

Leader européen  
de la noix française



**Avec une production annuelle de 7 000 tonnes, la Coopérative COOPENOIX est le numéro 1 de la Noix Française en Europe et réalise 75 % de son chiffre d'affaires à l'exportation.**

**Basée à Vinay, au cœur des Alpes françaises, la Coopérative (avec sa filiale C.T. Noix) compte 450 producteurs adhérents et une centaine de producteurs indépendants en noix en coque de différentes variétés.**

**Les nuciculteurs, tous situés en région Rhône-Alpes, sont de vrais professionnels qui cultivent leurs vergers dans un total respect des règles environnementales.**



## Les produits

### Les noix sèches de Grenoble

Trois variétés, la Franquette, la Mayette et la Parisienne, bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) complétée par l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1996 pour répondre aux directives européennes. Les producteurs de COOPENOIX respectent les exigences de l'AOC/AOP:

- une aire géographique définie sur trois départements: Isère, Drôme et Savoie;
- un calibre supérieur ou égal à 28 mm;
- des vergers répertoriés auprès de l'I.N.A.O. (Institut national des Appellations d'Origine) répondant à différentes normes: densité des plantations, irrigation, ramassage des fruits à maturité...

**La Noix de Grenoble est reconnue pour sa saveur incomparable qui fait sa renommée internationale.**

### Les noix sèches de France

Cette dénomination concerne les noix issues des territoires de récolte hors zone d'Appellation d'Origine Protégée ou qui n'ont pas le calibre requis pour répondre aux exigences de ce label. Les noix de France sont constituées d'un mélange variétal à partir de la Franquette, la Mayette, la Parisienne, la Fernor ou encore la Lara sèche.

### Les cerneaux de noix

Dénommés cerneaux du Dauphiné, ils sont commercialisés par COOPENOIX sous différentes formes (moitiés, invalides, brisures), différentes couleurs (blancs et arlequins) et différents conditionnements (sachet 125g; poches 1 kg, 2,5 kg et 5 kg; carton vrac 12,5 kg et 15 kg).

### Les noix fraîches Lara

Récoltées à maturité mi-septembre, les noix fraîches « Lara » sont commercialisées immédiatement après la récolte. Leur cerneau blanc se consomme rapidement (DLUO de 15 jours) et les consommateurs sont friands de leur goût unique et délicat.

Les noix fraîches « Lara » sont proposées à la vente dans des filets coton 5kg, plateaux en carton 5 et 10kg et caisses consignées 5 et 10kg.

### Les noix issues de l'agriculture biologique

300 tonnes de noix sèches issues de l'agriculture biologique sont livrées chaque année par une cinquantaine de producteurs à la station de COOPENOIX certifiée ECOCERT.

# Un outil de production performant

**La station de COOPENOIX, grâce à son outil de production performant, permet une mise en marché précoce (premières expéditions en noix sèches dès la mi-octobre).**



Récolte

COOPENOIX est reconnue pour sa forte réactivité et sa capacité à répondre aux clients qui désirent être livrés en volumes importants sur de courtes périodes.

140 tonnes conditionnées par jour  
du 15 octobre au 15 novembre

2 000 tonnes expédiées mensuellement  
en octobre et novembre



Calibrage



Conditionnement



Expédition

# Une politique qualité rigoureuse

**La qualité constitue un avantage concurrentiel majeur pour COOPENOIX. La certification IFS, obtenue sur les noix sèches en coque et les cerneaux de noix, couronne la démarche qualité volontaire mise en œuvre par la coopérative.**



## Certification IFS

L'organisation de la démarche qualité suppose la mise en place de nombreuses procédures destinées à assurer la traçabilité de son process, de la réception des noix et cerneaux en passant par les en-cours de fabrication jusqu'à l'expédition vers les clients. Cette démarche basée sur l'amélioration continue à toutes les étapes de la production a pour effet un gain notable de productivité et une réduction des coûts de mise en marché.

## Certification GlobalGap

Sous l'impulsion de la Coopérative, de nombreux adhérents se sont engagés dans une démarche de certification GlobalGap et le nombre de producteurs certifiés augmente chaque année.

Il s'agit d'un référentiel de bonnes pratiques agricoles, élaboré par la grande distribution européenne dont les objectifs essentiels sont:

- la production raisonnée;
- l'hygiène et la sécurité alimentaire;
- la protection de l'environnement;
- la protection sociale, sécurité et santé des ouvriers.

Les exploitations sont certifiées toutes les années suite à un audit réalisé par un organisme certificateur indépendant.

## Agriculture raisonnée

COOPENOIX est attachée aux valeurs d'une nuciculture respectueuse de la qualité et de l'environnement. Les producteurs adhérents cultivent leurs vergers dans le respect des règles environnementales. L'application de ces bonnes pratiques, tant au sein des exploitations agricoles que de la station, permet de garantir aux consommateurs un produit naturel et sain.

# Une gamme de packaging pour tous les goûts



## Gamme petits conditionnements

**Conçus pour répondre aux goûts et aux attentes des consommateurs et afin de moderniser l'image de la noix, les emballages de**

**COOPENOIX proposent une segmentation variée en termes d'appellation, de calibres et de poids.**

Cette gamme est composée de:

- sachets soudés en plastique  
250 g, 400 g, 500 g, 750 g et 1 kg
- sachets soudés en papier 400 g, 500 g et 1 kg
- filets en coton 1 kg

## Gamme emballages vrac

COOPENOIX propose plusieurs conditionnements:

- filets en coton 5 kg et 10 kg
- sacs en papier ou en polyéthylène 10 kg
- sacs en polypropylène 25 kg
- big bags 800 kg
- plateaux en carton 5 kg et 10 kg



*la Vitalité par nature*

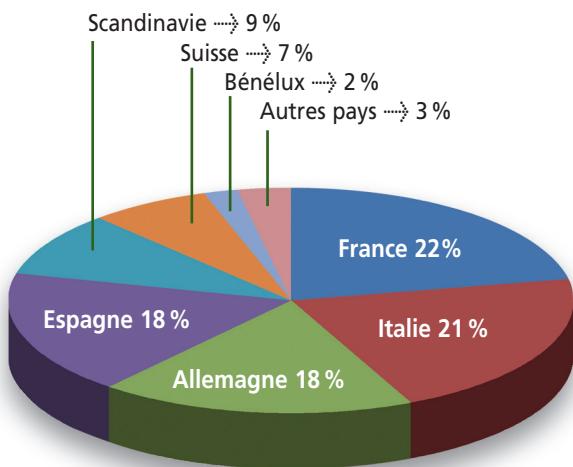
Référence de la noix française, ALP'NOIX est la marque de COOPENOIX et véhicule les valeurs de la Coopérative.

Une noix sélectionnée, 100 % vitalité et plaisir gustatif comme l'indique la signature « La Vitalité par nature » !



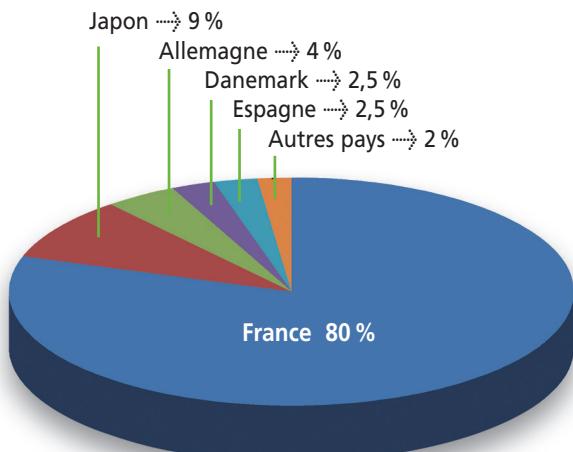
## Noix sèches en coque

Répartition des volumes.



## Cerneaux de noix

Répartition des volumes.



## en chiffres (avec C.T. Noix)

550	<i>producteurs</i>
3 500	<i>hectares de vergers</i>
7 000	<i>tonnes de noix sèches par an</i>
300	<i>tonnes de cerneaux par an</i>
300	<i>tonnes de noix fraîches par an</i>

## dans le monde



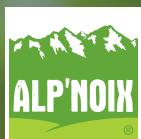


Noix de Grenoble



Noix sèches et fraîches - Cerneaux

Noix sèches et cerneaux biologiques



la Vitalité par nature

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

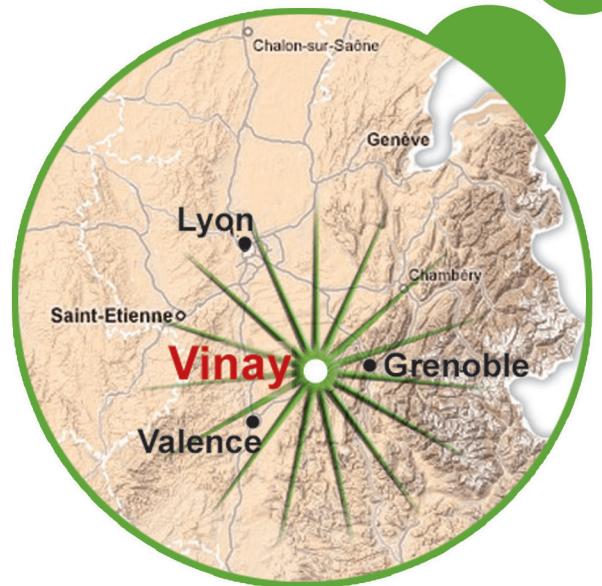
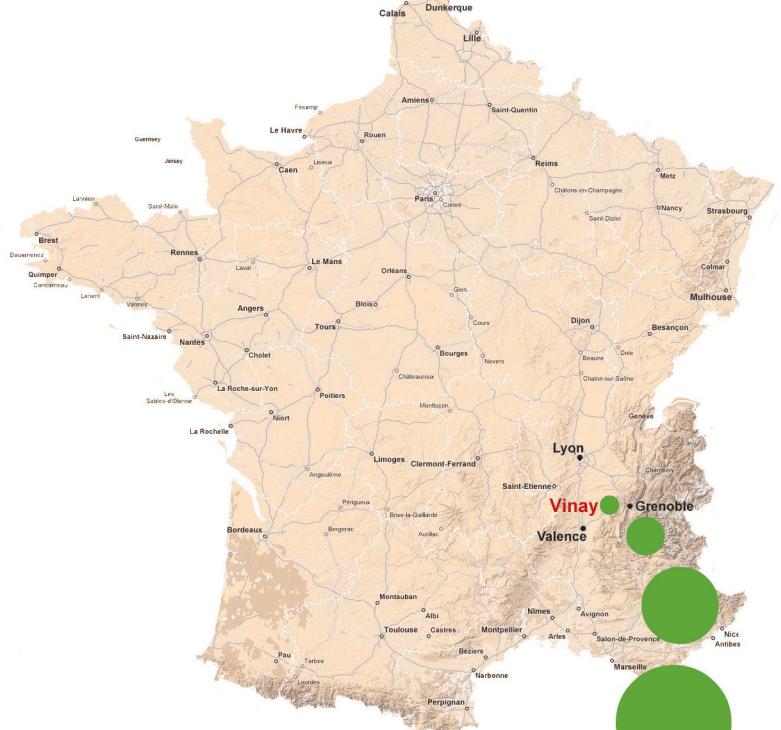
[www.coopenoix.com](http://www.coopenoix.com)

Société Coopérative Agricole à capital variable

RCS Grenoble D 384735221 (00010) - APE 0161 Z

N° Agrément 3834 053 - N° Agrément Société Coopérative Agricole 38.329

N° TVA FR 56 384 735 221



L e a d e r   e u r o p é e n  
d e   l a   n o i x   f r a n ç a i s e

