

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

DU 17 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2026

Foire AU VIN & Fromages 100% Bio

biocoop

| Les 7 Épis

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 éviter 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.

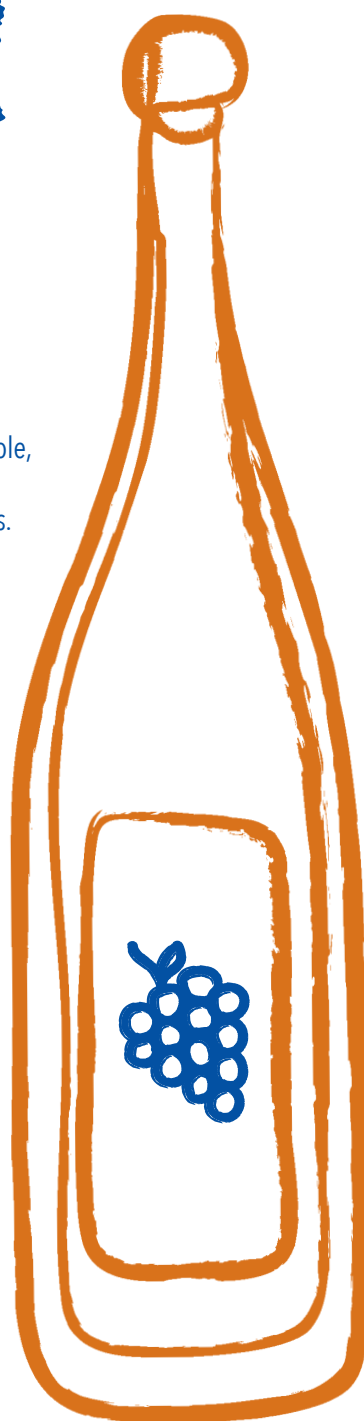
Un sol vivant comme allié

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 / 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

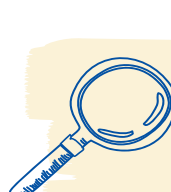
La biodynamie est un ensemble de pratiques viticoles permettant de préserver la vie du sol et de stimuler les capacités de défense de la plante.



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.

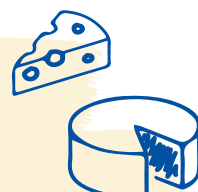




Et pour les amateurs de fromages :

Rendez-vous en page 12

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



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.



Remises SUPPLÉMENTAIRES



3% de réduction pour l'achat de 6 à 11 bouteilles.
5% dès la douzième (panachage possible).

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

Languedoc-
Roussillon



~~9,25 €~~

la bouteille de 75 cl soit
12,33 € le litre

6,10 €

soit
8,13 € 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

5,50 €

soit
7,33 € 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
Salades au canard,
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.

ViNS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



~~10,60 €~~

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

9,30 €

soit
12,40 € 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.

Languedoc-
Roussillon



~~5,95 €~~

la bouteille de 75 cl soit
7,93 € le litre

4,99 €

soit
6,65 € 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



~~7,75 €~~

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

6,80 €

soit
9,07 € le litre



VIN DE FRANCE MUSE

Guy Cuisset et fils

Merlot noir, Cabernet sauvignon noir,
Cabernet franc noir



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.

Vallée
du Rhône



12,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 16,67 € le litre



AOP CÔTES-DU-RHÔNE BOUT D'Z*N

Mas de Libian

Grenache noir, Syrah noir



Charnu et aromatique



*Moyenne garde
(3-6 ans)*



Accords mets et vins

Apéritif, pizza, grillades,
tajine, légumes épicés.
Fromages à pâte
persillée

**Robe grenat profonde. Nez de fruits rouges et noirs mûrs, légères
épices douces. La bouche est fraîche, les tanins fins et bien intégrés.**
Le Mas de Libian appartient à la famille Thibon depuis 1670 et est situé sur la rive
droite du Rhône. Le domaine est certifié en biodynamie Demeter depuis 2005.

ViNS ROUGES



~~10,10 €~~

la bouteille de 75 cl soit
13,47 € le litre

8,85 €

soit
11,80 € le litre

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.



ViNS BLANCS



Languedoc-
Roussillon



~~9,90 €~~

la bouteille de 75 cl soit
13,20 € le litre

8,70 €

soit
11,60 € le litre



AOP LANGUEDOC NAUTICA

Domaine Ortola

Vermentino blanc, Grenache blanc,
Viognier blanc



Ample, rond avec
un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons en sauce, crustacés.
Tomme fraîche,
Cantal jeune.

Robe jaune pâle. Le nez s'ouvre sur des arômes de pêche de vigne et d'abricot, avec une touche florale. La bouche est ample et fraîche, équilibrée. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

Languedoc-
Roussillon



~~6,30 €~~

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

5,50 €

soit
7,33 € le litre



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

Domaine Pujol

Vermentino blanc, Chardonnay blanc,
Sauvignon blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Coquillages, poissons.
Comté.

Robe or pâle. Le nez est floral et citronné, s'ouvrant vers des arômes de pêche, de poire. La bouche est vive, avec une touche saline en finale. Depuis 1880 à Saint-Frichoux dans l'Aude, aujourd'hui le Domaine Pujol y 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.

ViNS BLANCS



Bordeaux



17,95 €

la bouteille de 75 cl soit
23,93€ le litre



AOP GRAVES CHÂTEAU DU GRAND BOS

Famille Vincent

Sémillon blanc, Sauvignon blanc,
Sauvignon gris, Muscadelle
blanche



*Ample, rond avec
un bel équilibre*



*Longue garde
(> 6 ans)*



Accords mets et vins

Poissons en sauce, crustacés.
Fromages à pâte
dure affinés.

Robe or brillant. Le nez est complexe : pêche blanche, fruits exotiques et fleurs blanches. La bouche est ronde et ample, avec un boisé parfaitement intégré. Le château du Grand Bos cultive la vigne depuis le XVI^e siècle. Acquis en 1988 par André Vincent, c'est maintenant sa fille et sa petite-fille qui mènent la vigne en agriculture biologique.

VIN DE FRANCE LES GENS DE LA TERRE

Vignobles Roux

Bourboulenc blanc



Frais et fruité



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Tapenade, poissons grillés,
fruits de mer.
Crottin de Chavignol,
pélardon, brie,
Camembert.

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez frais d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est légère, souple et désaltérante. Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux transmettent l'héritage depuis cinq générations avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

~~6,25 €~~
la bouteille de 75 cl soit
8,33 € le litre

5,50 €
soit
7,33 € le litre



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

ViNS BLANCS

Provence



~~6,85 €~~

la bouteille de 75 cl soit
9,13 € le litre

5,99 €

soit
7,99 € le litre



IGP CORRENS LUNE BLANCHE

Vignerons de Correns

Vermentino blanc, Ugni blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons méditerranéens.
Fromage de
chèvre frais.

Robe jaune pâle. Le nez est fin et frais, avec des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche est volumineuse et ample. La coopérative de vignerons est créée en 1920 avec la solidarité, l'entraide et le respect au cœur du projet. La culture biologique est mise en place pour l'ensemble des adhérents et permet l'obtention de la certification dès 1997. En 2023, le vignoble entier passe en biodynamie.

Vallée
du Rhône



~~8,60 €~~

la bouteille de 75 cl soit
11,47 € le litre

7,55 €

soit
10,07 € le litre



AOP CÔTES-DU-RHÔNE LES GRANDES VIGNES

Les Vignerons
d'Estezargues

Grenache blanc, Roussanne blanche,
Viognier blanc, Clairette blanche,
Bourboulenc blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons blancs.
Fromages de chèvre
(Pélardon,
Rocamadour).

Robe or pâle. Le nez est généreux : fruits jaunes confits, notes miellées. La bouche est plus nerveuse, avec une belle longueur aromatique. Créée en 1965, la cave réunit une dizaine de vignerons sur de très beaux terroirs dans la zone de Tavel. Les vignerons ont une réelle volonté de laisser leur terroir s'exprimer en toute honnêteté.

JUS DE RAISIN GAZÉIFIÉ



~~6,25 €~~

la bouteille de 75 cl soit
8,33 € le litre

5,50 €

soit
7,33 € le litre

BULLES DE ROMANISSA

Vignobles Roux

Jus de raisin Muscat 51%



Jus de raisin
gazéifié



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, tapas,
desserts aux fruits.
Chèvre frais,
brie crémeux.

Robe claire et lumineuse, bulles fines, arômes de raisin frais et de fruits blancs avec notes florales. Bouche légère et désaltérante, finale fruitée. Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux transmettent l'héritage depuis cinq générations avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

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



Affinage



Caractéristiques

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Auvergne-
Rhône-
Alpes

~~22,10 €~~
au kilo

19,85 €
au kilo



EMMENTAL DE SAVOIE IGP



Fromagerie Chabert



Lait cru



75 jours



Arômes de noisette,
légèrement fruités



À déguster

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

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.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Jura

27,10 €
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.



**Accord parfait
suggéré par nos cavistes :**

Un Grenache Gris
vinifié en blanc, issu
de l'IGP Pays d'Oc,
cuvée La Roche Trouée
de la Famille Fabre

~~6,65 €~~ la bouteille
de 75cl, soit 8,87€ le litre

5,85 €
soit 7,80 € le litre



5,99 €
Auvergne-
soit Rhône-
7,99 € Alpes

~~28,90 €~~
au kilo

25,99 €
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 collaboration avec 3 producteurs de lait bio.



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

~~23,10 €~~
au kilo
20,75 €
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

~~21,00 €~~
au kilo
17,80 €
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 et de sécurité pour les produits.

SUGGESTION D'UN ACCORD PARFAIT

Bretagne

4,30 €
à l'unité



Savoie

11,70 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,60 € le litre

LE PETIT LORIENTAIS



Fromagerie d'Arvor



Lait thermisé



15 jours minimum



Crèmeux et gourmand



À déguster
avec un
Roussette de Savoie

Petite sœur de la fromagerie de Kerguillet, la fromagerie d'Arvor collecte, transforme et affine dans son atelier de Kervignac depuis maintenant quatre ans. Le lait de vache vient de la ferme de Légevin, à Nostang. Le lait de chèvre est collecté à Scaër. Seul le lait de brebis provient de plus loin, en Aveyron, en attendant d'en trouver en local. Une belle histoire de famille.

AOP ROUSSETTE-DE-SAVOIE ORIGINEL

Cave des vins
fins de Cruet

Altesse blanche



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Robe jaune pâle. Le nez a des notes de fruits confits et une touche florale. La bouche est équilibrée, portée par une finale tendre et persistante. La Cave de Cruet, fondée en 1939 en Savoie, rassemble des viticulteurs adhérents sur des vignobles établis entre les Alpes et le Rhône.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



19,30 €
au kilo

CHEDDAR VINTAGE 15 MOIS



Wyke Farms



Lait pasteurisé



15 mois



Notes de beurre, fruits secs,
caramel et légère pointe acidulée

Wyke Farms est basée dans le Somerset en Angleterre. Ils sont fabricants de cheddar depuis 1861. En tant que fromagers de quatrième génération, ils sont fiers de perpétuer une tradition que leur grand-mère, Ivy Clothier, a nourri de ses recettes et méthodes originales. Ils utilisent de l'énergie verte et recyclent l'eau : la durabilité est leur mode de vie.



À déguster

En plateau de fromages,
en gratin ou avec des sandwiches,
accompagné d'un vin rouge
(type Vin de France
rouge fruité).



~~19,20 €~~
au kilo

16,30 €
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

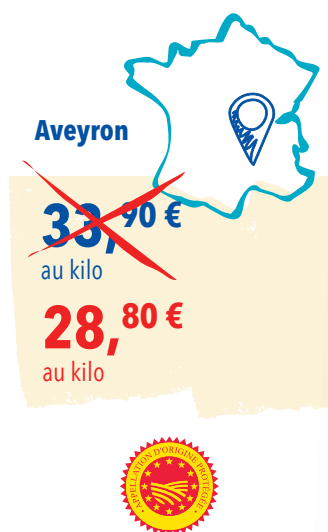
Monsieur Antoine Sarliève, maire de Laqueuille crée une SARL en 1949 à Saint Julien Puy Lavèze. Implantée à 950 mètres d'altitude, au pied du massif du Sancy et en bordure du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, l'exploitation se situe dans l'aire des appellations protégées Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert.



À déguster

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

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS



ROQUEFORT AOP



Maison Gabriel Coulet



Lait cru



8 mois



Arômes salés avec des notes de cave humide, beurre et noix



À déguster

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

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.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Bourgogne-
Franche-
Comté



6,20 €
à l'unité

DÔME DE CHÈVRE LE VEZELAY



Ferme d'Ultéria



Lait cru entier



10 jours



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

La ferme d'Ultéria, 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.

Auvergne-
Rhône-
Alpes



35,40 €
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 savoureux.



Accord parfait :

avec un Anjou Chenin blanc, frais et fruité.

Nez à dominante de fleurs blanches. Bouche légèrement citronnée. Belle vivacité.

9,20 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,27 € le litre



SUGGESTION D'UN ACCORD PARFAIT

Pour UN Jour De FÊTE...

Île-de-France

40,50 €
au kilo

PETIT MORIN NOIX PISTACHE



Fromagerie des
Bries-de-Saint-Rémy



Lait cru



5 semaines



Notes lactées et beurrées relevées
par le croquant de fruits secs



La fromagerie des Bries-de-Saint-Rémy se situe à Saint-Rémy-de-la-Vanne, au cœur de la zone d'appellation. Les fromages à croûte fleurie de la région, jadis défendus par les abbayes des différentes villes briardes (Meaux, Melun, Nangis, Montereau, Coulommiers), sont aujourd'hui produits au sein d'un même atelier.



Champagne

34,99 €

la bouteille de 75 cl
soit 46,65 € le litre

demeter



AOP CHAMPAGNE ECLIPSIA ROSÉ

Domaine
Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay blanc



Pétillant rosé



Prêt à boire
(0-3 ans)

Robe rose saumoné, bulles fines et persistantes. Le nez exprime des arômes de fruits rouges frais et des notes florales. La bouche est fraîche, avec une finale fruitée. Depuis 2018, le domaine a planté plus de 250 arbres fruitiers de variété anciennes au sein même des rangs de vigne. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO₂ et de stocker le carbone.



Accord parfait :

Les bulles fines et les notes de fruits rouges apportent du relief et allègent la richesse crémeuse du Petit Morin. Une vraie gourmandise.

Soirée Dégustation AVEC Hervé

Restaurant Croc'Epi
Lorient Keryado
25 septembre 2026
à partir de 20 h.

Réservations : [cave.keryado@
biocoop-les7epis.bzh](mailto:cave.keryado@biocoop-les7epis.bzh)

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
de nos magasins sur le site
biocoop-les7epis.bzh

biocoop
| Les 7 Épis

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.