

À partir du 18 septembre 2023\*

# DÉCOUVREZ DES VINS REMPLIS DE CARACTÈRE ET DE **CONVICTIONS.**



\* Fête des fromages jusqu'au 7 octobre 2023.  
Fête des vins jusqu'au 14 octobre 2023.

biocoop

DU  
BON  
SENS  
ET RIEN  
D'AUTRE

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

# LE PETIT MONDE DES VINS BIO



**E**ncore **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

## NOTRE SÉLECTION D'AUTOMNE.



Cette sélection marque le **20<sup>ème</sup> anniversaire de la fête des vins et fromages d'automne chez Biocoop.** Pour souffler dignement ces bougies, nous vous proposons une sélection à la hauteur de l'évènement :

- Des vins illustrant nos **liens à la production et à la terre** avec la mise en avant de producteurs historiques ainsi qu'une très grande sélection de vins en biodynamie.
- Une sélection de bouteilles travaillée par **des pionniers et des engagés** qui continuent à promouvoir la viniculture biologique.
- Des millésimes marqués par **l'originalité, la digestibilité et l'accessibilité.**

### ET POUR LES AMATEURS DE FROMAGES :

➔ **Rendez-vous en page 20** 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).



**Bee Friendly :** label européen qui encourage une agriculture responsable et engagée dans la protection des pollinisateurs. Plus de 2 000 agriculteurs sont formés dans toute la France et accompagnés sur une trentaine d'espèces : raisins, pommes, poires...

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



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



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



## VINS ROUGES



VALLÉE DE LA LOIRE



8,80 €

8,45 €\*  
avec le service

la bouteille de 75 cl  
soit 11,00 € le litre  
10,50 €\* le litre



## L'ENVOI DU COLIBRI SAUMUR CHAMPIGNY

### Abionysos

Cabernet-Franc noir • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



**Accords mets et vins**  
Viandes rouges ou  
blanches, sandre au  
beurre rouge.

**Nez de fruits rouges, belle longueur en bouche.** Le domaine de 28 hectares se situe en Vallée de la Loire à Concourson-sur-Layon. Vigneron exploitant biologique depuis 1996 Jean-François Babin propose aujourd'hui une gamme complète de vins du domaine familial.

VALLÉE DU RHÔNE



8,25 €

7,92 €\*  
avec le service

la bouteille de 75 cl  
soit 10,31 € le litre  
9,90 €\* le litre



## MÉTAMORPHOSE

### Cave Cairanne

Grenache, Syrah,  
Carignan • 14,5°



Ample, puissant  
et corsé



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



**Accords mets et vins**  
Viande en sauce,  
risottos, viandes rouges,  
desserts au chocolat.  
Fromages à pâte molle.

**Le nez est marqué par les fruits rouges, la violette et la réglisse.** En bouche une belle structure concentrée, riche et complexe. 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 produire des vins de qualité.

4



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

\*Prix adhérent



## VINS ROUGES



NOUVEAUTÉ

7,25 €  
6,96 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 9,06 € le litre  
8,70€\* le litre

\*Prix adhérent

VALLÉE DU RHÔNE



### AMOUR DE SYRAH Château Beaubois

Syrah noir • 12,5°



*Croquant, gourmand  
et fruité*



*Moyenne garde  
(3 à 6 ans)*

**Nez de fruit rouge et violette, bouche gourmande et croquante sur le poivre blanc, les fruits rouges.** Au XIIIe siècle les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux détectent un terroir fabuleux au Château Beaubois. Aujourd'hui Fanny et François Boyer, sont la 4e génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 ha de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.



Accords mets et vins  
Comté et cantal.

### COUP DE CŒUR DES ÉQUIPES BIO GOLFE

\*Prix adhérent



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



## VINS ROUGES



PROVENCE



6,75 €

6,48 €\*  
la bouteille de 75 cl

soit 8,44 € le litre  
8,10€\* le litre

Disponible  
uniquement à  
Theix, Luscanen  
et Saint-Avé



NOUVEAUTÉ

### ALPILLES EMOTION Domaine Val de l'Oule

Merlot noir, Syrah noir,  
Grenache noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Viandes rouges ou  
blanches, ou plats  
sucrés-salés.  
Fromages à pâte dure.

**Nez aux notes de fruits rouges.** Bouche bien structurée, avec une belle longueur et un joli volume de fruits rouges. Le domaine du Val de l'Oule est un domaine que Fabrice Benoit a créé en 2005. Sur une étendue de 55 ha, il a remis en culture 17 ha. Ces parcelles de vignes sont disséminées au milieu de forêts de chênes et de pins.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



8,30 €

7,97 €\*  
la bouteille de 75 cl

soit 10,38 € le litre  
9,97 €\* le litre

demeter



### INFLUENCES NATURELLES IGP PAYS D'OC Domaines Auriol

Syrah noir, Grenache noir • 14°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Cuisine épicée, curry,  
plats asiatiques.  
Brie, St Nectaire,  
Bethemale.

**Nez de fruits rouges et fruits des bois très mûrs.** En bouche beaucoup de fraîcheur et un joli grain. 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 ROUGES



LANGUEDOC-ROUSSILLON



5,80 €  
5,57 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 7,25 € le litre  
6,96 €\* le litre

Disponible  
uniquement à  
Theix, Luscanen  
et Vannes



### LE TEMPS DES GITANS Les terres bio - Janiny

Carignan noir • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Viandes rouges,  
côtelettes d'agneau.  
Idéal à l'apéritif.  
Fromages à pâte molle.

**Cuvée spéciale pour les 20 ans de la fête des vins Biocoop.** Cuvée avec de légers arômes de fruits noirs et de subtils arômes d'écorces d'agrumes. La bouche est souple et veloutée, d'une belle expression fruitée, avec des tanins fondus. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



5,98 €  
5,74 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 7,48 € le litre  
7,18 €\* le litre



### LES AMANTS Biofrance - Romanissa

Caladoc • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Omelette aux herbes,  
poulet fermier rôti, gigot  
d'agneau.  
Roquefort, camembert.

**Le nez amène toute la splendeur de la garrigue méditerranéenne et des fruits rouges bien mûrs.** La bouche est appétissante, gourmande. Glisse jusqu'au cœur des papilles gustatives. De l'élégance et un vrai caractère à la fois d'Est et d'Ouest. 5 générations se succèdent dans les Corbières sur un vignoble de coteaux. Conduite sage du vignoble avec de tout petits rendements. Vinification traditionnelle respectueuse des vins.

### COUP DE COEUR DES ÉQUIPES BIO GOLFE

\*Prix adhérent



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



## VINS ROUGES



BORDELAIS



7,40 €

7,10 €\*

la bouteille de 75 cl  
soit 9,25 € le litre  
8,88 €\* le litre

demeter



### GLOU GLOU Château Chillac - Famille Cassy

Cabernet-Franc • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins  
Charcuterie, barbecue,  
pizza, apéritif, desserts.  
Fromages à pâte molle.

Au nez des notes florales fruitées avec en bouche des arômes de framboises, cassis. Un bel équilibre entre l'acidité et une agréable fraîcheur. Le vignoble appartient à la famille depuis 5 générations. La conversion en bio fut une évidence autant pour le respect du vignoble, la santé et le vin. En 2019, il a évolué vers la biodynamie puis la plantation de haies, la plantation d'arbres et de ruches sont venus compléter la démarche.

COUP DE  
CŒUR

### COUP DE CŒUR DES ÉQUIPES BIO GOLFE

## Instants «Ventes privées»

### PROFITEZ DE REMISES EXCEPTIONNELLES le temps d'une dégustation

- **Lucanen : Mardi 26/09 de 19h15 à 20h15**  
Restaurant Kinoa (à côté du magasin)
- **Vannes : Jeudi 28/09 de 15h à 16h**  
Espace Ty Kinoa à l'étage du magasin
- **Theix : Vendredi 6/10 de 19h à 20h30**  
Dans le magasin
- **Saint-Avé : Vendredi 13/10 de 19h à 20h30**  
Dans le magasin





## VINS ROUGES



LANGUEDOC-ROUSSILLON



9,70 €  
9,31 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 12,13 € le litre  
11,64 €\* le litre



Disponible  
uniquement à Theix,  
Luscanen  
et Saint-Avé



## LES LUNES POURPRES AOC LANGUEDOC Le Pech d'André

Syrah, Mourvèdre, Grenache,  
Cinsault • 13,5°



*Charnu et aromatique*



*Moyenne garde  
(3 à 6 ans)*



**Accords mets et vins**  
Cuisine  
méditerranéenne, gibier  
et viandes rouges rôties.  
Tomme de brebis des  
Pyrénées.

**Assemblage fruité et non boisé où pointe le parfum de la garrigue.**  
Un domaine historique et familial depuis 1701, le Pech d'André élabore une gamme de vins élégants et non boisés à partir des cépages traditionnels et patrimoniaux du Languedoc. Il privilégie une approche agroécologique en favorisant la biodiversité et l'équilibre naturel.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



10,40 €  
9,98 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 13,00 € le litre  
12,48 €\* le litre

demeter



## NATURAMANIA Château Coupe Rose

Grenache noir, Cinsault noir,  
Syrah noir • 13,5°



*Léger et porté  
sur le fruit*



*Prêt à boire (0-3 ans)*



**Accords mets et vins**  
Salade de poulpes,  
calamars farcis,  
volailles, risottos aux  
champignons, des  
butternuts rôties,  
raclette.  
Chèvre frais, comté.

**Au nez c'est un vin fruité, sur les notes de fruits rouges et de fruits noirs.** En bouche nous retrouvons ces fruits, surtout le côté cerise avec en plus des tanins croquants et peu nombreux en fin de bouche. Le Château Coupe-Roses doit son nom à la présence d'une argile riche en manganèse de couleur rose. Les racines des vignes sont au frais et cela se ressent dans les vins. Aussi la nouvelle génération se lance dans l'agroforesterie.

\*Prix adhérent



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



## VINS ROUGES



BORDELAIS



17,30 €  
16,61 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 21,63 € le litre  
20,76 €\* le litre

Disponible  
uniquement à  
Theix



### BAIES DE BERNATEAU Château Bernateau

Merlot noir, Cabernet-Franc  
noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Grillades, plateau de  
tapas, fromage ou  
charcuterie, pâtes, pizza.  
Tomme, brebis, comté.

Vin séduisant, aux arômes de fruits noirs intenses (prune et mûre), poivrés, fumés, tannins fondus pour un plaisir immédiat. Vignerons situés à Saint-Emilion depuis 1650, dans la propriété familiale de 17 ha d'agriculture biologique. Leur philosophie est de produire des vins vivants, vibrants de plaisir, façonnés par leurs terroirs et leurs origines.

SUD-OUEST



7,05 €  
6,77 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 8,81 € le litre  
8,46 €\* le litre



### MILLE ET UNE FLEURS Château Grinou - Cuisset

Merlot noir • 12°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Apéritif, salades,  
charcuterie, viandes  
grillées, desserts au  
fruit.  
Saint marcelin, beaufort  
d'été.

Arômes de fruits rouge frais, de framboise, de cassis. Bouche légère, souple, reprenant l'aromatique du nez. Tanins discrets et légers, forte buvabilité. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIIIème siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.





## VINS ROUGES



SUD-OUEST



9,65 €  
9,26 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 12,06€ le litre  
11,58 €\* le litre

Disponible  
uniquement à  
Theix et Luscanen



### L'AIMÉ CHAI Domaine Mouthes le Bihan

Merlot, Cabernet-Sauvignon,  
Malbec, Cabernet-Franc • 13°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins  
Charcuterie, grillades,  
ragout, saucisse de  
Toulouse aux lentilles,  
salade de gésiers.

Nez de fruit rouge (groseilles aïrelles) et bouche fraîche très digeste avec des tanins fins. Catherine et Jean-Mary Le Bihan se sont lancés en 2000 dans l'aventure viticole. Soucieux de leur santé, de celle de leurs clients et de l'avenir de la planète, ils ont très vite opté pour la méthode biologique, puis biodynamique.

BORDELAIS



14,35 €  
13,78 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 17,94 € le litre  
17,22 €\* le litre

Disponible  
uniquement à  
Theix



### AOP HAUT MÉDOC Château Micalet

Merlot, Cabernet-Sauvignon,  
Petit Verdot • 13°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins  
Charcuterie, viandes  
rouges ou blanches,  
dessert au chocolat.  
Fromages de brebis.

Au nez, des notes de fruits rouges prononcées. Belle structure tannique. Avant de passer en bio, le domaine n'a jamais utilisé d'herbicides et a toujours respecté les sols en pratiquant des amendements organiques. Les vins sont façonnés par une famille passionnée par la tradition médoquine, le respect du terroir, tant des hommes que de la terre.

\*Prix adhérent



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



## VINS ROUGES



ITALIE



8,65 €  
8,30 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 10,81 € le litre  
10,38 €\* le litre

demeter

# COSTE DI MORO

## Olearia Vitivinicola Orsogna

Vigneti di  
Montepulciano  
d'Abruzzo • 14°

*Charnu et aromatique*

*Prêt à boire (0-3 ans)*



**Accords mets et vins**  
Plateau de charcuterie,  
viandes grillées.  
Fromage doux et  
parfumé.

**Un nez de réglisse et de confiture de cerises noires, de légères notes de cacao et de grillé complètent le bouquet.** En bouche, il est ample, doux, intense, avec des tannins bien enrobés et avec la finale typique d'amande. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.





## VINS BLANCS



VALLÉE DE LA LOIRE



11,75€

11,28 €\*

la bouteille de 75 cl  
soit 14,69 € le litre  
14,10 €\* le litre



### AOC ANJOU BLANC LE VENT DANS LES SAULES

Domaine  
du Pas Saint Martin

Chenin blanc • 14°



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, volaille à la  
crème.

Fromages à pâte  
pressée.

Jolie tension et minéralité en bouche qui évolue vers un registre salin. Bel équilibre. Le Pas Saint Martin est un domaine familial situé à Doué-la-Fontaine, dans le vignoble de Saumur, au carrefour de l'Anjou Blanc et de l'Anjou Noir. La famille Charrier-Massoteau y cultive 16 hectares de vignes, selon un mode de culture biologique.

COUP DE  
CŒUR

VALLÉE DU RHÔNE



10,10 €

9,70 €\*

la bouteille de 75 cl  
soit 12,63 € le litre  
12,12 €\* le litre



### TOUT UN STYLE Domaine Corinne Depeyre

Clairette blanc, Viognier blanc,  
Roussanne blanc • 11,5°



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons grillés,  
salades.

Bleu d'auvergne,  
roquefort.

Le nez est intense et exhale des parfums de pêche et d'abricot associés à des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Corinne a repris une partie des terres du domaine familial en 2015 pour créer son propre domaine qu'elle a converti au bio. Depuis, une démarche pour favoriser la biodiversité dans les vignes a été développée : ruches, agroforesterie (plantation d'arbres fruitiers au sein des vignes), enherbement de certaines rangées de vigne et éco-pâturage...

NOUVEAUTÉ



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



## VINS BLANCS



PROVENCE



7,80 €  
7,49 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 9,75 € le litre  
9,36 €\* le litre



### BLANC PLAISIR Domaine Val de l'Oule

Roussanne blanc, Viognier blanc,  
Chardonnay blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Fruits de mer, poissons.  
Fromages à pâte dure.

**Au nez, des notes d'agrumes et de fleurs blanches.** En bouche, on retrouve des arômes de pêche, d'abricot et d'aubépine. Le domaine du Val de l'Oule est un domaine que Fabrice Benoit a créé en 2005. Sur une étendue de 55 Ha, il a remis en culture 17 ha. Ces parcelles de vignes sont disséminées au milieu de forêts de chênes et de pins.

PROVENCE



11,95 €  
11,47 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 14,94 € le litre  
14,34 €\* le litre



### VIN BLANC DOMAINE ANCHOIS Domaine de l'Anchois

Savagnin rosé,  
Muscat d'Alexandrie blanc,  
Muscat de Hambourg noir • 12,5°



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Plats exotiques,  
cassolette de Saint-  
Jacques aux poireaux,  
charlotte aux poires,  
crumble pomme-  
rhubarbe.

**Le nez s'ouvre sur le miel, les fruits jaunes, les fleurs blanches.** L'attaque en bouche, légèrement citronnée, a des accents de jardin de fleurs. Un milieu de bouche légèrement beurré sur les amandes et les noix. Le domaine de l'Anchois, créé en 2015, a pour objectif de « faire un vin original qui corresponde au terroir en cultivant les vignes le plus naturellement possible ».

demeter



Disponible  
uniquement à Theix





## VINS BLANCS



LANGUEDOC-ROUSSILLON



7,20 €  
**6,91 €\***

la bouteille de 75 cl  
soit 9,00 € le litre  
8,64 €\* le litre



### ELÉGANCE

## Domaines Auriol

Viognier blanc • 12°



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Asperge, poissons en sauce, huîtres, viandes blanches en sauce. Fromages de chèvre.

**Le nez dégage des notes d'abricot et de litchi.** La bouche est grasse 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



9,45 €  
**9,07 €\***

la bouteille de 75 cl  
soit 11,81 € le litre  
11,34 €\* le litre



### LA RIVIÈRE BLANCHE

## Le Pech d'André

Bourboulenc blanc • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Apéritif, fruits de mer. Fromages à pâte cuite ou persillée.

**Vin d'un style très pur, vif et minéral, avec d'étonnants arômes de pomme fraîche mais moins exubérant qu'un chardonnay.** Un domaine historique et familial depuis 1701, le Pech d'André élabore une gamme de vins élégants et non boisés à partir des cépages traditionnels et patrimoniaux du Languedoc. Il privilégie une approche agroécologique en favorisant la biodiversité et l'équilibre naturel.



Disponible  
uniquement à  
Theix

\*Prix adhérent



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



## VINS BLANCS



BORDEAUX



8,85 €

8,50 €\*

la bouteille de 75 cl  
soit 11,06 € le litre  
10,62 €\* le litre

demeter



Disponible  
uniquement à  
Luscanen,  
Saint-Avé et Vannes



## ENTRE-DEUX-MERS CHÂTEAU LAUBARIT

Domaine Simonneau

Sauvignon, Sémillon,  
Muscadelle • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, huîtres,  
crustacés, poissons,  
choucroute, raclette,  
fondues.

Fromages à pâte pressée  
cuite, chèvre frais.

Nez finement musqué réhaussé d'un soupçon de buis et d'amande, lié par une persistance aromatique harmonieuse. Bouche fraîche, ronde avec ampleur et notes légères d'agrumes. Au cœur de l'Entre-Deux-Mers Haut-Benauge, les vignes sont cultivées en Biodynamie depuis plus de 20 ans sur des terres Argilo-calcaires, très propices à produire des vins blancs de qualité.

## Devenir Adhérent Bio Golfe ?

Mais concrètement  
**COMMENT ÇA MARCHE ?**

Et ça me donne  
**QUELS AVANTAGES ?**

**30€**

c'est le prix de  
la part sociale

VALABLE  
**A VIE**

dans nos

**4**

MAGASINS +  
RESTAURATION

**4%**

de remise  
à chaque  
passage

Participation et vote à  
**l'Assemblée  
Générale**

**Coopération**

(qualité, savoir, savoir, détermination, produits...)

**Tarifs avantageux**

adhesions et spécialités

& remboursable quand vous le souhaitez

Adressez-vous en **caisse de votre magasin**, muni de votre **pièce d'identité**.  
La démarche est rapide et vous obtenez **immédiatement** votre carte adhérent !





## VINS PÉTILLANTS



LANGUEDOC-ROUSSILLON



9,30 €  
8,93 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 11,63 € le litre  
11,16 €\* le litre

la bouteille de 75 cl  
soit 11,63 € le litre  
11,16 €\* le litre

Disponible  
uniquement à  
Theix, Luscanen,  
et Vannes



### PETNAT SAU-CO Famille Fabre

Sauvignon blanc,  
Colombard blanc • 10°



*Vin pétillant*



*Prêt à boire (0-3 ans)*

**Fines bulles fraîches, belle attaque florale, arômes fins de poires William.** Finale généreuse, fraîche avec de la rondeur. La famille Fabre cultive la vigne depuis 1605. Elle possède plusieurs domaines en IGP et AOC Languedoc, Corbières et Corbières-Boutenac. Louis Fabre les a convertis à l'agriculture biologique en 1991.



**Accords mets et vins**  
Apéritif, tartare, avocat,  
saumon. Ananas poêlé,  
gingembre confit, Lemon  
curd, tarte tatin.  
Comté.

BOURGOGNE



15,10 €  
14,50 €\*  
la bouteille de 75 cl  
soit 18,88 € le litre  
18,12 €\* le litre

la bouteille de 75 cl  
soit 18,88 € le litre  
18,12 €\* le litre

demeter



Disponible  
uniquement à  
Luscanen



### CRÉMANT DE BOURGOGNE Gruhier

Pinot noir,  
Chardonnay blanc • 12°



*Vin pétillant*



*Longue garde  
(> 6 ans)*

**Belles bulles fines et délicates.** Couronne persistante. Nez frais et fin d'agrumes. Le domaine Dominique Gruhier cultive 30 ha de vignes en bio depuis 2003.



**Accords mets et vins**  
Apéritif, dessert aux  
fruits sans excès de  
sucre.  
Brie de Meaux,  
camembert,  
coulommiers.



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



## VINS PÉTILLANTS



CHAMPAGNE



35,90 €  
**34,46 €\***

la bouteille de 75 cl  
soit 44,88 € le litre  
43,08 €\* le litre



### ECLIPSIA AOP CHAMPAGNE Domaine Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay blanc • 12,5°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Apéritif, plats de fête.

**Champagne riche et complexe avec des arômes intenses de compote de pêches et de mirabelles fraîches.** Le domaine de Vincent Couche est un domaine familial situé sur les terroirs de la Côte des Bars. Les vignes sont cultivées en biodynamie depuis 2008 dans le souci de préserver l'équilibre agronomique et environnemental.

ITALIE



9,90 €  
**9,50 €\***

la bouteille de 75 cl  
soit 12,38 € le litre  
11,88 €\* le litre



### Olearia Vitivinicola Orsogna

Malvasia • 13°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Apéritif, poisson cru,  
coquillages, risotto.  
Fromages vieillis ou  
affinés.

**Vin riche et texturé avec des notes d'abricots secs, de gingembre et d'écorce d'orange qui se combinent avec une bouche crémeuse et une bulle persistante.** Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

demeter



18



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

\*Prix adhérent



## VINS PÉTILLANTS



ITALIE



10,00 €

**9,60 €\***

la bouteille de 75 cl  
soit 12,50 € le litre  
12,00 €\* le litre

## DOC TREVISCO PROSECCO

### Azienda Agricola Giol

Glera • 11°



*Vin pétillant*



*Prêt à boire (0-3 ans)*



**Accords mets et vins**  
Apéritif, risotto aux  
asperges, fruits de mer,  
saumon fumé.

**Prosecco semi-pétillant, au nez des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia.** Vin frais et rafraîchissant parfait pour un apéritif. Depuis 1427, sur le domaine Giol, l'expérience, les traditions et la culture locale liées à la vinification se sont transmises au fil des générations .

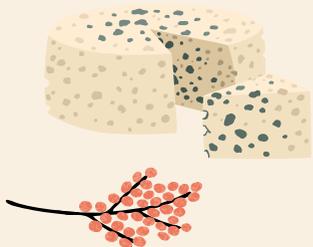
**Disponible  
uniquement à  
Theix, Luscanen,  
et Vannes**

\*Prix adhérent



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

# NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES



Pour constituer sa sélection de fromages, **Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupements de producteurs ou encore des laiteries.**

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

## FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE



MAINE-ET-LOIRE



19,01 €  
au kilo

Prix adhérent

18,25 €  
au kilo

Disponible dans  
nos 4 magasins

### Tome de chèvre



Gaborit



75 jours



Saveurs de crème,  
lait de chèvre, notes de noisette.



Fromage confectionné à partir de lait de chèvre provenant des Pays de la Loire et des Deux Sèvres auprès d'éleveurs certifiés Bio Cohérence. Installée depuis 1979 la famille Gaborit, pionnière de l'agriculture biologique, confectionne des fromages dans le respect de la nature, des animaux et des hommes.



À déguster...

Pain aux noix, noisettes ou amandes.

Avec un vin blanc type Muscadet, Sancerre ou Vouvray.





# FROMAGES AU LAIT DE VACHE



SAVOIE



**14,83 €**  
au kilo

**Prix adhérent**

**14,24 €**  
au kilo

Disponible à **Theix**  
et **Saint-Avé**

## Bleu de Savoie Yenne



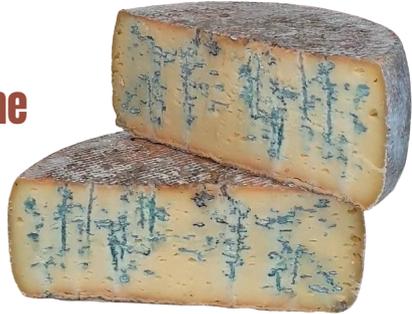
Coopérative de Yenne



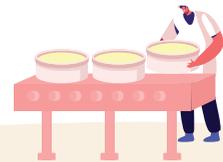
21 jours



*Souple et fondante. Goût franc, salé et dominé par les arômes du bleu.*



Fromage à pâte persillée, confectionné par la Coopérative de Yenne, au pied de la Dent du Chat. La coopérative, appartenant directement aux producteurs, collecte le lait une fois par jour en Savoie ainsi que dans les communes limitrophes de l'Ain et de la Haute Savoie. Il est transformé dans les 24 h suivant la collecte.



**À déguster...**

Fromage de plateau.  
Avec un vin blanc moelleux ou un vin doux naturel.

ITALIE



**19,00 €**  
au kilo

**Prix adhérent**

**18,24 €**  
au kilo

Disponible à **Vannes** et **Saint-Avé**

## Grana Padano



Tomasoni F.lli



24 mois



*Goût persistant et fruité, texture friable et granuleuse.*



Fabriqué par une entreprise familiale située sur le territoire de Val Taleggio qui perpétue les productions typiques de fromages. Le Grana Padano aurait été créé en 1135 dans les abbayes cisterciennes de la plaine du Pô au sud de Milan car il avait l'avantage de se conserver plusieurs mois. Le nom grana vient de l'aspect granuleux de sa pâte.



**À déguster...**

Fromage de plateau ou de cuisine : râpé, en fondue, en sauce...  
Avec un champagne, un Bordeaux ou blanc du Rhône.



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

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

ESPAGNE



**10,80€**  
au kilo

**Prix adhérent**

**10,37€**  
au kilo

Disponible à  
**Theix, Luscanen  
et Saint-Avé**

## Queso Tetilla



Coopérative Cobideza



9 jours



Texture souple et crémeuse.  
Arôme doux et légèrement acidulé.

Fromage à pâte molle typique de la région de Galice en Espagne. Il a une apparence caractéristique en forme de sein, d'ailleurs à l'origine de son nom. Il est fabriqué à base de lait de vache galicien pasteurisé et bénéficie d'une AOP (DOP en Espagne) depuis 1996.



À déguster...

Confiture, pâte de coin, pain grillé, chorizo ou artichauts marinés.

Avec un vin blanc sec et aromatique ou une bière blonde légère.

CALVADOS



**11,51€**  
au kilo

**Prix adhérent**

**11,05€**  
au kilo

Disponible dans  
**nos 4 magasins**

## Mimolette demi-vieille



Coopérative  
Isigny Sainte-Mère



6 mois



Arôme fruité  
avec un goût de noisette.

Chez Isigny Sainte-Mère la fabrication de la Mimolette est une tradition vieille de plusieurs décennies. Les Mimolettes Isigny Sainte-Mère sont issues d'un lait naturellement riche et aromatique. Ils sont ensuite affinés en caves dans le plus grand respect de la tradition.



À déguster...

À l'apéritif, sur un plateau de fromage ou en cuisine.

Avec une bière ambrée, un vin rouge sec ou un champagne rosé.



# FROMAGES AU LAIT DE VACHE



LOIRE



**13,50 €**  
au kilo

**Prix adhérent**

**12,96 €**  
au kilo

Disponible à Theix  
et Luscanen

## Tommette au vin blanc



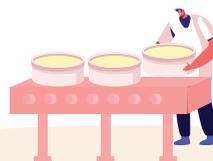
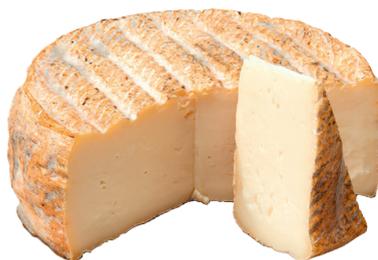
SAS Mons Fromager



5 à 6 semaines



Texture onctueuse. Goût de raisin  
frais en croûte et de lait chaud à cœur.



À déguster...

Accompagne les charcuteries.  
S'accorde avec vin type  
Chardonnay ou Côte-roannaise  
ou une bière blonde.

L'idée était de fabriquer un fromage moelleux voire crémeux, doté d'un goût noisette et de conserver une fraîcheur en bouche. Il est frotté et morgané à l'eau salée et au vin blanc durant 4 semaines. Un fromage naturel, sans conservateurs, sans arômes de synthèse, fabriqué à la Laiterie de la Côte Roannaise.

ITALIE



**2,67 €**  
à l'unité

**Prix adhérent**

**2,56 €**  
au kilo

Disponible à Theix  
et Saint-Avé

## Cœur de burrata



Ferme Querceta



Pas d'affinage



Texture ultra crémeuse  
avec un goût doux et onctueux.



À déguster...

Nature, avec un filet d'huile  
d'olive, roquette, tomate,  
anchois, jambon cru de Parme,  
coppa de Parme.  
Avec un vin blanc ferme et  
pétillant.

La stracciatella naquit au début du XXe siècle, lorsque la population rurale des Pouilles se trouva dans la nécessité de conserver tous les produits laitiers. La mozzarella devenait acide en deux jours, mais effilochée et mélangée avec de la crème fraîche, elle se conservait plus longtemps et donna vie à ce mélange ultra crémeux.



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

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE



MAINE-ET-LOIRE



**3,62 €**  
à l'unité

**Prix adhérent**

**3,48 €**  
au kilo

Disponible dans  
nos 4 magasins

## Crèmeux d'Anjou



Gaborit



1 semaine



Texture souple et crémeuse,  
avec des notes douces et lactées.



À déguster...

S'accorde avec un vin léger  
type Anjou rouge ou Saumur  
Champigny ou un cidre brut.

Fromage à pâte molle et croûte fleurie type camembert. De fabrication traditionnelle, le Crèmeux d'Anjou est moulé à la main. Il possède des saveurs typiques grâce à la richesse de son terroir : la vache Jersiaise, les prairies à fleurs composées et le savoir faire authentique de Marie Gaborit, maître fromager.

JURA



**15,39 €**  
au kilo

**Prix adhérent**

**14,77 €**  
au kilo

Disponible à  
Theix, Luscanen  
et Saint-Avé

## Comté Mur AOP



Union des Fruitières Bio  
Comtoises



10 à 12 mois



Texture ferme,  
arôme fruité et noisetté.



À déguster...

Plateau de fromage, en salade,  
apéritif ou gratin.  
Avec un vin jaune, Côtes du Jura,  
Arbois ou Chardonnay.

Fromage AOP au lait cru à pâte pressée cuite fabriqué par l'Union des Fruitières Bio Comtoises. Créée il y a plus de 20 ans par des producteurs bio du Jura, elle perpétue une tradition fromagère locale vieille de plusieurs siècles.



# FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

LOIRE



**24,98 €**  
au kilo

**Prix adhérent**

**23,98 €**  
au kilo

**Disponible à Theix  
et Saint-Avé**

## Lavort



SAS Mons  
Fromager Affineur



6 à 8 mois



Texture onctueuse au goût  
doux et beurré, avec des notes  
boisées et animales.

Reconnaisable à sa forme de boulet de canon aplati, ce fromage est la création d'un producteur du Massif Central qui s'est inspiré du Queso de Tronchon, fromage ibérique à la forme identique. Fromage sans conservateurs et sans arôme de synthèse, il est confectionné par la Laiterie de la Côte Roannaise.



**À déguster...**

Charcuterie.

Avec un vin blanc gras (Graves),  
un vin rouge fruité (Gamay) ou  
une bière blonde.

LARZAC



**18,95 €**  
au kilo

**Prix adhérent**

**18,19 €**  
au kilo

**Disponible dans  
nos 4 magasins**

## Tome d'Estaing



Les Bergers du Larzac



2 à 6 mois



Texture fondante et souple.  
Goût léger et fruité, arômes fleuris.

Créée dans le village d'Estaing cette tome est fabriquée par la coopérative des Bergers du Larzac. Fruit de l'implication de 5 bergers du plateau du Larzac, cette coopérative a été créée pour mettre en oeuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.



**À déguster...**

En fin de repas ou en raclette.  
Idéal avec de la confiture de  
cerise.

Avec un vin blanc sec (Jurançon)  
ou un vin rouge.



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

# FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

AVEYRON



**18,08 €**  
au kilo

**Prix adhérent**

**17,36 €**  
au kilo

Disponible à  
Theix, Saint-Avé  
et Vannes

## Roquefort AOP



Gabriel Coulet



14 jours minimum puis  
maturation de 3 à 10 mois



Texture crémeuse, fondante et  
onctueuse, goût prononcé.

Fabriqué au cœur des Causses, ce Roquefort est la première AOC au lait de brebis. Le lait de brebis de race Lacaune, provient d'une dizaine de fermes de l'Aveyron et est transformé par une PME familiale qui confectionne du Roquefort depuis 1872.



**À déguster...**

En apéritif ou dans une salade.  
Avec un vin blanc ou un vin  
rouge moelleux.

ITALIE



**24,68 €**  
au kilo

**Prix adhérent**

**23,69 €**  
au kilo

Disponible à Theix  
et Saint-Avé

## Pecorino messer



Fattoria Lischeto



90 à 120 jours



Goût savoureux, acide  
avec une légère amertume.

Ce fromage tire son nom d' Ezzelino III de Romano, homme politique italien, dit « le Terrible », qui pour soulager son insomnie comptait les brebis. Fromage au lait cru de brebis, fabriqué à la ferme Lischeto en Toscane où vivent 800 brebis de race sarde, élevées en pleine nature tout au long de l'année. Pour sa fabrication, le lait entier cru est chauffé à une très basse température pour préserver toutes ses qualités et pour donner au fromage son goût typique.



**À déguster...**

Avec des vins blancs fermes et  
pétillants.



# Festival EN[CHAMP]TÉ, ORGANISÉ PAR BIO GOLFE

et soutenu par les Biocoop du territoire

## AU PROGRAMME

ECHONOVA - 1, rue Léon Griffon 56890 Saint-Avé

Une journée et soirée culturelles pour aller à la rencontre de belles initiatives et d'acteurs locaux et deux propositions artistiques qui illustrent et portent les enjeux de notre alimentation et de nos systèmes agricoles.

« Ne jamais douter qu'un petit groupe d'Hommes conscients et engagés puisse changer le monde. »

Évènement non lucratif - Les bénéfices seront reversés à une association du territoire.



14H-17H GRATUIT

### VILLAGE DES INITIATIVES LOCALES

Rencontrez les associations locales et échangez autour d'ateliers et d'animations.



### ESPACE ENFANTS

Jeux en bois, ateliers et espace dédié le temps du spectacle à la garde de vos enfants.

16h30

### SPECTACLE-RÉCIT



#### MON PÈRE AVAIT TROIS VACHES

Mouton Major | 1h - À partir de 10 ans

Un portrait de l'agriculture d'aujourd'hui dépeint avec poésie et bienveillance.

Yves-Marie Le Texier est fils d'agriculteur du Centre Bretagne. Il a grandi dans une ferme au rythme des récoltes et du prix du lait. En fouillant dans ses souvenirs, le comédien pose le point de départ d'une réflexion sur l'évolution du monde agricole breton : ruralité, mal-être paysan, environnement...

18H00 - 19H00 GRATUIT

### APÉRO DEBAT

Gratuit

Avec des acteurs locaux engagés en faveur du climat et d'une agriculture juste et respectueuse de l'Homme et son environnement.

### RESTAURATION ET BAR

#### BAR AVEC BOISSONS LOCALES ET BIO

Toute la journée

#### FOOD TRUCK (BIO ET LOCAL)

de 18h30 à 21h00

20h30

### BD CONCERT



#### LES ALGUES VERTES L'HISTOIRE INTERDITE

Mnemeotechnic et Poing

À partir de 12 ans

Un scandale, nauséabond, qui imprègne nos sols, nos rivières et nos plages, nos assiettes et nos champs, nos villages et nos villes, nos familles, nos paysans et nos ouvriers, notre classe laborieuse, notre démocratie, nos vies. Mnemeotechnic et Poing (François Joncour) associent rock, noise et électronique pour porter l'ouvrage *Algues Vertes*, l'histoire interdite d'Inès Léraud et Pierre Van Hove, une bande dessinée documentaire au succès mérité. Une enquête effarante et nécessaire qui suscite colère et effroi. Mnemeotechnic et Poing ont voulu la porter sur scène. Le BD-concert *Algues Vertes* articule musiques rock et électroniques, images, vidéo, récits audios et témoignages radiophoniques autour du sujet de l'impact social et environnemental des modes de production de notre alimentation.

### SUIVI D'UN DJ SET

#### TICKETS - SuperUgo

Avec Thibault Moucron et Nicolas Quéré

Absurde, social et engagé, SuperUgo mélange lectures de tickets de caisse et analyses moqueuses de la surconsommation. Accompagnés de leur studio Bidouille, les deux camarades mettent le feu du rayon boucherie au dancefloor sur des rythmiques faites de sons de Supermarché.



Billetterie : [my.weezevent.com/enchampte-echonova](http://my.weezevent.com/enchampte-echonova)

Renseignements : [mlodevis.biogolfe@gmail.com](mailto:mlodevis.biogolfe@gmail.com) | 0763626032

# VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION EN MAGASINS !

## LUSCANEN

7 Avenue Louis de Cadoudal  
56880 Ploeren

Ouvert du lundi au samedi  
de 9h00 à 19h00

## SAINT-AVÉ

5 Rue Marcel Dassault  
56890 Saint-Avé

Ouvert du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h00

## VANNES-CENTRE

6 Rue Joseph Le Brix  
56000 Vannes

Ouvert du lundi au samedi  
de 9h00 à 19h30

## THEIX

4 Rue Jacques Cartier  
56450 Theix-Noyal

Ouvert du lundi au samedi  
de 9h00 à 19h00

**GAGNEZ DU TEMPS, PASSEZ AU CLICK & COLLECT :**

Faites vos courses en ligne sur **WWW.BIO.COOP** et retirez les dans un de nos 4 magasins.

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**



Imprimé sur papier 100% recyclé. BIOCOOP – Société Coopérative à forme anonyme à capital variable – 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris – SIRET 382 891 752 00216 – Code APE 4617A – RCS Paris 382 891 752 - Création : Altavia Cosmic - Crédits photographiques : Bruno Panchèvre, iStock, DR. Imprimé en France, par Calligraphy Print.