

DU 17 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.

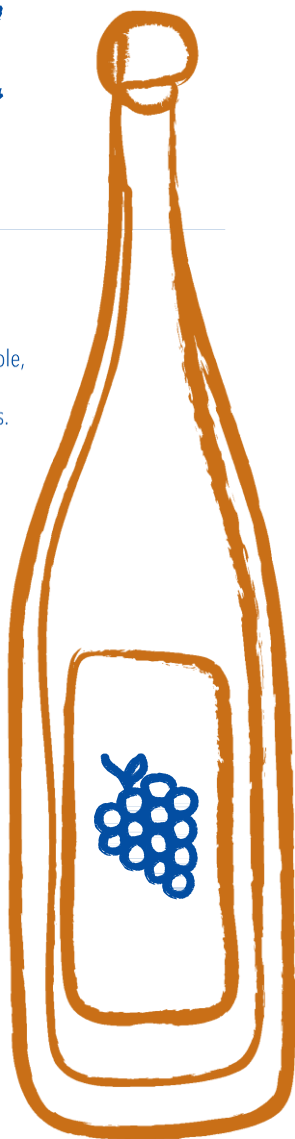
Un sol vivant comme allié

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 vigneron 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 / Liqueureux	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 12 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

7,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,60 € 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.

Languedoc-
Roussillon



6,30 €

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.

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



4,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 6,00 € le litre



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
Vignobles

Merlot



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Viandes rouges.
Fromages à pâte
pressée cuite
(gruyère).

Robe rouge foncé aux reflets violets. Le nez est puissant : fruits rouges mûrs, avec une touche de cuir. La bouche est bien structurée et grasse, avec une belle densité et une persistance aromatique agréable. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

Languedoc-
Roussillon



6,30 €

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



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).

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

VINS ROUGES

Italie

9,20 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,27 € 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.

VINS BLANCS

8,40 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,20 € 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.

Alsace

9,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,67 € le litre



AOP ALSACE EDELZWICKER

Eugène Meyer

Sylvaner blanc, Pinot blanc, Riesling blanc



Frais et fruité



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Fruits de mer,
poissons,
charcuteries.
Fromages alsaciens.

Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est léger et frais, avec des notes végétales et d'agrumes. La bouche est légère, avec une belle fraîcheur. Le domaine existe depuis 1620 et reste de génération en génération dans la famille Meyer. Ce fut dans les années 1960 qu'Eugène Meyer est devenu un pionnier de la Biodynamie, créant et utilisant depuis lors ses propres préparations biodynamiques.

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

VINS BLANCS

6,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,34 € 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, pélaridon, 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



8,85 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,80 € le litre



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 SANS ALCOOL

6,85 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,14 € le litre



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.

8,20 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,94 € le litre



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

Pays de
la Loire



13,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 18,54 € le litre



AOP CRÉMANT DE LOIRE

Domaine Amirault

Chenin blanc



Pétillant



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Apéritif.
Fromages à pâte
molle, à croûte
fleurie.

Robe jaune pâle aux fines bulles. Le nez exprime des arômes de pomme, de poire et des touches de miel. La bouche est ample et fraîche, avec une finale nette. Le Clos des Quarterons produit des vins qui reflètent une origine, une typicité. L'observation, l'expérimentation permettent de produire de manière durable, juste avec ce que la Nature peut offrir.

Italie



11,25 €

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



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 vegan depuis 2007.



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

viNs PÉTILLants

Champagne

30,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 41,27 € le litre

demeter



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 demer,
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.

Champagne

31,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 42,53 € le litre

demeter



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 variétés 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.

NOTRE SÉLECTION De FROMAGES



Pour constituer sa sélection de fromages, **Biocoop travaille en partenariat des groupements 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 : à vous de les découvrir au gré de vos envies !



Producteur



Qualité du lait



Affinage



Caractéristiques

FROMAGES AU LAIT De VACHE

Auvergne-
Rhône-
Alpes



2,28€
au 100g

22,80 €
au kilo



EMMENTAL DE SAVOIE IGP



Fromagerie Chabert



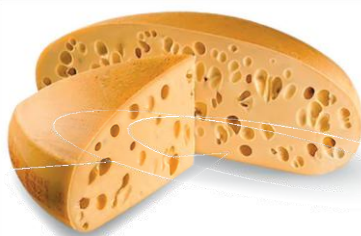
Lait cru



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

2,79 €

Au 100g

27,90 €
au kilo



COMTÉ AOP 30 MOIS



Union des fruitières
biocomtoises



Lait cru



30 mois



Arômes de noisette,
beurre, fruits
secs et caramel

L'union des Fruitières Bio Comtoises (UFBC) est une structure économique qui permet la collaboration entre plusieurs fruitières villageoises sous forme coopérative. Les fruitières 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

2,89 €

au 100g

28,90 €
au kilo



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER



Compagnie d'affinage des
Arvernes



Lait cru



28 jours



Arômes de noisette et de
sous-bois

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

Bourgogne-
Franche-
Comté



2,38 €
au 100g

23,80 €
au kilo



MORBIER AOP LAIT CRU



*Laiterie de la
Chaux*



Lait cru



40 jours



*Arômes fruités et
lactiques*



À déguster

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

Auvergne-
Rhône-
Alpes



2,16 €
au 100g

21,60 €
au kilo



TOMME DE SAVOIE IGP



*Coopérative laitière de
Yenne*



Lait cru



35 jours



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



À déguster

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

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 BRÉBIS

Aquitaine



3,12 €

Au 100g

31,20 €

au kilo

TOMME BRÉBIS 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.

Espagne



3,79 €

au 100g

37,90 €

au kilo

BRÉBIS AU LAIT CRU FLEURS



Ter Nat SARL / Morado bio



Lait cru



2 mois



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

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.



À déguster

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

FROMAGES AU LAIT DE BRÉBIS

Aveyron



3,39 €
au 100g

33,90 €
au kilo



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 figues 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

Auvergne-
Rhône-
Alpes



3,65 €

au 100g

36,50 €

au kilo

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).

Languedoc-
Roussillon



6,14 €

à l'unité

BOUYQUETTE



Fromagerie 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.



À déguster

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

FROMAGES AU LAIT De VACHE et De BREBIS

Occitanie



2,79 €
au 100g

27,90 €
au kilo

TOMME MIXTE BREBIS VACHE



Lou Passio Bio



Lait thermisé



3 mois



*Arômes légèrement
beurrés et noisettes
fraîches*

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.



À déguster

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

FROMAGES AU LAIT De VACHE De BREBIS et De CHÈVRE

Italie



3,79 €
au 100g

37,90 €
au kilo

FROMAGE 3 LAITS



Tonon / Ferme Querceta



Lait cru



80 jours



*Arômes lactés et beurrés,
notes animales légères
et herbacées*

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.



À déguster

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

NOTES

ENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SELECTION

dans votre magasin
**Biocoop Les Temps
Bio.**

Coordonnées du magasin :

BIOCOOP Les Temps Bio
CAP MARINA, RD 113
13127 Vitrolles
0442461026

Horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi :
de 09h30 à 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.