



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.

À très vite, dans votre magasin Biocoop Caluire !



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.

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 Caluire vous propose de découvrir la diversité de nos terroirs et des savoir-faire de vigneron 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.

Les vins blancs



Biologique

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 (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.



Biologique
depuis 2008

VALLÉE DU RHONE

CROZES HERMITAGE 2018 GRAND CLASSIQUE (AOC) - 14°
DOMAINE LAURENT HABRARD

90% Marsanne, 10% Roussanne



Ample, rond, avec un bel équilibre



Coquilles Saint-Jacques poêlées à la crème et au safran. Meule de Savoie.



Déguster à 14°C



Moyenne garde

Nez complexe aux notes de fruits jaunes, poire fraîche, vanille bourbon et miel d'acacia. Attaque ronde en bouche puis la minéralité prend le dessus. Vin équilibré, bonne fraîcheur en finale. Laurent Habrard est la 5ème génération de vignerons à la tête de ce domaine familial situé le long du Rhône, à une trentaine de kilomètres au sud de Lyon (Côtes du Rhône septentrionales). Les 15 ha de vignes ont été convertis en bio en 2008.



Biologique
depuis 1987

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CÔTES DE THONGUE 2019 LE MANPOT (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.



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.



VIN D'EXCEPTION



Les vins blancs

Les vins rouges

VIN D'EXCEPTION



VALLÉE DE LA LOIRE

MENETOU SALON 2019 MOROGUES (AOC) 13° - DOMAINE REMOORTERE

100% Pinot noir



Léger et porté sur le fruit



Terrines, viandes rouges, grillades. Scamorza fumée, Mont Vully rouge.



Déguster à 14°C



Prêt à boire

Robe rouge rubis, belles notes de fruits rouges et minéralité qui apporte une fraîcheur et une précision remarquable. Antoine, fils de Joseph Van Remoortere, propriétaire et vigneron du Château de Maupas, reprend les rênes du domaine en 2011 après plusieurs expériences viticoles (notamment en Afrique du Sud). Les 4 ha de vignes, situés à l'est de la Loire en AOC Menetou-Salon, sont en cours de conversion vers l'agriculture biologique.



VIN D'EXCEPTION



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.



Biologique et biodynamique depuis 1997



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 arrière grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.



Coup de cœur



Coup de cœur



Biologique et biodynamique



Coup de cœur



Les vins rouges



Biologique depuis 2009



SUD-OUEST

PÉRIGOR 2019 RIEN DE RIEN (IGP)- 13,5°
VIGNOBLE CATHERINE ET GUY CUISSET -
CHÂTEAU GRINOU

100% Merlot



Charnu et aromatique



Viandes rouges, volailles, grillades, salades, pâtes. Saint-Nectaire, Reblochon.



Déguster à 18°C



Prêt à boire

Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûre, fraise, cassis) accompagnés de fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse aux tanins souples, finale longue et harmonieuse. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIIIème siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



Les vins rouges

VIN D'EXCEPTION



Biologique



BEAUJOLAIS

MOULIN À VENT 2018 CUVÉE TRADITION (AOP) - 13° - DOMAINE RICHARD ROTTIERS
100% Gamay



Charnu et aromatique



Viandes grillées, Meule de Savoie.



Déguster à 15°C



Prêt à boire

Nez typique de violette et groseille. Bouche souple et fruitée aux tanins légers qui arrondissent l'ensemble. En 2007, Richard Rottiers a repris ce domaine de 3 ha de vignes âgées de 40 à 80 ans. Au XV^{ème} siècle, un moulin a été érigé au sommet de la colline surplombant Romanèche-Thorins et l'AOC Moulin à vent a été créée en 1924. La conversion du vignoble de 5 ha en bio a été opérée en 2012.



Biologique



VIN D'EXCEPTION



BORDEAUX

SAINT-EMILION 2011 GRAVIER FIGEAC (AOC) - 13° - DOMAINE DESPAGNE-RAPIN
100% Merlot



Ample, puissant et corsé



Viandes blanches grillées, rôties ou en sauce. Fromages de brebis à pâte dure.



Déguster à 18°C



Longue garde

Robe rouge rubis, nez très aromatique après agitation exprimant des arômes de fruits rouges et d'épices. Bouche ferme avec de la sève. Louis Rapin achète le domaine en 1938. Sa fille Françoise prend sa succession en 1972 avec son mari Gérard Despagne. Leurs enfants reprennent l'exploitation des différents vignobles, convertis au bio à partir de 2005 et à la biodynamie en 2011.



Biologique



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 marquées de 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.



Les spiritueux

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 !



ARMAGNAC :
L'armagnac est élaboré à partir de la distillation d'alcool de raisin puis vieilli en fût. L'appellation Armagnac est divisée en 3 crus l'Armagnac Ténarèze, le Haut-Armagnac et le Bas-Armagnac qui produit les spiritueux les plus élégants.

ERS

BAS ARMAGNAC VSOP CUVÉE FOLLE BLANCHE - 40° - ARTEZ

Armagnac monocéphage issu du cru Bas-Armagnac



Distillation dans un alambic à repasse, vieillissement 4 ans en fût.



Crêpes, desserts, glace à la vanille.

Robe ambrée, nez aux notes florales (acacia, miel). En bouche, on retrouve des arômes de vanille, pêche blanche, abricot sec et zestes d'orange. Armagnac monocéphage (c'est-à-dire sans assemblage) noté 95/100 par la Wine Enthusiast. L'entreprise Artez, productrice d'absinthe et d'armagnac en Aquitaine, est spécialisée dans les spiritueux de grande tradition affinés dans ses chais. Le vignoble est situé au cœur de Bas Armagnac, sur les terres sables fauves. Convertis bio en 2012, les 3 cépages Folle Blanche, Baco et Ugni blanc sont distillés sur l'alambic de la propriété. Ils sont ensuite vieillis en fût de chêne séparément par cépage.



TRIPLE SEC ORANGEAU - 40° - DISTILLERIE HUMBEL

Liqueur d'écorces d'orange, séchées puis macérées et distillées dans de l'eau-de-vie.



Le triple sec est distillé 3 fois.



A déguster sec ou sur glace, à utiliser comme base pour de nombreux cocktails.

Joli nez d'oranges sanguines, intense et clair. En bouche, ces notes se répètent avec une attaque très douce et fruitée. Longue finale gourmande et fraîche. Max Humbel a fondé l'entreprise en 1918. Lorenz est la troisième génération à la tête de cette distillerie, spécialisée dans un grand nombre de distillats de fruits classiques et innovants à partir de leurs propres fruits suisses. Depuis 1995, ils sont aussi importateurs et exportateurs de spiritueux bio et équitables.



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



Affiné 21 jours minimum



Fromage à pâte persillée.



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.

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.

Les fromages au lait de vache

MEULE DE SAVOIE RÉSERVE - 30 % MG



Au lait cru



Affiné 11 mois minimum

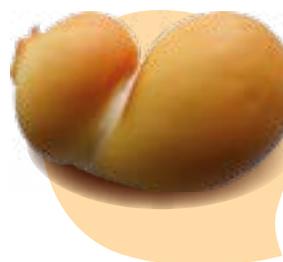
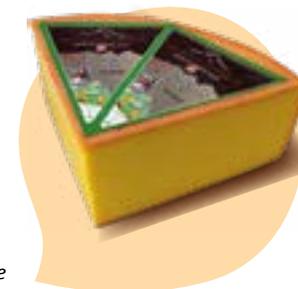


Fromage à pâte pressée cuite.



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.



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.

Les fromages **au lait de chèvre**

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**

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.

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.

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.



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.

Les fromages **au lait de brebis**



PAVÉ DE BREBIS - 32 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné de 4 à 6 semaines



Fromage à pâte pressée non cuite.



Texture fondante. Goût doux avec des notes lactées.

Produit par Gabriel Coulet SA. Le Pavé de brebis est fabriqué au coeur des Causses. Le lait de brebis de race Lacaune, provient d'une quarantaine de fermes de l'Aveyron et est transformé par une PME familiale, spécialisée dans la production de Roquefort depuis 1907.

PECORINO FIORE SARDO AOP - 32,5 % MG



Au lait cru



Affiné 3 mois



Fromage à pâte pressée non cuite.



Texture compacte, sèche et friable. Saveur ferme, légèrement acide et épicée avec un parfum intense d'animaux, de cuir et d'épices fumées.



Confectionné uniquement avec du lait de brebis sardes, race autochtone originaire de Sardaigne, le Pecorino Fiore Sardo est l'un des plus vieux fromages italiens. Il tire son nom de l'utilisation de la fleur de charbon comme agent coagulant naturel et de l'utilisation jusqu'à récemment de moules en bois sur lesquels était incrustée une fleur, attribut décoratif et distinct du fromage.

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.

Nos produits **locaux**

Coup de cœur



Pour compléter notre offre de fromages, Biocoop Caluire travaille en partenariat avec des producteurs de notre région. Lait de vache, de brebis ou de chèvre, tous sont faits avec amour !

Retrouvez-les toute l'année au rayon A la coupe

Venez découvrir notre sélection

dans votre magasin
Biocoop Caluire
dès le **1^{er} septembre 2020**
à partir de **8h30**.

Coordonnées du magasin :

BIOCOOP Montée des Soldats
2, montée des Soldats
69300 Caluire et Cuire
09 86 23 11 11

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi :
de 8h30 à 19h30
Samedi :
de 8h30 à 19h30

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

