



Führend in Europa für  
französische Walnüsse



**Mit einer jährlichen Produktionsmenge von 7000 to ist die Genossenschaft COOPENOIX die europäische Nummer 1 für französische Walnüsse und realisiert 75% ihres Umsatzes im Export.**

**Mit Sitz in Vinay, im Herzen der französischen Alpen, zählt die Genossenschaft (mit ihrer Tochterfirma C.T. Noix) 450 angeschlossene Produzenten und etwa 100 weitere unabhängige Produzenten von Walnüssen aller verschiedenen Sorten.**

**Die Walnussbauern, alle in der Region Rhone-Alpes ansässig, sind echte Profis, die ihre Plantagen mit großem Respekt vor der Umwelt kultivieren.**



## Die Produkte

### Grenobler Walnüsse

Die 3 Sorten Franquette, Mayette und Parisienne profitieren von der kontrollierten Herkunftsbezeichnung (AOC), ergänzt durch die geschützte Herkunftsbezeichnung (AOP), ab 1996 vorgegeben durch die europäische Gesetzgebung. Die Produzenten von COOPENOIX erfüllen diese Anforderungen:

- eine geografische Zone beschränkt auf 3 Departements: Isere, Drome und Savoien;
- ein Kaliber von mindestens 28mm und mehr;
- Plantagen gemäß den verschiedenen Anforderungen des I.N.A.O. (Nationales Institut für Herkunftsbezeichnungen): Pflanzdichte, Bewässerung, Ernte der Nüsse bei voller Reife...

**Die Grenobler Walnuss ist für ihren unvergleichlichen Geschmack bekannt, der auch ihren internationalen Ruf ausmacht.**

### Französische Walnüsse

Diese Bezeichnung wird für Walnüsse angewandt, die außerhalb des "Geschützte Ursprungsbezeichnung" Gebiets geerntet werden oder die nicht die Kaliber aufweisen, die vom AOC-Standard verlangt werden.

Französische Walnüsse bestehen aus einer Sortenmischung von Franquette, Mayette, Parisienne, Fernor und auch getrockneten Lara.

### Walnusskerne

Genannt Walnusskerne aus dem Dauphiné, werden sie von COOPENOIX vermarktet unter: Verschiedene Formen (Ganze Hälften, Angeschlagene Hälften – Invalides –, Bruch), Verschiedene Farben (Hell, Bräunlich/Karamel – Arlequins) und Verschiedene Verpackungen (Beutel 125g, Sack 1 kg, 2,5 kg, 5 kg und Karton 12,5 kg, 15 kg).

### Frische Walnüsse LARA

Bei Reife geerntet, ca. Mitte September, wird die frische Walnussorte LARA, sofort nach der Ernte verkauft. Ihr heller, weißer Kern muss schnell gegessen werden (MHD von 15 Tagen) und die Kunden sind begeistert von ihrem einzigartigen und delikaten Geschmack.

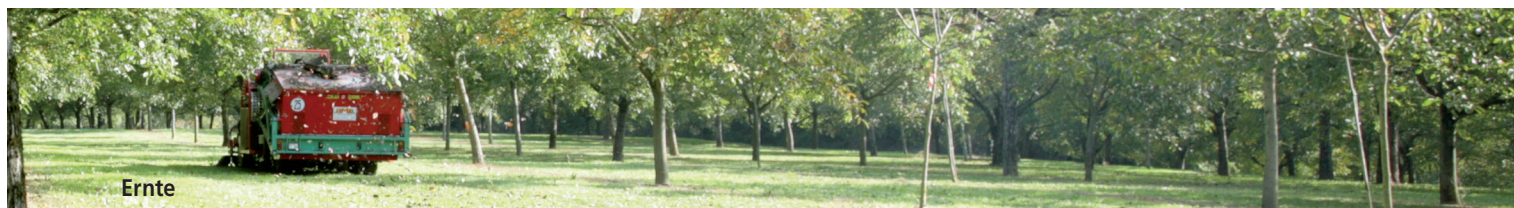
### Walnüsse aus biologischem Anbau

300 to Walnüsse aus biologischem Anbau werden jedes Jahr von ca. 50 Produzenten an der Station von COOPENOIX angeliefert, die nach ECOCERT zertifiziert ist.



# Eine starke Produktionsstätte

*Die Station von COOPENOIX erlaubt, dank ihrer leistungsstarken Produktionsmaschinen, eine frühzeitige Vermarktung der Ware (Erste Verladungen von Walnüssen ab ca. Mitte Oktober).*



Ernte

COOPENOIX ist bekannt für seine große Reaktionsfähigkeit und Kapazität, die es erlaubt Kunden zu bedienen, die große Volumen innerhalb eines kurzen Zeitraumes abwickeln möchten.

140 to Verpackungskapazität pro Tag

2 000 to Versand pro Monat  
im Oktober und November



Kalibrierung



Verpackung



Versand

# Strenge Qualitätspolitik

*Die beständige Qualität stellt für COOPENOIX einen Hauptvorteil im Markt dar. Die IFS-Zertifizierung (abgeschlossen Ende 2007) rundet die Anstrengungen der Genossenschaft auf dem Gebiet der Qualitätssicherung ab.*

## IFS-Zertifizierung

Die Abteilung für Qualitätssicherung hat zahlreiche Maßnahmen auf den Weg gebracht, die darauf abzielen, alle Prozesse im Verlauf der Produktion zu verbessern. Von der Warenannahme in der Station, über die weiteren Stationen des Produktionsablaufs, bis hin zur Verladung an den Kunden. Dies dient dazu ständig weitere Verbesserungen im Verlauf der Produktion zu erreichen und eine nachhaltige Steigerung der Produktivität und eine Kostensenkung zu erzielen.

## Zertifizierung GlobalGap

Auf Anregung der Genossenschaft sind zahlreiche Produzenten **GlobalGap** zertifiziert und die Anzahl der zertifizierten Produzenten steigt jedes Jahr weiter an.

Es handelt sich hierbei um ein Pflichtenheft zur Einhaltung guter landwirtschaftlicher Praktiken, ausgearbeitet durch den europäischen Einzelhandel, dessen Hauptziele sind:

- Vernünftige Produktion;
- Lebensmittelhygiene und –sicherheit;
- Umweltschutz;
- Sozialer Absicherung, Sicherheit und Gesundheit der Angestellten.

Die Betriebe werden jedes Jahr zertifiziert, gemäß einem Audit, das durch ein unabhängiges Zertifizierungsunternehmen durchgeführt wird.

## Vernünftige Landwirtschaft

COOPENOIX ist einem verantwortungsvollen Walnussanbau, der die Qualität und die Umwelt berücksichtigt, verpflichtet. Die angeschlossenen Produzenten kultivieren ihre Plantagen mit Rücksicht auf umwelttechnische Fragen. Die Anwendung dieser guten Praktiken, sowohl in den landwirtschaftlichen Betrieben als auch in der Packstation, garantiert den Verbrauchern ein natürliches und gesundes Produkt.



# Verschiedene Verpackungen für jeden Geschmack



## Angebot an Kleinverpackungen

**Entwickelt um den Erwartungen und Geschmäckern der Verbraucher entgegen zu kommen und auch, um das Image der Walnuss zu modernisieren, bietet COOPENOIX eine breite Segmentierung von Verpackungen an bzgl. Bezeichnung, Kaliber und Gewicht.**

Dieses Angebot setzt sich aus folgenden Verpackungen zusammen:

- Cellobeutel, geschweißt 250 g, 400 g, 500 g, 750 g und 1 kg
- Papierbeutel, geschweißt 400 g, 500 g und 1 kg
- Baumwollnetze, 1 kg

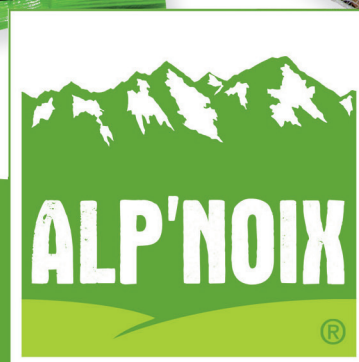
## Sortiment an Großverpackungen

COOPENOIX schlägt folgende Verpackungen vor:

- Baumwollnetze, 5 kg y 10 kg
- Säcke aus Papier oder Plastik, 10 kg
- Polypropylenesäcke, 25 kg
- Jumbosäcke, 800 kg



*Depuis 1929*



*la Vitalité par nature*

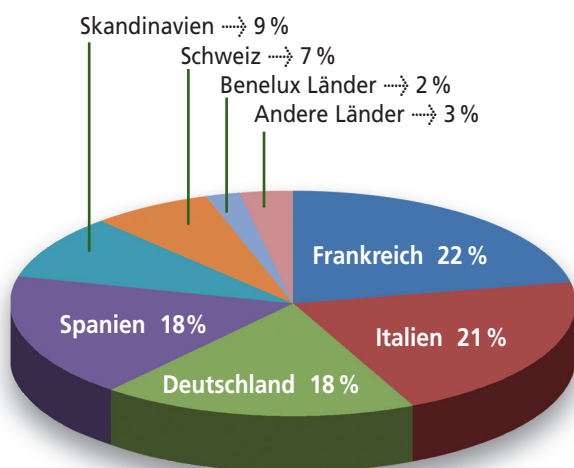
**Einen Maßstab für französische Walnüsse, setzt die Marke "ALP'NOIX" von COOPENOIX und transportiert gleichzeitig die Werte unserer Genossenschaft. Eine ausgewählte Walnuss, 100%ige Vitalität und Freude am Geschmack, wie unser Slogan "Vitalität aus der Natur" ausdrückt.**





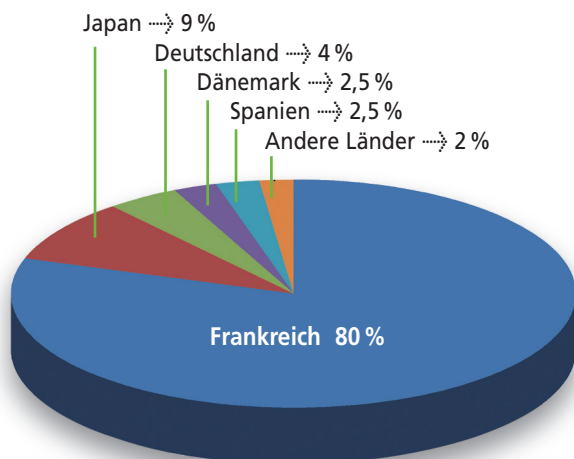
## Walnüsse in der Schale

Verteilung der Mengen pro Land.



## Walnusskerne

Verteilung der Mengen pro Land.



## In Zahlen

(mit C.T. Noix)

|       |                                  |
|-------|----------------------------------|
| 550   | Produzenten                      |
| 3 500 | ha Anbaufläche                   |
| 7 000 | to getrocknete Walnüsse pro Jahr |
| 300   | to Walnusskerne                  |
| 300   | to frische Walnüsse              |

## In der Welt





Grenobler Walnüsse

Frische und getrocknete Walnüsse  
Walnusskerne

Walnüsse und Walnusskerne  
aus biologischem Anbau



COOPENOIX

75, avenue de la Noix de Grenoble

B.P. 42 - 38470 Vinay - Frankreich

Tél. +33 (0)4 76 36 80 33

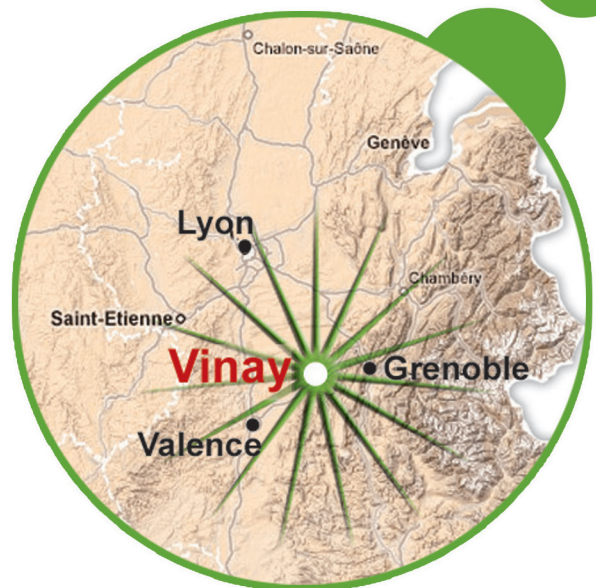
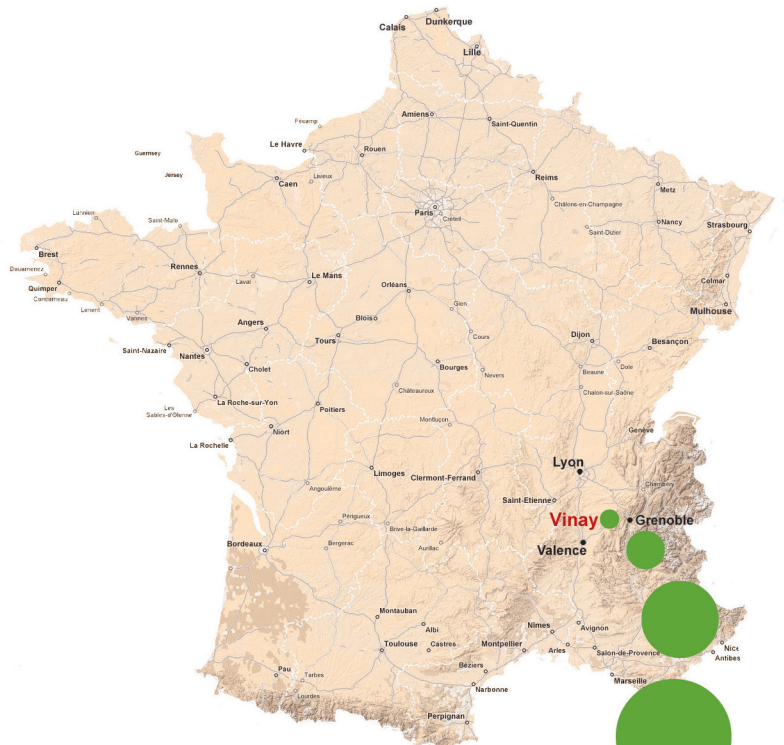
Fax +33 (0)4 76 36 63 69

[www.coopenoix.com](http://www.coopenoix.com)

COOPENOIX STATUS : Cooperative

Registration N°: RCS Grenoble D 384 735 221 (00010)

VAT N° FR 56 384 735 221



Führend in Europa für  
französische Walnüsse

