

DU 17 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2026

Foire Aux Vins & Fromages 100% Bio

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.

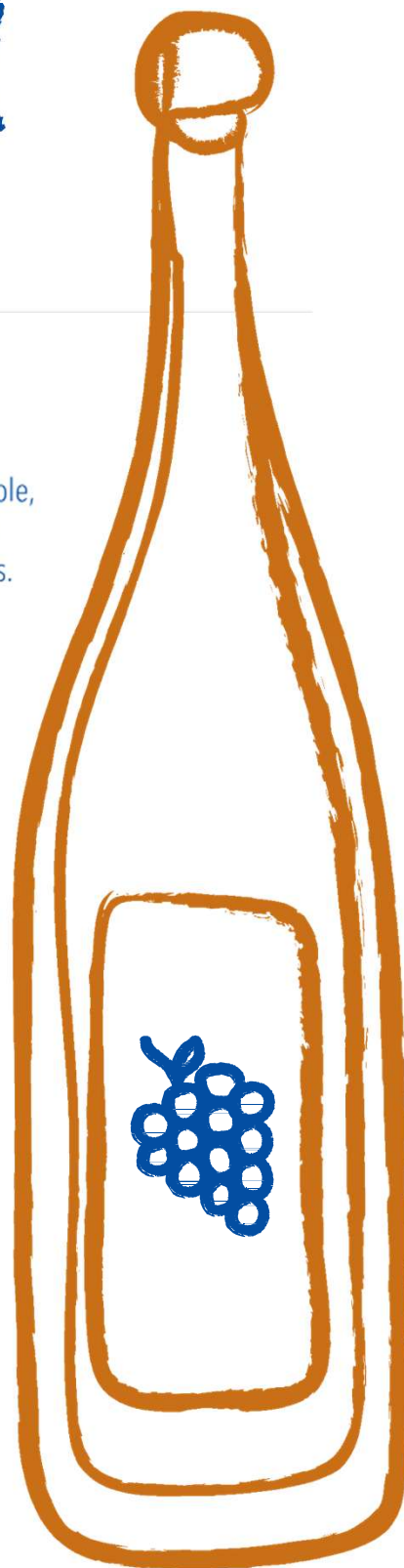
Un sol vivant comme allié

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 vigneronns 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

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 / Liqueux	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.



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.



Et pour les amateurs de fromages :

Rendez-vous en page 38

pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.



Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Garde



Accords mets et vins

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ViNS ROUGES

Alsace



15,20 €

la bouteille de 75 cl
soit 20,26 € le litre

demeter



AOP ALSACE RACINE

Domaine
Baumann-Zirgel

Pinot noir



*Charnu et
aromatique*



*Prêt à
boire (0-
3 ans)*



Accords mets et vins

Grillades, tartare
d'onglet, carpaccio
de boeuf, Raclette.
Brie, camembert.

Rouge rubis éclatant aux reflets profonds. Le nez s'ouvre sur des fruits rouges intenses. La bouche est souple et structurée. Le Domaine Baumann-Zirgel a engagé sa conversion biologique en 2016 et adopté la biodynamie en 2020, avec une certification vegan obtenue en 2021.

Languedoc-
Roussillon



7,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,60 € le litre

demeter



IGP PAYS D'OC INFLUENCES NATURELLES

Domaine Auriol

Syrah noir, Grenache noir



*Charnu et
aromatique*



*Prêt à
boire (0-
3 ans)*



Accords mets et vins

Cuisine épicée ou
asiatique.
Brie, Bethmale,
fromage de chèvre.

Nez de fruits rouges et fruits des bois très mûrs. En bouche beaucoup de fraîcheur et un joli grain. Le domaine Auriol rassemble quatre vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Pionnière dans la reconversion à l'agriculture biologique, la maison a initié la conversion de plus de 200 ha de vignobles.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ViNS ROUGES

7,15 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,53 € 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.

Vallée
du Rhône



5,40 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,20 € le litre



IGP MÉDITERRANÉE TERRE DE LUMIÈRE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir



*Charnu et
aromatique*



*Prêt à
boire (0-
3 ans)*



Accords mets et vins Lasagne,
grillade, gratin de
légumes. Comté,
morbier,
flore des prés.

Belle robe rouge bigarreau. Un nez de framboises, de fruits rouges et de poivre. La bouche est tendre, croquante et longue. Cave coopérative située au cœur des crus de la Vallée et élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS ROUGES

VIN DE FRANCE FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

Vignobles Roux

Grenache noir, Syrah noir



Léger et
porté sur



le fruit
Prêt à
boire (0-
3 ans)



Accords mets et vins

Charcuteries, poissons
en papillotes, plats
quotidiens. Tomme de
montagne.

5,70 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,60 € le litre



Un vin léger, aux arômes de fruits rouges et aux tanins peu marqués. Producteurs de vins de Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux sont une aventure de famille qui se transmet depuis plus de cinq générations.

Languedoc-
Roussillon



5,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 6,26 € le litre



IGP PAYS-D'OC LA ROCHE TROUÉE

Famille Fabre

Pinot noir



Charnu et
aromatique



Prêt à
boire (0-
3 ans)



Accords mets et vins

Tartare de boeuf,
salades, viandes
légères.

Fromages
doux peu

affinés.

Robe rubis pâle. Nez de fruits rouges, violette et poivre. La bouche est gourmande, légère, avec une finale délicate et appétissante. La Famille Fabre possède plusieurs propriétés en Languedoc. Elle rejoint la Convention des Entreprises pour le Climat qui lui permet de formaliser ses engagements pour le climat. Elle finalise son premier bilan carbone début 2024.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS ROUGES

VIN DE FRANCE MUSE

Guy Cuisset et fils

Merlot noir, Cabernet sauvignon
noir, Cabernet franc noir

7,75 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,33 € le litre



*Charnu 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.

Languedoc-
Roussillon



5,35 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,13 € le litre



IGP CÔTES CATALANES LA DÉBOUCHÉE

Domaine Pagnon

Cabernet sauvignon
noir, Syrah noir



*Charnu 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.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ViNS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



13,75 €

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



AOP PIC-SAINT-LOUP CLOS DES COMBES Château Lancyre

Syrah noir, Grenache noir



*Charnu et
aromatique*



*Moyenne
garde (3-6
ans)*



Accords mets et vins

Risotto, viandes
grillées, poulet à la
plancha.
Tomme 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, œnologue 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.

5,70 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,60 € le litre



VIN DE FRANCE ÇA GOUTE LE CIEL Mas de Janiny

Cinsault noir



*Léger et
porté sur*



*le fruit
Prêt à
boire (0-
3 ans)*



Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer,
poulet grillé,
charcuteries légères.
Fromage de brebis.

Robe claire et brillante. Arômes de cerise et de bonbon à la fraise. La bouche est légère, fraîche, avec une texture presque juteuse. Le domaine travaille sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



6,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,26 € le litre



AOC LANGUEDOC ÉOLE

Château Pech d'André

Carignan noir, Grenache
noir, Cinsault noir,
Mourvèdre noir



*Charnu et
aromatique*



*Prêt à
boire (0-
3 ans)*



Accords mets et vins
Agneau grillé aux
herbes, magret de
canard, pizza.
Ossau-Iraty, pélardon,
Cantal.

Robe rubis. Nez expressif de cerise, framboise et mûre, avec des notes de garrigue et de poivre. La bouche est ample, la finale épicée. Mireille et Philippe Remaury Lelong perpétuent au Pech d'André une viticulture agroécologique héritée de trois siècles sur ce terroir de trente hectares d'un seul tenant, dans le Minervois.

Languedoc-
Roussillon



6,30 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,40 € le litre



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

Domaine Pujol

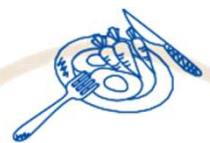
Merlot noir, Caladoc
noir, Carignan noir,
Marselan noir



*Charnu et
aromatique*



*Prêt à
boire (0-
3 ans)*



Accords mets et vins
Salade de merguez
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.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



10,60 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,13 € le litre



AOP MINERVOIS LA GRANDE TABLÉE Domaine Pujol

Syrah noir, Grenache
noir, Carignan noir



Ample,
puissant et
corsé
Moyenne
garde (3-6
ans)



Accords mets et vins
Cassoulet, pavé de
boeuf 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.

Bordeaux



9,85 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,14 € le litre



AOP BORDEAUX CHÂTEAU LAUBARIT Château Morlan Tuilière

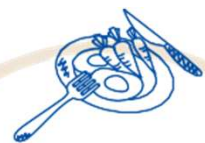
Merlot noir



Charnu et
aromatique



Prêt à
boire (0-
3 ans)



**Accords mets et
vins** Viandes
grillées. Fromages
de caractère.

Robe rubis aux reflets grenat. Le nez est expressif et aromatique : mûre, cassis, cerise. La bouche est ample et fraîche, avec des tanins soyeux. Le Château Morlan Tuilière se distingue par son engagement envers la viticulture durable : pionnier de l'agriculture biologique depuis plus de 50 ans et fervent praticien de la biodynamie.



demeter

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



4,10 €

la bouteille de 75 cl
soit 5,47 € le litre



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
Vignobles

Merlot



*Charnu et
aromatique*



*Prêt à
boire (0-
3 ans)*



Accords mets et vins

Viandes 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).

Languedoc-
Roussillon



5,65 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,53 € 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).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ViNS ROUGES

Italie

8,30 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,06 € le litre



demeter



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COSTE DI MORO

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Vigneti di
Montepulciano
d'Abruzzo



*Charnu et
aromatique*



*Prêt à
boire*



Accords mets et vins

Charcuteries
, viandes
grillées.
Fromages
doux.

Robe rubis profond aux reflets grenat. Le nez est expressif : réglisse, cerises noires, avec des notes de cacao et de grillé. La bouche est ample, douce et intense, avec des tanins enrobés et une finale d'amande. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole de la région des Abruzzes. Elle compte 450 producteurs et est 100 % bio.

Italie

9,20 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,26 € le litre



fair
for life

demeter



IGT TERRE SICILIANE PUPPU

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Nerello Mascalese



*Charnu et
aromatique*



*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.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ViNS BLANCS

Sud-Ouest



7,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,60€ 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.

6,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,26€ le litre



VIN DE FRANCE UN AMOUR DE GRENACHE

Château Beaubois

Grenache blanc



Frais et
fruité



Prêt à
boire (0-
3 ans)



Accords mets et vins

Poissons, légumes crus
marinés. Fromages de
chèvre frais..

Robe jaune pâle. Le nez est floral et citronné. La bouche est vive et acidulée, sur des notes d'agrumes, de poivre blanc et de fruits exotiques. Les 50 ha du domaine sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS BLANCS

7,85 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,46€ le litre



VINS DE FRANCE LE CLOS DU MARIN

Château Saint-Cyrgues

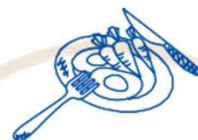
Viognier blanc



Frais et
fruité



Prêt à
boire (0-
3 ans)



Accords mets et vins

Poissons blancs,
asperges, dessert
aux fruits.
Pélardon, comté.

Robe or lumineuse, nez expressif et généreux : agrumes, pêche jaune, abricot et notes florales. La bouche est ample et fraîche. D'une lignée de six générations de vignerons, Loïc Ferraud perpétue un savoir-faire transmis de père en fils. Il reprend le domaine en 2014, animé par la volonté d'y inscrire une vision moderne et respectueuse de la terre.

5,70 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,60 € le litre



VIN DE FRANCE ÇA GOÛTE LE CIEL

Mas de Janiny

Chardonnay blanc



Frais 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.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS SANS ALCOOL

6,40 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,53 € le litre



VIN DE FRANCE BELLERIVE DÉSALCOOLISÉ

Domaine
La Colombette

Chardonnay blanc, Souvignier
gris



Frais et
fruité



Prêt à
boire (0-
3 ans)



**Accords mets et
vins** Apéritif,
poissons, viandes
blanches.
Fromages à
pâte mi-
dure.

La robe jaune pâle, le nez de pomme verte, de pêche mûre et de fleurs blanches. La bouche est vive et fraîche, avec une finale fruitée et nette. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

8,20 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,93 € le litre



VIN DE FRANCE BELLERIVE DÉSALCOOLISÉ

Domaine
La Colombette

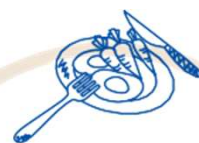
Souvignier gris,
Muscaris



Pétillan
t



Prêt à
boire (0-
3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, fruits de
mer.
Fromages
frais.

Le nez s'ouvre sur des arômes de poire, de zeste d'agrumes et une pointe florale. La bouche est vive et rafraîchissante, avec des bulles légères. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

ViNS PÉTILLANTS

Pays de
la Loire



13,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 18,53 € le litre



AOP CRÉMANT DE LOIRE

Domaine Amirault

Chenin blanc



Pétillant

t



Prêt à
boire (0-
3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif.

Fromages à pâte
molle, à croûte
fleurie.

Robe jaune pâle aux fines bulles. Le nez exprime des arômes de pomme, de poire et des touches de miel. La bouche est ample et fraîche, avec une finale nette. Le Clos des Quarterons produit des vins qui reflètent une origine, une typicité. L'observation, l'expérimentation permettent de produire de manière durable, juste avec ce que la Nature peut offrir.

Italie



10,35 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,80 € le litre



DOC TREVISO PROSECCO

Giol

Chardonnay blanc



Pétillant

t



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.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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 !



Producteur



Qualité du lait
Qualité du lait



Affinage
Affinage



Caractéristique
Caractéristiques

es

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Auvergne-
Rhône-
Alpes



20,25€

au
kilo



EMMENTAL DE SAVOIE IGP



Fromagerie Chabert



Lait cru

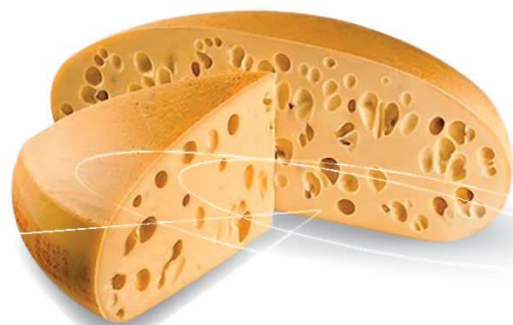


75 jours



Arômes de
noisette,
légèrement
fruités

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



À déguster

En salades composées, quiches, soufflés ou sandwiches accompagné d'un vin blanc (type Cheverny).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Jura

32,90 €

au
kilo



COMTÉ AOP 30 MOIS



Union des fromières
biocomtoises



Lait cru



30
mois



Arômes de noisette,
beurre, fruits
secs et caramel

L'union des Fromières Bio Comtoises (UFBC) est une structure économique qui permet la collaboration entre plusieurs fromières villageoises sous forme coopérative. Les fromières membres de l'UFBC produisent du Morbier et du Comté bio dans le respect du cahier des charges des Appellations d'Origine Protégée.



À déguster

À l'apéritif ou en plateau de fromages accompagné d'un vin du Pays d'Oc (type Grenache gris) ou d'un vin de France (type Viognier Clos Marin).

Auvergne-
Rhône-
Alpes

25,90 €

au
kilo



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER



Compagnie d'affinage des
Arvernes



Lait cru



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



À déguster

En plateau de fromages accompagné d'un vin rouge (type Côtes-du-Rhône Grandes Vignes) ou pour la cuisine.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Bourgogne-
Franche-
Comté



19,90 €

au
kilo



MORBIER AOP LAIT CRU



Laiterie de la
Chaux



Lait cru



40 jours



Arômes fruités et
lactiques



À déguster

En plateau de
fromages ou en
gratin, accompagné
d'un vin blanc (type
Bourgogne Les
Truffières).

Auvergne-
Rhône-
Alpes



18,90 €

au
kilo



TOMME DE SAVOIE IGP



Coopérative laitière de
Yenne



Lait
cru



35 jours



Notes lactées et beurrées,
évolution sur le foin et le
fruit sec



À déguster

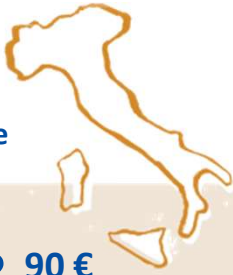
En plateau de fromages
accompagné d'un vin
blanc (type Roussette
de Savoie) ou pour la
cuisine.

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 au cœur des massifs du Chat, de la Charve, de la chaîne de l'Épine et du lac d'Aiguebelette. Depuis quelques années, une démarche de qualité a été mise en place pour contrôler toutes les étapes de la production. Un gage supplémentaire de qualité est le séchage pour les produits.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Italie



28,90 €

au
kilo

GORGONZOLA DOP PICCANTE



CasArrigoni



Lait
pasteurisé



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 bergamì, 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.



À déguster

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

Auvergne-
Rhône-
Alpes



17,50 €

au
kilo

BLEU D'Auvergne AOP



Laiterie de Laqueuille



Lait pasteurisé



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.



À déguster

En plateau de fromages
accompagné d'un vin
blanc moelleux ou
d'un vin rouge (type
Vallée du Rhône).



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Aveyron



30,⁵⁰ €

au
kilo

TOMME BREBIS LA DOLINE



Maison Gabriel
Coulet



Lait pasteurisé



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... Un savoir-faire collectif, où chacun joue un rôle essentiel.



À déguster

Idéal en gratin,
raclette ou en
plateau de fromages
accompagné d'un vin
de France Goat blanc.

Aveyron



29,⁵⁰ €

au
kilo

TOMME DE BREBIS



Lou Rajal - Les Bergers du
Larzac



Lait
thermisé



12 mois



Notes de beurre et noisette,
avec une légère tonalité
animale et une bonne
persistance

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. Plusieurs fromages composent la production d'aujourd'hui en pâte lactique, en pâte molle et en pâte pressée. Les Bergers regroupent 30 fermes, dont 16 en bio.



À déguster

En plateau de
fromages
accompagné d'un
vin IGP Pays d'Oc
Marins d'eau douce.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Espagne

37,90 €
au
kilo

BREBIS AU LAIT CRU FLEURS



Ter Nat SARL / Morado bio



Lait
cru



2 mois



Arômes de fleurs
séchés, noix, fruits
secs et épicés.

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 d'une qualité exceptionnelle et d'un affinage naturel.



À déguster

En plateau de
fromages ou à
l'apéritif, accompagné
d'un vin de France Goat
blanc.

Aveyron

28,80 €
au
kilo

ROQUEFORT AOP

Maison Gabriel Coule



Lait
cru



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.



À déguster

À associer avec des
noix, des figues ou
des raisins,
accompagné d'un vin
AOP Alsace
Gewurztraminer.



FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Bourgogne-
Franche-
Comté



6,40 €

à
l'unité

DÔME DE CHÈVRE LE VEZELAY



Ferme d'Uleria



Lait cru
entier



10 jours



Expression lactée nette à
dominante fraîche,
accompagnée de notes
végétales et caprines

La ferme d'Uleria, 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.



À déguster

Chaud dans une
salade ou en plateau
de fromages,
accompagné
d'un Pouilly
fumé ou d'un
Quincy.

Languedoc-
Roussillon



4,50 €

à
l'unité

BOUYGUETTE



Formagerie Le
Pic



Lait
cru



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.



À déguster

En plateau de fromages
accompagné d'un vin
blanc (type Beaujolais
Villages).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Centre
Val-de-
Loire

35,50 €

au
kilo

TOMME CHÈVRE FERMIER



Le Vazereau



Lait cru

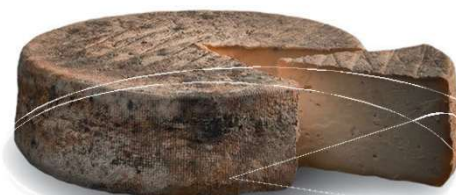


*2/3
mois*



*Notes caprines franches,
avec une touche de
noisette et une finale
légèrement sèche*

La ferme et fromagerie Le Vazereau a été créé en 1959 par Hélène et Maurice Vazereau près de Chinon en Touraine. En 2019, la ferme obtient le label Agriculture biologique. Fin 2023, la famille Laurent (3^e et 4^e générations) ouvre une ferme touristique et pédagogique. Le lait est issu de chèvres de race alpine, Saanen et poitevine, élevées dans une ferme familiale.



À déguster

En plateau de fromages ou en dés dans une salade composée, accompagné d'un vin IGP Pays d'Oc Marins d'eau douce.

Auvergne-
Rhône-
Alpes

36,50 €

au
kilo

TOMME DE CHÈVRE SANGLÉE



Société laitière de Vichy



Lait pasteurisé



6 semaines minimum



*Parfum boisé, avec une note de
noisettes et une pointe
légèrement 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 bio.



À déguster

En plateau de fromages ou en dés dans une salade composée, accompagné d'un vin blanc (type Quincy ou Pouilly fumé).

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Nouvelle-Aquitaine



2,90 €

à l'unité



BÛCHETTE CHÈVRE FRAIS AU BASILIC



Chêne vert



*Lait
pasteurisé*



*Pas
d'affinage*



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



À déguster

En plateau de fromages ou en dés dans une salade composée, accompagné d'un vin de France blanc Le Vin Léger ou d'un Pays d'Oc Marins d'eau Douce.

Chêne vert est une entreprise familiale située au cœur du Périgord vert, dans laquelle le savoir-faire se transmet 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. Chêne vert est une entreprise engagée dans la mise en place d'une production et transformation de lait de chèvre local biologique depuis 2007.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

FHOMAGE AU LAIT De VACHÈ ET De BREBIS

Occitanie



27,90 €

au
kilo



TOMME MIXTE BREBIS VACHE



Lou Passio Bio



Lait thermisé



*3
mois*



*Arômes légèrement
beurrés et noisettes
fraîches*

La société Lou Passio 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.



À déguster

Fondu ou en plateau de fromages, accompagné d'un vin rouge (type Côtes Catalanes Débouchée).

NOTES

ENEZ DÉCOUVRI NOTRE SELECTION

ans votre magasin
Biocoop BRESSUIRE
le 17 SEPTEMBRE 2026
à partir de 9 h.

Adresse du magasin :

BIOCOOP BRESSUIRE
2 ALLE NICOLAS
COPERNIC
79300 BRESSUIRE
05-49-65-50-62

Horaires d'ouverture :

Du lundi au Samedi :
de 09h00 à 19h00

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

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

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 - 28/32 boulevard de Grenelle 75015 Paris
- SIRET 382 891 752 00216 - Code APE 4617A - RCS Paris 382 891 752 - Création : Altavia Disko - Crédits photographiques : Bruno Panchèvre, DR. Imprimé en France, par Calligraphy Print.