

À PARTIR DU 19 AVRIL 2022

Fêtons LES VINS & FROMAGES DE PRINTEMPS

UNE SÉLECTION DE PRODUITS QUI ONT
LE CARACTÈRE DU TERROIR.

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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

LE PETIT MONDE DES VINS BIO



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

Plus de 112 000 hectares :

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

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

Environ **40 %** des vins bio français sont exportés.

La France, l'Italie et l'Espagne sont les 3 principaux pays producteurs de vins bio au monde.

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



Depuis 2012, le vin est certifié bio s'il respecte la réglementation européenne concernant la culture des vignes et la vinification **mais Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.**

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

Biocoop propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne.

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

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

BIOCOOP SOUTIEN LA CONVERSION À LA BIO.

La conversion à l'agriculture bio implique des changements techniques, économiques et organisationnels important.

Notre réseau s'engage auprès de ces viticulteurs en commercialisant leurs vins en conversion.



ET POUR LES AMATEURS DE FROMAGES :

➔ **Rendez-vous en page 16** pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.



Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Température de dégustation



Garde



Accords mets et vins

Nos vins en quelques mots



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



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



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



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



Bee Friendly : label des productions agricoles respectueuses des abeilles et des pollinisateurs.

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



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



Vins blancs



LANGUEDOC ROUSSILLON



5,80 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,73 € le litre



Nouveauté

EMPREINTE IGP PAYS D'OC

Domaine Bassac

Sauvignon • Biologique • 12,5°



Frais et fruité



14 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Coquillages, poissons
grillés, tartare de
saumon, volailles,
fromage de chèvre

Bouche acidulée et fraîche avec des notes d'agrumes et de buis.
Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Il a été repris par Jean-Philippe Leca et François Delhon en 2014. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.

LANGUEDOC ROUSSILLON



4,23 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,64 € le litre



Exclusivité
Biocoop

BACCHUS & COUTUMES VDF

Domaines Auriol

Sauvignon, Grenache • Biologique • 12,5°



Frais et fruité



12 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Apéritif, viandes
froides, fromage
de chèvre.

Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.

LANGUEDOC ROUSSILLON



5,40 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,20 € le litre



CHANT DE LA TERRE IGP PAYS D'OC

Famille Fabre

Sauvignon, Viognier • Biologique • 13,5°



Frais et fruité



12 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Poulet aux morilles,
gratin de coquille
Saint-Jacques

Vin à la robe jaune pâle, au nez puissant de bergamote, chèvrefeuille et menthe poivrée. Bouche abricotée avec des arômes de pêche de vigne. La famille Fabre cultive la vigne depuis 1605. Elle possède plusieurs domaines en IGP et AOC Languedoc, Corbières et Corbières-Boutenac. Louis Fabre, qui a repris l'exploitation des domaines en 1982, les a convertis à l'agriculture biologique (à partir de 1991).

SUD-OUEST



6,79 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,05 € le litre



RIEN DE RIEN IGP PÉRIGORD

Vignoble Catherine et Guy Cuisset
Château Grinou

Sauvignon, Sémillon • Biologique • 12,5°



Ample et rond



12 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Fruits de mer, salades,
asperges, desserts aux
fruits

Nez fruité et complexe aux arômes de chèvrefeuille, de pêche et d'agrumes. Bouche généreuse et mûre avec une belle minéralité et un panel aromatique très large. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble, situé sur des sols argilo-calcaires, est certifié bio depuis 2009.

Vins blancs

SUD-OUEST



6,17 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,23 € le litre



MILLE ET UNE FLEURS VDF Vignoble Catherine et Guy Cuisset Château Grinou

Sauvignon, Vermentino • Biologique • 11°



Frais et fruité



10 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Apéritif, mets
sucrés-salés, desserts,
munster, maroilles

Nez aux notes de fruits exotiques et floral, bouche souple et légèrement sucrée. Bel équilibre. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble, situé sur des sols argilo-calcaires, est certifié bio depuis 2009.

ITALIE



5,87 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,82 € le litre



IGT CHARDONNAY SAUVIGNON Olearia Vitivinicola Orsogna

Chardonnay, Sauvignon • Biologique • 12,5°



Frais et fruité



11 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Apéritif, poissons crus,
fruits de mer, fromage
frais

La douceur du Chardonnay alliée à la fraîcheur du Sauvignon. Complexité aromatique avec des arômes floraux, des notes de pamplemousse, de fruit de la passion et de citronnelle. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



Vins rosés



EMPREINTE IGP PAYS D'OC

Domaine Bassac

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



Léger, frais et fruité



14 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Pizza végétarienne,
viandes blanches,
légumes grillés, fromage
de chèvre

Bel éclat, notes d'agrumes et de fruits rouges acidulés. Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Il a été repris par Jean-Philippe Leca et François Delhon en 2014. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.



Nouveauté

BACCHUS ET COUTUMES VDF

Domaines Auriol

Syrah, Grenache • Biologique • 12,5°



Léger, frais et fruité



12 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Cuisine légère, fromage
à pâte dure

Vin aux notes de baies rouges et d'agrumes, belle vivacité et fraîcheur en bouche. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.



Exclusivité Biocoop

PROVENCE



7,56 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,08 € le litre



ROC DES SEIGNEURS AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Vignobles Jacques Frelin

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



Léger, frais et fruité



8 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Plats méridionaux,
grillades d'été, sushis

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

SUD-OUEST



4,97 €

la bouteille de 75 cl
soit 6,62 € le litre



LES PETITES PERDRIX VDF Vignoble Catherine et Guy Cuisset Château Grinou

Merlot • Biologique • 12,5°



Léger, frais et fruité



12 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Apéritif, crudités,
grillades, risotto
végétarien, fromages de
chèvre, Roquefort

Arômes de fruits rouges (fraise confite, framboise). Bouche ample et vineuse offrant une belle fraîcheur, finale longue. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



5,42 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,22 € le litre



4,23 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,64 € le litre



14,83 €

Le cubi de 3L
Soit 4,94€ le litre



Vins rosés

VALLÉE DE LA LOIRE



6,73 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,98 € le litre



DOMAINE HUGUES - AOP VENTOUX

Les Vins Amédée

Grenache, Syrah • Biologique • 13°



Frais et fruité



8°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Apéritif, sushis ou un
wok de légumes

Vin marqué par la fraîcheur et l'onctuosité. En bouche, il exhale des arômes de petits fruits rouges, cerises, cassis, mûres, avec une dominante sur la fraise. Les Vins Amédée sont un groupement de producteurs dans le Luberon. Ils pilotent la conduite du vignoble avec la démarche Agri confiance qui garantit une traçabilité totale de la vigne au verre et un respect de l'environnement.

ITALIE



5,92 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,90 € le litre



IGT PINOT GRIGIO T.CHIETI

Olearia Vitivinicola Orsogna

Pinot • Biologique • 13°



Léger, frais et fruité



11 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Entrées, poissons,
plats d'été, viandes,
fromage doux

Belle couleur cuivrée, bouquet intense aux notes fruitées de baies rouges. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.





Vins rouges



LANGUEDOC ROUSSILLON



6,26 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,35 € le litre



Nouveauté

SYRAH IGP PAYS D'OC

Domaine de Brau

Syrah noir • Biologique • 13°



Charnu et aromatique



14 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Apéritif, plats épicés,
poisson en sauce,
fromage de chèvre

Belle robe noire aux reflets cassis, nez complexe et bouche aux notes d'épices. Racheté en 2020 par deux amis Fabien et Guillaume, passionnés de vins, Le domaine de Brau est un domaine pionnier de l'agriculture raisonnée et certifié bio dès 1989.

LANGUEDOC ROUSSILLON



5,20 €

la bouteille de 75 cl
soit 6,94 € le litre



Exclusivité
Biocoop

LES TERRELLES IGP PAYS D'OC

Vignobles Jacques Frelin

Merlot • Biologique • 13,5°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Viandes grillées ou
en sauce, plateau de
fromages

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

LANGUEDOC ROUSSILLON



6,26 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,35 € le litre



Nouveauté

60-40 VDF

Domaine de Brau

Cabernet-Franc noir, Cabernet sauvignon noir • Biologique • 13°



Charnu et aromatique



14 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Plats épicés, agneau,
bœuf, cèpes, fromage
de chèvre

Robe bordeaux, nez complexe et une bouche aux notes de fruits noirs et d'épices. Racheté en 2020 par deux amis Fabien et Guillaume, passionnés de vins, Le domaine de Brau est un domaine pionnier de l'agriculture raisonnée et certifié bio dès 1989.

LANGUEDOC ROUSSILLON



6,16 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,21 € le litre



Nouveauté

MON BONHEUR VDF

Domaine Romanissa

Marselan noir, Grenache noir • Biologique • 14,5°



Charnu et aromatique



14 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Grillades, gigot
d'agneau, fromage de
chèvre

Nez intense de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Bouche ronde, fraîche et ample avec une finale de cerise et de figue. Le domaine Romanissa est dans un petit village des Corbières situé entre Narbonne et Carcassonne. L'exploitation de 40 hectares, totalement en agriculture biologique est gérée par Marie-Paule Roux et ses deux enfants.



Vins rouges



LANGUEDOC ROUSSILLON



4,23 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,64 € le litre



BACCHUS ET COUTUMES VDF

Domaines Auriol

Merlot, Carignan • Biologique • 12,5°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Barbecue, charcuterie,
fromages affinés plus
de 12 mois.

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

LANGUEDOC ROUSSILLON



8,64 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,52 € le litre



CARBO - IGP HÉRAULT Domaine de Mirabeau

Merlot • Biologique • 14,5°



Charnu et aromatique



17 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Apéritif, grillades, Saint-
Nectaire, Cantal, Salers

Vin explosif en fruits avec une très belle puissance aromatique. Repris en 2017 par l'équipe Vigne de Cocagne, le domaine de Mirabeau est le premier vignoble d'insertion en France. Il accompagne des personnes éloignées de l'emploi vers une insertion professionnelle dans la viticulture en leur transmettant le savoir-faire et la passion du métier.

VALLÉE DU RHÔNE



19,08 €

Soit 3,82 € le litre

MÉDITERRANÉE Les vigneronns de Villedieu Buisson

Grenache noir, Merlot noir • Biologique • 14°



Charnu et
aromatique



18 °C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins :
Tian de légumes,
volailles, fromage de
chèvre



Nez de fruits rouges, bouche complexe et aromatique. Créée en 1939, la cave coopérative des vigneronns de Villedieu Buisson est située dans le canton de Vaison-la-Romaine, au milieu des collines de la vallée du Rhône. Trois de ses adhérents mettent au point les premières cuvées bio dès 1984.

ITALIE



5,96 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,94 € le litre



DOP NERO D'AVOLA SICILIA Olearia Vitivinicola Orsogna

Néro d'Avola • Biologique • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Chacuterie, entrée,
viandes, fromage doux

Belle robe rouge amarante aux reflets rubis. Arômes de cerises mûres, de griottes et de prunes avec un veine épicée dominée par la cannelle. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

Vins rouges

ITALIE



16,78 €

Soit 5,59 € le litre



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • Biologique • 13,5°



Charnu et aromatique



14 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Charcuterie, viandes grillées ou cuites au four, plat de pâtes, fromage doux



Nez intense de fruits rouges et de confiture de cerises noires, de légères notes de cacao et de grillé complètent son bouquet. La bouche est chaude, assez tannique, 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.

ITALIE



16,78 €

Soit 5,59 € le litre



IGT TERRE DI CHIETI PRIMITIVO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Primitivo • Biologique • 14°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins :
Chacuterie, entrée, viandes, fromage doux



Nez aux arômes de cerises de caroube. En bouche, il est chaud, 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.

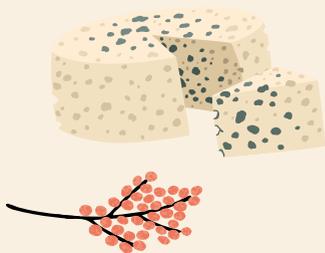


NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES



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

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



Temps d'affinage



Fromages au lait de vache



ALPES ITALIENNES



16,72 €
le kilo

demeter

TALEGGIO DOP

Au lait pasteurisé • 26 % MG



Affinage : 35 jours
(minimum)



Dégustation : Fromage à pâte molle, saveur douce, onctueuse et légèrement acidulé avec un arrière-goût truffé.

Fromage historiquement produit au nord de la Lombardie, on en trouve dès le X^{ème} siècle. Le Taleggio est fabriqué par une entreprise familiale engagée dans la construction de filières bio. Le lait provient d'une ferme en biodynamie située dans la province de Pavia.



À propos du producteur :

Produit par CasArrigoni, entreprise familiale siutée sur le territoire de Val Taleggio qui perpétue les productions typiques de fromages.

MEUSE



23,72 €
le kilo

BRIE DE MEAUX AOP

Au lait cru • 20 % MG



Affinage : entre
3 et 8 semaines



Dégustation : Fromage à pâte molle. Goût franc et généreux au délicat parfum de noisette.

Surnommé le «Roi des fromages» par Talleyrand, le brie est un fromage de plateau, idéal en cuisine dans des feuilletés ou en salades composées. **Il obtient son AOP en 1980.**



À propos du producteur :

Confectionné par la fromagerie Meix, située en Lorraine, en association avec Biogam.

LOIRE



18,83 €
le kilo

TOMMETTE DE LA CROIX LUCAS

Au lait thermisé • 30 % MG



Entre 5
et 6 semaines



Dégustation : Fromage à la texture onctueuse voire crémeuse, goût de noisette et de lait chaud.

La tommette de la croix Lucas vient d'une idée simple : proposer un fromage moelleux voire crémeux au bon goût de noisette. Idéal en plateau ou accompagné de charcuterie, il confectionné à partir de lait collecté auprès d'un seul producteur, à proximité de la fromagerie.



À propos du producteur :

Produit par Mons, fromager affineur.

Fromages au lait de vache



JURA



26,46 €
le kilo

COMTÉ AOP 20 MOIS

Au lait pasteurisé • 26 % MG



Affinage : entre
4 et 36 mois

Dégustation : Fromage à pâte pressée cuite. Texture légèrement ferme, saveurs torréfiées.

Fabriqué depuis le 13^{ème} siècle, fromage de plateau ou de cuisine, le comté est aujourd'hui le 1^{er} fromage d'appellation française. Les Fromageries Arnaud confectionnent du Comté en veillant à la défense des pratiques traditionnelles et respectueuses du travail.



À propos du producteur :
Produit par les Fromageries Arnaud, 100% familiale.

ITALIE



27,96 €
le kilo

PROVOLONE

Au lait cru • 28 % MG



Affinage :
4 à 5 mois

Dégustation : Fromage à pâte filée, goût affirmé, rond, doux et légèrement piquant.

Le provolone tire son nom de « prova » qui désigne un fromage de forme ronde dans la langue campanienne. Il est confectionné avec un mélange de lait issu de 3 races de vaches laitières ce qui lui confère son goût unique. Il est lié par des ficelles et suspendu 8 à 10 en début d'affinage.



À propos du producteur :
produit par Querceta, ferme située dans la région des Pouilles

VERCORS



2,75 €
l'unité

SAINT FÉLICIEN

Au lait thermisé • 24 % MG



Affinage : 5 jours
(minimum)

Dégustation : Fromage à pâte molle, texture fondante et crémeuse, goût franc et moyenne salé.

Grand frère du Saint-Marcellin, le Saint Félicien est plus gros, plus riche et plus crémeux. Il est élaboré par des fromagers de la coopérative indépendante Vercors Lait avec du lait de vache collecté sur le territoire du Parc Naturel Régional du Vercors. Il a obtenu l'IGP en 2013.



À propos du producteur :
Produit par la coopérative indépendante Vercors Lait.

LARZAC



4,37 €
l'unité

PAVÉ DU LARZAC AU FÉNUGREC

Au lait thermisé • 21 % MG



Affiné de
6 à 15 jours

Dégustation : Fromage à pâte lactique. Texture légère et fondante, goût fin et frais avec une pointe d'acidité, arômes de noix.

Ce fromage a été créé par la coopérative des Bergers du Larzac. Fruit de l'implication de 5 bergers du plateau du Larzac, cette coopérative a été créée pour mettre en œuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.



À propos du producteur :
Produit par la coopérative Les Bergers du Larzac, 100% aveyronnaise.



Fromages au lait de chèvre



PÉRIGORD VERT



2,80 €
l'unité

CŒUR GOURMAND POIVRON ET PIMENT D'ESPELETTE

Au lait pasteurisé • 18 % MG



Sans affinage



À propos du producteur :
Produit par le Chêne Vert,
maître artisan depuis 2001.



Dégustation : Fromage au goût fin, frais et acidulé avec une pointe d'acidité.

Fromage frais garni d'une préparation au poivron et piment d'Espelette pour une alliance surprenante et subtile. Fabriqué par un artisan fromager, le lait est collecté entre la Dordogne et la Charente.

PÉRIGORD VERT



2,80 €
l'unité

CŒUR GOURMAND POIVRON TOMATE ET BASILIC

Au lait pasteurisé • 18 % MG



Sans affinage



À propos du producteur :
Produit par le Chêne Vert,
maître artisan depuis 2001.



Dégustation : Fromage à la texture fine et fraîche, fondant en bouche, saveur douce.

Fromage frais garni d'une préparation à la tomate et au basilic pour une alliance surprenante et subtile. Fabriqué par un artisan fromager, le lait est collecté entre la Dordogne et la Charente.

TARN



4,35 €
l'unité

BOUYGUETTE

Au lait cru • 16,9 % MG



Sans affinage



À propos du producteur :
Produit par la Fromagerie
Le Pic, entreprise familiale.



Dégustation : Fromage à la texture fine et fraîche, fondant en bouche, arômes de caprins et d'herbes aromatiques.

Fromage à pâte molle de forme allongée et ornée d'une branche de romarin, symbole des garrigues, la Bouygquette est façonnée à la main dans un linge dont il garde la marque des plis.

CENTRE VAL DE LOIRE



32,05 €
le kilo

BLEU DE CHÈVRE

Au lait cru • 27,4 % MG



Affiné 30 jours



Dégustation : Fromage à pâte persillée, doux et sec en bouche.

Vieilli en cave, le bleu de chèvre est un fromage innovant adapté aux amateurs de pâte persillée. Le Vazereau est une fromagerie familiale qui fabrique des fromages de chèvre à partir de lait collecté directement dans leur ferme.



À propos du producteur :
Produit par la Fromagerie
Le Vazereau, ferme et
fromagerie depuis 1959.

Venez
découvrir notre sélection
dans nos neuf magasins

A PARTIR DU 19 AVRIL 2022

Nos magasins

BIOCOOP KERBIO EUROPE

Rue Daumier
29200 Brest
02 29 00 33 33

BIOCOOP KERBIO RIVE DROITE

114 bd Plymouth
29200 Brest
02 98 45 45 28

BIOCOOP KERBIO CENTRE VILLE

3 rue Kerfautras
29200 Brest
02 98 46 45 81

BIOCOOP KERBIO SIAM

7 rue Amiral Linois
29200 Brest
02 29 62 14 41

BIOCOOP FINISTERRA DES POINTES

22 rue Kerallan
29280 Plouzané
02 57 55 00 33

BIOCOOP BIO ABERS

Zone de Mespaol
29290 Saint-Renan
02 98 32 61 02

BIOCOOP PRIM'VERT

8 Croas ar Rod
29260 Lesneven
02 98 83 07 06

BIOCOOP KASTELL BIO

45 av des Carmes
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 19 59 79

BIOCOOP COCCINELLE

3 rue Marcellin Berthelot
29600 Saint-Martin-des-Champs
02 98 63 42 04



www.bio.coop
CLICK & COLLECT

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

WWW.MANGERBOUGER.FR - POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS & LÉGUMES PAR JOUR.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins
Biocoop sur le site
www.biocoop.fr

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

0 800 807 102 Service & appel
gratuits

