

Du 17 avril au 14 mai  
**FOIRE AUX VINS**

Du 17 avril au 7 mai  
**FÊTE DES FROMAGES**

# ROUGE BLANC ROSE

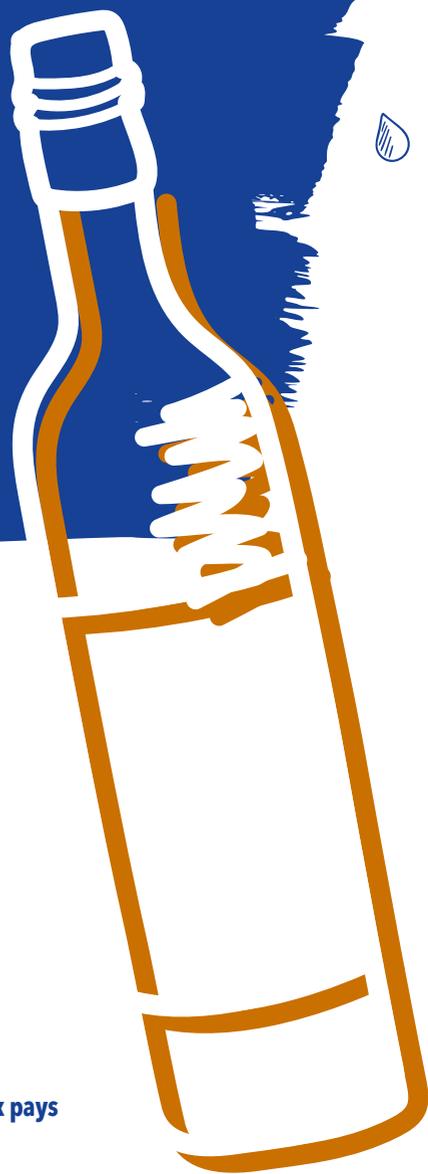
**C'est la foire aux vins et la fête des fromages bio !**

Venez découvrir nos vins élaborés par des vignerons engagés et passionnés et aussi célébrer nos fromages frais, crémeux, affinés, de vache, de chèvre, de brebis. Une sélection exigeante qui ravira connaisseurs et amateurs.

**biocoop**

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

# LE PETIT MONDE DES VINS BIO



**Encore minoritaire**, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant car aujourd'hui on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre !

**Plus de 112 000 hectares :** c'est la surface qu'occupent les vignobles cultivés en agriculture biologique (certifié bio ou en conversion) par plus de 8 000 exploitations en France, **soit 14 % du vignoble français.**

**La Gironde, l'Hérault, le Gard et le Vaucluse** sont respectivement les principaux départements producteurs en nombre de viticulteurs et en surface conduite en bio.

**Environ 40 % des vins bio français sont exportés. La France, l'Italie et l'Espagne sont les 3 principaux pays producteurs de vins bio au monde.**

## QU'EST-CE QU'UN VIN BIO CHEZ BIOCOOP ?



Depuis 2012, le vin certifié bio doit respecter la réglementation européenne concernant la viticulture et la vinification mais comme toujours **Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.**

**Biocoop propose aujourd'hui des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieur à la réglementation européenne.**

**Teneur en sulfites maximale autorisée (en mg/L) par type de vin :**

Type de vin	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Cahier des charges Biocoop
Rouge sec (sucres < 5g/L)	150	100 à 120	70	100 (90 à partir du millésime 2017)
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5g/L - vin bio, sucre < 2g/L)	200	170	70	150
Blanc et Rosé sec (sucres < 2g/L)	200	150 à 170	90	120
Blanc et Rosé doux (sucres > 5g/L) (effervescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liqueureux	300/400	270/370	200	250/360

### Biocoop soutient la conversion à la bio



La conversion à l'agriculture bio implique des changements techniques, économiques et organisationnels importants. Notre réseau s'engage auprès de ces viticulteurs en commercialisant leurs vins en conversion.

### Et pour les amateurs de fromages :

Rendez-vous en page 26 pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Garde



Accords mets et vins

### Nos vins en quelques mots



**Biodynamie :** ensemble de pratiques viticoles répondant au cahier des charges bio et biodynamique afin de préserver la vie du sol et stimuler les capacités de défense de la plante.

**Sans sulfite ajouté :** aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture de la vigne à sa conservation).



**POUR + DE ZÉRO DÉCHET, DES VINS CONDITIONNÉS DANS DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI**



**Le réemploi :** consigne qui permet de réutiliser l'emballage pour conditionner un produit identique ou similaire au produit.

# VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



6,80 € prix public  
AU LIEU DE 8€15

6,53 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€82

la bouteille de 75 cl  
soit 9,07€ le litre



## IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin vignobles

Merlot noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Viande grillée ou en sauce.  
Plateau de fromages.

**Nez aux arômes fruits noirs (cerise, pruneau). La bouche est gourmande et ample avec des notes d'amandes grillées et de vanille.** Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



# VINS ROUGES

## VIN DE FRANCE FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

Vignoble Roux

Grenache noir, Syrah noir • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Charcuterie, grillade  
d'agneau, poisson  
en papillote.

5,70 € prix public  
AU LIEU DE 6€99

5,47 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 6€71

la bouteille de 75 cl  
soit 7,60€ le litre



**Vin rouge léger, fruité et peu tannique. L'aspect violine indique un vin jeune. Au nez, des arômes de fruits rouges envoûtants. La bouche est généreuse avec des tanins peu marqués lui conférant un caractère très digeste.** Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux n'ont rien d'un vignoble improvisé ou opportuniste. L'héritage est entretenu et transmis depuis 5 générations successives avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.



## VIN DE FRANCE BACCHUS

Domaine Auriol

Merlot noir, Carignan noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Viande blanche, grillade,  
salade composée.  
Fromage de chèvre,  
brebis.

**Vin fruité et d'une jolie couleur rubis aux reflets violets, la cuvée est tout en souplesse. Nez assez intense aux notes amyliques de fruits rouges, frais.** Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.

4,90 € prix public  
AU LIEU DE 5€99

4,70 € sociétaire  
AU LIEU DE 5€75

la bouteille de 75 cl  
soit 6,53€ le litre

EXCLUSIVITÉ THEIX



Languedoc-Roussillon



6,90 € prix public  
AU LIEU DE 8€40

6,62 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 8€06

la bouteille de 75 cl  
soit 9,20€ le litre



## IGP CÔTES-DE-THONGUE POMPETTE

Domaine Bassac

Cinsault noir • 12,5°



Léger et porté  
sur le fruit



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



**Accords mets et vins**  
Salade, pizza, apéritif,  
saucisse grillée, pâte.  
Fromage à pâte molle,  
bleu.

**Vin à la robe légère. Bouche et nez très fruité d'où se dégage des arômes de grenadine et de mûres.** Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.

# VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



7,25 € prix public  
AU LIEU DE 7€99

6,96 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€67

la bouteille de 75 cl  
soit 9,67€ le litre

EXCLUSIVITÉ LUSCANEN



## IGP MONTS DE LA GRAGE

Domaine des Soulié

Cinsault noir • 12,5°



Léger et porté  
sur le fruit



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins  
Tout au long du repas.  
Fromage de chèvre.

**Vin croquant sur un registre de fruits rouges et noirs acidulés et des notes plus florales. La bouche est très digeste, un vin gourmand.** Au Domaine des Soulié, la culture de la vigne est une histoire familiale. Tout est fait dans le plus strict respect de la nature et de l'environnement. La mise en place de panneaux photovoltaïques permet à l'exploitation d'être entièrement autonome en énergie. Le vignoble se situe sur les sols argilo-calcaires et bénéficie d'un climat méditerranéen ainsi que d'une fraîcheur naturelle induite par ce terroir d'altitude.

## IGP CÔTES-DU-TARN PETIT COQUIN DE SAURS

Château de Sauris

Merlot noir, Syrah noir, Duras noir • 13°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, tapas, viande grillée.  
Saint Nectaire,  
buche de chèvre,  
cantal, picodon.

**Arômes flatteurs de fruits rouges et noirs, et épices. Tanins souples et fondus.** Établie à Sauris dès le XVI<sup>e</sup> siècle, la famille Gineste de Sauris a depuis cette époque toujours exploité la vigne. Soucieux de l'environnement ils pratiquent, depuis une dizaine d'années, l'agriculture biologique. Le vignoble du Château de Sauris est planté sur les coteaux qui dominent la rive droite du Tarn.

# VINS ROUGES

Italie



6,95 € prix public  
AU LIEU DE 8€45

6,67 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 8€11

la bouteille de 75 cl  
soit 9,27€ le litre



## DOP NERO D'AVOLA SICILIA

Olearia Vitivinicola Orsogna

Néro d'Avola • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Charcuterie, entrée avec  
sauce tomate, viande.  
Fromage doux.

**Couleur rouge amaranthe aux reflets rubis. Arômes chaleureux de cerises mûres, de griottes et de prunes, de confiture à l'alcool avec une douce veine épicée.** Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole, 100 % bio, fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



# VINS ROUGES

Vallée du Rhône



7,90 € prix public  
AU LIEU DE 9€65

7,58 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 9€26

la bouteille de 75 cl  
soit 10,53€ le litre



## AOP CÔTES-DU-RHÔNE

Domaine des Cèdres

Grenache noir, Syrah noir, Mourvèdre noir • 12,5°



Ample, puissant  
et corsé



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



**Accords mets et vins**  
Paëlla végétarienne.  
Roquefort.

**Typicité avec les fruits noirs, une note de torréfaction, une pointe de vanille et juste ce qu'il faut d'acidité.** Le Domaine des Cèdres fut créé en 1936 par Louis Roussel. En 1973 commence la conversion bio sous le nom Domaine des Cèdres (présence de grands cèdres sur la propriété). Le domaine est repris par le Château de Bastet avec l'assurance de voir le travail d'une vie se perpétuer.

# VINS ROUGES

Vallée du Rhône



6,50 € prix public  
AU LIEU DE 7€40

6,24 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€10

la bouteille de 75 cl  
soit 8,67€ le litre



## AOP CÔTES-DU-RHÔNE L'INSOUCIANTE

Cave de Cairanne

Grenache noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Grillade, rôti, omelette,  
charcuterie, pizza,  
plat de tous les jours.  
Tomme, Reblochon,  
St Nectaire.

**Robe limpide et brillante, couleur rubis aux reflets violette. Le nez est très intense avec des épices et des notes de garrigue et de cassis. En bouche une belle attaque suave et ronde, puissante et concentrée. Des tanins bien enrobés, des arômes denses de fraîcheur et de fruits rouges et violette.** Fondée en 1929, la Cave de Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des Crus de la Vallée. Les 130 Vignerons de la Cave travaillent à pour produire des vins de qualité.

## VIN DE FRANCE MA PIERRE À L'ÉDIFICE

Famille Bourjon  
Font Barrière

Cinsault noir, Syrah noir • 13°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Apéritif, charcuterie,  
tartinales épicées,  
gratin de légumes.  
Camembert.

**Vin à la robe claire. Nez de griotte et de baies roses. Bouche fraîche et élégante, les notes aromatiques sont identiques au nez. Vin rafraichissant, gorgé de fruits rouges, de fraîcheur et de légèreté.** Situées au nord de l'appellation Costières de Nîmes, et au sud de l'appellation Côtes-du-Rhône, le vignoble du Château Font Barrière est un trait d'union entre la Camargue, la Provence et la vallée du Rhône. bercé par les brises méditerranéennes qui préservent l'intensité du fruit, il bénéficie de la fraîcheur et de la protection du Mistral, qui ralentit les maturités, leur permettant ainsi de s'accomplir pleinement.

Bordeaux



4,35 € prix public  
AU LIEU DE 5€45

4,18 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 5€23

la bouteille de 37,5 cl  
soit 11,60€ le litre



## AOP BORDEAUX

Domaine Côtes des Caris

Merlot noir, Cabernet franc noir, Cabernet sauvignon • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Viande rouge, viande  
blanche, poisson.  
Fromage à pâte dure.

**Vin agréable et bien équilibré. Arômes principaux de fruits rouges.** Situé au sud de Sainte-Foye-La-Grande dans l'Entre-Deux-Mers, le domaine Côtes des Caris se transmet de père en fils de génération en génération. Guillaume Guichard est fier d'en incarner la quatrième, il a choisi de reprendre cette exploitation.

7,50 € prix public  
AU LIEU DE 9€15

7,20 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 8€78

la bouteille de 75 cl  
soit 10,00€ le litre

nouveau

exclusivité  
Biocoop



# VINS ROUGES

## VIN DE FRANCE HÉRISSON

Jacques Frelin vignobles

Merlot noir • 13°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Viande blanche,  
viande rouge.  
Fromage de vache  
à pâte souple.

17,50 € prix public  
AU LIEU DE 21€40

16,80 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 20€54

le cubi de 3 L  
soit 5,83 € le litre



**Vin à la robe pourpre sombre avec des reflets grenat. Notes de fruits noirs, cassis, poivre et sous bois. Belle matière, tanins fondus, souples, ronds.** Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

# VINS ROUGES

## VIN DE FRANCE LES AMANTS

Vignoble roux

Caladoc noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Charcuterie, grillade  
d'agneau, poulet rôti,  
poisson en papillote.  
Pâtisserie au chocolat.  
Cheddar, chèvre frais.

14,75 € prix public  
AU LIEU DE 17€99

14,16 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 17€27

le cubi de 2,25 L  
soit 6,56 € le litre



**Vin jeune, brillant et peu épais. Au nez, des arômes de fruits rouges, de la puissance et de l'envoûtement. La bouche est généreuse, les tanins peu agressifs et la longueur est spectaculaire.** Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux n'ont rien d'un vignoble improvisé ou opportuniste. L'héritage est entretenu et transmis depuis 5 générations successives avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

## VIN DE FRANCE FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

Vignoble roux

Grenache noir, Syrah noir • 13,5°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Charcuterie, grillade  
d'agneau, poisson  
en papillote.

14,75 € prix public  
AU LIEU DE 17€99

14,16 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 17€27

le cubi de 2,25 L  
soit 6,56 € le litre



**Vin rouge léger, fruité et peu tannique. L'aspect violine indique un vin jeune. Au nez, des arômes de fruits rouges envoûtants. La bouche est généreuse avec des tanins peu marqués lui conférant un caractère très digeste.** Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux n'ont rien d'un vignoble improvisé ou opportuniste. L'héritage est entretenu et transmis depuis 5 générations successives avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

17,50 € prix public  
AU LIEU DE 19€25

16,80 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 18€48

le cubi de 3 L  
soit 5,83 € le litre



## VIN DE FRANCE UN MOMENT SUSPENDU

Domaine Ortola

Syrah noir, Grenache noir, Carignan noir • 14°



Léger et aromatique



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



### Accords mets et vins

Viande rouge, plat en  
sauce, légumes farcis,  
charcuterie.  
Brie, Saint Nectaire,  
Bethalme.

**Vin avec des arômes de fruits murs, cassis, reposant sur un bel équilibre tannique, ample et frais en bouche.** Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 ha. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

## VINS ROSÉS

### VIN DE FRANCE BACCHUS

Domaine Auriol

Syrah noir, Grenache noir • 11°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Cuisine légère, moderne.  
Fromage à pâte dure.

**Couleur rosée brillante avec des reflets violets. Nez aromatique de bonbon anglais persistant, long en bouche. Notes de fruits compotés et de fruits rouges écrasés. Bouche fraîche et aromatique.** Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.



4,90 € prix public  
AU LIEU DE 5€99

4,70 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 5€75

la bouteille de 75 cl  
soit 6,53€ le litre

## VINS ROSÉS

### AOP CÔTE-DE-PROVENCE

Domaine les Fouques

Grenache noir, Syrah noir • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Poisson, viande rouge,  
apéritif, plat végétarien.

**Nez floral, sous une belle robe brillante aux reflets saumonés. Du croquant en bouche.** Le Domaine Les Fouques est réputée pour ses vignobles et ses vergers. Les 22 hectares de vignes sont tous classés en zone AOP Côtes-de-Provence. Ils sont travaillés selon les règles de l'agriculture biologique depuis 1991.



Provence



8,70 € prix public  
AU LIEU DE 11€95

8,35 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 11€47

la bouteille de 75 cl  
soit 11,60€ le litre

EXCLUSIVITÉ VANNES



EXCLUSIVITÉ VANNES

### VIN DE FRANCE LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset & fils

Merlot • 12,5°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Apéritif, crudité, grillade,  
risotto végétarien.

**Arômes de fraises confites, framboises, fruits rouges. Bouche ample et vineuse, offrant une belle fraîcheur et une finale longue.** Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>e</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



5,95 € prix public  
AU LIEU DE 7€45

5,71 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€15

la bouteille de 75 cl  
soit 7,93€ le litre



Provence



9,25 € prix public  
AU LIEU DE 11€30

8,88 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 10€85

la bouteille de 75 cl  
soit 12,33€ le litre

THEIX | LUSCANEN | ST-AVÉ



### AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROC

Jacques Frelin vignobles

Grenache noir, Cinsault noir, Syrah noir • 12,5°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Plats méridionaux,  
grillade d'été, cuisine  
méditerranéenne,  
sushis.

**Nez vif et fruité de petits fruits noirs. Robe rose pâle. Bouche fraîche sans excès et pleine de finesse.** Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

# VINS ROSÉS

Languedoc-Roussillon



6,95 € prix public  
AU LIEU DE 8€60

6,67 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 8€26

la bouteille de 75 cl  
soit 9,27€ le litre



## IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin Vignobles

Cabernet sauvignon noir, Syrah noir • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Turbot au beurre salé  
et aux salicornes.  
Fromage de chèvre.

Les maîtres mots de ce vin sont floral et ample. Sa robe est rosée aux reflets argentés. Nez de délicates notes d'aubépine, de fraise et de noisettes grillées. La bouche est ample, intense avec une belle longueur aromatique. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

THEIX | ST-AVÉ | VANNES



# VINS ROSÉS

Provence



12,30 € prix public  
AU LIEU DE 14€99

11,81 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 14€39

la bouteille de 75 cl  
soit 16,40€ le litre



## AOP CÔTES-DE-PROVENCE L'ÉCHAPPÉE BELLE

Famille Negrel

Cinsault noir, Grenache noir, Syrah noir • 12,5°



Structuré et équilibré



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, jambon cru, tomates  
cerises, cuisine asiatique,  
grillade estivale.  
Fromage frais, de chèvre  
peu affiné.

Une belle robe franche. Des arômes intenses de fruits exotiques et floraux qui séduisent dès le nez. La bouche est portée par la fraîcheur. Les arômes se complexifient avec l'apparition des fruits à chair jaune. Le vignoble se compose de 60 hectares de vigne d'un seul tenant classés en AOP Côtes-de-Provence et en Cru Sainte-Victoire. S'y ajoute 20 hectares de céréales et bois qui participent à préserver la biodiversité. La famille Négrel a l'intime conviction que la culture biologique est le moyen le plus approprié pour exprimer la minéralité et les nuances de son terroir.

EXCLUSIVITÉ VANNES



Provence



6,20 € prix public  
AU LIEU DE 7€35

5,95 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€06

la bouteille de 75 cl  
soit 8,27€ le litre



## IGP VAR VENUS DE PINCHINAT

Domaine de Pinchinat

Grenache noir, Syrah noir, Merlot noir • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer,  
poisson, charcuterie.  
Fromage de chèvre.

Un rosé très séducteur et enjôleur à la robe rose pâle et brillante, avec des arômes de pêche blanche. Intense et flatteur. Bouche fraîche et équilibrée avec de la rondeur et de la longueur. Propriété familiale depuis déjà plus de deux siècles, le domaine de Pinchinat est situé au pied de la célèbre montagne Sainte-Victoire. Les sols du domaine, situés à une altitude de 280 mètres, sont favorables à une viticulture de qualité.

EXCLUSIVITÉ LUSCANEN

Vallée de la Loire



8,99 € prix public  
AU LIEU DE 9€90

8,63 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 9€50

la bouteille de 75 cl  
soit 11,99€ le litre



## IGP VAL DE LOIRE POISSON VOLANT

Vignobles Mourat

Grolleau gris • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, salade estivale.  
Fromage à pâte pressée  
non cuite.

Vin à la robe rose pâle, il se caractérise avant tout par ses notes de groseilles et de fraises écrasées. Les vignobles Mourat sont situés à la pointe sud de la Loire et bercés par les brises marines. Le domaine s'est tourné vers l'agriculture biologique en 2006 et est certifié en 2019.

EXCLUSIVITÉ THEIX

## VINS ROSÉS

17,50 € prix public  
AU LIEU DE 19€25

16,80 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 18€48

le cubis de 3 L  
soit 5,83€ le litre



THEIX | LUSCANEN | ST-AVÉ

### VIN DE FRANCE UN MOMENT SUSPENDU

Domaine Ortola

Grenache noir, Syrah noir • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, viande blanche,  
grillade, légume.

Chèvre frais, tomate fraîche,  
pâte pressée non cuite  
peu affinée.

**Nez floral aux arômes de petits fruits rouges. Vin frais, minéral, avec un bel équilibre.** Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

15,95 € prix public  
AU LIEU DE 19€55

15,31 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 18€77

le cubis de 3 L  
soit 5,32€ le litre



THEIX | LUSCANEN | ST-AVÉ

### VIN DE FRANCE LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisser & Fils

Merlot • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poisson, viande rouge,  
apéritif, plat végétarien.  
Fromage.

**Arômes de fraise confites, framboises, fruits rouges. Bouche ample avec une belle fraîcheur.** Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>e</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

## VINS BLANCS

Languedoc-  
Roussillon



6,55 € prix public  
AU LIEU DE 7€99

6,29 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€67

la bouteille de 75 cl  
soit 8,73€ le litre

### IGP PAYS D'OC ÉLÉGANCE

Domaines Auriol

Viognier blanc • 13°



Ample, rond avec  
un bel équilibre



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Volaille, poisson  
en sauce.

**Vin à la robe jaune doré, nez d'abricot et de litchi, bouche ample et équilibrée.** Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.



# VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon



7,40 € prix public  
AU LIEU DE 8€99

7,10 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 8€63

la bouteille de 75 cl  
soit 9,87€ le litre



nouveau

## IGP PAYS D'OC ATTRAPE-MOI SI TU PEUX

Domaines Auriol

Chenin blanc • 12,5°



Frais et fruité



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande blanche grillée  
ou en sauce, asperge,  
filet de poisson.  
Fromage de chèvre  
et brie.

**Vin à la robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez aux notes florales (genêt et aubépine) mêlées à des effluves fruités. Bouche fraîche et équilibrée.** Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.

Languedoc-Roussillon



6,75 € prix public  
AU LIEU DE 8€30

6,48 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€97

la bouteille de 75 cl  
soit 9,00€ le litre



## IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin vignobles

Chardonnay • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Coquilles St Jacques,  
poisson, volaille,  
salade.

**Vin rond, plein, très aromatique aux notes de fruits jaunes. Sa bouche vive et ample est pleine de croquant. Un vin blanc gourmand et sans défaut.** Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

THEIX | LUSCANEN | ST-AVÉ



Languedoc-Roussillon



6,75 € prix public  
AU LIEU DE 8€15

6,48 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€82

la bouteille de 75 cl  
soit 9,00€ le litre



## IGP PAYS D'OC CHANT DE LA TERRE

Famille Fabre

Chardonnay blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Salade, viande blanche.  
Cantal.

**Nez aux fins arômes de noisettes, pommes au four et cannelle.** En 1982, Louis Fabre reprend la direction des domaines après des études d'ingénieur agronome et d'œnologie. Le savoir faire acquis depuis plusieurs générations lui permet d'être parmi les premiers vignerons français à se convertir à l'agriculture biologique.

6,70 € prix public  
AU LIEU DE 8€20

6,43 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€87

la bouteille de 75 cl  
soit 8,93€ le litre



## VIN DE FRANCE HÉRISSEON

Jacques Frelin vignobles

Floralé • 10,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Crevettes au beurre  
d'agrumes, salade asiatique  
au quinoa rouge.

**Un vin blanc léger avec une belle aromatique. Parfait pour l'apéritif ou sur des poissons grillés. Un profil léger, facile à boire.** Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

ST-AVÉ | VANNES



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

## VINS BLANCS

Italie



6,95 € prix public  
AU LIEU DE 8€45

6,67 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 8€11

la bouteille de 75 cl  
soit 9,27€ le litre

THEIX | ST-AVÉ | VANNES



### IGP TERRE DI CHIETI

Olearia Vitivinicola Orsogna

Pinot Grigio • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Entrée légère, poisson,  
plat d'été, viande.  
Fromage doux.

L'originalité de ce vin réside dans la couleur naturellement rosée du raisin de cépage pinot Grigio qui donne des airs de rosé à cette cuvée vinifiée en blanc. Bouquet intense, complexe et floral, avec des notes fruitées de baies rouges, comme la cerise et la cerise noire. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole, 100 % bio, fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

Sud-Ouest



6,95 € prix public  
AU LIEU DE 8€70

6,67 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 8€35

la bouteille de 75 cl  
soit 9,27€ le litre



nouveau

### IGP CÔTES-DU-TARN PETIT COQUIN DE SAURS

Château de Sauris

Mauzac blanc, Len de l'El blanc, Sauvignon blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Apéritif, poisson en sauce,  
volaille en crème.  
Fromage persillé,  
Roquefort, Comté.

Vin fruité et frais, arômes de pomme et de fleurs. Belle robe claire, sec mais avec le sucre naturel du cépage Loin de l'œil. Établie à Sauris dès le XVI<sup>e</sup> siècle, la famille Gineste de Sauris a, depuis cette époque toujours exploité la vigne. Soucieux de l'environnement ils pratiquent, depuis une dizaine d'années, l'agriculture biologique. Le vignoble du Château de Sauris est planté sur les coteaux qui dominent la rive droite du Tarn.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

20

## VINS BLANCS

Vallée  
du Rhône



6,50 € prix public  
AU LIEU DE 7€40

6,24 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€10

la bouteille de 75 cl  
soit 8,67€ le litre



### AOP CÔTES-DU-RHÔNE L'INSOUCIANTE

Cave de Cairanne

Grenache blanc, Roussanne blanc, Marsanne blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Apéritif, carpaccio de coquille  
Saint-Jacques, crevette, filet  
mignon, cuisine indienne.  
Chèvre sec.

Robe limpide et brillante, dorée avec de légers reflets verts. Un nez superbe très fruité, une rondeur en bouche remarquable. Bonne intensité. Note florale (fleurs blanches) et l'acidité légère qui donne de la fraîcheur et un bel équilibre. Fondée en 1929, la Cave de Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des Crus de la Vallée. Les 130 Vignerons de la Cave travaillent à pour produire des vins de qualité.

### VIN DE FRANCE MA PIERRE À L'ÉDIFICE

Famille Gourjon - Font Barrière

Vermentino blanc, Roussane blanc • 12,5°

7,50 € prix public  
AU LIEU DE 9€15

7,20 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 8€78

la bouteille de 75 cl  
soit 10,00€ le litre



nouveau

exclusivité  
Biocoop



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Apéritif, coquillage,  
tartinales, grillade de  
volaille ou de légumes.  
Chèvre frais, Tomme  
de brebis.

Robe brillante aux reflets verts. Nez d'agrumes, de fruits blancs. Bouche fraîche sur une finale désaltérante de citron vert. Situées au nord de l'appellation Costières de Nîmes, et au sud de l'appellation Côte du Rhône, le vignoble du Château Font Barrière est un trait d'union entre la Camargue, la Provence et la vallée du Rhône. bercé par les brises méditerranéennes qui préservent l'intensité du fruit, il bénéficie de la fraîcheur et de la protection du Mistral, qui ralentit les maturités, leur permettant ainsi de s'accomplir pleinement.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

21

# VINS BLANCS

Italie



6,95 € prix public  
AU LIEU DE 8€45

6,67 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 8€11

la bouteille de 75 cl  
soit 9,27€ le litre



## IGP TERRE DI CHIETI

Olearia Vitivinicola Orsogna

Chardonnay, Sauvignon • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Apéritif, poissons crus,  
fruits de mer.  
Fromage frais.

**Couleur jaune paille brillante avec des reflets verdâtres. Complexité aromatique avec des arômes floraux et des notes de pamplemousse, de fruit de la passion et de citronnelle.** La douceur du Chardonnay et la fraîcheur du Sauvignon se rejoignent. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole, 100 % bio, fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

## VIN DE FRANCE HÉRISSON

Jacques Frelin vignobles

Chardonnay blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Apéritif,  
poisson grillé, sushis.  
Tomme de brebis.

**Belle teinte or pâle aux reflets argentés. Notes de fruits exotiques : ananas, poire, citron. Belle équilibre aromatique, fraîcheur, vivacité.** Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

# VINS BLANCS

## VIN DE FRANCE UN MOMENT SUSPENDU

Domaine Ortola

Roussanne blanc, Vermentino blanc, Marsanne blanc, Grenache blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Apéritif, poisson grillé, fruits  
de mer, viande blanche.  
Chèvre frais, tomate fraîche,  
pâte pressée non cuite  
peu affinée.

**Nez floral aux arômes de fruits blanc. Vin frais et minéral avec un bel équilibre acide.** Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

Languedoc-  
Roussillon



15,20 € prix public  
AU LIEU DE 18€60

14,59 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 17€86

le cubis de 3 L  
soit 6,76€ le litre



EXCLUSIVITÉ THEIX

## AOP CORBIÈRES Vignoble Roux

Bourboulenc blanc, Vermentino blanc, Muscat à petits grains blanc • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Poisson en papillote.  
Fromage de chèvre,  
Comté.

**Un vin blanc floral, cristallin, puissant au nez avec des touches de pêche blanche de vigne. Bouche vive et nerveuse avec de la longueur et de la finesse.** Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux n'ont rien d'un vignoble improvisé ou opportuniste. L'héritage est entretenu et transmis depuis 5 générations successives avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

# VINS PÉTILLANTS

Languedoc-Roussillon



9,20 € prix public  
AU LIEU DE 11€20

8,83 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 10€75

la bouteille de 75 cl  
soit 12,27€ le litre

THEIX | ST-AVÉ



## PET NAT

Famille Fabre

Sauvignon blanc, Colombard blanc • 10,5°



Vin pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Apéritif, tartare avocat saumon, ananas poêlé, gingembre confit. Lemon curd, ou tarte tatin. Comté.

**Vin pétillant naturel avec une belle attaque florale et des arômes fins de poires William. Fines bulles fraîches et décomplexées. Finale généreuse.** En 1982, Louis Fabre reprend la direction des domaines après des études d'ingénieur agronome et d'œnologie. Le savoir faire acquis depuis plusieurs générations lui permet d'être parmi les premiers vignerons français à se convertir à l'agriculture biologique.

Italie



8,00 € prix public  
AU LIEU DE 9€80

7,68 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 9€41

la bouteille de 75 cl  
soit 10,67€ le litre



## DOC PINOT GRIGIO

Giol

Pinot Grigio • 11°



Vin pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Apéritif, poissons légers, soupes, pâtes, risottos. Fromage de type mozzarella ou parmesan.

**Vin pétillant jaune pâle avec des reflets verdâtres et une fine perle persistante. Nez fruité prononcé, avec des fruits à chair blanche, des pommes, des pêches. Des notes florales de glycine et de fleur d'acacia complétées par des notes de pain croustillant et de levure. En bouche, il est bien équilibré et délicatement sec, caractérisé par un goût acidulé agréable et une bonne structure.** En 1919, Giovanni Giol a acheté l'ensemble du domaine. Aujourd'hui, son arrière-petite-fille, Luisa, continue de défendre l'expérience, les traditions et la culture locale liées à la vinification. Le domaine Giol est en agriculture biologique depuis 1987 et vegan depuis 2007.

# SPIRITUEUX

20,60 € prix public  
AU LIEU DE 25€20

19,78 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 24€19

la bouteille de 70 cl  
soit 29,43€ le litre



nouveau

## LE SPRITZ NATURE

Hyca

18°



**Idée cocktail :**  
Mélanger 6 cl de spritz nature, 12 cl de vin sec effervescent et 2 cl d'eau pétillante



**Accords mets**  
Idéal à l'apéritif. Légumes grillés, antipastis italiens.

**Célèbre cocktail amer sans colorant ni arôme artificiel. Il sublimer vos spritz ou autres cocktails.** Hyca s'est inspiré des meilleurs amers italiens pour créer cet apéritif bio et français ! La puissance de la gentiane et de l'orange sanguine est complétée par la fraîcheur et la vivacité des plantes aromatiques sélectionnées avec soin. Pour une jolie balade gustative et un dépaysement total !

# NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Pour constituer sa sélection de fromages, **Biocoop travaille en partenariat des groupements de producteurs, des éleveurs, des laiteries et des transformateurs.**

Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère : à vous de les découvrir au gré de vos envies !



Producteur



Affinage



Caractéristiques



## FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Haute-Marne



### LANGRES AOP



Fromagerie Remillet



15 jours



Goût plutôt doux

6,90 € prix public  
AU LIEU DE 8€30

6,62 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€97

l'unité

LUSCANEN | ST-AVÉ

Le Langres, fromage de vache à pâte molle, a obtenu son appellation d'origine protégée en 1991. Les fromages ne sont retournés que deux fois pendant la fabrication afin de favoriser la fabrication de la fontaine. La ferme de la famille Remillet se situe sur le plateau de LANGRES. De parents agriculteurs, les enfants ont créé une fromagerie il y a plus de trente ans afin de valoriser leur lait et de faire vivre leur patrimoine auquel ils sont attachés.



**À déguster**  
À associer avec un champagne ou un vin blanc sec.

## FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Seine-et-Marne



### BRIE DE MEAUX AOP



Fromagerie des Bries de Saint Rémy



8 semaines



Texture fondante, saveurs complexes de crème et des notes de sous-bois

30,50 € prix public  
AU LIEU DE 33€90

29,28 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 32€54

au kilo

LUSCANEN | ST-AVÉ  
VANNES

Le Brie de Meaux est sûrement l'un de nos fromages les plus anciens. Il a inspiré la création de nombreux fromages à pâte molle à croûte fleurie. On le surnomme le fromage des rois car il était apprécié des souverains de France. En 1815, il est même consacré roi des fromages.



**À déguster**  
À associer avec un Chardonnay, un vin rouge léger (Pinot noir, Gamay).

Vercors



### SAINT-FÉLICIE



Vercors Lait



5 jours minimum



Goût franc à dominante lactique

3,30 € prix public  
AU LIEU DE 3€70

3,17 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 3€55

l'unité

Grand frère du Saint-Marcelin dans sa méthode de fabrication et d'affinage, le Saint-Félicien est plus gros, plus riche et plus crémeux. Il est fabriqué à partir de lait issu de vaches Montbéliardes, Abondances et Villardes. Depuis 2003, Vercors Lait s'est engagé, entre autres, à préserver et développer une activité laitière et fromagère sur le territoire de montagne et à transmettre un savoir-faire.



**À déguster**  
À associer avec un vin rouge (Saint Joseph, Crozes Hermitage) ou un vin blanc (Condrieu, Bourgogne).

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Savoie



19,70 € prix public  
AU LIEU DE 21€90

18,91 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 21€02  
au kilo

## TOMMETTE DE YENNE



Coopérative de Yenne



21 jours sur des planches d'épicéa



Goût fruité et franc aux arômes de noisette



### À déguster

Fromage de plateau.  
À accompagner  
d'un vin blanc (Savoie,  
Alsace Pinot Blanc).

La tommette de Yenne a été le premier fromage bio produit par la coopérative. Il est aujourd'hui l'emblème des fromages de Savoie. La Coopérative de Yenne, créée en 1962, se situe sur la commune de Yenne, en Savoie. Elle regroupe 58 producteurs de lait (dont 7 en Bio). La diversité de la flore des pâturages de l'avant-pays savoyard permet aux tommettes d'obtenir cette saveur qui leur est propre.

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Savoie



31,20 € prix public  
AU LIEU DE 33€95

29,95 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 32€59  
au kilo

## COMTÉ AOP 24 MOIS



Union des Fruitières Bio Comtoises



24 mois



Fromage AOP au lait cru à pâte pressée cuite.



### À déguster

Fromage de plateau,  
idéal à l'apéritif.  
À accompagner  
d'un vin rouge ou  
d'un vin du Jura.

Après un affinage de 24 mois, il est plus robuste et plus riche en goût et sa pâte plus ferme. Fromage de plateau, mais également idéal en salade, à l'apéritif ou en gratin. Fromage préféré des Français depuis 2023, le Comté a obtenu son AOP en 1996. L'Union des Fruitières Bio Comtoises, créée il y a plus de 20 ans par des producteurs Bio du Jura, perpétue la tradition fromagère locale vieille de plusieurs siècles.

Auvergne



6,90 € prix public  
AU LIEU DE 7€50

6,62 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 7€20  
l'unité

## GAPERON AIL ET POIVRE



Société Laitière de Laqueuille



10 jours minimum



Goût puissant, avec une forte saveur d'ail et de poivre



### À déguster

Idéal en salade,  
en sauce ou en gratin.  
À accompagner  
d'un vin rouge  
(Anjou, Bergerac).

Le gaperon fait partie de ces spécialités gastronomiques d'Auvergne qu'on n'oublie pas si on l'a un jour goûté ! Jadis il était affiné à l'air libre dans un torchon qui lui donnait sa forme. Suspendu près de l'âtre, il représentait un signe de richesse. Le gaperon est aujourd'hui confectionné de manière moins rudimentaire. La Laiterie de Laqueuille utilise du lait de vache de montagne, pasteurisé et entier.

Savoie



26,90 € prix public  
AU LIEU DE 29€90

25,82 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 28€70  
au kilo

THEIX | ST-AVÉ | VANNES

## REBLOCHON DE SAVOIE FERMIER AOP



Coopérative du Farto de Thônes



3 semaines



Tout en rondeur, couvert d'une fine mousse blanche. Croûte jaune safranée léger goût de noisette.



### À déguster

Fromage de plateau.  
À accompagner  
d'un vin de Savoie.

L'origine du reblochon remonte au XIII<sup>e</sup> siècle, dans les alpages des vallées de Thônes, par une maraude clandestine. Pour faire baisser une redevance basée sur le nombre de pots de lait, les propriétaires terriens fabriquaient du beurre et du fromage, denrées déduites de la dite redevance. La coopérative du Farto de Thônes, spécialisée dans l'affinage du reblochon fermier, regroupe aujourd'hui plus de 70 fromagers en Haute-Savoie.

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Normandie



26,40 € prix public  
AU LIEU DE 27€70

25,34 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 26€59

au kilo

## MIMOLETTE EXTRA VIEILLE BIO



Coopérative d'Isigny  
Sainte-Mère



15 mois minimum



Délicieux goût de noisette

Chez Isigny Sainte-Mère, la fabrication de la Mimolette est une tradition vieille de plusieurs décennies. La Coopérative est même à l'origine de l'écriture du cahier des charges Label Rouge des Mimolettes vieilles et extra-vieilles en 1988 ! Les Mimolettes Isigny Sainte-Mère sont issues d'un lait naturellement riche et aromatique, elles sont ensuite affinées en cave dans le plus grand respect de la tradition.



### À déguster

Fromage de plateau, à l'apéritif ou en cuisine. À accompagner d'un champagne rosé ou d'une bière ambrée.

Irlande



28,90 € prix public  
AU LIEU DE 27€60

27,74 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 26€50

au kilo

## CASHEL BLUE



Cashel Farmhouse Cheesemakers



3 à 5 mois minimum



Extra crémeux, goût riche et complexe. Texture crémeuse et succulente

Le Cashel Blue bio est le résultat d'une collaboration entre des producteurs laitiers irlandais réunis depuis 2012 et Cashel Farmhouse Cheesemakers. Il est fabriqué de façon saisonnière et avec une durée d'affinage plus longue que le cashel blue conventionnel. Il en résulte un fromage particulièrement riche et complexe qui séduit non seulement les amateurs de produits laitiers mais aussi les gourmets



### À déguster

Fromage de plateau. Idéal avec des figes, des poires ou des noix grillées. À accompagner d'un vin rouge léger.

Pays Basque



29,90 € prix public  
AU LIEU DE 33€90

28,70 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 32€54

au kilo

## TOMME DES BASQUES



Fromagerie Agour



3 mois sur des planches d'épicéa brutes



Goût consensuel, arômes doux et subtils

Fromage raffiné fabriqué à partir de lait de brebis collecté dans le Sud-Ouest de la France dans des exploitations familiales. Depuis sa création en 1981, la fromagerie Agour prône un modèle agricole durable et soutient les producteurs Basques et Gascons.



### À déguster

À associer à de la confiture de cerise. Idéal avec Irrouleguy AOP Blanc.

Pays Basque



33,30 € prix public  
AU LIEU DE 37€90

31,97 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 36€38

au kilo

## OSSAU-IRATY AOP



Fromagerie des Bergers de Saint-Michel

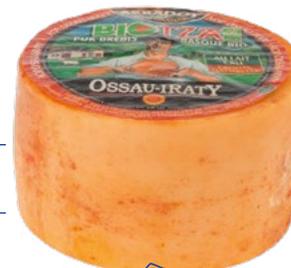


90 jours dans des caves semi-enterrées



Texture ferme et fondante, arômes fruités

L'histoire de cet Ossau-Iraty commence il y a 15 ans lorsque la fromagerie des Bergers de Saint-Michel se porte seul volontaire pour transformer le lait de 2 producteurs convertis en bio. Aujourd'hui, 10 exploitations travaillent avec la fromagerie, moteur de la filière lait de brebis bio dans le Pays Basque.



### À déguster

Excellent fromage de plateau. Idéal avec un vin gougé (Irrouleguy, Médoc, Cahors) ou un vin blanc (Irrouleguy, Côtes-du-Roussillon).

# FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Aveyron



30,90 € prix public  
AU LIEU DE 36€30  
29,66 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 34€85  
au kilo

## PAVÉ DE BREBIS À L'AIL DES OURS



Gabriel Coulet



Entre 4 et 6 semaines



Goût lacté et beurré faisant ressortir l'arôme de l'ail des ours

Fromage de brebis fabriqué avec du lait issu d'une dizaine de fermes en Aveyron situées au maximum, à une cinquantaine de kilomètres de la fromagerie. Gabriel Coulet est une entreprise 100 % familiale depuis 1907.



### À déguster

Fromage de plateau ou à l'apéritif. En salade avec des noix et des figues ou gratiné avec des légumes de saison. À accompagner d'un vin blanc sec ou d'un vin rouge.

Aveyron



29,70 € prix public  
AU LIEU DE 30€90  
28,51 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 29€66  
au kilo

## TOMME DE BREBIS LOU RAJAL



Les Bergers du Larzac



12 mois en cave naturelle



Goût intense relevé par une pointe de sel

Le Lou Rajal est une tomme au lait entier dont le nom signifie « gouffre » naturel en occitan. Sa pâte est remplie de petits trous à l'image de ceux creusés par les eaux de pluies dans la roche. La Coopérative Les Bergers du Larzac est née en 1996 à l'initiative d'éleveurs voulant valoriser leur lait de brebis en produisant des fromages dans le respect de la tradition.

nouveau



### À déguster

À accompagner d'un vin rouge léger porté sur le fruit ou un vin blanc frais et fruité.

Grèce



29,70 € prix public  
AU LIEU DE 30€90  
28,51 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 29€66  
au kilo

THEIX | ST-AVÉ | VANNES

## GRAVIERA FUMÉ



Ter Nat



3 mois



Texture semi ferme, saveur douce avec un fumé assez marqué

Le graviera fumé est fabriqué dans différentes régions de Grèce à partir de lait de brebis et de chèvre. Aussi populaire que la feta, il est fumé de manière traditionnelle sur du bois de hêtre, sans additifs ni substances aromatiques artificielles. Cette méthode lui donne sa couleur caractéristique et son goût délicat.



### À déguster

Fromage de plateau ou de cuisine (fondu, salade...). À accompagner d'un vin blanc sec (Sancerre, Chardonnay) ou d'un vin rouge léger (Loire).

Lozère



41,30 € prix public  
AU LIEU DE 45€90  
39,65 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 44€06  
au kilo

## TOMME DE BLEU



Lou Passou bio



2 semaines minimum



Saveur typique de Penicillium Roqueforti

Fromage de brebis à pâte persillée, la tomme de bleu est fabriquée à partir de lait collecté en Aveyron et en Lozère. L'entreprise Lou Passou a été créée à la fin des années 90 avec une double volonté : contribuer au développement de l'agriculture biologique et mettre en avant leur savoir-faire local.



### À déguster

Fromage de plateau. Excellent en gratin de pomme de terre. À accompagner d'un vin blanc moelleux.

# FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Aveyron



1,50 € prix public  
AU LIEU DE 1€70

1,44 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 1€63

l'unité



## ROCAMADOUR AOP



Ferme du Mas de Laval



14 jours



Arômes de crème, de beurre et une légère saveur de noisette



À déguster

À accompagner d'un vin blanc sec (Sancerre) ou un vin rouge (Beaujolais).

Le Rocamadour, jadis appelé Cabécou de Rocamadour, fait partie des fromages les plus anciens du Lot et des environs. Fabriqué sur le terroir des Causses, il permettait de valoriser les surplus de différentes productions laitières. Depuis 1996, l'AOP Rocamadour contribue à valoriser le lait des chèvres vivant sur le terroir des Causses sur une zone restreinte. La qualité du lait, le goût et les textures y sont soigneusement étudiés.

Tarn



2,20 € prix public  
AU LIEU DE 2€50

2,11 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 2€40

l'unité

## CROTTIN À L'ANETH, CITRON ET BAIES



Fromagerie le Pic-Biopic



Pas d'affinage



Goût typique de chèvre réhaussé par l'aneth, le citron et les baies

nouveau



À déguster

À accompagner d'un vin blanc (Pouilly fumé, Sancerre) ou un Bandol rosé.

Fromage de chèvre à pâte molle fabriqué à partir du lait collecté auprès de 3 éleveurs locaux dans le Tarn et le Tarn-et-Garonne. La fromagerie le PIC est une entreprise familiale artisanale qui produit et commercialise des fromages de chèvre au lait cru depuis plus de 40 ans.

THEIX | VANNES

# FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL POUR...

## LES VACHES NOUS RENDENT CHÈVRES

56 - MOLAC



### PALET DE CHÈVRE NATURE

l'unité

4,80 € prix public  
AU LIEU DE 5€40

4,61 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 5€18



### PALET DE CHÈVRE CENDRÉ

l'unité

5,00 € prix public  
AU LIEU DE 5€60

4,80 € prix sociétaire  
AU LIEU DE 5€38



Le GAEC «les vaches nous rendent chèvres» est une exploitation agricole située à Molac.

Stéphanie Dolo, Fanny Tyrode et Maxime Krela sont associés et proposent toute une gamme de produits laitiers à base de lait de chèvre, de lait de vache ou encore un mixte des 2.



### NOS PRODUCTEURS LOCAUX AU RAYON FROMAGE ?

La lyre à fromage (35 - Marpiré)

Fromagerie 3 sources (29 - Motreff)

Ferme fromagère de Suscinio (56 - Sarzeau)

Laiterie de Kerguillet (56 - Larmor-Plage)

Gaec de Kervail (56 - Sarzeau)

TYK Affinage (56 - Ploeren)

Ferme de Kerbizen (56 - Noyal-Muzillac)

Gaec de l'Île d'Arz (56 - Île d'Arz)

DANS NOS 4 MAGASINS  
+105 PRODUCTEURS  
EN DIRECT



# VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

dans vos 4 magasins  
Bio Golfe Biocoop  
à partir du 17 avril 2025.

## Coordonnées des magasins :

BIO GOLFE - BIOCOOP  
Luscanen, Theix, Saint-Avé, Vannes  
Centre.  
tél : 02.97.47.02.01

## Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi :  
Luscanen: 9h-19h  
Theix : 9h-19h  
Saint-Avé : 9h30-19h  
Vannes Centre : 9h-19h30

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération,  
sauf mention spécifique pour certains produits.

 **L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.**

Vous avez des questions  
sur Biocoop, sur un produit ?  
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel  
gratuits

Retrouvez la liste  
des magasins  
Biocoop sur le site  
[www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)

**biocoop**

