**COFRUID’OC TEXTE SITE INTERNET**

|  |  |
| --- | --- |
| **NOTRE COOPÉRATIVE :****Producteurs de vraies saveurs :****NOS BASSIN DE PRODUCTIONS :** Forts de plus de 50 années d’expérience et de la mobilisation permanente de nos producteurs, nous offrons chaque jour les meilleurs fruits aux consommateurs européens ou plus lointains, les meilleurs fruits d’un terroir exceptionnel, allant de la bordure méditerranéenne aux contreforts alpins et à la vallée du Rhône.**Nos vergers :****Une production axée depuis toujours sur la qualité et la sécurité :*** 100% des vergers sont ÉCORESPONSABLES,
* Participation à des projets territoires « Contrat du Bassin versant de l’étang de l’Or » …,
* Support de la production avec Service Techniques Intégré,
* Producteurs certifiés HVE GLOBAL GAP GRASP TESCO NURTURE,
* 40% des vergers ont MOINS DE 10 ANS.

 **engagés :****~~Notre raison d’être :~~**~~Offrir à tous le plaisir de consommer des fruits et légumes sains et savoureux, issus d’une agriculture respectueuse de son environnement et assurer à l’engagement des producteurs une valorisation équitable dans une dynamique de progrès associant les agriculteurs et les salariés de notre coopérative.~~**Des valeurs qui nous rassemblent :**Ces valeurs sont l’ADN de Cofruid’Oc depuis sa création. Cet esprit de progrès partagé, cette volonté d’offrir le plaisir de vraies saveurs sont portés par la signature : le goût d’un monde meilleur, …Didier CRABOS, directeur~~SENS DU COLLECTIF :~~ Unir les talents et les idées pour une réussite partagée,~~CONVIVIALITÉ :~~ Nous partageons la passion de nos métiers avec bienveillance et enthousiasme,~~RESPECT :~~ La Nature comme les Hommes sont capables du meilleur quand on leur accorde le plus grand respect,~~GOURMANDISE :~~ Nous coopérons avec la nature pour pousser la saveur à son meilleur,~~ESPRIT DE PROGRÈS :~~ Explorer, Imaginer, Innover, avec la volonté de faire toujours mieux.**Notre emblème de biodiversité :**Chanceux et émerveillé, vous le serez si vous croisez la route de cet oiseau aux vives couleurs turquoise. Présent sur une grande partie du pourtour méditerranéen, notamment en Camargue, le rollier d’Europe est le parfait emblème de notre attachement à un territoire en biodiversité.Un territoire d’une grande beauté, comme cet oiseau rare. Pour préserver le plaisir de cette rencontre, nous avons appris à reconnaître cette espèce pour comprendre son utilité dans l’équilibre de cet écosystème et la protéger au mieux. Le rollier est un corvidé fidèle à son lieu de vie qui revient toujours au même endroit. Alors quand nous l’apercevons sur un vieil arbre ou dans une haie, nous n’y touchons pas car il s’agit aussi d’un perchoir naturel pour la chasse. Se nourrissant essentiellement d’insectes, comme les larves de carpocapses, et de petits rongeurs, il est le parfait auxiliaire de nos producteurs.**Le rollier peut vivre seul ou en couple :** Fervent défenseur de son territoire, il fait preuve d’un peu plus d’indulgence pendant la migration,**Il aime les climats chauds et ensoleillés :** Il niche dans la région méditerranéenne, en Europe occidentale, Asie centrale et mineure et au Moyen-Orient,**Oiseau migrateur :** Originaire d’Afrique ; cet oiseau migrateur part fin août/début septembre pour aller au sud du Sahara et revenir fin avril en Europe.  **Une économie à visage humain :**Les générations de producteurs se succèdent, ancrées dans leur territoire, bercées par cet esprit familial unique, pour continuer de faire vibrer avec fierté la signature « Producteurs de vraies saveurs ».Chaque producteur compte ! : Tous unis par un lien de coresponsabilité assuré par un système démocratique dont la valeur ajoutée est fondée sur des valeurs partagées : une équité parfaite entre ses membres, une égalité des droits et des devoirs, avec toujours cette envie de mettre en lumière les produits et le travail de chacun. Cofruid’Oc, c’est une économie à visage humain, qui se soucie avant tout des hommes et femmes qui y travaillent, pour construire un monde durable ensemble. La coopérative s’inscrit dans une vision à long terme.La vision du Président :Une production respectueuse de l’environnement, le sens du collectif, l’esprit de progrès, le respect de nos engagements et des hommes, le sens des responsabilités, l’équité, l’ouverture… font partie des fondamentaux de l’esprit Cofruid’Oc. Les valeurs de notre entreprise coopérative s’inscrivent bien dans les attentes actuelles de la société. Afin de donner sens et méthode, nous nous appuyons sur notre stratégie responsable et sociétale, fondée sur 6 axes essentiels à la durabilité de nos exploitations et de notre coopérative. Cette démarche crée du lien entre nos producteurs, nos salariés, nos partenaires et notre territoire. Elle doit contribuer à une meilleure reconnaissance et compréhension de notre métier, de ses apports à la société. Elle exprime notre volonté d’un Cofruid’Oc porteur d’avenir, accueillant les nouvelles générations, d’un Cofruid’Oc qui cherche à faire toujours mieux ! Les challenges qui sont face à nous, nous allons les relever ensemble, producteurs et salariés, en partageant la fierté d’une ambition forte et riche de sens.Jean Nougaillac, président de Cofruid’Oc depuis 2013.**Bon pour vous ! Bon pour nous !****Une production encouragée par les parcours pionniers :** La mobilisation solidaire de tous nos membres leur donne la capacité de soutenir des projets partagés, créateurs de valeurs, en générant une dynamique économique à hauteur d’homme.L’émergence de la pomme Pink Lady ou la relance de la Raine des Reinette Gourmande sont des actions nées de cet engagement motivé et pionnier pour offrir de vraies saveurs aux consommateurs.**Une production ancrée dans le territoire :** Avec l’ensemble de nos producteurs implantés localement autour de la Camargue, la coopérative garantit une production performante et des exploitations agricoles non délocalisables grâce à des outils modernes et de qualité au service de chacun.Une coopérative au plus près de la réalité de son environnement et du métier pour que les consommateurs retrouvent le producteur derrière le produit.**Une production agile et durable :** Tous nos adhérents ont accès aux mêmes services, au même accompagnement et au même mode de rémunération pour innover et progresser à leur niveau.En mutualisant les investissements et les risques, nous pérennisons notre activité, essentielle aujourd’hui comme pour demain, et protégeons nos producteurs et notre écosystème par ce principe d’union.**Chiffres clés :*** 90 salariés équivalent temps plein,
* 90% des salariés dans un rayon de 20km,
* 42 familles de producteurs,
* 5 pommes Cofruid’Oc consommées toutes les secondes,
* Implanté sur 9 départements,
* 17km de bandes fleuries et haies pour favoriser la biodiversité,
* 100% en label écoresponsable ou bio,
* 100% production locale et française.

**Notre histoire :**Sur la commune de Saint-Just, un terrible gel détruisit le vignoble en 1956. Des pionniers vont alors imaginer une alternative à la vigne : le pommier. Ces hommes jeunes décidèrent de s’allier pour stocker, conditionner puis vendre leur production en créant une coopérative. Pour connaître la suite, nous vous contons notre histoire en vidéo.**Pas à pas pour offrir le meilleur :**Chez le producteur : * Taille : Pour que les fruits soient bien répartis sur les arbres, l’arboriculteur les taille en hiver : il favorise l’entrée de la lumière et choisit les branches qui porterons le fruit,
* L’éclaircissage : Si les fruits sont trop nombreux sur un arbre, ils ne se développent pas bien. L’arboriculteur va essayer de garder environ 200 fruits par arbre. C’est pourquoi il fait tomber les pommes et les poires en trop.
* La plantation : L’arboriculteur, appelé aussi « pomiculteur », choisit les variétés de pommes ou de poires qu’il va planter en fonction du sol et du climat de sa région. Ce n’est qu’au bout de 3 à 4 ans que les arbres produisent vraiment et pour au moins 20 ans.
* La récolte : Tous les fruits sont cueillis à la main entre août et décembre. Les cueilleurs détachent délicatement le fruit de sa branche avec son pédoncule.

En station :* Le pré-calibrage,
* Le conditionnement, 6 lignes de conditionnement,
* Le stockage : 4 sites de stockage au plus près de la production qui permettent de conserver les pommes avec leur qualité.

La mise en marché :* Au plus près avec notre magasin de vente directe, sur tout le territoire national, en Europe et sur les autres continents, les consommateurs savourent nos produits,
* Point de vente : 286 avenue de Saint-Nazaire, les lundi, mercredi et vendredi de 8h00 à 13h00,
* Nos solutions d’emballage : Toujours soucieux de notre empreinte sur la planète, nous développons des emballages écoresponsables, comme nos barquettes tout carton.

**NOS ENGAGEMENTS :****Notre engagement sociétal :*** **L’accueil de nouvelles générations de producteurs :** Assurer le développement de l’activité et le renouvellement des générations de producteurs.

AMBITION : « Notre ambition est d’assurer la pérennité et le renouvellement des générations de producteurs »« Passer le témoin à une nouvelle génération est un vrai bonheur pour un producteur passionné. » Christoph, producteur de pommes avec son fils Fabian.« Cofruid’oc est une vraie chance pour de nouveaux adhérents qui y trouveront un projet, un soutien, un esprit collectif. » Bruno, Responsable DéveloppementACTIONS : * Maintenir une dynamique de croissance intégrant le renouvellement du verger,
* Développer de nouveaux projets porteurs de valeurs,
* Favoriser l’installation et l’intégration de jeunes producteurs et faciliter les successions et l’accueil de nouveaux adhérents,
* Sécuriser techniquement et/ou financièrement la production par rapport aux aléas majeurs.
* **De bons fruits et un environnement respecté :** Offrir aux consommateurs des fruits et légumes sains et savoureux, cultivés dans le respect de l’environnement, tout en assurant aux producteurs les moyens de les produire.

AMBITION : « Notre ambition est d’offrir aux consommateurs des fruits et légumes sains et savoureux, cultivé dans le respect de l’environnement, tout en assurant aux producteurs les moyens de les produire. »« C’est une vraie fierté de présenter et d’expliquer aux consommateurs la réalité de nos vergers écoresponsables avec nichoirs et bandes fleuries » Jean-Daniel Rigaud, arboriculteur.« La clé de l’avenir est de concevoir le verger comme un écosystème » Georges, Responsable technique.ACTIONS :* Diminuer au maximum la trace des produits phytosanitaires,
* Valoriser tous nos déchets,
* Engager tous nos producteurs dans une démarche de progrès agroécologique,
* Développer des emballages écoresponsables.
* **Des équipes bien dans leur travail :** Que chaque acteur, producteur ou salarié, se sente bien et impliqué au cœur de l’entreprise.

AMBITION : « Notre ambition est que chaque acteur, producteur, ou salarié se sente bien et impliqué au cœur de l’entreprise. »« Une magnifique opportunité de co-construction producteurs/salariés. » Sandra, Productrice de pommes« C’est un vrai projet de cohésion et de travail en équipe. » Isabelle, Responsable administratif et financierACTIONS :* Fédérer les acteurs autour du projet stratégique et renforcer le sentiment d’appartenance,
* Construire une approche de santé et sécurité au travail avec les salariés en station et sur les exploitations,
* Diminuer la pénibilité du travail par l’organisation et l’ergonomie,
* Offrir aux salariés et aux producteurs la possibilité de monter en compétence grâce à la formation.
* **Une juste valorisation pour les producteurs :** Offrir le meilleur aux consommateurs en créant une valeur durable pour les producteurs.

AMBITION : « Notre ambition est d’offrir le meilleur au consommateur en créant une valeur durable pour les producteurs. »« Que serions-nous sans nos marques : Pink Lady®, Tasty Granny®… ? Au-delà des résultats économiques, elles alimentent la fierté des producteurs et des équipes » Philippe, Directeur commercial.ACTIONS :* Valoriser notre production dans le cadre de marques qualitatives, démarches contractuelles ou filières,
* Être un partenaire porteur de valeurs pour nos clients,
* Atteindre un niveau de valorisation dépassant le seuil de rentabilité nécessaire à la pérennité et au développement des exploitations.
* **Acteurs de la vitalité du territoire :** Une coopérative et ses adhérents bien implantés dans le territoire et acteurs de sa vitalité.

AMBITION : « Notre ambition est d’être une coopérative avec ses adhérents bien implantés dans le territoire et acteurs de sa vitalité. »« Lorsque nous montrons ce que nous sommes et ce que nous faisons (visites de vergers, fête de la pomme…) nous gagnons confiance et respect. » Luc, ProducteurACTIONS :* Permettre la compréhension de la dynamique des valeurs de la coopérative par nos parties prenantes,
* Participer positivement aux projets territoriaux,
* Contribuer à l’équilibre social, écologique et économique du territoire.
* **Des outils et des méthodes pour mieux produire durablement :** Produire mieux, améliorer durablement la rentabilité de l’activité de nos adhérents par une dynamique de progrès technique en verger et station.

AMBITION : « Produire mieux et améliorer durablement la rentabilité de l’activité des nos adhérents par une meilleure performance en verger et station. »« Notre esprit coopératif fait d’ouverture et de partage est notre force dans une époque où les défis techniques sont nombreux » Jean-Daniel, Producteur« Le challenge est d’allier qualité produit et efficacité organisationnelle : un vrai enjeu de méthodes » Alain, Responsable qualité.ACTIONS :* Intégrer les nouvelles technologies porteuses de progrès en verger et en station,
* Sécuriser techniquement la production face aux aléas climatiques et aux ravageurs,
* Optimiser les méthodes d’organisation du travail en station et en verger.

**L’agroécologie au cœur de nos vergers :****Des producteurs engagés dans l’agroécologie :** Cofruid’Oc a fait le choix d’une agriculture durable, qui préserve le potentiel agricole pour les générations à venir. Cette approche est celle de l’agroécologie.C’est un mode de production basé sur une synergie entre :* L’optimisation de l’usage des intrants (engrais produits de protection) : agriculture de précision,
* La protection des cultures par le rôle régulateur des auxiliaires naturels ; c’est le biocontrôle,
* La protection des ressources naturelles (biodiversité, eau, sol)
* La richesse d’un sol vivant, avec une meilleure utilisation des nutriments du sol et de l’eau.

**L’agroécologie, un équilibre sur 3 piliers :** Un sol vivant est un sol avec une activité biologique importante qui bénéficie à la culture. La présence de vie dans le sol dépend de la richesse en matière organique nourricière des micro-organismes, générée par le verger lui-même et son enherbement ou par des apports ponctuels.* Agriculture durable et rentable,
* Environnement respecté et préservé,
* Produits sains et savoureux.

Pour une AGRICULTURE du VIVANT.**Nos labels :*** Vergers écoresponsables : La démarche**Vergers écoresponsables** marque l’engagement des pomiculteurs pour des méthodes de production respectueuses de l’environnement et de la biodiversité dans les vergers, pour vous offrir une pomme française de qualité, saine et riche en goût !
* Haute valeur environnementale : La **Haute Valeur Environnementale (HVE)** correspond au niveau le plus élevé, le niveau 3 de la certification environnementale des exploitations agricoles soit un niveau d’excellence du dispositif pour les exploitations présentant un haut niveau de biodiversité et un très faible recours aux intrants.
* Global G.A.P : La **certification GLOBALG.A.P.** est en grande partie considérée comme étant très fiable en matière de sécurité alimentaire et de développement durable sur l’exploitation. La**certification GLOBALG.A.P.** offre ainsi aux producteurs la possibilité d’entrer sur le marché international.
* BCR FOOD : **BRC Food (British Retail Consortium)** est un référentiel britannique destiné aux fournisseurs de produits alimentaires vendus sous marques propres ou sous marques de distributeurs MDD. Le référentiel BRC adopte une approche complète visant à l’intégrité des produits alimentaires, telle que préconisée par la GFSI (Global Food Safety Initiative), en prenant à la fois en compte la sécurité sanitaire (Food Safety), les risques de fraude (Food Fraud) et les risques d’actes de malveillance et/ou de sabotage (Food Defence).
* Label bio de l’UE : Le **label bio de l'Union européenne** est un label de qualité certifiant qu'un produit commercialisé est conforme au règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique, fondé sur l'interdiction des engrais et pesticides de synthèse.
* IFS Food : **International Featured Standard** est un référentiel d'audit, créé en 2003, qui certifie les fournisseurs d'aliments des marques de distributeurs. Elle est basée sur la norme ISO 9001 et le système HACCP. Elle se rapproche de la norme ISO 22000 qui traite du management de la sécurité des denrées alimentaires.
* GRASP Global G.A.P : Le référentiel GRASP de GLOBALG.A.P est une évaluation des risques sur les pratiques sociales (GRASP), c'est une évaluation volontaire qui peut être menée en même temps qu'un audit [GLOBALG.A.P](https://www.globalgap.org/uk_en/).
* Nurture : **Le référentiel Nurture de Tesco** est un cahier des charges mis en place par le distributeur britannique TESCO qui repose sur les bonnes pratiques agricoles avec un accent mis sur la gestion environnementale de l’exploitation agricole et la sécurité des employés et des consommateurs.

**NOS PRODUITS :****Nos pommes à savourer :****Pink Lady :** A propos de la Pink Lady : Le coup de cœur garanti. Avec un bouquet aromatique exceptionnel et des qualités incomparables, Pink Lady® ravit aussi bien les chefs que les consommateurs. Elle a également permis aux producteurs européens de prendre leur destin en main. Le saviez-vous ?La variété Cripps Pink dont est issue cette pomme a été découverte en 1979 par John Cripps, qui lui a donné son nom.Pour en savoir plus, rdv sur la page Facebook et le site Internet.L’association Pink Lady est un collectif qui rassemble pépiniéristes, pomiculteurs, stations de conditionnement et distributeurs. Depuis 1992, COFRUID’OC fait partie de ce projet qui assure la mise en commun d’expériences et de savoir-faire dans un objectif d’assurer à Pink Lady®, d’être la pomme premium.Goût et texture : douce / acidulée ; croquante / fondanteTerroir de productionMise en marchéPériode de récolteVolumes : 12 000 Tonnes**Tasty Granny :**A propos de la Tasty Granny : Le meilleur de la Granny Smith. Cueillie à maturité dans un terroir au climat méditerranéen idéal, elle y développe tous ses arômes et sa tonique couleur verte. Tasty Granny® offre une délicieuse fraicheur acidulée qui fait d’elle un précieux allié en cuisine.La saviez-vous ? La pomme Granny rend hommage à la grand-mère (granny en anglais) Maria Ann Smith, il y a plus d’un siècle en Australie, trouva un trognon de pomme et le jeta dans son jardin. C’est alors qu’un pommier donnant des pommes vertes prit vie.Pour en savoir plus, rdv sur la page Facebook et le site Internet.Labels : Vergers écoresponsables : chartes qualité des Pomiculteurs de France.Goût et texture : douce / acidulée ; croquante / fondanteTerroir de productionMise en marchéPériode de récolteVolumes : 7 000 Tonnes**Joya :**A propos de la Joya : Le bien-être à chaque croc. Pleine de vitalité et de fraicheur, elle vous accompagne dans toutes vos activités. Joya® vous fait savourer le goût de l’instant présent !Le saviez-vous ?Dernière pomme à être cueillie, Joya vous suit jusqu’au début de l’été.Pour en savoir plus, rdv sur la page Facebook et le site Internet.Labels : Vergers écoresponsables : chartes qualité des Pomiculteurs de France.Label bio de l’Union Européenne.Goût et texture : douce / acidulée ; croquante / fondanteTerroir de productionMise en marchéPériode de récolteVolumes : 700 Tonnes**Legend :**A propos de la Legend : La légende des contes pour enfants. Avec sa jolie couleur rouge, sa saveur douce et très aromatique, Legend® est à la hauteur des qualités qui lui ont été offertes. Résistance naturelle au principal ravageur et conditions remarquables de conservation, avec elle, vous êtes prêt pour l’aventure ! La Legend® se cueille en toute naturalité et à pleine maturité.Le saviez-vous ? Les producteurs de Legend ont choisi le dragon Ladon pour symbole, il est le gardien des pommes d’or du jardin des Hespérides.Labels : Vergers écoresponsables : chartes qualité des Pomiculteurs de France.Label bio de l’Union Européenne.Goût et texture : douce / acidulée ; croquante / fondanteTerroir de productionMise en marchéPériode de récolteVolumes : 800 Tonnes**Chantecler :**A propos de la Chantecler : Le charme du vieil or. Par son aspect et sa saveur rustique, Chantecler est le reflet de la tradition française.Le saviez-vous ?Chantecler est produite et consommée sur le territoire national.Labels : Vergers écoresponsables : chartes qualité des Pomiculteurs de France.Label bio de l’Union Européenne.Goût et texture : douce / acidulée ; croquante / fondanteTerroir de productionMise en marchéPériode de récolteVolumes : 200 Tonnes**Gala :** A propos de la Gala : Le goût qui met tout le monde d’accord. Première pomme de l’été, Gala a conquis les consommateurs avec ses arômes équilibrés. C’est aussi la pomme la plus plantée, elle s’est adaptée avec facilité à tous les climats.Le saviez-vous ?Après la Golden, la Gala est la pomme la plus consommée en France.Labels : Vergers écoresponsables : chartes qualité des Pomiculteurs de France.Goût et texture : douce / acidulée ; croquante / fondanteTerroir de productionMise en marchéPériode de récolteVolumes : 2 000 Tonnes **La Reine des Reinettes Gourmande :**A propos de la Reine des Reinettes Gourmande : L’excellence à la française. Pour la cueillir, il faut savoir apprécier un savoir-faire ancestral traduit comme un véritable travail d’orfèvre, car elle se récolte en 7 fois sur deux mois. Face à ses faibles rendements et à l’exigence de sa production, cette pomme a bien failli disparaître. Réunis sous la bannière Reine des Reinettes Gourmande®, une poignée de passionnés a réussi à faire subsister ce plaisir unique et authentique pour offrir cette pomme délicate aux consommateurs. Les amateurs de bonnes pommes à la française se régalent depuis des générations.Le saviez-vous ?La Reine des Reinettes Gourmande est la 1ère pomme à avoir été découverte en France. L’horticulteur Charles Estienne la mentionne dès 1540.Goût et texture : douce / acidulée ; croquante / fondanteTerroir de productionMise en marchéPériode de récolteVolumes : 700 Tonnes**Nos asperges pour se régaler :****Célestine :**A propos de la Célestine : L’authentique asperge de Camargue. Célestine® concentre des arômes uniques avec une pointe de salinité, caractéristique de son implantation dans le sable lagunaire, qui font de cette asperge un met délicat. Sa saveur exceptionnelle et sa tendreté sont très prisées des amateurs comme des grands chefs.Le saviez-vous ?Célestine est le nom d’une pierre précieuse blanche et délicate.Terroir de productionMise en marchéPériode de récolteVolumes : 150 Tonnes Du Terroir à votre assiette, découvrez la Célestine en vidéo !**Sauvageonne :**A propos de la Sauvageonne : Le met de fête. Ses remarquables facilités d’adaptation font de cette grande asperge verte du Languedoc un légume moderne, très simple à cuisiner. Chefs confirmés ou chefs en devenir, avec Sauvageonne® tout est permis. Nul besoin de l’éplucher, laissez juste votre créativité s’exprimer pour révéler toutes ses saveurs !Le saviez-vous ?Sauvageonne est le symbole de la naturalité et également un clin d’œil aux asperges sauvages que l’on retrouve dans les vignes aux premiers jours du printemps.Terroir de productionMise en marchéPériode de récolteVolumes : 200 TonnesDu Terroir à votre assiette, découvrez la sauvageonne en vidéo !**Nos poires à déguster :****Guyot :**A propos de la Guyot : La spécialité du Sud-Est. Ce fruit piriforme est l’expression du talent de son créateur, un pépiniériste français, Charles Baltet. Avec sa robe vert clair ou jaune, elle est la première poire de l’année et vient de fêter son 150e anniversaire.**Williams :**A propos de la Williams : Le fruit le plus complet. Avec sa chaire fine et non-granuleuse, cette variété ponctue à merveille un repas de l’apéritif au dessert. Auto-fertile, c’est la poire la plus cultivée dans le monde tout en mûrissant après sa récolte.**Nos jus de fruits à siroter :**Faites le plein de vitalité avec nos jus non-filtrés ! Ils vous apporteront toutes les qualités nutritives dont vous avez besoin au quotidien. Dans 1L de jus, on retrouve 8 à 10 pommes !**Jus de pomme Chantecler et Tasty Granny :**A propos du jus de pomme Chantecler et Tasty Granny : Toute la douceur de Chantecler mariée à la pointe acidulée de Tasty Granny® pour un jus 100% savoureux, parfumé et équilibré !**Jus de pomme Pink Lady :**A propos du jus de pomme Pink Lady : Retrouvez les arômes puissants de Pink Lady® dans un jus 100% plaisir !**Jus de pomme Tasty Granny :**A propos du jus de pomme Tasty Granny : Toute la fraicheur de Tasty Granny® révélée dans un jus acidulé 100% tonique !**Jus de pomme Legend :**A propos du jus de pomme Legend : Un jus 100% Legend pour apprécier les arômes sucrés et la douceur de la pomme originelle !**PÔLE COMMERCIAL :****Notre pôle commercial :****Offrir le meilleur aux consommateurs :** Voilà toute l’ambition de Cofruid’Oc Méditerranée. Trait d’union entre les producteurs et les consommateurs, la structure assure ses missions grâce à une co-construction permanente. Avec une écoute active des attentes sociétales, elle initie des démarches de progrès avec ses partenaires et distributeurs autour de valeurs partagées. Cofruid’Oc Méditerranée valorise un travail de production de l’amont à l’aval tout en apportant des garanties et un soutien à toute épreuve à ses agriculteurs et partenaires, afin de satisfaire les consommateurs.**IFS Broker :** L'objectif de l'IFS Broker est d'assurer la qualité et la sécurité des produits en créant un lien entre la production et la distribution.**Global G.A.P :** Cette certification assure l’isolement et la traçabilité du statut de la certification GLOBALG.A.P. de votre produit depuis l’exploitation jusqu’au restaurant ou aux rayons du point de vente.**Représenter :** * **Notre signature *« Producteurs de vraies saveurs »***auprès des distributeurs et partenaires.
* Les **valeurs** de notre entreprise, nos producteurs et nos partenaires.
* Nos **engagements** : nos modes de production respectueux de l’environnement, notre parfaite traçabilité, nos labels et nos certifications remarquables…

**Animer :*** Nos marques propres pour **créer une dynamique** entre nos producteurs et les consommateurs.
* Notre réseau de **partenaires** et leurs produits.

**Écouter :*** **Nos producteurs** pour :
	+ Garantir une construction économique **juste**.
	+ **Valoriser** leur travail et leurs productions avec de belles perspectives commerciales.
* **Nos consommateurs** pour :
	+ Combler leurs attentes en matière de **consommation locale et responsable** (conditionnements sans plastique, recyclables et compostables).
	+ Satisfaire leur envie de trouver **gourmandise et naturalité** dans nos fruits et légumes.
* Nos **partenaires** pour :
	+ Impulser des **perspectives**.
	+ Garantir le meilleur service.

**MENTIONS LÉGALES :**La navigation sur ce site est soumise aux présentes conditions d’utilisation. En accédant aux informations mises à disposition par Cofruid’Oc Méditerranée sur son site Internet, vous reconnaissez avoir pris connaissance des présentes conditions d’utilisation et les acceptez.**Éditeur :**Ce site est édité par Cofruid’Oc Méditerranée, SA à conseil d’administration au capital social de 500 000,00€ dont le siège social est situé 286 ROUTE DE SAINT NAZAIRE – 34400 SAINT-JUST, inscrite au Registre du Commerce et des Sociétés de Montpellier sous le numéro SIREN 377 912 407.Le Directeur de la Publication est Mr Didier Crabos.**Données personnelles :**En application de la loi Informatique et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée par la loi n°2004-801 du 6 août 2004, vous disposez d’un droit d’accès, d’opposition et de rectification de données vous concernant.Vous pouvez à tout moment exercer ce droit en adressant votre demande à l’adresse suivante : **Cofruid’Oc Méditerranée****286 avenue de Saint-Nazaire****34400 Saint-Just****France****Cookies :**Des données non personnelles sont collectées lors de votre navigation, par un système de cookies, à des fins statistiques. Ces fichiers stockés sur votre ordinateur permettent à Cofruid’Oc Méditerranée d’enregistrer les informations relatives à votre navigation sur le site www.cofruidoc.fr (pages consultées, date et heure de consultation).En aucun cas ces données ne nous permettent de vous identifier, elles ont pour seul but de nous aider à vous offrir un accès facilité aux services proposés et à améliorer ce site.Vous pouvez vous opposer à l’enregistrement de cookies en configurant votre navigateur selon les modalités détaillées sur le site de la Commission Nationale Informatique et Libertés ([www.cnil.fr](http://www.cnil.fr/)).**Contenus du site :**Cofruid’Oc Méditerranée ne peut garantir l’exactitude, la précision, l’actualisation ou l’exhaustivité des informations mises à disposition sur ce site.En conséquence, Cofruid’Oc Méditerranée décline toute responsabilité pour les éventuelles imprécisions, inexactitudes ou omissions portant sur des informations disponibles sur ce site.**Propriété intellectuelle :**Ce site, ainsi que tous les éléments le composant (notamment textes, photographies, vidéos, marques…), constituent une oeuvre au sens des articles 112-2 et suivants du code de la Propriété Intellectuelle, relevant en tant que telle de la législation française et internationale sur la Propriété Littéraire et Artistique.La copie de pages du site sur quelque support que ce soit (y compris disque dur) est autorisée à des fins privées uniquement.En conséquence, toute représentation ou reproduction, même partielle, qui pourrait être faite du site ou des éléments le composant, à des fins commerciales, sans le consentement préalable et écrit de Cofruid’Oc Méditerranée est illicite et susceptible de constituer un acte de contrefaçon engageant les responsabilités civiles et pénales du contrefacteur.Les droits afférents aux films publicitaires, ainsi qu’aux oeuvres musicales inclues dans ces films, sont réservés au profit du propriétaire de l’enregistrement de l’oeuvre concernée.**Marques :**Les marques citées dans les pages de ce site sont des marques déposées par leurs propriétaires respectifs.Conformément à la législation française et internationale sur la propriété intellectuelle, toute reproduction et/ou utilisation sans leur accord est strictement interdite.Sont déposées notamment les marques Tasty Granny®, Pink Lady®, Reine des Reinettes Gourmande®, Chantecler®, Sauvageonne®, Célestine®, LEGEND®, Joya®. Ce site ne comporte qu’une partie des marques déposées ou exploitées par Cofruid’Oc Méditerranée.**Liens Hypertextes :**Les liens hypertextes mis en place dans le cadre du présent site Internet en direction d’autres sites présents sur le réseau Internet, ne sauraient engager la responsabilité de Cofruid’Oc Méditerranée en ce qui concerne leur contenu ou les liens qu’ils contiennent, ainsi que leurs conditions d’exploitation (notamment gestion des données personnelles).Tout lien hypertexte profond ou utilisant la technique du « framing » (affichage d’une page dans un cadre au sein d’un autre site), est interdit.**Exonération de la responsabilité technique :**Cofruid’Oc Méditerranée s’engage à faire ses meilleurs efforts pour que le site internet www.cofruidoc.fr soit accessible à tout moment. Néanmoins, Cofruid’Oc Méditerranée décline toute responsabilité en cas de difficultés d’accès à son site ou d’interruptions dans la connexion, quelles qu’en soient les causes. Notamment, Cofruid’Oc Méditerranée se réserve le droit de procéder à toute modification du site qu’il jugera utile, et cela sans avertissement préalable et même si l’accès au site en est interrompu.De plus, Cofruid’Oc Méditerranée ne saurait être tenu responsable des éventuels dommages directs ou indirects, y compris l’inaccessibilité au site, les pertes de données, détériorations, destructions ou virus qui pourraient affecter votre équipement informatique, et/ou de la présence de virus sur son site.Vous reconnaissez avoir vérifié que la configuration informatique utilisée ne contient aucun virus et est en parfait état de fonctionnement.**Design et création :** Ce site internet a été réalisé par l’agence de communication « Agence KARACTERE » située 22 bd Marcel Sembat, 11000 Narbonne.**Index égalité Femmes-Hommes :**Note 2021 : 100/100Indicateur relatif à l’écart de rémunération : 40Indicateur relatif à l’écart de taux d’augmentations individuelles : 35Indicateur relatif au % de salariées ayant bénéficié d’une augmentation dans l’année suivant leur retour de congé maternité : 15Indicateur relatif au nombre de salariés du sexe sous-représenté parmi les 10 salariés ayant perçu les plus hautes rémunérations : 10**Espace client** **Espace producteur** **Recrutement**Mots-clés Localisation Rechercher des offres d’emploi CDD CDI Stage Temps Partiels Temps Plein **Magasin et astuces****Magasin & astuces** Nous rencontrer 286 avenue de Saint-Nazaire, 34400 Saint-JustLes lundi, mercredi et vendredi de 8h 00 à 13h 0006 67 91 90 15 VENTE DIRECTE PRODUCTEURLundi, mercredi et vendrediDe 8 h 00 à 13 h 00**LES RECETTES SIGNÉES COFRUID’OC****Smoothie aux pommes** **Tasty Granny®****INGRÉDIENTS*** 5 pommes Tasty Granny**®**
* 2 concombres
* 1 citron
* Cannelle en poudre
* 15 g de sucre
* Glaçons

**PRÉPARATION** Coupez les pommes en quartier. Divisez les concombres en morceaux. Faites-les tremper dans de l’eau pourles nettoyer.  Mixez les concombres en compagnie des quartiers de pommes afin d’obtenir un jus. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Mélangez le tout et faites-lerefroidir dans de la glace. Dans un récipient plat, versez une cuillère à soupe de cannelle en poudre, puis 15g de sucre. Mélangez. Frottez un morceau de citron sur le tour de vos verres. Plongez-les ensuite dans le mélange sucre cannelle. Ajoutez des glaçons dans les verres et versez votre jus. Vous pouvez également les décorer avec un morceau de cannelle, de la menthe ou des petits morceaux de pommes !**Tarte aux pommes Tasty Granny® et à la crème d’amandes** **INGRÉDIENTS****POUR LES POMMES :*** 12 pommes tasty granny
* un mélange d’eau avec du jus de citron
* pistaches

**POUR LA CRÈME D’AMANDE:*** 100 g de poudre d’amandes
* 70 g de sucre
* 100 g de beurre non salé
* 2 cuillères à café de rhum
* 1 oeuf

**POUR LA PÂTE À TARTE :*** 140 g de beurre non salé
* 90 g de sucre glace
* 4 cuillères à café de sel
* 40 g de poudre d’amandes
* 1 oeuf
* 230 g de farine

**PRÉPARATION**   Découpez les pommes en tranches fines et trempez-les dans le mélange d’eau et de citron.  Commencez la préparation de la pâte en découpant le beurre en dés. Mélangez la farine avec le sucre glace, la poudre d’amandes, le sel, l’essence de vanille et ajoutez-y le beurre. Pétrissez bien. Ajoutez un jaune d’oeuf et continuez de pétrir. Enveloppez votre pâte dans du papier cellophane et laissez-la reposer 40 minutes dans votre réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C. pour préparer la crème d’amandes, commencez par mélanger le beurre, découpé en dés, et le sucre. Ajoutez-y la poudre d’amandes et le rhum. Mélangez bien et ajoutez l’oeuf. Continuez de mélanger.  Récupérez votre pâte et faites-en une boule que vous aplatirez et étirerez jusqu’à obtenir une pâte d’environ 3mm d’épaisseur. Appuyez-la dans votre moule à tarte et piquez-la doucement avec une fourchette. Ajoutez ensuite la crème d’amandes dans la tarte et faites-la cuire pendant 25 minutes. Décorez la tarte avec les lamelles de pommes et saupoudrez le tout de pistaches.**Crumbles aux pommes Legend®****INGRÉDIENTS****POUR LES POMMES :*** 2 pommes Legend®
* 2 cuillères à soupe de jus de citron
* 30 g de sucre
* 1/4 de cuillère à soupe de cannelle en poudre
* 40 g de beurre

**POUR LA PÂTE :*** 220 g de farine
* 160 g de sucre
* 1/2 cuillère à soupe de fleur de vanille
* 200 g de beurre
* 40 g de flocons d’avoine

**PRÉPARATION**   Découpez les extrémités des pommes, pelez-les puis coupez-les en cubes.Placez-les dans un plat puis ajoutez-y le citron, le sucre, la cannelle en poudre et mélangez. Enfin, ajoutez le beurre en cubes. Commencez la préparation de la pâte dans un récipient en mélangeant la farine, le sucre, la fleur de vanille et le beurre. Pétrissez bien. Ajoutez les flocons d’avoine. Déposez la pâte sur les morceaux de pommes. Préchauffez le four à 180°C puis faites cuire le tout 30-35 minutes.  Saupoudrez avec du sucre glace puis décorez avec une boule de glace à la vanille.**Gâteau aux pommes** **Tasty Granny®****INGRÉDIENTS POUR LE GÂTEAU :*** 290 g de pommes Tasty Granny®
* 150 g de farine complète
* 150 g de sucre
* 3 g de cannelle
* Une pincée de sel
* 4 g de levure chimique
* 55 g de noix
* 120 g d’huile de tournesol
* 75 g d’œuf

**POUR LA DÉCORATION :*** 50 g de beurre
* 50 g de St Môret
* 100 g de sucre glace

**PRÉPARATION**  Coupez les pommes en gros morceaux et râpez-les. Mettez l’huile et les œufs dans un récipient puis mélangez à l’aide d’une spatule en bois. Dans un autre récipient, mélangez la farine complète, le sucre, la levure et la cannelle. Ajoutez les noix puis mélangez. Ajoutez-y la préparation œufs et huile, puis mélangez-bien jusqu’à obtenir une préparation compacte. Ajoutez-y les pommes râpées, puis mélangez jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène. Disposez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez-le pour 25 à 30 minutes à 170°C.**Tarte aux pommes Tasty Granny®****INGRÉDIENTS****POUR LA PÂTE SUCRÉE :*** 100 g de beurre
* 80 g de sucre glace
* 40 g d’œuf
* 200 g de farine

**POUR LA COMPOTE DE POMMES TASTY GRANNY® :*** 4 pommes Tasty Granny® (600 gr une fois épluchées)
* 60 g de sucre

**CROUSTILLANT AUX AMANDES :*** 50 g de blanc d’œuf
* 50 g de sucre
* 50 g d’amandes effilées

**PRÉPARATION**[**Pour la pâte sucrée :**](https://cofruidoc.com/magasin-et-astuces/)  Placez le beurre coupé en cubes dans un saladier, puis le faire ramollir au micro-ondes. Ensuite, faites crémer le beurre et le sucre glace. Rajoutez les œufs à température ambiante et fouettez. Puis, mettez la farine et mélangez avec une cuillère en bois. Travaillez la pâte de façon à obtenir un carré.  Placez la pâte sur du film alimentaire et enfermez-la. Enfin, avec un rouleau, aplatissez la pâte de façon régulière et réservez au frais pendant 1 h minimum.[**Pour la compote de pommes Tasty Granny :**](https://cofruidoc.com/magasin-et-astuces/) Pelez les 5 pommes, puis coupez-les en dés. Ensuite, faîtes revenir les dés dans le beurre et le sucre sur feu moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu’à l’obtention d’une compote.[**Pour le fonçage de la tarte :**](https://cofruidoc.com/magasin-et-astuces/) Formez une boule avec la pâte, puis travaillez-la avec un rouleau à pâtisserie. Une fois aplatie, piquez la pâte à l’aide d’une fourchette, puis retournez-la dans un moule à tarte ou dans un cercle pâtissier et foncez la pâte. Aplatissez l’excédent de pâte avec le rouleau. Renouvelez l’étape une seconde fois, si votre pâte ne tombe pas du cercle, elle est réussie ! Ajoutez la compote froide sur la tarte et aplatissez légèrement les bords.[**Pour le croustillant aux amandes :**](https://cofruidoc.com/magasin-et-astuces/)  Versez les blancs d’œufs et le sucre, puis mélangez-les.  Une fois le mélange blanchi, ajoutez les amandes effilées, puis mélangez.  Posez le mélange sur le dessus de la compote, puis étalez la préparation uniformément. Faites cuire la tarte de 25 à 30 minutes à 170°C. Vous pouvez placer quelques morceaux de pomme Tasty Granny® saupoudrés de sucre glace.Il ne vous reste plus qu’à déguster !**Presse****Revues de presse** **Communiqués de presse** **Actus****Contact** **Nous contacter****COFRUID'OC**286 avenue de Saint-Nazaire, 34400 Saint-JustHoraires bureau administratif :Du lundi au vendredi, de 8 h 00 à 12 h 00 et de 14 h 00 à 17 h 00.Horaires magasin :Les lundi, mercredi et vendredi de 8 h 00 à 13 h 0004 67 91 90 15cofruidoc@cofruidoc.frNomPrénomE-mailVotre messageEnvoyerMerci de nous avoir contactés ! Nous vous répondrons dans les plus brefs délais. | **OUR COOPERATIVE:****Creators of real flavours:****OUR PRODUCTION AREA:** With over 50 years of experience and the permanent mobilization of our growers, we offer European consumers – or those from further away – the best fruit on a daily basis, the best fruit from a unique *terroir* which spreads from the Mediterranean border to the Alpine foothills and the Rhone valley.**Our orchards:****Our production has always been focused on quality and safety:*** 100% of the orchards are certified “*ÉCORESPONSABLES*” (i.e. ecologically responsible),
* We take part in territorial projects such as the “*Contrat du Bassin versant de l’étang de l’Or”* (i.e. *Etang de l'Or* Watershed Contract)...,
* Production support with integrated technical services,
* HVE-, GLOBAL GAP-, GRASP-, and TESCO NURTURE-certified growers,
* 40% of the orchards are LESS THAN 10 YEARS OLD.

**Committed growers and employees:****Values that bring us closer together:**These values have been the DNA of Cofruid'Oc since its creation. This shared progress mindset, and the desire to offer the pleasure of real flavours are part of our signature: the taste of a better world,…Didier CRABOS, directorSENSE OF COMMUNITY : Pooling talents and ideas for shared success,FRIENDSHIP : We share a passion for our jobs with care and enthusiasm,RESPECT : Nature and people are capable of the best when given the utmost respect,APPRECIATION OF QUALITY FOOD : We cooperate with nature to bring out the best of its flavours,SPIRIT OF INNOVATION : Exploring, imagining, innovating, with a desire to always do better.**Our biodiversity emblem:**If you’re lucky, one day, you might come across this amazing bright turquoise bird. The European roller can be found in a large part of the Mediterranean basin, particularly in the Camargue area, and is the perfect symbol of our attachment to our territory with its rich biodiversity.A land of great beauty, just like this rare bird. To preserve the pleasure of this encounter, we have learned to recognise this species in order to understand the role it plays in the balance of our ecosystem, and to protect it as best we can. The European roller, which belongs to the crow family, is faithful to its habitat and always returns to the same place. So when we see it on an old tree or in a hedge, we do not touch them because they also serve as natural perches for hunting. It mainly feeds on insects, such as codling moth larvae, and small rodents, and is thus the perfect helper for our growers.**The roller lives alone or in pairs:** A staunch defender of its territory, it is a little more indulgent during migration,**It likes warm, sunny climates:** It nests in the Mediterranean region, Western Europe, Central Asia, Asia Minor and the Middle East, **:** Native to Africa; this migratory bird leaves in late August/early September to go south of the Sahara, and returns to Europe in late April.**An economy with a human face:**Generations of growers follow one another, rooted in their territory, brought up with this unique family spirit, to continue to make the "Creators of real flavours" signature vibrate with pride.Every grower counts! All united by a bond of co-responsibility made possible by a democratic system whose added value is based on shared values: absolute equity between its members, equal rights and duties, and a constant desire to highlight the products and the work of each and every one involved. Cofruid'Oc is an economy with a human face, which cares above all about the men and women who work within it, to build a sustainable world together. The cooperative is part of a long-term vision.The President's vision:Environmentally friendly production, a sense of community, a forward-looking approach, respect for our commitments and for people, a sense of responsibility, fairness, openness... are all part of Cofruid'Oc’s fundamental mindset. The values of our cooperative company are in line with the current expectations of society.In order to give meaning and method, we rely on our responsible and social strategy, which is based on 6 essential axes for the sustainability of our farms and cooperative. This approach creates links between our growers, employees, partners and territory. It should contribute to a better recognition and understanding of our profession and its contribution to society. It expresses our desire for a forward-looking Cofruid'Oc, which welcomes future generations, a Cofruid'Oc that is always seeking to improve! Growers and employees together will rise up to the challenges we face, by priding ourselves on our strong and meaningful ambition.”Jean Nougaillac, President of Cofruid'Oc since 2013.**Good for you! Good for us!****Production supported by state-of-the-art approaches:** The inclusive mobilisation of all our members gives them the capacity to support shared projects that create value, by generating economic dynamism at an individual level.The emergence of Pink Lady apples or the relaunch of the *Reine des Reinettes Gourmande* variety are actions born of our determined and pioneering commitment to treat our consumers to real flavours.**Locally-rooted production:** With all our growers based locally, around the Camargue region, the cooperative guarantees efficient production and farms that cannot be relocated thanks to modern, quality tools at the service of everyone.A cooperative that is as close as possible to the reality of its environment and profession, so that consumers may find the grower behind the product.**Agile and sustainable production:** All our members have access to the same services, the same support and the same method of remuneration in order to innovate and make progress at their own level.By sharing investments and risks, we perpetuate our activity, which is essential today as well as for the future, and protect our growers and our ecosystem thanks to such solidarity.**Key figures:** - 90 full-time equivalent employees,  - 90% of employees within a 20km radius, - 42 growers’ families, - 5 Cofruid'Oc apples consumed every second, - Established in 9 departments, - 17km of flower strips and hedges to encourage biodiversity, - 100% guaranteed ecologically responsible or organic certification, - 100% local and French production.**Our story:**Severe frost destroyed the vineyards of the Saint-Just community in 1956. Pioneers then imagined an alternative to wine growing: apple trees. These young men decided to join forces to store, package and sell their production by creating a cooperative. To find out what happened next, let us tell you our story in a video.**Step by step, to offer only the best:**At the grower’s:* Pruning: To make sure that the fruit is well distributed on the trees, the fruit growers prune them in winter: they make sure that light comes through, and choose the branches that will bear the fruit,
* Thinning: If there are too many fruits on a tree, they do not develop well. The growers try and keep about 200 fruits per tree. This is why they remove excess apples and pears.
* Planting: The fruit growers choose the varieties of apples or pears that they will plant according to the soil and climate in their region. The trees only really produce after 3 to 4 years, and then for at least 20 years.
* Harvesting: All fruit is picked by hand between August and December. The pickers gently detach the fruit from its branch with its stalk.

At the packing station:* Pre-calibration,
* Packaging: 6 packaging lines,
* Storage: 4 storage sites close to the production area, which allows us to maintain the original quality of the apples.

Marketing:* Consumers enjoy our products as close as possible to our direct sales outlet, but also throughout France, Europe and on other continents,
* Point of sale: 286 avenue de Saint-Nazaire, Monday, Wednesday and Friday from 8am to 1pm,
* Our packaging solutions: We are concerned about our ecological footprint, and have developed eco-friendly packaging, such as our 100% cardboard punnets.

**OUR COMMITMENTS:****Our social commitment:*** **Welcoming new generations of growers:** Supporting the development of the profession and the renewal of generations of growers.

AMBITION: "Our ambition is to ensure the continuity and renewal of generations of growers"."Handing over the reins to a new generation is a real joy for a passionate grower." Christophe, apple grower with his son Fabian."Cofruid'oc is a real opportunity for new members who will find a project, and support as well as a collective spirit.” Bruno, Development ManagerACTIONS:* Maintaining a growth dynamic that includes the renewal of the orchard,
* Developing new projects that bring value,
* Supporting the installation and integration of young growers and facilitating successions and the admission of new members,
* Safeguarding production technically and/or financially against major hazards.
* **Quality fruit and respecting the environment**: Providing consumers with healthy and tasty fruit and vegetables, grown with respect for the environment, while making sure that growers have the means to produce them.

AMBITION: "Our ambition is to provide consumers with healthy and tasty fruit and vegetables, grown with respect for the environment, while making sure that growers have the means to produce them.”"Presenting and explaining to consumers the reality of our ecologically responsible orchards with their nesting boxes and flower strips is a real source of satisfaction" Jean-Daniel Rigaud, fruit grower."The key to the future is to view the orchard as an ecosystem" Georges, Technical Manager.ACTIONS:* Reducing the use of plant protection products as much as possible,
* Recycling all our waste,
* Engaging all our growers in a forward-looking agro-ecological approach,
* Developing eco-friendly packaging.
* **Teams that feel good about their work:** Making sure that each stakeholder, grower or employee feels good and involved within the company.

AMBITION: "Our ambition is that each stakeholder, grower or employee should feel good and involved within the company."A wonderful opportunity for grower/employee co-construction. Sandra, apple grower"This project involves real cohesion and teamwork.” Isabelle, Administrative and financial managerACTIONS:* Bringing stakeholders together around the strategic project and reinforcing the feeling of belonging,
* Building an approach to health and safety at work with employees at the stations and on the farms,
* Reducing the demanding nature of the work through organisation and ergonomics,
* Offering employees and growers the possibility of improving their skills through training.
* **Fair prices for growers:** To offer consumers the best by creating sustainable value for growers.

AMBITION: "Our ambition is to offer consumers the best by creating sustainable value for growers.”"Where would we be without our brands: Pink Lady®, Tasty Granny®...? Beyond economic performance, they make the growers and the teams proud" Philippe, Sales Director.ACTIONS:* Promoting our production with quality brands, contractual approaches or supply chains,
* Acting as a value-bearing partner for our customers,
* Reaching a level of value that exceeds the profitability threshold necessary for the sustainability and development of the farms.
* **Actively contributing to the vitality of the territory:** A cooperative and its members that are well established in the region and actively contribute to its vitality.

AMBITION: "Our ambition is to be a cooperative whose members are well established in the territory and actively contribute to its vitality.”"When we show what we are and what we do (orchard visits, apple festival, etc.) we gain trust and respect.” Luc, GrowerACTIONS:* Helping our stakeholders to understand the dynamics of the cooperative's values,
* Positively taking part in local projects,
* Contributing to the social, ecological and economic balance of the region.
* **Tools and techniques for a more sustainable production:** Producing better, improving the profitability of our members' activities in the long term through a technical progress dynamic in the orchards and stations.

AMBITION: "Producing better and sustainably improving the profitability of our members' activities by improving performance in the orchards and on the farm"."Our spirit of cooperation based on openness and sharing is our strength at a time filled with technical challenges" Jean-Daniel, Grower"The challenge is to combine product quality and organisational efficiency: a real challenge in terms of methodology" Alain, Quality Manager.ACTIONS:* Integrating new technologies that bring progress to the orchards and stations,
* Technically securing production in the face of climatic hazards and pests,
* Optimising work organisation methods in the stations and orchards.

**Agro-ecology at the heart of our orchards:****Growers committed to agro-ecology:** Cofruid'Oc has chosen sustainable agriculture, which preserves the agricultural potential for future generations. This approach is that of agro-ecology.This production method is based on a synergy between:* The optimisation of the use of inputs (fertilisers, plant protection products): precision agriculture,
* Crop protection through the regulatory role of natural beneficials, i.e. biocontrol,
* The protection of natural resources (biodiversity, water, soil)
* The richness of a living soil, with a better use of soil nutrients and water.

**Agro-ecology, an equilibrium based on 3 pillars:** A living soil is a soil with significant biological activity that benefits the crop. The presence of life in the soil depends on the richness of organic matter which nourishes micro-organisms, and is generated by the orchard itself, its grass cover, or by occasional inputs.* Sustainable and profitable agriculture,
* An environment that is respected and preserved,
* Healthy and tasty products.

For a LIVING AGRICULTURE.**Our certifications:*** *“Vergers écoresponsables”* (ecologically responsible orchards): The “***Vergers écoresponsables****”* approach marks the commitment of apple growers to production methods that respect the environment and biodiversity in the orchards, in order to offer you quality, healthy and tasty French apples!
* *“Haute Valeur Environnementale”*: **High Environmental Value** (HEV) corresponds to the highest level – level 3 – of the environmental certification of farms, i.e. a level of excellence for farm systems with a high level of biodiversity and a very low use of inputs.
* GlobalG.A.P.: The **GLOBALG.A.P. certification** is largely considered to be highly reliable in terms of food safety and on-farm sustainability. The **GLOBALG.A.P. certification** thus offers growers the possibility to enter the international market.
* BRC FOOD: **BRC Food (British Retail Consortium)** is a British standard for suppliers of private label and branded food products. The BRC standard takes a comprehensive approach to food product integrity, as advocated by the GFSI (Global Food Safety Initiative), by taking into account food safety, food fraud and food defence.
* EU Organic Certification: The **EU Organic Certification** is a quality certification which certifies that a product on the market complies with EU Organic Farming Regulations, which are based on the ban on synthetic fertilisers and pesticides.
* IFS Food: The **International Featured Standard** is an auditing standard, created in 2003, which certifies private label food suppliers. It is based on the ISO 9001 standard and the HACCP system. It is similar to ISO 22000 which deals with food safety management.
* GRASP Global G.A.P.: GRASP stands for GLOBALG.A.P Risk Assessment on Social Practice, and is a voluntary assessment that can be carried out in conjunction with a GLOBALG.A.P. audit.
* Nurture: **Tesco's Nurture certification** is a set of specifications developed by the UK retailer TESCO, which is based on best agricultural practices with an emphasis on environmental farm management and employee and consumer safety.

s**OUR PRODUCTS:****Our delicious apples:****Pink Lady:** About Pink Lady apples: A guaranteed favourite. With a unique aromatic palette and incomparable qualities, Pink Lady®apples delight chefs and consumers alike. They have also enabled European growers to take their destiny into their own hands. Did you know?The Cripps Pink variety, from which this apple is derived, was discovered in 1979 by John Cripps, who gave it its name.To find out more, visit the Facebook page and website.The Pink Lady association is a collective of nursery owners, apple growers, packing stations and distributors. Since 1992, COFRUID'OC has been part of this project which guarantees the pooling of experience and know-how in order to make sure that Pink Lady® remains the premium apple.Taste and texture: sweet/tart; crunchy/tenderGrowing areaMarketing launchHarvest periodVolumes: 12,000 Tonnes**Tasty Granny:****SOUS TITRE**About Tasty Granny apples: The best of Granny Smith apples. Picked when ripe in an ideal Mediterranean climate, which allows them to develop all their aromas and vibrant green colour. Tasty Granny® apples have a delicious, tangy freshness that makes them a valuable ally for cooking.Did you know? Granny apples are named after Maria Ann Smith, a grandmother who, over a century ago in Australia, found an apple core and threw it into her garden. An apple tree with green apples came to life.To find out more, visit the Facebook page and website.Certifications: *Vergers écoresponsables* (Ecologically responsible orchards): quality charters of French apple growers.Taste and texture: sweet/tart; crunchy/tenderGrowing areaMarketing launchHarvest periodVolumes: 7 000 Tonnes**Joya:**About Joya apples: Well-being in every bite. Full of vitality and freshness, they keep you company in all your activities. Joya® apples help you enjoy the taste of the moment!Did you know?As the last apple to be picked, Joya is around until the beginning of summer.To find out more, visit the Facebook page and website.Certifications: *Vergers écoresponsables* (Ecologically responsible orchards): quality charters of French apple growers.European Union organic certification.Taste and texture: sweet/tart; crunchy/tenderGrowing areaMarketing launchHarvest periodVolumes: 700 Tonnes**Legend:**About Legend apples: The legend of children's fairy tales. With their lovely red colour, their sweet and very fragrant flavour, Legend® apples live up to their reputation. With their natural resistance to the main pest and outstanding storage conditions, they are bound to be your best partner for adventure! Legend® apples are picked as they come and when fully ripe.Did you know? Legend growers chose the dragon Ladon as their symbol: he is the guardian of the golden apples of the garden of the Hesperides.Certifications: *Vergers écoresponsables* (Ecologically responsible orchards): quality charters of French apple growers.European Union organic certification.Taste and texture: sweet/tart; crunchy/tenderGrowing areaMarketing launchHarvest periodVolumes: 800 Tonnes**Chantecler:**About Chantecler apples: The charm of old gold. With their rustic appearance and flavour, Chantecler apples are a reflection of French tradition.Did you know?Chantecler apples are produced and consumed in France.Certifications: *Vergers écoresponsables* (Ecologically responsible orchards): quality charters of French apple growers.European Union organic certification.Taste and texture: sweet/tart; crunchy/tenderGrowing areaMarketing launchHarvest periodVolumes: 200 Tonnes**Gala:** About Gala apples: The taste everyone agrees on. The first apple of the summer, Gala has won over consumers with its balanced flavours. It is also the most widely planted apple and has easily adapted to all climates.Did you know?After Golden apples, Gala apples are the most consumed apples in France.Certifications: *Vergers écoresponsables* (Ecologically responsible orchards): quality charters of French apple growers.Taste and texture: sweet/tart; crunchy/meltingGrowing areaMarketing launchHarvest periodVolumes: 2 000 Tonnes**Reine des Reinettes Gourmande:**About *Reine des Reinettes Gourmande* apples: French excellence. Picking them requires ancestral know-how which entails a real sterling job, because they are harvested in 7 stages over the course of two months. Faced with low yields and a demanding production method, this apple almost disappeared. Brought together by their love for the *Reine des Reinettes Gourmande®* variety, a handful of enthusiasts have succeeded in keeping this unique and authentic pleasure alive to provide consumers with a most delicate apple. Lovers of quality French apples have been enjoying it for generations.Did you know?*Reine des Reinettes Gourmande* apples were the first apples to be discovered in France. Horticulturist Charles Estienne mentioned them as early as 1540.Taste and texture: sweet/tart; crunchy/tenderGrowing areaMarketing launchHarvest periodVolumes: 700 Tonnes**Our mouth-watering asparagus:** **Célestine:**About Célestine: The authentic asparagus of the Camargue. Célestine® asparagus present unique aromas with a hint of saltiness, a characteristic of the lagoon sand they grow in, which makes this asparagus a delicate dish. Their exceptional flavour and tenderness are highly prized by amateurs and top chefs alike.Did you know?Célestine is the name of a delicate white gemstone.Growing areaMarketing launchHarvest periodVolumes: 150 Tonnes From the *terroir* to your plate, discover Célestine asparagus in a video!**Sauvageonne:**About Sauvageonne asparagus: A festive dish. Their remarkable adaptability makes this large green asparagus from the Languedoc region a modern vegetable that is very easy to cook. Whether you are an experienced or aspiring chef, you can do anything you like with Sauvageonne®. No need to peel it, just unleash your creativity and reveal all its flavours!Did you know?Sauvageonne is the symbol of naturalness and also a hint at the wild asparagus found in the vineyards in the first days of spring.Growing areaMarketing launchHarvest periodVolumes: 200 TonnesFrom the *terroir* to your plate, discover Sauvageonne asparagus in a video!**Our tasty pears:****Guyot:**About Guyot pears: The speciality of the South East of France. This pear-shaped fruit is the expression of the talent of its creator, a French nursery owner, Charles Baltet. With its light green or yellow colour, it is the first pear of the year and has just celebrated its 150th anniversary.**Williams:**About Williams pears: The most complete fruit. With its fine, non-granular flesh, this variety is a perfect addition to any meal, from *aperitif* to dessert. It is the most widely cultivated pear in the world, ripens after harvest and is self-fertilising.**Our refreshing fruit juices:**Fill up on vitality with our unfiltered juices! They will give you all the nutritional qualities you need on a daily basis. 1L of juice contains 8 to 10 apples!**Chantecler and Tasty Granny apple juice:**About Chantecler and Tasty Granny apple juice: All the sweetness of Chantecler combined with the tartness of Tasty Granny® for a 100% tasty, fragrant and balanced juice!**Pink Lady apple juice:**About Pink Lady® apple juice: Find the powerful flavours of Pink Lady® in a juice that is 100% pleasure!**Tasty Granny apple juice:**About Tasty Granny apple juice: All the freshness of Tasty Granny® revealed in a 100% acidulous tonic juice!**Legend apple juice:**About Legend apple juice: A 100% Legend apple juice to enjoy the pleasant flavours and sweetness of the original apple!**SALES DEPARTMENT:****Our sales department:****Providing consumers with the best:** this is Cofruid'Oc Méditerranée’s ambition. Acting as a bridge between growers and consumers, the cooperative carries out its work through a constant co-development approach. By actively paying attention to society's expectations, it initiates forward-looking initiatives with its partners and distributors based on shared values. Cofruid'Oc Méditerranée values production work from start to finish while providing guarantees and unfailing support to its farmers and partners, in order to satisfy consumers.**IFS Broker:** The objective of the IFS Broker is to ensure the quality and safety of products by providing a link between production and distribution.**Global G.A.P.:** This certification ensures the isolation and traceability of the GLOBALG.A.P. certification status of your product from the farm to the restaurant or point of sale.**Representing:*** **Our "Creators of real flavours" signature** to distributors and partners.
* The values of our company, our growers and partners.
* Our **commitments**: our environmentally-friendly production methods, our absolute traceability, our remarkable quality marks and certifications...

**Supporting:*** Our own brands in order to **create a dynamic** between our growers and consumers.
* Our network of **partners** and their products.

**Listening to:*** **Our growers** in order to:

 ◦ Guarantee **fair** economic development. ◦ **Promote** their work and their productions with good commercial prospects.* **Our consumers** in order to:

 ◦ Fulfil their expectations in terms of **local and sustainable consumption** (plastic-free, recyclable and compostable packaging). ◦ Satisfy their desire to find **indulgence and naturalness** in our fruit and vegetables.* Our **partners** in order to:

 ◦ Encourage **perspectives**. ◦ Guarantee the best service.**LEGAL NOTICE:**Browsing this site is subject to the present terms and conditions. By accessing the information made available by Cofruid'Oc Méditerranée on its website, you acknowledge that you have read and accepted these terms and conditions.**Publisher:**This site is published by Cofruid'Oc Méditerranée, a public limited company with a board of directors and a share capital of €500,000.00, whose head office is located at 286 ROUTE DE SAINT NAZAIRE - 34400 SAINT-JUST, France, and registered with the *Registre du Commerce et des Sociétés de Montpellier* (Trade and Companies Register) under SIREN number 377 912 407.The Director of Publication is Mr Didier Crabos.**Personal data:**In accordance with the French Data Protection Act n°78-17 of 6 January 1978, modified by Act n°2004-801 of 6 August 2004, you have the right to access, oppose and rectify data that concerns you.You can exercise this right at any time by sending your request to the following address: **Cofruid'Oc Méditerranée****286 avenue de Saint-Nazaire****34400 Saint-Just****France****Cookies:**Non-personal data is collected during your navigation, by a system of cookies, for statistical purposes. These files stored on your computer allow Cofruid'Oc Méditerranée to record information relating to your browsing activity on the www.cofruidoc.fr website (pages consulted, date and time of consultation).Under no circumstances do these data allow us to identify you, their sole purpose being to help us offer you easier access to the services provided and to improve this site.You can oppose the recording of cookies by configuring your browser according to the methods detailed on the website of the French *Commission Nationale Informatique et Libertés* (www.cnil.fr).**Website content:**Cofruid'Oc Méditerranée cannot guarantee the accuracy, precision, updating or exhaustiveness of the information made available on this website.Consequently, Cofruid'Oc Méditerranée declines all responsibility for any imprecision, inaccuracy or omission concerning the information available on this website.**Intellectual property:**This website, as well as all the elements it comprises (notably texts, photographs, videos, brands, etc.), constitute intellectual property as defined by articles 112-2 and following articles of the French Intellectual Property Code, and as such are covered by French and international legislation on Literary and Artistic Property.Copying pages from the site onto any medium whatsoever (including a hard disk) is authorised for private use only.Consequently, any representation or reproduction, even partial, which could be made of the site or of the elements it comprises, for commercial purposes, without the prior written consent of Cofruid'Oc Méditerranée is illicit and likely to constitute an act of counterfeiting which would engage the civil and penal responsibilities of the counterfeiter.The rights relating to advertising films, as well as to the musical works included in these films, are reserved for the benefit of the owner of the recording of the work concerned.**Trademarks:**The trademarks mentioned in the pages of this site are registered trademarks that belong to their respective owners.In accordance with French and international legislation on intellectual property, any reproduction and/or use without their agreement is strictly forbidden.Trademarks Tasty Granny®, Pink Lady®, Reine des Reinettes Gourmande®, Chantecler®, Sauvageonne®, Célestine®, LEGEND®, Joya® are registered. This site contains only some of the trademarks registered or used by Cofruid'Oc Méditerranée.**Hypertext links:**Cofruid'Oc Méditerranée cannot be held responsible for the content of other internet websites that are linked to this website, nor for the conditions of use of these websites (in particular the management of personal data).Any deep link or link using the "framing" technique (displaying a page within a frame on another site) is prohibited.**Exemption from technical liability:**Cofruid'Oc Méditerranée undertakes to make every effort to ensure that the www.cofruidoc.fr website is accessible at all times. Nevertheless, Cofruid'Oc Méditerranée declines all responsibility in the event of difficulties in accessing its website or interruptions in the network, regardless of the causes. Cofruid'Oc Méditerranée notably reserves the right to make any changes to the website that it deems necessary, without prior warning and even if access to the site is interrupted.Furthermore, Cofruid'Oc Méditerranée cannot be held responsible for any direct or indirect damage, including inaccessibility to the site, loss of data, deterioration, destruction or viruses that may affect your computer equipment, and/or the presence of viruses on its site.You acknowledge that you have checked that the computer configuration used does not contain any virus and is in perfect working order.**Design and creation:** This website was created by communication agency "Agence KARACTERE" located at 22 bd Marcel Sembat, 11000 Narbonne, France.**Gender equality index:**Score 2021: 100/100Gender pay gap indicator: 40Indicator relating to the gap in the rate of individual increases: 35Indicator relating to the % of female employees having received a raise in the year following their return from maternity leave: 15Indicator relating to the number of employees of the under-represented gender among the 10 highest paid employees: 10**Customers****Growers****Recruitment** Keywords Location Search for job offers FIXED-TERM CONTRACT PERMANENT CONTRACT Internship Part-time Full time **Shop & Tips****Shop & Tips** Meet us286 avenue de Saint-Nazaire, 34400 Saint-Just, FranceMonday, Wednesday and Friday from 8am to 1pm(+33) 6 67 91 90 15 DIRECT-SALES FARMERS MARKETMonday, Wednesday and FridayFrom 8am to 1pm**COFRUID'OC RECIPES****Tasty Granny® apple smoothie****INGREDIENTS*** 5 Tasty Granny® apples
* 2 cucumbers
* 1 lemon
* Ground cinnamon
* 15 g sugar
* Ice cubes

**PREPARATION**Cut the apples into quarters. Divide the cucumbers into pieces. Soak them in water to clean them.Blend the cucumbers with the apple wedges to obtain a juice.Add a tablespoon of lemon juice.Mix well, and cool in ice.Put a tablespoon of ground cinnamon in a flat bowl, then add 15g of sugar. Mix.Rub a piece of lemon around the rim of your glasses. Then dip them into the cinnamon sugar mixture.Add ice cubes to the glasses and pour in your juice. You can also decorate them with a piece of cinnamon, mint or small apple pieces!**Tasty Granny® apple tart with almond cream** **INGREDIENTS****FOR THE APPLES:*** 12 Tasty Granny apples
* a mixture of water and lemon juice
* pistachios

**FOR THE ALMOND CREAM:*** 100 g ground almonds
* 70 g sugar
* 100 g unsalted butter
* 2 teaspoons rum
* 1 egg

**FOR THE PASTRY:*** 140 g unsalted butter
* 90 g icing sugar
* 4 teaspoons salt
* 40 g ground almonds
* 1 egg
* 230 g flour

**PREPARATION** Cut the apples into thin slices and dip them in the lemon and water mixture. Start preparing the pastry by dicing the butter. Mix the flour with the icing sugar, ground almonds, salt, vanilla extract and add the butter. Knead well. Add one egg yolk and knead again. Wrap your pastry in cellophane and let it rest for 40 minutes in your refrigerator. Preheat the oven to 180°C. To prepare the almond cream, start by mixing the previously diced butter and the sugar. Add the ground almonds and rum. Mix well, and add the egg. Keep mixing.  Take your pastry and roll it into a ball, flatten and stretch it out to about 3mm thick. Press it into your tart tin and prick it gently with a fork. Then add the almond cream to the tart, and bake for 25 minutes. Decorate the tart with the apple slices and sprinkle with pistachios.**Legend® Apple Crumble****INGREDIENTS****FOR THE APPLES:**- 2 Legend® apples - 2 tablespoons lemon juice - 30 g sugar - 1/4 tablespoon ground cinnamon - 40 g butter**FOR THE TOPPING:** - 220 g flour - 160 g sugar - 1/2 tablespoon vanilla extract - 200 g butter - 40 g oatmeal**PREPARATION**   Cut off the ends of the apples, peel them and cut them into cubes.Place them in a dish and add the lemon, sugar, ground cinnamon, and mix. Finally, add the diced butter. Prepare the topping by mixing the flour, sugar, vanilla extract and butter in a bowl. Knead well. Add the oats. Place the topping on the apple pieces. Preheat the oven to 180°C and bake for 30-35 minutes.  Sprinkle with icing sugar and decorate with a scoop of vanilla ice cream.**Tasty Granny® apple cake****INGREDIENTS FOR THE CAKE:*** 290 g Tasty Granny® apples
* 150 g wholemeal flour
* 150 g sugar
* 3 g cinnamon
* A pinch of salt
* 4 g baking powder
* 55 g walnuts
* 120 g sunflower oil
* 75 g egg

**FOR THE DECORATION:*** 50 g butter
* 50 g cream cheese
* 100 g icing sugar

**PREPARATION**Cut the apples into large pieces, and grate them. Put the oil and eggs in a bowl and mix using a wooden spatula. In another bowl, mix the wholemeal flour, sugar, baking powder and cinnamon. Add the nuts, and mix. Add the egg and oil mixture and mix well until the mixture is compact. Add the grated apples and mix until the mixture is smooth. Place the dough in a buttered cake tin and bake for 25-30 minutes at 170°C.**Tasty Granny® apple tart****INGREDIENTS****FOR THE SWEET PASTRY:*** 100 g butter
* 80 g icing sugar
* 40 g egg
* 200 g flour

**FOR THE TASTY GRANNY® APPLE SAUCE:*** 4 Tasty Granny® apples (600 g when peeled)
* 60 g sugar

**CRISPY ALMOND TOPPING:*** 50 g egg white
* 50 g sugar
* 50 g flaked almonds

**PREPARATION****For the sweet pastry:**  Place the diced butter in a bowl and soften it in the microwave. Then cream the butter and icing sugar together. Add the eggs at room temperature and whisk. Then add the flour and mix using a wooden spoon. Knead the pastry into a square.  Place the pastry on cling film and seal it. Finally, using a rolling pin, flatten the dough evenly and set aside in the fridge for at least 1 hour.**For the Tasty Granny applesauce:** Peel the 5 apples and dice them. Then fry the diced apples in the butter and sugar over medium heat for 15 to 20 minutes, until you obtain a compote.**For the pie crust:** Form the pastry into a ball and kneed it using a rolling pin. Once flattened, prick the pastry using a fork, then turn it out into a tart tin or pastry ring, and line the tin. Flatten the excess dough using the rolling pin. Repeat the step a second time, if your pastry doesn't fall out of the ring, it's a success! Add the cold compote to the tart and flatten the edges slightly.**For the crispy almond topping:**  Pour in the egg whites and sugar, and mix.  Once the mixture has been blanched, add the flaked almonds, and mix.  Spread the mixture evenly over the compote. Bake the tart for 25-30 minutes at 170°C.You can add a few pieces of Tasty Granny® apple sprinkled with icing sugar.Now all you have to do is dig in!**Press****Press reviews****Press releases** **News****Contact****Contact us****COFRUID'OC**286 avenue de Saint-Nazaire, 34400 Saint-Just, FranceOffice hours:Monday to Friday, from 8 am to 12 pm and from 2 pm to 5 pm.Shop hours:Monday, Wednesday and Friday from 8 am to 1 pm(+33) 4 67 91 90 15cofruidoc@cofruidoc.frNameFirst nameE-mailYour messageSendThank you for contacting us! We will get back to you as soon as possible. |