



L í d e r e u r o p e o  
d e l a N u e z F r a n c e s a



**COOPENOIX**®  
*Depuis 1929*

*Con una producción anual de 7000 toneladas, la Cooperativa COOPENOIX es número 1 en la producción y comercialización de nueces francesas en Europa, y realiza el 75 % de su volumen de ventas con la exportación.*

*COOPENOIX (con su filial C.T. Noix) está basada en Vinay, en el corazón de los Alpes franceses, y cuenta con 450 productores miembros y otros cien productores independientes que suministran nueces con cáscara de diferentes variedades. Los campos de nogales de estos profesionales están situados en la región Rhône-Alpes y se cultivan con un total respeto al medio ambiente.*



## Los productos

### Las nueces secas de Grenoble

Tres variedades, la Franquette, la Mayette y la Parisienne, gozan del distintivo de Denominación de Origen Controlada (AOC), completado por la Denominación de Origen Protegida (AOP) desde 1996 para responder a las directivas europeas. Los productores de COOPENOIX respetan las exigencias de la Denominación de Origen Controlada:

- área geográfica definida en tres provincias: Isère, Drôme y Savoie;
- calibre superior o igual a 28 mm;
- zonas de cultivo catalogadas en el I.N.A.O. (Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen) que deben cumplir diferentes normas: densidad de las plantaciones, riego, recogida de los frutos en el momento oportuno de maduración, etc.

**Las Nueces de Grenoble tienen un sabor incomparable que las hace famosas en todo el mundo.**

### Las nueces secas de Francia

Bajo esta denominación encontramos las nueces provenientes de las zonas de producción que no están incluidas en el área de denominación de origen "Denominación de Origen Protegida", así como las que no alcanzan el calibre que exige este sello de calidad. Las nueces francesas están constituidas por una mezcla de variedades tales como la Franquette, la Mayette, la Parisienne, la Fernor o la Lara seca.

### Las nueces sin cáscara

Así comercializa COOPENOIX estas nueces sin cáscara denominadas frutos del Dauphiné: diferentes formas (mitades, cuartos, cuartillos), diferentes colores (blancas, ámbar) y diferentes envases (bolsas de 125 g, bolsas de 1 Kg, 2,5 Kg y 5 Kg, cajas a granel de 12,5 Kg y 15 Kg).

### Las nueces frescas Lara

Recogidas en el momento de su maduración, a mediados de septiembre, las nueces frescas Lara se ponen a la venta inmediatamente después de su cosecha. Su fruto blanco se consume rápidamente ya que su fecha límite de consumo recomendada es de 15 días. A los consumidores les encanta su sabor único y delicado.

### Las nueces secas de la agricultura biológica

Cada año, 50 productores hacen llegar a la estación de COOPENOIX con certificación ECOCERT 300 toneladas de nueces secas provenientes de la agricultura biológica.

# Producción competente

Gracias a las buenas prestaciones de sus instalaciones, COOPENOIX está en disposición de acelerar su productividad.



Recogida

Nuestra empresa es conocida por su gran reactividad y su capacidad para responder a los clientes con pedidos de gran volumen y urgentes.

140 toneladas envasadas al día

2 000 toneladas expedidas cada mes en octubre y noviembre



Calibrado



Embalaje



Expedición

# Rigurosa política de calidad

La calidad constituye una gran ventaja de COOPENOIX frente a sus competidores. Con la certificación IFS, que se obtuvo a finales de 2007, se culminan los procedimientos de calidad voluntarios que ha seguido siempre la Cooperativa.

## Certificación IFS

La organización de los trámites de calidad supone el establecimiento de numerosos procedimientos destinados a asegurar la trazabilidad del proceso, desde la recepción de las nueces hasta su expedición a los clientes, pasando por todos los estadios de la fabricación. Esta gestión se basa en la continua mejora de todas las etapas de la producción, y conlleva un aumento notorio de la productividad y una reducción de los costes de puesta en marcha.

## Certificación GlobalGap

Gracias a los esfuerzos de la Cooperativa, muchos de sus miembros se han comprometido a obtener el certificado **GlobalGap**; el número de productores certificados aumenta cada año.

Se trata de un compendio de buenas prácticas agrícolas elaborado por la gran distribución europea. Sus principales objetivos son los siguientes:

- la producción razonada;
- la higiene y la seguridad alimentaria;
- la protección del medio ambiente;
- la protección social, seguridad y salud de empleados.

Las explotaciones se certifican cada año con una auditoría realizada por un organismo certificador independiente.

## Agricultura razonada

COOPENOIX está comprometida con los valores para un cultivo de la nuez respetuoso con la calidad y el medio ambiente, y todos los productores miembros cultivan sus campos respetando las reglas medioambientales. La aplicación de estas buenas prácticas, tanto en el seno de las explotaciones agrícolas como en la terminal, permite garantizar a los consumidores un producto natural y sano.

# Diferentes presentaciones para todos los gustos



## Gama de pequeños envases

Con el fin de responder a los gustos y expectativas de los clientes, y para modernizar la imagen de la nuez, COOPENOIX ha creado una variada gama de embalajes que dividen el producto en cuanto a denominación, calibre y peso se refiere.

Esta gama se compone de embalajes de:

- bolsas de plástico cerradas 250 g, 400 g, 500 g, 750 g y 1 kg
- bolsas de papel cerradas 400 g, 500 g y 1 kg
- bolsas de malla de algodón 1 kg

## Gama envases a granel

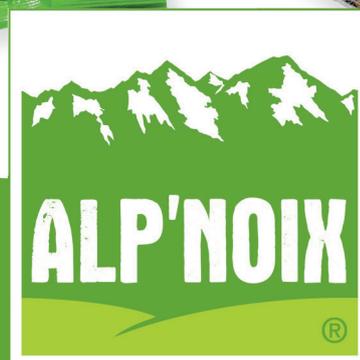
COOPENOIX propone varios envases:

- redes de algodón 5 kg y 10 kg
- sacos de papel o de plástico 10 kg
- sacos de polipropileno 25 kg
- sacos grandes, big bags 800 kg



# COOPENOIX®

Depuis 1929



*la Vitalité par nature*

ALP'NOIX, referencia de las nueces francesas, es la marca de COOPENOIX y transmite los valores de la Cooperativa. Nueces seleccionadas, 100 % vitalidad y placer gustativo, como lo indica el distintivo « la vitalidad por naturaleza »

# COOPENOIX®

Depuis 1929



## en cifras

(con C.T. Noix)

550 *productores*

3 500 *hectáreas de campos cultivados*

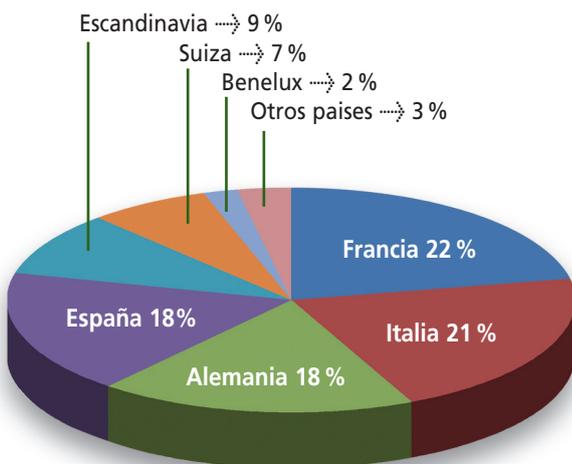
7 000 *toneladas de nueces secas al año*

300 *toneladas de nueces sin cáscara*

300 *toneladas de nueces frescas*

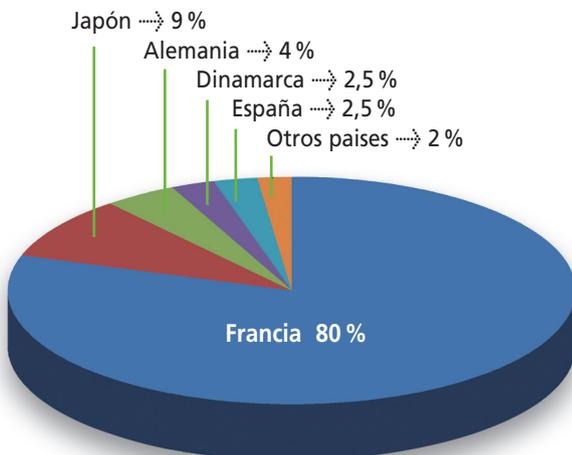
## Nueces secas

Repartición de los volúmenes.



## Nueces sin cáscara

Repartición de los volúmenes.



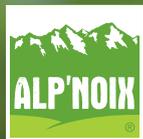
## en el mundo





*Depuis 1929*

Nueces de Grenoble  
Nueces secas y frescas  
Nueces sin cáscara  
Nueces secas y sin cáscara biológicas



*la Vitalité par nature*

COOPENOIX

*75, avenue de la Noix de Grenoble*

*B.P. 42 - 38470 Vinay - Francia*

*Tél. +33 (0)4 76 36 80 33*

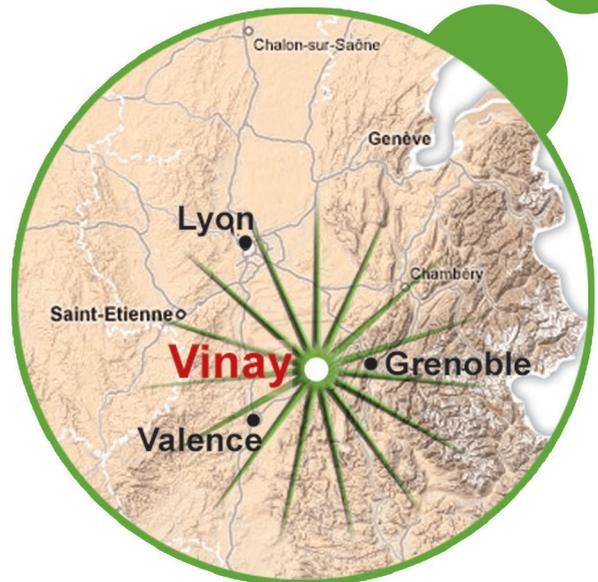
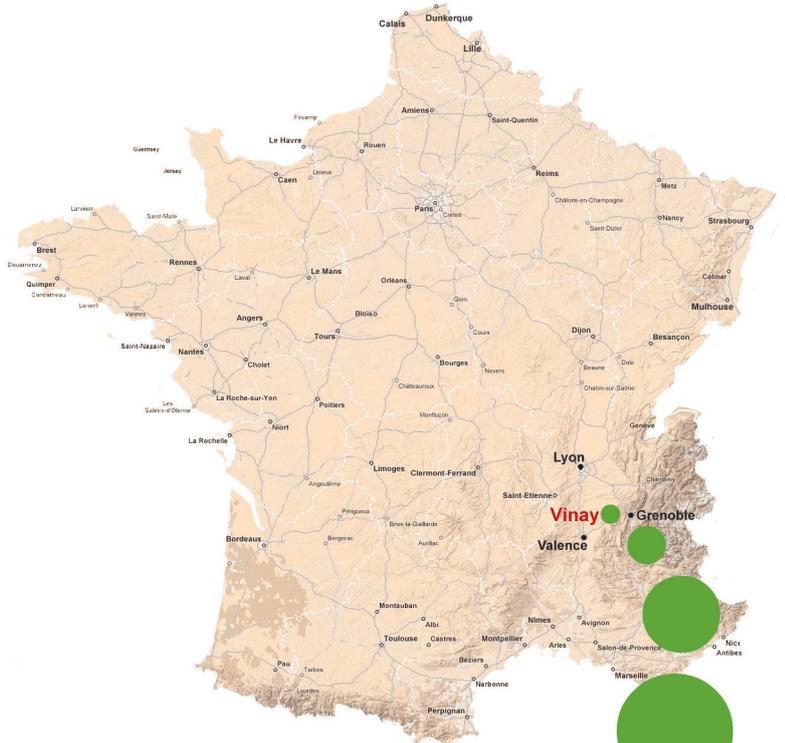
*Fax +33 (0)4 76 36 63 69*

*www.coopenoix.com*

COOPENOIX STATUS : Cooperative

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

VAT N° FR 56384735221



Líder europeo  
de la Nuez Francesa

