



Leader europeo
della noce francese




COOPENOIX®
Depuis 1929

Con una produzione annua di 7 000 tonnellate, la Cooperativa COOPENOIX è l'azienda numero 1 della Noce Francese in Europa e realizza 75 % del suo fatturato all'export.

Situata a Vinay, nel cuore delle Alpi Francesi, la Cooperativa (con la Sua filiale C.T. Noix) conta 450 produttori associati e un centinaio di produttori indipendenti di Noci in guscio di diverse varietà.

I nocicultori, tutti situati nella regione di Rhône-Alpes, sono dei veri professionisti che coltivano i loro frutteti nel totale rispetto delle regole ambientali



I prodotti

Le Noci secche di Grenoble

Tre varietà, la Franquette, la Mayette e la Parisienne, beneficiano della Denominazione di Origine Controllata (AOC) e dal 1996, per rispondere alle direttive europee, della Denominazione d'Origine Protetta (AOP).

I produttori di COOPENOIX rispettano i criteri richiesti dall'AOC:

- un'area geografica di produzione circoscritta a tre dipartimenti: Isère, Drôme e Savoie;
- un calibro superiore o uguale a 28 mm;
- dei frutteti registrati presso l'I.N.A.O. (Istituto Nazionale delle Appellazioni d'Origine) che rispettano diverse norme: densità delle piante, irrigazione, raccolta dei frutti a maturazione avvenuta...

La Noce di Grenoble è apprezzata per il suo sapore incomparabile a cui si deve la sua fama mondiale.

Le Noci secche di Francia

Questa denominazione riguarda le noci coltivate in aree fuori dalla zona "Denominazione d'Origine Protetta" o che non hanno il calibro richiesto per rispondere alle esigenze di questo marchio. Le Noci di Francia sono costituite da una mescolanza varietale, che comprende la Franquette, la Mayette, la Parisienne, la Fernor ed anche la Lara essiccata.

Noci sgusciate

Chiamate Gherigli del Dauphiné, sono commercializzate da COOPENOIX in: diverse categoria di prodotti (metà, quarti, briciole), diversi colori (bianchi, ambrati) e diversi formati (sacchetto 125 gr, busta 1 kg, 2,5 kg e 5 kg, cartone sfuso 12,5 kg e 15 kg).

Noci fresche Lara

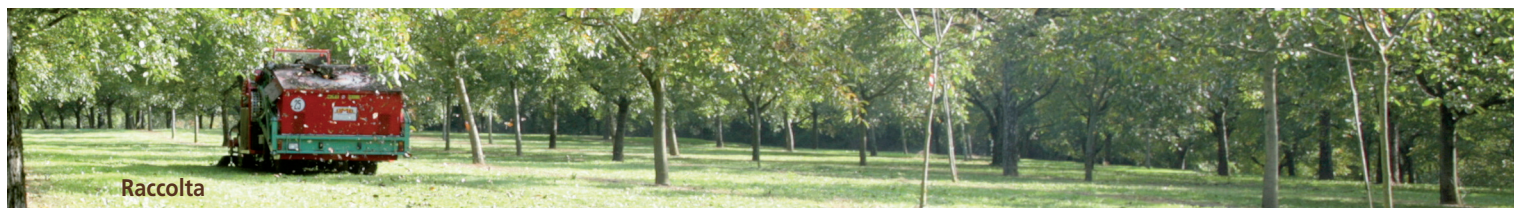
Raccolte a maturità a metà settembre, le noci fresche « Lara » sono messe in vendita immediatamente dopo la raccolta. Il loro gheriglio bianco deve essere consumato velocemente (scadenza di 15 giorni) e i suoi consumatori sono amanti del suo gusto unico e delicato.

Noci secche da agricoltura biologica

300 tonnellate di noci secche biologiche sono conferite ogni anno da una cinquantina di produttori allo stabilimento COOPENOIX certificato ECOCERT.

Uno strumento di produzione efficace

Lo stabilimento di confezionamento di COOPENOIX, grazie ai suoi macchinari moderni ed efficienti, permette una commercializzazione rapida (la prima spedizione di noci secche è della prima metà di Ottobre).



Raccolta

COOPENOIX è riconosciuta per la sua capacità di rispondere alle esigenze dei clienti che desiderano la consegna di grossi volumi di prodotto in periodi brevi.

140 Tonnellate di noci confezionate ogni giorno dal 15 ottobre al 15 novembre

2 000 tonnellatespedite mensilmente in ottobre e novembre



Calibratura



Confezionamento



Spedizione

Una politica di qualità rigorosa

La qualità costituisce uno dei principali vantaggi concorrenziali per COOPENOIX. La certificazione IFS, ottenuta sulle noci secche in guscio e sui gherigli di noci, corona il percorso di qualità volontaria scelto dalla Cooperativa.

Certificazione IFS

L'applicazione di un sistema qualità implica la predisposizione di numerose procedure finalizzate ad assicurare la tracciabilità durante tutto il processo produttivo, dal ricevimento delle noci e gherigli, al processo di lavorazione fino alla spedizione ai clienti.

Questo procedimento, basato sul miglioramento continuo di tutte le tappe di produzione, ha per effetto un sensibile aumento di produttività e una riduzione dei costi di immissione sul mercato.

Certificazione GlobalGap

Sotto l'impulso della Cooperativa, numerosi aderenti hanno intrapreso l'iter di certificazione GlobalGap e il numero di produttori certificati è in costante aumento ogni anno.

Si tratta di un riferimento di buone pratiche agricole, elaborato dalla grande distribuzione europea i cui obiettivi essenziali sono i seguenti:

- la produzione ragionata;
- l'igiene e la sicurezza alimentare;
- la protezione dell'ambiente;
- la protezione sociale, sicurezza e salute degli operai.

I siti produttivi sono certificati ogni anno dopo un audit realizzato da un ente certificatore indipendente.

Agricoltura ragionata

COOPENOIX è legata ai valori di una nocicoltura rispettosa della qualità e dell'ambiente. I produttori aderenti coltivano i loro frutteti nel rispetto delle regole ambientali. L'applicazione di queste buone pratiche, sia nei siti agricoli che nello stabilimento di confezionamento, permettono di garantire al consumatore un prodotto naturale e sano.

Una gamma di packaging per tutti i gusti



Linea piccoli formati

Concepiti per rispondere ai gusti e alle attese dei consumatori e al fine di modernizzare l'immagine della noce, gli imballi di COOPENOIX propongono una segmentazione variegata in termini di denominazione, di calibri e di peso

Questa linea è composta da :

- sacchetto in plastica termosaldato 250g, 400g, 500g, 750g e 1kg
- sacchetto in carta termosaldato 400g, 500g e 1kg
- rete in cotone 1kg

Linea imballi sfusi

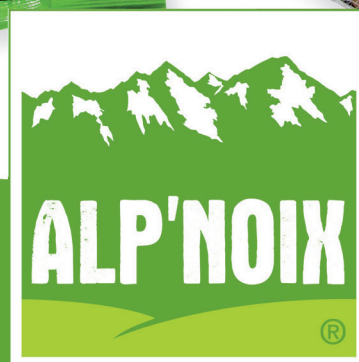
COOPENOIX propone diversi formati :

- rete in cotone 5kg e 10kg
- sacco in carta o plastica 10kg
- sacco in propilene 25kg
- big bag 800kg
- vassoio in cartone 5kg e 10kg



COOPENOIX®

Depuis 1929



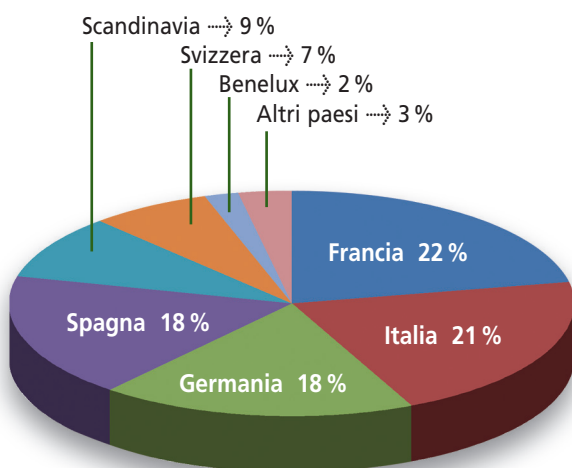
la Vitalité par nature

*Punto di riferimento della noce francese,
ALP'NOIX È la marca di COOPENOIX e
veicolo dei valori della Cooperativa.
Una noce selezionata, 100% vitalità e
piacere del gusto come indica lo slogan
« La Vitalità per natura »*



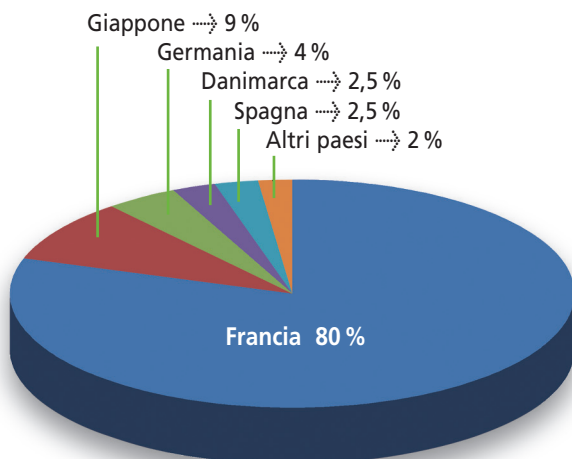
Noci secche in guscio

Volumi di vendite per paese.



Noci sgusciate

Volumi di vendite per paese.



in cifre (con C.T. Noix)

550 *produttori*
 3 500 *ettari di frutteti*
 7 000 *tonnellate di noci secche all'anno*
 300 *tonnellate di noci sgusciate*
 300 *tonnellate di noci fresche*

Nel mondo





Depuis 1929

Noci di Grenoble



Noci secche e fresche - Noci sgusciate

Noci secche e noci sgusciate biologiche



la Vitalité par nature

COOPENOIX

75, avenue de la Noix de Grenoble

B.P. 42 - 38470 Vinay - Francia

Tel. +33 (0)4 76 36 80 33

Fax +33 (0)4 76 36 63 69

www.coopenoix.com

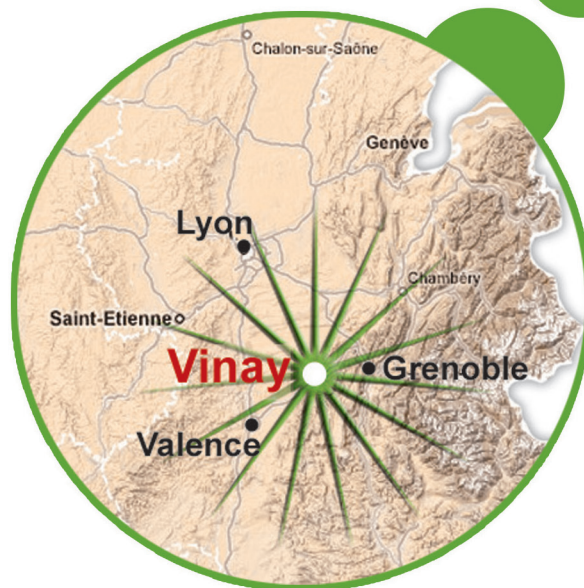
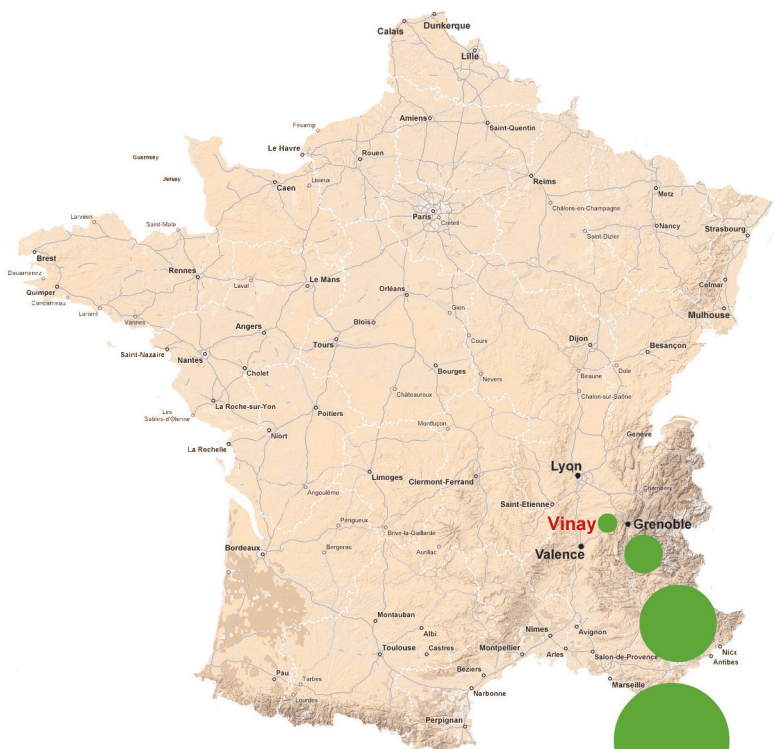
UFFICIO ITALIA: ALIMEX srl

VIA VILLANOVA 1122

41038 SAN FELICE SUL PANARO (MO)

TEL 0535/85130 - FAX 0535/671146 - www.alimex.it

E-MAIL info@alimex.it



**Leader europeo
della noce francese**

