

Notre charte



Notre réseau de magasins Biocoop a pour objectif de :

développer l'agriculture biologique

dans un esprit d'équité & de coopération.



En partenariat avec les groupements de producteurs, nous créons des filières équitables fondées sur **le respect de critères sociaux et écologiques exigeants.**

Nous nous engageons sur **la transparence de nos activités et la traçabilité de nos approvisionnements.**

Présents dans les instances professionnelles, **nous veillons à la qualité de l'agriculture biologique.**

Nos magasins Biocoop sont **des lieux d'échanges et de sensibilisation pour une consommation responsable.**

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

+ de 530 magasins partout en France, liste complète sur www.biocoop.fr

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752
RCS Paris Création - Agence Cosmic - Crédits photos: Marion Cordonnier, Digitalvision, Fotolia, Photodisc, Shutterstock, DR - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 CHÂTEAUBOURG CEDEX, entreprise Imprim'Vert (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées) - Ne pas jeter sur la voie publique Document non contractuel. BF3057 - 09/2018.

Vous avez des questions sur Biocoop, sur un produit ?

Contactez le service clients au :

0 800 807 102



Des animaux en plein air, pour de la viande trop bonne !

Chez Biocoop, la viande certifiée bio est exclusivement d'origine France.

De plus, Biocoop travaille avec 4 groupements de producteurs de viande, représentant au total 643 fermes en France.



Un cahier des charges plus exigeants que le règlement européen

Des agriculteurs justement rémunérés



Des animaux nés, élevés, abattus et transformés en France

Un recours aux médecines douces privilégié pour soigner les animaux



Une alimentation animale 100 % bio (sans OGM, ni produits phytosanitaires)

Un équilibre des matières : c'est-à-dire la valorisation de l'ensemble des morceaux, et pas uniquement des parties nobles de la viande

La viande bio à La Gambille



À la Gambille, nous travaillons en direct avec **6 producteurs bio costarmoricains**, ce qui correspond à **75%** de notre viande !

Les 25 % restants correspondent à **1 groupement de producteurs bio bretons Bretagne Viande Bio**, 2 abattoirs dans le Morbihan (56)

et 1 abattoir à **Saint-Jean-de-Monts** (85). Cela permet ainsi de favoriser le local et de limiter les déplacements.

Rôti de veau aux champignons, purée de patate douce



INGRÉDIENTS, 6 couverts

- > 1 rôti de veau
- > 20g de cèpes déshydratés
- > 3 échalotes
- > 800g de patates douces
- > 35g de beurre
- > 1/2 cc de cannelle en poudre
- > 1 clou de girofle
- > 250g de crème fraîche épaisse
- > 250g de marrons au naturel

1) Mettre les cèpes dans un bol et couvrir de 15cl d'eau tiède. Préchauffer le four à 230°C. Eplucher les échalotes et les couper en deux dans la longueur. Déposer le rôti dans un plat avec 15g de beurre et 1/2 verre d'eau. Poivrer légèrement et répartir les échalotes autour. Baisser la température du four à 190°C et faire cuire le rôti 40 à 45 mn en arrosant régulièrement la viande avec le jus de cuisson.

2) Eplucher, couper les patates douces en gros cubes et les faire cuire à la vapeur pendant 20 min. Verser les cubes dans un saladier et écraser à la fourchette. Ajouter 20g de beurre, la cannelle, un clou de girofle et le sel en mélangeant pour obtenir une purée épaisse. Conserver au chaud.

3) Dans une petite casserole à fond épais, verser les cèpes avec leur eau de trempage et la crème fraîche, saler et poivrer. Porter à ébullition puis laisser réduire d'un tiers à petit feu. Vérifier l'assaisonnement.

4) 10 min avant la fin de la cuisson du rôti, ajouter les marrons dans le plat. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau.

5) Enlever les marrons et les placer dans un bol. Découper le rôti en tranches en récupérant le jus. Mettre la viande et les marrons dans le four éteint. Déglacer le plat de cuisson avec le plat de viande et 1 c à soupe d'eau. Incorporer ce jus à la sauce aux cèpes et réchauffer rapidement.

6) Oter le clou de girofle puis préparer les quenelles de purée de patates douces à l'aide de deux cuillères à soupe. Servir le rôti de veau avec les marrons, la sauce aux cèpes et deux quenelles de purée.

TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES



Découvrez tous nos conseils à l'intérieur !

biocoop
| La Gambille

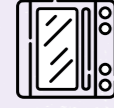
Volaille

2 producteurs dans les Côtes d'Armor

POULET



saisonnalité*



type de cuisson

1h15

temps de cuisson

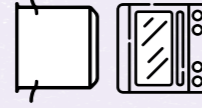
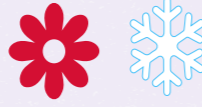
1h00

temps de sortie du réfrigérateur, avant cuisson

Boeuf

1 producteur dans les Côtes d'Armor

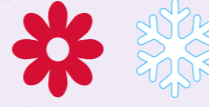
ROSBIF



15mn
pour 500g

1h00

POT-AU-FEU

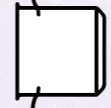


Marmite

2h30
/3h

Veau

PAUPIETTE



Cocotte

30mn

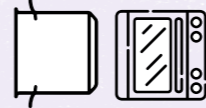
temps de cuisson

type de cuisson

saisonnalité*

temps de sortie du réfrigérateur, avant cuisson

RÔTI DE VEAU



30mn
pour 500g
200°C

1h00

BLANQUETTE



Marmite

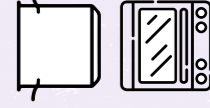
1h30

1h00

Porc

1 producteur dans les Côtes d'Armor

RÔTI DE PORC



1h00
180°C
pour le four

1h00

* La saison indiquée est la saison idéale pour acheter cette viande afin d'obtenir un goût optimal et un prix amoindri.