

DU 18 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2025

FOIRE AUX VINS BIO



biocoop

Charancieu
Pont de Beauvoisin
Voreppe

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

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.

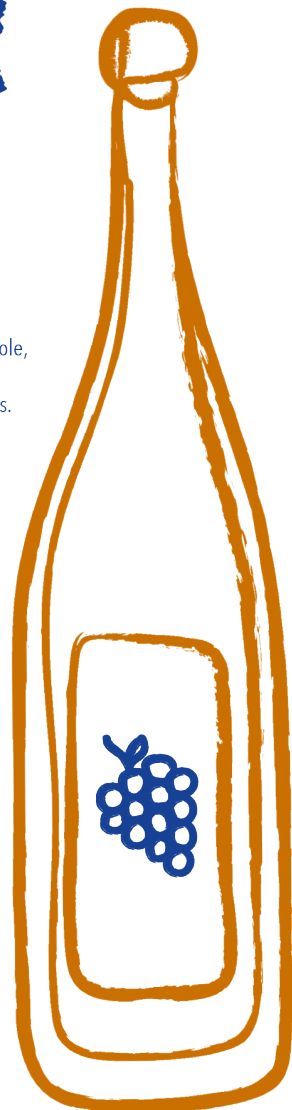
Un sol vivant comme allié

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 vigneron 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 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

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 encore plus 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.

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



6,95€

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



AOP CÔTES DU RHÔNE MONT JOLI SUZE-LA-ROUSSE

**Domaine
Saint Julien**

Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



Ample puissant
et corsé



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande rouge, plat en
sauce, tatin de navet.
Fromage affiné, flore des
près.

Un nez complexe, mêlant des fruits noirs et des nuances plus épicées.

En bouche, une structure tannique et une acidité équilibrée. Le vignoble exposé plein sud s'étend sur un terroir varié. Soucieux de la préservation de l'environnement, les vignerons plantent de haies, mettent en place des abris à insectes ou des nichoirs et sélectionnent des cépages résistants aux maladies.

Vallée
du Rhône



7,50€

la bouteille de 75 cl soit
10€ le litre

demeter



IGP MÉDITERRANÉE MON P'TIT CAMION

Vignobles Simian

Merlot noir, Caladoc noir,
Alicante Bouschet noir,
Syrah noir • 13°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Légume farci, cuisine
indienne ou réunionnaise.
Fromage de brebis,
cantal, emmental.

Un nez au fruité-épicé intense, aux parfums de fruits noirs sauvages frais, de garrigue et de poivre blanc. Bouche friande et croquante de fruits rouges, finale gourmande et ronde sur des tanins soutenus mais soyeux et fondus. Dès 1994 ce domaine prend conscience des déséquilibres créés par l'agriculture intensive. Dès lors, il cherche à réduire l'impact de leurs pratiques sur l'environnement, jusqu'à obtenir en 2011 la labellisation en biodynamie. Leur devise pourrait être « On ne commande la nature qu'en lui obéissant ».



VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



5,80€

la bouteille de 75 cl soit
7,73€ le litre



IGP CÔTES CATALANES LA DÉBOUCHÉE

Domaine Pagnon

Cabernet-Sauvignon noir,
Syrah noir • 13,5°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Tarte, salade composée, grillade,
plateau de charcuterie, gratin
dauphinois.
Plateau de fromages.

Une robe rubis, un nez de fruits rouges et de mûres, une bouche légère et de grenadine. Les tanins sont ronds. Le domaine Pagnon est un domaine familial situé entre mer et terre au cœur de la plaine du Roussillon. Bio depuis 2021, les vignerons ont décidé de réduire un peu leur surface de vignes et de développer la culture de l'olivier et de l'abricotier.

VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

**Domaine
La Colombette**

Cabernet noir • 12,5°



Charnu et aromatique



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*



Accords mets et vins

Viande, plat en sauce.
Fromage à pâte pressée,
molle, en croûte.

7,95€

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



**Cépages
résistants**



Une robe pourpre intense qui dévoile des arômes gourmands de fruits mûrs. En bouche, une fraîcheur éclatante et une belle longueur révèlent des tannins soyeux, sublimés par l'empreinte unique de ce terroir. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Il a notamment été pionnier dans la diminution du taux d'alcool dans les vins. Aujourd'hui, ils travaillent 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.

VINS ROUGES



Italie



7,45€

la bouteille de 75 cl soit
9,93€ le litre



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

**Olearia Vitivinicola
Orsogna**

Montepulciano • 13,5°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Viande braisée ou rôtie.

Parmigiano,
bufaleggio.

Un nez intense de fruits rouges et d'épices. Une bouche pleine, harmonieuse, avec un joli touché de tannins poudreux.

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.



VINS ROUGES

Italie

8,85€

la bouteille de 75 cl soit
11,80€ le litre

demeter

fair
for life



MERLOT MAMI PATCH

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Merlot noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande, charcuterie, tarte
salée, pizza.

Camembert, Parmigiano
reggiano.

Un nez aux notes intenses de cerise, de prune et de mûre, mêlées à des notes de violette, de myrte et d'orange. Une bouche volumineuse et très fraîche, avec une belle structure. 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.

Vallée
du Rhône

4,95€

la bouteille de 75 cl soit
6,60€ le litre

Existe en blanc



IGP MÉDITERRANÉE TERRE LUMIÈRE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir • 14,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Lasagne, grillade,
gratin de légumes.

Comté, Morbier, flore
de près.

Belle robe rouge cerise bigarreau. Un nez de framboises, de fruits rouges très frais et de poivre. La bouche est tendre, croquante et étonnamment longue. Les tanins sont fondus. Fondée en 1929, la Cave Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des crus de la Vallée. Les 130 vignerons de la cave travaillent pour produire des vins de qualité. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.



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

VINS BLANC

Vallée de
la Loire

13,50€

la bouteille de 75 cl soit
18€ le litre



AOP VOUVRAY ÉPAULÉ JETÉ

Domaine Breton

Chenin blanc • 12,5°



Ample, rond
avec un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tapas, volaille.
Fromage de chèvre.

Un vin frais et tendu, idéal pour approcher la salinité des chenins. La bouche est sèche et fruitée, mais pas sucrée. La famille Breton incarne la philosophie du vin ancrée dans le respect de la nature : production de vins authentiques et adaptation proactive au changement climatique. «Épaulé jeté» est le geste qui sauve le vigneron ! Il est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.

Languedoc-
Roussillon

8,70€

la bouteille de 75 cl soit
11,60€ le litre



IGP PAYS D'OC FESTA ALVARINHO

Famille Fabre

Alvarinho blanc • 12,5°



Frais et fruité



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins

Teriyaki, brochette
japonaise, supion
ou oursin.
Comté.

Notes de poire, limoncello, fleur blanche et citron confit. Bouche tendue, minérale et fruitée. Très engagée pour le climat, la famille Fabre a fait partie des premiers vignerons à se convertir à l'agriculture biologique. Aujourd'hui, en réponse au changement climatique, ils ont décidé de planter des cépages ramenés du Portugal et d'Espagne, qui poussent bien dans le sud du pays.



VINS BLANC

Languedoc-
Roussillon



8,90€

la bouteille de 75 cl soit
11,80€ le litre



VIN HÉRISSON DESAFALCOOLISÉ BULLES

Jacques Frelin
vignobles

Chardonnay blanc • 0°



Vin désalcoolisé
pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, quiche,
coquillage, sushi.
Gouda, fromage persillé,
palet de chèvre.

Frais et gourmand sont les maîtres mots de ce vin à la belle teinte jaune pâle. Ses arômes d'ananas et de mangue laissent place à une bouche fraîche et aromatique avec un bel équilibre. 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.

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



Producteur



Affinage



Caractéristiques



Conseil de dégustation

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



l'unité

CAMEMBERT AOP



Gillot



15 jours en hâloir, 15 jours en cave



Goût riche en arômes et authentique



Fromage de plateau ou sur des tartines



On attribue à Marie HAREL, née non loin de Camembert, la création du fameux fromage. Selon la légende, c'est en aidant un prêtre réfractaire voulant échapper aux Républicains que celui-ci lui aurait dévoilé le secret de fabrication du Brie. Par la suite, c'est sa fille qui développera la fabrication du Camembert. La Fromagerie Gillot est née en 1912 sur le site qu'elle occupe depuis un siècle, au cœur du bocage Ornaïs. À sa tête, six familles se sont succédées pour fabriquer des fromages normands au lait cru de tradition.



Accords vins et fromages
À associer avec un cidre fermier ou un vin rouge (Gamay, Beaujolais, Saint-Émilion)

Conseil spécial foire aux vins
AOP Coteaux d'Ancenis



FROMAGES AU LAIT DE VACHE



l'unité

LE PETIT SAINT-PIERRE



Fromagerie de la Houssaye



15 jours



Texture fondante et crémeuse,
avec des notes de lait, florales et
une touche de champignons frais



Fromage de plateau,
avec un pain de campagne

Ce fromage a été conçu en référence à l'abbatiale de Saint Pierre en Auge, non loin de la fromagerie. Implantée sur une colline au bout d'une petite route bordée de maisons à colombages, la fromagerie de la Houssaye a été fondée en 1810 par Michel Fromage, un nom bien approprié ! Elle met un point d'honneur à préserver le goût et l'authenticité de ses produits pour défendre le meilleur de la culture et de la nature normandes.



Accords vins et fromages
À associer avec un cidre brut
ou
sec ou un vin rouge
(Saint-Émilion,
Morgon, Saumur)

Conseil spécial foire aux vins
AOP Jasnières Clos
St Jacques Blanc



Italie

au kilo

ROCCOLO DIVINO



casArrigoni



4 mois



Goût aromatique, légèrement
acidulé, note de fruits secs, figues
et raisin. Parfum intense de
violette et de mûres



Fromage de plateau, à l'apéritif,
en salade ou râpé sur des pâtes
ou pizzas

Dans la Vallée de Taleggio, le nom Roccolo fait référence à une structure cylindrique en pierre entourée d'arbres que les chasseurs utilisaient comme site de chasse. Fromage créé grâce à l'inspiration et à l'expérience de l'entreprise familiale casArrigoni, avec pour objectif de faire découvrir les côtes méditerranéennes. Un voyage surprenant !



Accords vins et fromages
À associer avec un vin rouge
intense, complexe et
généreuse

Conseil spécial foire aux vins
AOP Jasnières Clos
St Jacques Blanc



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

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Italie

au kilo

BUFALEGGIO



Ponte Reale



1 mois



Onctueux et doux, avec une touche sucrée et une légère amertume en fin de bouche



Fromage de plateau, à l'apéritif, ou en cuisine dans un risotto

Le Bufaleggio est un fromage au lait de bufflonne né de la fusion de deux traditions fromagères italiennes. Il associe l'élevage des buffles du Sud, au savoir-faire fromager du Nord. Il incarne l'union entre histoire, innovation et coopération dans l'art fromager italien. L'Azienda Agricola Ponte Reale, fondée en 1993 par Enrico Rega, associe tradition et innovation en pratiquant une agriculture 100 % biologique.

NOUVEAU

exclusivité
Biocoop



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc aromatique, un rouge léger et fruité

Conseil spécial foire aux vins
DOP Montepulciano d'Abruzzo



au kilo

MORBIER AOP



Laiterie de la Chaux



45 jours



Pâte onctueuse et fondante, avec un léger goût de crème.
Texture fine et lisse, parfum franc et fruité



À l'apéritif, ou en salade.
Délicieux en gratin

Né au 18^e siècle, le morbier est un fromage AOP au lait cru avec un cahier des charges stricte qui encadre sa production. La coopérative de la Chaux de Gilley est une fromagerie qui est engagée dans l'agriculture Bio depuis 1974. Les pratiques et les valeurs de la bio sont donc partagées depuis plusieurs générations !



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc sec ou un vin rouge sec

Conseil spécial foire aux vins
AOP Bourgogne rouge



FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Auvergne
Rhône-
Alpes



au kilo



SAINT-NECTAIRE AOP



Compagnie d'affinage des Arvernes



30 jours



Cœur souple et onctueux,
goût délicat de noisette



Fromage de plateau, à l'apéritif
avec de la charcuterie



Accords vins et fromages
À associer avec un vin rouge
fruité ou une bière blonde

Conseil spécial foire aux vins
Épaulé jeté AOP
Bourgueil

Pays de la
Loire



au kilo



TOMME D'ANJOU



Maison Gaborit



2 mois



Goût caprin reprenant les arômes
herbagers du Printemps



Fromage de plateau, en salade
ou à l'apéritif. Idéal avec des fruits
secs, miel ou figues fraîches



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc
(Sauvignon, Vignier)

Conseil spécial foire aux vins
Saxo AOP Saumur
Champigny

Tout commence en 2005 : Marie, passionnée par la transformation du lait, lance son premier fromage à base de lait de jersiaise : la Tomme d'Anjou. Il obtient la médaille d'Or au concours mondial des fromages de Jersey. Avec ce nom, la Maison Gaborit a voulu mettre en avant son terroir, le bocage du sud de l'Anjou. La richesse des prairies à fleurs composées donne toutes les saveurs au produit.



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

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Nouvelle-Aquitaine



au kilo

PAVÉ CORRÉZIEN



Fromagerie Duroux



1 mois



Fin et fruité et à la pâte ferme et fondante



Fromage de plateau ou de cuisine

C'est au milieu des années 1990 que le Pavé Corrèzien est né, un peu par hasard. La fromagerie Duroux décida de tester une fabrication grâce à d'anciens moules. Les fromages ont ensuite été amenés pour affinage dans l'ancien tunnel ferroviaire exploité par la fromagerie. Et ce fut est une belle réussite ! La maison Duroux est une fromagerie familiale, 100 % indépendante depuis 1936, où 4 générations se sont succédées jusqu'à aujourd'hui.



NOUVEAU



Accords vins et fromages
À associer avec un vin puissant du Sud-Ouest

Conseil spécial foire aux vins
DOC Treviso Prosecco blanc

Auvergne
Rhône-Alpes



au kilo

TOMME DE YENNE FUMÉE



Coopérative laitière de Yenne



21 jours



Goût légèrement salé, doux et fumé



Fromage de plateau, sur du pain, en salade ou en gratin

La Tomme de Yenne est un fromage moelleux et parfumé fabriqué à base de lait entier. Affiné en cave traditionnelle, il a le goût des pâturages Savoyards. 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 Porte de Savoie collecte chaque jour le lait de ses Producteurs.



NOUVEAU

exclusivité
Biocoop



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc de Savoie ou un Alsace Pinot blanc

Conseil spécial foire aux vins
Les cinq arpents AOP chinon rouge



FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Pays-Bas



au kilo

FLORE DES PRÉS



Coopérative laitière de Yenne



1 mois



Goût légèrement salé,
doux et fumé



Fromage de plateau,
avec des fruits frais, des noix
et de la charcuterie

Ce délicieux fromage aux herbes est originaire des prairies verdoyantes de la Frise, une province du nord des Pays-Bas, connue pour son sol fertile et son climat tempéré, ce qui en fait une région idéale pour l'élevage laitier. Les vaches qui fournissent le lait de ce fromage sont élevées avec un régime alimentaire à base d'herbe fraîche et de foin, contribuant à la haute qualité et à la saveur distinctive du fromage.



Accords vins et fromages
À associer avec un
Gewurztraminer, un
Châteauneuf-du-Pape
Conseil spécial foire aux vins
Terre lumière IGP
Méditerranée

Auvergne
Rhône-
Alpes



au kilo

EMMENTAL DE SAVOIE IGP



Fromagerie Chabert



75 jours



Goût fruité et doux, grâce au lait des
vaches nourries au foin local d'hiver
et aux prairies variées de l'été



Fromage de plateau ou de
cuisine. Accompagne très bien la
charcuterie et le pain de campagne

Il est sans doute le plus ancien des Emmentals traditionnels français puisque sa fabrication en Savoie remonte au Moyen-Âge. Avec sa saveur intense, son délicat fruité et sa douceur exceptionnelle, il reste un incontournable sur un plateau de fromages. Depuis 1936, les Fromageries Chabert travaillent dans le respect de l'environnement, en alliant savoir-faire traditionnel et technologie, afin de proposer les meilleurs produits du terroir.



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc
de Savoie ou du Jura
Conseil spécial foire aux vins
Les cinq arpent AOP
chignon rouge



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

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



au kilo



COMTÉ 30 MOIS AOP



Union fruitière bio Comtoise



30 mois



Goût d'herbe, de noisette, de noix et cuir caractéristique du Comté



Fromage de plateau, à l'apéritif. En gratin ou en fondue

Fromage au lait de vache, l'histoire du Comté remonte au 13^e siècle pour finalement obtenir son AOP en 1996. L'Union des Fruitières Bio Comtoise, créée, il a plus de 20 ans par des producteurs du Jura, a pour objectif de perpétuer une tradition fromagère locale vieille de plusieurs siècles.



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc sec,
un vin jaune ou une bière blonde

Conseil spécial foire aux vins
AOP Mâcon-Péronne



Italie

au kilo

AOP PARMIGIANO REGGIANO



Famiglia Brugnoli



36 mois



Goût doux et savoureux, très équilibré et non piquant. Arômes intenses et complexes avec notes d'épices, de fruits secs et de bouillon de viande



Fromage de plateau, à l'apéritif, en gratin. Idéal avec du miel, compoté de fruits ou de légumes

Le Parmigiano Reggiano a été créé par les moines cisterciens et bénédictins qui cherchaient à fabriquer un fromage de longue conservation. Les premiers témoignages de sa commercialisation remontent au 13^e siècle. L'histoire de la ferme des frères Brugnoli a commencé dans les années 60 avec le père Gino qui a décidé d'exploiter ses 8 ha de terres, quand tout le monde partait en ville pour trouver du travail. Aujourd'hui ses héritiers exploitent 230 ha, toujours en famille.



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc doux, aromatique, persistant ou
un vin rouge corsé, équilibré

Conseil spécial foire aux vins
Vin de France Le Grand Vin
ou Mami Patch



FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Occitanie



au kilo

TOMME D'ESTAING



Les Bergers du Larzac



Entre 3 et 6 mois



Texture souple, goût lactique doux, arôme de noisette



En plateau de fromages, avec une pointe de confiture de cerises noires ou en raclette



Accords vins et fromages
À associer à un vin rouge léger et fruité ou un vin blanc frais et fruité

Conseil spécial foire aux vins
Vin rouge AOP cahors

L'Estaing doit son nom au village du même nom où la tomme fut créée par un berger qui céda, après quelques années, la recette à la coopérative Les Bergers du Larzac. La Coopérative est née en 1996 à l'initiative d'éleveurs voulant valoriser leur lait de brebis en produisant des fromages dans le respect de la tradition.

Nouvelle-Aquitaine



au kilo

TOMME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE



Fromagerie Agour



3 mois



Pâte ferme, souple et fondante. Arômes de noisettes, relevés par le piment, un peu toasté



En plateau de fromages, avec un pain aux céréales, un chutney de figues ou une charcuterie Basque



Accords vins et fromages
À associer avec un Irouléguy blanc ou un jurançon sec

Conseil spécial foire aux vins
Vin de France Tan Nat rouge

Fromage subtil et délicat. À la dégustation, le fromage de brebis ressort en premier, puis vient l'arôme très caractéristique du piment d'Espelette. La fromagerie Agour, fondée en 1981, est une entreprise familiale du Pays basque. Pionnière dans le développement du bio, elle travaille avec des éleveurs locaux engagés dans une agriculture respectueuse du bien-être animal et de l'environnement.



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

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Occitanie



au kilo



ROQUEFORT AOP



Gabriel Coulet



8 mois



Texture fondante et crémeuse en bouche. Arômes vifs, légèrement acidulé, persillé intense



En plateau de fromages, avec des noix, des figues, du raisin et du pain grillé



Accords vins et fromages
À associer avec un vin rouge ou blanc moelleux
Conseil spécial foire aux vins
Gewurztraminer AOP d'Alsace

La légende raconte qu'un berger abandonna son casse-croûte, composé de pain de seigle et de fromage de brebis dans une grotte. Lorsqu'il revint, quelques jours plus tard, son fromage était couvert de moisissures. Il goûta et le trouva très bon. C'est ainsi que naquit le roquefort! Fabriqué au cœur des Causses, ce roquefort est la première AOP au lait de brebis. Le lait de brebis de race Lacaune, provient d'une dizaine de fermes de l'Aveyron et est transformé par une PME familiale qui confectionne du roquefort depuis 1907.

BOUYQUETTE

Occitanie



à l'unité



Fromagerie Le Pic



15 jours



Texture fine et fondante. Frais, goût de chèvre délicat et aromatique avec le romarin



En plateau de fromages



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc sec
Conseil spécial foire aux vins
Pinot auxerrois
AOP Alsace blanc

De forme allongée et ornée d'un brin de romarin, symbole des garrigues, la Bouyquette est façonnée à la main dans un linge dont il garde la marque des plis. La fromagerie Le Pic, entreprise familiale, 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.



FROMAGE AU LAIT DE BREBIS ET DE CHÈVRE

Nouvelle-Aquitaine



au kilo



TOMME DE BREBIS ET CHÈVRE



Fromagerie la Lémance



6 semaines



Texture souple, légèrement friable. Arômes de noisette et de l'herbacé



En plateau de fromages avec un pain aux graines et noix



Accords vins et fromages
À associer avec un Pinot blanc ou gris d'Alsace

Conseil spécial foire aux vins
Domaine Massole
IGP Pays d'Oc

Afin d'écouler le lait de chèvre et de brebis, la fromagerie La Lémance a créée une tomme au goût unique. La Lémance est une fromagerie et laiterie bio experte du lait de chèvre. Pionnière dans la bio et créatrice de la première filière de lait de chèvre bio, La Lémance contribue activement à la transition agroécologique. La fromagerie est labellisée Bio Équitable en France et Bio Entreprise Durable.



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

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Nouvelle-Aquitaine



au kilo

PETIT CHÈVRE



Fromagerie la Lémance



7 jours



Texture ferme, arômes caprins et lactique



Parfait en salade, avec des crudités ou un peu de confiture

Délicieux petit fromage de chèvre au cœur coulant. Doux et fondant en bouche, il plaira aux grands comme aux petits. La Lémance est une fromagerie et laiterie bio experte du lait de chèvre. Pionnière dans la bio et créatrice de la première filière de lait de chèvre bio, La Lémance contribue activement à la transition agroécologique. La fromagerie est labellisée Bio Équitable en France et Bio Entreprise Durable.



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc sec

Conseil spécial foire aux vins
Hérisson vin désalcoolisé 0 %

Centre-Val de



au kilo

TOMME DE CHÈVRE FERMIÈRE



Le Vazereau



3 mois



Texture souple, goût caprin, doux en bouche



Fromage de plateau ou en apéritif

La première tomme de chèvre fut créée en 1998. Aujourd'hui, elle est l'un des produits phare de la fromagerie Le Vazereau. En 2019, la ferme obtient le label Agriculture Biologique. Fin 2023, la nouvelle génération ouvre une toute nouvelle ferme touristique et pédagogique pour permettre aux visiteurs de s'immerger dans les coulisses de la chèvreserie, d'apercevoir la fabrication de leurs produits.



NOUVEAU

exclusivité
Biocoop



Accords vins et fromages
À associer avec un vin blanc sec
ou une bière blonde

Conseil spécial foire aux vins
AOP Sancerre Chavignol blanc



FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Occitanie



au kilo

NOUVEAU

exclusivité
Biocoop



CHÈVRE PARPAILLOTE



Fromagerie des Cévennes



2 mois



Goût caprin reprenant les arômes
herbagers du printemps



Fromage de plateau, en salade
ou à l'apéritif. Idéal avec des fruits
secs, miel ou figues fraîches



Accords vins et fromages
À associer avec un vin
blanc

Conseil spécial foire aux vins
Hérisson vin
désalcoolisé 0 %

Le mot « Parpaillote » est le féminin du mot « Parpaillot » qui désignait les protestants dont l'histoire est étroitement liée aux Cévennes depuis les guerres de religion. La Fromagerie des Cévennes a été créée en 1959, pour répondre à un besoin économique et social après le déclin de la châtaigne et du ver à soie. Leur but est de maintenir des hommes et des femmes sur ce territoire d'exception. Leurs valeurs sont la transmission et la qualité des produits.



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

NOTES

NOTES



ENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

Dans nos magasins de
Charancieu, Pont de
Beauvoisin et
Voreppe

Biocoop Charancieu
110 I Route Nationale 75
38490 CHARANCIEU

04 38 03 09 05

Biocoop Pont de Beauvoisin
183 Rue du Chalet
73330 LE PONT DE BEAUVOISIN

04 12 05 58 05

Biocoop Voreppe
470 Avenue de juin 1947
38340 VOREPPE

04 73 37 98 23

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.**

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

