

DU 10 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2026

Foire Aux VINS & Fromages 100% Bio

biocoop

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

NOS VINS BIO

FACE AU DÉFI CLIMATIQUE

Aujourd'hui, le changement climatique pose un défi majeur à la filière viticole, bouleversant la vigne et ses pratiques par des sécheresses prolongées, des vendanges précoces, des pics de chaleur et une recrudescence des maladies. Pourtant, dans les terroirs, les réponses émergent, concrètes et inspirantes.

Des cépages pour demain

Pour gagner en résilience et réduire les traitements, certains viticulteurs optent pour des cépages plus résistants à la chaleur et aux maladies, qu'ils soient anciens, venus d'ailleurs ou issus de croisements naturels.

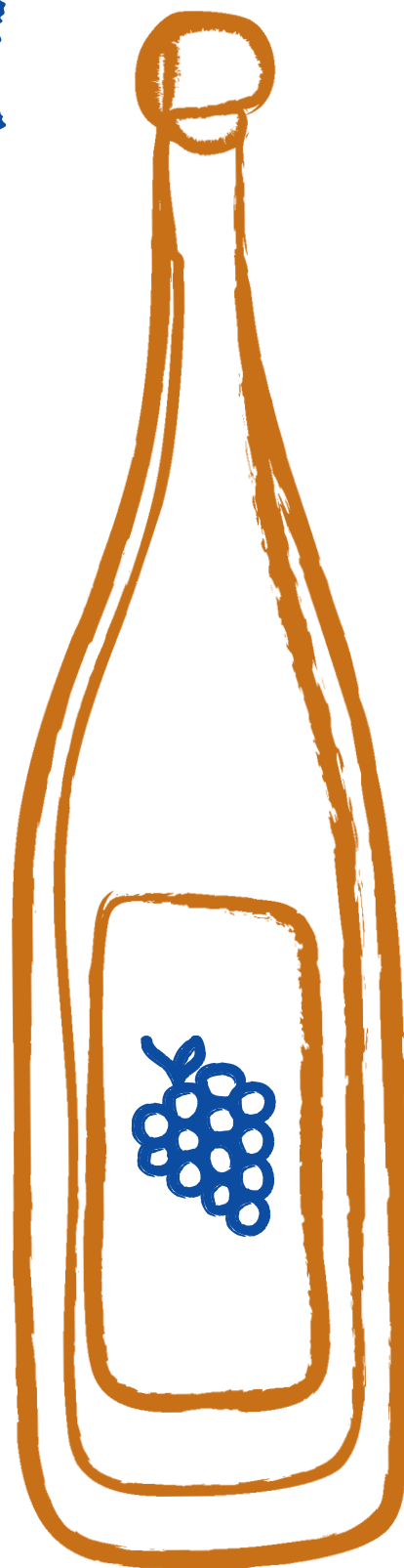
Un sol vivant comme allié

La biodynamie et les couverts végétaux entre les rangs de vigne préservent les sols, stimulent la vie microbienne et atténuent le stress hydrique. Certains viticulteurs vont plus loin avec la vitiforesterie, en replantant des arbres pour favoriser la biodiversité, l'ombrage et un microclimat plus équilibré.

Une adaptation jusque dans la cave

Face à la surmaturité liée à la chaleur, certains vignerons expérimentent des macérations plus courtes, donnant naissance à des rouges plus légers, fruités, et rafraîchissants.

Ces vins incarnent une viticulture en transition, engagée pour le climat, ancrée dans son terroir et porteuse d'un modèle agricole durable que vous soutenez à chaque bouteille.



NOS ENGAGEMENTS

DES VINS RÉDUITS EN SULFITES

Biocoop propose, depuis longtemps, 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 va encore plus loin et propose de plus en plus de vin sans aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture à la conservation).



DES VINS EN BIODYNAMIE

La biodynamie est un ensemble de pratiques viticoles permettant de préserver la vie du sol et de stimuler les capacités de défense de la plante.



DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI

Le réemploi consiste à réutiliser un emballage en verre pour un usage identique pour réduire la quantité de déchets liée aux emballages.



Qu'est-ce qu'un cépage résistant ?



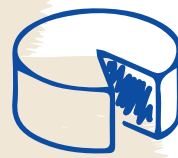
Ce sont des cépages sélectionnés pour garder :

- 97 % de Vitis Vinifera, la vigne la plus couramment utilisée pour produire le vin qui regroupe la quasi-totalité des cépages et apporte les caractéristiques gustatives
- 3 % de variétés résistantes Ainsi, on obtient des variétés plus résistantes aux maladies, ce qui permet de limiter grandement le recours au cuivre et donc de limiter l'impact de la viticulture sur l'environnement.



Et pour les amateurs de fromages :

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



Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Garde



Accords mets et vins

VINS ROUGES

Disponible à Theix, Saint-Avé et Vannes

Promo

7,25€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~8,88€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 9.56 le litre

7,55€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~9,25€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 10.07 € le litre



VIN DE FRANCE LE VIN LÉGER

Domaine Ortola

Grenache noir, Carignan noir,
Syrah noir



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Légumes grillés,
poissons,
viandes légères.
Brie, Saint-Nectaire,
bethmale.

Souple, fruité, avec des notes de fruits rouges fraîches et légères. La bouche est généreuse sans être lourde. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants, pratiquent une agriculture de conservation, introduisant des couverts végétaux. Ces plantes enrichissent le sol en carbone, renforcent sa structure et sa capacité à retenir l'eau. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.



Disponible dans nos
4 magasins

Promo

8,30€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~10,13€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 11,07 € le litre

8,65€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~10,55€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 11,53 € le litre



IGP PAYS D'OC INFLUENCES NATURELLES

Domaine Auriol

Syrah noir, Grenache noir



Charnu et
aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Cuisine épicée ou
asiatique.
Brie, Bethmale,
fromage
de chèvre.

Nez de fruits rouges et fruits des bois très mûrs. En bouche beaucoup de fraîcheur et un joli grain. Le domaine Auriol rassemble quatre vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Pionnière dans la reconversion à l'agriculture biologique, la maison a initié la conversion de plus de 200 ha de vignobles.

VINS ROUGES

Disponible dans
nos 4 magasins

Promo

6,67€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~8,40€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 8.90 le litre

6,95€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~8,75€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 9.27 le litre



VIN DE FRANCE UN AMOUR DE SYRAH

Château Beaubois

Syrah noir



Léger et porté
sur le fruit



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, grillades,
barbecue. Saint-
Marcelin, crottin de
Chavignol.

Nez de fruits rouges et violette, bouche gourmande et croquante sur le poivre blanc et les fruits rouges. Les 50 ha du domaine sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

Vallée de
la Loire



Disponible à Theix,
Luscanen et Saint-Avé

Promo

11,66€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~14,26€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 15,55 le litre

12,15€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~14,85€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 16,20 le litre



AOP BOURGUEIL ÉPAULÉ JETÉ

Domaine Breton

Cabernet franc noir



Charnu et
aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Tapas, viande rouge.
Saint-Nectaire,
fromage
de chèvre.

Au nez, des arômes de fruits rouges accompagnés de notes de réglisse. En bouche, un vin frais, avec de jolis tanins fins et réglissés.

La famille Breton incarne la philosophie du vin ancré dans le respect de la nature : production de vins authentiques et adaptation proactive au changement climatique. « Épaulé jeté » est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.

VINS ROUGES

Disponible à Theix et Luscanen

Promo

5,52€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~6,71€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 7,36 € le litre

5,71€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~6,99€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 7,67 € le litre



VIN DE FRANCE FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

Vignobles Roux

Grenache noir, Syrah noir



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuteries, poissons
en papillotes, plats
quotidiens.
Tomme de montagne.

Un vin léger, aux arômes de fruits rouges et aux tanins peu marqués. Producteurs de vins de Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux sont une aventure de famille qui se transmet depuis plus de cinq générations.

Disponible uniquement à Luscanen

4,42€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 5,89 € le litre

4,60€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 6,13 € le litre



VIN DE FRANCE THE GOAT

Domaine Bassac

Carignan noir, Grenache noir,
Syrah noir, Merlot noir



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)

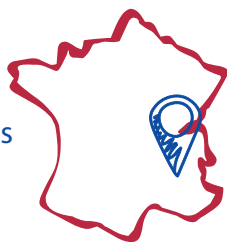


Accords mets et vins
Viandes grillées, pizza,
pâtes, charcuteries.
Neufchâtel,
camembert.

Style languedocien affirmé : ample et structuré, avec un registre poivré, des notes de réglisse et une légère touche toastée. Domaine certifié bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.

VINS ROUGES

Beaujolais



Disponible dans nos
4 magasins

13,82€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 18,43 € le litre

14,40€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 19,20 € le litre



AOP CÔTE-DE-BROUILLY LA DÉMARRANTE

Domaine Dupré-Goujon

Gamay noir



Charnu et
aromatique



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Côte de boeuf, viandes
grillées, charcuteries.
Pélardon.

Nez d'une grande finesse : rose, violette, fruits rouges, notes épicées et torréfiées. Une minéralité affirmée. Bouche élégante et longue. Domaine au sol et à l'exposition exceptionnels, cultivé en biodynamie par deux copains d'école revenus sur leur terroir après des études d'œnologie et un apprentissage chez de grands vignerons.



Disponible à Theix,
Saint-Avé et Vannes

Promo

4,99€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~6,29€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 6,66 € le litre

5,20€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~6,55€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 6,93 € le litre



IGP CÔTES CATALANES LA DÉBOUCHÉE

Domaine Pagnon

Cabernet sauvignon noir,
Syrah noir



Charnu et
aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Tartes d'été, grillades,
charcuteries, gratin
dauphinois.
Gorgonzola,
tomme mixte.

Robe rubis, nez de fruits rouges frais et de mûres. La bouche est légère, sur la grenadine, avec des tanins ronds et souples. Depuis la fin du XIX^e siècle, le Domaine Pagnon est une exploitation familiale implantée au cœur de la plaine du Roussillon entre mer et montagne, dans les Pyrénées-Orientales.

ViNS ROUGES



Disponible uniquement
à Saint-Avé

16,18€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 21,57 € le litre

16,85€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 22,47 € le litre

demeter



AOP BOURGOGNE LES BRÛLIS

Domaine
de Mauperthuis

Pinot noir



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, barbecue,
charcuteries.
Fromages de
chèvre secs.

Robe pourpre aux reflets violines. Nez de petits fruits rouges et noirs. La bouche est fraîche et structurée, avec des tanins souples. Installés depuis 1992, Laurent et Marie-Noëlle Ternynck conduisent un vignoble de 14 ha., au nord de la Bourgogne.



Vallée
du Rhône

Disponible à Theix, Luscanen et
Saint-Avé

14,98€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 19,97 € le litre

15,60€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 20,80 € le litre



AOP VACQUEYRAS

Domaine de la Ganse

Grenache noir, Syrah noir,
Mourvèdre noir



Ample et puissant



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Viande rouge en sauce,
gibier, plats mijotés.
Camembert rôti.

Couleur rouge grenat. Le nez livre des senteurs de framboise et de caramel. La bouche est garnie de tanins fondus, avec une finale réglissée. Créé en 2008, ce domaine de neuf hectares est conduit en agriculture biologique. Sa particularité : l'assemblage pour la cuvée bouteille se fait directement à la parcelle.

VINS ROUGES

Italie



Disponible dans nos
4 magasins

Promo

7,97€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~9,70€~~

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

8,30€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~10,10€~~

*la bouteille de 75 cl
soit 11,07 € le litre



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COSTE DI MORO

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Vigneti di Montepulciano
d'Abruzzo



Charnu et
aromatique



Prêt à boire



Accords mets et vins
Charcuteries,
viandes grillées.
Fromages doux.

Robe rubis profond aux reflets grenat. Le nez est expressif : réglisse, cerises noires, avec des notes de cacao et de grillé. La bouche est ample, douce et intense, avec des tanins enrobés et une finale d'amande. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole de la région des Abruzzes. Elle compte 450 producteurs et est 100 % bio.

Italie



Disponible dans nos
4 magasins

Promo

7,97€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~9,70€~~

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

8,30€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~10,10€~~

*la bouteille de 75 cl
soit 11,07 € le litre



IGT TERRE SICILIANE PUPPU

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Nerello Mascalese



Charnu et
aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Pâtes aux viandes rôties,
charcuteries italiennes.
Fromages peu affinés.

Rouge rubis aux reflets clairs. Nez délicat, avec des notes florales et de fruits rouges frais. La bouche est harmonieuse, fraîche, légèrement épicée. 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 ROUGES



Disponible dans
nos 4 magasins

6,05€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 8,06 € le litre

6,30€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 8,40 € le litre



IGP PAYS-D'OC LES MARINS D'EAU DOUCE

Domaine Pujol

Merlot noir, Caladoc noir,
Carignan noir, Marselan noir



*Charnu et
aromatique*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins
Salades au canard,
barbecue, viandes
grillées.
Camembert, fromages
crémeux.

Joli nez de cerise au sirop et de fruits rouges bien mûrs. La bouche est bien structurée, fraîche et charnue, avec un bel équilibre. Depuis 1880 à Saint-Frichoux dans l'Aude, le Domaine Pujol y cultive aujourd'hui plus de 100 ha de vignes. Entre les rangs : de l'orge, de l'avoine sont fauchés au printemps puis broyés pour créer une biomasse favorable à la vigne. Le label AB est apposé depuis 2023.



Disponible dans nos
4 magasins

10,18€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 13,57 € le litre

10,60€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 14,13 € le litre



AOP MINERVOIS LA GRANDE TABLÉE

Domaine Pujol

Syrah noir, Grenache noir,
Carignan noir



*Ample, puissant
et corsé*



*Moyenne garde
(3-6 ans)*



Accords mets et vins
Cassoulet, pavé de
boeuf d'Aubrac, plats
mijotés. Brie.

Nez complexe de fruits noirs et d'épices, finement vanillé. La bouche est ronde, avec une belle densité et une structure prometteuse. Depuis 1880, le Domaine Pujol cultive plus de 100 ha de vignes. Entre les rangs : de l'orge, de l'avoine sont fauchés au printemps puis broyés pour créer une biomasse favorable à la vigne. Le label AB est apposé depuis 2023.

VINS ROUGES

Bordeaux



Disponible à Theix et Luscanen

Promo

9,31€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~11,51€~~

*la bouteille de 75 cl
soit 12,42 € le litre

9,70€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~11,99€~~

*la bouteille de 75 cl
soit 12,93 € le litre



Vallée
du Rhône



Disponible dans nos
4 magasins

Promo

6,00€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~7,34€~~

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

6,25€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~7,65~~

*la bouteille de 75 cl
soit 8,33 € le litre



AOP BORDEAUX CHÂTEAU LAUBARIT

Château
Morlan Tuilière

Merlot noir



Charnu et
aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes grillées.
Fromages de caractère.

Robe rubis aux reflets grenat. Le nez est expressif et aromatique : mûre, cassis, cerise. La bouche est ample et fraîche, avec des tanins soyeux.

Le Château Morlan Tuilière se distingue par son engagement envers la viticulture durable : pionnier de l'agriculture biologique depuis plus de 50 ans et fervent praticien de la biodynamie.

AOP CÔTES-DU-RHÔNE MONT JOLI SUZE-LA-ROUSSE

Domaine
Saint-Julien

Syrah noir, Grenache noir



Ample, puissant
et corsé



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Viande rouge, plat en
sauce, Tatin de navets.
Fromage affiné,
flore des prés.

Un nez complexe, mêlant des fruits noirs et des nuances plus épicées. En bouche, une structure tannique et une acidité équilibrée. Le vignoble exposé plein sud s'étend sur un terroir varié. Soucieux de la préservation de l'environnement, les vignerons plantent des haies, mettent en place des abris à insectes ou des nichoirs et sélectionnent des cépages résistants aux maladies.



ViNS ROUGES



Disponible à Theix, Luscanen et Saint-Avé

5,42€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~6,67€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 7,23 € le litre

5,65€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~6,95€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 7,53 € le litre

Promo



IGP PAYS D'OC LE P'TIT ROUGE

Jacques Frelin
Vignobles

Cinsault noir



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, viandes
grillées, volailles.
Fromages à pâte dure.

Rouge rubis intense. Nez de fraise, groseille et noisette grillée. En bouche, un vin léger, fruité et gourmand, avec une finale fraîche. 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).



Provence

Disponible dans nos
4 magasins

7,30€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 9,73 € le litre

7,60€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 10,13 € le litre



IGP VAR-ARGENS PESQUE LUNE

Vignerons
de Correns

Merlot noir



Charnu et
aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Poivrons farcis, légumes
épicés, viandes mijotées.
Reblochon, comté.

Nez à dominante de petits fruits rouges. La bouche présente un bel équilibre, avec une finale sur le fruit et des tanins gourmands. La coopérative de vignerons est créée en 1920 avec la solidarité, l'entraide et le respect au cœur du projet. La culture biologique est mise en place pour l'ensemble des adhérents et permet l'obtention de la certification dès 1997. En 2023, le vignoble entier passe en biodynamie.

VINS ROUGES



Vallée
du Rhône

Disponible dans
nos 4 magasins

6,82€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 9,09 € le litre

7,10€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 9,47 € le litre



AOP CÔTES-DU-RHÔNE LES GRANDES VIGNES

Les Vignerons
d'Estézargues

Cinsault noir, Grenache noir



Charnu et
aromatique



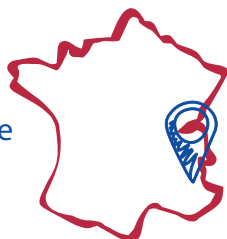
Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Brochettes, paëlla.
Fourme d'Ambert, bleu du
Vercors, gorgonzola,
morbier.

Notes de petits fruits rouges frais (cerise, groseille, framboise) mêlées à des nuances florales et légèrement poivrées. Créée en 1965, cette coopérative gardoise réunit dix vignerons au sein d'une même cave. Ils ont pris le parti de vinifier sans intrant depuis plus de vingt ans, avec des fermentations spontanées, sans collage ni filtration.

Savoie



Disponible dans nos
4 magasins

11,23€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 14,98 € le litre

11,70€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 15,60 € le litre



AOP VIN-DE-SAVOIE MONDEUSE

Cave des vins
fins de Cruet

Mondeuse noire



Charnu et
aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges
grillées, gibier, fondue
bourguignonne.
Tomme de Savoie.

Notes épicées marquées et fruits rouges bien expressifs. La bouche est ronde, équilibrée et généreuse, avec une finale poivrée. La Cave de Cruet, fondée en 1939 en Savoie, rassemble des viticulteurs adhérents sur des vignobles établis entre les Alpes et le Rhône.

ViNS BLANCS

Disponible à Theix
et Vannes

7,25€* PRIX SOCIÉTAIRE
AU LIEU DE **8,88€**
*la bouteille de 75 cl
soit 9,66 € le litre

7,55€* PRIX PUBLIC
AU LIEU DE **9,26€**
*la bouteille de 75 cl
soit 10,07 € le litre



VIN DE FRANCE LE VIN LÉGER

Domaine Ortola

Chardonnay blanc, Grenache blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons,
salades fraîches.
Fromages frais.

Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez exprime des notes d'agrumes frais et de citron. La bouche est légère et fraîche, avec une belle vivacité. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

Disponible dans
nos 4 magasins

6,67€ PRIX SOCIÉTAIRE
la bouteille de 75 cl
soit 8,90 € le litre

6,95€ PRIX PUBLIC
la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre



VIN DE FRANCE UN AMOUR DE GRENACHE

Château Beaubois

Grenache blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons, légumes crus
marinés. Fromages
de chèvre frais..

Robe jaune pâle. Le nez est floral et citronné. La bouche est vive et acidulée, sur des notes d'agrumes, de poivre blanc et de fruits exotiques. Les 50 ha du domaine sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

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

VINS BLANCS

Disponible à Theix,
Luscanen et Saint-Avé

6,00€ PRIX SOCIÉTAIRE

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

6,25€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 8,33 € le litre



VIN DE FRANCE LES GENS DE LA TERRE

Vignobles Roux

Bourboulenc blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Tapenade, poissons
grillés, fruits de mer.
Crottin de Chavignol,
pélardon, brie,
Camembert.

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez frais d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est légère, souple et désaltérante.
Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux transmettent l'héritage depuis cinq générations avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

Sud-
Ouest



Disponible à
Theix et Vannes

7,63€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~9,36€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 10,18€ le litre

7,95€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~9,75€~~
*la bouteille de 75 cl
soit 10,60 € le litre



Promo



IGP PÉRIGORD BLANC RIEN DE RIEN

Château
Griniou-Cuisset

Sauvignon blanc, Sémillon blanc



Ample, rond
avec un bel
équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Fruits de mer, poissons.
Fromages de brebis
et de chèvre.

Robe or pâle lumineuse. Au nez, notes florales de chèvrefeuille, arômes de pêche et d'agrumes. La bouche est généreuse, avec une belle minéralité et un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur.
Père et fils travaillent ensemble dans ce domaine certifié bio depuis 2009.

VINS BLANCS

VINS DE FRANCE LE CLOS DU MARIN

Château
Saint-Cyrgues

Viognier blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons blancs,
asperges,
dessert aux fruits.
Pélardon, comté.



Disponible dans nos
4 magasins

7,54€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 10,05€ le litre

7,85€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 10,47€ le litre

VINS DE FRANCE THE GOAT

Domaine Bassac

Sauvignon blanc, Chardonnay blanc.
Grenache blanc, Muscat à petits
grains blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Coquillages, poissons
grillés, tartare de saumon,
volaille. Fromages de
chèvre.



Disponible dans nos
4 magasins

4,42€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 5,89€ le litre

4,60€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 6,13€ le litre

Robe jaune pâle. Le nez est sur les fleurs blanches et les agrumes. La bouche présente une belle vivacité, avec une finale fraîche et longue. Domaine certifié bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.

ViNS BLANCS

Vallée
du Rhône



Disponible dans nos 4
magasins

13,06€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 17,41€ le litre

13,60€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 18,13 € le litre



AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC LA DÉMARRANTE

Vignobles
Dupré Goujon

Chardonnay blanc



Ample, rond avec
un bel équilibre



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Poissons, sole
meunière,
viandes blanches.
Comté.

Robe or pâle, nez minéral : agrumes, fruits à chair blanche, fleurs blanches. La bouche est dense, portée par une acidité tendue et une belle longueur. Domaine au sol et à l'exposition exceptionnels, cultivé en biodynamie par deux copains d'école revenus sur leur terroir après des études d'œnologie et un apprentissage chez de grands vignerons.



Disponible dans nos
4 magasins

15,50€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 20,67 € le litre

16,15€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 21,53 € le litre



AOP BOURGOGNE BLANC LES TRUFFIÈRES

Domaine de
Mauperthuis

Chardonnay blanc



Ample, rond avec
un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons.
Fromages de
chèvre frais.

Robe or pâle. Le nez s'exprime sur des arômes d'aubépine. La bouche est fraîche et délicate, une complexité se révèle progressivement. Domaine existant depuis 1993 quand Laurent Ternynck a préféré les vignobles aux céréales. L'entièreté des vignes du domaine sont en culture biologique et Demeter.

demeter

ViNS BLANCS

Bordeaux



Disponible à Theix, Luscanen et Saint-Avé

17,23€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 22,98 € le litre

17,95€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 23,93 € le litre



AOP GRAVES CHÂTEAU DU GRAND BOS

Famille Vincent

Sémillon blanc, Sauvignon blanc,
Sauvignon gris, Muscadelle
blanche



Ample, rond avec
un bel équilibre



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Poissons en sauce,
crustacés.
Fromages à pâte
dure affinés.

Robe or brillant. Le nez est complexe : pêche blanche, fruits exotiques et fleurs blanches. La bouche est ronde et ample, avec un boisé parfaitement intégré. Le château du Grand Bos cultive la vigne depuis le XVI^e siècle. Acquis en 1988 par André Vincent, c'est maintenant sa fille et sa petite-fille qui mènent la vigne en agriculture biologique.

Sud-
Ouest



Disponible à Luscanen et Vannes

6,38€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 8,51 € le litre

6,65€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 8,87 € le litre



IGP PAYS-D'OC LA ROCHE TROUÉE

Famille Fabre

Grenache gris



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons, tartare de
dorade, volaille au
citron. Fromages à
pâte pressée.

Robe dorée. Le nez est aromatique et profond, avec une pointe acidulée et des notes d'amande fraîche. La bouche est vive, avec une acidité précise. Très engagée pour le climat, la famille Fabre a fait partie des premiers vignerons à se convertir à l'agriculture biologique. Aujourd'hui, en réponse au changement climatique, ils ont décidé de planter des cépages rapportés du Portugal et d'Espagne, qui poussent bien dans le sud du pays.



VINS BLANCS

Disponible uniquement
à Vannes

5,47€

PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 7,30 € le litre

5,70€

PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 7,70 € le litre



VIN DE FRANCE ÇA GOÛTE LE CIEL

Mas de Janiny

Chardonnay blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons
grillés.
Fromages de
chèvre frais.

Robe pâle aux reflets dorés. Le nez exprime des arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est délicate et fraîche. Le domaine travaille sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.



Disponible uniquement à
Vannes

6,05€

PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 8,06 € le litre

6,30€

PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 8,40 € le litre



IGP PAYS-D'OC LES MARINS D'EAU DOUCE

Domaine Pujol

Vermentino blanc,
Chardonnay blanc,
Sauvignon blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Coquillages, poissons.
Comté.

Robe or pâle. Le nez est floral et citronné, s'ouvrant vers des arômes de pêche, de poire. La bouche est vive, avec une touche saline en finale. Depuis 1880 à Saint-Frichoux dans l'Aude, aujourd'hui le Domaine Pujol y cultive plus de 100 ha de vignes. Entre les rangs : de l'orge, de l'avoine sont fauchés au printemps puis broyés pour créer une biomasse favorable à la vigne. Le label AB est apposé depuis 2023.

ViNS BLANCS

Provence



Disponible dans nos
4 magasins

6,58€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 8,77 € le litre

6,85€ PRIX PUBLIC

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



IGP CORRENS LUNE BLANCHE

Vignerons de Correns

Vermentino blanc, Ugni blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons
méditerranéens.
Fromage de
chèvre frais.

Robe jaune pâle. Le nez est fin et frais, avec des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche est volumineuse et ample. La coopérative de vignerons est créée en 1920 avec la solidarité, l'entraide et le respect au cœur du projet. La culture biologique est mise en place pour l'ensemble des adhérents et permet l'obtention de la certification dès 1997. En 2023, le vignoble entier passe en biodynamie.

Vallée
du Rhône



Disponible dans nos
4 magasins

8,26€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 11,01 € le litre

8,60€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 11,47 € le litre



AOP CÔTES-DU-RHÔNE LES GRANDES VIGNES

Les Vignerons
d'Estezargues

Grenache blanc, Roussanne blanche,
Viognier blanc, Clairette blanche,
Bourboulenc blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons blancs.
Fromages de chèvre
(Pélardon,
Rocamadour).

Robe or pâle. Le nez est généreux : fruits jaunes confits, notes miellées. La bouche est plus nerveuse, avec une belle longueur aromatique. Créée en 1965, la cave réunit une dizaine de vignerons sur de très beaux terroirs dans la zone de Tavel. Les vignerons ont une réelle volonté de laisser leur terroir s'exprimer en toute honnêteté.

ViNS BLANCS

Savoie



Disponible dans nos
4 magasins

11,23€ PRIX SOCIÉTAIRE

la bouteille de 75 cl
soit 14,98 € le litre

11,70€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 15,60 € le litre



AOP ROUSSETTE-DE-SAVOIE ORIGINEL

Cave des vins
fins de Cruet

Altesse blanche



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons,
charcuteries savoyardes.
Beaufort, Abondance,
tomme.

Robe jaune pâle. Le nez a des notes de fruits confits et une touche florale. La bouche est équilibrée, portée par une finale tendre et persistante. La Cave de Cruet, fondée en 1939 en Savoie, rassemble des viticulteurs adhérents sur des vignobles établis entre les Alpes et le Rhône.

Vallée de
la Loire



Disponible dans nos
4 magasins

12,48€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~13,68 €~~
*la bouteille de 75 cl
soit 16,64 € le litre

13,00€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~14,25 €~~
*la bouteille de 75 cl
soit 17,33 € le litre



AOC CHEVERNY

Domaine
des Brissettes

Sauvignon blanc, Chardonnay blanc



Frais et fruité



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins
Poissons, crustacés,
viandes blanches.
Fromages frais,
chèvres de Loire.

Œil doré aux reflets verts. Nez citronné et pamplemousse, avec des notes de fruits blancs expressives. La bouche est ciselée et franche. Au cœur de la vallée de la Loire, le Domaine des Brissettes cultive dix hectares de vignes labellisées bio dans l'AOC Cheverny. Fondé en 2022 par Maxime Cadoux, il a vocation à grandir tout en mettant en place des pratiques respectueuses de l'environnement.

VINS SANS ALCOOL

Disponible dans nos 4 magasins

6,00€*

PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~7,34€~~

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

6,25€*

PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~7,65€~~

*la bouteille de 75 cl
soit 8,33 € le litre

Promo



VIN DE FRANCE BELLERIVE DÉSALCOOLISÉ

Domaine
La Colombette

Chardonnay blanc,
Souvignier gris



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons,
viandes blanches.
Fromages à
pâte mi-dure.

La robe jaune pâle, le nez de pomme verte, de pêche mûre et de fleurs blanches. La bouche est vive et fraîche, avec une finale fruitée et nette. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

Disponible à Theix,
Saint-Avé et Vannes

7,10€*

PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~8,40€~~

*la bouteille de 75 cl
soit 9,47 € le litre

7,40€*

PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~8,75€~~

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

Promo



VIN DE FRANCE BELLERIVE DÉSALCOOLISÉ

Domaine
La Colombette

Souvignier gris, Muscaris



Pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons,
fruits de mer.
Fromages frais.

Le nez s'ouvre sur des arômes de poire, de zeste d'agrumes et une pointe florale. La bouche est vive et rafraîchissante, avec des bulles légères. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

ViNS PÉTILLANTS

Italie



Disponible dans nos
4 magasins

9,55€*

PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~11,90 €~~
*la bouteille de 75 cl
soit 12,74 € le litre

9,95€*

PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~12,40 €~~
*la bouteille de 75 cl
soit 13,27 € le litre



Promo



DOC TREVISO PROSECCO

Giol

Chardonnay blanc



Pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



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

Prosecco semi pétillant. Au nez, des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia. Vin frais et rafraîchissant. En 1919, Giovanni Giol a acheté l'ensemble du domaine. Aujourd'hui, son arrière petite-fille, Luisa, continue de défendre l'expérience, les traditions et la culture locale liées à la vinification. Le domaine Giol est en agriculture biologique depuis 1987 et vègan depuis 2007.

Champagne



Disponible uniquement
à Vannes

30,62€*

PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~33,59 €~~
*la bouteille de 75 cl
soit 40,83 € le litre

31,90€*

PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~34,99 €~~
*la bouteille de 75 cl
soit 42,53 € le litre

demeter

Promo



AOP CHAMPAGNE ECLIPSIA ROSÉ

Domaine
Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay blanc



Pétillant rosé



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Tartare de saumon,
charcuteries fines.
Fromages crémeux
(brie, Brillat-Savarin).

Robe rose saumoné, bulles fines et persistantes. Le nez exprime des arômes de fruits rouges frais et des notes florales. La bouche est fraîche, avec une finale fruitée. Depuis 2018, le domaine a planté plus de 250 arbres fruitiers de variété anciennes au sein même des rangs de vigne. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO₂ et de stocker le carbone.

VINS PÉTILLANTS

Champagne



Disponible à Theix,
Luscanen et Saint-Avé

27,36€* PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE **32,63 €**

*la bouteille de 75 cl
soit 36,48 € le litre

28,50€* PRIX PUBLIC

AU LIEU DE **33,99 €**

*la bouteille de 75 cl
soit 38,00 € le litre

demeter

Promo



AOP CHAMPAGNE ECLIPSIA BRUT

Domaine
Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay



Pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



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

Un nez élégant aux arômes de fruits à noyau avec une touche de bois brûlé dû à l'élevage. Une bouche ample, fraîche et raffinée.

Depuis 2018, le domaine a planté plus de 250 arbres fruitiers de variétés anciennes au sein même des rangs de vignes. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO₂ et de stocker le carbone.

JUS De RAISIN GAZÉIFIÉ



Disponible à Theix, Luscanen
et Vannes

6,00€ PRIX SOCIÉTAIRE

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

6,25€ PRIX PUBLIC

la bouteille de 75 cl
soit 8,33 € le litre

BULLES DE ROMANISSA

Vignobles Roux

Jus de raisin Muscat 51%



Jus de raisin
gazéifié



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, tapas,
desserts aux fruits.
Chèvre frais,
brie crémeux.

Robe claire et lumineuse, bulles fines, arômes de raisin frais et de fruits blancs avec notes florales. Bouche légère et désaltérante, finale fruitée. Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux transmettent l'héritage depuis cinq générations avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES



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

Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère :



Producteur



Qualité du lait



Affinage



Caractéristiques

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Auvergne-
Rhône-
Alpes



Disponible à Theix,
Luscanen et Saint-Avé

19,68€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg AU LIEU DE ~~22,08€~~

20,50€* PRIX PUBLIC
Le kg AU LIEU DE ~~23,00€~~



EMMENTAL DE SAVOIE IGP



Fromagerie Chabert



Lait cru



75 jours



Arômes de noisette,
légèrement fruités



À déguster
En salades composées,
quiches, soufflés ou sandwiches
accompagné d'un vin blanc
(type Cheverny).

Fromager audacieux, Camille Chabert a créé son entreprise en 1936 avec son épouse Marcelle. Acteur incontournable dans le domaine de la production fromagère, sa production annuelle atteint plus de 10 000 tonnes de fromages. Provenant essentiellement de vaches de races locales, le lait est collecté directement auprès des producteurs locaux.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Jura



COMTÉ AOP 30 MOIS



Union des fromagers
biocomtoises



Lait cru



30 mois



Arômes de noisette, beurre,
fruits secs et caramel

27,17* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg AU LIEU DE ~~31,20~~ €

28,30€* PRIX PUBLIC
Le kg AU LIEU DE ~~32,50~~ €



L'Union des Fromagers Bio Comtoises (UFBC) est une structure économique qui permet la collaboration entre plusieurs fromageries villageoises sous forme coopérative. **Les fromageries membres de l'UFBC produisent du Morbier et du Comté bio dans le respect du cahier des charges des Appellations d'Origine Protégée.**



À déguster
À l'apéritif ou en plateau
de fromages accompagné
d'un vin du Pays d'Oc (type
Grenache gris)
ou d'un vin de France
(type Viognier Clos Marin).

Auvergne-
Rhône-
Alpes



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER



Compagnie d'affinage des
Arvernes



Lait cru



28 jours



Arômes de noisette et de
sous-bois

24,62€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg AU LIEU DE ~~27,74~~ €

25,65€* PRIX PUBLIC
Le kg AU LIEU DE ~~28,90~~ €



La Compagnie des Arvernes affine le Saint-Nectaire bio issu de la fabrication de 3 producteurs. Seulement 2 personnes y travaillent quotidiennement. Dans le but de retrouver les arômes authentiques et de conserver les véritables traditions de fabrication, ils collectent et affinent le Saint-Nectaire fermier. Ils travaillent en collaboration avec 3 producteurs de lait bio.



À déguster
En plateau de fromages
accompagné d'un vin rouge
(type Côtes-du-Rhône Grandes
Vignes) ou pour la cuisine.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



MORBIER AOP LAIT CRU



Laiterie de la Chaux



Lait cru



40 jours



Arômes fruités et lactiques



Promo



À déguster
En plateau de fromages ou
en gratin, accompagné
d'un vin blanc
(type Bourgogne
Les Truffières).

20,54€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg AU LIEU DE ~~25,44€~~

21,40€* PRIX PUBLIC
Le kg AU LIEU DE ~~26,50€~~



La coopérative de la Chaux de Gilley est une fromagerie qui est engagée dans l'agriculture bio depuis 1974 : autant dire que les pratiques et les valeurs de la bio sont partagées depuis plusieurs générations ! Actuellement, une équipe composée de 6 personnes travaille quotidiennement pour assurer la transformation du lait produit chaque jour. La coopérative transforme annuellement 3,5 millions de litres de lait. Deux tiers sont transformés en Comté, l'autre tiers est transformé en morbier.

Auvergne-
Rhône-
Alpes



TOMME DE SAVOIE IGP



Coopérative laitière de Yenne



Lait cru



35 jours



Notes lactées et beurrées,
évolution sur le foin et le fruit
sec



Promo



À déguster
En plateau de fromages
accompagné d'un vin blanc
(type Roussette de Savoie)
ou pour la cuisine.

17,62€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg AU LIEU DE ~~20,93€~~

18,35€* PRIX PUBLIC
Le kg AU LIEU DE ~~21,80€~~



Créée en 1962 à Yenne en Savoie, au pied de la Dent du Chat, entre les lacs d'Aiguebelette et du Bourget, la Coopérative laitière de Yenne collecte chaque jour le lait de ses producteurs au cœur des massifs du Chat, de la Charve, de la chaîne de l'Épine et du lac d'Aiguebelette. Depuis quelques années, une démarche de qualité a été mise en place pour contrôler toutes les étapes de la production. Un gage supplémentaire de qualité et de sécurité pour les produits.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Royaume
Uni



19,30€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg

20,10€* PRIX PUBLIC
Le kg

CHEDDAR VINTAGE 15 MOIS



Wyke Farms



Lait pasteurisé



15 mois



Notes de beurre, fruits secs,
caramel et légère pointe
acidulée

Wyke Farms est basée dans le Somerset en Angleterre. Ils sont fabricants de cheddar depuis 1861. En tant que fromagers de quatrième génération, ils sont fiers de perpétuer une tradition que leur grand-mère, Ivy Clothier, a nourri de ses recettes et méthodes originales. Ils utilisent de l'énergie verte et recyclent l'eau : la durabilité est leur mode de vie.



À déguster
En plateau de fromages,
en gratin ou avec des
sandwichs, accompagné d'un
vin rouge
(type Vin de France
rouge fruité).

Île-de-
France



40,51€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg

42,20€* PRIX PUBLIC
Le kg

PETIT MORIN NOIX PISTACHE



Fromagerie des
Bries-de-Saint-Rémy



Lait cru



5 semaines



Notes lactées et beurrées
relevées par le croquant de
fruits secs

La fromagerie des Bries-de-Saint-Rémy se situe à Saint-Rémy-de-la-Vanne, au cœur de la zone d'appellation. Les fromages à croûte fleurie de la région, jadis défendus par les abbayes des différentes villes briardes (Meaux, Melun, Nangis, Montereau, Coulommiers), sont aujourd'hui produits au sein d'un même atelier.



À déguster
En plateau de fromages
accompagné d'un champagne
rosé (type Eclipsia).

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



28,03€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg

29,20€* PRIX PUBLIC
Le kg

GORGONZOLA DOP PICCANTE



CasArrigoni



Lait pasteurisé



80 jours



Texture crémeuse
aux arômes persistants



À déguster
En sauce avec des pâtes
accompagné d'un vin rouge
(type Côtes Catalanes).



16,13€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg AU LIEU DE ~~19,20€~~

16,80€* PRIX PUBLIC
Le kg AU LIEU DE ~~20,00€~~

BLEU D'Auvergne AOP



Laiterie de Laqueuille



Lait pasteurisé



50 jours



Notes de champignon, crème et
sel, avec une pointe de piquant
en finale



À déguster
En plateau de fromages
accompagné d'un vin blanc
moelleux ou d'un vin rouge
(type Vallée du Rhône).



Monsieur Antoine Sarliève, maire de Laqueuille crée une SARL en 1949 à Saint Julien Puy Lavèze. Implantée à 950 mètres d'altitude, au pied du massif du Sancy et en bordure du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, l'exploitation se situe dans l'aire des appellations protégées Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Aquitaine



30,24 €* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg

31,50 €* PRIX PUBLIC
Le kg

TOMME BREBIS AU PIMENT ESPELETTE



Fromagerie Agour



Lait pasteurisé



3 mois



Subtilement relevé par le piment

La fromagerie Agour, fondée en 1981, est une entreprise familiale du Pays Basque, reconnue pour son savoir-faire artisanal et ses produits de qualité, notamment l'Ossau-Iraty AOP et ses spécialités bio. Pionnière dans le développement du bio, elle travaille avec des éleveurs locaux engagés dans une agriculture respectueuse du bien-être animal et de l'environnement, en privilégiant les circuits courts et l'énergie verte.



À déguster
Avec du pain aux céréales,
un chutney de figues ou
de la charcuterie basque,
accompagné d'un vin AOP
Pic Saint-Loup
Clos des Combes.

Aveyron



28,61 €* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg

29,80 €* PRIX PUBLIC
Le kg

TOMME DE BREBIS



Lou Rajal - Les Bergers du Larzac



Lait thermisé



12 mois



Notes de beurre et noisette,
avec une légère tonalité
animale et une bonne
persistance

La Coopérative Les Bergers du Larzac est née en 1996 à l'initiative de 11 éleveurs voulant valoriser leur lait de brebis par la production de fromages respectant la tradition. Sur le causse aride et calcaire du Larzac pousse une flore rustique et variée, élément essentiel de l'alimentation des brebis et de la typicité de leur lait. Plusieurs fromages composent la production d'aujourd'hui en pâte lactique, en pâte molle et en pâte pressée. Les Bergers regroupent 30 fermes, dont 16 en bio.



À déguster
En plateau de fromages
accompagné d'un vin
IGP Pays d'Oc
Marins d'eau douce.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Aveyron



TOMME BREBIS LA DOLINE



Maison Gabriel Coulet



Lait pasteurisé



8 semaines



Saveurs délicates fruitées, avec une légère pointe de brebis

29,57 €* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg

30,80 €* PRIX PUBLIC
Le kg



À déguster
Idéal en gratin, raclette ou en plateau de fromages accompagné d'un vin de France Goat blanc.

L'histoire de la Maison Gabriel Coulet débute au XIX^e siècle. En 1869, en creusant une cave sous sa maison à Roquefort-sur-Soulzon, Guillaume Coulet fait une découverte inattendue : une fleurine, faille naturelle idéale pour l'affinage du Roquefort AOP. Une trouvaille qui marque le début d'une aventure familiale portée par la passion depuis plus de 150 ans... Un savoir-faire collectif, où chacun joue un rôle essentiel.

Espagne



BREBIS AU LAIT CRU FLEURS



Ter Nat SARL / Morado bio



Lait cru



2 mois



Arômes de fleurs séchées, noix, fruits secs et épices.

36,77 €* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg

38,30 €* PRIX PUBLIC
Le kg



À déguster
En plateau de fromages ou à l'apéritif, accompagné d'un vin de France Goat blanc.

Savoir-faire transmis de père en fils, transformer le lait de brebis en un bon fromage est aujourd'hui le travail de Rodri, qui a observé son père, Luis, et repris son fonctionnement. Il mise sur une production limitée, artisanale et sincère, à partir de lait de brebis d'une qualité exceptionnelle et d'un affinage naturel.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Aveyron



27,65€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg AU LIEU DE ~~32,54€~~

28,80€* PRIX PUBLIC
Le kg AU LIEU DE ~~33,90€~~



ROQUEFORT AOP



Maison Gabriel Coulet



Lait cru



8 mois



Arômes salés avec des notes de cave humide, beurre et noix



À déguster
À associer avec des noix,
des figes ou des raisins,
accompagné d'un vin AOP
Alsace Gewurztraminer.

Gabriel Coulet est une PME 100 % familiale, dirigée par la cinquième génération, fabricante de Roquefort depuis 1907. Employant une centaine de personnes, elle est spécialisée dans la production de Roquefort AOP dont elle occupe le 4^e rang, mais a développé également des fabrications de tomme de brebis bio et fromages de brebis pour salade bio.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE



DÔME DE CHÈVRE LE VEZELAY



Ferme d'Ulteria



Lait cru entier



10 jours



Expression lactée nette
à dominante fraîche,
accompagnée de notes
végétales et caprines

La ferme d'Ultéria, créée en 2019, regroupe 180 chèvres pure race alpine, qui pâturent en rotation sur 21 jours. La chèvre étant une espèce saisonnée, son rythme biologique est respecté (alimentation, mises-bas...). Les chèvres pâturent et sont nourries avec une alimentation bio et locale.



À déguster
Chaud dans une salade
ou en plateau de fromages,
accompagné d'un
Pouilly fumé ou
d'un Quincy.

6,19€*
Le kg

PRIX SOCIÉTAIRE

6,45€*
Le kg

PRIX PUBLIC



BOUYGUETTE



Formagerie Le Pic



Lait cru



15 jours



Arôme caprin léger, notes
lactiques
et végétales et de noisettes

Ségalafrom est une fromagerie artisanale tarnaise installée à Carmaux depuis 2001. Elle fabrique des fromages de chèvre au lait cru essentiellement des pâtes molles de type lactiques. La fromagerie emploie 20 fromagers et 5 éleveurs, tous issus du territoire. La qualité des produits a été récompensée à plusieurs reprises au Concours Général Agricole.



Promo



À déguster
En plateau de fromages
accompagné d'un vin blanc
(type Beaujolais Villages).

5,14€*
unité

PRIX SOCIÉTAIRE

AU LIEU DE ~~5,90€~~

5,35€*
unité

PRIX PUBLIC

AU LIEU DE ~~6,15€~~



FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Centre
Val-de-Loire



34,66€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg

36,10€* PRIX PUBLIC
Le kg

TOMME CHÈVRE FERMIER



Le Vazereau



Lait cru



2/3 mois



*Notes caprines franches, avec
une touche de noisette et une
finale légèrement sèche*

La ferme et fromagerie Le Vazereau a été créé en 1959 par Hélène et Maurice Vazereau près de Chinon en Touraine. En 2019, la ferme obtient le label Agriculture biologique. Fin 2023, la famille Laurent (3^e et 4^e générations) ouvre une ferme touristique et pédagogique. Le lait est issu de chèvres de race alpine, Saanen et poitevine, élevées dans une ferme familiale.



À déguster

En plateau de fromages ou
en dés dans une salade
composée, accompagné d'un
vin IGP
Pays d'Oc Marins
d'eau douce.

Auvergne-
Rhône-
Alpes



35,42€* PRIX SOCIÉTAIRE
Le kg

36,90€* PRIX PUBLIC
Le kg

TOMME DE CHÈVRE SANGLÉE



Société laitière de Vichy



Lait pasteurisé



6 semaines minimum



*Parfum boisé, avec une note de
noisettes et une pointe légèrement
résineuse*

Dans la famille Guénin, le lait est une passion qui se transmet de génération en génération. Jean-Luc Guénin a repris la laiterie Moussier en 2003, la fromagerie des Pays d'Urfé à Saint-Just-en-Chevalet en 2008, puis la fromagerie de Jussac à Retournac en 2023. Il a un objectif clair : valoriser les richesses locales en transformant le lait du territoire afin d'offrir des produits locaux et savoureux.



À déguster

En plateau de fromages
ou en dés dans une salade
composée, accompagné d'un
vin blanc
(type Quincy ou
Pouilly fumé).

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Nouvelle-Aquitaine



2,83€*
unité

PRIX SOCIÉTAIRE

2,95€*
unité

PRIX PUBLIC



BÛCHETTE CHÈVRE FRAIS AU BASILIC



Chêne vert



Lait pasteurisé



Pas d'affinage



Légères notes caprines,
relevées par une touche
végétale de basilic.



À déguster

En plateau de fromages
ou en dés dans une salade
composée, accompagné d'un
vin de France blanc Le Vin
Léger ou
d'un Pays d'Oc
Marins d'eau Douce.

Chêne vert est une entreprise familiale située au cœur du Périgord vert, dans laquelle le savoir-faire se transmet depuis trois générations. Tout d'abord éleveuse, la famille Desport s'est diversifiée dans la fabrication de fromages fermiers et, au fil des années, s'est structurée comme artisan fromager. Chêne vert est une entreprise engagée dans la mise en place d'une production et transformation de lait de chèvre local biologique depuis 2007.

FROMAGE AU LAIT DE VACHE ET DE BREBIS

Occitanie



27,07 €*
Le kg

PRIX SOCIÉTAIRE

28,20 €*
Le kg

PRIX PUBLIC



TOMME MIXTE BREBIS VACHE



Lou Passio Bio



Lait thermisé



3 mois



*Arômes légèrement beurrés
et noisettes fraîches*



À déguster
Fondu ou en plateau de
fromages, accompagné d'un
vin rouge
(type Côtes Catalanes
Débouchée).

La société Lou Passou Bio a été créée à la fin des années 90 avec une double volonté : contribuer au développement de l'agriculture biologique et mettre en valeur les savoir-faire locaux. La fromagerie est implantée dans le village du Massegros, en Lozère, à la frontière du Parc régional des Grands Causses et du Parc National des Cévennes.

FROMAGE AU LAIT DE VACHE, DE BREBIS ET DE CHÈVRE



36,77 €*
Le kg

PRIX SOCIÉTAIRE

38,30 €*
Le kg

PRIX PUBLIC



FROMAGE 3 LAITS



Tonon / Ferme Querceta



Lait cru



80 jours



Arômes lactés et beurrés, notes animales légères et herbacées



À déguster
Avec du pain, accompagné
d'un vin de France
rouge fruité.

La ferme Querceta a été fondée en 1980 sur des terres familiales et s'est convertie à l'agriculture biologique en 2001.

Querceta est une entreprise mixte : elle associe une production artisanale de fromages au lait cru, typiques de la région des Pouilles, à un élevage de bovins, porcs, chèvres et brebis, élevés selon les principes de l'agriculture biologique.

NOTES

Handwriting practice area with 20 sets of dotted lines for tracing on a blue-lined background.

Venez Découvrir Notre Sélection

Dans nos 4 magasins
Bio Golfe Biocoop
Theix
Luscanen
Saint-Avé
Vannes-Centre

Coordonnées des magasins :

BIO GOLFE - BIOCOOP
Luscanen, Theix, Saint-Avé,
Vannes-Centre.
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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR**

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

Imprimé sur papier 100 % recyclé. BIOCOOP - Société Coopérative à forme anonyme à capital variable - 28/32 boulevard de
Grenelle 75015 Paris - SIRET 382 891 752 00216 - Code APE 4617A - RCS Paris 382 891 752 - Création : Altavia Disko - Crédits
photographiques : Bruno Panchèvre , DR. Imprimé en France, par Calligraphy Print.

