

DU 9 AU 29 AVRIL 2026

FOIRE AUX VINS ET FÊTES DES FROMAGES BIO DE PRINTEMPS

Découvrez notre
sélection de vins et de
fromages 100 % bio
et savourez le savoir-faire
de nos terroirs.



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

VINS BLANCS

Sud Ouest



5,50€ ~~6,70€~~

la bouteille de 75 cl
soit 7,33 € le litre
~~8,93 € hors promo~~

31,35€ ~~40,20€~~

le carton de 6
Soit 6,97€ le litre



VIN DE FRANCE LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset et fils

Sauvignon blanc, Sémillon blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons,
plats végétariens.
Reblochon.

Arômes de fruits exotiques, de pêche et d'agrumes. Bouche ample avec un panel aromatique très large. Père et fils travaillent ensemble dans ce domaine certifié bio depuis 2009.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Sud Ouest



6,99€ ~~7,65€~~

la bouteille de 75 cl
soit 9,32 € le litre
~~10,20 € hors promo~~

39,84€ ~~45,90€~~

le carton de 6
Soit 8,85€ le litre



VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

Guy Cuisset et fils

Floréal, Arriola blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, crustacés, poissons.
Crottin de Chavignol,
Comté, Tomme de Brebis.

Vin aux arômes de fruits exotiques et de fleurs et à la finale élégante et aromatique. Père et fils travaillent ensemble dans ce domaine certifié bio depuis 2009.



VINS BLANCS

Vallée
du Rhône



6,95 € ~~7,60 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre

~~10,13 €~~ hors promo

39,62 € ~~45,60 €~~

le carton de 6
Soit 8,80 € le litre



VINS DE FRANCE AMOUR DE VIGNIER

Château Beaubois

Viognier blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fruits
de mer, poissons.
Bleu du Vercors, Fourme
de Montbrison.

Un nez de fruits jaunes et blancs. Une bouche fraîche, croquante, avec des notes de citruses, verveine et abricot. Les 50 ha du domaine sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc-
Roussillon



5,99 € ~~7,25 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 8,67 € le litre

~~9,67 €~~ hors promo

37,05 € ~~43,50 €~~

le carton de 6
Soit 8,23 € le litre



IGP PAYS D'OC CHANT DE LA TERRE

Famille Fabre

Chardonnay blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Salade, viandes blanches.
Cantal.

Nez aux fins arômes de noisettes, pommes au four et cannelle. Vin bien construit, équilibré. Engagée pour le climat, la famille Fabre fait partie des pionniers dans le bio. Aujourd'hui, ils travaillent avec des cépages rapportés du Portugal et d'Espagne qui résistent à la chaleur et poussent bien dans le sud de la France.



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

VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



14,99€ ~~16,65€~~

Le bib de 3 litres
soit 5,00 € le litre
~~5,55 € hors promo~~



IGP PAYS D'OC SAINT MICHEL LE GRAND

Famille Fabre

Viognier



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons, viande
blanche, plats végétariens.
Fromages de chèvre.

Une attaque franche avec des notes abricotées et des arômes d'écorces d'orange. Engagée pour le climat, la famille Fabre fait partie des pionniers dans le bio. Aujourd'hui, ils travaillent avec des cépages rapportés du Portugal et d'Espagne qui résistent à la chaleur et poussent bien dans le sud de la France.

SPIRITUEUX

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

BASE POUR SPRITZ NATURE

Hyca

19,99€ ~~22,45€~~

la bouteille de 70 cl
soit 28,43 € le litre
~~32,07 € hors promo~~



Idée cocktail :

Mélanger 6 cl de spritz
nature, 12 cl de vin sec
effervescent et
2 cl d'eau pétillante



Accords mets

Idéal en apéritif,
légumes grillés,
antipastis italiens.

Célèbre cocktail amer sans colorant ni arôme artificiel. Il sublimer vos spritz ou autres cocktails. Hyca s'est inspiré des meilleurs amers italiens pour créer cet apéritif bio et français. Une jolie balade gustative et un dépaysement total.



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

VINS PÉTILLANTS

Italie



7,99€ ~~8,70€~~

la bouteille de 75 cl
soit 10,65 € le litre
~~11,60 € hors promo~~

45,54€ ~~52,20€~~

le carton de 6
Soit 10,12€ le litre



DOC PINOT GRIGIO

giol

Pinot Grigio



Pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, plats de légumes
et de poissons légers.
Mozzarella, Parmesan.

Vin équilibré caractérisé par une touche acidulée agréable et une bonne structure. Le domaine Giol est en agriculture biologique depuis 1987 et végan depuis 2007.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Italie



8,99€ ~~10,20€~~

la bouteille de 75 cl
soit 11,99 € le litre
~~13,60 € hors promo~~

51,24€ ~~61,20€~~

le carton de 6
Soit 11,38€ le litre



DOC PROSECCO

giol

Glera



Pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons, desserts.
Langres lait cru.

Vin agréable et structuré aux notes de pêche, pomme et fleurs sauvages. Le domaine Giol est en agriculture biologique depuis 1987 et végan depuis 2007.



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

VINS DÉSALCOOLISÉS

Languedoc-
Roussillon



5,99€ ~~6,80€~~

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

~~9,07 € hors promo~~

34,14€ ~~40,80€~~

le carton de 6
Soit 7,58€ le litre



VIN DE FRANCE BELLERIVE DÉSALCOOLISÉ

La Colombette

Chardonnay blanc, Sauvignier gris



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, grillades, viandes,
poissons.

Brie, Tomme de brebis
jeune, Comté jeune.

Vin désalcoolisé qui offre un joli nez de fruits, une belle vivacité, une texture soyeuse et une finale fruitée. Le domaine travaille sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc
Roussillon



5,99€ ~~6,80€~~

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

~~9,07 € hors promo~~

34,14€ ~~40,80€~~

le carton de 6
Soit 7,58€ le litre



VIN DE FRANCE BELLERIVE DÉSALCOOLISÉ

La Colombette

Bouquet, Monarch, Prior



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, tapas, grillades,
viandes, poissons.

Chèvre frais, fêta,
Gouda jeune.

Un nez délicat de fraises et de fleurs printanières. En bouche, une belle fraîcheur, des arômes de fruits rouges croquants et une finale acidulée tout en légèreté. Le domaine travaille sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.



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

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

VINS DÉSALCOOLISÉS

Languedoc-
Roussillon



5,99€ ~~6,80€~~

la bouteille de 75 cl
soit 7,99 € le litre
~~9,07 € hors promo~~

34,14€ ~~40,80€~~

le carton de 6
Soit 7,58€ le litre



VIN HÉRISSEON DÉSALCOOLISÉ BULLES

Jacques Frelin
vignobles

Chardonnay blanc



Désalcoolisé
pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, quiche,
coquillages, sushis.
Gouda, fromages
persillés.

Vin frais, gourmand et équilibré. Arômes d'ananas et de mangue. Bouche fraîche et aromatique. Jacques Frelin Vignobles contribue activement à la lutte contre le changement climatique et à la préservation de l'environnement.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc-
Roussillon



7,99€ ~~8,70€~~

la bouteille de 75 cl
soit 10,65 € le litre
~~11,60 € hors promo~~

45,54€ ~~52,20€~~

le carton de 6
Soit 10,12€ le litre



VIN DE FRANCE BELLERIVE DÉSALCOOLISÉ

La Colombette

Cabernet-Sauvignon noir,
Prior, Cabernet noir



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, grillades,
viandes, poissons.
Tomme de Savoie, Cantal
Jeune, St Nectaire.

Un nez généreux de fruits rouges bien mûrs. En bouche, une belle fraîcheur, une texture soyeuse, et une finale persistante sur des notes acidulées. Le domaine travaille sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.



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

VINS ROSÉS

Sud
Ouest



4,99€ ~~6,60€~~

la bouteille de 75 cl
soit 6,55 € le litre
~~8,80 € hors promo~~

28,44€ ~~39,60€~~

le carton de 6
Soit 6,32€ le litre



VIN DE FRANCE LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset et fils

Merlot



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons, grillades,
plats végétariens.
Fromages de chèvre,
Roquefort.

Arômes de fraises confites, framboises et fruits rouges. Bouche ample, avec une belle fraîcheur. Père et fils travaillent ensemble dans ce domaine certifié bio depuis 2009.

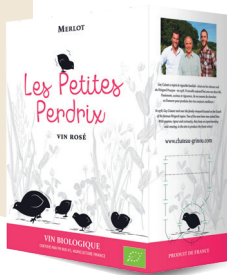
5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Sud
Ouest



15,95€ ~~17,40€~~

le bib de 3L
soit 5,32 € le litre
~~5,80 € hors promo~~



VIN DE FRANCE LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset et fils

Merlot noir



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons, viandes,
plats végétariens.
Fromages de chèvre,
Roquefort.

Arômes de fraises confites, framboises et fruits rouges. Bouche ample, avec une belle fraîcheur. Père et fils travaillent ensemble dans ce domaine 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

Provence



5,95 € ~~6,55 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 7,93 € le litre
~~8,73 € hors promo~~

33,92 € ~~39,30 €~~

le carton de 6
Soit 7,54 € le litre



IGP VAR VENUS DE PINCHINAT

Domaine de
Pinchinat

Grenache noir, Syrah noir,
Merlot noir



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer,
poissons, charcuterie.
Fromages de chèvre.

Arômes de pêche blanche. Bouche fraîche et équilibrée avec de la rondeur et de la longueur. Propriété familiale depuis déjà plus de 2 siècles, le domaine de Pinchinat est situé au pied de la montagne Sainte Victoire.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Provence



8,95 € ~~9,99 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 11,99 € le litre
~~13,32 € hors promo~~

51,24 € ~~59,4 €~~

le carton de 6
Soit 11,38 € le litre



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROC

Jacques Frelin
vignobles

Grenache noir, Cinsault noir,
Syrah noir



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons,
viandes rouges,
plats végétariens.
Fromages.

Nez vif de petits fruits noirs. Bouche fraîche et pleine de finesse. Jacques Frelin Vignobles contribue activement à la lutte contre le changement climatique et à la préservation de l'environnement.



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

VINS ROSÉS

Provence



8,99€ ~~10,65€~~

la bouteille de 75 cl
soit 12,67 € le litre
~~14,20 € hors promo~~

54,15€ ~~63,90€~~

le carton de 6
Soit 12,03€ le litre



AOP CÔTES DE PROVENCE L'AUBIGUE

Domaine
les Fouques

Grenache noir, Rolle blanc



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons, viandes,
plats végétariens.
Roquefort.

Nez floral. Du croquant en bouche. Le domaine des Fouques est réputé pour ses vignobles et ses vergers. Les 22 ha de vignes sont travaillés en biodynamie depuis 1991.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Italie



6,95€ ~~7,55€~~

la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre
~~10,07 € hors promo~~

39,62€ ~~45,30€~~

le carton de 6
Soit 8,80€ le litre



IGP TERRE D'ABRUZZO PATCH WINE

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Pinot gris



Léger, frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Entrées légères, poissons,
viandes, plats d'été.
Fromages doux.

Bouquet intense, complexe et floral, notes de cerise. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole de la région des Abruzzes. Elle compte 450 producteurs et est 100 % bio.



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

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

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



5,50 € ~~6,20 €~~

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

~~8,27 € hors promo~~

34,14 € ~~37,20 €~~

le carton de 6
Soit 7,58 € le litre



VIN DE FRANCE FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

Vignoble Roux

Grenache noir, Syrah noir



Léger et porté sur
le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, 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 5 générations.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Vallée
du Rhône



6,95 € ~~7,60 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre

~~10,13 € hors promo~~

39,62 € ~~45,60 €~~

le carton de 6
Soit 8,80 € le litre



VIN DE FRANCE AMOUR DE CINSULT

Château Beaubois

Cinsault noir



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, buffet.
Comté, Beaufort,
camembert, fromages
de chèvre.

Un nez de petits fruits rouges. Une bouche gourmande de fruits frais et de poivre. 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.

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

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



4,99€ ~~5,95€~~

la bouteille de 75 cl
soit 6,65 € le litre
~~7,93 € hors promo~~

28,44€ ~~35,70€~~

le carton de 6
Soit 6,32€ le litre



AOP CÔTES DU RHÔNE CUVÉE MONT JOLI

Domaine
Saint Julien

Syrah noir, Grenache noir,
Marselan noir



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, salade niçoise,
charcuterie, grillades.
Fromages frais.

Vin fruité et gourmand très agréable. Soucieux de la préservation de l'environnement, les vignerons favorisent la biodiversité sur leur domaine.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc-
Roussillon



5,99€ ~~7,25€~~

la bouteille de 75 cl
soit 7,99 € le litre
~~9,67 € hors promo~~

34,14€ ~~43,50€~~

le carton de 6
Soit 7,58€ 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 grillées
ou en sauce.
Plateaux de fromage.

Vin gourmand et ample avec des notes de fruits noirs et d'amandes grillées. Jacques Frelin Vignobles contribue activement à la lutte contre le changement climatique et à la préservation de l'environnement.



VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



6,75 € ~~7,50 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 8,67 € le litre

~~10,00 €~~ hors promo

37,05 € ~~45,00 €~~

le carton de 6
Soit 8,23 € le litre



IGP CÔTES THONGUE POMPETTE

Domaine Bassac

Cinsault noir



Léger et porté
sur le fruit



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Apéritif,
plats du quotidien.
Fromages à pâte molle.

Vin aux arômes de grenadine et de mûre. Domaine certifié bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc-
Roussillon



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



IGP CÔTES THONGUE JE T'AIME

Domaine Bassac

Cabernet-Franc noir, Grenache noir,
Syrah noir



Ample,
puissant et corsé



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viandes,
poissons en sauce.
Fromages de
chèvre frais.

Vin expressif, aux arômes concentrés de fruits rouges et noirs sur une finale d'épices. Domaine certifié 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

Italie



~~6,95 €~~ ~~7,55 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre

~~10,07 € hors promo~~

~~39,62 €~~ ~~45,30 €~~

le carton de 6
Soit 8,80 € le litre



DOP NERO D'AVOLA SICILIA PATCH WINE

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Néro d'avola



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, viandes.
Fromages doux.

Arômes chaleureux de cerises, griottes et prunes ainsi que de cannelle.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole de la région des Abruzzes.
Elle compte 450 producteurs et est 100 % bio.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Italie



~~6,95 €~~ ~~7,55 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre

~~10,07 € hors promo~~

~~39,62 €~~ ~~45,30 €~~

le carton de 6
Soit 8,80 € le litre



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PATCH WINE

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Montepulciano



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes braisées
ou rôties, volailles.
Parmigiano, gorgonzola.

Un nez de fruits rouges et d'épices. Une bouche pleine et harmonieuse.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole de la région des Abruzzes.
Elle compte 450 producteurs et est 100 % bio.



VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



~~13,99€~~ ~~15,99€~~

le bib de 2,25L
soit 6,22 € le litre
~~7,11 € hors promo~~



VIN DE FRANCE FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

vignoble Roux

Grenache noir, Syrah noir



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, poissons en
papillotes, plats quotidiens.
Cheddar, fromages de
chèvre frais.

Un vin léger, aux arômes de fruits rouges et aux tanins peu marqués.

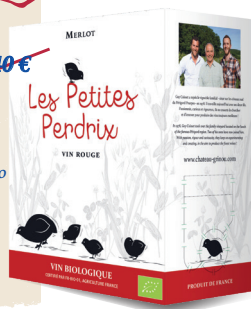
Producteurs de vins de Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux sont une aventure de famille qui se transmet depuis plus de 5 générations.

Languedoc-
Roussillon



~~14,99€~~ ~~17,40€~~

le bib de 3L
soit 5,00 € le litre
~~5,80 € hors promo~~



VIN DE FRANCE LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset et fils

Merlot



Charmu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes, plats végétariens,
desserts au chocolat.
Cantal, brie,
S' Nectaire.

Vin équilibré aux arômes de fruits rouges. Père et fils travaillent ensemble dans ce domaine 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

Languedoc-
Roussillon



00,00 €

le cubi de 3 L
soit XX,XX € le litre



IGP PAYS D'HÉRAULT LE TEMPS DES GITANS

Les terres bio
Janiny

Carignan noir, Syrah noir,
Grenache noir



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, viandes,
grillades, plats végétariens.
Fromages à pâte molle.

Arômes de fruits noirs et notes de poivre fraîchement concassé.

Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio.

Vallée
du Rhône



00,00 €

le cubi de 3 L
soit XX,XX € le litre



AOP CÔTES DU RHÔNE CUVÉE NELLY

Château de Bastet

Grenache noir, Syrah noir,
Marselan noir



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie,
viandes grillées.
Fromages de chèvre.

Vin soyeux, ample en bouche et tannique sans excès. Le vignoble est entouré de 43 ha d'espaces sauvages. Une harmonie qui participe au caractère et à la saveur des vins du domaine.



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

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

ANJOU - Maison Bernard Gaborit TOMME DE BREBIS B.GABORIT

Brebis lactique, note d'armande jeune



Lait entier
pasteurisé
Affinage
2 mois



En plateau, avec
des fruits rouges et un
vin blanc sec ou un vin
rouge peu tannique

32,30€
le kilo

~~35,90€~~
hors promo

Les valeurs de la Maison Gaborit, pionnière en agriculture biologique depuis 1979, sont fondées sur le respect de la nature, des animaux et sur des rapports humains de confiance. La Maison Gaborit et ses éleveurs partenaires sont tous certifiés Bio Cohérence, la volonté de l'entreprise est de toujours transformer un lait frais de qualité exceptionnelle grâce à l'agriculture biologique et au choix des meilleures races.

ANJOU - Maison Bernard Gaborit OSSAU-IRATY AOP

Texture ferme et fondante aux arômes de fleurs et de céréales



Lait cru
Affinage
90 jours



En plateau, avec de la
confiture de cerises
noires et un vin rouge
(type Iroulégu)

33,20€
le kilo

~~36,90€~~
hors promo

Tout commence en 1981 lorsque 10 éleveurs producteurs de lait de brebis du canton de Garazi, décident de s'associer pour fabriquer leur propre fromage. Aujourd'hui la fromagerie appartient à la deuxième génération d'éleveurs associés. Elle collecte le lait de brebis auprès des 40 producteurs livreurs dans un rayon de 40 kms, travaillant exclusivement avec des brebis de races locales.

AVEYRON - Fromagerie des Cabasses TOMME DE BREBIS DE MONTAGNE

Texture moelleuse à ferme. Goût franc aux arômes floraux



exclusivité
Bilocoop



Lait entier
cru
Affinage
8 mois



En plateau ou cuisiné,
accompagné d'un
vin rouge ou d'un vin
blanc sec

37,90€
le kilo

La fromagerie des Cabasses a été créée par Rosine & Jean-François Dombre au début des années 80. Au départ fermier, puis artisans, ils sont désormais reconnus Maître Artisan. Depuis 2010 les trois enfants ont pris la succession de leurs parents. La fromagerie reste enracinée dans des valeurs fortes : lait cru, moulage manuel, préserver un savoir-faire et des emplois dans un milieu rural.

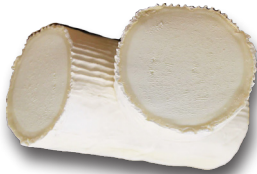
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

LOT-ET-GARONNE - Fromagerie de la Lémance

CHÈVRE BûCHE

Texture douce et crémeuse et son cœur légèrement crayeux



Lait
pasteurisé
Affinage
11 jours



Fondu sur une pizza ou
accompagné d'un vin
rosé (type Pétigord)

23,95 €
le kilo

~~26,60 €~~
hors promo

La fromagerie, fondée en 1998, tire son nom de la Lémance, un cours d'eau niché au cœur du Lot-et-Garonne. Spécialisés dans la fabrication de fromages biologiques de chèvre, les éleveurs s'engagent pour le bien-être animal. Leurs troupeaux, composés de chèvres de races Alpine et Saanen, profitent d'un pâturage en plein air et d'une alimentation 100 % bio.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

TARN - Laiterie Fabre

TOMME DE BREBIS

Texture onctueuse et goût typique du fromage de brebis



Lait
cru
Affinage
4 mois



En plateau, à l'apéritif ou
fendu, avec un vin
de Gaillac, rouge
ou blanc sec

30,60 €
le kilo

exclusivité
Biocoop



La Laiterie Fabre est située à Viane dans le Tarn (81). Gilles Fabre, petit-fils du fondateur, est la troisième génération de fromagers à sa tête. PME de 10 salariés, elle permet de maintenir l'emploi en zone rurale et augmente chaque année la part de fromage bio fabriquée.

AVEYRON - Fromagerie Gabriel Coulet

PAVÉ BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE

Note lactée et beurre, faisant ressortir le piment d'Espelette



Lait
cru
Affinage
4-6 semaines



En salade avec des noix,
des figues. En raclette
ou gratiné, avec un vin
blanc de la
vallée du Rhône

31,50 €
le kilo

~~35,00 €~~
hors promo

Gabriel Coulet est une PME 100 % familiale, dirigée par la cinquième génération, fabriquante de Roquefort depuis 1907. Employant une centaine de personnes, elle est spécialisée dans la production de fromages de brebis bio. LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

LOZÈRE - Fromagerie des Cèvennes

CHÈVRE PÉLARDON AOP

Gout délicat et équilibré avec des arômes floraux



Lait
cru
Affinage
11 jours



Froid sur un plateau
ou chaud sur des
toasts, des tartes et
des amoultières,
accompagné d'un Côtes
du Rhône blanc

2,50€
la pièce de 60 gr
soit 41,67€ le kilo
~~2,75€~~
~~45,83€ hors promo~~



DEUX-SÈVRES - Ferme de La Chevrolière

MOTHAIS SUR FEUILLE AOC

Texture fondante et légère, aux notes végétales, lactiques et de sous-bois



Lait
cru
Affinage
15 jours



En plateau ou à l'apéritif,
accompagné d'un vin
rosé
(type Périgord)

4,39€
la pièce de 180 gr
soit 24,39€ le kilo
~~4,87€~~
~~27,06€ hors promo~~



DEUX-SÈVRES - Fromagerie Le Pic

PETITE ROUELLE CENDRÉE

Pâte lactique et goût caprin



Lait
cru
Affinage
7 jours



À déguster
sur un plateau
accompagné
d'un vin blanc

5,70€
la pièce de 155 gr
soit 36,78€ le kilo
~~6,25€~~
~~40,32€ hors promo~~

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



La fromagerie Le Pic est une entreprise familiale artisanale qui produit des fromages de chèvre au lait cru depuis plus de 40 ans. Leur devise : des chèvres heureuses pour produire un lait bon et sain, afin de fabriquer des fromages fermiers de qualité. En 2006, Julien et Benjamin rennent la suite de leurs parents et concilient tradition et modernité pour confectionner des fromages de grande qualité.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

ITALIE - Casarrigoni GORGONZOLA DOP GUILLEIRE

Crémieux, au goût légèrement épicé





Lait
pasteurisé

Affinage
50 jours



Sur plateau ou pour la
cuisine, accompagné
d'un vin moelleux

le kilo
27,10€

Casarrigoni est une entreprise familiale située à Taleggio, la petite commune de montagne d'où tire son nom la vallée et le fromage. Provenant d'une famille de « bergamini » (bergers nomades), les femmes et les hommes de Casarrigoni perpétuent un mode de travail traditionnel dans cette région montagneuse, avec du travail local dans un contexte global de dépeuplement des Alpes. A Taleggio, environ 500 personnes vivent sur un territoire de 46 km carrés.

SEINE-ET-MARNE - Bries de Saint Rémy BRIE DE MEAUX AOP

Texture fondante en bouche, aux saveurs de crème et de notes de sous-bois





Lait
crû

Affinage
8 semaines



Seul ou sur du pain
Chardonnay ou d'un
rouge léger (type Pinot
noir ou Gamay)

le kilo
29,25€
~~32,50€~~ hors promo

Pascal Beillevaire s'est inspiré du métier de ses parents, paysans du marais Breton-Vendéen. Avec son épouse, Claudine, Pascal Beillevaire initia l'histoire de la fromagerie, en produisant à la ferme de la Vacheresse à Machecoul de la crème, du beurre et du fromage blanc. 40 ans plus tard, grâce à des clients fidèles et des collaborateurs de qualité, l'entreprise comprend 11 ateliers de production et 5 caves d'affinage.

FRANCHE-COMTÉ - Rivoire Jacquemin COMTÉ AOP

Arômes de noisette, beurre et fruits secs





Lait
crû

Affinage
18 mois



En plateau ou à l'apéritif,
accompagné d'un vin
rouge ou d'un vin du Jura

le kilo
30,10€

Fondée en 1860 par Alix Rivoire et François Jacquemin, l'entreprise est aujourd'hui dirigée par la 5e génération en la personne de Veronique Rivoire. Elle travaille avec 22 fromageries du massif jurassien, qui produisent les comtés et morbiers blancs qui sont ensuite affinés dans ses caves de Montmorot.

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



FROMAGES AU LAIT DE VACHE

NORMANDIE - Fromagerie Isigny Sainte-mère

MIMOLETTE EXTRA VIEILLE

Délicieux goût de noisette

Lait
pasteurisé
Affinage
5 mois
À l'apéritif ou sur un
plateau de fromages,
avec un champagne
rosé ou une bière
ambrée



25,60€
le kilo



Des 1909 les maîtres crémiers et fromagers fabriquaient du beurre, de la crème, des Livarot et des pâtes pressées à Chef-du-Pont, à quelques km d'Isigny-sur-Mer. En 1932, c'est au tour du site d'Isigny de construire sa réputation avec le roi des fromages : le Camembert mouli à la touche. La Coopérative ne cessera des lors de diversifier sa production pour répondre aux attentes des consommateurs.

HAUTE-SAVOIE - Fromagerie Le Fatto de Thônes

REBLOCHON DE SAVOIE AOP

Léger goût de noisette

Lait
cru
Affinage
18 jours
En plateau, cuisine
en tartiflette ou en
apéritif, accompagné
d'un vin de Savoie



26,99€
le kilo

~~30,10€~~
hors promo



Créée sous l'impulsion de quelques producteurs fermiers, la coopérative est implantée à Thônes au coeur du massif montagneux des Aravis en Haute-Savoie (74), c'est la seule spécialisée dans l'affinage du Reblochon fermier.

IRLANDE - Cashel Farmhouse Cheesemakers

CASHEL BLUE

Crémieux et goût riche

Lait
pasteurisé
Affinage
3-5 mois
Avec des figues, des
poires ou des noix
grillées, accompagné
d'un vin de dessert
délicat ou rouge léger



27,10€
le kilo



Cashel Blue Bio est une entreprise 100% familiale depuis 1984. En partenariat avec des producteurs de lait biologique spécialisés, l'ambition est de prendre le lait plus « vert ». L'utilisation de pratiques durables, d'énergie renouvelable sont au coeur de leur préoccupation. Cashel Blue doit son nom au rocher local de Cashel : un château médiéval qui était autrefois le siège des réunions où ont commencé la conversion des irlandais patients au Christianisme.

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



FROMAGES AU LAIT DE VACHE

BLEU DU VERCORS AOP

ISÈRE - Fromagerie Vercors Lait

Doux et crémeux, avec un léger arôme de noisette



Lait thermisé
Affinage 21 jours



Sur plateau ou dans les sauces, gratins...
Avec un vin blanc moelleux ou doux rouge ou ambré



17,90€
le kilo

~~19,90€~~
hors promo

LE VERCORRAIS

ISÈRE - Fromagerie Vercors Lait

Gout de noisette, fruité, fondant



Lait entier thermisé
Affinage 6 mois



En plateau ou en cuisine (rapé, fondu), avec un Côte du Rhône rouge ou un vin blanc (Condrieu, Crozes, Vignolier)



18,70€
le kilo

Vercors Lait est une coopérative indépendante, située au cœur du Vercors, qui rassemble 34 exploitations et 65 agriculteurs. Elle symbolise une agriculture de montagne extensive à taille humaine respectueuse de l'environnement.



Lait cru
Affinage 60 jours



Avec de la Charcuterie, avec un vin moelleux (type Sauterne, Jurançon) ou une bière blonde

FOURME DE MONTBRISSON AOP

HAUTE-LOIRE - Mons Fromager

Texture dense et persistante en bouche



23,85€
le kilo

~~26,50€~~
hors promo



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

La Fromagerie des Hautes Chaumes se situe à Sauvain dans la zone de production de la fourme de Montbrison qui s'étend sur 33 communes du Haut Forez. Toutes sont situées à plus de 700 m d'altitude. La fromagerie des Hautes Chaumes est l'une des unités de production artisanale qui produit depuis 3 générations la Fourme de Montbrison. La fromagerie transforme 70 tonnes de fourme par an.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

LOT-ET-GARONNE - Fromagerie de la Lémance

PETIT VACHE

Gout tout doux, à la texture fondante



0,75€
la pièce de 25 gr
soit 30 € le kilo



Lait
pasteurisé

Affinage
7 jours



En plateau ou en
salade, accompagné
d'un vin blanc
(type Chenin)



Fondée en 1998, la fromagerie de la Lémance défend une agriculture respectueuse, durable et solidaire Elle collabore avec des groupements de producteurs régionaux et indépendants, tous labellisés Bio Equitable en France.

NORMANDIE - Fromagerie Gilot

CAMEMBERT AOP

Texture crémeuse



5,90€
la pièce de 250 gr
soit 23,60€ le kilo



Lait
crû

Affinage
15 jours



À déguster
Chaud ou froid,
accompagné
d'un vin rouge
(type Cinsault)



La fromagerie Gilot est née en 1912 sur le site qu'elle occupe depuis un siècle, au cœur du bocage Ornaïs. A sa tête, six familles se sont succédées pour fabriquer des fromages normands au lait cru de tradition. En 2010, la fromagerie renforce son engagement pour les produits sous signe de qualité en se lançant dans la production biologique. Aujourd'hui, elle collecte son lait dans un rayon de 50 km, auprès d'exploitations familiales normandes, dont les vaches pâturent au minimum six mois par an dans les prairies locales.

HAUTE-MARNE - Fromagerie Remillet

LANGRES AOP

Texture crémeuse en bouche et goût plutôt doux



6,49€
la pièce de 200 gr
soit 32,45€ le kilo



Lait
crû

Affinage
15 jours



Avec du pain d'épices
et de la confiture de
groseille accompagnée d'un
champagne, d'un blanc sec
ou d'une bière blonde



La ferme de la famille Remillet se situe à Genevrières 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 faire vivre le patrimoine auquel ils sont attachés. Depuis, la transformation fromagère n'a cessé d'évoluer. Après la naissance du GAC en 1987, l'obtention de l'AOC en 1994 et AOP LANGRES en 2009, c'est aujourd'hui toute une équipe de passionnés qui œuvre pour produire des fromages de qualité. La fromagerie Remillet est le seul producteur de Langres AOP bio.

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

biocoop

De vache, de brebis ou de chèvre, **savourez notre sélection de fromages de caractère**, 100 % bio évidemment.

FÊTE DES FROMAGES BIO DE PRINTEMPS

DU 9 AU 29 AVRIL 2026

