



Du 19 septembre au 14 octobre 2024

# DÉCOUVREZ LES VINS ET FROMAGES D' **AUTOMNE.**

**+5%**  
DE REMISE  
supplémentaire  
pour l'achat  
d'un carton

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

**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 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.

## 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).



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

**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.

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Température de dégustation



Garde



Accords mets et vins

## C'EST AUSSI LA FÊTE DES FROMAGES DANS NOS 4 MAGASINS, DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT.



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

# VINS ROUGES

Bourgogne



15,75 € prix public

15,12 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 21,00€ le litre\*  
\* prix public

EXCLUSIVITÉ THEIX



## BOURGOGNE ROUGE

Vincent Couche

Pinot noir • 12,5°



Charnu et aromatique



12 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Légumes en salade,  
tourte à la viande,  
volaille, pot-au-feu.

**Ce bourgogne pinot noir dévoile des arômes de petits fruits rouges (fraise, cerise, cassis, myrtille). La bouche offre une belle énergie minérale. La finale est souple, gourmande, équilibrée.** Le domaine de Vincent Couche se compose d'un vignoble en Champagne et d'un vignoble situé en Bourgogne. Domaines certifiés biologiques et biodynamiques ou en finalisation de conversion pour partie en Bourgogne. Les vignes bourguignonnes sont implantées sur des coteaux de calcaires clairs proches de l'Abbaye de Molsme, berceau de l'ère cistercienne et repère des moines qui travaillaient avec rigueur et exigence ce vignoble.

Vallée de  
la Loire



8,45 € prix public

8,11 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 11,27€ le litre\*  
\* prix public



## L'ENVOL DU COLIBRI SAUMUR CHAMPIGNY

Abionysos

Cabernet franc noir • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



14 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viandes rouges,  
viandes blanches,  
sandre au beurre rouge.

**Nez de fruits rouges, belle longueur en bouche.** Le domaine de 28 ha se situe dans la 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.



# VINS ROUGES

Beaujolais



12,95 € prix public

12,43 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 17,27€ le litre\*  
\* prix public



## AOP BEAUJOLAIS LANTIGNIÉ L'AMOURGANDISE

Domaine des Capréoles

Gamay • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



16 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



**Accords mets et vins**

Apéritif, charcuterie,  
carpaccio de St Jacques,  
poisson cru,  
viandes blanches.

**Une explosion de fruits rouges et de gourmandise à partager entre amis.**

Le domaine créé en 2014 s'est progressivement étoffé et compte aujourd'hui 8 ha de vigne conduits en agriculture biologique et en biodynamie. Entre observation, bon sens et savoir-faire, ils imaginent et conçoivent leurs vins avec passion. Leurs objectifs sont de mieux respecter le vivant et l'environnement, favoriser la biodiversité, être attentif à la santé des sols et à leurs besoins...

Vallée  
du Rhône



5,95 € prix public

5,71 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 7,93€ le litre\*  
\* prix public



## CUVÉE MONT JOLI

Domaine Saint Julien

Grenache, Syrah, Marselan • 13,5°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**

Apéritif, grillade,  
salade niçoise, charcuterie.  
Fromage frais.

**Vin fruité et gourmand très agréable. Nez expressif et éclatant de notes de petits fruits rouges. Fraicheur en bouche avec des tanins soyeux.** Le vignoble exposé plein sud s'étend sur un terroir varié composé de sols argilo-calcaires, sableux et gravelo-argileux. Il fait partie du réseau d'observation agricole de la biodiversité, replante des haies et met en place des abris à insectes, nichoirs à oiseaux...

THEIX | LUSCANEN | SAINT-AVÉ



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

# VINS ROUGES

Vallée  
du Rhône



6,75 € prix public

6,48 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 9,00€ le litre\*  
\* prix public



## SANS SOUFRE AJOUTÉ CÔTES DU RHÔNE

Cave Cairanne

Grenache noir, Mourvèdre noir,  
Syrah noir • 14°



Ample, puissant  
et corsé



15 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Pavé de bœuf,  
daube à la provençale,  
piperade, gigot d'agneau,  
parmentier de canard.  
Tomme.

**Un vin de caractère, structuré, aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Le nez est puissant, concentré sur l'olive noire et les épices. La bouche confirme les notes épicées. Un vin bien bâti sur des tanins bien présents mais soyeux.** 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 pour produire des vins de qualité. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la Revue du Vin de France.

Vallée  
du Rhône



11,35 € prix public

10,90 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 15,13€ le litre\*  
\* prix public

THEIX | LUSCANEN



## SYRAH

Domaine des Collines

Syrah • 12°



Charnu et aromatique



18 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie,  
viandes blanches,  
tiau de légumes..

**Nez très ouvert, sur des notes gourmandes de framboise fraîche, de sorbet de fraise, rehaussées d'une touche poivrée.** L'attaque en bouche est ronde et friande. Le tannin, d'abord tout en finesse, devient plus présent sur la fin de bouche. La structure reste fine et élégante et l'ensemble frais et digeste.



# VINS ROUGES

Vallée  
du Rhône



6,85 € prix public

6,58 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 9,13€ le litre\*  
\* prix public



## AMOUR DE SYRAH

Château Beaubois

Syrah noir • 12,5°



Croquant, gourmand  
et fruité



15 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Comté et cantal.

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

Vallée  
du Rhône



9,30 € prix public

8,93 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 12,40€ le litre\*  
\* prix public



## SANS SOUFRE AJOUTÉ CAIRANNE

Cave Cairanne

Grenache, Syrah • 14,5°



Ample, puissant  
et corsé



16 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande en sauce,  
risotto, viandes rouges.  
Dessert au chocolat,  
fromage à pâte molle.

**Un Cairanne sans soufre gourmand, onctueux, fruité, équilibré, sans fausse note. Un joli nez de cerise noire, très rond, gourmand avec beaucoup de matière où le fruit rouge prédomine, le tout allié à une belle structure.** 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 pour produire des vins de qualité. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la Revue du Vin de France.



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

# VINS ROUGES

## CONVIVENCIA IGP PAYS D'OC

Famille Fabre

Syrah, Mourvèdre, Tempranillo • 13,5°



Charnu et aromatique



15 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Viandes rouges,  
viandes blanches,  
plat végétarien.  
Fromage.

**Bouche ample, tanins souples, notes chocolatées, fruits noirs et genévres. Belle finale ronde, opulente, équilibrée et gourmande.**

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.

## LE NAT'ROUGE

Jacques Frelins Vignobles

Merlot noir • 13,5°



Charnu et aromatique



X°C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Veau, burger de quinoa.  
Fromage à pâte molle  
de chèvre ou de vache.

**Nez complexe, fruits noirs et épices. Bouche ample, aux tanins soyeux.**

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



8,20 € prix public

7,87 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 10,93€ le litre\*  
\* prix public

THEIX | LUSCANEN



Languedoc-  
Roussillon



7,30 € prix public

7,01 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 9,73€ le litre\*  
\* prix public



# VINS ROUGES

Languedoc-  
Roussillon



9,95 € prix public

9,55 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 13,27€ le litre\*  
\* prix public



## NATURAMANIA

### Château Coupe-Roses

Grenache noir, Cinsault noir,  
Syrah noir • 13°



Léger et porté sur  
le fruit



13 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Salade de poulpe, calamar  
farci, volaille, risotto aux  
champignons, butternut rôtie.

Chèvre frais, comté,  
raclette.

**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'agrofresterie.

Languedoc-  
Roussillon



7,80 € prix public

7,49 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 10,40€ le litre\*  
\* prix public

**EXCLUSIVITÉ ST-AVÉ**



## JE T'AIME IGP CÔTE DE THONGUE

### Domaine Bassac

Cabernet franc, Grenache, Syrah • 14,5°



Ample, puissant  
et corsé



13 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



#### Accords mets et vins

Gibier, viandes rouges,  
poisson en sauce.

**Le nez est expressif, sur des notes de zan, de cerise burlat, de poivre noir et de graphite. La bouche est belle et ample avec une belle longueur et une finale sur la confiture de griotte.** 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.



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

# VINS ROUGES

Languedoc-  
Roussillon



13,95 € prix public

13,39 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 18,60€ le litre\*  
\* prix public



## ORIENCE

### Château Coupe-Roses

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



Ample, puissant  
et corsé



15 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Plat relevé, poulet au curry,  
curry de légumes, butternut  
rôtie, agneau, bœuf.  
Fromage.

**Vin d'une superbe concentration en arôme et d'une grande fraîcheur. Au nez et en bouche se dégagent des notes de cassis, eucalyptus, mûres, poivre noir. En bouche se libère une magnifique fraîcheur qui équilibre le vin, les tanins sont fondus et souples.** 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.

Sud-Ouest



7,80 € prix public

7,49 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 10,40€ le litre\*  
\* prix public



## RIEN DE RIEN IGP PÉRIGORD

### Grinou - Famille Cuisset

Merlot noir • 12,5°



Chamu et aromatique



18 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Viandes rouges,  
risotto au potimarron  
et champignon.  
St Nectaire.

**Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges accompagnés de fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse aux tanins souples, finale longue et harmonieuse.** Raisins cultivés en biodynamie. 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 ROUGES

Sud-Ouest



9,85 € prix public

9,46 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 13,13€ le litre\*  
\* prix public

THEIX | LUSCANEN



nouveau

## BRAUCOL DURAS

Château Les Vignals

Braucol, Duras • 13,5°



Léger et porté  
sur le fruit



16 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Barbecue, carpaccio  
de bœuf, tataki de thon,  
salade de quinoa aux  
asperges vertes.

**Au nez, tout comme en bouche, le fruit est intense et foncé, avec une sensation de canneberges et myrtilles confiturrées, le tout équilibré par des notes mentholées légèrement fumées.** Le Château Les Vignals est au cœur du vignoble gaillacois. Historiquement, il fut l'un des premiers domaines à travailler en bio dans les années 80. Après être revenu quelques temps à une agriculture conventionnelle, une nouvelle équipe renoue avec le passé des Vignals en rebasculant en agriculture biologique en 2013. Le respect du terroir, des personnes qui travaillent dans les vignes et la transmission du savoir-faire sont le socle de la philosophie des Vignals.

Bordeaux



7,60 € prix public

7,30 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 10,13€ le litre\*  
\* prix public



## GLOU GLOU

Château Chillac -  
Famille Cassy

Cabernet-franc • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



16 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, pizza,  
barbecue, apéritif.  
Dessert, fromage  
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 pour la biodiversité, la plantation d'arbres. Des ruches sont venues compléter la démarche.



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

# VINS ROUGES

Vin de France



5,70 € prix public

5,47 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 7,60€ le litre\*  
\* prix public



nouveau

exclusivité Biocoop

## FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

Domaine Romanissa

Grenache, Syrah • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



16°C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie,  
grillade d'agneau,  
poisson en papillote.

**Vin rouge léger, fruité et peu tannique. Au nez, des arômes de fruits rouges envoûtants. La bouche est généreuse avec des tanins peu marqués lui conférant un caractère très digeste.** 5 générations se succèdent dans les Corbières sur un vignoble avec de tout petits rendements, en bio depuis 1989. Vinification traditionnelle respectueuse des vins.

THEIX | LUSCANEN | SAINT-AVÉ

Vin de France



7,20 € prix public

6,91 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 9,60€ le litre\*  
\* prix public

THEIX | LUSCANEN



nouveau

## LA FESTA TEMPO

Famille Fabre

Tempranillo • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Pizza, barbecue,  
rôti de porc caramélisé,  
sauce grillée.  
Fromage, cantal.

**Vin gourmand, idéal pour des repas entre amis. Nez de fruits rouges et de cardamome. En bouche se dégageant des arômes de fève de cacao. Finale longue et puissante.** En 1982, Louis Fabre reprend la direction des domaines après des études d'ingénieur agronome et d'oenologie. Le savoir-faire acquis depuis plusieurs générations lui permet d'être parmi les premiers vignerons français à se convertir à l'agriculture biologique.



# VINS ROUGES

Italie



17,50 € prix public

16,80 € prix adhérent

la bouteille de 150 cl  
soit 11,67€ le litre\*  
\* prix public



nouveau

## MAGNUM RUMINAT PRIMITIVO

Olearia vitivinicola  
Orsogna

Primitivo • 14°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, entrées  
avec des tomates,  
viandes.

**Rouge rubis vif, des arômes de prunes, caroubes et cerises au nez que l'on retrouve en bouche. Belle structure tannique, intense, avec une finale 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 et est 100 % bio.

Italie



17,50 € prix public

16,80 € prix adhérent

la bouteille de 150 cl  
soit 11,67€ le litre\*  
\* prix public



nouveau

## MAGNUM COSTE DI MORO

Olearia vitivinicola  
Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • 14°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

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 tanins 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 et est 100 % bio.



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

# VINS BLANCS



Vallée de  
la Loire



8,90 € prix public

8,54 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 11,87€ le litre\*

\* prix public

## IGP VAL DE LOIRE POISSON VOLANT

Vignobles Mourat

Chenin • 12°



Frais et fruité



10 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Cuisine asiatique,  
poissons marinés,  
salades d'été.

**Surprenant par son attaque tranchante, les notes de fruits frais viennent ensuite se mélanger à celle du chenin, reconnue pour ses belles acidités et sa minéralité.** Un nez très expressif sur la poire, la mangue et le tilleul. En bouche, il est riche avec une finale tendue. 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.



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

# VINS BLANCS

Vallée de la Loire



9,99 € prix public

9,59 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 13,32€ le litre\*  
\* prix public



## IGP VAL DE LOIRE TOUBLAN

Bonnet-Huteau

Sauvignon gris, Pinot gris • 12,5°



Frais et fruité



12 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif et poisson.

**Ce vin vous séduira par ses notes de fruits exotiques et d'agrumes, qui laissent place à une bouche fraîche et gourmande.** Le Domaine Bonnet-Huteau se situe au cœur du vignoble du Muscadet et de l'appellation Sèvre et Maine. Ce domaine, site d'une demeure médiévale qui fut à l'origine de la commune de la Chapelle-Heulin, produit du Muscadet depuis plus de 150 ans. Le domaine est en agriculture biologique depuis 2005, et en biodynamie depuis 2010.

Vallée de la Loire



15,40 € prix public

14,78 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 20,53€ le litre\*  
\* prix public

**THEIX | LUSCANEN**



## BLANC CHENIN TOURAIN AZAY-LE-RIDEAU

Domaine Haut Baigneux

Chenin • 12,5°



Ample et rond



10 °C



Longue garde  
(> à 6 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson cuisiné,  
fish & chips.

Chèvre frais, fromage  
à pâte dure.

**Chenin minéral, frais, gras et ciselé. Premier nez intense et typique d'un chenin élevé en barrique. Attaque franche avec une belle fraîcheur et une acidité maîtrisée. Bouche ample avec des arômes de coing. Finale longue et persistante.** Nicolas Grosbois, vigneron entreprenant de Chinon, et Philippe Mesnier ont acheté le domaine des Hauts Baigneux pour mettre sur le devant de la scène un vignoble encore trop méconnu : le Touraine-Azay-le-Rideau. Mais également faire, pour proposer leur vision du vin, des vins qui respectent le travail des hommes, de la terre et qui expriment leur terroir. Guidés par leurs convictions depuis le début, ils s'engagent et militent pour préserver l'environnement.



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

# VINS BLANCS

Vallée de la Loire



12,99 € prix public

12,47 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 17,32€ le litre\*  
\* prix public

**EXCLUSIVITÉ LUSCANEN**



## CHINON BLANC

Domaine Fabrice Gasnier

Chenin blanc • 12,5°



Frais et fruité



12 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



**Accords mets et vins**  
Tartare de Saint-Jacques,  
terrine de poissons, huîtres.  
Rocamadour, reblochon,  
fromage de chèvre.

**Un chinon blanc élégant et minéral. Nez aromatique et floral. En bouche se dessine un bel équilibre entre le fruit et la minéralité.** Le Domaine Fabrice Gasnier tient ses origines de 1902 et voit sa suite assurée par la cinquième génération. Exprimer le terroir tout en respectant la nature est le défi premier que se donne la famille. La moyenne d'âge des vignes du domaine est de 40 ans, ce qui permet de réaliser des vins de caractère.

Provence



7,99 € prix public

7,67 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 10,65€ le litre\*  
\* prix public



## BLANC PLAISIR

Domaine Val de l'Oule

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



Frais et fruité



12 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



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

**Vin blanc sec très fruité. 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.

**THEIX | LUSCANEN | SAINT-AVÉ**



# VINS BLANCS

Provence



12,80 € prix public

12,29 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 17,07€ le litre\*  
\* prix public

**EXCLUSIVITÉ ST-AVÉ**



COUP DE CŒUR

## Domaine de l'Anchois

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



Ample et rond



11 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Plats exotiques (currys, nems, tajine de poulet), 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 ».

Provence



12,50 € prix public

12,00 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 16,67€ le litre\*  
\* prix public

**EXCLUSIVITÉ THEIX**



nouveau

COUP DE CŒUR

## L'ÉCHAPPÉE BELLE

Mas de Gadenet

Rolle • 12,5°



Frais et fruité



10 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

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

**Cette cuvée joyeuse et spontanée se découvre comme une échappée belle en Provence. Elle offre intensité, expression, générosité, ampleur et équilibre. Les arômes de kiwi, agrumes, fleurs blanches sont harmonieux. L'attaque est rafraîchissante et la longueur est agréable.**

Le vignoble se situe à 250 mètres d'altitude. Il se compose de 60 ha de vigne, classés en AOP Côtes de Provence et en Cru Sainte Sainte-Victoire. S'y ajoute 20 ha 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.



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

# VINS BLANCS

Languedoc-  
Roussillon



6,95 € prix public

6,67 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 9,27€ le litre\*  
\* prix public



THEIX | LUSCANEN | SAINT-AVÉ



## AOP CORBIÈRES ROMANISSA

Vignobles Roux

Bourboulenc, Rolle,  
Muscat à petit grain • 13°



Frais et fruité



16 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, salade,  
poisson grillé.  
Fromage jeune.

**Vin à la robe or pâle et au nez intense avec des arômes d'agrumes et de pêche blanche. La bouche est fraîche, douce et finit sur des arômes d'orange et d'amande fraîche.** Producteurs de vins des Corbières bio depuis leur 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 tout petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

## CHAMPS DU ROY

Château Coupe-Roses

Grenache, Clairette,  
Muscat à petit grain • 12,5°



Frais et fruité



8 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, crudités,  
poisson blanc,  
viandes blanches.

**Vin reflétant au nez des notes d'abricot, de fleurs d'orangers et légèrement minérales. En bouche, les arômes portent sur les fruits, peau d'abricot, agrumes comme le pamplemousse et de fleur blanche. C'est un vin avec une belle fraîcheur et une belle vivacité.** 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..

Languedoc-  
Roussillon



8,50 € prix public

8,16 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 11,33€ le litre\*  
\* prix public

demeter

THEIX | LUSCANEN | SAINT-AVÉ



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

# VINS BLANCS

Languedoc-  
Roussillon



9,20 € prix public

8,83 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 12,27€ le litre\*  
\* prix public



nouveau

## LE SÉTOIS PICPOUL DE PINET

Domaine Bassac

Picpoul de Pinet • 12,7°



Frais et fruité



14 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**

Fruits de mer, rillettes de  
truite, poisson en papillote.  
Fromage de chèvre.

**Vin aux reflets dorés, aromatique sur les agrumes confits et la bergamote. Ample, long et frais.** 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.

Languedoc-  
Roussillon



9,50 € prix public

9,12 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 12,67€ le litre\*  
\* prix public



nouveau

## IGP CÔTES CATALANES MACABEO

Domaine Cazes

Macabeu • 12,5°



Frais et fruité



10 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**

Apéritif, salade crevette-  
mangue, filet de poisson  
à la plancha.

**Ce vin est un concentré de bonne humeur ! Un nez élégant et gourmand avec des notes de fleurs blanches, fleurs d'acacia et pêche jaune. La bouche est souple, équilibrée, avec les mêmes belles notes florales et fruitées et quelques notes d'agrumes. La finale est acidulée et presque saline.** Depuis 1895, au cœur du Roussillon à Rivesaltes, entre Pyrénées et méditerranée, la Maison Cazes compte 220 ha de vignes travaillées en bio et biodynamie.



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

# VINS BLANCS

Sud-Ouest



9,99 € prix public

9,59 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 13,32€ le litre\*  
\* prix public



## L'HERBE FOLLE

Château les Vignals

Loin de l'œil, Mauzac, Sauvignon • 11,5°



Frais et fruité



13 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



### Accords mets et vins

Volaille en sauce forestière,  
marmite du pêcheur.  
Comté.

**Un vin atypique, ces cépages autochtones apportent tout le caractère de ce vin, sa finesse et sa minéralité. Le premier nez est frais, mêlant des notes de fleurs blanches et de citrus. En bouche, l'attaque est fraîche et élégante, la poire Williams se mêle aux notes citronnées. La trame est ronde avec toutefois une belle tension, et une certaine vivacité qui lui confère une bonne persistance en bouche.** Le Château Les Vignals fut l'un des premiers domaines à travailler en bio dans les années 80. Après être revenu quelques temps à une agriculture conventionnelle, une nouvelle équipe renoue avec le passé en rebasculant en agriculture biologique en 2013. Le respect du terroir, des personnes qui travaillent dans les vignes et la transmission du savoir-faire sont le socle de la philosophie des Vignals.

Italie



8,35 € prix public

8,02 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 11,13€ le litre\*  
\* prix public



## MBETTATA

olearia vitivinicola  
Orsogna

Grillo • 13°



Frais et fruité



16 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Apéritif, entrée et plat  
de poisson, crustacé.

**Vin aux arômes fruités et citronnés avec des notes florales de fleurs sauvages et de fleurs d'oranger. Bouche fraîche et bien structurée avec une finale agréable, légèrement minérale.** Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.



# VINS BLANCS

Vin de France

6,75 € prix public

6,48 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 9,00 € le litre\*  
\* prix public



## FLORÉAL LOW ALCOOL

Jacques Frelin  
Vignobles

Floréal • 10,5°



Frais et fruité



8 °C



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. Au nez, on retrouve des notes de buis, de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est fraîche, minérale et saline.** Le Floréal, cépage résistant aux maladies, permet de ne pratiquement pas traiter la vigne avec du soufre et du cuivre. 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).

Vin de France

6,85 € prix public

6,58 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 9,13 € le litre\*  
\* prix public



## UN AMOUR DE VIOGNIER

Château Beaubois

Viognier • 13°



Frais et fruité



8 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer,  
poisson. Fromage.

**Un pur viognier aux accents très Rhodanien. Nez de fruits jaunes et blancs. Papaye et mangue. Bouche fraîche, désaltérante et croquante, notes de citrus, verveine et abricot, finale sur le poivre blanc.** 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<sup>e</sup> génération établie sur ce vignoble. Ils subliment leur terroir au travers de cuvées.

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

Vin de France



6,85 € prix public

6,58 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl soit 9,13 € le litre\*  
\* prix public



## MILLES ET UNE FLEURS

Château Grinou - Cuisset

Sauvignon, Sémillon • 11°



Frais et fruité



10 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**

Apéritif, met sucré-salé.  
Dessert aux fruits.

**Au nez se dégagent des arômes de fruits exotiques. Bouche souple, et légèrement sucrée, reprenant l'aromatique du nez.** Les raisins sont cultivés en biodynamie. 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 ORANGES

Vin de France



7,20 € prix public

6,91 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl soit 9,60 € le litre\*  
\* prix public

**EXCLUSIVITÉ THEIX**



## VIN ORANGE LA FÊSTA

Famille Fabre

Sauvignon blanc • 13°



Vin orange



8 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**

Cuisine épicée, curry, tajine, plat de volaille, porc grillé, rôti. Comté, parmesan, salers, mimosette.

**Un vin blanc de macération (appelé aussi vin orange) accessible pour un bon moment entre amis, et pour satisfaire la curiosité des épicuriens !** Nez d'orange confite, balsamique, cointreau, amande grillée et cacao. Bouche sur le zeste de citron. Finale complexe avec beaucoup de fraîcheur et une jolie acidité. 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 vigneron français à se convertir à l'agriculture biologique.



# VINS ORANGES

Italie



8,35 € prix public

8,02 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 11,13€ le litre\*  
\* prix public

THEIX | LUSCANEN



## GENTANA

Olearia vitivinicola  
Orsogna

Zibibbo • 13,5°



Frais et fruité



16 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Plat de poisson, crustacés,  
fruits de mer, omelette,  
risotto aux herbes  
et asperges.

**Vin jaune paille, intense aux reflets dorés. Belle palette olfactive d'abricots, de fleurs notamment d'acacia et de miel. Structuré en bouche, doux, corsé, mais avec de la saveur, de l'acidité et une longue persistance.** Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.

Italie



8,35 € prix public

8,02 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 11,13€ le litre\*  
\* prix public



## BUCEFALO

Olearia vitivinicola  
Orsogna

Malvasia • 14,5°



Vin orange



16 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Dessert aux fruits.

**Son goût de miel combiné à ses origines grecques font que le vin Malvasia est défini comme le « nectar des dieux ».** Vin riche en arômes, il libère au nez toute la complexité des arômes du maquis méditerranéen. Velouté et élégant en bouche, il a une consistance sirupeuse, agréablement riche en composants sucrés qui laissent un souvenir agréable et persistant en bouche. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.



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

# VINS PÉTILLANTS

Vallée de la Loire



14,30 € prix public

13,73 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 19,07 € le litre\*  
\* prix public

**EXCLUSIVITÉ ST-AVÉ**



## VOUVRAY

Domaine de la Rouletière

Chenin blanc • 12,5°



Vin pétillant



8 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**

Feuilleté aux asperges,  
feuilleté caramélisé  
aux fruits exotiques.  
Saint-Maure de  
Touraine.

**Cuvée au nez minéral, aux arômes de silex, soutenus par des notes d'amandes brûlées.** À l'aération, le nez évolue sur des notes beurrées et citronnées. Les vignes vieilles de 20 à 40 ans sur ce terroir spécifique confèrent au vin une complexité, une finesse et un fruit intact. Le Domaine de la Rouletière se situe sur l'appellation Vouvray, il détient une cave majestueuse sur deux niveaux creusée de 800 mètres de galeries. Cette cave est la fierté et le fruit du travail de toute la famille passionnée par son métier et le désir de partager son savoir-faire. Dans ces galeries troglodytiques sont élevés des vins tranquilles et des fines bulles de Vouvray.

Champagne



32,25 € prix public

30,96 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 43 € le litre\*  
\* prix public

**THEIX | LUSCANEN**



## AOP CHAMPAGNE ECLIPSIA

Domaine Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay blanc • 12,5°



Vin pétillant



10 °C



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.



# VINS PÉTILLANTS



Italie



10,30 € prix public

9,89 € prix adhérent

la bouteille de 75 cl  
soit 13,73 € le litre\*  
\* prix public

## DOC TREVISO PROSECCO

Azienda Agricola Giol

Glera • 11°



Vin pétillant



8 °C



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.



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

# WEEK-END DÉGUSTATION

Découvrez nos alliances «vins et fromages» dans nos magasins

**SAMEDI 28 SEPTEMBRE**

## Flours de chèvre de Gaborit

«Flours de chèvre» est un fromage au lait pasteurisé de chèvre, à pâte molle avec une croûte mixte. Affiné en cave pendant 3 semaines, ce fromage à une texture fondante et crémeuse. La pâte de couleur ivoire offre des saveurs subtiles, veloutées et florales. Idéal sur un plateau de fromages ou à intégrer en cuisine : gratins, salade... Essayez ce fromage avec du miel ou des pruneaux. Il s'accordera également parfaitement avec un vin blanc sec.



**SAMEDI 05 OCTOBRE**

## Roquefort AOP

Fromage unique à pâte persillée au lait de brebis reconnu AOC. Texture crémeuse, fondante et onctueuse. Une merveille associée avec des noix, des figues ou encore de grains de raisins, le tout accompagné de pain grillé et d'un vin moelleux.



**SAMEDI 12 OCTOBRE**

## Saint Nectaire fermier AOP

Fabriqué par 3 producteurs et affiné dans la cave de Perpezat, la texture est souple et onctueuse, goût délicat de noisette et note animal. Affinage 28 jours. Fromage de plateau, il peut également être utilisé en cuisine.



### ALLIANCE VIN :

Vin blanc IGP Val de Loire Toublan  
(p16)



### ALLIANCE VIN :

Vin orange Bucefalo Malvasia  
(p22)



### ALLIANCE VIN :

AOP Beaujolais Lantignié rouge  
(p 5)



D'autres animations pourront être proposées dans le cadre de la fête des vins et des fromages (RDV en magasin ou sur l'agenda de notre site internet : [www.biogolfe-biocoop.fr](http://www.biogolfe-biocoop.fr))



# ÉVÈNEMENT



**PLUS DE 10 ATELIERS ET DÉMONSTRATIONS, 2 SPECTACLES, 2 EXPOSITIONS ET 2 CONCERTS POUR CETTE SECONDE ÉDITION !**

La seconde édition du Festival En[CHAMP]té organisé par Bio Golfe aura lieu le 5 octobre à l'espace culturel « La Passerelle » à Theix-Noyalo de 10h à 22h30.

Cette année, cet événement familial proposera de nombreux ateliers pour petits et grands animés par des associations locales autour du recyclage, du jardin ou notamment la construction collective d'un géodôme avec Michaël Rateau de «pour le vivant» ou encore l'atelier graphisme avec «Street Art Rebellion».

Côté programmation, vous y découvrirez, entre-autre, une exposition sonore, un spectacle pour enfant, un apéro musical et une soirée conférence/récit d'après le livre «paroles d'agricultrices de la Vraie-Croix».

Nous aurons, également le plaisir d'accueillir le fresquathon, 1 journée de marathon de fresques pour comprendre les enjeux environnementaux, avec l'association «Territoire Apprenant».

UNE JOURNÉE FAMILIALE ET JOYEUSE.



VOKAL BARDAK



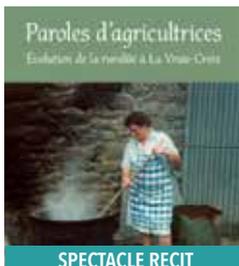
LOMBRIC FOURCHU



GÉODÔME



EXPO. SONORE



SPECTACLE RECIT



ODESSA TRIO



## FRESQUATHON

1 journée de marathon de fresques pour comprendre les enjeux environnementaux avec l'association «Territoire Apprenant».

**10 fresques présentes. Participation à 2 ateliers possibles.**

Inscrivez-vous via l'adresse suivante :

[www.fete-des-apprentissages](http://www.fete-des-apprentissages)

**ET DE NOMBREUSES AUTRES SURPRISES**



Billetterie

**5€** Entrée unique\*

*\*Les bénéfices et dons seront reversés à une association locale choisie par les visiteurs.*

**RÉSERVATION :** [my.weezevent.com/festival-enchampte-2](http://my.weezevent.com/festival-enchampte-2)

**RENSEIGNEMENT :** [mlodevis.biogolfe@gmail.com](mailto:mlodevis.biogolfe@gmail.com) - 0763626032

**PROGRAMME COMPLET :** [WWW.BIOGOLFE-BIOCOOP.FR](http://WWW.BIOGOLFE-BIOCOOP.FR)

**VENEZ  
DÉCOUVRIR  
NOTRE SÉLECTION**  
dans nos magasins

**Coordonnées  
des magasins :**

BIO GOLFE - BIOCOOP  
Luscanen, Theix, Saint-Avé, Vannes-  
Centre.  
[www.biogolfe-biocoop.fr](http://www.biogolfe-biocoop.fr)  
tél : 02.97.47.16.47

**Horaires  
d'ouverture :**

Du lundi au samedi.  
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**

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 Disko – Crédits photographiques : Jean-Marc Péchart,  
iStock, DR. Imprimé en France, par Calligraphy Print.

