

DU 17 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2026

Foire Aux Vins & Fromages 100% Bio

SOIRÉE
DÉGUSTATION
VENDREDI 18
SEPTEMBRE 20H
À BIOCOOP
CHOLET SUD

biocoop

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

NOS VINS BIO

FACE AU DÉFI CLIMATIQUE

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

Des cépages pour demain

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

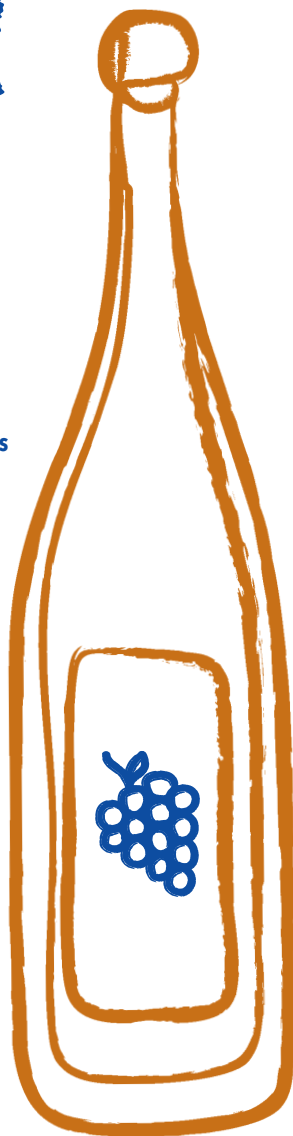
Un sol vivant comme allié

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

Une adaptation jusque dans la cave

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

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



NOS ENGAGEMENTS

DES VINS RÉDUITS EN SULFITES

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

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

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



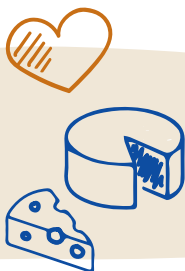
DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI

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



Et pour les amateurs de fromages :

Rendez-vous en page 17 pour découvrir une sélection savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.



Nouveau ! Découvrez nos promotions sur la charcuterie :

C'est page 23 ! Sélection artisanale et sans nitrite.

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.



Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Garde



Accords mets et vins

VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



4,50 €

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

25,65 €

le carton de 6
Soit 5,70 € le litre



VINS DE FRANCE THE GOAT

Domaine Bassac

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



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Coquillages, poissons grillés,
tartare de saumon, volaille.
Fromages de chèvre.

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

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc-
Roussillon



5,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,33 € le litre

31,35 €

le carton de 6
Soit 6,97 € le litre



VIN DE FRANCE ÇA GOÛTE LE CIEL

Mas de Janiny



Léger et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons grillés.
Fromages de
chèvre frais.

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



VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



7,50 € ~~8,25 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **10,00 €** le litre
~~11,00 €~~ hors promo

42,75 € ~~49,50 €~~
le carton de 6
Soit **9,50 €** le litre

demeter



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.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Provence



6,85 €
la bouteille de 75 cl
soit **9,13 €** le litre

39,05 €
le carton de 6
Soit **8,67 €** le litre



IGP CORRENS LUNE BLANCHE

Vignerons de Correns

Vermentino blanc, Ugni blanc



Frais et fin



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons méditerranéens.
Fromage de
chèvre frais.

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

VINS BLANCS

Sud-Ouest



~~7,50 €~~ ~~8,65 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **10,00 €** le litre
~~11,53 €~~ hors promo

~~42,75 €~~ ~~51,00 €~~
le carton de 6
Soit **9,50 €** 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.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Alsace



~~8,50 €~~ ~~9,30 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **11,33 €** le litre
~~12,40 €~~ hors promo

~~48,45 €~~ ~~55,80 €~~
le carton de 6
Soit **10,77 €** le litre



AOP ALSACE EDELZWICKER

Eugène Meyer

Sylvaner blanc, Pinot blanc,
Riesling blanc



Frais et léger



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.

VINS BLANCS

Corse

12,99 €

la bouteille de 75 cl
soit 17,32 € le litre

74,04 €

le carton de 6
Soit 16,45 € le litre



AOP PATRIMONIO SAN QUILICO

Clos San Quilico

Vermentino blanc



Ample, rond avec
un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Crustacés, poissons grillés.
Fromages frais
et de brebis.

Robe jaune pâle. Le nez exprime des arômes de fleurs du verger et d'agrumes. La bouche est fruitée et minérale, avec des notes de silex en finale. Le clos San Quilico, c'est 35 hectares de vignes d'un seul tenant entre les collines calcaires et les contreforts schisteux du Cap Corse. Elles bénéficient du micro-climat qui naît de l'air frais descendant des cimes et de l'influence marine du golfe de Saint-Florent.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Bourgogne

15,99 €

la bouteille de 75 cl
soit 21,32 € le litre

91,14 €

le carton de 6
Soit 20,25 € le litre



AOP BOURGOGNE BLANC LES TRUFFIÈRES

Domaine de
Mauperthuis

Chardonnay blanc



Ample, rond avec
un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons.
Fromages de
chèvre frais.

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

ViNS PÉTILLANTS

Italie



9,95 € ~~10,99 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 13,27 € le litre

~~14,75 €~~ hors promo

56,72 € ~~55,04 €~~

le carton de 6
Soit 12,60 € le litre



DOC TREVISO PROSECCO

Giol

Chardonnay blanc



Pétillant, friand



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 végan depuis 2007.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Champagne



28,50 € ~~30,35 €~~

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

~~40,47 €~~ hors promo

162,45 € ~~182,10 €~~

le carton de 6
Soit 36,10 € le litre



AOP CHAMPAGNE ECLIPSIA BRUT

Domaine
Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay



Pétillant, élégant,
ample



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, risotto aux
asperges,
fruits de mer, saumon fumé.
Pavé corrézien.

Un nez élégant aux arômes de fruits à noyau avec une touche de bois brûlé dû à l'élevage. Une bouche ample, fraîche et raffinée. Depuis 2018, le domaine a planté plus de 250 arbres fruitiers de variétés anciennes au sein même des rangs de vignes. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO₂ et de stocker le carbone.

ViNs Rouges

Languedoc-
Roussillon



4,30 € ~~4,45 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **5,73 €** le litre
~~5,93 €~~ hors promo

24,51 € ~~26,70 €~~
le carton de 6
Soit **5,45 €** le litre



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
vignobles

Merlot



Ample et gourmand



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).

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc-
Roussillon



4,50 €
la bouteille de 75 cl
soit **6,00 €** le litre

25,65 €
le carton de 6
Soit **5,70 €** le litre



VIN DE FRANCE THE GOAT

Domaine Bassac

Carignan noir, Grenache noir,
Syrah noir, Merlot noir



Ample et généreux



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes grillées, pizza,
pâtes, charcuteries.
Neufchâtel,
camembert.

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

ViNs ROUGES

Languedoc-
Roussillon



5,25 € ~~5,85 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **7,00 €** le litre
~~7,80 €~~ hors promo

29,93 € ~~35,10 €~~

le carton de 6
Soit **6,65 €** le litre



IGP CÔTES CATALANES LA DÉBOUCHÉE

Domaine Pagnon

Cabernet sauvignon noir,
Syrah noir



Rond et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tartes d'été, grillades,
charcuteries, gratin dauphinois.
Gorgonzola,
tomme mixte.

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

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc-
Roussillon



5,50 € ~~6,15 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **7,33 €** le litre
~~8,20 €~~ hors promo

31,35 € ~~36,00 €~~

le carton de 6
Soit **6,97 €** 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).

ViNs ROUGES

Languedoc-
Roussillon



5,99 €

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

34,14 €

le carton de 6
Soit 7,58 € le litre



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

Domaine Pujol

Merlot noir, Caladoc noir,
Carignan noir, Marselan noir



Charnu et équilibré



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.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc-
Roussillon



7,50 €

~~8,25 €~~

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

~~11,00 € hors promo~~

42,75 €

~~49,50 €~~

le carton de 6
Soit 9,50 € le litre



VIN DE FRANCE LE VIN LÉGER

Domaine Ortola

Grenache noir, Carignan noir,
Syrah noir



Souple et frais



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Légumes grillés, poissons,
viandes légères.
Brie, Saint-Nectaire,
bethmale.

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

demeter



La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



9,99 €

la bouteille de 75 cl
soit **13,32 €** le litre

56,94 €

le carton de 6
Soit **12,65 €** le litre



AOP MINERVOIS LA GRANDE TABLEE

Domaine Pujol

Syrah noir, Grenache noir,
Carignan noir



Rond et structuré



Moyenne garde
(3-6 ans)



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

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

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Languedoc-
Roussillon



13,75 €

la bouteille de 75 cl
soit **18,33 €** le litre

78,38 €

le carton de 6
Soit **17,40 €** le litre



AOP PIC-SAINT-LOUP CLOS DES COMBES

Château Lancyre

Syrah noir, Grenache noir



Soyeux et aromatique



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins
Risotto, viandes grillées,
poulet à la plancha.
Tome de brebis
au piment.

Nez intense aux notes de framboise, groseille et garrigue. L'attaque en bouche est suave et délicate avec une belle fraîcheur. Régis Valentin, oenologue et maître de chai, a repris en 2001 le domaine sur 80 hectares de vignes occupant un beau terroir de calcaires durs et d'argiles rouges.

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



6,95 € ~~7,80 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **9,27 €** le litre
~~10,40 €~~ hors promo

39,62 € ~~46,80 €~~
le carton de 6
Soit **8,80 €** 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.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Vallée
du Rhône



6,99 €
la bouteille de 75 cl
soit **9,32 €** le litre

39,84 €
le carton de 6
Soit **8,85 €** le litre



AOP CÔTES-DU-RHÔNE LES GRANDES VIGNES

Les Vignerons
d'Estézargues

Cinsault noir, Grenache noir



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Brochettes, paëlla.
Fourme d'Ambert, bleu du
Vercors, gorgonzola,
moribier.

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

VINS ROUGES

Provence



7,50 €

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

42,75 €

le carton de 6
Soit 9,50 € le litre



IGP VAR-ARGENS PESQUE LUNE

Vignerons
de Correus

Merlot noir



Équilibré et
gourmand



Prêt à boire
(0-3 ans)



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

Nez à dominante de petits fruits rouges. La bouche présente un bel équilibre, avec une finale sur le fruit et des tanins gourmands.

La coopérative de vignerons est créée en 1920 avec la solidarité, l'entraide et le respect au cœur du projet. La culture biologique est mise en place pour l'ensemble des adhérents et permet l'obtention de la certification dès 1997. En 2023, le vignoble entier passe en biodynamie.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Sud-Ouest



7,50 €

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

42,75 €

le carton de 6
Soit 9,50 € le litre



VIN DE FRANCE MUSE

Guy Cuisset et fils

Merlot noir, Cabernet sauvignon noir,
Cabernet franc noir



Équilibré et
aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Tian de légumes du soleil,
dahl, plats de pâtes, risottos.
Fromage de chèvre,
brie.

Arômes de fruits noirs, touches florales et légères nuances épicées. La bouche est légère, soyeuse, d'une grande douceur. Père et fils travaillent ensemble dans ce domaine certifié bio depuis 2009.



ViNS ROUGES

Italie

7,99 € ~~8,99 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **10,65 €** le litre
~~11,99 €~~ hors promo

45,54 € ~~53,84 €~~
le carton de 6
Soit **10,12 €** le litre



fair
for life

demeter



IGT TERRE SICILIANE PUPPU

**Olearia Vitivinicola
Orsogna**

Nerello Mascalese



Fin et original



Prêt à boire
(0-3 ans)



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

Rouge rubis aux reflets clairs. Nez délicat, avec des notes florales et de fruits rouges frais. La bouche est harmonieuse, fraîche, légèrement épicée. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.

Corse

13,95 €
la bouteille de 75 cl
soit **18,60 €** le litre

79,52 €
le carton de 6
Soit **17,67 €** le litre



AOP PATRIMONIO

**Domaine
San Quilico**

Nielluccio noir, Grenache noir



Typique et expressif



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuteries corses, viandes.
Fromages corses,
pâtes pressées ou
molles affinées.

Arômes intenses de fruits rouges et notes du maquis. La bouche est structurée, fraîche, avec des tanins qui révèlent une complexité épicée. Le clos San Quilico, c'est 35 hectares de vignes d'un seul tenant entre les collines calcaires et les contreforts schisteux du Cap Corse. Elles bénéficient du microclimat qui naît de l'air frais descendant des cimes et de l'influence marine du golfe de Saint-Florent.

ViNs ROUGES



Bourgogne



16,85 €

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

96,05 €

le carton de 6
Soit 21,34 € le litre

demeter

AOP BOURGOGNE LES BRÛLIS

Domaine
de mauperthuis

Pinot noir



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, barbecue,
charcuteries.
Fromages de
chèvre secs.

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

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 !

FROMAGES AU LAIT De Vache

Bleu d'Auvergne AOP



Producteur : Laiterie de Laqueuille (Puy-de-Dôme)
Lait pasteurisé - 29% MG - Affinage 50 jours
Notes de champignon, crème et sel, avec une pointe de piquant en finale.

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



17,10 €
le kilo

Promo

~~19,00 €~~



Avec un vin blanc
moelleux ou rouge
(type Vallée du
Rhône).

Cheddar Vintage 15 mois

Producteur : Wyke Farm (Somerset, Angleterre)
Lait pasteurisé - 34% MG - Affinage 15 mois
Notes de beurre, fruits secs, caramel et légère pointe acidulée.

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



19,10 €
le kilo



Avec un vin rouge
(type Vin de France
rouge fruité).

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Tomme de Savoie IGP



Producteur : Union des fruitières biocomtoises.
Lait cru - 28% MG - Affinage 35 jours
Notes lactées et beurrées, évolution sur le foin et le fruit sec.

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 montagnards. Depuis quelques années, une démarche de qualité a été mise en place pour contrôler toutes les étapes de la production.

18,63 €
le kilo

Promo

~~20,70 €~~



Avec un vin blanc
(type Roussette de
Savoie).

Emmental de Savoie IGP



Producteur : Fromagerie Chabert (Savoie)
Lait cru - 31% MG - Affinage 75 jours
Arômes de noisette, légèrement fruités

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

19,71 €
le kilo

Promo

~~21,90 €~~



Salades composées,
quiches, soufflés,
avec un vin blanc
(type Cheverny).

Morbier AOP



Producteur : Laiterie de La Chaix (Doubs)
Lait cru - 28% MG - Affinage 40 jours
Arômes fruités et lactiques.

La coopérative de la Chaix de Gilley est une fromagerie engagée en bio depuis 1974 : les pratiques et les valeurs se partagent depuis plusieurs générations ! Actuellement, une équipe de 6 personnes assure la transformation du lait produit chaque jour. La coopérative transforme annuellement 3,5 millions de litres de lait : 2/3 en Comté, l'autre tiers en morbier.

20,61 €
le kilo

Promo

~~22,90 €~~



Avec un vin blanc
(type Bourgogne
Les Truffières).

Comté AOP



Producteur : Laiterie de Laqueuille (Puy-de-Dôme)
Lait cru - 35% MG - Affinage 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.

26,80 €
le kilo



Avec un vin
du Pays d'Oc ou d'un
vin de France

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Saint-Nectaire AOP fermier



26,01 €
le kilo

Promo

~~28,98 €~~

Producteur : Compagnie d'affinage des Arvernes (Loire)
Lait cru - 27% MG - Affinage 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.



Avec un vin rouge
(type Côtes-du-Rhône
Grandes Vignes)

Gorgonzola DOP Piccante



Producteur : CasArrigoni (Italie)
Lait pasteurisé - 27% MG - Affinage 80 jours
Texture crémeuse aux arômes persistants.

CasArrigoni est une entreprise familiale enracinée dans la Val Taleggio, au cœur des Alpes bergamasques, berceau de plusieurs fromages italiens au lait de vache. Issue d'une lignée de bergami, bergers nomades produisant du fromage depuis des siècles, l'entreprise perpétue cet héritage à travers l'affinage et le développement de filières biologiques et locales de haute qualité.



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

Petit Morin noix-pistache

Producteur : Fromagerie des Bries-de-Saint-Rémy
(Seine-et-Marne)

Lait cru - 29% MG - Affinage 5 semaines
Notes lactées et beurrées relevées par le croquant de fruits secs.

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



Avec un champagne
rosé (type Eclipsia).

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Bûchette de chèvre frais au basilic

Producteur : Chêne Vert

Lait pasteurisé - 20% MG - Pas d'affinage

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

Chêne vert est une entreprise familiale située au cœur du Périgord vert, depuis trois générations. Tout d'abord éleveuse, la famille Desport s'est diversifiée dans la fabrication de fromages fermiers et, au fil des années, s'est structurée comme artisan fromager. Le lait de chèvre est local et biologique depuis 2007.



2,80 € soit 28,00 €
la pièce de 100 gr le kilo



Avec un vin de France blanc Le Vin Léger ou d'un Pays d'Oc

Tomme de chèvre sanglée

Producteur : Société Laitière de Vichy

Lait pasteurisé - 25% MG - Affinage 6 semaines

Parfum boisé, avec une note de noisettes et une pointe 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.



35,00 €
le kilo



Avec un vin blanc 'type Quincy ou Pouilly fumé)

Bouygquette

Producteur : Fromagerie Le Pic

Lait cru - 16% MG - Affinage 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.



5,27 € soit 35,17 €
la pièce de 150 gr le kilo

Promo

~~5,85 €~~
~~39,00 €~~
le kilo



Avec un vin blanc (type Beaujolais village)

Dôme de chèvre le Vézelay

Producteur : Ferme d'Ultéria

Lait cru entier - 20% MG - Affinage 10 jours

Expression lactée fraîche, accompagnée de notes végétales et caprines

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



6,15 € soit 38,44 €
la pièce de 160 gr le kilo



Avec un Pouilly fumé ou Quincy.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Tomme de brebis Lou Rajal

Producteur : Lou Rajal - Les Bergers du Larzac
Lait thermisé- 37% MG - Affinage 12 mois
Notes de beurre et noisette, avec une légère tonalité animale.

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



28,30 €
le kilo



Avec un vin
IGP Pays d'Oc

Tomme de brebis La Doline

Producteur : Maison Gabriel Coulet
Lait pasteurisé- 35% MG - Affinage 8 semaines
Saveurs délicates fruitées, avec une légère pointe de brebis.

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



29,30 €
le kilo



En gratin ou raclette.
Avec un vin de France
Goat blanc

Tomme de brebis au piment d'Espelette

Producteur : Fromagerie Agour
Lait pasteurisé- 38% MG - Affinage 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.



30,20 €
le kilo



Avec un vin vin AOP
Pic Saint-Loup et un
chutney de figues.

Roquefort AOP



Producteur : Maison Gabriel Coulet
Lait cru- 32% MG - Affinage 8 mois
Arômes salés avec des notes de cave humide, beurre et noix.

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.



30,50 €
le kilo

Promo

33,90 €



Avec des noix et un
vin AOP Alsace

FROMAGES AU LAIT De BREBIS

Pénas de brebis fleurs

Producteur : Ter Nat SARL / Morado bio (Espagne)
Lait cru - 34% MG - Affinage 2 mois
Arômes de fleurs séchées, 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 Manchegas d'une qualité exceptionnelle et d'un affinage naturel.



36,40 €
le kilo



Avec un vin
de France Goat blanc.

FROMAGE AU LAIT De VACHE ET De BREBIS

Tomme mixte brebis vache

Producteur : Lou Passou Bio
Lait thermisé - 29% MG - Affinage 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.



26,80 €
le kilo



Avec un vin rouge
(type Côtes Catalanes
Débouchée).

FROMAGE AUX TROIS LAITS

Fromage aux trois laits

Producteur : Tonon / Ferme Querceta (Italie)
Lait cru - 29% MG - Affinage 3 mois
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.



37,30 €
le kilo



Avec un vin de France
rouge fruité.



Saucisson à l'ail

Récompensé lors du concours général agricole 2025 pour l'équilibre de ses arômes et son bel aspect.

4,91 € la pce de 250 gr soit **19,60 €** le kilo
~~5,45 €~~ **Promo** ~~21,80 €~~



Chorizo doux

Du Pays basque espagnol, au pimenton (variété de paprika qui lui donne sa couleur et son goût).

6,35 € la pce de 275 gr soit **23,10 €** le kilo
~~7,05 €~~ **Promo** ~~25,63 €~~



Saucisse sèche

Recette authentique traditionnelle au maigre de porc, bardière et épices.

35,91 € le kilo **Promo**
~~39,90 €~~



Rosette

Bridée à la main, savoir-faire artisanal. Son hachage lyonnais permet une belle expression des arômes.

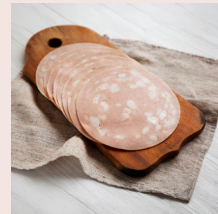
38,61 € le kilo **Promo**
~~42,90 €~~



Saucisson sec

Finement tranché, avec du pain aux noix ou des condiments acidulés ou encore avec un vin rouge léger.

6,57 € la pce de 180 gr soit **36,50 €** le kilo
~~7,30 €~~ **Promo** ~~40,55 €~~



Mortadelle

Spécialité italienne typique de la Lombardie. Avec du pain ou du fromage.

3,80 € la pce de 100 gr soit **38,00 €** le kilo
~~4,30 €~~ **Promo** ~~43,00 €~~



Jambon aux herbes

Fabrication manuelle dans les fermes familiales de nos paysans associés. Porcs sur paille ou en plein air.

4,19 € la pce de 100 gr soit **41,90 €** le kilo
~~4,65 €~~ **Promo** ~~46,50 €~~



Viande des Grisons IGP



Séchée en altitude en Suisse. Riche en protéines et pauvre en matières grasses.

6,18 € la pce de 60 gr soit **103,20 €** le kilo
~~6,50 €~~ **Promo** ~~108,00 €~~

SOIRÉE DÉGUSTATION* VINS BIO

*Sans obligation d'achat

& marché gastronomique

vendredi 18 septembre à 20h
à Biocoop Cholet Sud - Gratuit
sur inscription au 02 41 64 37 80

JOURNÉE DÉGUSTATION* VINS BIO & fromages

Samedi 19 septembre
de 9h à 19h à Biocoop Cholet Sud
Gratuit - Entrée libre

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

HORAIRES

Du lundi au samedi :
9h-19h

BIOCOOP CHOLET OUEST

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

BIOCOOP SEVREMOINE

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

HORAIRES

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR
Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération, sauf mention spécifique pour certains produits.

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 382 891 752 00216 – Code APE 4617A – RCS Paris 382 891 752 – Création : Altavia Cosmic - Crédits photographiques : Bruno Panchèvre, iStock, DR. Imprimé en France, par Calligraphy Print.

