Diois, la coopérative a anticipé et prévenu ses clients très tôt dans la saison des arbitrages qu'elle aurait à opérer. Cette transparence et cette anticipation ont à nouveau été appréciées de nos clients.

● COOPENOIX sur les salons

Notre coopérative a participé pour la deuxième fois au salon Fruits & Veg Innovation à Milan en mai 2017. Moins orienté fruits secs que le salon Cibus à Parme, ce salon permet cependant de rencontrer d'éventuels futurs clients. Rappelons par ailleurs qu'afin de limiter les coûts **COOPENOIX** mutualise les frais avec deux autres coopératives françaises spécialisées l'une en noisettes et l'autre en pruneaux avec lesquelles elle partage le stand, un arrangement qui permet aussi de disposer d'un emplacement plus important et mieux situé au sein du salon. Notre coopérative était aussi présente à Madrid en octobre 2017 à l'occasion du salon Fruit Attraction. De plus, et comme à son habitude, **COOPENOIX** a participé au salon Fruit Logistica en février 2018, à Berlin.



● Accord commercial avec Valsoleil

1 500 tonnes de noix ont été collectées par Valsoleil en 2017. Comme l'an passé, cette collaboration est bienvenue au regard de la demande de nos clients.

Et demain

→ Sauf accident climatique, **COOPENOIX** devrait retrouver l'année prochaine un niveau de collecte de l'ordre de 750 tonnes de noix bio.

→ **COOPENOIX** sera à nouveau présente en 2018 aux salons Fruits & Veg Innovation, à Milan, et Fruit Attraction, à Madrid. Décision a été prise de renouveler cette expérience sur une période de trois ans afin d'évaluer les impacts commerciaux de notre présence à ces deux salons.

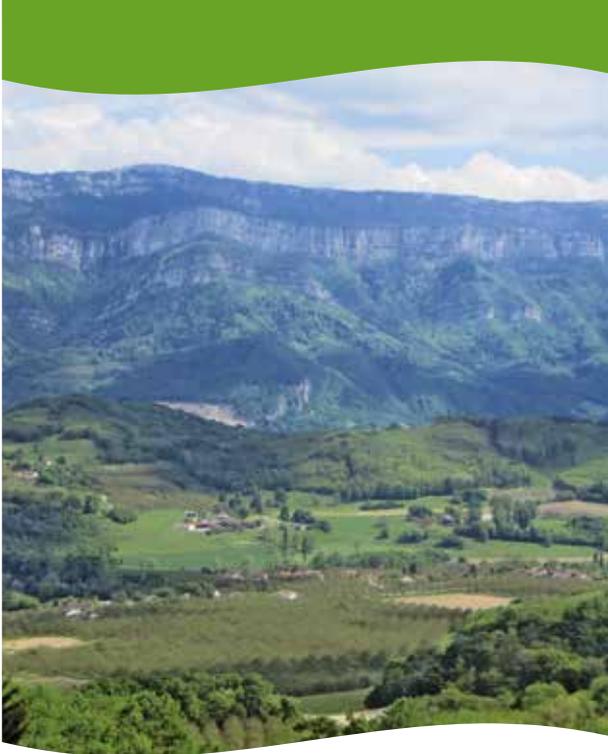
→ Dans le cadre de renouvellement d'une ligne de pesage/conditionnement, le nouveau matériel choisi permettra de réaliser plusieurs types d'emballages: sachet à fond carré, à fond oblong... en plus des emballages habituels. Cette ligne sera mixte noix et cerneaux, mais ces nouveaux emballages seront dans un premier temps proposés à nos clients cerneaux.

Communication

À l'occasion de son assemblée générale, qui s'est tenue le 30 août 2017, **COOPENOIX** a inauguré son nouveau bâtiment en présence de personnalités politiques, des partenaires et des producteurs. Rappelons que ce bâtiment abrite des chambres froides, le matériel deassage énoisage, des espaces de stockage ainsi que le matériel de tri optique.

COOPENOIX entend fêter ses 90 ans et réfléchit à la préparation de cet anniversaire.





COOPENOIX et la filière noix

● Le CING

Dans le cadre de la promotion de la noix de Grenoble et à l'occasion des 80 ans de l'AOP noix de Grenoble, le CING a fait l'acquisition d'une noix gonflable. Celle-ci a été utilisée lors d'événements organisés dans les stations alpines d'Avoriaz et de l'Alpe d'Huez en février dernier au cours desquels des cuisiniers mettaient à l'honneur les noix dans la gastronomie. Un jeu autour de la noix était également proposé au public. Nous saluons ces belles opérations de communication ! Le 21 juin, pour fêter ces 80 ans, les producteurs étaient réunis pour assister à des tables rondes sur le thème de la stratégie des AOP.

● La Senura

Coopenoix salue la diffusion plus large et plus régulière des travaux engagés par la Senura grâce à la refonte de son site internet et à la publication de newsletters envoyées aux adhérents cotisants et aux OP.

Le 30 mars 2018, la Senura a également organisé une journée Colletotrichum à l'intention de l'ensemble des producteurs, une initiative dont se réjouit Coopenoix.

L'outil de production

- Au regard d'un contexte très concurrentiel sur le marché du cerneau, afin d'améliorer la rapidité de traitement du produit, et donc sa disponibilité, et d'abaisser nos coûts de revient, Coopenoix a fait l'acquisition d'une deuxième trieuse optique qui gèrera les critères couleurs et formes et qui viendra en complément de la première qui trie les coquilles.
- La zone de stockage du nouveau bâtiment a été mise à température dirigée de façon à assurer de meilleures conditions de stockage des marchandises.
- Par ailleurs, l'automatisation du transfert des produits par tapis entre l'ancien et le nouveaux bâtiment a été mise en œuvre. Ce transfert peut s'effectuer dans les deux sens.

Et demain

- L'année à venir verra l'installation de la deuxième trieuse optique.
- 2018 verra également le remplacement de la ligne de conditionnement cerneaux et noix en coque, permettant notamment le conditionnement dans des emballages à fond carré.

Et demain

- Les résultats de la seconde candidature du CING pour participer à une promotion collective de produits AOP européens sont attendus en 2018.



Les données comptables

Comptes de résultat (principaux éléments)

COOPENOIX > Exercice clos le 30 avril 2018

		01/05/17 > 30/04/18 *		01/05/16 > 30/04/17 *	
		€	%	€	%
Chiffre d'affaires	+	28 758 800	100,00	25 376 726	100,00
Achats marchandises et emballages	-	23 294 538	81,00	20 179 037	79,52
MARGE BRUTE	=	5 464 262	19,00	5 197 689	20,48
Autres achats + charges externes	-	2 148 761	7,47	1 904 373	7,50
Subventions d'exploitation	+	183 929	0,64	175 357	0,69
Impôts, taxes et versements assimilés	-	81 813	0,28	48 027	0,19
Salaires personnels + charges sociales	-	2 061 847	7,17	1 985 307	7,82
Autres produits de gestion courante	+	119	0,00	1 601	0,01
Autres charges de gestion courante	-	29 387	0,10	15 874	0,06
Reprises amortissements et provisions, transferts de charges	+	162 593	0,57	80 867	0,32
Dotations aux amortissements	-	568 532	1,98	525 725	2,07
Dotations aux provisions	-	523 186	1,82	515 334	2,03
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	=	397 377	1,38	460 874	1,82
Produits financiers	+	7 338	0,03	7 917	0,03
Charges financières	-	23 657	0,08	25 608	0,10
Produits exceptionnels	+	75 622	0,26	3 652	0,01
Charges exceptionnelles	-	22 405	0,08	5 618	0,02
Impôts sur les bénéfices	-	15 058	0,05	0	0,00
RÉSULTAT NET	=	419 217	1,46	441 217	1,74

Eléments consolidés COOPENOIX + CT Noix

> Exercice clos le 30 avril 2018

	01/05/17 > 30/04/18 *		01/05/16 > 30/04/17 *	
	€	%	€	%
Chiffre d'affaires	35 017 539	100,00	31 668 948	100,00
RÉSULTAT NET après impôts sur les sociétés	434 235	1,24	462 740	1,46

* Ces chiffres intègrent les éléments relatifs à la collaboration commerciale avec Valsoleil.

Bilan

COOPENOIX > Exercice clos le 30 avril 2018 > En milliers d'€

Actif (emplois)

	2017	2016
Actif immobilisé	5 043	4 902
Stocks	3 002	3 014
Clients	3 285	2 244
Subventions à recevoir	663	676
Autres créances	698	637
Disponibilités	1 914	2 406
Charges constatées d'avance et divers	26	44
TOTAL	14 631	13 923

Passif (ressources)

	2017	2016
Fonds propres	10 558	9 773
Résultat de l'exercice	419	441
Dettes Bancaires moyen terme	1 463	1 635
Autres dettes	2 186	2 061
Concours bancaires	0	0
Produits constatés d'avance	5	13
TOTAL	14 631	13 923



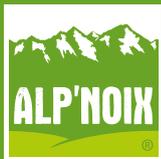


Depuis 1929

Noix de Grenoble A.O.C.

Noix sèches et fraîches - Cerneaux

Noix sèches et cerneaux biologiques



la Vitalité par nature



CERV/COM - 04 76 99 26 01 - Photos © B. Ronté/Coopenoix

COOPENOIX

75, avenue de la Noix de Grenoble

B.P. 42 - 38470 Vinay - France

Tél. +33 (0) 4 76 36 80 33

Fax +33 (0) 4 76 36 63 69

www.coopenoix.com

Société Coopérative Agricole à capital variable

RCS Grenoble D 384 735 221 (00010) - APE 0161 Z

N° Agrément 3834053 - N° Agrément Société Coopérative Agricole 38.329

N° TVA FR 56 384 735 221