



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 vignerons engagés et
de producteurs indépendants.



Pour les amateurs
de fromages, rendez-vous
en page 12 pour découvrir
une sélection variée et
savoureuse à base de lait de
vache, brebis et chèvre.

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

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'Évêque



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.



5,40 € /75 cl
soit 7,20 € le litre



30,78 € le carton de 6
soit 6,84 € le litre

Biologique depuis 1987



LANGUEDOC- ROUSSILLON

CÔTES DE THONGUE 2019 LE MANPÔT (IGP)

14° - DOMAINE BASSAC

100% Chardonnay



Ample, rond, avec un bel équilibre



Apéritif, poissons en sauce, viandes blanches, cuisine indienne. Tomme de brebis des Basques.



Déguster à 11°C



Moyenne garde

Robe brillante, nez aux arômes de fleurs blanches, gingembre, poire et ananas. En bouche, le boisé se marie élégamment aux fruits. 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.



9,30 € /75 cl
soit 12,40 € le litre



53,04 € le carton de 6
soit 11,78 € le litre



Biologique
depuis 2006



VALLÉE DE LA LOIRE

FIIFS VENDÉENS 2019 (AOC) - 13° VIGNOBLES MOURAT - CHÂTEAU MARIE DU FOU

70% Chenin, 30% Chardonnay



Frais et fruité



Poissons en papillote,
huîtres, oursins. Tomme
d'Anjou.



Déguster à 8°C



Moyenne garde

Notes de fleurs blanches et de pamplemousse qui animent une bouche ample et fraîche, sans manquer de gras et de rondeur. Jean Mourat créé le vignoble Château Marie du fou en 1974. Son fils le rejoint en 1998 en créant 2 domaines : le Clos Saint-André et le Moulin Blanc. Les vignes sont situées sur des terroirs de coteaux de schistes et de rhyolites, dans l'AOC Fiefs Vendéens. En 2020, 90% du domaine est certifié bio.



7,16 € /75 cl
soit 9,55 € le litre



40,80 € le carton de 6
soit 9,07 € le litre



Biologique et
biodynamique



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.



8,92 € /75 cl
soit 11,89 € le litre



50,82 € le carton de 6
soit 11,30 € le litre

Les vins rouges



Biologique
depuis 1995



BORDEAUX

PUISSEGUIN SAINT-EMILION 2015 (AOP)
13,5° - CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

70% Merlot, 30% Cabernet-Franc



Ample, puissant
et corsé



Plats végétariens, tatin
de tomates cerise à la
tapenade. Fromages à pâte
molle et croûte fleurie
(Brie, camembert).



Déguster à 18°C



Longue garde

Robe rouge grenat, frange orangée, notes de sous bois et d'épices. Attaque souple en bouche, vin ample et rond aux notes florales et toastées. Ce domaine, fondé en 1864, a été acquis par la famille Dupuy en 1935. Les 12 ha de vignes sont situés à Puisseguin, sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion. Gérard Dupuy a été rejoint par ses deux fils en 2016.



12,01 € /75 cl
soit 16,01 € le litre



68,46 € le carton de 6
soit 15,21 € le litre



Biologique



Coup de
cœur

Monsieur Julien

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.



4,78 € /75 cl
soit 6,37 € le litre



27,24 € le carton de 6
soit 6,05 € le litre



Biologique et
biodynamique



LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 ORTOLA (AOP) - 13,5° DOMAINE ORTOLA

60% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre



Charnu et
aromatique



Wok de légumes et tofu grillé,
escalope de veau fermier.
Brie, Bethmale, Saint-Nec-
taire.



Déguster à 16°C



Moyenne garde

Bel équilibre pour ce vin ample et fruité au nez qui dévoile des parfums de garrigue, de zan et de fruits noirs. Gouleyant en bouche avec un joli fruit apportant de la gourmandise. 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.



6,05 € /75 cl
soit 8,07 € le litre



59,75 € le carton de 6
soit 7,67 € 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.



6,82 € /75 cl
soit 9,09 € le litre



38,88 € le carton de 6
soit 8,64 € le litre

Les vins rouges



Biologique
depuis 2007



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 Fauçères 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.



7,26 € /75 cl
soit 9,68 € le litre



41,40 € le carton de 6
soit 9,20 € 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



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



Déguster à 16°C



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.



5,66 € /75 cl
soit 7,55 € le litre



32,28 € le carton de 6
soit 7,17 € le litre



SUD-OUEST

CAHORS 2019 HAUTE CÔT(E) DE FRUIT (AOC) - 13° - MAL DEL PÉRIÉ - JOUVES SÉLECTIONS

100% Cot



Charnu et aromatique



Charcuterie, grillades, cuisine de tous les jours.
Camembert, coulommiers.



Déguster à 15°C



Prêt à boire

Robe rouge rubis soutenue, nez intense aux notes de mûre, kirsch et d'épices. Fruit explosif en bouche (cerise, cassis), beaucoup de fraîcheur et tanins fondus. Fabien Jouvès devient vigneron en 2006 en créant le Mas del Périé sur les plus hauts coteaux de Cahors. Le Malbec (Cot) y est le cépage roi.



8,30 € /75 cl
soit 11,07 € le litre



47,34 € le carton de 6
soit 10,52 € le litre



Biologique



SUD-OUEST

CÔTES DE DURAS 2019 (AOP) - 14° DOMAINE MAURO GUICHENEY

60% Merlot, 30% Cabernet-Franc, 10% Cabernet-Sauvignon



Charnu et aromatique



Carpaccio de canard, cerise grana et crème de betterave.
Pavé de brebis.



Déguster à 18°C



Moyenne garde

Belle expression aromatique de petits fruits noirs sauvages, rose de Damas et pivoine. Bouche ample et soyeuse, belle structure et fraîcheur aromatique. Ce domaine de 37 ha se situe aux frontières de la Gironde et du Lot-et-Garonne. Il est dans la famille de Corinne et Didier Mauro Guicheney depuis 1/2 siècle. Les vins sont élevés en cuves inox et les levures utilisées sont indigènes. L'exploitation s'est diversifiée avec des pruniers et des ruchers.



7,68 € /75 cl
soit 10,24 € le litre



43,74 € le carton de 6
soit 9,73 € le litre

Les vins rouges



Biologique



VALLÉE DU RHÔNE

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 vigneron 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.



6,65 € /75 cl
soit 8,87 € le litre



37,92 € le carton de 6
soit 8,43 € le litre

VIN D'EXCEPTION



Biologique



VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE 2018 ELZÉARD (AOP)

14,5° - CHÂTEAU DE MANISSY

40% Grenache, 33% Syrah, 27% Mourvèdre



Ample, puissant et corsé



Apéritif, curry de légumes, wok de poulet, grillades de bœuf. Saint-Marcellin.



Déguster à 16°C



Moyenne garde

Coup de cœur

Robe profonde aux reflets rubis, nez puissant aux notes d'épices et de fruits noirs. Bel équilibre en bouche, vin structuré, rond et gourmand aux arômes rappelant les fruits noirs confiturés et le poivre noir. Le château de Manissy est une propriété historique datant du XVII^{ème} siècle. Le vigneron, Florian André, perpétue la tradition dans l'élaboration des vins de la vallée du Rhône Méridionale depuis 2003. Les 60 ha de vignes sont certifiés bio. Pour 1 bouteille achetée de la cuvée Elzéard, un arbre sera planté en collaboration avec Reforest'ation.



10,81 € /75 cl
soit 14,41 € le litre



61,62 € le carton de 6
soit 13,69 € 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 vigneux. 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.



25,37 € /75 cl
soit 33,83 € le litre



144,60 € le carton de 6
soit 32,14 € le litre



Biologique et
biodynamique



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT ECLIPSIA (AOP) 12,5° - CHAMPAGNE COUCHE

80% Pinot noir, 20% Chardonnay



Effervescent



Magret de canard aux
pommes. Neufchâtel.



Déguster entre
10 et 12°C



Moyenne garde

Effervescence gracieuse, ampleur aromatique, parfums de prune (reine-claude cuite). En bouche, la structure est tempérée par une acidité volubile. Au cœur de la Côte des Bar, le vignoble est réparti sur deux communes de l'Aube : Montgueux et Buxeuil. Vincent Couche y cultive 13 ha de vignes, certifiés en biodynamie depuis 2008.



9,45 € /75 cl
soit 12,60 € le litre



53,88 € le carton de 6
soit 11,97 € le litre

VIN
D'EXCEPTION



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.

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.



18,11 € le kilo



9,09 € l'unité

CRÉMEUX DE BOURGOGNE FOURRÉ AU BLEU D'Auvergne AOP - 40 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné de 7 à 10 jours



Fromage à pâte molle et croûte fleurie.



Odeur de sous-bois et de champignon, texture fondante au goût de noisette fraîche. Rappelle le caractère du Bleu d'Auvergne AOP.

Le Crèmeux de Bourgogne est fabriqué par la fromagerie Delin, une fromagerie familiale créée en 1969 et située à Gilly-les-Cîteaux. Elle privilégie les approvisionnements locaux et défend le travail des producteurs de lait en leur garantissant un prix stable et juste. Le fer de lance de l'entreprise est le Brillat-Savarin, reconnu IGP en 2017.



22,79 € le kilo

GOUDA HOLLANDAIS VIEUX 18 MOIS

34 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 18 mois



Fromage à pâte pressée non cuite.



Goût intense et corsé. Convient aux végétariens car fabriqué avec un coagulant microbien.

Produit par Biokaas Kinderdijk, une laiterie située à 15 km de Rotterdam. Originaire de la ville du même nom, le Gouda Hollandais vieux a obtenu l'indication géographique protégée en 2010. Il est produit dans une laiterie 100% biologique, située dans le village de Kinderdijk dont le réseau de moulins à vent est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

MEULE DE SAVOIE RÉSERVE - 30 % MG



Au lait cru



Affiné 11 mois minimum



Fromage à pâte pressée cuite.



De couleur ivoire à jaune paille et croûte fine. Texture ferme, fine et fondante, richesse aromatique développée.

Produit par la coopérative de Yenne, créée en 1962 en Savoie. La Meule de Savoie est transformée et affinée en Savoie. La coopérative de Yenne est située dans l'avant-pays savoyard et le lait est collecté auprès des producteurs des massifs du Chat, de la Charve, de la chaîne de l'Epine et du lac d'Aiguebelette.



24,10 € le kilo



29,19 € l'unité

SCAMORZA FUMÉE - 25,6 % MG



Au lait cru



Affinée 8 à 10 jours



Fromage à pâte pressée et filée cuite.



Saveur délicate et fraîche, légère note d'acidité.

Produit par la fromagerie Masserie Amiche, créée en 2013. La scamorza est un fromage à pâte filée, comme la mozzarella, traditionnel des régions du sud de l'Italie (Campanie, Basilicate, Abruzzes, Molise et Pouilles).

La fromagerie a été créée en 2013 après l'acquisition d'une ferme laitière traditionnelle dans la région des Pouilles.

Les fromages **au lait de vache**

TOMME D'ANJOU - 25 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 2 mois et demi



Fromage à pâte pressée non cuite.



Goût de noisette et de beurre, texture moelleuse et crémeuse.

Produit par la Maison Gaborit, installée en bio depuis 1979. Fromage au lait de vache de race jersiaise, la Tomme d'Anjou a été créée en 2005 par Marie Gaborit. Le lait provient de leur ferme et de fermes voisines du Maine-et-Loire, de Vendée et des Deux-Sèvres. Il a obtenu la médaille d'Or au concours mondial des fromages au lait de jersiaises.



18,48 € le kilo



22,26 € le kilo

TOME LE SAULNOIS À L'AIL DES OURS

32 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 2 mois et demi



Fromage à pâte pressée non cuite.



Douceur aromatique dissimulant un bouquet d'arômes savoureux (ail des ours, pinot gris).

Produit par la fromagerie du Pays Welche, groupement de 3 fromageries lorraines. Fromage parfumé à l'ail des ours, plante poussant dans les sous-bois, et frotté au pinot gris pendant l'affinage. Le lait nécessaire à sa fabrication est collecté dans le Saulnois, région naturelle de la Lorraine qui tire son nom de l'extraction du sel qui y était jadis pratiqué et qui donne son appellation à cette tome.

Les fromages **au lait de chèvre**



11,78 € l'unité

PÉCHÉGOS - 26 % MG



Au lait cru



Affiné 10 à 20 jours



Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Le corset d'écorce d'épicéa rappelle la saveur entêtante des résineux, mariée à une consistance subtile allant du moelleux au crémeux selon les saisons.

Produit par la Fromagerie Le Pic, créée en 1980. Paré de son corset d'écorce d'épicéa le Péchégos est fabriqué par la Fromagerie Le Pic, entreprise familiale située au cœur du Tarn qui a su allier tradition et modernité pour confectionner des fromages de qualité. Le lait cru est collecté auprès de producteurs locaux qui s'engagent à fournir aux chèvres une alimentation saine, riche, naturelle et variée.

Les fromages **au lait de brebis**

DÉLICE FLEURI - 32,5 % MG



Au lait thermisé



Affiné 25 jours



Fromage à pâte semi-pressée.



Enrobé d'une croûte blonde fleurie aux senteurs boisées et fleuries.

Le délice fleuri est fabriqué par la fromagerie Lou Passou (le chemin du bio en occitan), 100% bio et créée en 1999. Elle est située au Massegros, entre la Lozère et l'Aveyron. Les fromages sont élaborés avec le lait des producteurs biologiques du Parc Régional Naturel des Grands Causses, situés dans un rayon de 40 km de la laiterie.



39,36 € le kilo

LA NAUC - 34 % MG



Au lait thermisé



Affiné 2 mois



Fromage à pâte pressée non cuite.



Pâte fondante et souple, doux en bouche grâce à son goût fruité et boisé.



31,26 € le kilo

La Nauc est fabriquée par la coopérative des Bergers du Larzac, 100% aveyronnaise. Fruit de l'implication de 5 bergers du plateau du Larzac, cette coopérative a été créée pour mettre en œuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.

TOMME DE BREBIS DES BASQUES

35 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 3 mois



Fromage à pâte pressée.



Texture souple et onctueuse, arômes doux et subtils.

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.



31,07 € le kilo

Venez découvrir notre sélection

dans vos magasins
Biocoop La Gambille
du 1^{er} septembre au
17 octobre 2020

Coordonnées des magasins :

LA GAMBILLE TRÉGUEUX

13 impasse Lavoisier
22950 Trégueux
Tel : 02 96 33 48 41

LA GAMBILLE ROBIEN

10 rue de Robien
22000 Saint-Brieuc
Tel : 02 96 75 12 85

LA GAMBILLE PLÉRIN

5 rue de la Croix Lormel
22190 Plérin
Tel : 02 96 58 09 00

LA GAMBILLE CENTRE-VILLE

2 rue Michelet
22000 Saint-Brieuc
Tel : 02 96 70 00 74



LA gambille

biocoop

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 La Gambille 13 impasse Lavoisier 22950 Trégueux - RCS : 326794823
Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Patricia Robineau, DR, Shutterstock - Imprimé par les Hauts de Vilaine.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent