

— DU 19 SEPT. AU 15 OCT. —

ENTREZ DANS LA RONDE DES CAVES DE NOS RÉGIONS.

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

biocoop
| **BIO GOLFE**

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 est certifié bio s'il respecte la réglementation européenne concernant la culture des vignes et la vinification **mais Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites**.

Antioxydants et antibactériens naturellement présents dans le vin, des sulfites sont ajoutés pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer... des maux de tête !

Biocoop propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs 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 / Liqueux	300/400	270/370	200	250/360

BIOCOOP SOUTIEN 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



Température de dégustation



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.



Vin vegan : des intrants d'origine animale (blanc d'œuf, caséine de lait, miel, peau de poisson...) peuvent être utilisés pour clarifier le vin, c'est-à-dire pour éliminer les particules en suspension. Pour élaborer un vin vegan, ces intrants sont supprimés ou remplacés par des produits à base de protéines végétales (pois par exemple).



Viticulture en conversion : domaine en transition vers l'agriculture biologique. Trois années sont nécessaires pour pouvoir demander une certification.



Sans sulfites ajoutés : 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 ré-emploi : consigne non monétarisée qui permet de réutiliser l'emballage pour conditionner un produit identique ou similaire au produit.



VINS BLANCS



JURA - SAVOIE



12,20 €

la bouteille de 75 cl
soit 16,26 € le litre

11,71 €

à prix adhérent

Disponible à
Luscanen et Theix



L'ORIGINEL AOC ROUSETTE DE SAVOIE Château de Lucey

Altesse blanc • 13°



Ample et rond



12°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Poissons d'eau douce,
fruits de mer, viandes
blanches. Fromage à pâte
cuite, fromage de chèvre.

Vin au nez fruité et brioché avec des notes épicées et champêtres : graphite, silice, biscuit, poire, citron vert... Bouche aromatique, mentholée et citronnée, légèrement beurrée. Matière suave et fine minéralité. Créé en 1993, le domaine viticole du Château de Lucey s'étend aujourd'hui sur 6,5 ha de vigne. Repris en 2010, le domaine tend vers une agriculture plus saine et respectueuse de l'environnement et des êtres humains.



VINS BLANCS



LANGUEDOC- ROUSSILLON



5,15 €

la bouteille de 75 cl
soit 6,86 € le litre

4,94 €

à prix adhérent



Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



LES TERRELLES IGP OC VIOGNIER Vignobles Jacques Frelin

Viognier • 13°



Frais et fruité



10°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Carré d'agneau, couscous
végétarienne, crumble.
Gouda, parmesan.

Aromatique et franc sont les maîtres-mots de ce vin. Son nez est puissant avec une aromatique gourmande de pêche blanche. Bouche ronde et délicate.

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).

JURA - SAVOIE



19,75 €

la bouteille de 75 cl
soit 26,33 € le litre

18,96 €

à prix adhérent

Disponible à Theix
uniquement



MUSICIENNE Le Clos des Grives

Chardonnay • 13°



Ample et rond



10°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, entrées, plats à la
crème, poissons, poêlée
de champignons.
Brie, Saint-Nectaire.

Vin complexe à la robe soutenue et aux arômes de fruits et d'épices. Bouche fruitée avec un bel équilibre alcool-acidité.

Le Clos des Grives, créé en 1962, a été le premier domaine du Jura labellisé Nature et Progrès.

SUD-OUEST



11,40 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,20 € le litre

10,94 €

à prix adhérent

Disponible
à Luscanen
uniquement



ENCORE ET ENCORE Domaine Bordenave

Petit Manseng blanc, Gros Manseng blanc • 14°



Ample et rond



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons grillés, crustacés,
charcuterie, apéritif.
Fromage de chèvre.

Le nez exhale des arômes très expressifs de fruits frais. La bouche est bien équilibrée entre la fraîcheur et le fruit avec des notes florales, citronnées mêlées aux agrumes et fruits frais avec finesse, complexité et puissance.

Le domaine Bordenave est l'une des plus vieilles propriétés de la région, exploitée de père en fils et fille depuis 1676. Bordenave, c'est tout l'attachement d'une famille à exalter l'essence d'un terroir.



VINS BLANCS



SUD-OUEST



8,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,00 € le litre

7,92 €

à prix adhérent

Disponible
à Luscanen
uniquement



COMPAIR IGOR VDF LO VIN NOVEL Domaine Le Jonc Blanc

Sauvignon gris, Sémillon, Sauvignon blanc, Chenin • 13°



Ample et rond



12°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, coquillages,
poissons, volailles,
fromage de chèvre sec.

Vin riche et expressif.

Depuis 20 ans, le Domaine du Jonc Blanc propose des vins authentiques et naturels produits dans le respect de la terre et de la vigne. Les cuvées IGOR sont le parfait exemple d'un travail artisanal et ancestral.



8,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,00 € le litre

7,92 €

à prix adhérent

demeter



Disponible à
Luscanen et Theix



CIVITAS PECORINO Olearia Vitivinicola Orsogna

Pécorino • Biodynamie • 13°



Frais et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Fruits de mer, plats de
pâtes, viandes blanches.

Nez intense avec des notes de genêt et de fruits blancs. Bouche fraîche, intense, fruitée et corsée.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs

VALLÉE DE LA LOIRE



10,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,60 € le litre

10,51 €

à prix adhérent

demeter

Disponible
à Luscanen
uniquement



VINS BLANCS



SIMPLICITÉ ÉTHIQUE AOC ANJOU BLANC Château de Passavant

Chenin blanc • Biodynamie • 13,5°



Frais et fruité



10°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Plateau de fruits de mer,
poissons grillés, terrine
de poissons. Chèvre frais,
fromages bleus.

Nez aux arômes de fruits blancs (poire, puis agrumes et pamplemousse). Bouche ample sans sucres résiduels, « vin sec » mais sans acidité marquée.

Le Château de Passavant, domaine familial depuis 1900, a fait le choix de la biodynamie depuis 2007. Guidé par une volonté de travailler en harmonie avec notre environnement naturel, leurs vins sont uniques et fidèles à leurs valeurs.



BOURGOGNE



14,55 €

la bouteille de 75 cl
soit 19,40 € le litre

13,97 €

à prix adhérent

Disponible
à Luscanen
uniquement



AOC MÂCON-PÉRONNE Domaine de Mont Épin

Chardonnay • 13,9°



Ample et rond



12°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Volaille, risotto, poissons
grillés, ratatouille, sushis,
fromage de chèvre.

Nez aux notes de fruits jaunes, d'agrumes et de fleurs blanches. Bouches pleine et ronde.

Le Domaine du Mont Épin est le fruit de l'histoire de deux frères, Stéphane et Richard Martin, qui ont commencé à faire du vin il y a 28 ans sur leur premier domaine (La Croix Senaillet) plus grand domaine en bio sur l'AOP Saint-Véran (25 ha).



VINS BLANCS



VALLÉE DE LA LOIRE



9,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,26 € le litre

9,55 €

à prix adhérent



Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



LES DEUX SILEX AOP COTEAUX DU GIENNOIS

Domaine de Villargeau

Sauvignon • 13,5°



Ample et rond



10°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Huîtres, salade de chèvre
chaud, salade d'asperges
vertes, saumon.

Nez intense et frais aux notes de fleurs, de tilleul, d'abricots et d'agrumes confits. La bouche est fraîche avec une belle minéralité.

Le Domaine de Villargeau est l'alliance entre héritage, bon sens paysan et pratique d'aujourd'hui. Géré par 2 frères, le domaine est depuis 2 ans en conversion vers l'agriculture biologique.



VINS BLANCS



VALLÉE DU RHÔNE



11,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,00 € le litre

10,80 €

à prix adhérent



Disponible à Theix
uniquement



"À LA RÉVERIE" Château de Montfrin

Roussanne, Grenache • 14°



Ample et rond



10°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons, volailles
et viandes blanches.
Fromage de chèvre frais.

Vin expressif, au boisé fondu. Beau déroulement en bouche. Robe légèrement dorée.

Situé sur les costières les plus orientales et les côtes les plus méridionales du Rhône, entre Mont Ventoux et Pic Saint-Loup, le Château de Montfrin allie terres viticoles et oléicoles pour aujourd'hui revendiquer 70 hectares d'oliviers et 95 hectares de vignes, conduits en agriculture biologique.

VALLÉE DU RHÔNE



7,80 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,40 € le litre

7,49 €

à prix adhérent



Dispo à Luscanen
uniquement



EXPRESSION COSTIÈRES DE NÎMES

Château Beaubois

Roussanne, Grenache, Viognier, Vermentino
Biodynamie • 13°



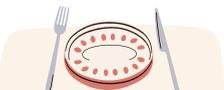
Ample et rond



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons,
crustacés.
Fromages à pâtes dures.

Vin à la robe jaune aux reflets argentés. Nez floral et citronné. Bouche fraîche, acidulée et désaltérante, notes de citrus et poivre blanc, touche iodée en finale. Surplombant la Camargue et dominé par les Cévennes, le Château Beaubois s'étend sur 60 ha, de Costières de Nîmes au sud de la Vallée du Rhône. Fanny et François Boyer, frère et sœur, sont la 4^e génération à la tête de ce domaine.

ITALIE



6,85 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,13 € le litre

6,58 €

à prix adhérent



Disponible à
Luscanen et Theix



BRONNER VENETO BLANC Azienda Agricola Giol

Bronner • 12,5°



Frais et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Hors-d'œuvre de
poissons et de légumes,
soupes, poisson maigre.
Montasio, grana padano.

Vin à la robe jaune paille. Son nez délicat évoque la pomme Golden, les fruits frais et le tilleul. En bouche, il est vif, équilibré et bien orchestré.

Le domaine Giol, domaine familial, produit du vin depuis 1427 dans l'arrière pays vénitien. Il est en agriculture biologique depuis 1987 et vegan depuis 2007. Sa philosophie est axée sur l'expérience et l'innovation.



VINS ROUGES



BORDELAIS



11,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,00 € le litre

10,80 €

à prix adhérent

demeter

Disponible à
Luscanen et Vannes-
Centre uniquement



AOP CÔTES DE BOURG

Château Fougas

Merlot, Carbernet-Sauvignon • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



18°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges.
Camembert, comté.

Robe grenat avec un joli nez d'une grande franchise. Le vin est élégant, tenu par un beau merlot d'une grande finesse. Les tanins sont légers et fins.

Le Château Fougas date du XVIII^e siècle. Les propriétaires actuels, Jean-Yves et Michèle Béchet, se sont efforcés de produire un vin de qualité marqué par la minéralité du terroir, grâce à la culture en bio et en biodynamie.



VINS ROUGES



LANGUEDOC- ROUSSILLON



5,99 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,98 € le litre

5,75 €

à prix adhérent



Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



EMPREINTE IGP PAYS D'OC

Domaine Bassac

Syrah • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes blanches et
rouges grillées, pizzas,
pâtes bolognaise,
charcuterie.

Bouche équilibrée et fraîche, arômes de cerises noires 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. Vin développé entre le domaine et Biocoop pour proposer une bouteille apte au réemploi.

BORDELAIS



7,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,66 € le litre

6,96 €

à prix adhérent

Disponible à
Luscanen, Saint-
Avé, Vannes-Centre
uniquement



NOUVEAUTÉ

BORDEAUX

Château Coulonge

Merlot, Carbernet-Sauvignon • 13°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Tapas, feuilletés,
houmous, rôti de bœuf
au grill, viande en sauce,
salade de légumes d'été.
Fromage de brebis.

Nez expressif aux notes fruitées. En bouche, attaque aromatique sur le fruit accompagné de rondeur et de souplesse.

En agriculture biologique depuis 2015, le Château Coulonge est un domaine familial qui se transmet de génération en génération depuis 1804.

LANGUEDOC- ROUSSILLON



7,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,66 € le litre

6,96 €

à prix adhérent

demeter

Disponible à Vannes-
Centre uniquement



DÉCOUVERTE

INFLUENCES NATURELLES

IGP PAYS D'OC

Auriol

Grenache, Syrah • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Cuisine épicée, plats
asiatiques, Brie,
Saint-Nectaire,
Bethmale.

Robe rouge profonde avec des reflets violets. Le nez présente des notes de fruits rouges et fruits des bois très mûrs. La bouche est ronde, équilibrée sur la fraîcheur. 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



5,95 €

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

5,71 €

à prix adhérent



Disponible
à Luscanen
uniquement



CHANT DE LA TERRE IGP PAYS D'OC

Famille Fabre

Syrah • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viande rouge, charcuterie,
cuisses de poulets
grillés, viandes en sauce,
cassoulet. Cantal, fromage
de chèvre, Roquefort.

Vin au nez intense de fruits noirs. Bouche offrant de beaux arômes de fruits noirs et d'épices. Finale complexe avec de beaux tanins fins et élégants. 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.



VINS ROUGES



LANGUEDOC- ROUSSILLON



4,15 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,53 € le litre

3,98 €

à prix adhérent



Disponible à
Luscanen, Saint-Avé
et Theix



LES TERRELLES IGP PAYS D'OC

Vignobles Jacques Frelin

Syrah • 13,5°



Souple, équilibré
et fruité



18°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Carré d'agneau, couscous
végétarienne, crumble.
Gouda, parmesan.

Nez complexe alliant des petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre et cassis) ainsi que des épices typiques de ce cépage (poivre et réglisse). L'attaque est souple, les tanins harmonieux et fondants.

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).

LANGUEDOC- ROUSSILLON



6,35 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,46 € le litre

6,10 €

à prix adhérent

Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



LE TEMPS DES GITANS Les Terres Bio - Janiny

Syrah • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, viande
rouge.
Fromage à pâte molle.

Bouche souple, nez aux arômes de balsamique, de sureau, de cassis et de violette.

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



5,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,33 € le litre

5,28 €

à prix adhérent



Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



LES TERRELLES Vignobles Jacques Frelin

Grenache • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Lasagnes, poulet sauce
saté. Reblochon,
tomme de vache.

Belle robe grenat aux reflets rubis, nez s'ouvrant sur la fraise écrasée, la griotte, les épices. La bouche est gourmande et soyeuse, les tanins bien intégrés à l'équilibre.

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



SUD-OUEST



7,70 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,26 € le litre

7,39 €

à prix adhérent



Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



RIEN DE RIEN - IGP PÉRIGORD

Grinou - Famille Cuisset

Merlot • 12,5°



Charnu et aromatique



18°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, risotto
au potimarron et aux
champignons.

Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûre, fraise, cassis) accompagnés de fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse aux tanins souples, finale longue et harmonieuse.

Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



VINS ROUGES



SUD-OUEST



8,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,00 € le litre

7,92 €

à prix adhérent

Disponible
à Luscanen
uniquement



COMPAIR IGOR VDF LO VIN ROI Domaine Le Jonc Blanc

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viande grillée, plat en
sauce, fromage de chèvre
sec et demi-sec.

Vin très coloré, dense, jolie structure tannique issue de raisin à faible rendement et bien mûrs.

Depuis 20 ans, le Domaine du Jonc Blanc propose des vins authentiques et naturels produits dans le respect de la terre et de la vigne. Les cuvées IGOR sont le parfait exemple d'un travail artisanal et ancestral.

SUD-OUEST



6,85 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,13 € le litre

6,58 €

à prix adhérent



Disponible dans tous
nos magasins

14



MILLE ET UNE FLEURS

Grinou - Famille Cuisset

Merlot • 12°



Léger et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritifs, salades,
charcuteries, viandes
grillées, desserts aux
fruits. Saint-Marcelin,
Beaufort.

Vin aux arômes de fruits rouges frais. Bouche légère, souple, reprenant l'aromatique du nez. Tanins discrets et légers.

Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

SUD-OUEST



9,25 €

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

8,88 €

à prix adhérent



Disponible
à Luscanen
uniquement



COMPAIR IGOR VDF LO VIN DEUX PELUTS Domaine Le Jonc Blanc

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon • 14,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viande rouge grillée,
boudin noir, canard, tajine
de légumes, fromage de
chèvre sec ou demi-sec.

Vin très coloré, dense, jolie structure tannique issue de raisin à faible rendement et bien mûrs.

Depuis 20 ans, le Domaine du Jonc Blanc propose des vins authentiques et naturels produits dans le respect de la terre et de la vigne. Les cuvées IGOR sont le parfait exemple d'un travail artisanal et ancestral.

15



VINS ROUGES



LANGUEDOC- ROUSSILLON



8,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,33 € le litre

8,16 €

à prix adhérent

Disponible
à Luscanen
uniquement



L'INTRUS VDF

Maison Ventenac

Cabernet Franc • 13°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Plats épicés, plats en
sauce, fromage à pâte
persillée.

Robe pourpre intense, arômes de fruits noirs avec une bouche fraîche et ample aux petites notes de coulis de myrtille et d'épices.

Logée au cœur des Cabarbès, la Maison Ventenac couvre 130 ha de vignes. L'idée, derrière chacun de leurs vins, est de le proposer sans artifice pour laisser s'exprimer les raisins du Cabardès.



VINS ROUGES



VALLÉE DE LA LOIRE



7,80 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,40 € le litre

7,49 €

à prix adhérent

Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



ROUQUIN DE JARDIN VDF

Vignobles Mourat

Pinot noir • 12,5°



Léger, porté sur le fruit



13°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes blanches et
rouges, Chaource.

Belle robe couleur rubis et nez de fruits mûrs légèrement boisé.

Jean Mourat créé le vignoble Château Marie du fou en 1974. Son fils le rejoint en 1998 en créant 2 domaines : le Clos Saint-André et le Moulin Blanc. Les vignes sont situées sur des terroirs de coteaux de schistes et de rhyolites, dans l'AOC Fiefs Vendéens. 80 % du domaine est certifié bio.

LANGUEDOC- ROUSSILLON



8,30 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,06 € le litre

7,97 €

à prix adhérent



Disponible
à Luscanen
uniquement



LA MUSE VDF

Maison Ventenac

Syrah noir • 13°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges ou gibiers.
Fromage à pâtes molles.

Une Syrah juteuse, florale, tout en équilibre et en punch. De la fraîcheur et des arômes de garrigue.

Logée au cœur des Cabarbès, la Maison Ventenac couvre 130 ha de vignes. L'idée, derrière chacun de leurs vins, est de le proposer sans artifice pour laisser s'exprimer les raisins du Cabardès.

VALLÉE DE LA LOIRE



20,70 €

le cubi de 3 l
soit 6,90 € le litre

19,87 €

à prix adhérent

Disponible dans
tous nos
magasins
Bio Golfe



ROUQUIN DE JARDIN VDF

Vignobles Mourat

Pinot noir • 12,5°



Léger, porté sur le fruit



13°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes blanches et
rouges, Chaource.

Belle robe couleur rubis et nez de fruits mûrs légèrement boisé.

Jean Mourat créé le vignoble Château Marie du fou en 1974. Son fils le rejoint en 1998 en créant 2 domaines : le Clos Saint-André et le Moulin Blanc. Les vignes sont situées sur des terroirs de coteaux de schistes et de rhyolites, dans l'AOC Fiefs Vendéens. 80 % du domaine est certifié bio.



VINS ROUGES



VALLÉE DE LA LOIRE



9,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,20 € le litre

9,50 €

à prix adhérent



Disponible
à Luscanen
uniquement



NOUVEAUTÉ

ANJOU Château de Passavant

Cabernet-Franc, Grolleau • Biodynamie • 13,5°



Léger et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges et
poissons grillés.
Fromages à pâte molle,
Camembert.

Nez aux arômes de fruits rouges et noirs frais avec une note épicée.
Bouche charnue sans tannin.

Le Château de Passavant, domaine familial depuis 1900, a fait le choix de la biodynamie depuis 2007. Guidé par une volonté de travailler en harmonie avec notre environnement naturel, leurs vins sont uniques et fidèles à leurs valeurs.

VALLÉE DE LA LOIRE



8,85 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,73 € le litre

8,50 €

à prix adhérent



Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



VINS ROUGES



AOC COTEAUX ANCENIS Domaine Landron Chartier

Gamay • 12,5°



Léger, porté sur le fruit



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, viandes
blanches, poularde.
Riccotta à la framboise.

Au nez, explosion de fruits et arômes de raisin. Bel équilibre sur la fraîcheur.

Le Domaine Landron Chartier est un domaine viticole familial qui met en avant la richesse de son terroir tout en respectant le sol, la vigne, l'Homme et l'environnement.

VALLÉE DU RHÔNE



5,95 €

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

5,71 €

à prix adhérent



Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



COUP DE CŒUR

ELEFANTAISY AOP CÔTES DU RHÔNE Château de Bastet

Grenache, Syrah • 14,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Grillades, viandes
blanches, fromage de
chèvre.

Robre grenat aux reflets rubis, subtiles notes de framboises et d'épices.

Le Château de Bastet, situé dans le Gard, fût acheté dans les années 1930 par les arrières grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.

VALLÉE DU RHÔNE



6,75 €

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

6,48 €

à prix adhérent

Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



NOUVEAUTÉ

ROUGE BAMBOCHE AOP CÔTES DU RHÔNE Château de Bastet

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Marselan • 14°



Léger et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes blanches,
grillades, salades
composées. fromage de
chèvre, de brebis.

Un nez frais et fruité. En bouche, des arômes de fraise des bois, des tanins fins et une jolie finale légèrement épicée.

Le Château de Bastet, situé dans le Gard fût acheté dans les années 1930 par les arrières grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.



VINS ROUGES



CORSE



10,95 €

la bouteille de 75 cl
soit XX,XX € le litre

10,51 €

à prix adhérent

Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



LE BOIS DU CERF

Domaine Vico

Nielluccio, Sciaccarellu • 13°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Grillades,
Camembert.

Arômes de cerises rouges et noires, de réglisse, d'herbes et de roses séchées. Vin souple et assez suave. Idéal pour s'initier aux vins corsés.

Le Domaine Vico est le seul domaine situé au centre de l'île, au pied des montagnes sans influence maritime. Il allie tradition et modernité avec une seule idée : le respect du raisin.



VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



9,60 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,80 € le litre

9,22 €

à prix adhérent

Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



AOC CÔTES DU RHÔNE

Domaine Jean David

Grenache, Cinsaut, Syrah • 14°



Charnu et aromatique



17°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Tian de légumes, légumes
grillés, viande rouge.
Fromage de chèvre sec et
demi-sec.

Un vin gourmand et généreux. Belle robe pourpre, nez fruité, attaque souple en bouche. Il exprime de beaux arômes fruités et des tanins agréablement marqués.

Depuis 40 ans, le Domaine Jean David cultive les 16 ha de terres familiales dans le respect du vivant, en apportant le plus grand soin à la vigne.

VALLÉE DU RHÔNE



5,75 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,66 € le litre

5,52 €

à prix adhérent

Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



EN LONG, EN LARGE

Domaine Fond Croze

Grenache, Syrah, Caladoc • 14,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, grillades, planche
charcuterie, volailles.
Saint-Félicien, brie,
comté.

Attaque franche avec beaucoup de gourmandise et des tannins très fins. Ce vin offre des arômes de fruits noirs croquants ainsi que des notes toastées en fin de bouche. Un bel équilibre.

Le Domaine Fond Croze, domaine familial, cultive 80 ha de vigne en agriculture biologique.

VALLÉE DU RHÔNE



9,99 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,32 € le litre

9,59 €

à prix adhérent



Disponible
à Luscanen
uniquement



LA CABOTTE-COLLINE

AOC CÔTE DU RHÔNE

Domaine La Cabotte
Grenache noir, Mourvèdre noir, Syrah noir, Carignan, Cinsaut
Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, volailles,
fromage de brebis, chèvre
mi-frais, Camembert,
Reblochon.

Joli nez fruité, bouche gourmande et riche.

Marie-Pierre d'Ardhuy prend les rênes de ce domaine acquit en 1981 par son père Gabriel. Son mari Éric la rejoint en 1986. Les 30 ha de vignes sont situés au cœur du Massif d'Uchaux, au nord-est du Vaucluse dans les Côtes du Rhône méridionales.



VINS ROUGES



8,25 €
la bouteille de 75 cl
soit 11,00 € le litre

7,92 €
à prix adhérent



Disponible à
Luscanen, Saint-Avé
et Theix



COUP DE CŒUR

RUMINAT IGT PRIMITIVO Olearia Vitivinicola Orsogna

Primitivo • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, viandes,
fromage doux.

Nez vif avec des notes de prunes, de torréfaction et de cerises.
Bouche intense aux arômes de confiture de fruits rouges.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée
en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450
producteurs.



VINS ROUGES



8,25 €
la bouteille de 75 cl
soit 11,00 € le litre

7,92 €
à prix adhérent



Disponible à
Luscanen, Saint-Avé
et Theix



COUP DE CŒUR

COSTE DI MORO DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, viandes
grillées, fromage doux
et parfumé.

Nez aux notes de réglisse, de confiture de cerises noires avec de
légères touches de cacao. En bouche, ample et doux.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée
en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450
producteurs.



8,25 €
la bouteille de 75 cl
soit 11,00 € le litre

7,92 €
le carton de 6
Soit XX,XX € le litre



Disponible à
Luscanen, Saint-Avé
et Theix



NOUVEAUTÉ

COUP DE CŒUR

BUCEFALO Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, gâteaux
au chocolat, cerises,
tartes aux fruits noirs.

Ample et intense, le nez est dominé par des notes fruitées suivies
de senteurs épicées avec des notes de cacao et de café.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée
en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450
producteurs.

DEVENEZ ADHÉRENT

DE LA COOPÉRATIVE DE CONSOMMATEURS BIO GOLFE BIOCOOP

ET PROFITEZ DE 4% DE REDUCTION
SUR NOS 4 MAGASINS ET 2 RESTAURANTS

MAIS CONCRÈTEMENT COMMENT ÇA MARCHE ?

30€

c'est le prix de
la part sociale
& remboursable quand
vous le souhaitez!

VALABLE
A VIE

dans nos

4

MAGASINS &
2 RESTAURANTS



► **RENDEZ-VOUS DANS L'UN DE NOS MAGASINS**



VINS PÉTILLANTS



CHAMPAGNE



29,65 €

la bouteille de 75 cl
soit 39,53 € le litre

28,46 €

à prix adhérent

demeter

SANS
SULFITE
NOTÉ

Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



ECLIPSIA AOP CHAMPAGNE Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay • Biodynamie • 12,5°



Effervescent



10°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Grillades,
fromage de chèvre.

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.

BOURGOGNE



14,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 19,33 € le litre

13,92 €

à prix adhérent

Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



CRÉMANT DE BOURGOGNE Domaine Dominique Gruhier

Pinot noir, Chardonnay blanc • 12°



Effervescent



16°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, desserts
aux fruits. Brie de
Meaux, Camembert,
Coulommiers.

Belle bulle fine et délicate. Nez frais et fin d'agrumes. Bouche très crémeuse, pleine et fraîche.

C'est en 1989 que Jean-Paul Gruhier a l'opportunité de reprendre l'Abbaye du Petit Quincy. En 1990 Dominique, son fils, reprend 4,5 ha de vignes et rejoint ses parents au domaine. Au fur et à mesure des années, il acquiert de nouvelles vignes qu'il restaure pour atteindre aujourd'hui plus de 30 ha de vignes et décide de passer en bio en 2007.



VIN PÉTILLANT



ITALIE



9,30 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,40 € le litre

8,93 €

à prix adhérent



Disponible dans tous
nos magasins Bio
Golfe



GIOL DOC PROSECCO SPUMANTE ROSÉ Azienda Agricola Giol

Glera, Pinot noir • 11°



Effervescent



8°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Fruits de mer, poisson,
salade, pâtes, tapas.
Fromage frais, mozzarella,
parmesan.

Belle bulle fine et délicate. Bouche très crémeuse, pleine et fraîche. La finale est très salivante et joyeuse. Nez fruité avec de fortes notes de pomme, de pêche blanche, d'agrumes et de fraise sauvage.

Le domaine Giol, domaine familial, produit du vin depuis 1427 dans l'arrière pays vénitien. Il est en agriculture biologique depuis 1987 et vegan depuis 2007. Sa philosophie est axée sur l'expérience et l'innovation.



VERMOUTH



ESPAGNE



13,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 18,60 € le litre

13,39 €

à prix adhérent

Disponible à Theix
uniquement



VERMUT Famille Robles

Pedro Ximenez • 15°



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



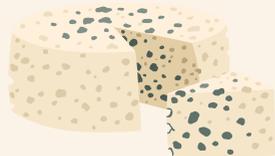
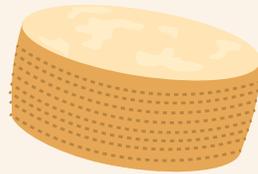
Accords mets et vins
Salades de tomates
confites, fruits de mer,
guacamole, poires au
vin, salade de fruits.
Fromages bleus.

Vermouth très parfumé, avec des touches notables d'écorce d'orange et de mandarine. De subtiles notes de citron au milieu d'arômes puissants de raisins secs et de miel. Ample, très bien structuré et équilibré.

Depuis 1927, la famille Robles se consacre à la vinification avec une approche simple : tirer toute la richesse du fruit.

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

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



PAYS-BAS



20,80 €
le kilo

19,97 €
le kilo - à prix adhérent

Disponible à Saint-Avé et Theix uniquement

GOUDA À L'AIL DES OURS



Kaandorp Cheese.



6 à 8 semaines.



Goût rehaussé par l'ail des ours, texture mi-dure et crémeuse.

Gouda au lait de vache pasteurisé et au goût rehaussé de l'ail des ours.

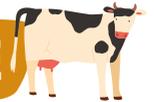
Fabriqué par une petite fromagerie biologique au Pays-Bas à côté des moulins à vent de la Kinderdijk. Maître fromager et propriétaire, Andre van Houwelingen et son équipe ne fabriquent que du fromage bio.



À déguster...
Fromage de plateau, en gratin ou sandwich.
Avec un vin blanc sec.



FROMAGES AU LAIT DE VACHE



SAVOIE



20,80 €
le kilo

19,97 €
le kilo - à prix adhérent

Disponible à Saint-Avé uniquement

BLEU DE SAVOIE YENNE



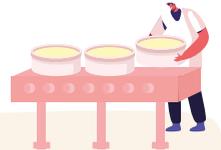
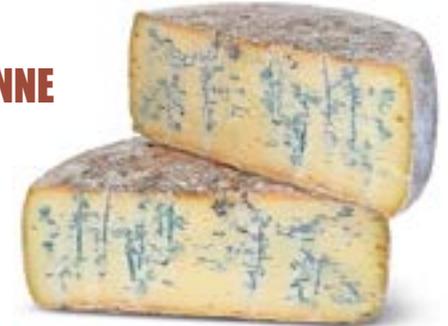
Coopérative de Yenne.



21 jours.



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



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

GRUYÈRE IGP



Monts & Terroirs.



4 mois.



Goût généreusement fruité, texture tendre et fondante.



À déguster...
Fromage de cuisine : gratin, sandwiches.
Avec un vin blanc sec.

Fromage français issu des prairies de Savoie et de Franche-Comté.

Fabriqué par la fromagerie Monts & Terroirs faisant partie du patrimoine des coopératives fromagères de Franche-Comté et de Savoie et de la coopérative laitière Sodiaal.

HAUTE-SAÛNE



20,80 €
le kilo

19,97 €
le kilo - à prix adhérent

Disponible dans tous nos magasins Bio Golfe

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE



ESPAGNE



39,50 €
le kilo

37,92 €
le kilo - à prix adhérent

Disponible à Saint-Avé et Theix uniquement

CHÈVRE CERRÓN



Quesos Cerrón.



6 mois.



Texture tendre et crémeuse.

Fromage de chèvre de la race espagnole « murciano-granadina » provenant du sud-est avec la particularité d'un lait plus doux que les autres races de chèvre. Entièrement fabriqué à partir du lait de l'élevage du producteur.

Quesos Cerron est une ferme familiale à taille humaine située dans le sud-est de l'Espagne à Alamo.



À déguster...
Fromage de table.
Avec un vin blanc sec ou vin rouge léger (Beaujolais ou Anjou).

AVEYRON



24,95 €
le kilo

23,95 €
le kilo - à prix adhérent

Disponible dans tous nos magasins Bio Golfe

ROQUEFORT AOC



Gabriel Coulet SA.



Affinage 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 1907.



À déguster...
À température ambiante. En apéritif ou dans une salade.
À conserver isolé de l'air ambiant (dans son emballage d'origine ou dans une feuille d'aluminium).
Avec un vin blanc moelleux ou vin rouge moelleux (Maurly...).

CÉVENNES



35,95 €
le kilo

34,51 €
le kilo - à prix adhérent

Disponible à Saint-Avé et Theix uniquement

CHÈVRE PARPAILLOTE



Fromagerie des Cévennes



2 mois.



Goût caprin reprenant les arômes herbagers du printemps. Texture souple.

C'est en 1999, que sont fabriquées les premières « Parpailotes » avec pour objectif de reporter l'importante collecte de lait du printemps en le valorisant en fromages sur des périodes plus difficiles de collecte comme l'automne et l'hiver. Il est confectionné à partir de lait de chèvre par la Fromagerie des Cévennes, qui fabrique des fromages de chèvre au lait cru depuis plus de 50 ans.



À déguster...
Fromage de plateau, en raclette ou en tartiflette.
Vin blanc (Sauvignon, Viognier).

MAINE-ET-LOIRE



28,95 €
le kilo

27,79 €
le kilo - à prix adhérent

Disponible dans tous nos magasins Bio Golfe

TOMME DE BREBIS



Gaborit.



8 semaines.



Texture souple et fondante. Arômes doux de lait et de crème de brebis.

Fromage confectionné à partir de lait de brebis Lacune collecté en Aveyron auprès d'éleveurs partenaires.

Installée depuis 1979, la famille Gaborit, pionnière en agriculture biologique, confectionne des fromages dans le respect de la nature, des animaux et des hommes.



À déguster...
Fromage de plateau, à l'apéritif.
Avec un vin blanc sec (Sauvignon).

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS



31,20 €
le kilo

29,95 €
le kilo - à prix adhérent

Disponible à Saint-Avé et Theix uniquement

PECORINO LOCHELE AU POIVRE



Caseificio Tonon SNC / Formaggi Pes.



3 mois.



Goût doux rehaussé des notes épicées en raison des grains de poivre. Texture blanche compacte, ponctués de poivre noir.

Confectionné à partir de lait de brebis de race « sarda », élevées en plein air, jour et nuit, tout au long de l'année. L'alimentation est principalement basée sur le pâturage et le foin. Le fromage est élaboré à la main selon les règles de la tradition sarde, afin d'obtenir des fromages bio de très haute qualité.



À déguster...

Fromage de plateau ou apéritif.
Vin blanc sec (Alsace Pinot gris),
vin rouge léger (Anjou, Bourgueil).

FROMAGE AUX LAITS DE BREBIS, CHÈVRE ET VACHE



31,20 €
le kilo

29,95 €
le kilo - à prix adhérent

Disponible à Luscanen et Saint-Avé uniquement

TOMME AUX 3 LAITS ET PIMENT



Lou Passou Bio.



12 semaines.



Texture souple et légèrement ouverte. Goût présent sans être prononcé.

Fromage confectionné à partir d'un mélange de trois laits (brebis, chèvre et vache) avec une touche de piment, délicatement dosés.

La Société 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, à l'apéritif, en raclette avec des pommes de terre et de la charcuterie. Avec un vin blanc sec

BIO GOLFE ACTUS



LANCEMENT DU TIERS-LIEU À L'ÉTAGE DU MAGASIN DE VANNES CENTRE

Connaissez-vous le Ty Kinoa ? C'est un restaurant situé à l'étage du magasin Bio Golfe Vannes centre-ville où l'on mange de délicieuses recettes bio réalisées sur place par le chef Rémi.

Un bel espace qui souhaite se réinventer et devenir un tiers lieu ! Restaurant le midi, salon de thé la journée, espace d'animation et d'échange toute l'année ! (situé 6 rue Joseph Le Brix - 56000 Vannes), tout ceci accompagné de nos fortes convictions écologiques, solidaires et militantes (restaurant anti gaspi, mobilier de seconde main et de récup', cuisine bio et locale 100% maison).

UN VÉRITABLE LIEU ALTERNATIF PROPICE À L'ÉCHANGE

Nous avons l'ambition de faire vivre un véritable lieu alternatif consacré à la détente, à la connaissance, au partage de valeurs, à la pédagogie qui permettra aussi de valoriser toutes les initiatives locales inspirantes.

Cet espace sera mis à disposition à toutes personnes/associations souhaitant l'utiliser pour animer un atelier, une conférence, des animations ou simplement se faire connaître.

Quelques idées de thématiques : Éveil au goût, cours de cuisine, DIY, naturopathie, repair'café, cours de couture, ateliers artistiques, jeux et coopération, sensibilisation aux alternatives, valorisation d'initiatives et de pratiques, dédicaces, conférences...

Nous avons également un bel espace d'exposition à disposition !

NOUS SOMMES PERSUADÉS QUE VOUS ÊTES NOMBREUX À PARTAGER NOS VALEURS, DANS CET ESPRIT D'OUVERTURES INSPIRANTES... FAIRE CONNAÎTRE ET SE FAIRE CONNAÎTRE !

6 Rue Joseph Le Brix - 56000 Vannes - Ouvert du lundi au samedi - de 9h00 à 19h30

POUR CONNAÎTRE LE PROGRAMME : RDV SUR NOTRE SITE INTERNET/AGENDA OU SUR LA PAGE FACEBOOK DE BIO GOLFE BIOCOOP

VOUS SOUHAITEZ PROPOSER UNE ACTIVITÉ ?

Nous recherchons des associations ou particuliers désireux de transmettre leurs savoirs sur les thématiques suivantes :

- REPARATION DE PETITS MATÉRIELS
- UPCYCLING - SECONDE VIE (VÊTEMENTS ET OBJETS)
- ATELIER D'ÉCRITURE
- ATELIER CRÉATIF

Nous sommes ouverts à toutes propositions, n'hésitez pas à en échanger avec nous en nous envoyant un mail à : tykinoatierslieu@gmail.com ou directement avec l'équipe du magasin de Vannes.

PREMIERS RDV

Réservations et renseignements à tykinoatierslieu@gmail.com ou directement en magasin

19 SEPT - 17H30 :
Club de lecture
Tous les 1er lundi du mois
avec la librairie «les prairies bleues» (gratuit)

20 SEPT - 10H00 :
Atelier «Les bases de l'alimentation»
avec Solène Roussée, diététicienne (15€)

21 SEPT - 16H00 :
Les petits «bio testeurs»
Spécial goûter zéro déchet - dès 7 ans (gratuit)

14 OCT. - 18h00 :
Bio testeurs spécial chocolat
avec Alain Chartier (gratuit)

19 OCT. - 15h00 :
Cours de cuisine
avec Viviane (5€)

21 OCT. - 14h30 :
Fresque de la renaissance écologique
avec Carole Balavoine (participation consciente)

(...)

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 9h00 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 **magasins participants** (Theix, Luscanen, Saint Avé) et dès Octobre à Vannes

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

biocoop 

Création : Altavia Cosmic – Crédits photos : Bruno Panchèvre, Shutterstock
Imprimé en France, par IOV communication - Arradon

