

DU 17 AVRIL AU 5 MAI 2025

ROUGE BLANC ROSE

C'est la foire aux vins et la fête des fromages bio !

Venez découvrir nos vins élaborés par des vignerons engagés et passionnés et aussi célébrer nos fromages frais, crémeux, affinés, de vache, de chèvre, de brebis. Une sélection exigeante qui ravira connaisseurs et amateurs.

biocoop

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

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 8000 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 ?

VIN BIO



Depuis 2012, le vin certifié bio doit respecter la réglementation européenne concernant la viticulture et la vinification mais comme toujours Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.

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

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

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



Nos vins en quelques mots



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

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



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



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

Et pour les amateurs de fromages :



Rendez-vous en page 17 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



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

VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



5,50 € ~~6,20 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 7,33 € le litre
~~8,27 €~~ hors promo

31,35 € ~~37,20 €~~

le carton de 6
Soit 6,97 € le litre



VIN DE FRANCE FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

Vignoble Roux

Grenache noir, Syrah noir • 13°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, grillade
d'agneau, poisson
en papillote.

Vin rouge léger, fruité et peu tannique. L'aspect violine indique un vin jeune. Au nez, des arômes de fruits rouges envoûtants. La bouche est généreuse avec des tanins peu marqués lui conférant un caractère très digeste.

Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux n'ont rien d'un vignoble improvisé ou opportuniste. L'héritage est entretenu et transmis depuis 5 générations successives avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Languedoc-Roussillon



Nouveau

14,75 € ~~15,99 €~~

le bib de 2,25L
soit 6,56 € le litre
~~7,11 €~~ hors promo

exclusivité
Biocoop



VIN DE FRANCE FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

Vignoble roux

Grenache noir, Syrah noir • 13,5°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, grillade
d'agneau, poisson
en papillote.

Vin rouge léger, fruité et peu tannique. L'aspect violine indique un vin jeune. Au nez, des arômes de fruits rouges envoûtants. La bouche est généreuse avec des tanins peu marqués lui conférant un caractère très digeste.

Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux n'ont rien d'un vignoble improvisé ou opportuniste. L'héritage est entretenu et transmis depuis 5 générations successives avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.



VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



~~7,15€~~
5,99€

la bouteille de 75 cl
soit 7,99€ le litre
9,53€ hors promo

~~42,90€~~
34,14€

le carton de 6
Soit 7,58€ le litre



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin vignobles

Merlot • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande grillée ou en sauce.
Plateau de fromages.

Nez aux arômes fruits noirs (cerise, pruneau). La bouche est 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 sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Languedoc-
Roussillon



~~7,50€~~
6,90€

la bouteille de 75 cl
soit 9,20€ le litre
10,00€ hors promo

~~45,00€~~
39,33€

le carton de 6
Soit 8,74€ le litre

Nouveau



IGP CÔTES-DE-THONGUE POMPETTE

Domaine Bassac

Cinsault noir • 12,5°



Léger et porté
sur le fruit



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Salade, pizza, apéritif,
saucisse grillée, pâte.
Fromage à pâte molle,
bleu.

Vin à la robe légère. Bouche et nez très fruité d'où se dégage des arômes de grenadine et de mûres.

Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



8,50 € ~~9,46 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 11,33 € le litre
~~12,61 €~~ hors promo

48,45 € ~~58,76 €~~

le carton de 6
Soit 6,97 € le litre

demeter



5% de remise supplémentaire pour 6 bouteilles (même panachées)



AOP DURAS CUEILLE L'INSTANT Mauro Guicheney

Merlot noir, Cabernet franc noir, Cabernet sauvignon noir • 13°



Charnu et aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande rouge, viande blanche,
plat végétarien.
Ossau-Iraty,
Pecorino.

Nez intense de fruits noirs, de réglisse et de vanille. Un beau volume et de jolis tanins.

Depuis 1990, Corine et Didier ont repris le flambeau de cette exploitation familiale ancienne de cinquante ans. Le domaine s'étend sur les appellations de Bordeaux et Côtes-de-Duras.

Languedoc-Roussillon



Nouveau

16,50 €

~~17,15 €~~

le bib de 3L
soit 5,50 € le litre
~~5,72 €~~ hors promo



VIN DE FRANCE UN MOMENT SUSPENDU

Domaine Ortola

Syrah noir, Grenache noir, Carignan noir • 14°



Léger et aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande rouge, plat en sauce,
légumes farcis, charcuterie.
Brie, Saint Nectaire, Bethmale.

Vin avec des arômes de fruits mûrs, cassis, reposant sur un bel équilibre tannique, ample et frais en bouche.

Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 ha. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.



VINS ROUGES

Languedoc
Roussillon



Nouveau

16,95 €

~~18,99 €~~

le bib de **3L**
soit 5,65 € le litre
~~6,33 €~~ hors promo



VIN DE FRANCE HÉRISSON

Jacques Frelin Vignobles

Merlot noir • 13°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Viande blanche, viande rouge.
Fromage de vache à pâte
souple.

Vin à la robe pourpre sombre avec des reflets grenat. Notes de fruits noirs, cassis, poivre et sous bois. Belle matière, tanins fondus, souples, ronds.

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).

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

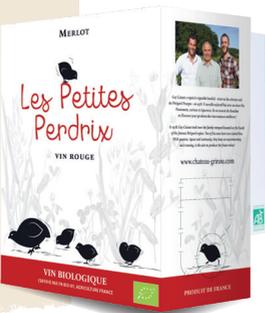
Sud-Ouest



15,95 €

~~17,65 €~~

le bib de **3L**
soit 5,32 € le litre
~~5,88 €~~ hors promo



VIN DE FRANCE LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset & fils

Merlot • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Viande rouge, viande
blanche, plat végétarien.
Fromage.

Nez très fruité de fruits rouges. Jolie matière, bel équilibre et une finale rafraîchissante.

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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

VINS ROUGES

Italie



~~7,50 €~~
6,75 €

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

~~10,00 €~~ hors promo

~~45,00 €~~
38,48 €

le carton de 6
Soit 8,55€ le litre



5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)



DOP NERO D'AVOLA SICILIA

Olearia vitivinicola Orsogna

Néro d'avola • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, entrée avec
sauce tomate, viande.
Fromage doux.

Couleur rouge amarante aux reflets rubis. Arômes chaleureux de cerises mûres, de griottes et de prunes, de confiture à l'alcool avec une douce veine épicée.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole, 100 % bio, fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

Bordeaux



~~7,50 €~~
6,75 €

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

~~10,00 €~~ hors promo

~~45,00 €~~
38,48 €

le carton de 6
Soit 8,55€ le litre



AOP BORDEAUX L'HOMME DU BOURDIEU

Vignoble Boudon

Merlot noir, Cabernet franc noir, Cabernet sauvignon noir • 13°



Charnu et aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Sushis, nems aux
courgettes, ailerons de
poulet au sésame.
Fromage de chèvre.

Bel équilibre des trois cépages avec une palette aromatique de fruits rouges.

Le vignoble Boudon, au cœur de l'Entre-deux-Mers, est une histoire de famille d'hommes et de femmes passionnés. Les 28 hectares sont conduits selon les règles, les méthodes et l'éthique de l'Agriculture biologique depuis 1963.



VINS ROUGES



Vallée
du Rhône



7,50 € ~~8,60 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 10,00 € le litre

~~11,47 €~~ hors promo

42,75 € ~~51,60 €~~

le carton de 6
Soit 9,50 € le litre

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

AOP CÔTES-DU-RHÔNE

Domaine des Cèdres

Grenache noir, Syrah noir, Mourvèdre noir • 12,5°



Ample, puissant
et corsé



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Paëlla végétarienne.
Roquefort.

Typicité avec les fruits noirs, une note de torréfaction, une pointe de vanille et juste ce qu'il faut d'acidité.

Le Domaine des Cèdres fut créé en 1936 par Louis Roussel. En 1973 commence la conversion bio sous le nom Domaine des Cèdres (présence de grands cèdres sur la propriété). Le domaine est repris par le Château de Bastet avec l'assurance de voir le travail d'une vie se perpétuer.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



5,99€ ~~7,05€~~

la bouteille de 75 cl
soit 7,99€ le litre

~~9,40€~~ hors promo

34,14€ ~~42,30€~~

le carton de 6
Soit 7,59€ le litre



5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)



IGP PAYS D'OC CHANT DE LA TERRE

Famille Fabre

Chardonnay blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Salade, viande blanche.
Cantal.

Nez aux fins arômes de noisettes, pommes au four et cannelle.

En 1982, Louis Fabre reprend la direction des domaines après des études d'ingénieur agronome et d'œnologie. Le savoir faire acquis depuis plusieurs générations lui permet d'être parmi les premiers vignerons français à se convertir à l'agriculture biologique.

Languedoc-
Roussillon



6,55€ ~~7,15€~~

la bouteille de 75 cl
soit 8,73€ le litre

~~9,53€~~ hors promo

37,34€ ~~42,90€~~

le carton de 6
Soit 8,30€ le litre



IGP PAYS D'OC ÉLÉGANCE

Domaines Auriol

Viognier blanc • 13°



Ample, rond avec
un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Volaille, poisson
en sauce.

Vin à la robe jaune doré, nez d'abricot et de litchi, bouche ample et équilibrée.

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



VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon



~~8,30 €~~
7,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,00 € le litre

~~11,07 €~~ hors promo

~~49,80 €~~
42,75 €

le carton de 6
Soit 9,50 € le litre



Nouveau

IGP CÔTES-DE-THONGUE JE T'AIME

Domaine Bassac

Chenin blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Côte de porc grillée, pizza végétarienne, viande blanche, blancs de seiche, légumes grillés, tapas, charcuterie. Chèvre frais.

Vin sur des notes de poires fraîches et de fleurs blanches. Finale sur le zeste.

Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.

5% de remise supplémentaire pour 6 bouteilles (même panachées)

Languedoc-Roussillon



~~17,15 €~~
16,50 €

~~17,15 €~~

le bib de 3L
soit 5,50 € le litre

~~5,72 €~~ hors promo



Nouveau

VIN DE FRANCE UN MOMENT SUSPENDU

Domaine Ortola

Roussanne blanc, Vermentino blanc, Marsanne blanc, Grenache blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson grillé, fruits de mer, viande blanche. Chèvre frais, tomate fraîche, pâte pressée non cuite peu affinée.

Nez floral aux arômes de fruits blanc. Vin frais et minéral avec un bel équilibre acide.

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.



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

LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon



16,95 €

~~18,40 €~~

le bib de 3L
soit 5,65 € le litre
~~6,13 €~~ hors promo



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin Vignobles

Sauvignon blanc • 12°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Volaille, grillade,
poisson citronné,
couscous végétarien.

Un nez de pommes vertes, de buis et d'agrumes, une robe jaune pâle aux reflets verts, une attaque franche dominée par les effluves d'agrumes un brin végétal en finale.

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).

5% de remise supplémentaire pour 6 bouteilles (même panachées)

Languedoc-Roussillon



20,50 €

~~22,45 €~~

le bib de 3L
soit 6,83 € le litre
~~7,48 €~~ hors promo



VIN DE FRANCE HÉRISSON

Jacques Frelin Vignobles

Chardonnay blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif,
poisson grillé, sushis.
Tomme de brebis.

Belle teinte or pâle aux reflets argentés. Notes de fruits exotiques : ananas, poire, citron. Belle équilibre aromatique, fraîcheur, vivacité.

Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



VINS ROSÉS

Sud-Ouest



5,95 € ~~6,65 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 7,93 € le litre
~~8,87 €~~ hors promo

33,92 € ~~39,90 €~~

le carton de 6
Soit 7,54 € le litre



VIN DE FRANCE LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset & fils

Merlot • 12,5°



Léger, frais et fruité



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins
Apéritif, crudité, grillade,
risotto végétarien.

Arômes de fraises confites, framboises, fruits rouges. Bouche ample et vineuse, offrant une belle fraîcheur et une finale longue.

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

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Sud-Ouest



15,95 €

~~17,65 €~~

le bib de 3L
soit 5,32 € le litre
~~5,88 €~~ hors promo



VIN DE FRANCE LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisser & Fils

Merlot • 13°



Léger, frais et fruité



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins
Poisson, viande rouge,
apéritif, plat végétarien.
Fromage.

Arômes de fraise confites, framboises, fruits rouges. Bouche ample avec une belle fraîcheur.

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



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

VINS ROSÉS

Languedoc-
Roussillon



Nouveau

16,50€

~~17,15€~~

le bib de 3L
soit 5,50€ le litre

5,72€ hors promo



VIN DE FRANCE UN MOMENT SUSPENDU

Domaine Ortola
Grenache noir, Syrah noir • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, viande blanche,
grillade, légume.
Chèvre frais, tomate fraîche,
pâte pressée non cuite
peu affinée.

Nez floral aux arômes de petits fruits rouges. Vin frais, minéral, avec un bel équilibre.

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.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Italie



6,90€ ~~7,50€~~

la bouteille de 75 cl
soit 9,20€ le litre

10,00€ hors promo

39,33€ ~~45,00€~~

le carton de 6
Soit 8,74€ le litre



IGP TERRE DI CHIETI

Olearia Vitivinicola Orsogna

Pinot Grigio • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Entrée légère, poisson,
plat d'été, viande.
Fromage doux.

L'originalité de ce vin réside dans la couleur naturellement rosée du raisin de cépage pinot Grigio qui donne des airs de rosé à cette cuvée vinifiée en blanc. Bouquet intense, complexe et floral, avec des notes fruitées de baies rouges, comme la cerise et la cerise noire.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole, 100 % bio, fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



VINS ROSÉS

Provence



~~6,55€~~
5,95€

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

~~8,73€~~ hors promo

~~39,30€~~
33,92€

le carton de 6
Soit 7,54€ le litre



IGP VAR VENUS DE PINCHINAT

Domaine de Pinchinat

Grenache noir, Syrah noir, Merlot noir • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, fruits de mer,
poisson, charcuterie.
Fromage de chèvre.

Un rosé très séducteur et enjôleur à la robe rose pâle et brillante, avec des arômes de pêche blanche. Intense et flatteur. Bouche fraîche et équilibrée avec de la rondeur et de la longueur.

Propriété familiale depuis déjà plus de deux siècles, le domaine de Pinchinat est situé au pied de la célèbre montagne Sainte-Victoire. Les sols du domaine, situés à une altitude de 280 mètres, sont favorables à une viticulture de qualité.

Provence



~~9,99€~~
8,95€

la bouteille de 75 cl
soit 11,93 € le litre

~~13,32€~~ hors promo

~~59,94€~~
51,02€

le carton de 6
Soit 11,34€ le litre



AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROC

Jacques Frelin vignobles

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



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Plats méridionaux,
grillade d'été, cuisine
méditerranéenne,
sushis.

Nez vif et fruité de petits fruits noirs. Robe rose pâle. 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 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.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

VINS ROSÉS

Provence



8,99 € ~~10,55 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 11,99 € le litre

~~14,07 €~~ hors promo

51,24 € ~~63,30 €~~

le carton de 6
Soit 11,39 € le litre

demeter



AOP CÔTE-DE-PROVENCE

Domaine les Fouques

Grenache noir, Syrah noir • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Poisson, viande rouge,
apéritif, plat végétarien.

**Nez floral, sous une belle robe brillante aux reflets saumonés.
Du croquant en bouche.**

Le Domaine Les Fouques est réputée pour ses vignobles et ses vergers. Les 22 hectares de vignes sont tous classés en zone AOP Côtes-de-Provence. Ils sont travaillés selon les règles de l'agriculture biodynamique depuis 1991.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Vallée de la
Loire



8,50 € ~~8,80 €~~

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

~~11,73 €~~ hors promo

48,45 € ~~52,80 €~~

le carton de 6
Soit 10,77 € le litre

Nouveau



IGP VAL DE LOIRE POISSON VOLANT

Vignobles Mourat

Grolleau gris • 13°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, salade estivale.
Fromage à pâte pressée
non cuite.

**Vin à la robe rose pâle, il se caractérise avant tout par ses notes de
groseilles et de fraises écrasées.**

Les vignobles Mourat sont situés à la pointe sud de la Loire et bercés par les brises marines. Le domaine s'est tourné vers l'agriculture biologique en 2006 et est certifié en 2019.



NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

- Promotions du 9 au 29 avril 2024 -



FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Haute-
Marne



6,74 € ~~7,49 €~~
la pièce

LANGRES AOP



Fromagerie Remillet



15 jours



Goût plutôt doux



Le Langres, fromage de vache à pâte molle, a obtenu son appellation d'origine protégée en 1991. Les fromages ne sont retournés que deux fois pendant la fabrication afin de favoriser la fabrication de la fontaine. La ferme de la famille Remillet se situe sur le plateau de Langres. De parents agriculteurs, les enfants ont créé une fromagerie il y a plus de trente ans afin de valoriser leur lait et de faire vivre leur patrimoine auquel ils sont attachés.

Avec
un champagne ou
un vin blanc sec.

Seine-
et-Marne



28,63 € ~~31,81 €~~
le kilo

BRIE DE MEAUX AOP



Fromagerie des Bries
de Saint Rémy



8 semaines



Texture fondante, saveurs
complexes de crème et
des notes de sous-bois



Avec
un Chardonnay,
un vin rouge léger
(Pinot noir,
Gamay).

Le Brie de Meaux est sûrement l'un de nos fromages les plus anciens. Il a inspiré la création de nombreux fromages à pâte molle à croûte fleurie. On le surnomme le fromage des rois car il était apprécié des souverains de France. En 1815, il est même consacré roi des fromages.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Vercors



3,11 €

~~3,46 €~~

la pièce

SAINT-FÉLICIEN



Vercors Lait



5 jours minimum



Goût franc à dominante lactique



Avec un vin rouge (Saint Joseph, Crozes Ermitage) ou un vin blanc (Condrieu, Bourgogne).

Frère du Saint-Marcelin dans sa méthode de fabrication et d'affinage, le Saint-Félicien est plus gros, plus riche et plus crémeux. Il est fabriqué à partir de lait issu de vaches Montbéliardes, Abondances et Villardes. Depuis 2003, Vercors Lait développe une activité laitière et fromagère sur le territoire de montagne et à transmettre un savoir-faire.

Irlande



24,97 €

le kilo

CASHEL BLUE



Cashel Farmhouse Cheesemakers



3 à 5 mois minimum



Extra crémeux, goût riche et complexe. Texture crémeuse et succulente



Idéal avec des figues, des poires ou des noix grillées. À accompagner d'un vin rouge léger.

Le Cashel Blue bio est le résultat d'une collaboration entre des producteurs laitiers irlandais réunis depuis 2012 et Cashel Farmhouse Cheesemakers. Il est fabriqué de façon saisonnière et avec une durée d'affinage plus longue que le cashel blue conventionnel. Il en résulte un fromage particulièrement riche et complexe qui séduit non seulement les amateurs de produits laitiers mais aussi les gourmets

Normandie



24,97 €

le kilo

MIMOLETTE EXTRA VIEILLE



Coopérative d'Isigny Sainte-Mère



15 mois minimum



Délicieux goût de noisette



À l'apéritif ou en cuisine. Avec un champagne rosé ou une bière ambrée.

Chez Isigny Sainte-Mère, la fabrication de la Mimolette est une tradition vieille de plusieurs décennies. La Coopérative est même à l'origine de l'écriture du cahier des charges Label Rouge des Mimolettes vieilles et extra-vieilles en 1988 ! Les Mimolettes Isigny Sainte-Mère sont issues d'un lait naturellement riche et aromatique, elles sont ensuite affinées en cave dans le plus grand respect de la tradition.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Savoie



18,36 € ~~20,40 €~~

le kilo

TOMMETTE DE YENNE



Coopérative de Yenne



21 jours sur des planches d'épicéa



Goût fruité et franc aux arômes de noisette



Avec un vin blanc
(Savoie, Alsace
Pinot Blanc).

La tommette de Yenne a été le premier fromage bio produit par la coopérative. Il est aujourd'hui l'emblème des fromages de Savoie. La Coopérative de Yenne, créée en 1962, se situe sur la commune de Yenne, en Savoie. Elle regroupe 58 producteurs de lait (dont 7 en Bio). La diversité de la flore des pâturages de l'avant-pays savoyard permet aux tommettes d'obtenir cette saveur qui leur est propre.

Auvergne



6,57 €

la pièce

GAPERON AIL ET POIVRE



Société Laitière de Laqueuille



10 jours minimum



Goût puissant, avec une forte saveur d'ail et de poivre



Idéal en salade,
en sauce ou en gratin.
À accompagner
d'un vin rouge
(Anjou, Bergerac).

Le gaperon fait partie de ces spécialités gastronomiques d'Auvergne qu'on n'oublie pas si on l'a un jour goûté ! Jadis il était affiné à l'air libre dans un torchon qui lui donnait sa forme. Suspendu près de l'âtre, il représentait un signe de richesse. Le gaperon est aujourd'hui confectionné de manière moins rudimentaire. La Laiterie de Laqueuille utilise du lait de vache de montagne, pasteurisé et entier.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Savoie



31,96 €

le kilo

COMTÉ AOP 18 MOIS



Rivoire Jacquemin



18 mois



Fromage torréfié, à la pâte souple et lisse.



Fromage au lait de vache, l'histoire du Comté remonte au XIIIe siècle. Fromage préféré des Français depuis 2023, le Comté a obtenu son AOP en 1996. Fondée en 1860 par Alix Rivoire et François Jacquemin, l'entreprise est aujourd'hui dirigée par la 5e génération. Elle travaille avec 22 fruitières du massif jurassien, qui produisent les comtés et morbiers blancs qui sont ensuite affinés dans ses caves de Montmort.

Idéal à l'apéritif.
Avec un vin rouge ou
un vin du Jura.

Savoie



26,98 € ~~29,98 €~~

le kilo

REBLOCHON DE SAVOIE FERMIER AOP



Coopérative du
Farto de Thônes



3 semaines



Tout en rondeur, couvert d'une fine mousse blanche. Croûte jaune safranée léger goût de noisette.



L'origine du reblochon remonte au XIIIe siècle, dans les alpages des vallées de Thônes, par une maraude clandestine. Pour faire baisser une redevance basée sur le nombre de pots de lait, les propriétaires terriens fabriquaient du beurre et du fromage, denrées déduites de la dite redevance. La coopérative du Farto de Thônes, spécialisée dans l'affinage du reblochon fermier, regroupe aujourd'hui plus de 70 fromagers en Haute-Savoie.

Avec un vin de Savoie.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Tarn



2,09 €

la pièce

CROTTIN À L'ÉCHALOTE



Fromagerie le Pic-Biopic



Pas d'affinage



Goût typique de chèvre réhaussé par l'échalote



Nouveau

Avec un vin blanc (Pouilly fumé, Sancerre) ou un Bandol rosé.

Fromage de chèvre à pâte molle fabriqué à partir du lait collecté auprès de 3 éleveurs locaux dans le Tarn et le Tarn et Garonne. La fromagerie le PIC est une entreprise familiale artisanale qui produit et commercialise des fromages de chèvre au lait cru depuis plus de 40 ans.

Tarn



2,09 €

la pièce

CROTTIN À L'ANETH, CITRON ET BAIES



Fromagerie le Pic-Biopic



Pas d'affinage



Goût typique de chèvre réhaussé par l'aneth, le citron et les baies



Nouveau

Avec un vin blanc (Pouilly fumé, Sancerre) ou un Bandol rosé.

Fromage de chèvre à pâte molle fabriqué à partir du lait collecté auprès de 3 éleveurs locaux dans le Tarn et le Tarn-et-Garonne. La fromagerie le PIC est une entreprise familiale artisanale qui produit et commercialise des fromages de chèvre au lait cru depuis plus de 40 ans.

Aveyron



1,39 €

~~1,54 €~~

la pièce

ROCAMADOUR AOP



Ferme du Mas de Laval



14 jours



Arômes de crème, de beurre et une légère saveur de noisette



Avec un vin blanc sec (Sancerre) ou un vin rouge (Beaujolais).

Le Rocamadour, jadis appelé Cabécou de Rocamadour, fait partie des fromages les plus anciens du Lot et des environs. Fabriqué sur le terroir des Causses, il permettait de valoriser les surplus de différentes productions laitières. Depuis 1996, l'AOP Rocamadour contribue à valoriser le lait des chèvres vivant sur le terroir des Causses sur une zone restreinte.



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

LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Pays
Basque



29,04 € ~~32,26 €~~
le kilo

TOMME DES BASQUES



Fromagerie Agour



3 mois sur des planches
d'épicéa brutes



Goût consensuel,
arômes doux et subtils



Avec de
la confiture de cerise.
Idéal avec le vin
Irouleguy
AOP Blanc.

Fromage raffiné fabriqué à partir de lait de brebis collecté dans le Sud-Ouest de la France dans des exploitations familiales. Depuis sa création en 1981, la fromagerie Agour prône un modèle agricole durable et soutient les producteurs Basques et Gascons.

Pays
Basque



31,46 € ~~34,95 €~~
le kilo

OSSAU-IRATY AOP



Fromagerie des Bergers
de Saint-Michel



90 jours dans des caves
semi-enterrées



Texture ferme et fondante,
arômes fruités



Idéal avec un
vin rouge (Iroulégu,
Médoc, Cahors) ou un
vin blanc (Iroulégu,
Côtes-du-Rous-
sillon).

L'histoire de cet Ossau-Iraty commence il y a 15 ans lorsque la fromagerie des Bergers de Saint-Michel se porte seul volontaire pour transformer le lait de 2 producteurs convertis en bio. Aujourd'hui, 10 exploitations travaillent avec la fromagerie, moteur de la filière lait de brebis bio dans le Pays Basque.

Aveyron



33,59 € ~~29,90 €~~
le kilo

PAVÉ DE BREBIS À L'AIL DES OURS



Gabriel Coulet



Entre 4 et 6 semaines



Goût lacté et beurré faisant ressortir
l'arôme de l'ail des ours



En salade avec des
noix et des figues
ou gratiné avec des légumes
de saison. Avec un vin
blanc sec ou un vin rouge.

Fromage de brebis fabriqué avec du lait issu d'une dizaine de fermes en Aveyron situées au maximum, à une cinquantaine de kilomètres de la fromagerie. Gabriel Coulet est une entreprise 100 % familiale depuis 1907.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Aveyron



29,70 €

le kilo

TOMME DE BREBIS LOU RAJAL



Les Bergers du Larzac



12 mois en cave naturelle



Goût intense relevé
par une pointe de sel

Le Lou Rajal est une tomme au lait entier dont le nom signifie «gouffre» naturel en occitan. Sa pâte est remplie de petits trous à l'image de ceux creusés par les eaux de pluies dans la roche. La Coopérative Les Bergers du Larzac est née en 1996 à l'initiative d'éleveurs voulant valoriser leur lait de brebis en produisant des fromages dans le respect de la tradition.



Nouveau

Avec un vin rouge
léger porté sur le
fruit ou un vin blanc
frais et fruité.

Grèce



29,70 €

le kilo

GRAVIERA FUMÉ



Ter Nat



3 mois



Texture semi ferme, saveur douce
avec un fumé assez marqué

Le graviera fumé est fabriqué dans différentes régions de Grèce à partir de lait de brebis et de chèvre. Aussi populaire que la feta, il est fumé de manière traditionnelle sur du bois de hêtre, sans additifs ni substances aromatiques artificielles. Cette méthode lui donne sa couleur caractéristique et son goût délicat.



Fromage de plateau ou
de cuisine (fondu, salade...)
À accompagner d'un vin blanc
sec (Sancerre, Chardonnay)
ou d'un vin rouge léger
(Loire).

Lozère



38,79 €

le kilo

TOMME DE BLEU



Lou Passou bio



2 semaines minimum



Saveur typique de
Penicillium Roqueforti

Fromage de brebis à pâte persillée, la tomme de bleu est fabriquée à partir de lait collecté en Aveyron et en Lozère. L'entreprise Lou Passou a été créée à la fin des années 90 avec une double volonté : contribuer au développement de l'agriculture biologique et mettre en avant leur savoir-faire local.



Excellent en gratin
de pomme de terre.
Avec un vin blanc
moelleux.



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

LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

DU 17 AVRIL AU 5 MAI 2025

DANS NOS QUATRE
MAGASINS

BIOCOOP CHOLET NORD

35 Avenue Edmond Michelet
49.300 CHOLET
02 41 70 74 14

BIOCOOP CHOLET SUD

12 Avenue de la Marne
49.300 CHOLET
02 41 64 37 80

BIOCOOP CHOLET OUEST

204 Avenue des Trois Provinces
49.300 CHOLET
02 41 70 08 70

BIOCOOP CHOLET SEVREMOINE

5 Rue Léonard de Vinci
49.450 Saint-André-de-la Marche
02 41 55 10 10

HORAIRES

Du lundi au samedi : 9h-19h

Boucheries-charcuteries-traiteurs
& poissonnerie : 9h-19h
fermé(s) le lundi

HORAIRES

Lundi : 15h-19h
Mardi, mercredi, jeudi :
9h30-13h / 15h-19h
vendredi & samedi : 9h30-19h

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.



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

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

0 800 807 102 Service & appel
gratuits

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

biocoop



Imprimé sur papier 100% recyclé. BIOCOOP – Société Coopérative à forme anonyme à capital variable – 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris
SIRET 38289175200216 – Code APE 4617A – RCS Paris 382891752 – Création: Altavia Cosmic – Crédits photographiques: Jean-Marc Péchart,
iStock, DR. Imprimé en France, par Calligraphy Print.