



**BIOCOOP
ELÉMENT-TERRE
LANVALLAY**

VOUS INVITE POUR SA



Fête des

*Vins et
Fromages*

BIO

d'automne!



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



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

En septembre,
c'est la fête des
Vins et Fromages
BIO d'automne
chez Biocoop !

C'est le moment
de découvrir une
sélection pointue
et engagée
à des prix vraiment
accessibles.



Rendez-vous en page 4
pour découvrir notre offre
exigeante de vins en priorité
issus de vigneron engagés et
de producteurs indépendants.



Pour les amateurs
de fromages, rendez-vous
en magasin pour découvrir
une sélection variée et
savoureuse à base de lait de
vache, brebis et chèvre.

À très vite, dans votre magasin Biocoop !

Retrouvez
dans les pages
ces indications
pour vous guider :



Caractéristiques
gustatives



Température
de dégustation



Accords mets
et vin



Garde

Une sélection toujours plus variée, engagée et accessible

Biocoop vous propose de découvrir la diversité de nos terroirs et des savoir-faire de vignerons engagés, dont les démarches vont au-delà de la production biologique : protection des abeilles, plantation d'arbres, vinification sans sulfites ajoutés, réduction de l'utilisation du cuivre, biodynamie... Et pour la première fois cette année, retrouvez une sélection de spiritueux pour dénicher des pépites de notre patrimoine.

Biocoop soutient la conversion à la Bio !

Notre réseau s'engage depuis plusieurs années auprès des viticulteurs qui font le choix de l'agriculture biologique. La conversion implique des changements techniques (gestion du sol, entretien des vignes, vinification), économiques et organisationnels importants, Biocoop soutient les viticulteurs en commercialisant des vins en conversion aux prix proposés par les producteurs.

Biocoop va plus loin que la réglementation bio européenne !

Antioxydant et antibactérien naturellement présent dans le vin, le soufre est ajouté pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer... des maux de tête !

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

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...



..... VITICULTURE BIOLOGIQUE

Méthode de viticulture qui respecte un cahier des charges précis concernant la culture des vignes et la vinification, et intégré au règlement bio européen depuis 2012.



..... 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.



.. VITICULTURE EN CONVERSION ..

Domaine en transition vers l'agriculture biologique. Trois années sont nécessaires pour pouvoir demander une certification.



..... VIN VEGAN

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



..... VIN D'EXCEPTION

Grand cru et/ou vin rare.



.... SANS SULFITES AJOUTÉS

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

Les vins blancs

Offre de prix
50% de remise
sur la 6^{ème} bouteille
(de même référence)

Biologique



Coup de cœur



LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 MONSIEUR JULIEN (VDF)
12° - MAS DE JANINY

20% Sauvignon, 80% Vermentino



Frais et fruité



Apéritif, tapas, salade composée, poissons grillés. Livarot, Pont-l'Evêque



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Vin très aromatique en bouche avec des notes de fruits jaunes, fleur blanche d'acacia et agrumes. Acidité bien maîtrisée offrant de la fraîcheur. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.



6,05 € /75 cl
soit 8,07 € le litre



5,55 € par carton de 6
soit 7,40 € le litre

Biologique



LANGUEDOC-ROUSSILLON

CABERNET BLANC 2019 (VDF) - 11,5°
TERDÉZOM

100% Cabernet



Frais et fruité



Apéritif, salade composée, poissons en sauce. Meure de Savoie.



Déguster à 9°C



Prêt à boire

Robe dorée, nez de fruits exotiques. Bouche fraîche aux arômes fruités avec de la vivacité. Terdezom est né de la rencontre entre Gildas Launay, spécialisé dans la commercialisation de vins bio et biodynamiques, et Vincent Pugibet, vigneron depuis 20 ans dans le domaine familial situé à Béziers. La gamme Terdezom ("Terre des Hommes") a pour but de valoriser et pérenniser le travail du vigneron en lui garantissant une distribution appuyée par une équipe passionnée.



7,95 € /75 cl
soit 10,60 € le litre



7,29 € par carton de 6
soit 9,72 € le litre



Coup de cœur



Biologique



SAVOIE-BUGEY

ROUSSETTE DE SAVOIE 2017 L'ORIGINEL (AOC) - 12° - CHÂTEAU DE LUCEY
100% Altesse



Ample, rond, avec un bel équilibre



Fruits de mer, poissons d'eau douce, mets à base de fromage. Meule de Savoie.



Déguster à 12°C



Moyenne garde

Robe or pâle à reflets verts, nez fruité et brioché aux notes épicées et champêtres (graphite, silex, biscuit, poire, citron vert). Bouche aromatique, mentholée et citronnée, légèrement beurrée. En 1993, Madame Defforey met en place une exploitation viticole de vins de Savoie. Christophe Martin reprend l'exploitation du domaine en 2010. Le château de Lucey comprend 7 ha de vignes plantés dans l'avant-pays savoyard.



12,15 € /75 cl
soit 16,20 € le litre



11,14 € par carton de 6
soit 14,85 € le litre

Coup de cœur



Biologique depuis 2005



SUD-OUEST

BERGERAC 2018 CUVÉE DES CONTI (AOC)
14° - CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
50% Sémillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle



Ample, rond, avec un bel équilibre



Apéritif, poissons, volailles. Pécorino Fiore Sardo, Pavé de brebis, Délice fleuri.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

Robe or pâle et brillante, arômes de fleurs d'acacia, d'oranger et de pêche blanche. Bouche alliant rondeur, équilibre et vivacité. La famille Conti est installée dans le sud-ouest depuis 1925. En 1984, Luc Conti replante des vignes aux Gendres. Son cousin rejoint l'exploitation en 1990. Les 52 ha de vignes sont convertis à l'agriculture bio en 2005.



9,85 € /75 cl
soit 13,14 € le litre



9,03 € par carton de 6
soit 12,04 € le litre

Les vins blancs

Offre de prix
50% de remise
 sur la 6^{ème} bouteille
 (de même référence)



Biologique et
 biodynamique
 depuis 1997



Coup de
 cœur

VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019 AERIS (AOP) - 13° CHÂTEAU DE BASTET

31% Viognier, 34% Roussanne, 35% Marsanne



Ample, rond, avec
 un bel équilibre



Plateau de fruits de mer,
 salade d'été, viandes
 blanches. Brillat Savarin.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Robe or pâle, nez aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. En bouche, arômes minéraux avec une belle tension et un bel équilibre. Le Château de Bastet, situé dans le Gard (à 45 km à l'ouest de Nîmes) fût acheté dans les années 1930 par les arrières grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.



8,65 € /75 cl
 soit 11,54 € le litre



7,93 € par carton de 6
 soit 10,57 € le litre

Biologique et
 biodynamique



demeter

Coup de
 cœur



VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019 COLLINE (AOC) 13,5° - DOMAINE LA CABOTTE

Grenache, Clairette, Viognier



Ample, rond, avec
 un bel équilibre



Apéritif, poissons et
 crustacés, viandes blanches.
 Délice fleuri.



Déguster à 12°C



Moyenne garde

Nez élégant, belle tension en bouche avec de la fraîcheur et de la minéralité. Arômes complexes de fleurs blanches et de fruits (poire, pêche blanche, abricot). Marie-Pierre d'Ardhuy prend les rênes de ce domaine acquit en 1981 par son père Gabriel. Son mari Eric la rejoint en 1986. Les 30 ha de vignes sont situés au cœur du Massif d'Uchaux, au nord-est du Vaucluse dans les Côtes du Rhône méridionales.



9,55 € /75 cl
 soit 12,74 € le litre



8,75 € par carton de 6
 soit 11,67 € le litre

Les vins pétillants



Biologique et
biodynamique



VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR BRUT BLANC (AOP) - 12,5° DOMAINE DE LA PALEINE

60% Chenin, 20% Chardonnay, 10% Grolleau,
10% Cabernet-franc



Effervescent



Apéritif, desserts. Neufchâtel.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Robe jaune clair, nez frais aux arômes vineux. Bouche élégante avec de la fraîcheur, des notes fruitées et florales. Le Domaine de la Paleine est situé à 20 km de Saumur, aux confins de la Touraine, des Deux-Sèvres et de la Vienne. Les 37 ha de vignes sont cultivés en bio depuis 2010 et en biodynamie depuis 2018. Les vins s'épanouissent dans 1,5 km de galeries creusées dans le Tuffeau.



9,95 € /75 cl
soit 13,27 € le litre



9,12 € par carton de 6
soit 12,16 € le litre



Les vins rouges

Offre de prix
50% de remise
sur la 6^{ème} bouteille
(de même référence)



LANGUEDOC-ROUSSILLON
LANGUEDOC 2019 MONSIEUR JULIEN
(VDF) - 12° - MAS DE JANINY
80% Carignan, 20% Syrah

- Léger et porté sur le fruit
- Légumes du soleil, grillades. Tomme d'Anjou.
- Déguster à 16°C
- Prêt à boire

Vin digeste, gourmand, épicé et poivré avec beaucoup d'éclat ainsi que des notes de cassis et de fraise mara des bois. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.

5,50 € /75 cl soit 7,34 € le litre	5,04 € /75 cl soit 6,72 € le litre
--	--



LANGUEDOC-ROUSSILLON
PAYS D'HÉRAULT 2019 TERDÉZOM (IGP)
12,5° - TERDÉZOM
50% Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon

- Charnu et aromatique
- Viandes blanches, viandes rouges, grillades. Gouda 18 mois.
- Déguster à 16°C
- Prêt à boire

Nez aux arômes de fruits noirs. Vin fruité et léger en bouche avec une bonne longueur sur des arômes de mûre et cassis. Terdezom est né de la rencontre entre Gildas Launay, spécialisé dans la commercialisation de vins bio et biodynamiques, et Vincent Pugibet, vigneron depuis 20 ans dans le domaine familial situé à Béziers. La gamme Terdezom ("Terre des Hommes") a pour but de valoriser et pérenniser le travail du vigneron en lui garantissant une distribution appuyée par une équipe passionnée.

5,85 € /75 cl soit 7,80 € le litre	5,36 € par carton de 6 soit 7,15 € le litre
--	---



Biologique
depuis 1991



LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC 2019 CONVIVENCIA (IGP)

13,5° - FAMILLE FABRE

Syrah, Mourvèdre, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon



Charnu et
aromatique



Tapas de patanegra ou noir
de bigorre. Bleu du Vercors
Sassenage AOP.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Bouche ample et tanins souples, notes chocolatées, fruits noirs, genièvre et cade. Texture soyeuse, veloutée et beau volume en bouche. Belle finale ronde, opulente, équilibrée et gourmande. La famille Fabre cultive la vigne depuis 1605. Elle possède plusieurs domaines en IGP et AOC Languedoc, Corbières et Corbières-Boutenac. Louis Fabre, qui a repris l'exploitation des domaines en 1982, les a convertis à l'agriculture biologique (à partir de 1991).



7,60 € /75 cl
soit 10,14 € le litre



6,97 € par carton de 6
soit 9,29 € le litre



Biologique
depuis 1987



LANGUEDOC-ROUSSILLON

CÔTES DE THONGUE 2019 BEE BASSAC

(IGP) - 13,5° - DOMAINE BASSAC

50% Grenache, 30% Carignan, 20% Marselan



Charnu et
aromatique



Cuisine orientale, charcuterie,
agneau, filet de bœuf.
Pavé de brebis.



Déguster à 15°C



Moyenne garde

Robe à la couleur profonde, nez rappelant la cerise noire et la mûre. En bouche, l'équilibre et la gourmandise rendent ce vin très agréable. Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Il a été repris par Jean-Philippe Leca et François Delhon en 2014. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité. Ils obtiennent en 2019 le label Bee Friendly, identifiant les produits respectueux de l'abeille.



7,50 € /75 cl
soit 10 € le litre



6,87 € par carton de 6
soit 9,16 € le litre

Les vins rouges

Offre de prix
50% de remise
sur la 6^{ème} bouteille
(de même référence)



LANGUEDOC-ROUSSILLON

FAUGÈRES 2017 L'ANGOLET (AOP) - 14° DOMAINE VALAMBELLE

95% Syrah, 25% Carignan, 10% Cinsaut, 10% Mourvèdre

-  Ample, puissant et corsé
-  Petit gibier, agneau, canard. Camembert.
-  Déguster à 16°C
-  Moyenne garde

Bouche ample avec une matière généreuse, tanins présents, fruits noirs et épices sont à l'honneur. Vin de Faugères qui respire la garrigue. Créé en 2003, le domaine Valambelle est une exploitation familiale. Les vins sont élaborés par Thierry Abbal et sa sœur Marie, la 5^{ème} génération de vigneron et viticulteurs. Les 24 ha de vignes ont été convertis au bio dès 2007.

	8,05 € /75 cl soit 10,74 € le litre		7,38 € /75 cl soit 9,84 € le litre
---	---	---	--



VALLÉE DU RHONE

LANGUEDOC QUATORZE 2019 NAUTICA (AOP) - 14° - DOMAINE ORTOLA

50% Syrah, 10% Grenache, 20% Carignan, 20% Mourvèdre

-  Charnu et aromatique
-  Magret de canard et gelée de burlat, lasagnes végétariennes. Brie, Bethmale, Saint-Nectaire.
-  Déguster à 16°C
-  Moyenne garde

Robe rouge grenat dense, nez expressif alliant des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche soule et soyeuse, ensemble harmonieux avec une finale sur des notes vanillées. Dès 1983, Georges Ortola, ingénieur de formation, se porte acquéreur du domaine Château Tapie. 5 ans plus tard, il acquiert avec sa femme le Château de Lunes, les 2 vignobles étaient à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui avec leurs enfants un domaine en biodynamie de 112 ha.

	9,50 € /75 cl soit 12,67 € le litre		8,71 € /75 cl soit 11,61 € le litre
---	---	---	---



Biologique et
biodynamique



SUD-OUEST

ROUGE FRUIT 2018 (VDF) - 14°

DOMAINE DU JONC BLANC

63% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon



Charnu et
aromatique

Déguster à 16°C



Charcuterie, plats en sauce.
Fromages à pâte molle et
croûte fleurie.

Moyenne garde

Vin rouge charmeur, sur le fruit, à la pointe épicée. Belle matière en bouche et qui conserve du croquant. En 1999, Isabelle Carles et Franck Pascal reprennent le domaine de Jonc Blanc, situé en Dordogne dans le Périgord pourpre. Les parcelles de vignes sont situées sur un terroir calcaire et sont conduites en biodynamie.

 **10,60 € /75 cl**
soit 14,14 € le litre

 **9,72 € par carton de 6**
soit 12,96 € le litre



Biologique



SUD-OUEST

CÔTES DU MARMANDAIS 2019 SÉMILLAC

(AOP) - 13,5° - DOMAINE BONNET GILBERT

40% Merlot, 25% Abouriou, 15% Cot, 10% Syrah,
10% Cabernet-Franc



Charnu et
aromatique

Déguster à 16°C



Agneau, volailles rouges,
pizza. Fromages de brebis
(La Nauc, Délice fleuri).

Prêt à boire

Robe presque noire, nez puissant aux arômes de mûre en bouche, très gourmands. Vin de belle tenue qui s'exprime intensément sur le fruit. Gilbert Bonnet commence son aventure vigneronne en 2004. Les vignes sont situées entre Marmande, Lagupie et Castelnau-sur-Gupie et sont 100% bio. Il travaille 20 ha (dont 10 ha en ferme) et se lance dans une démarche d'agroforesterie avec la plantation d'érables, de charmes et d'ormeaux.

 **5,95 € /75 cl**
soit 7,94 € le litre

 **5,45 € par carton de 6**
soit 7,27 € le litre

Les vins rouges

Offre de prix
50% de remise
sur la 6^{ème} bouteille
(de même référence)

VIN
D'EXCEPTION



Biologique
depuis 1996



VALLÉE DE LA LOIRE

ANJOU VILLAGES BRISSAC 2016 CONFLUENS (AOP) - 13° - DOMAINE DE BABLUT

70% Cabernet-Franc, 30% Cabernet-Sauvignon



Charnu et
aromatique



Viandes blanches, viandes
rouges. Vieux Pané.



Déguster à 16°C



Longue garde

Nez aux notes de fruits bien mûrs (fraise, prune) qui dominent les caractères torrifiés (tabac blond, cacao) et boisés (bois de réglisse, cèdre). Bouche marquée par la structure soyeuse des tanins et la concentration du raisin. Le domaine de Bablut est situé près de Brissac, au cœur du vignoble du Val de Loire. Le domaine est aujourd'hui géré par Christophe Daviau qui a succédé à son père, Jean-Pierre après ses études d'œnologie. Il s'engage dès 1996 dans l'agriculture biologique.



11,60 € /75 cl
soit 15,47 € le litre



10,63 € par carton de 6
soit 14,17 € le litre



Biologique et
biodynamique



Coup de
cœur

VALLÉE DE LA LOIRE

CHEVERNY TRADITION 2019 (AOC) - 13° DOMAINE DE MONTCY

60% Pinot noir, 35% Gamay, 5% Malbec



Léger et porté
sur le fruit



Poissons, grillades. Mont
Vully rouge, Péchégos.



Déguster à 14°C



Moyenne garde

Premier nez fumé et épicé, complexité qui apparaît à travers des arômes primaires typiques du cépage de Malbec. En bouche, vin frais, souple et rond avec une explosion de fruits. Le domaine de Montcy est une propriété familiale de 30 ha, conduit en agriculture biologique et biodynamique. La vinification est naturelle, sans levurage, ni enzymage et avec une utilisation minimum et contrôlée de sulfites.



10,95 € /75 cl
soit 14,60 € le litre



10,04 € par carton de 6
soit 13,39 € le litre



Coup de cœur



VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019

DOMAINE DES FOUQUETTES (AOP) - 14°

CAVE COOPÉRATIVE LA VIGNERONNE

75% Grenache, 20% Syrah, 4% Mourvèdre, 1% Carignan



Charnu et aromatique



Gibiers, viandes, gratin de légumes. Brie, Brillat-savarin.



Déguster à 17°C



Prêt à boire

Cuvée ronde en bouche laissant découvrir des notes gourmandes de fruits rouges et noirs et des tanins soyeux en finale. Créée en 1939, la cave coopérative des vignerons de Villedieu Buisson est située dans le canton de Vaison-la-Romaine, au milieu des collines de la vallée du Rhône. 3 de ses adhérents mettent au point les premières cuvées bio dès 1984.



7,55 € /75 cl
soit 10,07 € le litre



6,92 € par carton de 6
soit 9,23 € le litre



Biologique



VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019 GRAINS DE

MOURRES (AOP) - 13,5°

CLOS DES MOURRES

50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsaut, 15% Cunoise



Léger et porté sur le fruit



Beignets d'aubergine et courgette, ratatouille, caillettes, poulet basquaise. Scamorza fumée.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Robe rubis clair, nez friand et frais. En bouche les tanins se veulent discrets, les arômes gourmands avec une dominante de fruits frais écrasés. Vin aérien, fin et élégant. Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé ce domaine en 2009. Ce vignoble de 14 ha, conduit en agriculture biologique, est situé sur les communes de Cairanne et Saint Roman de Malegarde. La vinification est effectuée sans intrants chimiques.



8,50 € /75 cl
soit 11,34 € le litre



7,79 € par carton de 6
soit 10,39 € le litre

Les spiritueux

Offre de prix
50% de remise
sur la 6^{ème} bouteille
(de même référence)

WHISKY :
Spiritueux fabriqué à partir d'eau et de céréales maltées (orge, blé, seigle). Pour obtenir la dénomination "whisky", il doit passer au minimum 3 ans et 1 jour en fût de chêne.



BRETAGNE

WHISKY SINGLE MALT IRWAZH - 43° DISTILLERIE WARENGHEM

Single malt : fabriqué à partir d'orge malté à 100%, produit d'une seule distillerie.



Double distillation en alambic cuivre, vieillissement en fût de chêne de bourbon.



A déguster sec ou avec quelques gouttes d'eau.

Nez intense et complexe aux notes d'épices et de fruits exotiques. En bouche, belle douceur avec des notes vanillées. De légères notes de torréfaction viennent accompagner le gras et la puissance du whisky, très belle longueur, vive et chaleureuse. Fondée par la famille Warenghem, la distillerie a été reprise en 1961 par la famille Leizour. Cette distillerie familiale est à l'origine du premier whisky breton. Elle conjugue le savoir-faire écossais au terroir breton et à son orge. Ce whisky bio de la marque Irwazh est une exclusivité pour le réseau Biocoop !



27,50 € /70 cl
soit 39,29 € le litre



25,21 € par carton de 6
soit 36,01 € le litre



NOUVELLE AQUITAINE

RHUM AMBRÉ TRITON - 40° LE BESTIAIRE VIVANT

Distillation de canne à sucre origine Pérou et Colombie



Vieillissement en fût de chêne, acacia et châtaignier.



A déguster sec ou sur glace.

Finesse, légèreté et pureté, rhum floral et épicé. Rhum ambré au plus près de la matière, très élégant. David Mimoun s'est installé il y a 5 ans dans le sud de la Charente. Il crée en 2018 la société Les alcools vivants et fabrique des alcools d'exception à partir de produits agricoles issus de terroirs spécifiques, qui expriment le caractère et la richesse.



38,95 € /70 cl
soit 55,64 € le litre



35,70 € par carton de 6
soit 51,00 € le litre

RHUM :
Le rhum est distillé à partir de sous-produits de la canne à sucre, tels que la mélasse ou le jus et l'eau. La plupart des rhums sont fabriqués à partir de mélasse.

Notre sélection de fromages

Pour constituer sa sélection de fromages, Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupements de producteurs ou encore des laiteries. Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère : à vous de les découvrir au gré de vos envies !

Pour vous guider :



Type de lait



Type de pâte



Affinage



Caractéristiques

Les fromages au lait de vache



BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP 30 % MG



Au lait thermisé



Fromage à pâte persillée.



Affiné 21 jours minimum



Goût doux, crémeux et souple, légers arômes de noisette.

15,60 € le kilo

Produit par Vercors Lait, coopérative indépendante située au cœur du Vercors. Ce fromage à pâte persillée était produit dès le Moyen-Age : le seigneur de Sassenage s'octroyait un droit sur le fromage fabriqué par les paysans du Vercors. Reconnu AOP depuis 1998, il est aujourd'hui fabriqué par une coopérative qui rassemble 65 agriculteurs. Elle a racheté la laiterie de Villard en 2003 afin de relancer la production fromagère du Vercors.

Les fromages au lait de brebis



TOMME DE BREBIS DES BASQUES 35 % MG



Au lait pasteurisé



Fromage à pâte pressée.



Affiné 3 mois



Texture souple et onctueuse, arômes doux et subtils.

24,85 € le kilo

Tomme de brebis fabriquée par la Maison Agour, située au Pays Basque. Créée en 1981, l'entreprise familiale a pour objectif de valoriser les recettes traditionnelles basques en mobilisant l'économie locale et en créant des emplois durables dans la région. Elle est engagée depuis 2010 dans le développement de produits bio à travers la sensibilisation des producteurs.

**Venez
découvrir
notre sélection**

**dans votre magasin
BIOCOOP ELEMENT-TERRE
du 7 SEPTEMBRE au
17 OCTOBRE 2020.**

**Dégustation le
JEUDI 8 OCTOBRE
2020 à 19h30
(sur inscription)**

**Coordonnées
du magasin :**

RUE CHARLES DE GAULLE
22100 LANVALLAY
TÉL. 02 96 39 25 79
www.biocoop-dinan.fr



**Horaires
d'ouverture :**

Lundi : 10h30 - 12h45 /
14h30 - 19h00
Mardi, mercredi, jeudi :
09h30 - 12h45 / 14h30 - 19h00
Vendredi : 09h30 - 19h00
(en continu)
Samedi : 09h30 - 18h30
(en continu)

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

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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

**+ de 660 magasins
partout en France,
liste complète sur
www.biocoop.fr**

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

0 800 807 102

Service & appel
gratuits

Imprimé sur papier 100% recyclé. Biocoop Caudéran Siret : 752 792 648 000 12 NAF 4729Z
Création : Altavia Cosmic – Crédits photos : Patricia Robineau, DR, Shutterstock – Imprimé par Les Hauts de Vilaine.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent