

La Coopérative ValNature a pour but de produire des aliments bio de haute qualité tout en respectant l'environnement et le climat.



Afin d'émettre le moins possible de pollution et de gazes à effets de serre (CO₂):

- le travail se fait surtout à la main
- si nous utilisons des machines, alors avec moteur électrique; p.ex. nous avons une camionnette électrique équipée de panneaux photovoltaïques
- l'électricité provient de notre propre petite centrale hydroélectrique ou d'autres sources renouvelables
- les fruits sont séchés sur notre grand séchoir solaire etc.

Nous voulons que non seulement la production, mais aussi les transports soient bons pour le climat. A cette fin, la coopérative vient d'acheter une voiture 100% électrique, la Twingo Elektra. Rayon d'action 120 km, vitesse maximale 120 km/h. Nous pouvons ainsi livrer nos produits sans aucune émission dans tout le Valais et jusqu'à Berne.

Produits et prix (nov. 2009)

Jus de pommes poires raisins "ABT", bio	fruité, légèrement acidulé	5 dl	5.--
		1 litre	8.--
Boisson à base de vin "WyWasser", bio	rosé, sec seulement 8 vol% alc.	5 dl	10.--
Verjus avec livret de recettes, bio	acidités fines pour la cuisine: poisson, volaille, desserts etc.	5 dl	18.--
Sirop de Verjus, bio	seulement 65% de sucre	5 dl	12.--
Coings frais, bio	goûtez-les cru ou sur votre tarte au fruits!	1 kg	4.--
		7 kg	25.--
Jus de coings, bio	100% jus, sans sucre ajouté; sucré-acide, un peu âpre	5 litres	20.--
Coings séchés, bio	"chips de coings"	50 g	4.--
Confiture de coings, bio	65% de fruits	200 g	5.--
Confiture au verjus, bio	avec pommes	200 g	5.--
Eau de vie de coing 38%	bouteille originale en verre étiquette coloriée à la main	20 cl	20.--
Eau de vie de poire 41%		20 cl	20.--
Eau de vie de prune 41%		20 cl	20.--

Felix Küchler, promoteur de la santé.